



**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

TREVISO

Treviso, sabato 13 marzo 2021

## **IL MICROFILM DEL TERZIARIO: ECCO IL RACCONTO DELLA PICCOLA IMPRESA**

**9 storie di impresa, 6 comuni della Marca trevigiana**

***Progetto di Ascom-Confcommercio Treviso, realizzato con il Contributo della Camera di Commercio di Treviso-Belluno e con la regia di Officine Veneto***

INVITO

Lunedì 15 marzo 2021, alle ore 18, Ascom-Confcommercio Treviso presenterà, con una diretta sulla **pagina Facebook**: [http://bit.ly/DirettaFB\\_ConfcommercioTV](http://bit.ly/DirettaFB_ConfcommercioTV) il microfilm sul terziario: 9 voci per 9 storie di impresa dislocate in 6 comuni della Marca trevigiana: Povegliano, Spresiano, Carbonera, Breda di Piave, Zenson di Piave, Monastier.

Interverranno il presidente della Camera di Commercio di Treviso Belluno Mario Pozza, il presidente di Ascom-Confcommercio Federico Capraro, la presidente di Terziario Donna Valentina Cremona, il regista Stefano Pesce di Officine Veneto. In collegamento i commercianti, gli imprenditori e gli Amministratori dei Comuni coinvolti. Evento aperto a tutti.

### COMUNICATO STAMPA

Cosa potrebbero avere in comune una casolina di Zenson e un albergatore di San Bartolomeo di Breda di Piave? Un agronomo di Spresiano e un ristorante di Monastier? Un panificio di Carbonera con un commercianti di prodotti per la zootecnia di Povegliano? A scovare i denominatori comuni della piccola impresa del terziario trevigiano ha pensato Ascom-Confcommercio Treviso che - con il contributo della Camera di Commercio e la collaborazione di Officine Veneto - ha realizzato il primo microfilm dedicato ai negozi e alle attività di campagna, dei territori "nascosti" della Marca trevigiana: Povegliano, Spresiano, Carbonera, Breda di Piave, Zenson di Piave, Monastier. Un viaggio alla scoperta dei tratti tipici del commercio, dell'anima pulsante delle nostre imprese, spesso lette nei dati e nei numeri, ma poco ascoltate attraverso le voci dirette dei protagonisti. Il microfilm di **Stefano Pesce** condensa, in pochi minuti, storia, passioni, identità e aspirazioni di imprese che, nei piccoli paesi, sono veri e propri luoghi di riferimento, custodi di memorie, dispensatrici di servizi e prodotti, luoghi di relazione e di ascolto. "Durante la produzione"- spiega il regista **Stefano Pesce** - "abbiamo messo le persone in grado di esprimersi, abbiamo raccolto le loro voci per costruire un film improntato all'autenticità. Non c'è glam, non c'è finzione, è il cinema del reale, ritratto nella sua profondità con un passo lungo che va oltre le mascherine e oltre la pandemia."

"Abbiamo sostenuto questo progetto" – spiega il presidente della Camera di Commercio **Mario Pozza**- perché si tratta di un significativo ascolto - racconto delle eccellenze del territorio del terziario, in modo diretto, come fanno questi microfilm, verso un pubblico diffuso. E' una certezza che i negozi di vicinato sostengano i piccoli paesi, creino coesione sociale, aiutino le municipalità a servire le persone più anziane o con difficoltà agli spostamenti. E' il momento dunque di dar loro voce, di valorizzare la loro identità nella varietà che fa così bella e unica l'Italia. Sono risorse, racconti non solo di business, ma di storie di famiglie e

di nuove competenze, spesso più note all'estero che qui da noi. Questo microfilm è certamente una nuova risorsa di comunicazione quale utile strumento che consiglio anche per promuovere la Marca trevigiana, quella meno nota, ma che ora è così ricercata da quel nuovo modo di vivere i territori nell'ottica di turismo esperienziale. I miei complimenti al presidente Capraro, in questo momento di stasi è importante pianificare anche con i nuovi mezzi di comunicazione, la ripartenza economica, di cui il commercio ha così bisogno. Saranno promossi anche nei canali web e social camerali, gli imprenditori che hanno accettato questa bella sfida."

"Non è il film della riscossa alla pandemia - afferma il presidente di Ascom Treviso **Federico Capraro** - "è il racconto vero di chi, in questo momento, sta semplicemente resistendo, come tutti, ma che ha reso grande, nei decenni, il terziario trevigiano ed è già pronto a ripartire. Forse non per i grandi fatturati, ma sicuramente per il grande capitale umano. Emerge un commercio che, nei piccoli paesi, rende un servizio indispensabile alla comunità e che si regge sulla spinta forte delle relazioni, sulla passione autentica, spesso motivato da una genetica familiare che diventa forza motrice delle imprese. E' un omaggio alle persone che fanno impresa, ma anche un bel viaggio nei piccoli paesi, dove la campagna si integra con l'urbanità, il commercio, i servizi, e dove le tante belle storie familiari sono welfare e speranza. Ai Sindaci chiediamo di attuare "biopolitiche" che possano mantenere la forza e la vitalità di queste imprese e che incoraggino queste persone e che mantengano vivi i centri storici ed urbani".

"Abbiamo iniziato" - commenta **Valentina Cremona**, presidente di Terziario Donna - "la narrazione del terziario, ed è significativa la componente femminile. Gran parte del commercio, della ristorazione, si regge sulle gambe e sul coraggio delle donne, su intuizioni di madri e donne che mescolano merceologie, su figlie che sanno raccogliere il testimone, innovare e andare avanti. Il film è un inno al valore delle donne nel commercio, nel turismo e nella ristorazione."

#### Le voci dei negozi e delle attività di campagna

##### A Povegliano

Povegliano è un territorio a vocazione agricola, ora attraversato dai lavori per la Pedemontana, conta le frazioni di Camalò e Sant'Andrà. **Francesco Biscaro**, classe 1985, è il giovane titolare di Agriveneta, società di consulenza in prodotti per agricoltura e zootecnia a Camalò. "Cerchiamo di dare un servizio a 360 gradi al nostro cliente, con consigli su prodotti e dosaggi, puntiamo al benessere animale e all'economicità". Con passione ed energia guida un'azienda che traduce la sostenibilità in fatti concreti, presente nel territorio da 25 anni, promuovono l'*ibridazione* tra zootecnia e agricoltura.

**Annalisa Zanatta**, classe 1968, in via Mario Fiore a Camalò, ha il negozio "Le Botteghe" un nome plurale scelto ben prima dei centri commerciali, perché sono "tanti negozietti in uno". Rappresenta il negozio di prossimità per eccellenza e si trova di tutto: intimo, pelletterie, profumeria, abbigliamento, articoli da regalo, casalinghi. "Offro un servizio alla comunità, gli anziani vengono qui anche per fare due chiacchiere, sono sola, ho tutto sulle mie spalle, ma amo il mio negozio."

##### A Spresiano: il super esperto di noci lara e kiwi

**Giacomo Traversari**, classe 1990, è un giovane consulente agronomo del comparto vitivinicolo e del biologico. Laureato a Udine, è specializzato in noci lara e kiwi. Per studiarli, è andato in Nuova Zelanda: oggi è consulente di varie aziende agricole della zona nelle quali riporta saperi e competenze apprese all'estero. Lavora come un investigatore fornendo soluzioni a problemi, con l'obiettivo di "far crescere il mio territorio". Spresiano oggi è un paese in grande trasformazione, che sta facendo i conti con l'effetto Pedemontana.

##### A San Bartolomeo di Breda di Piave: l'hotel dei camminatori

Nel verde che costeggia il Piave, tra mulini e fontanili, l'Hotel Colombo, con annesso ristorante, (oggi in asporto e delivery), è meta dei grandi camminatori, ultima tappa dei cammini della Guerra, ma anche punto di snodo verso Jesolo, Verona, Venezia. **Nicola Soncin**: "da oltre 20 anni lavoriamo intercettando i flussi della mobilità lenta e siamo tappa dei cammini. Abbiamo anche il ristorante, siamo specializzati in pesce. In lockdown abbiamo aperto anche la pizzeria. Qui a San Bartolomeo non manca nulla, in un paese piccolo c'è tutto, anche la scuola di musica e di danza e i visitatori si sono abituati al rintocco delle campane". Ora, in pandemia, lavoriamo con i lavoratori delle aziende in trasferta.

#### A Monastier la tradizione resta in cucina

Monastier, noto per le ville, l'Abbazia, ma soprattutto per la Casa di Cura e la struttura per anziani, custodisce due santuari della tradizione culinaria.

Menegaldo: sorelle vincenti

Il Ristorante **Menegaldo**, mantiene intatte le tradizioni del pesce da 70 anni. Oggi è condotto dalle tre figlie che custodiscono la stampella del padre come "appoggio quotidiano". Pur in questo tempo difficile, è sempre il punto saldo del paese, da decenni in "osmosi col territorio", interpreta a pieno il ruolo del pubblico esercizio come "luogo di incontro, servizio, scambio, aiuto". Offre una sana "cucina retrò", che nella fedeltà alle ricette di famiglia, regge il cambiamento delle epoche e delle generazioni.

Rizzetto: l'indotto dei matrimoni

Semplice e genuina la cucina del ristorante **Rizzetto**, condotto da Maurizio, nato e cresciuto nel ristorante. E' uno di quei casi in cui si è sempre vissuti nello stesso posto, con la stessa passione e la stessa energia. Ha saputo far crescere l'attività, con l'aiuto della moglie, senza mai snaturarne la vocazione: quella dei matrimoni di campagna, che (pandemia a parte) persiste tuttora. Brodino degli sposi e no stop di pranzo e cena- detratta la parentesi Covid- da Rizzetto sono realtà.

#### Zenson di Piave e Carbonera: tre generazioni di "casolini salva spesa" e il panificio come una boutique

Zenson di Piave è un piccolo comune di 1700 abitanti. Al limite della fascia sud orientale della provincia, attraversato dalla statale 53 e dal Piave, ha una forte vocazione agricola ma è ricco di iniziative e dinamismo. **Anna Fantuz**, casolina ventenne diplomata in scienze agrarie, ha colto l'occasione fornita dal bando del Sindaco del 2019 ed ha aperto, insieme alla mamma, un piccolo negozio di alimentari, "Il Casoin". Oggi hanno reso il "Grapariol" (il vino della zona) un brand, consegnano spese a domicilio, risolvono emergenze e salvano la spesa di anziani e famiglie. "Dopo il diploma, dice Anna, ho pensato di mettermi in gioco ed ho aperto il negozio con mia mamma (52 anni)". E' un esempio felice di passaggio generazionale. Sempre a Zenson, **Luigino Falcier**, 65 anni, alla seconda generazione di alimentaristi, ha fatto dei 40 metri quadri del negozio originario un minimarket. La sorella Teresa Falcier gestisce l'attigua merceria, ereditata da una madre factotum che teneva aperto anche la domenica per "accontentare i clienti". Nessuno di loro ha mai pensato di fare qualcosa di diverso dal commercio, passione che si sono trovati per genetica, ma che coltivano motivandosi ogni giorno.

A Carbonera il panificio **Sozza**, gestito da Tiziano, è passato dai 2 ai 30 tipi di pane al giorno. "Ci siamo adeguati alla nuova "palatabilità", ci siamo trasformati, lavoriamo con farine macinate a pietra, oggi i clienti comprano 4-5 pani diversi. Il nostro pane fresco sfornato ogni giorno al mattino parte per fornire strutture di paesi vicini come Breda e Maserada".