

## DOMEGGE In paese la "carovana" del tour europeo Duchenne Heroes per promuovere la ricerca Carica dei bikers contro la distrofia nei bimbi

Stefania Mafalda

DOMEGGE

Domegge di Cadore domani mattina sarà punto di partenza della prima edizione italiana della manifestazione già nota in Europa DuchenneHeroes Italia 2013. Il sindaco, Lino Paolo Fedon, rivive le emozioni di Sport Avventura Day, l'evento che fino a quattro anni fa si svolgeva a Domegge e che per mancanza di fondi ora si svolge all'autodromo di Monza. DuchenneHeroes è un tour in mountain bike di sette giorni che si terrà dal 16 al 22 giugno tra i sentieri di Alpi e Dolomiti cui partecipano oltre 100 bikers, provenienti da tutta Italia. Già da oggi pomeriggio raggiungeranno il campeggio



LA PRESENTAZIONE Il sindaco Lino Fedon con l'organizzatrice Emanuela Sanna

Vallesella per trascorrerci la notte in campeggio in tenda, prima del grande giorno. L'evento è promosso dall'associazione onlus Parent

Project costituita dai genitori di bambini affetti da Duchenne, la forma più grave di distrofia muscolare che colpisce i piccoli in età

pediatrica e porta alla completa immobilità dei muscoli, compresi quelli respiratori e cardiaci. I partecipanti si sono impegnati in questi mesi pre-gara a raccogliere fondi da destinare alla ricerca scientifica per il ritrovamento di una cura. Cinquecentosessanta chilometri tra le Dolomiti, fino a quote superiori ai 1.800 metri di altitudine e che da Domegge di Cadore passerà per Cortina d'Ampezzo, Dobbiaco, Anterselva, San Vigilio di Marebbe e Campitello di Fassa per concludersi a Bolzano. Purtroppo tra i partecipanti e i volontari nessun bellunese. Solo una famiglia, composta da due genitori e due bambini, ha voluto seguire in camper la gara dalla prima all'ultima tappa. E tra le

amministrazioni comunali della nostra provincia, contattate dall'organizzazione dell'evento, solo il sindaco Fedon ha da subito accolto la richiesta con entusiasmo. «Mi piacerebbe che l'edizione del prossimo anno di Duchenne Heroes partisse da Bolzano con arrivo a Domegge per la grande festa finale. L'evento ha un forte potenziale di promozione. Non nego di avere ancora l'amaro in bocca per non essere riuscito a tenere in casa Sport Avventura Day ma l'evento si era ingrandito, c'era bisogno di più soldi. Ho provato a chiedere aiuti, finanziamenti dalla Provincia ma sono stato lasciato solo. Nessuno se n'è interessato».

© riproduzione riservata

La prossima sarà la settimana degli allestimenti. Pieve di Cadore, il paese natale di Tiziano Vecellio, si vestirà a festa in vista dell'evento dell'estate, la mostra "Tiziano, Venezia e il Papa Borgia". L'inaugurazione della mostra è stata fissata per le 18 del 28 giugno all'auditorium di palazzo Cosmo ma nei prossimi giorni sarà una frenesia di preparativi. Nell'auditorium maestranze

### PIEVE

## Mostra su Tiziano, conto alla rovescia

all'opera per preparare al meglio il grande spazio dove campeggerà il quadro simbolo della mostra, un allestimento incentrato su un'opera chiave degli inizi della carriera di Tiziano, "Il vescovo Jacopo Pesaro e papa Alessandro VI davanti a San Pietro", conservata al Mu-

seum voor Schone Kunsten di Anversa. Un'opera che ora si conosce meglio, grazie alla recente pulitura e alle preliminari indagini e che, dopo tanti tentativi compiuti negli anni passati, è arrivata in Italia per la prima volta solo in occasione degli eventi tizianeschi di questa stagione.

E poi le strade e le piazze con bandiere e striscioni, le vetrofanie per i negozi, uno sforzo importante per coinvolgere non solo Pieve ma l'intero Cadore. Ed è arrivato anche l'alto patronato del Presidente della Repubblica a suggellare un'occasione importante ed unica, il ritorno a casa, pur simbolico, del figlio più celebre di Pieve di Cadore. (G.B.)

© riproduzione riservata

### PIEVE DI CADORE

## Cercasi volontari per la guardiania

Mostra "Tiziano-Venezia e papa Borgia": il Comune chiede aiuto

#### PIEVE DICADORE

Il Comune di Pieve cerca volontari per la guardiania alla mostra "Tiziano - Venezia e papa Borgia". Lo ha comunicato l'assessorato comunale alla Cultura tramite un invito esteso a tutte le persone di "buona volontà". «Come scritto appresso», afferma la responsabile dell'Ufficio Cultura, Flavia Tabacchi Bocin, «a Pieve si terrà dal 29 giugno al 6 ottobre la mostra "Tiziano - Venezia e papa Borgia", che rappresenta per Pieve e tutto il Cadore l'occasione per farsi conosce-

re e apprezzare. Si tratta di un grosso sforzo organizzativo e finanziario per tutti gli enti che la promuovono. Come per la precedente mostra "Tiziano Ultimo Anno" di fine 2007, sarà comunque fondamentale l'apporto dei volontari per il servizio di guardiania. Tutti coloro che sono in grado di regolare un po' del loro tempo libero dedicandolo a questa iniziativa, sono invitati all'incontro che si terrà oggi alle 16 nella sala consiliare della Magnifica al fine di illustrare loro sia la mostra e sia le manifestazioni collegate». All'incontro, segui-

rà, alle 17, la presentazione della guida "Cadore tema magica". Le persone interessate a prestare la propria opera e anche quelle che vogliono solo essere informate sull'iniziativa sono pregate di assicurare la propria presenza o di dare la propria disponibilità telefonando al n° 0435 580387. L'invito dell'assessorato comunale alla Cultura, per il reperimento del personale necessario alla guardiania della mostra, arriva a pochi giorni di distanza da un bando emesso dalla Magnifica e finalizzato all'arruolamento di alcune gui-



L'auditorium del Cos.Mo. a Pieve di Cadore

de per la sorveglianza e l'accompagnamento nei musei dell'ente: casa natale di Tiziano e il Museo Archeologico MARC. Due segni importanti che dimostrano come, se utilizzata bene, la cultura può far nascere dei posti di lavoro nei quali impegnare molti giovani

attualmente disoccupati, purché adeguatamente preparati. Anche il volontariato, come quello per la guardiania alla mostra di Tiziano, può essere visto come un passaggio formativo per chi non ha un'occupazione e amerebbe lavorare nell'ambito culturale. (G.B.)

# Mille galline ovaiole doc a Costalissoio

Santo Stefano. L'azienda Medei le alleva con cura certosina e loro ricambiano con 750 "pezzi" al giorno dal maxi tuorlo



Eros, Emma e Lara Bettina Piazza davanti al furgoncino per le uova



Le galline ovaiole dell'azienda Medei

di Stefano Vietina  
a SANTO STEFANO

Le galline ovaiole arrivate da Chivasso (in provincia di Bolzano), sono mille, suddivise in Costalissoio, nel comune di Santo Stefano, per 12-15 mesi e producono 750 uova al giorno. Per loro non si tratta di una vacanza, ma di "lavoro", di certo la vita all'aria aperta è ben più confortevole di quella cui sono destinate le loro "colleghe da batteria", costrette dalle luci artificiali ad una produzione senza sosta, ad una vita senza respiro.

«Da nelle galline vivano a terra, hanno il loro spazio, possono stare all'aperto, quando il

questa nuova realtà si è insediata, comprendendo nella sua struttura anche quello stesso tabù che, nel corso degli anni, è rimasto sempre al suo posto, seppur srodennato. La famiglia ha anche una piccola azienda, la B.P. Opik, che lavora nell'occhialeria dal 1979 (produceva antine contro i vetri), ma Lara ed Eros hanno deciso di riabbracciare l'antica vocazione familiare, dando vita ad un'azienda agricola che vuole usare metodi scientifici e tecnologici, combinati però con l'esperienza pluriennale e la tradizione, con l'obiettivo, dicono, di ottenere prodotti la cui qualità e la cui semplicità siano paragonabili a

anche più ampio per il vostro prodotto? Non pensate allora di ingrandirvi?

«Il mercato certamente c'è, e richiede prodotti di qualità. Ma noi dobbiamo anche considerare che non vogliamo allargare troppo il nostro raggio d'azione perché, oltre a produrre, produciamo direttamente anche alla consegna».

«È stato difficile partire?

«Abbiamo potuto usufruire di un bando della comunità europea; poi voglio ringraziare per la consulenza e l'aiuto tecnico Marco Scaroni della Dba Progetti; una bella mano ce l'ha data anche la Volksbank che ha

creduto in noi e ci ha finanziati con un mutuo con la consulenza del direttore della filiale di Dossolo, Enrico Zandogiacomo».

Il prossimo passo?

«Vista, se come speriamo avremo tutte le autorizzazioni necessarie, alleviamo e macelleremo anche polli da carne e le tradizionali galline "da brodo", utilizzando le medesime cure ed attenzioni riservate alle galline ovaiole, in special modo per quanto riguarda la nutrizione e l'assenza di stress in fase di allevamento».

Twitter@vietina  
www.stefanovietina.it

## LA CURIOSITÀ

### L'azienda nacque grazie a una volpe

In una calda serata di fine maggio 2000, Emma, classe 1938, si affacciò al balcone di casa e scorse una volpe che stava attraversando velocemente la strada, portando in bocca una voluminosa preda, che aveva tutta l'aria di essere una gallina. D'intuito, lanciò un grido, spaventando la volpe che mollò il malloppo e fuggì. Emma corse così a raccogliere la gallina e scoprì, con sua grande sorpresa che, seppure malaticcia, la malcapitata era ancora viva. Dopo aver chiesto in giro a chi apparisse, e non avendo trovato il proprietario, decise di tenerla; le diede il nome di Terry e la portò a Medei, dove le fece un piccolo ricetto. È la sopravvissuta, per ricompensa, iniziò a deporre un uovo al giorno, nascosto così l'azienda agricola Medei che oggi conta 1.000 galline ovaiole, che depongono circa 750 uova al giorno. «Le alimentiamo con un mangime naturale a base di mais, soia, granturco, frumento, crusca. Facciamo due raccolte al giorno, alle 10 ed alle 16, e puliamo le uova con un semplice straccio, senza lavarle, affinché mantengano quella particolare pellicola protettiva naturale che le difende dai batteri. (s.r.)

## L'INVESTIMENTO

### Decisivo l'aiuto della Volksbank

L'azienda agricola Medei di Costalissoio nasce nel 2012 grazie ai finanziamenti della comunità europea, con il bando PSR tramite la Arspa e la Cia, Confederazione italiana agricoltura. «Un finanziamento», dicono Lara e Eros Bettina Piazza, «dell'imperio di 100.000 euro a copertura del 60% dell'investimento complessivo programmato. Per il resto abbiamo chiesto un mutuo alla Volksbank, che si è dimostrata pronta a sostenere il nostro progetto». Adesso le uova dell'azienda Medei raggiungono oltre 25 esercizi commerciali, dal piccolo negozio di alimentari e fino alla Coop di Santo Stefano. Contano un po' di più di quelle normali queste uova, ma garantiscano ovviamente una diversa qualità e, caratteristica distintiva del prodotto, non sono mai tutte della stessa forma; inoltre hanno un tuorlo molto denso e più grande rispetto alle altre uova in commercio. L'idea Piana e sviluppa in tre mesi: il 26 febbraio 2012 hanno fatto la domanda, e a metà giugno hanno avuto il via libera, e poi è partita la produzione. (s.r.)

tes», spiega Lara Bettina Piazza, 38 anni, contitolare con il padre Eros (74) ed il fratello Eros (37), «ed in ogni caso in piccoli fabbricati di legno, ed hanno un ciclo di vita naturale. Per questo le nostre uova hanno più rosso e presentano caratteristiche di qualità del tutto particolari».

E dopo il periodo della produzione che succede?

«Giunge il momento, naturale anche questo, dell'abbattimento; ed è per questo che abbiamo attrezzato un piccolo macello che partirà a breve, burocraticamente permettendoci».

L'azienda agricola Medei è nata grazie ad una volpe ed affonda le sue radici nelle origini agricole della famiglia Bettina Piazza, da sempre attiva nell'allevamento e nella cura dei piccoli, fondamentali per l'economia e la conservazione della montagna. Medei (Medei in dialetto ladino di Costalissoio) è il nome della località in cui originariamente sorgeva il tabù (stalla-fienile) della famiglia e dove

l'intervento umano. Un piccolo allevamento che pian piano è stato ingrandito con la realizzazione di nuove strutture ricettive per gli animali, costruite utilizzando rigorosamente il legno, materiale naturale per eccellenza, e tenendo in giusta considerazione le necessità igienico-sanitarie e di fruizione degli spazi dei loro ospiti.

«Le nostre galline sono allevate a terra e sono libere di muoversi all'aperto per tutto il tempo che il clima di montagna permette; così producono uova di alta qualità che poi distribuiamo commercialmente in Cornedo, Sappada e Centro Cadore, fino a San Vito».

Avete intenzione di incrementare la produzione?

«Da poco abbiamo realizzato un nuovo pollaio, ma non vogliamo certo diventare un'industria; ci basta lavorare per vivere, fare un lavoro che ci piace, proporre alla clientela un prodotto genuino».

Ma ci sarebbe un mercato