

Provincia

Sarcedo. Presentato ieri il progetto della nuova cantina Gastaldia

Il vino incontra la storia nel rispetto del territorio

Un edificio destinato ad essere uno stimolo per tutte le aziende vitivinicole della zona

«Un progetto innovativo, in armonia con l'ambiente, per lo sviluppo dell'economia e della cultura del territorio». Con queste parole l'agronomo Pierluigi Pozzan ha presentato ieri la nuova cantina dell'azienda vitivinicola Gastaldia a Sarcedo. Un vigneto di rappresentanza realizzato come un giardino pensile, piante e prati sulla copertura per mimetizzare completamente l'edificio, una superficie coperta di 2750 metri quadrati (5500 quelli calpestabili). Numeri importanti per una struttura che candida l'azienda di Enrica Novello e Maria Fortunato come una realtà economica di sicura utilità per i produttori del territorio D.O.C. di Breganze.

L'EDIFICIO, progettato dallo studio di architettura Stefani di Breganze, si sviluppa su due livelli. Il piano interrato accoglierà quasi tutti i locali di affinamento. Il piano terra la produzione, gli uffici e i locali di rappresentanza. «Tutti i cortili e gli accessi - ha spiegato Pozzan - verranno ricavati attraverso la sistemazione di sponde e di pendii con la realizzazione di terre-armate opportunamente piantumate per mimetizzare



► Il Presidente Galan durante la posa della prima pietra della cantina Gastaldia

Il dato

Numeri importanti

■ I lavori sono iniziati nel dicembre 2005, il termine entro il 2007. L'edificio sarà su due piani, per un totale di 2750 metri quadrati di superficie coperta e 5500 metri quadrati di superficie calpestabile. La capacità di lavoro sarà di circa cinque, sei mila quintali d'uva.

completamente l'edificio. La capacità di lavoro sarà di circa 6 mila quintali d'uva provenienti da vigneti propri». Armonia con il territorio e rispetto dell'ambiente quindi. Ma non solo. «Tra gli obiettivi dell'azienda - ha proseguito Pozzan - c'è la volontà di essere uno stimolo per tutte le aziende D.O.C. di Breganze e di valorizzare il territorio attraverso un percorso di turismo enogastronomico per dare rilievo all'architettura, all'ambiente, ai prodotti tipici locali. E questo anche attraverso

l'allestimento di un museo del vino con la funzione di centro didattico-aziendale per le scuole». Alla cerimonia è intervenuto anche il presidente della Regione Giancarlo Galan. Durante la posa simbolica della prima pietra della cantina, Pierluigi Pozzan ha consegnato la chiave del Gastaldio - un tempo amministratore delle terre dei nobili e ora simbolo del marchio dei vini Gastaldia - al presidente Galan, come segno di apertura dell'azienda al territorio e alla comunità. ■

Opinione

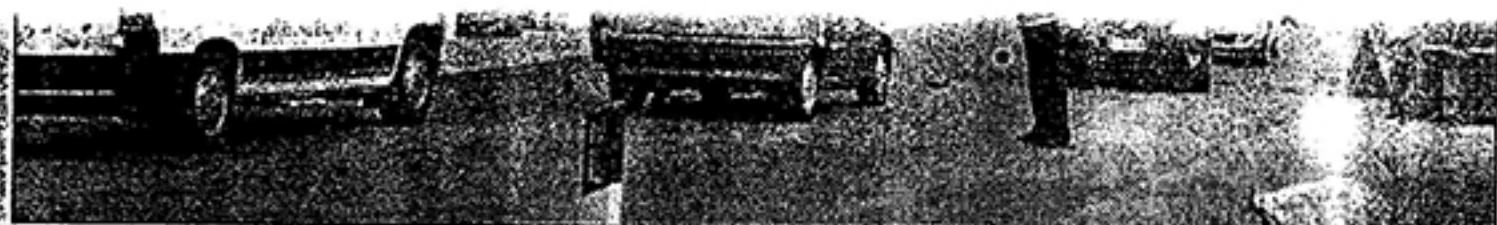
Giancarlo Galan



Un moderno Gastaldio

Quando Elena Donazan mi ha invitato a questa inaugurazione ho accettato perché io non dico mai di no ad una donna. E ora mi rendo conto che ho fatto benissimo, una felice intuizione. Qui posso dire di ritrovare quello che è il terzo Veneto. Il primo è quello che tentava di uscire dalla crisi e dalla miseria della seconda guerra mondiale. Il secondo quello che ha sacrificato troppe cose per il benessere. Il terzo è quello che stiamo costruendo oggi: ricco, benestante e bello, dove si fondono arte, innovazione e cultura. Ecco che vedere opere come questa cantina mi fa felice. Il progresso è importante e lo diventa ancora di più quando produce progetti di siffatta bellezza. È un qualcosa di straordinario dal punto di vista industriale, economico, ma soprattutto della storia e della tradizione. E proprio qui il vino incontra la storia con la figura del Gastaldio. Regio amministratore giuridico durante l'epoca dei Longobardi. Ecco, forse dovrei fare anch'io come il Gastaldio, così almeno sappiamo dove vanno a finire i nostri contributi. Anzi, a dirla tutta lo sappiamo bene dove vanno e sappiamo anche come vengono sprecati.

*Presidente Regione Veneto



INCIDENTE La donna è stata investita lungo la provinciale

invertito la marcia trasportando la ferita al San Bortolo di Vicenza dove è stata accolta in rianimazione. Sul posto la polizia municipale di Cornedo. L'impronta della frenata lasciata sull'asfalto dalla Punto fa supporre che la velocità del mezzo fosse moderata. Probabilmente quando l'anziana ha

deciso di attraversare la provinciale, all'altezza dell'intersezione con via Dolomiti, non s'è accorta del sopraggiungere del veicolo. Diciannove anni fa il marito Ugo Dal Lago, in sella ad un ciclomotore, aveva perso la vita in un incidente verificatosi proprio nello stesso posto.

Gio. Zordan

stava lavorando, fuoriuscita dall'alloggiamento del macchinario. Vittima dell'infortunio sul lavoro accaduto ieri pomeriggio intorno alle 16.45, alla Sea, azienda specializzata in lavorazioni meccaniche che ha sede in via Del Progresso 25 a Castegomberto, Marco Pelli-
chero, 42 anni, via Cornetto 50, Valdagno. L'operaio era all'opera su un tornio parallelo sul quale aveva fissato una sbarra di una ventina di chili da lavorare. Improvvisamente però il pezzo di metallo è fuoriuscito dall'alloggiamento dove era stato fissato investendo al to-



INFORTUNIO L'ambulanza

race il 42enne che per il colpo ricevuto è stato scaraventato a terra. Immediatamente soccorso dai compagni, è stato richiesto l'intervento di un'ambulanza del Suem che poi ha trasportato il ferito all'ospedale di Valdagno dove gli è stato riscontrato un grave trauma toracico. Sul posto il personale dello Spisal dell'Ulss 5 ed i carabinieri di Trissino.

Matteo Crestani

SARCEDO Oggi l'anteprima del progetto presentato a villa Capra. Una struttura in due piani con una superficie complessiva di quasi 5500 metri quadri

Azienda Gastaldia, la cantina che abbraccia l'armonia del territorio

Sarcedo

Anteprima a Villa Capra di Sarcedo, questa mattina alle 11, per il progetto della nuova cantina dell'azienda Gastaldia. Una struttura in due piani, con una superficie complessiva di quasi 5500 metri quadrati, che verrà realizzata in armonia col territorio circostante, senza alcun impatto ambientale. Dal 2001, Gastaldia, azienda che appartiene per l'80% ad Enrica Novello e per il 20% a Michela Fortunato, gestisce 15 ettari di vigneti di proprietà delle ville palladiane Capra Bassani, Piovene Portogodi e Godi Malinverni. Il progetto della nuova cantina verrà presentato da

Pierluigi Pozzan, consulente agronomo e presidente del consiglio di amministrazione di Gastaldia. Annunciata la presenza del presidente della Regione Veneto, Giancarlo Galan, e dell'assessore alle Politiche dell'istruzione e della formazione, Elena Donazzan.

Un vigneto di rappresentanza realizzato come un giardino pensile, con piante e prati sulla copertura per mimetizzare completamente l'edificio, 2.750 metri quadrati di superficie coperta e 5.500 metri quadrati di superficie calpestabile divisi in due piani. Questi i numeri della nuova cantina dell'azienda vitivinicola Gastaldia a Sarcedo. Una struttura capace di assor-

bire la crescita della produzione vinicola dell'azienda e di diventare una realtà economica di sicura utilità per i produttori del territorio Doc di Breganze. Il progetto è stato realizzato dagli architetti Massimo Stefani e Diego Stella, allo studio Stefani di Breganze. I lavori di costruzione sono iniziati nel dicembre 2005. Il termine è previsto entro il 2007. L'edificio si svilupperà su due piani. Il piano interrato accoglierà quasi tutti i locali di affinamento. Il piano terra la produzione, gli uffici e i locali di rappresentanza. Tutti i cortili e gli accessi verranno ricavati attraverso la sistemazione di sponde e di pendii con la realizzazione di

terre-armate opportunamente piantumate per mimetizzare completamente l'edificio. Per questo nella scelta dei materiali di copertura e di rivestimento delle pareti è stato privilegiato l'uso di un tappeto erboso e del legno. I locali e gli impianti enologici sono stati progettati tenendo conto delle esigenze e dei tempi necessari alle diverse fasi della vinificazione. Al locale di ricevimento dell'uva sarà possibile accedere direttamente con rimorchi agricoli. Questo consentirà il passaggio diretto dei grappoli, dalle cassette di raccolta alla pigiatura, evitando ulteriori passaggi e manipolazioni che potrebbero compromettere l'in-

tegrità degli acini. Le fasi successive: la pigiatura, la fermentazione, la decantazione, il travaso, la filtrazione, troveranno spazi adeguati all'interno di locali modernamente attrezzati in grado di garantire le condizioni igienico-sanitarie e ambientali ai massimi livelli di salubrità. Un'area sarà destinata alla produzione di leggeri appassimenti dei vini strutturati e agli appassimenti importanti al fine di ottenere vini di tipo dolce e/o passito come il Torcolato. La cantina verrà inoltre dotata di una zona per l'affinamento e la stagionatura dei vini in botti, un'area per l'affinamento e la stagionatura dei vini di riserva, una zona per l'im-

bottigliamento, una per il confezionamento, una per lo stoccaggio degli imballaggi ed un'altra per lo stoccaggio delle bottiglie pronte per la commercializzazione. La capacità di lavoro sarà di circa cinque, seimila quintali di uva provenienti da vigneti propri con la possibilità di raddoppiare la produzione. Tra gli obiettivi dell'azienda è inclusa la possibilità di mettere a disposizione la struttura per la produzione delle aziende vitivinicole del territorio. E' anche prevista la destinazione di uno o più locali della cantina per l'allestimento di un museo del vino con la funzione di centro didattico-aziendale per le scuole.

A.L.

da "IL GAZZETTINO" (quotidiano del nord-est) del 10.11.06

Quando il 12 maggio 2004 ci fu il processo a Udine contro il marito, la prof. Pegoraro, pur di difenderlo, affermò che non era vero che lui aveva commesso intimidazioni. In realtà, nell'agente che il marito aveva nominato per la protezione era stato surriscaldato in questi giorni. Il pm, che aveva dato del bugiardo al poliziotto, il quale aveva portato a testimoniare un collega che aveva sentito il tempestoso colloquio.

Il vicentino, comunque, venne assolto per un vizio di procedura: il reato fu infatti deubricato da un minaccia a pubblico ufficiale a ingiuria ma, in assenza della querela, cioè la manifestazione della volontà della parte offesa di voler punire l'imputato, il vicentino fu assolto.

Tuttavia, a finire nei pasticci fu la prof. Pegoraro, perché il pm chiese la trasmissione della sua testimonianza in procura per procedere per calunnia e falsa testimonianza. L'altro giorno il processo con rito abbreviato è finito nel peggiore dei modi per la preside, perché il gup ha riconosciuto la sua responsabilità per le asserite bugie. Farà ricorso in appello.

(1.1.) Aveva conseguito la laurea in odontoiatria, così almeno pensava, seguendo dei corsi organizzati in Romania. La realtà era ben diversa, perché quando un cliente non soddisfatto delle sue prestazioni si rivolse all'autorità giudiziaria, è emersa una situazione problematica per Marilena Grosso, 44 anni, residente a Thiene in via Po 42.

La procura al termine delle indagini preliminari ha chiesto il suo rinvio a giudizio per le accuse di esercizio abusivo della professione dentistica tra il 1993 e il settembre 2004; lesioni nei confronti del cliente che era stato male e truffa per avergli chiesto una parcella di 4500 euro a fronte di una prestazione che non era in grado di assicurare poiché non è laureata. Inoltre, la donna che lavorava per la "servizi dentali e studi medici srl" deve rispondere anche di falso perché avrebbe contraffatto una sessantina di ricette mediche.

Il pezzo di carta che Grosso aveva ottenuto all'estero seguendo i consigli di una società padovana, si era rivelato per la procura carta straccia. Dunque, privo di qualsivoglia valore legale.

L'inchiesta prese le mosse nell'autunno 2004 quando la polizia giudiziaria venne attivata dalla procura dopo la segnalazione di Umberto F., 38 anni, il quale si è poi rivolto agli avvocati Paola Dall'Osto e Giorgio Beggiato per farsi tutelare.

Il lavoro che Marilena Grosso aveva eseguito non era stato soddisfacente per il signor Umberto, che aveva cominciato ad accusare problemi durante il trattamento iniziato nel settembre 2003 e proseguito per un anno.

Fu a quel punto che l'uomo si rivolse a un altro studio, anche perché il trattamento della pseudo dottoressa gli avrebbe causato lesioni con malattia di diversi giorni e un «considerabile» deperimento - come le imputa la pm Angela Barbaglio -

per impossibilità di mastica- re».

Quando la magistratura si è incaricata di fare luce sull'attività di Marilena Grosso, lei si è rivolta all'avvocato Paolo Mele senior di Vicenza per limitare i danni.

Anche perché la sua posizione è diventata viepiù critica, allorché sarebbe stato scoperto che l'imputata avrebbe falsificato una sessantina di ricette estratte dall'apposito modulo rilasciato dalla Regione al dott. Bruno Pizzato, medico convenzionato con l'Usl e anche collaboratore della "Servizi dentali e studi medici", presso la quale si era dimenticato il ricettario.

Al termine delle indagini preliminari l'imputata ha manifestato la volontà al sostituto procuratore Barbaglio di patteggiare la pena. La decisione sarà presa questa mattina all'udienza preliminare dal giudice Agatella Giuffrida dopo avere valutato le condizioni concordate tra le parti.

In biblioteca

ra incontro
l'alpinista
rice Favero

Torna anche questa rassegna culturale "Incontri d'autunno" organizzata dalla biblioteca civica. Il primo appuntamento è fissato per le 20.30 nella sala del centro sociale che ospiterà la scrittrice Paola

del "l'incanto" è centrale dell'incanto saprà certamente conquistare il pubblico. L'incanto della traversata dei Monti è suggestiva. Impresagge montane e selvaggi. La serata verrà letta brani a letto e da al accompagnati abbasso e da alanti etnici, mentre Primo Zancan sarà il racconto al diello gnomo Pin de Nelso Salton. Il tema è la composizione.

Un incontro verso dal solito. La Favero - un dove le montane presenti con le loro croste rocciose ed i dirupi, il delle vette. Ma anche suggestioni che attono, con i semisteri che nascono come una vita che solo a tratti non.

Sarcedo/2. Stamattina alle 11 la presentazione del cantiere in fase avanzata di costruzione

Sta nascendo la cantina "invisibile"

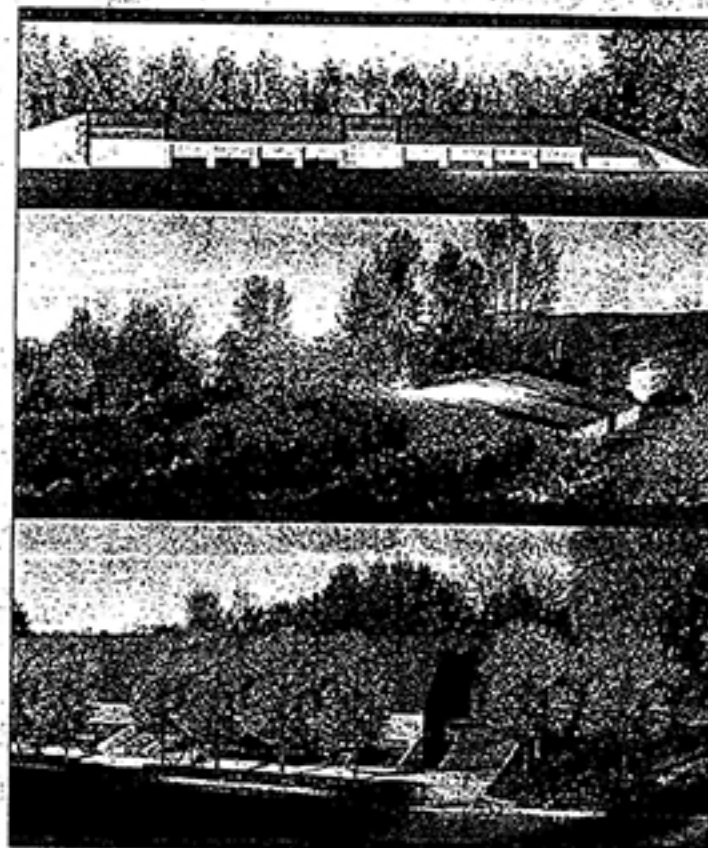
Azienda vinicola progetta una struttura nascosta sotto una collina

di Alberto Tonello

La cantina invisibile, che c'è, ma non si vede. È questo il concetto che ha ispirato l'azienda vinicola Gastaldia di Sarcedo, nel pensare la nuova cantina che andrà ad innestarsi su un vigneto di rappresentanza realizzato come un giardino pensile, con piante e prati sulla copertura per mimetizzare completamente l'edificio, che resterà comunque una struttura imponente con i suoi 2.750 metri quadrati di superficie coperta e 5.500 metri quadrati di superficie calpestabile divisi su due piani, ma sarà letteralmente infilato sotto una collina.

Il sogno dei titolari, in fase avanzata di costruzione, verrà presentato questa mattina alle 11, in via Villa Capra, alla presenza del governatore del Veneto, Giancarlo Galan, e l'assessore regionale alle Politiche dell'Istruzione e della Formazione, la vicentina Elena Donazzan.

Di notevole rilievo architettonico per le sue dimensioni, sarà realizzata in perfetta armonia con l'ambiente che la circonda, senza alcun tipo di impatto ambientale. Il progetto è stato sviluppato dallo studio di architettura Stefani di Breganze e realizzato dagli architetti Massimo Stefani e Diego



Un disegno al computer che illustra il progetto della cantina

Stella. I lavori di costruzione sono iniziati nel dicembre del 2005 e dovrebbero terminare entro la fine del prossimo anno.

«I cortili e gli accessi», spiegano i titolari della cantina, «verranno ricavati attraverso la sistemazione di sponde e di pendii con la realizzazione di terre-armate piantumate per mimetizzare l'edificio. Per questo nella scelta dei materiali di copertu-

ra e di rivestimento delle pareti è stato privilegiato l'uso di un tappeto erboso e del legno. I locali e gli impianti enologici sono stati progettati tenendo conto delle esigenze e dei tempi necessari alle diverse fasi della vinificazione. Al locale di ricevimento dell'uva sarà possibile accedere direttamente con i rimorchi agricoli. Questo consentirà il passaggio diretto dei grappoli, dalle

cassette di raccolta alla pigiatura, evitando ulteriori passaggi e manipolazioni che potrebbero compromettere l'integrità degli acini».

La cantina sarà inoltre dotata di una zona per l'affinamento e la stagionatura dei vini in botti, un'area per l'affinamento e la stagionatura dei vini di riserva, una zona per l'imbottigliamento, una per il confezionamento, una per lo stoccaggio degli imballaggi ed un'altra per lo stoccaggio delle bottiglie pronte per la commercializzazione. La capacità di lavoro sarà di circa cinque, seimila quintali di uva provenienti da vigneti propri con la possibilità di raddoppiare la produzione. Tra gli obiettivi dell'azienda è inclusa la possibilità di mettere a disposizione la struttura per la produzione delle aziende vitivinicole del territorio.

Un'area sarà destinata alla produzione di leggeri appassimenti dei vini strutturati e agli appassimenti importanti al fine di ottenere prodotti di tipo dolce e passito come il Torcolato.

E infine prevista la destinazione di uno o più locali della cantina per l'allestimento di un museo del vino con la funzione di centro didattico-aziendale a disposizione delle scuole della provincia.

IL GAZZETTINO ON LINE

NAZIONALE
NORDEST

VENEZIA-MESTRE
OGNISPORT

PADOVA
ROVIGO

TREVISO
BELLUNO

VICENZA-BASSANO
TRIESTE-FRIULI V.
G.

UDINE
PORDENONE

in
Città

quinordest.it WebTV

il futuro
oggi



Martedì, 7 Novembre 2006

SARCEDO

Nuova cantina dell'azienda Gastaldia

Sarcedo

Una struttura su due piani con una superficie complessiva di quasi 5.500 metri quadrati. È il progetto della nuova cantina dell'azienda vitivinicola Gastaldia, in fase avanzata di costruzione, che verrà presentato venerdì prossimo, alle 11, a Villa Capra di Sarcedo. L'edificio, di notevole rilievo architettonico, avrà le dimensioni e le caratteristiche adatte ad accogliere la produzione dell'azienda e potrà diventare una realtà economica di sicura utilità per i produttori del territorio. La cantina sarà realizzata in perfetta armonia con il territorio senza alcun tipo di impatto ambientale. Dal 2001 Gastaldia gestisce 15 ettari di vigneti di proprietà delle ville palladiane Capra Bassani, Piovene Portogodi e Godi Malinverni. L'azienda intende agganciare la propria produzione viticola ed enologica all'interno di un percorso di turismo enogastronomico che dia rilievo al patrimonio architettonico e ai prodotti tipici locali. Il progetto della nuova cantina sarà presentato da Pierluigi Pozzan, consulente agronomo e presidente del consiglio di amministrazione di Gastaldia. All'evento parteciperanno il presidente della Regione del Veneto, Giancarlo Galan, e l'assessore regionale alle Politiche dell'Istruzione e della Formazione Elena Donazzan.

AnLaz

Edizione del 7/11 : I II III IV V VI VII VIII IX X XI XII XIII XIV XV

Edizione Odierna : I II III IV V VI VII VIII IX X XI XII XIII XIV XV

Prima Pagina

► Formato Grafico

Edizione odierna

- Prima Pagina
- Bassano
- Castelfranco
- Cittadella
- Camposampiero
- Feltre
- Montebelluna
- Provincia
- Spettacoli E Cultura
- Sport Bassanese
- Sport Vicentino
- Vicenza

Archivio arretrati

- Ricerca Online
- Richiedi numeri arretrati



Rubriche

- Meteo
- RPQ
- Cerca Casa
- Cinema
- Traffico
- Oroscopo

Informazioni

- Il Gazzettino oggi
- La storia
- Le redazioni
- La pubblicità
- Abbonamenti
- Attività Promozionali



IL GAZZETTINO

IL GAZZETTINO

Presenta

LA STORIA
DEL GAZZETTINO
(1878-2006)

