

# Polesine

da scoprire



Elisabetta Zanchetta

ROVIGO

Ci saranno le ville Ca' Tiepolo e Ca' Zen, il Museo della bonifica di Albarella e Corte Carezza bella di San Martino di Venezze, tra i fiori all'occhiello polesani di "Love me in Veneto".

Il progetto è una guida, cartacea e sul web, ai luoghi dell'amore e del matrimonio nella prima regione d'Italia, il Veneto, nel settore dell'ospitalità. Il progetto è stato presentato dall'assessore al Turismo del Veneto Marino Finozzi, affiancato dalla wedding planner Serena Obert e da Orsola Bollettini, della casa editrice Lunargento che edita la guida, disponibile in inglese e russo, ma a breve anche in arabo, cinese, portoghese. È una proposta destinata a un pubblico esigente. «Si rivolge a persone che vanno oltre la superficialità e disdegnano le cose banali - ha sottolineato Finozzi - confermando il Veneto quale top destination mondiale. L'amore e le nozze sono un'occasione di viaggio in luoghi nuovi e nel Veneto non li consideriamo semplicemente un fatto turistico, ma abbiamo voluto creare un affresco all'interno del quale lasciare spazio a un evento che dalla fantasia si fa realtà».

Sono coinvolte nel progetto diverse strutture per ogni provincia. Per Rovigo si fa riferimento alle scelte del Card del Po. «Le

strutture sono state le prime a rispondere all'appello per essere inserite in questo circuito - ha spiegato Stefano Pregnolato, presidente del Card - potranno in futuro aggiungersi, sul web, altre località di grande pregio turistico, capaci di offrire un'of-



## "Sì" e luna di miele dal sapore polesano

### ASSOCIAZIONI

#### Paolo Giolo chiamato alla guida di Slow food

Paolo Giolo di Rovigo è il nuovo fiduciario provinciale Slow food. Giolo, che guiderà la condotta per i prossimi quattro anni, subentra a Paolo Rigoni. Il ne fiduciario ha ringraziato per la fiducia accordatagli e ha assicurato che il suo operato si svolgerà nel segno della continuità con il predecessore che ha ringraziato per l'impegno profuso in una decina di anni. Questi gli altri incarichi: Patrizia Mantovan responsabile degli orti, Paolo Rigoni responsabi-

le dell'Arca del gusto nella quale saranno fatti confluire i prodotti, le ricette e le storie alimentari che rischiano l'estinzione, Elisa Bozzo responsabile del tesseramento, Davide Biasco responsabile della comunicazione e dei rapporti istituzionali, Andrea De Grandis tesoriere segretario, Luisa Tolu responsabile della Comunità del cibo, Gino Ferro e Leonardo Gagliardo, responsabili dei rapporti con i produttori.

ferita particolarmente allettante agli ospiti». Ognuna delle realtà inserite presenta peculiarità degne di nota. Villa Ca' Tiepolo è il settecentesco casino di caccia dei dogi di Venezia, ora adibito a sede congressuale, banqueting ed

eventi speciali. Ca' Zen è una villa risalente al 18. secolo. Corte Carezza bella occupa una parte della vecchia corte sorta nei primi anni del '900 come centro di una azienda agricola ancora attiva.

© riproduzione riservata

**ALBARELLA**  
Villa Ca' Tiepolo è una delle strutture inserite nella guida sul matrimoni in Veneto

### L'ESPERTO

SOSTENERE GLI OGM SIGNIFICA SOLO TORNARE AL PASSATO: SPRECHI, NON NUTRIZIONE

DI RENATO MAGGIOLO

**G**li Ogm, più che il futuro, rappresentano il passato.

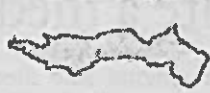
L'associazione Attivamente in prima persona ha organizzato a Lendinara un convegno informativo sugli Ogm. Hanno relazionato un professore dell'università di Milano che dopo una esaustiva esposizione di cosa sia il dna, ha spiegato che questi semi sono ottenuti con l'inserimento di una particella di dna di un vegetale nel dna di un altro vegetale che si vuole migliorare, quindi non vi è niente di innaturale, ma solo che si può ottenere in breve tempo quello che la natura potrebbe fare casualmente in molto tempo. La vicepresidente regionale di Confagricoltura, nonché presidente del Consorzio del riso Igp del Delta, ha cercato di dimostrare la necessità che anche in Italia vengano ammessi questi semi per poter competere con i produttori del resto del mondo e anche per poter utilizzare minor quantità di antiparassitari, e che comunque già ora il quaranta per cento dei mangimi con cui viene allevato il nostro bestiame viene fatto con cereali Ogm importati. Il presidente regionale della Cia ha affermato che non vi è alcun pericolo di contaminazione di altre piantagioni se degli agricoltori utilizzano questi semi. Tutti e tre hanno poi ribadito che l'Italia non può rimanere indietro scientificamente e che gli Ogm, permettendo di aumentare di molto la produttività, saranno una risposta alla fame nel mondo.

Ammessi che quanto esposto sia tutto vero, si tratta di capire se è veramente aumentando le produzioni che ci sarà più nutrimento. Parlando di ortofrutta, ripetuti studi e ricerche hanno appurato che circa la metà della produzione viene buttata prima di arrivare sulla tavola. La causa maggiore è la minor serbevolezza di questi prodotti derivante dal gonfiamento fatto con i concimi chimici. Inoltre un ortaggio di ortofrutta cresciuto naturalmente risulta avere più potere nutrizionale di uno assoggettato a forzature chimiche. Producendo di meno, ci si potrebbe nutrire di più.

Finora le produzioni geneticamente modificate sono i cereali, che trovano impiego soprattutto nell'alimentazione del bestiame. In Polesine non sono rimasti molti allevamenti e quindi produrremmo in maniera geneticamente modificata per portare queste produzioni fuori dal territorio, o magari per usarle come combustibile per gli impianti a biomasse. Considerando poi che per fare un chilogrammo di proteine animali, sono necessari sette chilogrammi di proteine vegetali, basterebbe mangiare meno carne e più vegetali e rimarrebbe cibo anche per le popolazioni ora sottonutrite. Inserire anche le coltivazioni Ogm per aumentare ancor più le produzioni non sarebbe quindi un passo verso il futuro, ma si rimarrebbe nella logica degli ultimi quarant'anni nei quali non è aumentato il nutrimento, ma lo spreco.

© riproduzione riservata

**JUVENTUS CLUB DOC**



**POLESINE BIANCONERO**

**SERATA BIANCONERA**

**Venerdì 4 Aprile 2014**

presso Pizzeria Ristorante da Lucio

Via Roma, 31 - Pontecchio Polesine (RO)

Per info e prenotazioni Giancarlo 328.5522244 - Marco 339.2884522 - Luca 340.7777597

**Cena Bianconera**  
per soci e simpatizzanti

PER SOCI ISCRITTI PER L'ANNO 2013/2014,  
LE TESSERE VERRANNO CONSEGNATE  
SOLO ED ESCLUSIVAMENTE IN QUESTA SERATA

Se vi scorge sangue Bianconero

partecipate numerosi!!!

Cena a base di carne: 27€ - Pizza: 18€  
(per i ragazzi fino a 12 anni prezzo speciale!)

OSPITE  
della serata

**DINO BAGGIO!**

