Spett.le
Provincia di Treviso
Settore Ambiente e Pianificazione territoriale
Ufficio Valutazione Impatto Ambientale

Via Cal di Breda 116,
31100 Treviso

via PEC all'indirizzo:
protocollo.provincia.treviso@pecveneto.it

Ca' Tron (Roncade - TV), 1 dicembre 2022

Oggetto: Ampliamento dell'allevamento suinicolo di Via Principe (Roncade – TV) osservazione all'Autorizzazione Integrata Ambientale

Gentile Amministrazione,

con la presente la scrivente Società "J-Farm S.r.l." intende presentare formale osservazione in relazione all'intervento denominato "ampliamento allevamento suinicolo Suinal" attualmente in Procedimento unico di V.I.A. ai sensi dell'art. 27-bis e art. 208, del D.Lgs. 152/06 s.m.i.

Nei successivi capitoli andremo a spiegare in che modo la possibilità di ampliamento dell'allevamento SUINAL possa interferire con le nostre attività, in particolare con il nostro ristorante sito in Via Sile 6 "Le Cementine".

1. Premessa: Descrizione attività e contesto
2. Osservazione in merito all'impatto odorigeno
3. Conseguenze dell'odore e presenza costante di mosche: esempi a supporto
4. Impatto sull'attività di banqueting
5. Impatto economico
6. Conclusioni

1. Premessa: Descrizione attività e contesto

Ci sembra doveroso fare una premessa per descrivere la nostra attività e come essa possa co-esistere in maniera estremamente naturale nel contesto ambientale in cui il ristorante è ubicato, immerso nella tenuta di Ca'Tron, all'interno del Parco del Sile, con accesso diretto, e pubblico, al fiume Sile.

Le Cementine è entrato a far parte del mondo Alajmo nel corso del 2021, arricchendo la collezione dei locali del gruppo guidato dall'omonima famiglia padovana, che oramai da quattro generazioni è riconosciuta per la sua eccellenza nel mondo gastronomico.

Il ristorante è caratterizzato da una struttura dal design innovativo ed assolutamente suggestivo. Un unico stabile dalle pareti in vetro e all'esterno un pergolato che nei mesi più caldi consente di godere appieno della bellezza della natura circostante. A dare il nome al locale sono le tipiche mattonelle che ricoprono l'intero pavimento.

L'orto posto a fianco al ristorante segna, con il cambiare dei colori e dei prodotti, il passare delle stagioni. La possibilità di poter uscire all'aperto e scegliere ogni giorno ingredienti freschi, appena raccolti, rappresenta una delle ricchezze di questo locale.

2. Osservazione in merito all'impatto odorigeno

Lo studio di valutazione dell'impatto odorigeno eseguito dal proponente, non è chiaro e soprattutto non è completo. Innanzitutto, parte da un assunto di impatto odorigeno odierno dell'allevamento dichiarato come nullo o trascurabile.

Già questa dichiarazione non è veritiera. Possiamo affermarlo in quanto presso la nostra attività de "Le Cementine" che dista a 1,37 Km dall'allevamento attuale, oggi, spesso e volentieri, siamo costretti a dover far fronte ad un odore veramente sgradevole proveniente dall'allevamento che coincide, soprattutto negli orari serali, esattamente con l'orario della nostra attività di ristorazione.

Rilevando quindi già oggi la presenza di odori sgradevoli in maniera importante, non riusciamo a capire come sia possibile dichiarare come nullo l'impatto esistente.

Ad aggravare lo studio, è l'assenza totale (e pubblicamente dichiarata da parte dei tecnici in quanto onerosa e con tempi di realizzazione troppo lunghi) dell'effettuazione di un piano di monitoraggio sul posto per capire l'impatto odierno e il valore da cui poter partire per emettere poi una valutazione di impatto odorigeno con un eventuale ampliamento.

Chiediamo dunque un approfondimento tecnico ed un adeguato monitoraggio pre e, eventualmente, post ampliamento.

3. Conseguenze dell'odore e presenza costante di mosche: esempi a supporto

Come detto in precedenza, il fenomeno di percezione dell'odore si verifica in concomitanza con gli orari di apertura dell'attività di ristorazione, con disguidi non indifferenti in termini di experience e comfort dei nostri clienti.

Le Cementine è un ristorante di fine dining, con particolare attenzione all'esclusività del momento e alla qualità dell'esperienza, e la clientela non si aspetta di dover far fronte alla presenza costante di mosche e odori sgradevoli.

Già oggi questa è una situazione che siamo costretti a sopportare nostro malgrado e di fronte ai casi, fortunatamente sporadici, dei clienti che per questa ragione hanno rinunciato alla cena, paghiamo il prezzo della mancanza di rispetto delle norme da parte della gestione della Porcilaia. Non immaginiamo cosa potrebbe succedere qualora l'ampliamento venisse concesso e l'effettiva mancanza di virtuosità e buona gestione dell'azienda stessa.

4. Impatto sull'attività banqueting

Dal 2011 Alajmo Eventi si propone per ricreare, in tutto il mondo, lo stesso inconfondibile stile del servizio e della cucina che contraddistingue tutti i ristoranti del Gruppo, grazie ad un team di esperti event planner, chef stellati, sommelier e maîtres.

Lo spazio, in particolare quello esterno, de Le Cementine, è la location ideale per l'organizzazione di cerimonie quali matrimoni, lauree, compleanni, cene aziendali, essendo la struttura caratterizzata da un design innovativo con un contorno assolutamente suggestivo per poter godere a pieno del Parco del Sile.

Un'attività che potrebbe non esistere più qualora venisse ampliato l'allevamento: nessun cliente potrebbe, consapevole delle problematiche perché impossibili da non notare, affittare il nostro spazio per festeggiare alcune delle giornate più importanti della loro vita.

5. Impatto economico

Per tutti i motivi sopra elencati, anche se di difficile stima e quantificazione, è innegabile che l'impatto economico per la nostra attività possa risultare significativo.

6. Conclusioni

Massimiliano Alajmo a "Le Cementine" propone una declinazione di cucina di campagna che faccia sempre più affidamento sull'approvvigionamento di ortaggi dall'orto, posto a fianco al ristorante. Anche la laguna, con la sua ricca biodiversità, è protagonista di molti piatti, sia con elementi vegetali sia ittici.

"Le Cementine" aprono lo sguardo alla terra, alla semplicità e alla riscoperta del senso. Una distillazione di genuinità che coniuga l'ospitalità con il piacere rassicurante della naturalezza.

Quanto scritto per darvi evidenza del fatto che i nostri valori, su cui fondiamo tutta l'attività del ristorante, non possono trovare nessun punto in comune con le proposte di ampliamento della ditta SUINAL, che andrebbero a stravolgere e ad annullare tutti gli investimenti effettuati e renderebbero vani i nostri quotidiani sforzi per rendere unica l'esperienza dei nostri clienti.

Chiediamo pertanto che l'ampliamento venga bloccato e che non venga data alcuna possibilità al progetto presentato.

Osserviamo quindi come l'Amministrazione e le Autorità competenti debbano valutare gli impatti della attività Suinal esistente e gli stessi nell'ipotesi di ampliamento in ottemperanza a tutti i principi di sostenibilità ambientale, salutistica ed economica del territorio nel quale facciamo parte.

J-Farm Srl
Via Liguria n.1
35030 Saonara di Rubano (PD)
P.Iva e C.F. 05356510255