

## il quotidiano del Polesine

### L'EVENTO

Dal Polesine al Brasile  
il convegno dedicato  
ai nostri emigranti

■ A pagina 11

### CHIOGGIA

"Abbattimenti illegali"  
Fari puntati sul taglio  
di 129 alberi in città

■ A pagina 17

### PORTO VIRO

Party: venerdì Skardy  
con il libro della Voce  
si potrà entrare gratis

■ A pagina 18

### CALCIO

L'Union Clodiense  
sceglie l'ex Adriese  
Roberto Vecchiato

■ A pagina 11

**SICUREZZA** Indagini a 360 gradi per rintracciare gli uomini armati scappati dopo i fatti di Grignano

# Caccia aperta ai tre ladri

### SAN MARTINO DI VENEZZE

Cade dal silos  
muore a 47 anni



■ A pagina 6

### ADRIA

Rimossi tutti i fanghi  
l'area della Coimpo  
può davvero vivere

■ A pagina 12

### FRASSINELLE

Si è spento "Baffi"  
colonna portante  
del calcio locale

■ A pagina 23

### IV NOVEMBRE

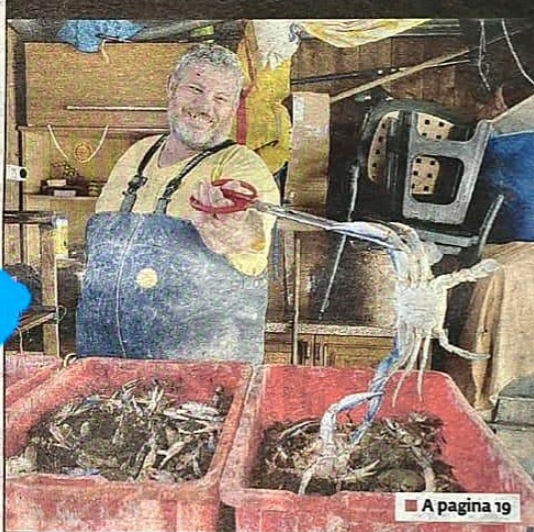
"Rovigo è coesa  
e deve restarlo"

■ A pagina 8

Caccia aperta per rintracciare i tre uomini che l'altro pomeriggio hanno tentato di rapinare il cittadino di Grignano che poi, stando alle ricostruzioni, ha sparato ferendone uno. E' emerso anche che i ladri erano già stati nella casa di Grignano Polesine. Per tutta la notte, nelle campagne tra la frazione rodigina e Costa di Rovigo è proseguita una vera e propria caccia all'uomo, sia per individuare il commando di malviventi, sia per capire se uno di essi avesse bisogno di cure. Secondo le prime ricostruzioni, il padrone di casa, un pensionato, si sarebbe trovato nuovamente i ladri in casa. Sentendo dei rumori, si sarebbe munito di pistola. Trovandosi di fronte persone armate, avrebbe fatto fuoco. Intanto si susseguono le reazioni da parte di cittadini e politici. Il sindaco di Rovigo, Valeria Cittadin, si dice solidale con il cittadino di Grignano. I rodigini invece ammettono la sensazione di paura legata al continuo verificarsi di furti, alcuni comprendono la reazione dell'anziano di Grignano, altri però ribadiscono di evitare per quanto possibile l'uso delle armi.

■ Alle pagine 3-4

## L'oro del mare



■ A pagina 19

### SAN BORTOLO

Due cani uccisi  
da altri cani  
in pochi giorni

■ A pagina 7

### AMBIENTE

Storione beluga  
un maxi esemplare  
è tornato nel Po

■ A pagina 23

## Dietro le quinte

Il sindaco di Costa di Rovigo Gian Pietro Rizzatello è uno che sa stare al gioco. Anche al set. L'altro giorno ha posato una foto in cui segue le gesta dell'alfiere tennistico italiano Jannik Sinner nella semifinale con Zverev agli Atp di Parigi. Ma il tennis non è il soggetto dello scatto, perché, alla faccia di chi dice che si tratta di uno sport noioso, il primo cittadino costense, fotografa le castagne che sta preparando. Con il celebre "taglio" che serve per poi poterle farle arrosto. Dal numero di marroni che ha davanti a sé, sembra proprio che se ne voglia fare una scorpacciata. Ovviamente l'immagine si presenta a battute di ogni tipo (e il tennis non c'entra). Ma è lo stesso Rizzatello a giocare d'anticipo. E commenta: "A volte li rompo, a volte li mangio". In ogni caso, sembra chiaro: Rizzatello non è uno che si fa prendere... in castagna.



## FAI DELLA VISIBILITÀ LA TUA SICUREZZA!!



D.P.I. di Munerato Davide - Corso del Popolo 451-453 45100 Rovigo (RO) - Tel. 0425 475190 Mail: info@dpirovigo.it



\*abbinamento facoltativo libro "Misteri e meraviglie dei borghi d'Italia" a euro 8,90 + costo del quotidiano. \*abbinamento facoltativo libro "Le sei storie dei nonni" a euro 7,90 + costo del quotidiano. \*abbinamento facoltativo libro "Il Paese più bello del mondo" a euro 9,90 + costo del quotidiano. \*abbinamento facoltativo libro "Sir Oliver Skardy" a euro 9,90 + costo del quotidiano. (non vendibili separatamente)

## All'interno il fascicolo dedicato allo sport polesano



# DELTA

Ariano, Corbola, Loreo, Papozze,  
Porto Tolle, Rosolina, Taglio di Po

www.lavocedirovigo.it, e-mail: provincia.ro@lavoce-nuova.it, Tel. 0425.200.282 Fax 0425.422584



**LA STORIA** Stefania e Marco lavorano (a mano) 75 chili di polpa al giorno e la vendono a mezza Europa

## "Granchio blu, vera prelibatezza"

Tra moeche e bisque, la parola d'ordine è innovazione. "All'inizio non ci credeva nessuno"

Federica Viscusi

PORTO TOLLE - "Quel che oggi è un problema, domani può diventare un'opportunità". Nel Delta del Po non è solo un proverbio: è la sintesi di una rinascita, di una visione che oggi trova conferma, ma che fino a poco tempo fa incontrava solo scetticismo. È la storia di Stefania Marchesini e Marco Crepaldi, coppia nella vita e nel lavoro, pionieri assoluti nel credere che il famigerato granchio blu potesse diventare non più un incubo per i pescatori, ma un'eccezione del territorio.

Dal loro sogno è nata Granchio Blu Delta srl, una piccola impresa che ha saputo unire la tradizione artigianale della pesca e la creatività della cucina polesana, trasformando un'invasione marina in un prodotto gastronomico di qualità.

Stefania è da 25 anni il volto della trattoria da Yoghi, storico locale di Polesine Camerini, conosciuto per i piatti di mare autentici e la cordialità di famiglia. Marco è un pescatore del Canarin, uno dei tanti che ogni giorno solcano la laguna in cerca di cefali, branzini e vongole. Insieme hanno affrontato il Covid, la crisi della pesca e l'arrivo, inatteso e travolgente, del granchio blu. "Quando tutti lo vedevano solo come un flagello, noi abbiamo pensato che forse, trattato nel modo giusto, poteva essere una risorsa", racconta Stefania. Mentre altri gettavano via i crostacei catturati nelle reti, Marco e il loro collaboratore Mirco Campi iniziarono a costruire da soli le prime nasse, studiando come pescare e selezionare il granchio in modo sostenibile. Era l'inverno tra il 2021 e il 2022: l'invasione non era neanche cominciata, e loro già immaginavano un futuro diverso.

All'interno della loro trattoria hanno ricavato un piccolo ma modernissimo laboratorio alimentare: acciaio che brilla, pulizia maniacale e macchinari d'avanguardia. Il cuore pulsante è il microabbatti-



Stefania Marchesini e Marco Crepaldi sono i titolari di Granchio Blu Delta srl: vera eccellenza del territorio



tore ad azoto, una tecnologia di ultima generazione ideata dal biologo Alessandro Bacci, primo in Italia a sviluppare un sistema criogenico per microimprese. L'abbattimento a 110 gradi sotto zero conserva la polpa in modo naturale fino a un anno, mantenendone intatto il sapore. In questo laboratorio, ogni giorno Stefania lavora circa 75 chili di granchi, cotti al vapore, abbattuti e confezionati a ma-

no. Tutto è senza conservanti e senza glutine, dalle polpette preparate con farina di riso del Delta alla bisque ristretta, una novità assoluta: un concentrato di sapore che diventa base per sughi e risotti da chef. "Facciamo fatica, ma abbiamo un obiettivo chiaro: far capire che il granchio non è solo cibo per gatti, è una prelibatezza" dice Stefania, con quella determinazione che conquista chi la ascolta. Oggi

Granchio Blu Delta vende in Austria, Francia e Germania, è in contatto con operatori in Olanda e partecipa alle fiere gastronomiche internazionali dedicate ai prodotti artigianali.

Nessuna grande distribuzione, ma una scelta precisa: restare nella nicchia dell'eccellenza. La polpa spopolata a mano - letteralmente - viene venduta a 130 euro al chilo. "Finché non troveremo macchinari che rispettino i nostri standard, continueremo a farla a mano. È l'unico modo per garantire la qualità che vogliamo" spiega Marco, che ogni mattina, alle 5, salpa con Mirco dalla laguna del Canarin per controllare le 150 nasse e selezionare solo i granchi migliori per l'impresa della compagnia, dai 250 grammi in su e con delle belle chele, che ben trattate diventano protagoniste di piatti eccellenti senza sforzo, al naturale. Accanto al prodotto principale - la polpa naturale - la gamma si allarga: granchio blu mantecato, polpette (di quelle piccole, che una tira l'altra come le ciliegie), moeche ancora più carnosissime di quelle veneziane, sugo pronto per pasta e pasticci, e la già



citata bisque, "l'oro liquido" di ogni cucina di mare. E le collaborazioni si moltiplicano: tra le più curiose, una linea di busiate trapanesi nate dall'incontro con uno storico pastificio siciliano, in uno scambio ideale tra pasta e sugo di polpa di granchio.

La loro non è stata una strada in discesa. "All'inizio ci hanno remato contro - ammette Stefania - c'era una pubblicità negativa, tutti parlavano solo dei danni del granchio. Ma noi abbiamo creduto che bisognasse raccontare anche l'altra faccia della medaglia". E oggi, mentre la crisi sembra rallentare e il territorio inizia a guardare al futuro, quella visione si rivela la più azzeccata. Il marchio Granchio Blu Delta, depositato già nel 2023, è stato tra i primi del Veneto dedicati alla valorizzazione del crostaceo. Con un investimento iniziale di 100mila euro, Stefania e Marco hanno creato una filiera che unisce 17 pescatori del Canarin, un biologo, un laboratorio artigianale e una rete commerciale europea. Tutto partendo da una semplice idea: reagire con intelligenza, rimboccandosi le maniche.

Accanto a loro, Ezio Sacchet-

to, il loro "angelo custode", consulente del lavoro e amico, che li ha incoraggiati nei momenti più difficili, credendo nel progetto ancor prima che prendesse forma. Nel loro racconto c'è tutto lo spirito del Delta: tenacia, concretezza e la capacità di reinventarsi ogni volta. "Non abbiamo grandi ambizioni - dice Stefania con un sorriso - facciamo tutto questo per nostra figlia Cinevra. Vorremmo lasciarle un futuro qui, dove siamo nati, con un lavoro che parli di mare e di coraggio" e lo racconta mentre la piccola di 6 anni afferra un'altra polpetta, per lei il granchio è da sempre una bontà casalinga. Oggi, quando si parla di pionieri del granchio blu, è impossibile non pensare a loro. Non per i riflettori o per le cronache economiche, ma per la forza di chi, in un territorio spesso restio al cambiamento, ha avuto il coraggio di guardare oltre. Perché, come dice quel vecchio detto delle nostre parti, quel che oggi è un problema, domani può diventare un'opportunità. E nel cuore del Delta del Po, Granchio Blu Delta srl ne è la dimostrazione più bella.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## PORTO TOLLE Stanziati 17mila euro per le dotazioni informatiche E il museo rincorre il futuro

PORTO TOLLE - Il Comune di Porto Tolle ha approvato un nuovo intervento per l'aggiornamento e l'implementazione delle dotazioni informatiche del museo della pesca di Scardovari, affidando la fornitura alla ditta N1 Servizi informatici srls di Rovigo per un importo complessivo di circa 17mila euro.

L'intervento rientra nel più ampio progetto di riqualificazione del museo, che

tivi al piano terra e la trasformazione della porzione del primo piano in residenziale. Il progetto complessivo ha un valore di circa 40mila euro e si inserisce nel percorso di rilancio delle strutture museali locali avviato dall'amministrazione. Le nuove attrezzature informatiche permetteranno di migliorare l'esperienza di visita, offrendo strumenti digitali per la consultazione interattiva del con-

sto intervento - spiega l'assessore alla Pesca Tania Bertaggia - rappresenta un ulteriore passo nella valorizzazione del nostro museo della pesca, un luogo che racconta la storia, le tradizioni e il legame profondo della nostra comunità con la laguna. Grazie alle nuove dotazioni informatiche, renderemo il museo più accessibile e attrattivo anche per le giovani generazioni e i visitatori digitali".

