

# L'AZIONE ILLUSTRATA

Settimanale della Diocesi di Vittorio Veneto

Anno LXXXVIII - Euro 1,90 - copia omaggio - Sped. in abb. post. - 45% - art. 2 comma 20/b L. 662/96 Fil. Treviso

10 luglio 2002

29

# AGRICOLTURA *è bello!*

Ai giovani  
l'agricoltura  
offre enormi  
opportunità

7-9

La promozione  
del settore  
viticolo  
ha nuove risorse

10-11

Le fiere  
della Maddalena  
edizione 2002:  
il programma

19-20

Quest'estate  
è esplosa  
la voglia  
di agriturismo

38-40



## PRESENTAZIONE

**L**e tradizionali Fiere della Maddalena, momento di festa e socialità di antica memoria, offrono quest'anno al magazine *L'azione illustrata* l'occasione per fare il punto sull'agricoltura nell'area dell'Opitergino-Mottense.

Diciamo subito che il quadro che ne emerge è ampiamente positivo. Le prospettive di sviluppo (e di consolidamento) di un assetto produttivo e commerciale ben organizzato, sono lusinghiere, come ci spiega l'articolo introduttivo. Un dato che svetta su tutti è quello che concerne la "propensione" di molti giovani a tornare, o a restare più spesso, al lavoro dei campi.

Contribuiscono a questa "riscoperta" le norme nazionali e comunitarie sul settore primario. L'agricoltura, insomma, ne esce finalmente "sdoganata" da vecchi e meno vecchi laccioli, e da quella certa "cappa" di pregiudizio che fino a non tanto tempo fa ne imbrigliava la progettualità, la voglia di andare avanti, di scommettere sul proprio futuro.

Dire agricoltura vuol dire vino, più ampiamente attività vitivinicola.

Anche su questo determinante aspetto della tematica presa in considerazione *L'azione illustrata* si

sofferma ampiamente, chiarendone molteplici elementi. Si scoprirà così che la vitivinicoltura nell'Opitergino-Mottense ha sempre più peso, considerazione e grossi motivi di soddisfazione. Anche se non mancano gli appelli a tener desta l'attenzione e a gestire una fase positiva come quella attuale con discernimento e attenzione.

Ma non di solo vino "vive" l'agricoltura opitergino-mottense, un po' tutto il settore agroalimentare conosce momenti di sostanziale ripresa e qualificazione, come ben testimoniano i nostri servizi.

Infine, un ampio servizio è dedicato alla bella e tradizionale attività degli agriturismo in zona. Vedremo cosa essi offrono, e che – in definitiva, come sostiene un operatore – "sarebbe bene che ce ne fossero ancora di più".

Ci fermiamo qui, ai lettori la "presa d'atto" che "agricoltura è bello" e che il settore primario offre oggi molte più *chances* che in tempi relativamente recenti. Forse perché, a dirla tutta, è cambiata (in meglio) soprattutto la testa della gente.

Buona lettura.

## L'AZIONE

Settimanale della diocesi di Vittorio Veneto  
(iscritto al n. 11 del Registro stampa del Tribunale di Treviso il 21-9-1948 e al Reg. Naz. della Stampa con il n. 3382 vol. 34 f. 649 del 5-9-91 - Iscr. ROC n. 1730)

**Direttore responsabile**  
**GIAMPIERO MORET**  
**Redazione e amministrazione**

Tel. 0438 940249  
e-mail: lazione@lazione.it  
www.lazione.it  
Via J. Stella, 8 - Fax 0438 555437  
stampa: Tip. Scarpis - S. Vendemiano

**ABBONAMENTI 2002:**  
Annuale (50 numeri) 40 €  
Semestrale 22 €  
Sostenitore 80 €

Per l'estero chiedere in amministrazione.

**Conto corrente postale n. 130310**

"I dati forniti dai sottoscrittori degli abbonamenti vengono utilizzati esclusivamente nell'ambito della nostra attività e non vengono ceduti a terzi per alcun motivo."

Questo settimanale è iscritto alla FISC Federazione Italiana Settimanali Cattolici ed associato all'USPI Unione Stampa Periodica Italiana



Socio del CONSIGLIO NAZIONALE SETTIMANALI SOC. COOP. a.r.l. - ROMA

CONCESSIONARIA ESCL. PUBBLICITÀ  
**www.agenziacima.it**



31015 CONEGLIANO (Tv)  
via Legnano, 1  
tel. 0438 412321  
fax 043823371 • e-mail: info@agenziacima.it

Chiuso in redazione

NEL SOLCO DELLA SOLIDA TRADIZIONE VENETA E ITALIANA

## Ai nostri giovani l'agricoltura OFFRE ENORMI SPAZI DI OPPORTUNITÀ

L'agricoltura è una risorsa economica che pone il nostro Paese ai vertici delle classifiche delle nazioni europee più produttive. La produzione lorda vendibile (Ply) italiana è tra le prime in Europa e le nostre produzioni ortofrutticole mediterranee sono le più richieste nei selettivi mercati del centro-nord d'Europa. Nel nuovo millennio l'agricoltura sta tornando "di moda"; essa sta attraversando, infatti, un periodo di transizione e cambiamento, si sta davvero vestendo a nuovo.

In Italia, dopo decenni di politica dedicata ad incentivare l'industria ci si è resi finalmente conto che il settore primario è determinante all'interno di un progetto di sviluppo economico e culturale europeo. L'agricoltura attraverso i prodotti che essa produce rappresenta un elemento di forte caratterizzazione e tipizzazione del nostro Paese nel mondo (vedi l'olio d'oliva, il grana, il vino ecc.).

Nell'Italia, Paese di solide tradizioni agricole, c'è il "ritorno ai campi" da parte dei giovani.

Il futuro della nostra agricoltura è riposto nell'impiego dei giovani ed è fondato sull'applicazione di tecniche agronomiche sempre più rivolte alla tutela



Giovani, tecnologia e agricoltura: un trinomio vincente

dell'ambiente, della catena ecologica e di processi formativi capaci di inserire nel comparto giovani laureati e diplomati.

Aumentare la competitività attraverso lo sviluppo rurale (agricoltura biologica, agriturismo, aree protette), migliorare le strutture produttive e di trasformazione attraverso la riorganizzazione dell'offerta agri-

cola e con servizi pubblici più efficienti: nelle produzioni agricole è ormai centrale il tema della qualità. Sono state approvate leggi importanti sul commercio dell'olio d'oliva, sui vini Doc e, recentemente, è stato approvato un ordine del giorno a tutela del miele integrale vergine. Nel primo caso la legge ha come obiettivo di garantire sia produt-

tori che consumatori, stabilendo regole rigide a tutela dell'olio italiano. Non sarà più possibile denominare come prodotto made in Italy un olio che non abbia completato nel nostro Paese l'intero ciclo di produzione. Si rafforza in tal modo l'olio italiano, difendendo i produttori dal commercio di oli d'importazione di dubbia qualità e tutelando i





consumatori con serie garanzie di qualità e con precise regole in merito all'etichettatura. L'altro importante provvedimento, che interessa di più la nostra zona, riguarda i vini Doc: la nuova legge elimina ingiusti danni al viticoltore, permettendogli di ri-

classificare in una diversa denominazione un vino che, pur avendo subito variazioni delle sue caratteristiche Doc, ha alti requisiti qualitativi. Sono state approvate norme proposte di tutela della tipicità dei prodotti italiani, tra le quali la più importante è cer-

tamente quella sui prodotti e i territori a denominazione di origine protetta (Dop), il cui obiettivo è di tutelare i prodotti agricoli e alimentari del nostro paese; ne sono un esempio gli asparagi bianchi di Cimadolmo.

«Un progetto per una nuova agricoltura proposto da giovani agricoltori non solo responsabili ma protagonisti di un modello di impresa che faccia perno sulla tipicità e sulla qualità alimentare, garante della sicurezza e salubrità al consumatore, che tuteli il territorio» è quanto auspica Enrico, viticoltore di Ponte di Piave proveniente da una famiglia di grandi tradizioni agricole.

«È questa un'impresa che mette in gioco tutti i fattori di produzione, che sviluppa occupazione e valore aggiunto in modo sostenibile e rinnovabile. L'agricoltura

di domani – afferma Antonio, produttore vitivinicolo dell'Opitergino – anzi già quella di oggi, è lontana anni luce da certe immagini o idee passate. Dovrà affrontare sfide globali, è impegnativa, è anche spietata per certi versi, ma apre enormi spazi di opportunità per l'imprenditore che sa mettersi in discussione e rinnovarsi». Secondo i giovani della Coldiretti, in Veneto si vive una situazione particolare che può consentire di implementare presto una politica per il settore che tenga conto di questo modello. Lo si può fare a partire dalle nuove leggi regionali in agricoltura, tarando e modificando gli strumenti di intervento come il piano di sviluppo rurale e riconoscendo il valore e il ruolo all'impresa agricola e all'agricoltura nel suo insieme. «L'agricoltura – sostiene Daniele, allevatore di



Motta – è chiamata ad essere la garante all'origine della salubrità degli alimenti e della sicurezza del territorio. Questa attribuzione apre nuove prospettive di attività all'impresa agricola».

Un'agricoltura, perciò, fatta di imprese e soprattutto di imprenditori, strumenti entrambi formidabili per giocare il ruolo strategico che il settore ha nella società attuale.

La politica comunitaria con Agenda 2000 e i finanziamenti per il primo insediamento dei giovani imprenditori agricoli sono stati uno stimolo concreto per restare in agricoltura; finanziamenti che sono mirati ad incentivare il rinnovamento delle strutture, delle attrezzature e dei sistemi di produzione

delle aziende agricole.

In molti sono convinti che la Legge 135 offra agevolazioni generiche all'agricoltura. In realtà essa prevede, per i giovani agricoltori che subentrano nella conduzione dell'azienda agricola familiare, aiuti molto specifici per ottenere i quali devono esistere requisiti oggettivi. Il responsabile della Coldiretti di Conegliano, Bonet, spiega come questi incentivi comunitari e regionali siano stati colti dai giovani dell'area coneglianese con entusiasmo, ma afferma anche come questo intervento abbia interessato in primo luogo quei giovani che avevano già alle spalle una famiglia inserita nella tra-



dizione agricola, una sorta di passaggio di testimone generazionale. Il trend di interesse per questo antico settore è sicuramente in crescita ma la percentuale è ancora molto bassa.

La spiegazione di questo sembra riscontrabile in diverse cause. «In primo luogo – dice il responsabile – la difficoltà di trovare terreno in affitto per chi non ha proprietà e in secondo luogo la cautela a fare investimenti in un settore

dove il reddito non è immediato ma dopo uno o più anni dall'investimento». Nonostante queste difficoltà, l'ingresso di forze e idee giovani, in un ambito per tradizione legato agli anziani, ha portato

freschezza, novità e vigore anche nel settore vitivinicolo, che è quello che tipicizza maggiormente la nostra area geografica. La tradizione che viene veicolata dagli strumenti della modernità; Internet, e-commerce, commercio mondiale che convivono con botti in rovere e cura della qualità del prodotto. Il passato che viene ad essere il valore aggiunto del presente.

**Alberta Bellussi**

INTERVISTA ALL'ASSESSORE MARCHETTI DI ODERZO

# Promozione del settore vitivinicolo, PIU DIFESA DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO



**A**ttenzione alla qualità dei prodotti agricoli. Gianfranco Marchetti, assessore all'Agricoltura e all'Ambiente, in una chiacchierata con noi espone alcune delle linee intraprese dal Comune opitergino a tutela da una parte del mondo agricolo, dall'altra di ciò che le famiglie mettono in tavola. «Premetto – dice Marchetti – in un mondo globalizzato qual è il nostro, i margini di manovra di un Co-

mune sono piuttosto ridotti. Non per questo ci siamo scoraggiati, anzi una delle nostre azioni più incisive è stato l'Ordine del giorno, approvato dal consiglio comunale, che ha messo al bando le coltivazioni transgeniche dal territorio comunale». In sostanza spiega Marchetti, il Comune non ha detto: blocchiamo lo sviluppo in tal senso, anche perché non è ancora stato appurato se gli alimenti geneticamente

modificati facciano bene o facciano male. «Piuttosto – continua – abbiamo detto: bisogna stare molto attenti, perché coltivazioni di questo tipo possono inquinare l'ambiente da un punto di vista genetico». L'altro fronte sul quale il Comune si è impegnato, è la promozione del settore vitivinicolo. «Non a caso, quest'anno nell'ambito delle Fiere della Maddalena, si terrà la seconda Mostra monotematica sul vino





Raboso, che sarà allestita in piazzetta Carducci. Ci sarà poi un convegno sui grandi vini rossi del Piave, organizzato in collaborazione con i produttori, la Serenissima Signoria dei Vini del Piave, la Confraternita del Raboso, la Cantina sociale opitergina, i produttori di grappe. Sottolineo l'importante coinvolgimento dei produttori a tale proposito. Un'iniziativa collaterale sarà la presentazione, a palazzo Moro, di un libro sugli agrimensori che verrà effettuata dal dottor Andrea Peressini». Tornando alle politi-

che per l'agricoltura, un ruolo importante lo gioca la nuova variante generale al Piano regolatore. «La scelta di limitare al massimo l'espansione delle aree industriali – prosegue Marchetti – significa lasciar spazio all'agricoltura di qualità. Un'azione che va a tutela dei consumatori. Considerato che nel nostro Comune stanno nascendo, o sono nate da qualche anno, produzioni specializzate, come l'agricoltura biologica o l'allevamento dei polli ruspani, il che è un altro segnale di come si muove il nostro settore

primario». Non basta, perché il Comune è intervenuto anche presso la Regione Veneto. «Abbiamo chiesto – conclude Gianfranco Marchetti – che la possibilità di utilizzare i finanziamenti venga trasmessa direttamente ai Comuni, sulla base delle esigenze specifiche della loro agricoltura. Inutile che ci siano interventi decisi dall'alto che poi magari non combaciano con la realtà locale. È inutile anche che si dica, ad esempio, incentiviamo il ritorno delle siepi, la loro piantagione, se poi non viene stanziato un

euro per farlo. I Comuni hanno bisogno di strumenti operativi». Il quadro generale è dunque assai complesso e non va dimenticato che nell'Opitergino la tradizione agricola è radicata da millenni, non per niente Oderzo è sempre stata considerata un centro agricolo di primaria importanza.

**Annalisa Fregonese**

Come far conoscere i vini locali lavorando sul piano della qualità

## Sono arrivate nuove, felici realtà PER IL MARKETING DEL VINO

**S**ono nate quest'anno, tutte e due nell'Opitergino. Si tratta di due realtà associative che hanno lo scopo di valorizzare le produzioni locali, partendo dal vino ma non fermandosi ad esso. Si chiamano "Tra i ponti del Piave", consorzio di produttori sorto a Ponte di Piave, e "Plavensi", associazione di produttori che si trova a Ormelle. Quest'ultima ha al suo attivo, fra le recenti iniziative, la promozione dell'importante conve-



Agricoltura e ambiente,  
una grossa sfida  
per le giovani generazioni



gno dedicato alla promozione dei vini del Piave che si è svolto a Roncadelle, un paio di giorni prima del passaggio del Campionato italiano di ciclismo Marca trevigiana. Sinergie sono anche state costruire con gli organizzatori della sagra paesana di Roncadelle per l'allestimento della Mostra del vino Raboso. Un'altra attività significativa è la collaborazione con Sappada, in provincia di Belluno, città dove nasce il fiume Piave, per quanto riguarda la sponsorizzazione delle gare di sci.

Plavensi ha lo scopo statutario di "promuovere la storia, la cultura, l'arte, tutelare e valorizzare la natura, l'ambiente e le cose di interesse artistico e storico con particolare riferimento ai Comuni della provincia di Treviso bagnati dal Piave". Attualmente essa annovera una ventina di soci. Il consorzio "Tra i ponti del Piave" è stato costituito per iniziativa di Anna Spinato, assessore all'Agricoltura e per il momento ha sede presso il municipio, in attesa di trovare una struttura adeguata che faccia da sede di rappresentanza. Le adesioni sono numerose, le iscrizioni sono aperte. Perché un consorzio di produttori? «Perché – spiega Anna Spinato – nella sola Ponte di Piave ci sono circa 80 aziende vitivinicole. L'obiettivo è quello di avere un organismo che le supporti nell'affrontare il mercato internazionale da una parte, nel promuovere il prodotto anche sul piano turistico dall'altra. Il consorzio ha sede a Ponte, ma possono dare la loro adesione tutte le aziende che gravitano nella zona del Piave, come dice la stessa ragione sociale "Tra i ponti del Piave"». Le aziende



che aderiranno al nuovo organismo devono impegnarsi a produrre alcuni vini secondo un preciso disciplinare, uno per i vini bianchi e uno per i rossi, voluto per raggiungere un'alta qualità. «Naturalmente – conferma l'assessore Spinato – questo è un discorso che verrà affrontato con gradualità, non c'è alcun obbligo per l'azienda di partire da subito con il disciplinare». L'asso nella manica è quello vincente soprattutto per quanto riguarda i rossi, dato che nell'uvaggio entrerà il vino Raboso doc del Piave, presente solo in questa zona. Il Consorzio, che è presieduto da Paolo Toffoli, si farà



I controlli di qualità (nella foto, analisi di campioni di vino) sono sempre più affidabili

carico della promozione e vendita dei vini delle aziende aderenti. Nel tempo è previsto l'ingresso di altri produttori, come quelli dell'asparago e del radicchio trevigiano. Entrambe queste realtà dunque stanno lavo-

rando sodo per il marketing del settore vitivinicolo che ha ancora tanta strada da fare. (AF)

## CANTINA SOCIALE "LUZZATTI" DI ODERZO

# Il vino di qualità non è solo UN'ESIGENZA DI MARKETING

Attenta alla qualità, alle esigenze del consumatore. Da alcuni anni la Cantina sociale opitergina "L. Luzzatti" sta modificando con gradualità la sua politica di marketing. Ha abbandonato il concetto "il vino della cantina sociale è buono per forza quindi il consumatore lo deve acquistare" per far fronte invece all'altra regola "le persone sono sempre più attente a ciò che acquistano, esigono la qualità, e noi la dobbiamo dare". Una piccola rivoluzione che sta portando i frutti sperati, a tutto vantaggio delle centinaia di soci. Il fatto che il vino sia prodotto da una cooperativa sociale non deve certo far dormire fra due guanciali, tutt'altro. Anche perché le aziende private in questo settore sono molto attente e la concorrenza si fa sentire. «C'è anche un altro fatto che il consiglio di amministrazione tiene bene in evidenza – spiega il direttore Luigino Vanzella –. Fino a qualche anno fa le persone venivano da noi con le damigiane da 54 litri, oggi non più; al dettaglio vengono acquista-



te, singolarmente, quantità minori ma l'acquirente è molto attento a ciò che si porta a casa. Premesso che il nostro prodotto è ottimo, assolutamente genuino, proveniente da uve di alta qualità, ottenute grazie a tutto quel lavoro di riconversione dei vigneti che è tuttora in esecuzione, il nostro sforzo è concentrato in buona parte sulla promozione». Le iniziative in tal senso davvero non mancano. Periodicamente la Cantina ospita comitive di turisti, concede i propri spazi ad associazioni o gruppi per varie iniziative. Tanto per dirne una, all'arrivo della corsa cicloturistica Oderzo-

Falcade, che si è svolta l'ultimo fine settimana di giugno, è stato allestito in cantina un mega pasta-party per tutti i partecipanti. L'obiettivo della Cantina è la promozione dei propri vini legata a quella del territorio, con benefiche ricadute per tutti. Un maggiore coinvolgimento delle amministrazioni comunali sarebbe davvero auspicabile in tal senso. Chiedersi cosa desidera il cliente: ecco perché la gamma dei vini disponibili è stata ampliata e ce ne sono davvero per ogni gusto ed ogni esigenza. La Cantina dispone, oltre al punto vendita di Oderzo, di al-

Colpo d'occhio  
sulla Cantina sociale  
"Luzzatti" di Oderzo



tri quattro punti nel Veneto: a Santa Giustina nel Bellunese, a Spinea e Zelarino nel Veneziano, ad Albignasego in provincia di Padova. Il tutto per essere ancor più vicina ai propri clienti. Al momento sono in cantiere diverse attività: lo studio delle nuove etichette, il rinnovo degli arredi del punto-vendita opitergino, una nuova formula per quella manifestazione così amata dal pubblico che è



“N'den sajar”. Si tratta di un'intera giornata dedicata alla promozione dei vini dell'ultima vendemmia. «Quest'anno – preannuncia il direttore Vanzella – il consiglio ha deciso che avrà luogo l'8

dicembre e che sarà strutturata in due momenti. Al mattino una presentazione per le autorità, un momento che vuol essere ufficiale e che non ha mai avuto luogo. Il pomeriggio

cantina aperta per il pubblico». È prevista anche una partecipazione alle Fiere della Maddalena, al convegno che avrà luogo sui vini rossi del territorio.

**Annalisa Fregonese**

È UN ATTEGGIAMENTO DI "SCELTA PERMANENTE"

## Consumo critico: c'è anche chi NON VUOLE FARSI INFINOCCHIARE...

**C**onsumatori sempre più attenti a ciò che mettono nel carrello della spesa. Se da un lato il bombardamento pubblicitario è intenso e senza tregua e induce ad acquistare prodotti alimentari o articoli dei quali non si ha proprio bisogno, dall'altro una fetta sempre più ampia di famiglie sta attenta a ciò che acquista. Legge le etichette, si informa sugli ingredienti, sulle tecniche di produzione. Gli strumenti a disposizione del consumatore sono due: il boicottaggio e il consumo critico. Quest'ultimo è un atteggiamento di scelta permanente che si attua su tutto ciò che si compera ogni volta che si va a fare la spesa. Esso punta a far cambiare le imprese attraverso le loro stesse regole economiche. Questa metodologia di consumo, che appartiene al consumatore intelligente che non si lascia infiocchiare dalla pubblicità, si può attuare attraverso l'acquisto dei prodotti del commercio equo e solidale. Anche a Oderzo è presente una "Bottega del mondo", gestita dalla cooperativa Pace e Sviluppo di Treviso, si trova in via Mazzini 37, all'ombra del

campanile del duomo. Vi si può accedere sia da via Mazzini che, comodamente a piedi, da riviera monsignor Visentin, che è in parte coperta dalla galleria. Da tempo nell'Opitergino si possono reperire i prodotti del commercio equo e solidale attraverso

so i soci di Pace e Sviluppo che, tramite le bancarelle, sono sovente presenti ai mercatini e alle manifestazioni di piazza. La rete dei soci ha lavorato molto per far conoscere questi prodotti, di ottima qualità, ai consumatori dell'Opitergino, agendo sul

fronte delle parrocchie, del volontariato, dell'associazionismo. Altre Botteghe sono presenti a Treviso, Montebelluna, Crespano del Grappa, Conegliano. L'obiettivo principale è la creazione di un percorso economico di giustizia e di solidarietà per i produttori del Sud del mondo, mediante la vendita dei prodotti provenienti dalle loro cooperative, importati secondo principi di rispetto e di giustizia. Nella Bottega è possibile trovare prodotti alimentari, articoli di artigianato tipico dell'Africa, Asia ed America Latina, giocattoli, libri. È come fare un viaggio nelle culture e nelle tradizioni dei popoli. Si conoscono nuovi modi di vivere, sapori diversi da quelli abituali, articoli di artigianato che altrove sono introvabili. I prodotti provengono da coltivazioni biologiche, sono certificati, realizzati con materie prime di prima qualità. Soprattutto è interessante scoprire che dietro un pacchetto di caffè o una tavoletta di cioccolata ci sono progetti per la promozione dei più poveri. (AF)



Una serie di prodotti  
del commercio equo e solidale



COME ESSERE BELLI SENZA ESSERE CRUDELI

# Cosmetici, attenti a scegliere QUELLI NON TESTATI SU ANIMALI

**L**a bellezza passa spesso attraverso la crudeltà. Forse sono pochi coloro che si pongono il problema eppure, dietro l'apparente innocua facciata di tanti cosmetici, ci sono sperimentazioni sugli animali che infliggono loro notevoli sofferenze. Ai prodotti per l'igiene personale, ai cosmetici, ai profumi, a tutto ciò che in definitiva serve per renderci più gradevoli e attraenti l'uomo non sa rinunciare, questo è un comportamento radicato nella notte dei tempi. È possibile comunque essere più affascinanti senza avere sulla coscienza la sofferenza di un altro essere vivente. A parte la pubblicità alla quale bisogna prestare molta attenzione, perché l'elisir di giovinezza non è ancora stato scoperto e non ci

sono creme miracolose che cancellano le rughe dalla sera alla mattina, vanno ricercati quei marchi di garanzia che difendono gli animali. Il più noto è il "Cruelty free", assegnato dall'associazione inglese per la difesa degli animali. Per ottenere il marchio, le aziende produttrici devono dichiarare che nessun prodotto finito, né alcun ingrediente, è stato sperimentato su animali negli ultimi cinque anni. Secondo alcuni bisognerebbe esigere garanzie più stringenti e per fortuna la Comunità europea ha emanato una direttiva che a partire dal 1998 vieta la sperimentazione sugli animali e obbliga le ditte a segnalare sulle etichette i componenti.

DAL 22 AL 29 LUGLIO IL MEGAPROGRAMMA

# Le Fiere della Maddalena 2002 TRA MODERNITÀ E TRADIZIONE ANTICA

Un grande concerto con i Pooh è l'attrazione dell'edizione 2002 delle Fiere della Maddalena, tradizionale appuntamento estivo della città di Oderzo. Il cartellone degli spettacoli, che vanno da lunedì 22 a lunedì 29 luglio, è in grado di catturare l'interesse di tutte le fasce d'età. Dalla musica jazz al cabaret dialettale veneto, alla sfilata di moda. Un tributo alla musica dei Beatles e uno a quella di Astor Piazzola, per con-

cludere con la tombola in piazza e lo spettacolo pirotecnico. La serata inaugurale vede protagonista lo storico gruppo dei Pooh, con un concerto a pagamento allo stadio comunale. Tutte le altre serate saranno ad ingresso libero.

Le Fiere comunque cominciano già **domenica 21 con la millenaria Fiera degli uccelli** allestita ai giardini pubblici. Fin dal primo mattino sarà tutto un trillare e un cinguettare e la manifestazione è fra le più pre-

stigiose del genere, richiamando migliaia di appassionati. Organizza la Pro loco cittadina, la quale promuove anche, nell'adiacente foro boario vecchio, la Mostra del cane bastardo e degli animali da cortile. Inutile dirsi che si tratta di una giornata assai gradita dal pubblico, in particolare dai bambini. È una vera gioia per i ragazzini ammirare cagnolini e gattini, molti dei quali sono ancora cuccioli, all'interno degli appositi recinti. Non

mancano poi gli animali da cortile: galli e galline, oche, anatre, cigni, conigli, piccioni, è il trionfo del regno animale, da ammirare nei suoi molti esemplari che stupiscono per la varietà delle specie. Per le vie della città infine sarà organizzata un'edizione straordinaria del mercato settimanale.

**Lunedì 22 i Pooh** si esibiranno per la prima volta a Oderzo, allo stadio comunale, nell'ambito del nuovo tour estivo, che riproporrà un





travolgente concerto *live* il meglio della produzione musicale del gruppo, raccolta nell'ultimo doppio album dal titolo "Best of the best". I biglietti si possono acquistare in numerose prevendite. A Oderzo al Centro Musica e alla Ellepi Dischi. Ingresso unico al prezzo di 23,50 euro.

**Martedì 23** in piazza Grande **Earthbeat Ensemble** propone una serata di musica jazz. Si tratta di un promettente quintetto di grande sensibilità espressiva con protagonista l'entusiasmante e avvolgente voce di Alessandra Franco. Brani originali, tradizionali e improvvisazioni, percorrendo le diverse culture musicali, dal-

la musica balcanica e rom, al fado portoghese, al tango, mantenendo quel forte impatto emotivo e quell'immediatezza tipici della tradizione popolare a cui non si può rinunciare.

**Mercoledì 24** ecco **I Belumat**. Lo storico duo di cabarettisti ha bisogno di ben poche presentazioni. Da sottolineare la loro continua ricerca, e proposta, di antiche ballate, modi di dire, espressioni dialettali, continuamente proposte al pubblico, spesso senza lesinare l'ironia nei confronti dei tempi moderni. Una ricerca, quella dei Belumat, che ha impedito che tanta parte della cultura veneta andasse perduta.

**Giovedì 25** **Tango y tango omaggio alla musica di Astor Piazzolla**. Si tratta di uno spettacolo offerto dall'orchestra La Serenissima, che impressiona per le proposte musicali e per le interpretazioni del tango.

**Venerdì 26** **appuntamento con la moda**. La realtà creativa opitergina porta in passerella le collezioni autunno-inverno 2002-2003.

**Sabato 27** ecco la **Magical Mystery Orchestra** con un tributo alla musica dei Beatles. È una cover-group band di musica dei Beatles, che esegue un repertorio preparato con attenzione e meticolosità del quartetto inglese.

**Domenica 28** concor-

so di musica leggera **"Oderzo musica d'estate"** organizzato in collaborazione con il Coro Città di Oderzo. Il concorso è uno dei "must" dell'estate opitergina e offre l'opportunità a tante giovani voci di farsi conoscere e apprezzare. La sua edizione fa sempre registrare il tutto esaurito e va sottolineato lo spirito genuino e giovane che lo contraddistingue. Nella stessa serata viene estratta la tombola in piazza.

**Lunedì 29** **chiusura dei festeggiamenti**. Esibizione del gruppo musicale Made in Italy e a seguire il grandioso spettacolo pirotecnico.

GRANDE ATTESA PER L'EDIZIONE 2002 DELL'APPUNTAMENTO

## Opera in piazza Festival, "CARMINA BURANA" DOMINA LA SCENA

È "Carmina Burana" la protagonista del cartellone che l'Opera in piazza Festival ha organizzato per il 2002. Composta dal tedesco Carl Orff, Carmina Burana andrà in scena il 20 luglio, con la partecipazione di 450 coristi disposti secondo una suggestiva scenografia in piazza Grande. Prima dell'opera il soprano Katia Ricciarelli, che lo scorso anno ha ricevuto il Premio Oder, si esibirà nel "Concerto per un angelo", dedicando alcune romanze a Bertino De Lazzari, scomparso di recente. Il programma dell'Opera Festival è stato reso noto durante una serata a palazzo Foscolo, nel corso della quale sono stati sottolineati l'importanza e il ruolo degli sponsor in quest'iniziativa. Il 4 settembre ecco un concerto in omaggio a Rossini, pro Istituto musicale Opitergium, e qui c'è la sorpresa del Festival. Ad esibirsi sarà Vivica Genaux, giovane mezzosoprano di Fairbanks (Alaska). Vivica Genaux ha mosso i suoi primi passi artistici proprio ad Oderzo. Era il 1992 e lei frequentava il corso di perfezionamento all'Istituto musicale creato con l'Ezio Pinza Council of american singers of opera di Pitt-

sburgh. Da allora la sua carriera è stata sfolgorante, è oggi uno dei mezzosoprani più quotati al mondo. Tanto per dare un'idea della sua agenda, ha appena terminato un incarico con lo Staatsoper di Berlino, in aprile è stata nel

North Carolina, quindi al Met di New York e in settembre a Rio de Janeiro. La sua passione sono Rossini e l'opera barocca e il 4 settembre interpreterà arie del celebre compositore italiano oltre a presentare un nuovo disco, "Arias for

Farinelli" inciso per la casa discografica francese Armonia Mundi. «Quest'anno – precisa Miro Solman, direttore artistico di Oder Atto II – abbiamo voluto dare al pubblico qualcosa di diverso portando in piazza Grande "Carmina Bura-







na” nel ventennale della morte dell’autore Carl Orff. Verrà dispiegata una potente massa corale. L’intento è quello di dare un grosso impatto sonoro: in mezzo all’arena a ferro di cavallo sulla quale saranno disposti i coristi ci saranno l’orchestra e i solisti». La proiezione su megaschermo di immagini medievali e gli alabardieri di Cordovado contribuiranno a portare il pubblico fra l’XI e il XIII, epoca alla quale appunto risalgono le liriche di Carmina Burana. Un lavoro caratterizzato da una inesauribile energia vitalistica, ottenuta soprattutto attraverso gli svariati effetti percussivi, che dovrebbe trovare una magnifica risonanza in

piazza Grande, nota per la sua ottima acustica. «L’opera ci sarà – assicura Solman – e sarà un’opera buffa, assai gradita al pubblico: Il Barbiere di Siviglia». Verrà rappresentata giovedì 19 e sabato 21 settembre al teatro Cristallo, al riparo quindi da eventuali temporali estivi. E le scenografie, che arriveranno da Tolone, dovrebbero essere già montate per il 4, quando appunto Vivica Genaux terrà il suo concerto “Omaggio a Rossini”. Un grande concerto con romanze di grande impatto tratte da varie opere sarà l’appuntamento previsto fra ottobre e novembre. “Il bel Danubio blu”, omaggio a Strass e all’operetta

viennese è questo il suo titolo, con l’orchestra sinfonica di Pecs e il corpo di ballo del teatro dell’opera di Maribor. Nel corso della serata avrà luogo l’estrazione del viaggio premio a Siviglia fra i possessori dei biglietti del Festival. Dovrebbe arrivare per l’occasione un noto personaggio, forse Pippo Baudo. Infine il 1° dicembre in duomo, il Messiah di Handel concluderà in bellezza il Festival. Numerose sono le prenotazioni che sono giunte a Oderzo, anche da parte di turisti stranieri. Da sottolineare che molta parte del ricavato verrà devoluta in beneficenza.

**Annalisa Fregonese**

# MARCIA NOTTURNA DELLA MADDALENA

È la marcia "Notturna della Maddalena" che da decenni apre, per tradizione, le Fiere opitergine. Essa è giunta alla 20<sup>a</sup> edizione, avrà luogo venerdì 12 luglio alle 21, è organizzata dal Circolo Acli opitergino, in collaborazione con Us Acli, Coni, Fidal, Atletica Industriali. Patrocinio dell'Unione sportiva Acli, presidenza nazionale e comitato provinciale e del Comune di Oderzo. Veniamo al regolamento della marcia. Il percorso è di 8 km, la partenza alle 21 da piazza Castello. La corsa sarà effettuata con qualsiasi condizione meteorologica. L'iscrizione è libera ad ambo i sessi e si riceve fino a mezzora prima della partenza. Sono garantiti assistenza medica, ristoro durante e a fine corsa. Nel corso della marcia si svolge anche la staffetta giovanile di corsa su strada "Tre per tre" per le seguenti categorie: esordienti M/F, cadetti, cadette, ragazzi, ragazze, allievi, allieve. Vi possono partecipare tutti gli atleti in regola con il tesseramento

2002 di società trevigiane e province limitrofe regolarmente affiliate alla Fidal e/o agli enti di promozione sportiva, nonché delle scuole, con un numero limitato di staffette. La gara si effettuerà su un circuito cittadino di 300 m, ogni staffetta sarà composta da tre concorrenti, ognuno dei quali effettuerà una frazione di 300 m. Verranno premiate le prime tre staffette classificate di ogni singola categoria. Numerosi sono i premi in palio che saranno assegnati ai partecipanti alla marcia. Inoltre, la "Notturna della Maddalena" vuole essere anche un'occasione per stimolare la riflessione da una parte sui problemi del lavoro, dall'altra su coloro che vengono colpiti da malattie importanti. Durante la "Notturna" le Acli saranno presenti con un banchetto al quale si raccoglieranno le firme di adesione alla campagna per la flessibilità sostenibile nel mondo del lavoro. Il manifesto lanciato in proposito si articola in sei punti: diritti di formazione,

certificazione delle competenze, conciliabilità fra lavoro e crescita personale, promozione del terzo settore, sostegno alle famiglie in stato di povertà e servizi per la famiglia, servizi

flessibili per il mercato del lavoro. Infine, il ricavato di questa 20<sup>a</sup> edizione della "Notturna" verrà devoluto alla Fondazione Biasotto, che aiuta le persone colpite dal cancro.



A COLLOQUIO CON IL RESPONSABILE EZIO MARTIN

# La Cooperativa cerealicola Livenza

## SIGNIFICATIVA REALTÀ DEL MOTTENSE

**È** uno dei centri di stoccaggio ed essiccazione più moderni del Veneto orientale, oltre ad essere un punto di riferimento per forniture e prodotti per l'agricoltura. La Cooperativa Livenza, una realtà da tremila ettari, con una capacità di essiccazione di 6.000 quintali nelle 24 ore e una capacità di stoccaggio di 150.000 quintali, con sede a San Giovanni di Motta di Livenza, è un indicatore fedele dello stato di salute relativo al settore cerealicolo della zona. Certamente un centro ricco di esperienza, con 26 anni di attività, e in continua crescita. «Certo questa non è la struttura più grande presente nel territorio della diocesi vittoriese – spiega il responsabile Ezio Martin – però la Cooperativa Livenza rimane un importante punto di riferimento per le nostre aziende».

**Qual è l'attuale situazione del settore cerealicolo?**

«È una situazione d'attesa nel senso che tutto è cristallizzato all'en-



trata dei paesi Peco, ossia quei Paesi dell'Est Europa, che entro un biennio faranno parte della realtà agricola europea in senso stretto. Questo determinerà un aumento della produzione e dunque un calo dei prezzi. Se per quei Paesi tale tipo di scelta è di importanza fondamentale, per gli Stati occidentali questa non è certo una prospettiva allettante. Per cui staremo a vedere lo sviluppo di una situazione che comunque non pare rosea».

**Il futuro?**

«Se i nuovi paesi Peco diverranno importanti

produttori di materia prima, le realtà come la nostra potrebbero trovare una ragion d'essere come centro di lavorazione della suddetta materia prima. Prodotti dunque "bypassati" dai Paesi europei occidentali con una tradizione in questo senso maggiormente valida. In ogni caso in Europa la parte occidentale è e resterà almeno per i prossimi anni il cuore di questo importate mercato».

**In questa realtà, come si pone la vostra cooperativa? Come nasce e quale il motivo di questo svilup-**

In questa e nelle foto delle due pagine successive alcuni scorci sulle strutture della Cooperativa cerealicola Livenza

po?

«La storia di questa cooperativa inizia nel 1976: negli anni Settanta l'agricoltura viveva un momento di cambiamento radicale, passando dal sistema della mezzadria a quello caratterizzato dai coltivatori diretti. Sottolineo come questa realtà sia nata "dal basso" ossia dalla reale necessità per i piccoli produttori di poter contare su di uno stabile punto di riferimento per tutte le loro molteplici necessità. Una struttura quindi che con la sua presenza ha anche contribuito ad accelerare la modernizzazione della nostra agricoltura».

**Una storia ricca di risultati: quali però gli obiettivi futuri?**

«Oggi la struttura si è completamente radicata nel territorio e per forza di cose è divenuta



punto di riferimento. Abbiamo realizzato degli indubbi sviluppi anche sotto il profilo commerciale: questa è la via da seguire, fermo restando che il nostro più importante risultato, nonché la ragion d'essere della struttura, rimane il servizio alle piccole aziende. Anche perché la nostra è una realtà "trasversale": non aderendo a nessuna realtà nazionale, ma nascendo come detto storicamente dalle stes-

se aziende, gioco forza dobbiamo crescere senza mai perdere di vista il fine ultimo della nostra attività».

**Parlando di agricoltura in generale e di settore cerealicolo in particolare, in questi ultimi anni, e queste settimane non fanno eccezione, si parla sempre più insistentemente di "Ogm", ossia i prodotti geneticamente modificati, nell'occhio del ciclone non solo in Italia**







**ma in tutta Europa. Che rapporto hanno questi prodotti con la nostra zona?**

«È chiaro che la Cooperativa assicura controlli affinché non ci siano "Ogm" nel nostro territorio; c'è da dire che, come punto privilegiato di osservazione del mondo della produzione agricola, abbiamo notato che molte delle nostre aziende nutrono diffidenza verso questo tipo di prodotto, visto che la natura non contempla nel suo ciclo simili artifici genetici. C'è però da aggiungere che l'agricoltore è comunque abituato, nel corso dei decenni, a cambi repentini; vuole capire esattamente di cosa si tratta e se effettivamente questo tipo di produzione è danno-

sa. Per cui se produzioni di questa natura ancora non prendono piede, si nota comunque una certa tendenza a non chiudere la porta in maniera netta e acritica, essendoci prima di tutto la volontà di capire e dunque poter ponderare un giudizio sereno e preciso. E da più parti si sottolinea come questo tipo di realtà non può prescindere dal lato economico, a volte preminente».

**Può darci un suo giudizio sullo stato di salute del mondo agricolo della zona? Quali i punti forti e quali invece le realtà che necessitano maggiore sviluppo?**

«La fortuna della nostra zona è che può contare su una realtà agricola diversificata; il settore

cerealicolo corre in parallelo con quello zootecnico e con quello vitivinicolo. Chiaramente quest'ultimo è un settore in salute, pur essendo molte le scommesse da vincere in futuro; per contro il seminativo non è accreditato a fare la parte del leone nei prossimi anni. Consci dunque dell'importanza dell'integrazione tra i vari tipi di colture, il territorio della nostra realtà cooperativa è suddivisa in 1.100 ettari coltivati a mais, 800 a vigneti, 600 a soia e il resto ad altri cereali, barbabietole ed erbai vari. Proprio perché una coltura non esclude l'altra ma anzi la diversificazione della produzione appare la strada vincente».

**Dunque il futuro è la**

**realizzazione del "marchio"?**

«La strada da seguire è quella della produzione unita alla reclamizzazione e al riconoscimento del prodotto. Solo così la nostra agricoltura vincerà la scommessa europea nel medio e lungo periodo».

**Gianandrea Rorato**

UN'INTERESSANTE NOVITÀ DALL'ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

## La mappa dei vini di Motta: OGNI ANNO PRODOTTI 120 MILA ETTOLITRI

**I**nteressanti novità nel settore vitivinicolo a Motta: l'assessorato all'Agricoltura del Comune di Motta di Livenza ha da poco realizzato una mappa dei vini nella quale vengono specificate nel dettaglio le aree di produzione vitivinicola, con indicazione della quantità e qualità dei vini prodotti nel territorio comunale. Questo documento, si afferma in Comune, verrà utilizzato anche in funzione della promozione turistica, per far conoscere il territorio anche a chi a Motta vive e lavora e potrà essere magari utile per realizzare un piccolo opuscolo.

A Motta poi, in estate, durante i festeggiamenti frazionali di Lorenzaga, si organizza un'importante mostra dei vini, punto d'incontro dei vignaioli della zona. Che sia Lorenzaga il posto giusto per presentare questo lavoro? «Stiamo lavo-

rando in questo senso – afferma l'assessore all'Agricoltura Paolo Tolotto – ma una presentazione di questo tipo, seppur interessante, rimane almeno per il momento solo allo stato di ipotesi». Quella mottense è un'area molto interessante sotto il profilo vitivinicolo: «Motta è una zona importantissima per il vino – spiega Tolotto – e non a caso negli anni l'importanza è aumentata. I vigneti occupano un terzo del terreno agricolo del Comune che si concentra soprattutto nelle frazioni. Penso in particolare alle aree come la Muggia e i Largoni a Lorenzaga, oppure la zona di Villanova che confina con il Comune di Cessalto e anche Malintrada, verso Chiarano e Gorgo al Monticano, oltre al Moletto». Ma per far comprendere la realtà mottense anche a chi esperto di vino non è, basti ricordare pochi e semplici dati: so-

no circa 120 mila, o forse più, gli ettolitri di vino prodotti ogni anno, grazie ad una estensione di 900 ettari di terreno coltivato a vite. Motta può inoltre vantare due produzioni Doc, Lison-Pramaggiore e Piave. Nel Comune sono oltre 100 le aziende produttrici di vino, 29 sono invece quelle che hanno un'etichetta propria. Otto sono le tipologie di vino bianco Doc e sette quelle di vino rosso. Per certe varietà, come il Raboso, la presenza è secolare, e le varietà allevate sono andate aumentando grazie all'impegno imprenditoriale che in questi ultimi anni è caratterizzato da un grande volume di affari non solo con il mercato interno ma anche con quello europeo ed extraeuropeo. Un territorio che appare in buona salute, ma sono ancora possibili sviluppi nel settore? «Pur essendo la qualità media della produ-

zione vinicola dell'area nel complesso soddisfacente e in alcuni casi buona – spiegano gli addetti ai lavori – la zona ha ampi margini di miglioramento. Chi a Motta ad esempio scegliesse di produrre meno quintali d'uva per ettaro, sicuramente innalzerebbe ancora di più la qualità del vino ottenuto. Quindi la realtà vitivinicola potrebbe essere maggiormente qualificata, ritagliando delle zone apposite per la produzione di vini qualitativamente ancora superiori, che riscuoterebbero sicuramente maggiori successi nel mondo (oggi le aziende vinicole locali esportano anche nei paesi extraeuropei). Anche se a onor del vero già oggi diverse aziende produttrici e commerciali mottensi raccolgono medaglie e premi nelle principali mostre italiane».

**Gianandrea Rorato**



NELLA VASTA AREA DELL'OPITERGINO-MOTTENSE

## Le produzioni agroalimentari, UNA REALTÀ IN PROGRESSIVA CRESCITA

Pian piano anche l'Opitergino-Mottense va acquistando, sotto il profilo agroalimentare, una propria fisionomia e una propria identità. Già da diversi anni in quest'area (Cimadolmo-San Polo di Piave-Ormele) si produce l'ottimo asparago bianco che tra aprile e maggio caratterizza la cucina del territorio e l'intera cucina trevigiana, con una parte di prodotto che prende la strada dell'estero, qualificando ancor più una terra che oggi ha l'orgoglio di offrire alcuni prodotti di nicchia di alto pregio. Anche il vino va ritrovando una propria identità, a cominciare dal Raboso del Piave, prodotto oggi con tecniche intelligenti e moderne, tali da farlo apprezzare anche ad esperti di caratura internazionale. In quest'area ci sono zone a grande vocazione enologica (Campo di Pietra, Cessalto, Chiarano, Motta di Livenza, Gorgo al Monticano, Mansuè, Ormele, ecc.), ancora però non valorizzate come meriterebbero. Una maggioranza di agricoltori ritiene più impor-

vando anche a più di 250 q di uva per ettaro) che la qualità, ma già coloro (e sono in numero crescente) che puntano tutto sulla qualità stanno ottenendo grosse soddisfazioni, anche economiche. In verità, in questo settore c'è ancora molto da operare e soprattutto occorre uscire dalla confusione, con un Consorzio vini Doc Piave che appare molto pigro e latitante rispetto ad altri consorzi e con la presenza di minuscoli pseudoconsorzi locali privi di obiettivi credibili. Anche gli enti pubblici sembrano latitare in quest'area e non basta un brindisi la notte di San Lorenzo per rilanciare il settore del vino. Hanno fatto di più per esaltare i vini di queste terre la Serenissima Signoria dei vini del Piave e la Confraternita del Raboso che le associazioni di categoria e gli enti pubblici a ciò delegati. In quest'area si trovano altre importanti e qualificate produzioni, derivanti dalla viticoltura, come l'eccellente e dietetico olio d'uva (Oleificio Medio Piave a Fontanelle); l'aceto di Cabernet (Caramel a Oderzo); ottime grappe



La tipica produzione dell'asparago bianco che ha a Cimadolmo la sua area vocata d'elezione

(Marcello Maschio a Motta di Livenza), espressione della tradizione trevigiana e molto apprezzate dagli esperti; formaggi di eccellente qualità in diverse latterie e caseifici del comprensorio. Ci sono poi allevamenti di pesce d'acqua dolce, trote e anguille soprattutto; ci sono tanti piccoli produttori di salumi (salmi, musetti, luganeghe, figadelli, sopresse, osocolli, ecc.) ben conosciuti anche fuori zona se è vero che alcune macellerie dell'Opitergino-Mottense hanno clienti

che arrivano da lontano. Si producono funghi (Mushroom dei Fratelli Pozza a Motta di Livenza, leader del settore), e addirittura le basi per produrre diverse varietà di ottimi funghi, che prendono pure le strade dell'estero.

L'Opitergino-Mottense non è dunque soltanto terra di vini di media qualità (ma anche con alcune punte significative) o di mais o di frumento o di barbabietole

o di soia: qui, negli ultimi anni, c'è stato un crescendo di iniziative imprenditoriali – utili anche per arricchire e migliorare la ristorazione locale – che fanno sup-

porre, per i prossimi anni, un forte cambiamento del panorama produttivo agroalimentare, con preferenza per prodotti di nicchia e prodotti di alto pregio, avendo

finalmente compreso che il consumatore esige prodotti di sicura e certificata qualità e si allontana sempre più dai prodotti anonimi.

**Giampiero Rorato**





OPITERGINO-MOTTENSE: QUANTI SONO, COSA OFFRONO

# Quest'estate è esplosa LA "VOGLIA DI AGRITURISMO"

**È** la passione dei vacanzieri per questa estate 2002. La riscoperta della natura, la possibilità di rilassarsi e trascorrere alcuni giorni lontano dal traffico, dal via vai della città.

È esplosa la voglia di agriturismo.

Le stime di alcune federazioni di categoria, infatti, prevedono che oltre un milione di italiani trascorrerà le vacanze estive negli agriturismi e tutto questo porterà ad un volume d'affari che vale quasi 450 milioni di euro.

Ma cosa offrono queste strutture? Quali sono presenti anche nell'Opitergino-Mottense? Cosa può portare una persona a scegliere questo tipo di vacanza? La tendenza è per un aumento della gamma dei servizi offerti e si registra una

L'agriturismo Ca' de Pizzol a Busco di Ponte di Piave



crescita delle attività culturali e formative (come ad esempio la visita al patrimonio artistico, la conoscenza dei territori, le cosiddette fattorie didattiche), ed è boom anche per la ven-

dita diretta dei prodotti aziendali e per il biologico, una tendenza che sta esplodendo in questi ultimi anni.

Secondo un'indagine condotta la scorsa primavera, l'identikit

dell'agriturista lo disegna come una persona di età compresa tra i 18 e i 35 anni (55%), laureato (30%), straniero (25%), svolge lavoro di ufficio come impiegato (50%) e sceglie l'agriturismo per la qualità ambientale ed enogastronomica (75%).

Secondo una ricerca condotta dallo sportello agricolo dell'assessorato all'Agricoltura della provincia di Treviso, nell'Opitergino-Mottense ci sono 16 agriturismi, alcuni dei quali però, pur essendo iscritti al registro provinciale, non hanno ancora iniziato la loro attività.

L'agriturismo  
Le Vigne Morosina  
di Cessalto

## AGRITURISMO NELL'OPITERGINO-MOTTENSE

| <b>NOME AGRITURISMO</b> | <b>COMUNE</b>                   | <b>COSA OFFRE</b>  |
|-------------------------|---------------------------------|--|
| LE VIGNE MOROSINA       | CESSALTO                        | - alloggio in stanze<br>- ristorazione<br>- vendita prodotti (vino produzione propria)   |
| LE MIRE                 | MANSUÈ                          | - posti letto<br>- spuntini (specialità bresaola)<br>- maneggio<br>- corsi di artigianato rurale e orticoltura                           |
| LA CASA DI BACCO        | MOTTA DI LIVENZA                | - posti letto<br>- ristorazione<br>- vendita prodotti  |
| DA ROMEO                | MOTTA DI LIVENZA<br>(LORENZAGA) | - ristorazione<br>- vendita vino   |
| VIDISÉ                  | MOTTA DI LIVENZA<br>(LORENZAGA) | - ristorazione<br>- vendita vino   |
| AL VECCHIO<br>MULINO    | ODERZO (FAÈ)                    | - ristorazione<br>- vendita prodotti aziendali   |
| FATTORIA                | ODERZO (PIAVON)                 | - ristorazione   |
| OASI DEI TEMPLARI       | ORMELLE                         | - piccolo ristoro con spuntini<br>- vendita vini<br>- pesca sportiva   |
| LE RIVE                 | PONTE DI PIAVE (NEGRISIA)       | - spuntini<br>- vendita vini prodotti  |
| CA' DE PIZZOL           | PONTE DI PIAVE (BUSCO)          | - posti letto<br>- ristorazione<br>- vendita vino e grappe monovitigno<br>- sala ginnicoricreative<br>- maneggio e passeggiate a cavallo |
| RECHSTEINER             | PONTE DI PIAVE                  | - posti letto<br>- ristorazione<br>- vendita prodotti  |
| FACCHIN                 | SAN POLO DI PIAVE               | - ristorazione<br>- vendita vino di produzione aziendale e<br>asparago bianco Doc di Cimadolmo   |

Emerge quindi in modo indiscutibile l'importanza che l'agriturismo riveste per lo sviluppo di attività multifunzionali, legate alla valorizzazione dei prodotti e alla promozione del territorio da cui provengono e in cui le strutture si trovano insediate.

Negli ultimi anni si è assistito ad un incremento significativo delle aziende agricole che svolgono attività agrituristica, le quali sempre più offrono all'ospite, oltre che il tradizionale servizio di ristorazione, la possibilità di alloggiare, di acquistare prodotti tipici e di svolgere attività ricreative.



## AGRITURISMO, IN ZONA UNA FELICE TRADIZIONE

# La parola ai gestori: "BISOGNEREBBE APRIRNE DI PIU"

**M**olti sono i tratti che accomunano un imprenditore agricolo che intraprende e poi gestisce un'attività agrituristica. Prima di chiedere infatti l'autorizzazione alla provincia di Treviso, è questo ente infatti che assegna le concessioni, chi vuole intraprendere un'attività agrituristica deve necessariamente essere già imprenditore agricolo a titolo principale. Poi bisogna frequentare un corso, sempre in provincia, alla fine del quale si sostiene un esame e da qui l'autorizzazione da parte dell'ente provinciale.

L'importante è comunque che i prodotti che vengono venduti e consumati all'interno dell'agriturismo provengano per il 60% da attività interne all'azienda, il 30% può provenire da aziende agricole esterne, il restante 10% da altre attività (ad esempio il caffè).

È soprattutto importante che alla base ci sia una forte attività agricola e questo stimola anche di più i clienti ad arrivare negli agriturismi perché possono vedere quello che mangiano negli allevamenti e nelle coltivazioni delle singole imprese agricole. Infine l'attività agrituristica deve sorgere in zo-



L'agriturismo da Romeo  
a Lorenzaga di Motta di Livenza

na agricola, perché nel caso in cui venisse aperto in zona commerciale, sarebbe un ristorante.

In genere, poi, gli agriturismi sono tutti a gestione familiare e ognuno ha delle particolarità che lo distinguono dagli altri.

«La nostra è una cucina che si basa soprattutto su animali da basso cortile – spiega Renzo Corvezzo, titolare assieme ai familiari dell'agriturismo “Le vigne Morosina” a Cessalto –, la nostra specialità ad esempio è il germano reale, che non tutti allevano. Tutto viene fatto in casa, dalla pasta ai dolci, ma questa è comunque una prerogativa di tutti



L'agriturismo la Casa di Bacco  
a Motta di Livenza

gli agriturismi. È chiaro che per gestire una struttura di questo tipo l'attività agricola dev'essere prevalente. A mio avviso l'agriturismo è un settore che adesso tira molto soprattutto perché permette di vedere un modo di vivere diverso da quello cui siamo abituati tutti i giorni. Abbiamo poi il contatto diretto con il cliente-consumatore».

Si tratta soprattutto di stranieri, assicurano da diversi agriturismi della zona, tedeschi e austriaci che risiedono nelle strutture e poi vanno a visitare le città d'arte e preferiscono questa sistemazione perché sono meno vincolati come modi di vivere.

«Bisognerebbe aprirne anche di più nell'Opitergino-Mottense – prosegue Corvezzo – perché la richiesta è ampia. Potremo pensare ad organizzarci per creare magari un percorso culturale-turistico-enogastronomico anche per i clienti di visite guidate».

«Il nostro è stato il primo agriturismo della Sinistra Piave – sottolinea con orgoglio Alfio Sessolo, che gestisce con la famiglia "Al Vecchio Mulino" a Faè di Oderzo -. Siamo aperti dall'87 e da allora è certo che molte cose sono cambiate. Allora c'era un tipo di attività, adesso è cambiata anche per le esigenze e la clientela che varia sempre. Inizialmente infatti c'era soprattutto gente del luogo che veniva a mangiare da noi, adesso, invece anche persone che arrivano da fuori provincia, rappresentanti che



L'agriturismo Antonio Facchin di San Polo di Piave

si fermano. Offriamo poi anche dei pacchetti di escursione. Ci colleghiamo con le località di villeggiatura oppure andiamo nel Coneglianese e offriamo dei percorsi, escursioni nelle città artistiche e più rappresentative della zona e poi nel pomeriggio ci spostiamo nelle cantine a visitare delle aziende e compiere un percorso enogastronomico. Ad esempio un nostro vezzo è l'offrire l'aperitivo spillando direttamente il vino dalle botti ai bicchieri e accompagnandolo con l'assaggio di formaggi locali».

«La nostra è un'azienda agrituristica biologica – spiega Rosa Carretta, titolare del "Le mire" a Mansuè -. Abbiamo aperto lo scorso anno, quindi molte attività sono ancora in fase di realizzazione, ma puntiamo ad allevare animali e vendere prodotti esclusivamente biologici. Certo non è semplice. Tra breve cominceremo anche ad avviare dei corsi di artigianato rurale, come ad esempio la

realizzazione di cestini, di centri tavola composti da foglie, rami, fiori, tutte cose che si trovano in natura. Ma dobbiamo trovare una persona in grado di insegnare queste cose così naturali. Tutte le mattine e alcuni pomeriggi, poi, abbiamo aperto il maneggio, frequentato adesso per lo più da bambini che intraprendono questo sport. In realtà per ora i turisti sono pochi, anche se ci piacerebbe che il loro numero aumentasse. Le nostre particolarità sono le farine di frumento e di mais sempre derivate da agricoltura biologica, e la bresaola di cavallo».

«Offriamo salame all'aceto balsamico, coniglio alle erbe e faraona in crosta – spiega Francesca Speretta, dipendente dell'agriturismo Rechsteiner di Ponte di Piave, e con sede dell'azienda agricola a Piavon di Oderzo -. Poi produciamo molti ortaggi che ci servono per i nostri clienti. Clienti che arrivano soprattutto dall'estero, e sono tede-

schi, austriaci, olandesi, ma arrivano adesso anche alcuni italiani che scelgono la vita di campagna. E poi vendiamo anche vini e grappe».

Si punta quindi soprattutto all'offerta di prodotti locali, di prodotti e di animali che si allevano in azienda, così da poter dare alla clientela la certezza di prodotti sani, e in questi periodi non è cosa da poco. Gli stessi prodotti che molte aziende mettono anche in vendita così da allargare la clientela e avere la certezza o comunque la forte speranza che possano tornare sia a mangiare i prodotti tipici, che ad alloggiare lontani da traffico, smog, stress e vita convulsa della città, per cercare un po' di tranquillità e aria pulita in campagna, degustando vini e cibi locali, sani sia nell'agriturismo che a casa propria quando si torna, una volta usciti dallo svago della vacanza, alla vita di tutti i giorni.

**Monica Borga**



## GUARDIA MEDICA

Il servizio di Guardia Medica garantisce l'assistenza medica di base, domiciliare e territoriale, per situazioni che rivestono carattere di urgenza notturna, festiva e prefestiva.

L'orario del Servizio è il seguente:

**dalle ore 20,00 alle ore 8,00 di tutti i giorni feriali dalle ore 14,00 del sabato alle ore 8,00 del lunedì dalle ore 14,00 del giorno prefestivo alle ore 8,00 del giorno successivo al festivo**

Il servizio di Guardia Medica garantisce altresì le visite ambulatoriali, solo nei casi urgenti.

**ODERZO** - Via Luzzatti 33 (presso Ospedale) tel. (0422) 715242 (Comuni : Cessalto, Chiarano, Cimadolmo, Fontanelle, Gorgo al Monticano, Mansuè, Meduna di Livenza, Motta di Livenza, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, Portobuffolè, Salgareda, San Polo di Piave)

## SERVIZIO di URGENZA ed EMERGENZA MEDICA (S.U.E.M.) - 118

È la struttura che garantisce in tutto il territorio della *regione Veneto* il soccorso sanitario urgente alla popolazione.

**TREVISO EMERGENZA** è il servizio di urgenza ed emergenza medica per la *provincia di Treviso*.

## FARMACIE E MEDICI A ODERZO

### FARMACIE

#### FARMACIA MARCHETTI

- Via Garibaldi, 18

- Tel. 0422.712241

#### FARMACIA SCOTTO

- Via Umberto I, 28

- Tel. 0422.712221

#### FARMACIA TREVISAN

- Piazza Emanuele II, 18

- Tel. 0422.717644

### PEDIATRI

#### RIZZA MICHELE

- via degli Alpini, 10/1

- Tel. 0422.716690

#### RIZZA SEBASTIANO

- via degli Alpini, 10/1

- Tel. 0422.716693

### MEDICI DI BASE

#### ALVISI PIERANTONIO

- via delle Grazie, 3

- Tel. 0422.718380

#### CALCINOTTO ALDO

- via Luzzatti, 48/6

- Tel. 0422.716392

#### CASAGRANDE GIANLUIGI

- via Valentigo - Pivon

- Tel. 0422.752033

### CREMA GIUSEPPE

- via San Pio X - Colfranco

- Tel. 0422.815357

### DE FAVERI MARIA RITA

- viale Gasparinetti, 1

- Tel. 0422.71

### FERRI ANGELO

- corso Umberto I, 7/2

- Tel. 0422.815284

### LISCIANDRA GASPARE

- via Diaz

- Tel. 0422.717524

### MATTIUZZI DOMENICO

- via S. M. Maddalena, 6

- Tel. 0422.814952

### PIOVESANA CLAUDIO

- via Luzzatti, 48

- Tel. 0422.716920

### ROSSI GIUSEPPE

- viale Gasparinetti

- Tel. 0422.710828

### SESSOLO PIER LUIGI

- via Martini, 11

- Tel. 0422.712229

### TESSER LUIGI

- via Dall'Ongaro

- Tel. 0422.814986

### TOMASI GIACOMO

- via Eno Bellis, 1/1

- Tel. 0422.815307

## FARMACIE E MEDICI A MOTTA

### FARMACIE

#### FARMACIA

#### ALLA PROVVIDENZA

Rossetto Piero

via Ballarin, 1

tel. 0422-766550

#### FARMACIA FAVERO

Favero Renato

via IV Novembre, 42

tel. 0422-766062

### MEDICI DI BASE

#### BISETTO EMILIO

borgo Aleandro, 10

tel. 0422-860038

### BONVICINI PAOLO

via Bocca di Palazzo, 5

tel. 0422-768587

### FAVERO PAOLO

borgo Aleandro, 10

tel. 0422-766185

### GARBIN CAMILLO

via Nardini, 10

tel. 0422-766110

### GEROLIN MASSIMO

borgo Aleandro, 10

tel. 0422-861816

### TOMBOLINI FEDERICO

via Ballarin, 1

tel. 0422-863002

### PEDIATRI

#### DRIGO LISA

via Risorgimento, 26

tel. 0422-861466

#### TORCHIO CATERINA

borgo Aleandro, 37

tel. 0422-860065

### OSPEDALE

Centralino Ulss 9

Pl. Madonna, 4

tel. 0422-8671

Gli  
orari  
dei poliambulatori ULS  
di Oderzo e Motta rimangono  
gli stessi segnalati  
nel numero precedente:  
L'Azione illustrata  
n° 12 del 18/3/2002