

# Gastronomia e formazione all'ex Filanda

Valdobbiadene, si sta concretizzando il progetto da 8 milioni della famiglia Moretti Polegato: «Crescita per il territorio»

**di Enzo Favero**  
VALDOBBIADENE

Dalla metà del Settecento era il cuore produttivo del paese. Alla filanda, ai tempi della famiglia Piva, si producevano le calze Sisi e l'intimo Primizia, poi era arrivata la Golden Lady, adesso il vasto complesso sta riprendendo vita ed è destinato a diventare ancora il cuore pulsante di Valdobbiadene da quando, nel 2000, è stata acquistata dalla famiglia Moretti Polegato che vi ha investito otto milioni di euro. Prima aveva aperto un supermercato, il Conad, poi era stata ricavata in un'altra palazzina la sede della Conartigiana-

to, ieri sera è stata inaugurata la locanda "Nuova Filanda", con sei camere, caffetteria e un progetto di gastronomia innovativa. Il prossimo passo, con inaugurazione a settembre, sarà l'insediamento in due piani del fabbricato centrale di Dieffe, Centro di

Formazione Professionale in convenzione con la Regione Veneto che opera nel settore della ristorazione e sforna i nuovi chef, mentre al piano terra arriverà forse una birreria artigianale pur nel cuore del prosecco o altra attività. Sono in tutto 30mila metri quadrati, con all'interno quei capannoni di archeologia industriale sapientemente recuperati riportando alla luce anche le originali colonne fatte temporaneamente ricorrendo a tutte le più moderne tecnologie compresa la sicurezza antisismica.

«Non abbiamo recuperato tutti i volumi che c'erano», spiega Giancarlo Moretti Polegato, presidente di Villa San-di - per ottenere maggiori spazi per il verde e i parcheggi, tanto che abbiamo crediti edilizi per 10mila metri cubi. È stata una scelta anche in ragione di dare spazi a tutti gli eventi che si svolgono a Val-



Il sopralluogo eseguito ieri all'ex filanda di Valdobbiadene con Giancarlo Moretti Polegato

dobbiadene. Sempre nella stessa ottica abbiamo creato una bretella che collega via Brizzo a via della Pace». Uno

dei fiori all'occhiello della Filanda sarà la scuola per la ristorazione che occuperà due piani, per un totale di 1470

metri quadrati. Al primo piano ci sono le cinque aule con tutti i servizi, al secondo piano i laboratori per produrre i

formaggi, il pane, la pasta, la sala ristorazione capace di 200 coperti con vista sulle colline del Prosecco. Lì andranno a scuola 230 ragazzi per imparare i segreti della gastronomia: una scuola che, tra corsi diurni e serali, sarà aperta da mattino a notte. «Se avessimo voluto fare speculazione non avremmo certo destinato a scuola questi due piani - commenta Giancarlo Moretti Polegato - ma il nostro obiettivo è di favorire lo sviluppo di questa terra promuovendo la crescita di professionalità che siano in grado di far apprezzare i luoghi e i servizi che essi offrono. Abbiamo un turismo che arriva da tutto il mondo, ma lo si conserva e lo si amplia solo se siamo in grado di offrire qualcosa di diverso rispetto ad altri territori e con un servizio impeccabile, e tra queste stupende colline nostri punti di forza sono il vino, la gastronomia e l'ospitalità».