

Rovigo

# Fattorie alla canna del gas

► I concimi sono saliti del 170 per cento, i mangimi ► Un'azienda agricola su tre lavora in perdita sono quasi raddoppiati e il gasolio è diventato oro per l'enorme aumento dei costi di produzione

AGRICOLTURA

**ROVIGO** Un'azienda agricola su tre lavora in una condizione di reddito negativo per effetto dell'aumento dei costi di produzione. Il prezzo dei concimi è salito del 170%, quello dei mangimi è quasi raddoppiato (+90%) e il gasolio è aumentato del 129%; un rincaro, quest'ultimo, che ha piegato anche le marinerie, ricorda Coldiretti citando i dati raccolti dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. Il risultato per il settore primario, secondo il presidente di Coldiretti Rovigo, Carlo Salvan, è che oggi «la bilancia dei costi è sproporzionata rispetto a quello che si guadagna», e che «da una parte ci sono aziende agricole che chiudono, dall'altra le marinerie rimaste ferme in porto». «Fare il pescatore - continua Salvan - è già un lavoro difficile di suo, ma è un mestiere storico, importante per il nostro territorio e per l'indotto. Perché per ogni imbarcazione che non esce in mare, un quantitativo di pesce straniero si iscrive sui nostri scaffali, e sono prodotti dei quali non abbiamo la tracciabilità. Ne consegue la perdita della "territorialità" del pesce, che creerà un impatto economico e sociale di grosso rilievo e irreversibile».

COSTI ALLA STELLE

Superare la congiuntura è possibile, secondo Coldiretti, lavorando «per nuovi accordi di filiera tra imprese agricole e industriali con precisi obiettivi qualitativi e quantitativi, e con prezzi equi, che non scendano mai sotto i costi di produzione, come prevede la nuova legge di contrasto alle pratiche sleali e alle speculazioni». «In qualsiasi caso - ribadisce Salvan - bisogna intervenire per contenere il caro energia e i costi di produzione con interventi immediati, per salvare aziende e programmare il futuro».

**CARLO SALVAN (COLDIRETTI ROVIGO): «BISOGNA INTERVENIRE CONTRO IL CARO ENERGIA E PER LA SALVAGUARDIA DELL'EQUITÀ DEI PREZZI»**



AGRICOLTURA La produzione è diventata troppo costosa, le aziende sono in difficoltà

## “Rosso Basilico”, la sfida dell'ingegnere-pizzaiolo

INIZIATIVE

**ROVIGO** Una nuova attività commerciale ha aperto i battenti in città, nel quartiere Tassina. Luca Dalla Mutta, di Pontecchio, ha rilevato la vecchia gestione e inaugurato in via Vittorio Veneto la pizzeria d'asporto “Rosso Basilico”. In un periodo condizionato dalle difficoltà economiche per molti commercianti, in cui purtroppo le chiusure superano le aperture, è una bella notizia vedere un'ingegnere accendersi in città. A poche settimane dall'apertura, il titolare traccia un bilancio positivo: «Abbiamo aperto il 19 aprile, rilevando la gestione precedente. È un locale con una macchina ben roduta e ho mantenuto i dipendenti che c'erano già: nel mio staff sono affiancato da cinque persone, ci siamo presi solo un paio di settimane per riaddebiitare il locale. Al momento facciamo solo pizzeria d'asporto, al mattino lavoro come ingegnere e poi al pomeriggio arrivo in pizzeria: sono fortunato perché posso contare su una squadra valida. I residenti mi hanno accolto bene, c'è parecchio movimento in questa via».

LA SFIDA

Dalla Mutta aveva aperto mesi fa, nella sua Pontecchio, la prima impresa alimentare domestica della provincia: un laboratorio all'interno di una proprietà privata che funziona come la pizzeria d'asporto, ma senza sala d'attesa. Tantissime le richieste, che hanno spinto l'ingegnere-pizzaiolo a intraprendere una nuova avventura a Rovigo. Nel locale di via Vittorio Veneto è arrivato il consigliere comunale Lorenzo Rizzato, che sul social ha commentato: «È un enorme piacere vedere delle persone che, nonostante le tante difficoltà del momento, decidono di investire nella nostra comunità. Complimenti a Luca Dalla Mutta per la sua intraprendenza: spero che l'attività possa regalarci tante soddisfazioni».

Alessandro Garbo



© RIPRODUZIONE RISERVATA

RINCARI AL DETTAGLIO

Intanto, la classifica dei rincari sui prezzi al dettaglio - lamenta Coldiretti - segna +64% per l'olio di semi di girasole, +17% per la farina, +15,7% per il burro (principalmente per la ridotta disponibilità di mais per mangimi per vacche da latte); e poi +14% per la pasta, +12% per la carne di pollo, +12% per la verdura fresca e più dieci per cento per i frutti di mare. Si registrano aumenti anche per gelati (+10%), uova (+9%) e pane (+8%) rispetto allo stesso periodo del 2021, riferisce Coldiretti riguardo ai maggiori costi nella filiera alimentare. Costi che arrivano sul carrello della spesa, dopo essersi riversati sulle aziende agricole e ittiche, per le quali, però, «i guadagni non ci sono mai».

Nicola Astolfi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## L'Innovation lab cresce con quattro nuovi partner

INNOVAZIONE

**ROVIGO** L'Urban digital center - Innovation lab, la struttura sorta negli spazi dell'ex liceo Celio, ha quattro nuovi partner che allestiranno i loro progetti al primo piano del palazzo di via Badaloni 2. Si tratta di Uisp Veneto, Anga - Giovani di Confagricoltura, Smarties.bio e Cpi. Centro provinciale per l'istruzione degli adulti di Rovigo guidato dal preside dell'Istituto comprensivo Rovigo 3 Fabio Cusin. La giunta comunale ha accettato le rispettive proposte di partnership arrivate al Comune nello scorso mese di aprile. Proposte che sono risultate compatibili con le attività già in corso. I quattro soggetti indicati andranno quindi ad aggiungersi agli enti già partner dell'Innovation lab, ovvero: cooperativa sociale Terra di Padova e AMCZ Finance & Innovation srl di Padova, Fondazione mondo digitale e EcorNaturaSi spa in collaborazione con AbaFoods.

ORTO URBANO APERTO

L'ex liceo sarà aperto ai cittadini per conoscere gli spazi dell'Urban digital center - Innovation lab. Sabato e domeni-

ca, in occasione dell'iniziativa “Città delle rose”, il festival dei giardini aperti toccherà anche l'ex liceo di via Badaloni. In particolare, l'Innovation lab mette a disposizione il suo nuovo orto urbano, situato nel cortile della struttura. Lì, tra il muro di cinta dell'ex liceo e la parete esterna dell'auditorium, sono state collocate delle grandi casse recuperate da attività commerciali, riempite di terriccio e seminate. Attualmente nell'orto urbano, tra le varie coltivazioni, si possono trovare cavolo nero, ruola selvatica, lattuga romana, mustard red, catalogna gigante, basilico, datterino giallo, indivia riccia, scarola e persino la mimosa, nome giapponese con il quale viene chiamata la “Brassica Rapa”, una pianta di senape da noi pressoché sconosciuta.

L'orto urbano è un progetto di due anni nato in partnership con NaturaSi Rovigo, Smarties.bio, Anga - Giovani di Confagricoltura Rovigo e con la collaborazione di Geotec srl - Terribi e Futura engineering srl, per sensibilizzare su temi quali alimentazione e sostenibilità, partendo dalla riscoperta del valore della terra.

Elisa Barion

© RIPRODUZIONE RISERVATA

APPUNTAMENTI  
“MUSEO IN FORMA”  
PER SCOPRIRE  
GABBRIS FERRARI

(E. Bar.) Un percorso guidato alla scoperta della creatività del maestro Gabbris Ferrari, ideatore di gran parte degli allestimenti del Museo dei Grandi Fiumi. È l'iniziativa “Un museo in forma”, organizzata da Aqua, in collaborazione con il Museo Grandi Fiumi, in programma domenica alle 11. Una visita guidata per ricostruire il lavoro creativo dell'artista rodigino in relazione alle scoperte archeologiche che hanno condotto alla costruzione di un museo dedicato alla storia del territorio. Il ritrovo sarà alle biglietterie del Museo, la visita durerà un'ora e costerà 7 euro (comprensivo del biglietto d'ingresso al Museo). Prenotazione obbligatoria telefonando al 366 340619 o scrivendo a info@acqua-naturacultura.com.

FORMAZIONE  
SINDACO GAFFEO  
OSPITE DELL'ENAP

(E. Bar.) Sindaco Edoardo Gaffeo ospite dell'Enaip per l'iniziativa “Il sindaco in classe”. Un progetto rivolto alle classi terze che si integra, come ha spiegato la direttrice Cinzia Girotto, nei percorsi curricolari triennali di leFP attraverso la presenza di testimoni privilegiati del mondo delle istituzioni locali. Il progetto vede la presenza dei sindaci del territorio nelle sedi formative Enaip, come un momento importante di presentazione, conoscenza, condivisione e cittadinanza attiva. Gli obiettivi sono sensibilizzare, promuovere, valorizzare i servizi territoriali e locali ai quali, a vario titolo, la cittadinanza (studenti compresi), è chiamata a contribuire per il



loro potenziamento e sviluppo. Inoltre, l'incontro è stato occasione per presentare al Sindaco, l'evoluzione del sistema Enaip - Impresa sociale: Formel e l'Impresa formativa con le start up recentemente avviate. Gli studenti hanno potuto conoscere più da vicino il sindaco e dialogare con lui attraverso alcune domande preparate in classe.

## Amici e pescatori: in centinaia per l'abbraccio a “Spare”

CITTÀ IN LUTTO

**ROVIGO** (F. Cam.) Un saluto commosso all'amico di tutti, Andrea Sparesato, una di quelle persone che sanno farsi volere bene e dispensare allegria. La chiesa parrocchiale di San Pio X non è riuscita a contenere i tantissimi che ieri mattina hanno voluto essere presenti al funerale del 41enne spentosi sabato nell'incidente stradale sulla Provinciale 4 a Ceregno. Decline e decine di persone in chiesa. E decine e decine all'esterno con la polizia locale a regolare il traffico. Un abbraccio sincero per un ragazzo buono da parte di una vera e propria folla, affranta, incredula, muta, che si è sciolta in un lungo applauso

all'arrivo del feretro di “Spare”, così come tutti lo chiamavano. Sulla bara, che gli amici hanno portato a spalla, la maglia della sua squadra del cuore, la Juventus, ma soprattutto quella del suo gruppo di carp fishing, il Club Team Big Snail Free. Ma di pescatori, ognuno con la maglia del proprio club, ce n'erano tantissimi, da ogni parte del Veneto ed oltre. Perché la pesca

**LE MAGLIE DELLA JUVE E DEL SUO TEAM DI PESCA SUL FERETRO PORTATO DAGLI AMICI NELLA CHIESA DI S. PIO X GREMITISSIMA**



per Andrea era molto più di un semplice hobby.

CALCIO E PESCA

E perché in ogni giornata sulla riva di un fiume, lago o canale, riusciva a fare gruppo con chiunque fosse presente, trasmettendo spensieratezza con il suo modo di fare scanzonato e gioioso e rendendo divertente



SAN PIO X Il feretro portato in chiesa dagli amici e Andrea Sparesato

anche una uscita senza alcuna cattura. Andrea, che viveva in via Bellini insieme ai genitori, il papà Antonio e la mamma Rosangela, lavorava come tornitore all'Alron Pneumatic di Borsea. Quel sabato maledetto era stato a pescare, come sempre quando aveva un attimo libero. Come avrebbe dovuto fare anche domenica, se la sua vita non si fosse interrotta inaspettatamente, improvvisamente e drammaticamente. Oltre alla sua passione sconfinata per la pesca ed al tifo sfegatato per la Juve, perché la moderazione non era nelle sue corde, aveva un immenso amore per la sua cagnolina Daiva, che portava spesso con sé nelle sue battute di pesca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA