

Nuovo ecocentro, fine dei lavori entro giugno: «Risultato storico»

►Opera da un milione di euro di fondi Pnrr per conferire il differenziato

MIRA

Per i cittadini di Mira i viaggi per il conferimento all'ecocentro di Mirano potrebbero concludersi tra sei mesi, quando i lavori del nuovo ecocentro a Giare in via Maestri del Lavori, affidati nei giorni scorsi alla ditta Euroscavi di Mirano, saranno conclusi. «È da vent'anni che si parla di ecocentro e siamo molto contenti che finalmente si arrivi alla sua realizzazione - ha dichiarato il sindaco Marco Dori -. È sicuramente una struttura utile e necessaria che si aggiunge agli altri servizi per i cittadini, come gli ecomobili presenti sul territorio e la possibilità di effettuare ritiri su prenotazione. Tutto questo dovrebbe migliorare ancora di più la qualità della raccolta differenziata e quindi la nostra at-

tenzione all'ambiente».

L'opera sarà realizzata grazie a un finanziamento Pnrr da circa un milione di euro, ottenuto dal Comune di concerto con il Consiglio di Bacino Venezia Ambiente. Il nuovo Ecocentro comprenderà un'ampia area per il conferimento di tutte le tipologie di rifiuto differenziato e avrà una corsia sopraelevata per agevolarne il deposito da parte degli utenti.

LA STRUTTURA

«La struttura di Giare rappresenta un passaggio strategico verso l'economia circolare, per il recupero e la valorizzazione delle risorse - ha sottolineato l'assessora Oriana Gherardi, incaricata dal sindaco a seguire il nuovo ecocentro -. L'obiettivo del progetto è infatti quello di ottimizzare la raccolta differenziata mediante la realizzazione di infrastrutture attrezzate, recintate e sorvegliate, così da massimizzare il recupero dei materiali riciclabili e ridurre il quantitativo di rifiuti avviati allo smaltimento

definitivo. Saranno sviluppati percorsi di sensibilizzazione per incoraggiare alla riduzione degli sprechi e al riuso».

Il progetto è frutto di un confronto tra l'amministrazione comunale e le aziende dell'area Pip di Giare. Nel nuovo ecocentro sarà realizzata un'area per le attività di supporto alla raccolta porta a porta e una piccola aula didattica che permetterà di organizzare laboratori ambientali e attività informative sui temi della raccolta differenziata e del riciclo, per le scuole, anche utilizzando l'ampia area verde circostante, che sarà riqualificata. Verrà costruita una rampa che permetterà di conferire i rifiuti differenziati (carta, cartone, plastica, ingombranti, vetro) direttamente nei container, con area di sosta per lo scarico e una larghezza complessiva di circa 8 metri che consentirà il passaggio delle auto quando altre sono in sosta davanti ai relativi container.

Luisa Giantin

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cavarzano-Sandonà vale il primo posto

CALCIO DILETTANTI

Seconda giornata di ritorno nel pomeriggio di domenica 18 gennaio per i dilettanti (ore 14.30) e momento-verità in Eccellenza. Il Sandonà, infatti, secondo a -1 dal Cavarzano, fa visita proprio ai bellunesi nel secondo round dopo lo 0-0 dell'andata al Davanzo. Testa-coda o quasi, invece, le sfide del DoloPianiga (in casa al Martire col Vittorio Veneto fanalino di coda) e della Julia Sagittaria (attesa in trasferta dal Portomansuè). In Promozione spicca il derby di Martellago tra Real e Favaro, mentre la Robegane Fulgor neo capolista fa visita al Loreo. Il programma completo:

ECCELLENZA Girone B: Portomansuè-Julia Sagittaria (a Man-

suè), Cavarzano-Belluno-Sandona (a Ricolt), DoloPianiga-Vittorio Falmec.

PROMOZIONE Girone C: Real Martellago-Favaro 1948, Robegane Fulgor-Loreo, Cavarze-Nuovo Monselice. Girone D: Caorle La Salute-Montello 0-2, Meolo-Vedelago.

PRIMA CAT. Girone E: Campognarese-Albarella Rosolina Mare, Usma Padova-Fossò (a Selvazzano Dentro), Venezia Nettuno Lido-Olympia Padova, Armistizio Esedra Don Bosco-Stra Riviera del Brenta. Girone F: Rio-Lions Villanova, Curtarolese-Olimpia Salesse, Fontanivese San Giorgio-Sporting Scorze Peseggia. Girone H: Fontane-Allobello Aleardi di Barche, Gorghense-Bibione, Marghera-Libertas Ceggia, Miranese-Novanta (a Pianiga), Mon-

biagio-Pro Venezia (a San Biagio di Callalta), Ponte Crepaldo Sgb-San Stino, Jesolo-Teglio Veneto, Fossaltese-Vigor.

SECONDA CAT. Girone I: Greco Padova-Arinese, Fulgor Marsanago-Ballò Scaltenigo, Drago Cappelletta-Brentella, Campocrocce-San Marco Padova. Girone M: Union Voltaroncaglia-Nuovo San Pietro (ore 14.45), San Fidenzio Polverara-Pro Athletic, Borgo San Giovanni-Sant'Agostino, Girone N: Gazzera Ol. Chirignago-Bissuola (ore 15), Zianigo-Casale, Sant'Elena-Galaxy Mira, San Benedetto Campalto-La Ronca (ore 15), Maerne-Lido di Venezia, Juventina Marghera-Riva Malcontenta (a Ca' Emiliani ore 15.30), Altino-Vetrego. Girone O: Treporti-Lugugnana, Sangiorgese-Marina di Caorle, Cavallino-Musile Mille, Team Leo Academy-Pramaggiore, Eraclea-Cortellazzo-Villanova (a Eraclea), Basso Piave-Zensonese, Giussaghese-Zigoni Oderzo.

TERZÀ CAT. Coppa Provincia Venezia-Memorial Caretti: semifinali ritorno: Muranese-Allobello Fatura (0-0), San Marco Stigliano-Bojon (2-3 a Veterigno). Trofeo Veneto Orientale-Memorial Gaggiato (2. giornata): girone A Zerman-Venezia 1985, riposa La Ronca Next Gen; girone B Eraclea Cortellazzo "B"-San Giuseppe Sandonà, Torre di Mosto-Lido di Jesolo; girone C Annone-Giussaghese Young, Virtus Summagag-Sangiorgese "B". Coppa Provincia Padova: quarti di finale Vigonovo Tombelle-Galzignano Terme. (M.Del.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ECCELLENZA Il Sandonà cerca il sorpasso in casa del Cavarzano

IL GAZZETTINO

Domenica 18 gennaio 2026

Pagina XXII

MERCATINO DI MIRANO

Oggi la nuova edizione di "Oggetti dei Nonni"
con un centinaio di espositori.

Federica Repetto

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Claudio De Min

L

ui, Nicola Cavallin, trevigiano di Castelfranco, è perito tecnico; lei, Sara Buosi, ha una maturing classica, timbrata al Liceo Canova di Treviso, neppure tanto tempo fa visto che ha 26 anni. Nessuno dei due ha mai pensato di far fruttare i diplomi: «Ho scelto quella scuola per assecondare i miei genitori, fosse stato per me avrei fatto subito l'alberghiero», dice Nicola.

«Ho scelto il classico perché mi piaceva quel tipo di studi, ma in realtà fin da piccola ero attratta dalla magia dell'impasto e del lievito e dalla pasticceria», puntualizza Sara.

Una bella coppia, nel lavoro e nella vita, che trovata da otto mesi al ristorante "Orme", a Villa Tessier a Mirano (Ve), bella già di suo ma ancora di più dopo che ci ha messo le mani - e il talento - l'architetto mestri Filippo Caprioglio. Un'avventura che, adesso, dopo un avvio complicato e l'iniziale diffidenza dei clienti, abituata ad una cucina decisamente più tradizionale, comincia a marciare come si deve. Nicola - dal 2017 ad oggi - ha fatto un bel po' di cose. Lui e Rocco Santon, per cominciare, avevano avviato, sempre a Mirano e con grande successo, Hortexia, il bistro di Giorgia Coddato. Poi c'è stata la tappa di Ponzano con "Noir", roba loro stavolta, splendido, purtroppo messo in ginocchio dalla pandemia. Da Ponzano a Silea, eccoli di nuovo, Nicola e Rocco, sempre in coppia, protagonisti di una nuova apertura, e precisamente Charta e poi, sulle sponde del Sile, a Quinto di Treviso, con il lancio dell'osteria La Rosta. Tre anni belli ma poi qualcosa si è spezzato nel rapporto con la proprietà e Nicola ha preferito percorrere altre strade.

Non è caduto male, visto che - per una serie di circostanze fortunate - si è trovato a guidare le cucine di BA Restaurant, cinese

LA STORIA

Claudio De Min

SULLE "ORME" DEL GUSTO CON SARA E NICOLA

A Mirano, Villa Tessier ospita dalla primavera scorsa una bella novità. Nel piatto c'è eleganza e sostanza e nei dessert il tocco francese. Occhio a risotti e soufflè

gourmet della famiglia Liu (che a Milano gestisce il 3 stelle Michelin Gong, per dire): «Il mio sogno era restare a Milano con un locale tutto mio. Ma, come si può immaginare, mi sono scontrato con un'impresa difficile da sostenere dal punto di vista economico. Co-

si, quando si è presentata l'occasione a Villa Tessier, l'abbiamo presa al volo».

Si parla al plurale perché c'è anche Sara, naturalmente, che dagli impasti da bambina con zia Daniela, ai successivi corsi di pasticceria, è poi passata per la laurea



Marco Profetto, titolare della storica "Corte Sconta" a Venezia, nel sestiere di Castello

in Scienza della Cultura del cibo a Udine, prima di decidere che era ora di mettersi alla prova: «Non avendo curriculum adeguato non potevo pretendere di cominciare dalla cucina, così sono partita dalla sala. Ho avuto la fortuna di entrare al Mudec, il tre stelle

Michelin di Enrico Bartolini a Milano, un'esperienza enorme sotto il profilo professionale ma anche umano».

Da Milano a Mirano c'è una consonante di differenza, e molto altro. «Ma qui, ad "Orme" - spiega Sara - posso finalmente mettere le mani in pasta, cosa che adoro, preparo il menu dei dolci, il pane, i grissini. La mia pasticceria è molto influenzata da quella francese, che amo tantissimo e mi dà grande ispirazione. Con Nicola cerco di studiare una carta dei dessert che non può mancare è più classico che mai, il Soufflè al cioccolato. Poi la sera sono in sala».

Nicola declina una cucina che non trascura l'estetica, anzi, ma mette davanti a tutto il gusto. Non un puro esercizio di stile, insomma, ma una ricerca di sostanza. Come nel Risotto, che è uno dei punti di forza della casa. E al momento, in carta, c'è il Risotto veneziano che strizza l'occhio all'Oriente, promosso a pieni voti dai clienti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA RICETTA

IL RISOTTO VENEZIANO CHE STRIZZA L'OCCHIO ALL'ORIENTE

Ingredienti per due persone: 160 gr di riso tipo Carnaroli, 1 lt di brodo di pesce, 50 gr di pasta di basilico, 50 ml di olio al basilico, 5 gr di the di curry verde, 12 ml di salsa di soia chiara. La zeste di mezzo lime grattugiato, una noce di burro, Parmigiano a piacere. 8 cicali di mare sgusciate.

Per la pasta e l'olio al basilico: Frullare 400 gr di foglie di basilico con 800 ml di olio di semi di girasole e portarlo a 60°. Filtrare il composto e ricavarne l'olio e la pasta.

Per il brodo di pesce: 1,5 kg di pesci per zuppa, 4 lt di acqua, 10

ci di pastis, 4 gambi di lemon grass, 1/2 peperoncino, 2 pomodori, 100 gr di sedano, 150 gr di scalogno, 6 spicchi di aglio, 1 cucchiaino di pepe Timut, 1 cucchiaino di semi di coriandolo, 5 cl di olio di oliva.

Procedimento: in una pentola la capiente versare l'olio insieme ai pesci e rosolarli da entrambi i lati per 5 minuti evitando che prendano colore (devono soffriggere, non tostare). Inserire tutta

la componente aromatica e soffriggere per altri 5 minuti. Aggiungere tutta l'acqua, il pastis e portare a bollire. Abbassare la fiamma, schiumare di tanto in tanto e far sobbollire per un'ora e mezza senza coperchio. Filtrare il brodo con un telo da cucina

o con un colino cinese. Far decantare una notte e trasferirlo a mestoli in una casseruola.

Per il risotto: tostare il riso a secco e sfumare con il brodo di pesce bollente. Impostare un timer a 11 minuti e portare a cottura aggiungendo brodo di tanto in tanto. Togliere dal fuoco e iniziare la mantecatura con: pasta al basilico, olio al basilico, curry, salsa di soia, zeste di lime, burro e parmigiano alla fine. Stendere su un piatto da portata e completare con la cicala a di mare a crudo, polvere di curry e un giro di olio al basilico.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



NOALE

avore avviseate le forze dell'ordine!
Grazie!!!



Sui social l'appello a segnalare il furgone rubato

Rubato un furgone E raffica di furti in zona residenziale

Un Iveco azzurro portato via in zona Capitelmozzo
Appartamenti in via Fapanni ancora visitati dai ladri dopo le incursioni di dicembre

NOALE

Non si fermano i raid dei ladri nell'area del Miranese. Negli ultimi due giorni ad essere colpita in particolar modo è stata l'area residenziale di Noale.

I raid si sono verificati in questo caso venerdì sera in via Nievo, ma il giorno precedente era stato rubato un camioncino in zona Capitelmozzo. Una refurtiva insomma da diverse migliaia di euro.

«L'altra sera» raccontano sui social dei residenti «c'è stata l'intrusione dei ladri in via Ippolito Nievo tra le 18 e le 18.30».

I ladri, raccontano sempre i residenti, sono entrati

dal terrazzo, la tapparella era alzata. Dall'appartamento hanno portato via oggetti di valore e contanti per qualche centinaio di euro.

Ma non è stato l'unico episodio in cui i banditi scatenati hanno compiuto furti. Il più clamoroso l'altra sera in zona Capitelmozzo, quando ad un residente è stato rubato un camioncino di color blu Iveco da lui utilizzato per lavoro. L'appello è quello di segnalare il mezzo alle forze dell'ordine visto che è stato rubato.

Non è il primo furto di mezzi che si registra in zona. Nei giorni scorsi a Ballò di Mirano era stata rubata una Fiat 500 dalla frazione miranese.

In quel caso i ladri l'avevano portata via direttamente dal garage e nonostante l'appello della residente non è stata trovata.

Precedentemente i ladri avevano colpito la macelleria da Coi a Caselle di Santa Maria di Sala e anche una pizzeria sempre nel salese ma in questo caso nel capoluogo. La polizia locale dell'Unione del Miranese in programma quest'anno di attivare da maggio i controlli serali dei vigili dalle 20 a oltre mezzanotte. —

A.AB.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Teatri

MIRANO

Parole e note elettroniche

Frammenti sull'esaurimento

Il duo BumBumFritz, composto da Michele Tonicello e Giovanni Frison, porta in scena «Dentifricio», una performance che unisce testi di varia natura - diari, spezzoni di film, inserzioni pubblicitarie - e musica elettronica per una riflessione sul concetto di limite e di esaurimento. Informazioni: www.comune.mirano.ve.it
Teatro Villa Belvedere
Via Belvedere 6

Alle 18

MIRANO

*Presentazione dei progetti
finanziati dalla Fondazione
di comunità Miranese -
Riviera del Brenta*

Sabato 17 gennaio, alle 10.30, nella sala conferenze di Villa Errera a Mirano, si terrà la presentazione dei dodici progetti sociali e culturali che hanno ottenuto il finanziamento previsto dal Bando 2025 promosso da Fondazione di comunità Riviera - Miranese, emanazione locale della Fondazione di Venezia. Le dodici iniziative vincitrici saranno illustrate dai loro promotori. In questo modo la loro dichiarazione di intenti diventerà di fatto la prima restituzione alle comunità della Riviera del Brenta e del Miranese a cui i progetti sono destinati. Attraverso queste proposte, infatti, i 65.000 euro totali che la Fondazione Riviera - Miranese nel 2025 ha potuto mettere a disposizione del territorio per azioni di promozione sociale e culturale, entreranno localmente in circolo attraverso la capillarità dei partecipanti al bando prescelti.

Le 12 iniziative sono state selezionate tra tutte quelle pervenute nel 2025 al vaglio del Consiglio di amministrazione della Fondazione. Non tutti i progetti presentati sono stati approvati, ma complessivamente hanno dimostrato la ricchezza, la vitalità, la capacità di progettazione e impegno sociale di cui è composto il tessuto comunitario di questo territorio, formato da 17 comuni. Un'area vasta, abitata da 270.000 persone, collocata dentro alla Città metropolitana di Venezia e allo stesso tempo all'incrocio tra Padova, Treviso e il capoluogo lagunare.