

Album

Veneto

LA REPUBBLICA
GIOVEDÌ 24 MAGGIO 2018

Alla scoperta delle sette città e del paesaggio della regione



La terra delle meraviglie



L'EDITORIALE

CAMMINANDO NEL PRESENTE

PIERO COLAPRICO

QUANTO dolore proviamo, a volte, nel camminare nelle strade della nostra Italia e nel vederle conciate male. Non accade così, o comunque non così spesso come in altri angoli del Paese, in Veneto.

O, forse, dovremmo dire, nei tanti Veneti in cui ci troviamo a viaggiare per lavoro, studio, vacanza, per amore (per romanticismo), per coltivare un sogno (Venezia) o viverlo (sciare a Cortina). Solo Venezia, meta anche di un turismo di massa che non sempre si rende conto di che cosa calpesta e che cosa va in giro a vedere, grida allo sfregio.

Ed è difficile darle torto, quando le maxi-navi scaricano nello stesso istante migliaia di viaggiatori, quando alla stazione di Santa Lucia si creano file chilometriche al ritiro dei bagagli, quando i tovagliolini di carta volano dovunque. Tra i soldi che il turismo porta e il rispetto che si deve ai luoghi, specie ad alcuni luoghi, è stato ed è ancora difficile trovare un punto d'incontro. Lo stesso numero chiuso, invocato da decenni, si scontra con uno dei cardini della nostra cultura e dello stile di vita europeo, come la libertà di movimento delle persone.

In queste pagine abbiamo dato spazio a molte voci e a molte storie. E se almeno altrettante sono rimaste fuori, avviene perché tra i mille criteri che avremmo potuto avere per descrivere, mostrare, spiegare le realtà culturali e industriali, ne abbiamo scelto uno dichiaratamente antico. E cioè «fabbricare» delle pagine che, piazzate in una libreria, o sul tavolino in salotto, o sul comodino, potessero restare accanto a noi più a lungo della media d'esistenza e resistenza della carta.

>SEGUE A PAGINA III

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA BIENNALE

Due donne e uno spazio da inventare: l'architettura diventa protagonista

A PAGINA VIII



IL TEATRO

Ortombina "Il modello Fenice: creiamo emozioni per tutti"

A PAGINA XIII



LE ECCELLENZE

Dal radicchio agli asparagi, dalla frutta al formaggio quel tesoro da 15 miliardi

A PAGINA XXVI

SUPPLEMENTO GRATUITO
AL NUMERO OGGIERNO
DE "LA REPUBBLICA"
SPEDIZIONE ABBONAMENTO
POSTALE ■ ART. 1, LEGGE 46/04
DEL 27 FEBBRAIO 2004 ■ ROMA

MARCO TAGLIAPIETRA

Le eccellenze



Veneto

Frutta e verdura il forziere verde vale 15 miliardi

ERMINIA DELLA FRATTINA

VAREGATA e costosa come il radicchio di Castelfranco, l'intera filiera dell'agroalimentare in Veneto è un business che vale 15 miliardi, oltre il 10% del Pil regionale. Un comparto delicato, con i prezzi che salgono alle stelle se la meteorologia fa i capricci, come per l'ultima vendemmia — il settore vitivinicolo è un primato nazionale — dove le gelate e il caldo torrido hanno fatto diminuire le uve raccolte a 10,6 milioni di quintali, (-18,6%) rispetto al 2016, con conseguente aumento dei prezzi (+22,6%).

Una filiera che parte dalla ricca produzione agricola regionale, che nel 2017 ha raggiunto i 5,7 miliardi di produzione lorda, con punte di eccellenza nella biodiversità e nella specializzazione di prodotto. «Il Veneto è leader in Italia per biodiversità e varietà ambientale e climatica, dalla montagna alle lagune» ha precisato l'assessore all'agricoltura Giuseppe Pan intervenuto al Macfrut di Rimini, la fiera del settore ortofrutticolo.

Dal prosciutto berico al miele delle Dolomiti, dal formaggio Asiago al Montasio di Verona, all'olio extra vergine del Garda, all'asparago di Badoere nel Trevigiano, ai fagioli di Lamon delle vallate bellunesi, per non parlare del boom del Prosecco, i prodotti Dop e Igp del Veneto raccontano di un comparto agricolo che tira alla grande l'intera filiera, a cominciare dal turismo, prima voce del Pil veneto con i suoi percorsi enogastronomici e di degustazione, alla ristorazione, all'export dei vini, Prosecco e Amarone in primis, alla produzione di confetture (Marmellate Rigoni di Asiago e Zuegg di Verona), fino ai grandi gruppi alimentari del Veronese: Rana, Bauli, Paluani, Vicenzi, Aia (il Veneto è la seconda regione in Italia per produzione di zootecnia con specializzazione nelle carni bianche).

Verona, che da sola rappresenta il 51% dell'intera produzione regionale di ortofrut-

ta, è specializzata nella produzione di mele, pere, fragole, kiwi, pesche e ciliegie.

Complessivamente il settore ortofrutticolo veneto, con i suoi 11.700 produttori — di cui: «Cinque su sei sono specializzati in produzioni di alta qualità, dal radicchio ai kiwi, dagli asparagi bianchi e verdi alle fragole ai prodotti di nicchia come i frutti di bosco» dice l'assessore — contribuisce al fatturato dell'agroalimentare veneto per quasi 1 milione; su scala nazionale rappresenta l'8% dell'intera produzione Made in Italy. «È il settore che sta crescendo di più, secondo solo al vino», conferma Pan: con oltre 855 milioni di valore della produzione, il settore ortofrutticolo vale quasi un sesto dell'intero comparto. «Con 38 prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica protetta, il Veneto è la seconda regione dopo l'Emilia Romagna per eccellenze ortofrutticole», conclude. I primati sono le insalate (160 milioni di fatturato), le patate (68 milioni) la frutta a guscio (primi in Italia con oltre 1.000 ettari coltivati e 13 milioni di ricavi).

«Ma il vino fa la parte del leone — precisa Pan — con un valore alla produzione di 1 miliardo e un primato nell'export di circa 2 miliardi, in aumento nel 2017 del 6,4%». Il Veneto detiene poi il record della superficie di vigneti biologici piantati dal 2009 al 2016, aumentati del 192%. «Nonostante l'andamento climatico non sia stato favorevole — racconta Alberto Negro, direttore di Veneto Agricoltura, l'agenzia per l'innovazione nel settore primario — alcuni settori hanno saputo reagire bene, con un valore della produzione lorda sostanzialmente stabile rispetto all'anno precedente».

«Ma il vino fa la parte del leone — precisa Pan — con un valore alla produzione di 1 miliardo e un primato nell'export di circa 2 miliardi, in aumento nel 2017 del 6,4%». Il Veneto detiene poi il record della superficie di vigneti biologici piantati dal 2009 al 2016, aumentati del 192%. «Nonostante l'andamento climatico non sia stato favorevole — racconta Alberto Negro, direttore di Veneto Agricoltura, l'agenzia per l'innovazione nel settore primario — alcuni settori hanno saputo reagire bene, con un valore della produzione lorda sostanzialmente stabile rispetto all'anno precedente».

«Ma il vino fa la parte del leone — precisa Pan — con un valore alla produzione di 1 miliardo e un primato nell'export di circa 2 miliardi, in aumento nel 2017 del 6,4%». Il Veneto detiene poi il record della superficie di vigneti biologici piantati dal 2009 al 2016, aumentati del 192%. «Nonostante l'andamento climatico non sia stato favorevole — racconta Alberto Negro, direttore di Veneto Agricoltura, l'agenzia per l'innovazione nel settore primario — alcuni settori hanno saputo reagire bene, con un valore della produzione lorda sostanzialmente stabile rispetto all'anno precedente».

La filiera vanta su una rete di 11.700 produttori e un fatturato di circa un milione di euro



Una coltivazione di fagioli di Lamon

©IPRODUZIONE RISERVATA

IPRODOTTI

ORTOFRUTTA

Verona da sola rappresenta il 51% dell'intera produzione regionale di ortofrutta: sono soprattutto mele, pere, fragole, kiwi, pesche e ciliegie

ALTA QUALITÀ

Degli 11.700 produttori della filiera, 5 su 6 sono specializzati nella produzione di alta qualità: dagli asparagi bianchi e verdi fino ai frutti di bosco

SPECIALITÀ

Con 38 prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica protetta, il Veneto è la seconda regione per eccellenze ortofrutticole

PRIMATI

Sono le insalate, le patate, la frutta a guscio, le mele, le pere, i kiwi e i funghi. Ma anche gli asparagi e le diverse varietà di radicchio (40 milioni di giro d'affari)

VINO

Fa la parte del leone con un valore alla produzione di un miliardo e un primato nell'export di circa 2 miliardi, in aumento nel 2017 del 6,4 per cento

L'INTERVISTA/1 DENISE ARCHIUTTI, FIGLIA DEL FONDATORE E CONSIGLIERE DI AMMINISTRAZIONE DI VENETA CUCINE

“Il nostro segreto? Mobili pensati per chi li usa”

GIULIA ARGENTI

DALLA bottega di biciclette del nonno in provincia di Treviso a un'azienda leader nel settore del mobile.

Cinquant'anni fa nasceva Veneta Cucine: Denise Archiutti, figlia del fondatore Giacomo e consigliere di amministrazione del gruppo, ripercorre la storia dell'impresa di famiglia.

Oggi Veneta Cucine è una bandiera del Made in Italy in tutto il mondo, ma come nasce?

«Tutto nasce da mio padre, che ha avuto l'intuizione nella bottega di famiglia: mio nonno assemblava biciclette da donna. Lì, tra ruote e telai, papà ha iniziato a progettare sedie e tavoli. Grazie alla grinta e alla squadra di collaboratori e manager di cui si è circondato poi, il business è cresciuto in fretta. Dalle sedie alle cucine. Dalla realtà locale all'Italia e poi al mondo».

Quali sono i punti di forza della



la vostra azienda?

«Prima di tutto la vocazione all'integrazione verticale: seguiamo in azienda tutte le fasi produttive, dalla progettazione al risultato finale. Poi investiamo molto nella rete distributiva, collaborando con i rivenditori e curando al massimo la resa espositiva. I clienti, quando entrano nei punti vendita, devono avere l'impress-



AI VERTICI

Denise Archiutti, consigliere di amministrazione di Veneta Cucine. A sin., un modello di cucina

TRADIZIONE
Dalla bottega di bici a un'azienda leader nel settore

sione di trovarsi in una casa e non in un negozio, devono sentirsi accolti. Anche la personalizzazione, inoltre, è un valore fondamentale».

In che senso?

«È importante ascoltare il cliente e studiare con lui una cucina tagliata su misura. Abbiamo una squadra di interior designer che hanno il compito di seguire

gli acquirenti e progettare cucine che siano adatte alle esigenze di ognuno. Per questo più che di prodotti preferisco parlare di progetti, ognuno dei quali è unico».

Oggi le aziende devono avere un occhio di riguardo in più per la sostenibilità ambientale. Qual è il vostro impegno?

«Da anni cerchiamo di ridurre inefficienze, sprechi e impatto ambientale, limitando il consumo di risorse non rinnovabili e la produzione di rifiuti. Anche nella scelta dei fornitori, stiamo attenti a selezionare quelli che rispettano determinati requisiti in tema di sostenibilità. Abbiamo anche realizzato una cucina 100% ecologica».

Di che si tratta?

«Si chiama Ecocompatta ed è stata progettata dall'architetto Paolo Rizzato. Ha i requisiti per conseguire le certificazioni di sostenibilità, il ciclo di vita del prodotto è stato sottoposto a una analisi rigorosa. Proseguiremo su questa via anche in futuro».

©IPRODUZIONE RISERVATA