

# Ex filanda, la rinascita come scuola modello

► A settembre il trasferimento del Dieffe Moretti Polegato: «Un polo del buon cibo»

**VALDOBBIADENE**

Ancora pochi mesi e finalmente l'ex filanda Piva di Valdobbiadene tornerà a vedere la luce, ospitando la scuola di ristorazione Dieffe, che a settembre traslocherà nella nuova struttura di via Erizzo ristrutturata dalla famiglia Moretti Polegato. Un'operazione imponente per salvare dal declino un'area che nel secolo scorso rappresentava uno dei poli economici più importanti del territorio.

Rilevata nel 2000 e oggetto di una profonda ristrutturazione, nell'area dell'ex filanda sono già attivi un supermercato, una sede di Confortigianato e proprio ieri è stata inaugurata la locanda con sei camere e una caffetteria. L'ultimo tassello sarà il trasferimento degli oltre 200 alunni e del personale della Dieffe nell'edificio principale, con taglio del nastro previsto a settembre. La Regione ha rivestito un ruolo di primo piano per fare in modo che la scuola di ristorazione restasse a Valdobbiadene, finanziandola interamente in convenzione.

## LA STRUTTURA

Il secondo piano della struttura, di 2500 metri quadrati e completamente antisismica, è costituito da un bar all'ingresso e da un'ampia aula di sala ristorante, in cui possono tenersi sia lezioni che eventi e che può ospitare fino a 200 persone. Le finestre si affacciano sul panorama di Valdobbiadene con i suoi vigneti. La cucina, una delle più grandi mai realizzate, permette di lavorare contemporaneamente a 25 persone. Non manca il la-

boratorio di panetteria e pasticceria, dove gli studenti prepareranno ogni giorno pane, pizza e pasta, e quello dei prodotti tipici, in cui impareranno a fare il formaggio. Nel corridoio c'è spazio anche per una biblioteca, un laboratorio di informatica e un'aula studio. Al primo piano nascerà la reception e le aule presenti saranno tutte dotate di lavagna e videoproiettori mentre al piano terra resterà lo storico porticato destinato a nuovi progetti per la ristorazione allo studio della famiglia Moretti Polegato. A breve verrà installato l'ascensore e le aule saranno allestite con l'arredo scolastico.

## LA RINASCITA

«Dopo la chiusura della filanda trent'anni fa - commenta Giancarlo Moretti Polegato, presidente di Villa Sandi - qui erano rimaste soltanto macerie e ho sempre avuto il sogno di realizzare un progetto utile per il sociale e che creasse posti di lavoro. Ora siamo vicini all'inaugurazione della nuova sede di una scuola che darà lustro a tutto il territorio e sono sicuro che essa diventerà un autentico polo della cultura del buon cibo. Sono orgoglioso di far rivivere questa realtà, gli studenti potranno lavorare dentro dei laboratori mai realizzati prima e, grazie alle loro produzioni, possono autofinanziarsi oltre che diventare ambasciatori della cucina italiana nel mondo». Raggiante il preside della Dieffe, Alberto Raffaelli: «Ringrazio la famiglia Polegato - spiega - per aver creduto nella scuola che si appresta a diventare un moltiplicatore di lavoro. Tra gli studenti abbiamo tanti figli di immigrati che stanno imparando la nostra tradizione culinaria, a testimonianza dell'impegno per creare aggregazione. Il giorno dell'inaugurazione vorremmo avere con noi anche chi nella filanda ci ha lavorato, per un simbolico passaggio di consegne di questo luogo alle nuove generazioni».

Federico Fioretto

**LABORATORI, CUCINA  
E SALA RISTORANTE  
IL PRESIDE RAFFAELLI  
«LA SCUOLA DIVENTERÀ  
UN MOLTIPLICATORE  
DI LAVORO»**



RINNOVATA L'ex filanda Piva sta diventando un punto di riferimento per il buon cibo. Sotto la locanda che ha aperto ieri. A sinistra Alberto Raffaelli e Giancarlo Moretti Polegato col figlio

