
“Rifiuti zero”: workshop di Certottica in Austria

►L'istituto alla fiera del benessere che si è svolta a Spittal

LONGARONE

Certottica allarga i suoi confini. E si spinge fino in Austria: in particolare, a Spittal an der Drau, dove si è tenuto il workshop del progetto Interreg “No Waste” (rifiuti zero). L'appuntamento si è sviluppato in parallelo alla fiera dedicata al benessere, all'edilizia sostenibile e all'ambiente: proprio in questo contesto è stato allestito uno stand dedicato a “No Waste”, che ha come capofila l'istituto longarone. Tra produttori di bevande, sostanze natu-

rali e materiali bio per le costruzioni, l'esperienza austriaca si è rivelata particolarmente formativa. Ed è stata arricchita dalla visita della vice presidente della Carinzia, Gabriele “Gaby” Schaunig-Kandut: «Le frontiere non esistono più. È molto importante collaborare a livello transfrontaliero, anche per le generazioni future», ha affermato, congratulandosi con Certottica. A proposito

MARCO CALVI E GIUSEPPE DAL CORTÀ HANNO ILLUSTRATO I CONTATTI AVVIATI CON SCUOLE, MUSEI E RIFUGI ALPINI

dell'istituto, era rappresentato da Marco Calvi e Giuseppe Da Cortà. “No Waste” ha lo scopo di diffondere la cultura dei “rifiuti zero” (o quasi), incentivando il ricorso a materiali già tradizionalmente coltivati e usati nell'area di progetto come il lino, la canapa e l'ortica: piante che possono essere utilizzate, nella loro interezza e senza scarto, sia per il consumo alimentare, sia per la produzione di materiale tessile. Ma Certottica non sarà sola: per sviluppare questa nuova e ambiziosa filosofia, verranno coinvolti l'istituto agrario di Vellai, l'Alberghiero “Dolomieu” di Longarone e la scuola di Santo Stefano di Cadore, oltre al Museo etnografico di Seravella, al “Vittorino Cazzetta” di Selva di Cadore e al museo

Algudnei di Dosoleto di Comelico Superiore. E non mancheranno nemmeno i rifugi bellunesi. Tanto è vero che è stato proprio il gestore del rifugio Cerenà di Domegge a chiudere l'appuntamento in Austria: oltre a proporre piatti con prodotti propri e di aziende del territorio, al Cerenà da tempo hanno avviato una coltivazione di canapa, che viene utilizzata per la produzione di farine e di olio. Lo stesso rifugio, il 15 maggio, ospiterà il prossimo workshop in quest'ambito, con tanto di focus dedicato ai rifugi alpini. Insomma, il progetto è decollato nel migliore dei modi. E, a bordo, il numero e la qualità di professionisti ed esperti continua a crescere in maniera sensibile.

MdI