

L'AZIONE

ILLUSTRATA

Settimanale della Diocesi di Vittorio Veneto
Anno CI - Euro 1,00 - copia omaggio

2 aprile 2015

14



Da qui
all'



MILANO 2015

La grande
esposizione mondiale
vista dall'Opitergino
Mottense





latteria e caseificio



Via Postumia 28/1 - Motta di Livenza (TV)

tel. 0422 861288 - fax 0422 766365 - e.mail: info@caseificiomoro.com

Intervista all'opitergino Franco Manzato, assessore regionale all'agricoltura

“La nostra agricoltura da Expo”

Per la terra veneta, l'Expo che si svolge a poca distanza rappresenta un'opportunità non piccola, poiché per i tanti visitatori attesi all'evento di Milano una parte potrà essere interessata ad andare alla scoperta delle bellezze e squisitezze che offre il territorio circostante. Cosicché il Veneto e ancor più l'area prossima alla città di Venezia potranno costituire una prosecuzione della vetrina milanese.

Nel collegamento tra il grande evento di Milano e la realtà agroalimentare veneta, un ruolo chiave è svolto dall'assessorato regionale all'agricoltura e alla pesca, guidato dall'opitergino Franco Manzato.

Assessore Manzato, quale coinvolgimento è stato pensato dalla Regione Veneto in occasione dell'Expo, che rappresenta un'occasione speciale per l'economia regionale?

“L'assessorato all'agricoltura e pesca ha ritenuto opportuno creare una struttura ad hoc, situata ai piedi di Venezia (nell'area di Marghera), che si chiamerà "Aqua" e sarà operativa durante i sei mesi di Expo, da maggio a ottobre. I padiglioni di Aqua accoglieranno eventi, esposizioni permanenti, workshop e dibattiti intorno al tema della sostenibilità della pesca e dell'acquacoltura, parlando anche di consumo consapevole e coinvolgendo soprattutto i giovani in un percorso

di conoscenza ed esperienza diretta dell'ecosistema marino. Abbiamo ritenuto indispensabile attivare questa iniziativa in quanto anche la pesca e il rispetto delle aree marine sono una delle sfide dell'Expo. La gestione dell'area espositiva è stata affidata a Veneto Promozione. L'obiettivo è quello di focalizzare l'attenzione sulla presa di coscienza della realtà complessa del Mare Adriatico. Questo spazio sarà messo a disposizione dell'industria produttiva veneta e delle filiere legate all'itticoltura, conservazione e lavorazione del pesce, ma anche ai temi alimentazione, salute, energia, ricerca e innovazione nel settore.

Il comparto agricolo regionale ha altresì attivato numerose altre iniziative che si inseriranno parallelamente sul territorio regionale e nei padiglioni dell'Expo di Milano. Innanzitutto saremo pre-

senti nel "padiglione dell'esperienza vitivinicola italiana" nella capitale lombarda, con un apposito spazio autonomo denominato "Vino - a taste of Italy", gestito da Verona Fiere. Inoltre, in loco, allestiremo un prestigioso spazio chiamato "Diamante", gestito da U.V.I.E., dove saranno esposti a rotazione e degustati i vini veneti. Sul territorio regionale invece verrà avviato il progetto "Il Veneto del gusto" grazie al coinvolgimento delle Pro Loco e dei Consorzi di tutela dei prodotti, al fine di valorizzare i prodotti a marchio e la nostra cultura enogastronomica. Con la collaborazione dell'Orto Botanico di Padova avvieremo un progetto di valorizzazione dei Parchi regionali del Veneto. Infine, in collaborazione con la Fondazione Italia-Cina



Franco Manzato

stiamo perfezionando un programma ad hoc per i buyers e importatori cinesi”.

Quali benefici potrà sortire l'Expo su questo tema?

“L'edizione 2015 dell'Expo è rivolta in modo specifico al settore agricolo. Sottopone al mondo intero la que-



PESCHERIA CASAGRANDE
di Granfatti Elvira & C. snc
Vendita all'ingrosso e al minuto
ROSTICCERIA GASTRONOMIA

Menu di Pasqua

Via della Stazione, 4/6 Oderzo (TV) Tel. 0422 713192 Fax 0422 712875	Via Pescheria, 17 Oderzo (TV) Tel. 0422 710948	Via Maestri del Commercio, 2 all'interno del Supermercato Visotto Oderzo (TV) Tel. 0422.712693
---	--	--

www.pescheriacasagrande.it - info@pescheriacasagrande.it

stione del cibo e della corretta nutrizione, presentando a livello internazionale le future sfide alle quali siamo chiamati a rispondere. Non dobbiamo quindi fare l'errore di circoscrivere la questione al Veneto, ma dobbiamo sentirci coinvolti in un'azione ad ampio raggio, che deve avere gli stessi obiettivi e uguali finalità. Di fatto, l'Unione Europea ha focalizzato la nuova programmazione dei fondi comunitari nell'implementazione di alcune linee guida, quali la sostenibilità ambientale di qualsiasi attività economica, la conversione verso produzioni biologiche, il mantenimento della biodiversità, la riduzione del gap tra Paesi nell'accesso al cibo e all'acqua, lo sviluppo della bioeconomia. Questi elementi sposano perfettamente la filosofia proposta dall'Expo 2015, posizionando in questo modo l'Europa come faro e baluardo avanguardista".

In questo grande evento lei vede più rischi o più opportunità?

"L'Expo si svolgerà alle porte del Veneto, Milano, e questo ci consentirà di essere vetrina internazionale del buon cibo e della sana tradizione culinaria. Il Veneto è



pronto per affrontare questa sfida, ragion per cui non credo sussistano particolari rischi, bensì molte opportunità. La possibilità di far confluire milioni di visitatori provenienti da tutto il mondo nel nostro territorio, sfruttando la loro permanenza in Italia, ci consentirà di far conoscere loro le nostre attività agricole, la nostra cultura del vino e il nostro amore per la terra".

Da trevigiano, secondo lei quali sono i prodotti agroalimentari e i piatti locali "da Expo", meritevoli cioè di valorizzazione per la loro qualità e genuinità?

"Sicuramente tutti i prodotti a denominazione di origine che il territorio trevigiano offre, dal Radicchio di Treviso, alla Casatella trevigiana, dall'Asparago al formaggio Piave, passando per le eccellenze vitivinicole conosciute a livello mondiale come il Prosecco, e molti altri. Ma tengo a precisare che

EXPO 2015. ATTESI OLTRE 20 MILIONI DI VISITATORI

Expo Milano 2015 è l'Esposizione Universale che l'Italia ospiterà dal 1° maggio al 31 ottobre 2015 e sarà il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione. Per sei mesi Milano diventerà una vetrina mondiale in cui i Paesi mostreranno il meglio delle proprie tecnologie per dare una risposta concreta a un'esigenza vitale: riuscire a garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti i popoli, nel rispetto del Pianeta e dei suoi equilibri. Un'area espositiva di 1,1 milioni di metri quadri, più di 140 Paesi e Organizzazioni internazionali coinvolti, oltre 20 milioni di visitatori attesi. Sono questi i numeri dell'evento internazionale più importante che si terrà nel nostro Paese. Expo Milano 2015 sarà la piattaforma di un confronto di idee e soluzioni condivise sul tema dell'alimentazione, stimolerà la creatività dei Paesi e promuoverà le innovazioni per un futuro sostenibile. Ma non solo. Expo Milano 2015 offrirà la possibilità di conoscere e assaggiare i migliori piatti del mondo e scoprire le eccellenze della tradizione agroalimentare e gastronomica di ogni Paese. Per la durata della manifestazione, la città di Milano e il sito espositivo saranno animati da eventi artistici e musicali, convegni, spettacoli, laboratori creativi e mostre.

Expo non significa valorizzare il singolo prodotto locale, bensì dare luce a tutto il sistema agroalimentare che il Veneto vanta. Abbiamo da tempo avviato delle massicce iniziative di "incoming" attraverso le quali le aziende del settore primario si stanno interfacciando con numerosi mercati esteri proponendo e vendendo i loro prodotti, operazione mediata dalla Regione Veneto che ha investito centinaia di migliaia di euro in questo progetto. La finalità è quella di proporre i nostri prodotti in modo univoco, dimostrandoci

così la forza della nostra filiera e il valore delle produzioni di qualità che coltiviamo su tutto il territorio regionale. Abbiamo pertanto avviato un percorso di trasformazione della mentalità aziendale che è propria delle imprese del Nordest, quella di "fare da soli", trasformandola piano piano in una mentalità di gruppo, sicuramente più incisiva nei mercati stranieri e quindi più vantaggiosa per ognuna di loro. L'Expo è un'occasione per consolidare questa linea strategica".

Franco Pozzebon



NARDO
TERRAZZI ALLA VENEZIANA

NARDO GIOVANNI S.R.L.

VIA GARIBALDI, 50
31040 GORGO AL MONTICANO (TV)
TEL. 0422/740870 FAX 0422/740873
E-MAIL: INFO@NARDOPAVIMENTI.IT
WWW.NARDOPAVIMENTI.IT



WWW.EXPOVENETO.IT, per essere informati su eventi e aziende venete "da Expo"

Dall'inizio di febbraio è on line il portale ufficiale della Regione Veneto per l'Expo 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita".

Accedendo a www.expo-veneto.it si possono avere informazioni riguardo a ciò che di meglio il Veneto offre oggi di interesse per i visitatori dell'Expo di Milano, per i turisti in generale, ma anche per operatori economici a vario titolo.

Il portale è una vetrina ufficiale della Regione Veneto per Expo ed è un grande contenitore di eventi proposti dal sistema produttivo, dagli enti e dalle associazioni in tutto il

territorio regionale, in programma dal 1. maggio al 31 ottobre in concomitanza all'Esposizione Universale di Milano.

Ed Expo Veneto dà spazio a tutte le aziende interessate, che possono promuovere le proprie iniziative e produzioni. Anche le imprese agricole possono registrarsi e veder pubblicata la propria proposta purché sia coerente con il titolo ed i temi sviluppati da Expo 2015 e purché sia caratterizzata da creatività e qualità.

È stato realizzato affinché le aziende possano facilmente iscriversi ed è stato pensato affinché continui

a promuovere il Veneto, anche dopo la conclusione di Expo 2015.

Il portale già oggi ospita oltre mille realtà venete, ma molte altre stanno per essere inserite, e circa 200 eventi in programma a livello locale.

È stato tradotto in 25 lingue perché l'esposizione di Milano è universale e tutti coloro che vorranno visitare l'Italia avranno l'occasione, da casa propria, di



La homepage del sito www.expo-veneto.it

vedere cosa offre il Veneto, nella loro lingua.

Al progetto del portale hanno aderito undici associazioni di categoria del Veneto.



Colledan
Carlo Andrea

**Agenzia e
Servizi Immobiliari**

Viale Stazione, 7
31045 Motta di Livenza (TV)

Telefono 0422.766284

Telefax 0422.764584

agenzia@colledan.it

condomini@colledan.it

www.colledan.it



Wash and Dry

LAVANDERIA SELF-SERVICE

CON DETERSIVI & AMMORBIDENTI INCLUSI

APERTO TUTTI I GIORNI DALLE ORE 6.00 ALLE ORE 23.00

POTRAI LAVARE TUTTA LA BIANCHERIA

- RISTORAZIONE • CASA
- COPRIDIVANI • TENDE
- GIUBBOTTI • LAVORO
- TRAPUNTE • TAPPETI
- PIUMONI • COPERTE

LAVAGGIO

7 KG.

€ 4,00 con card

€ 4,50 senza card

16 KG.

€ 7,00 con card

€ 7,50 senza card

27 KG.

€ 10,00 con card

€ 11,00 senza card

ASCIUGATURA

10 minuti

15 KG.

€ 1,30 con card

€ 1,50 senza card

18 e 22 KG.

€ 1,70 con card

€ 2,00 senza card



GORGIO AL MONTICANO

Via Postumia Centro, 30 (vicino alla chiesa)

per info 334 7356647

Lo chef Pierchristian Zanotto del Parco Gambrinus: "Cosa mi aspetto dall'Expo"

"La Terra è soltanto una, da rispettare e amare"

Che cosa aspettarsi dall'Expo? Da questo straordinario evento al quale arriveranno proposte, idee, prodotti, filosofie da tutti gli angoli del pianeta? L'abbiamo chiesto a Pierchristian Zanotto, chef trentotenne che affianca papà Adriano nella conduzione di un ristorante rinomato, di lunga tradizione, il Parco Gambrinus a San Polo di Piave. L'abbiamo raggiunto sulle colline di Susegana, dove insieme ad altre due famiglie coltiva il proprio orto familiare. Alla cucina tradizionale, per la quale il Gambrinus negli anni si è costruito una solida fama, da tempo Pierchristian affianca un nuovo modo di preparare il cibo. È la filosofia "Con + Testa", cioè più attenzione alla sostenibilità, ai prodotti del territorio, alla stagionalità.

"Dall'Expo mi aspetto che faccia aumentare in tutti noi la consapevolezza che la Terra è soltanto una, da rispettare, amare. Che non è un ambiente da sfruttare e basta, ma un pianeta da amare per la straordinaria varietà di animali e vegetali che ospita. Lo dico come chef, partendo dal territorio - dichiara convinto Pierchristian -. Noi abbiamo sempre privilegiato i prodotti locali.

Ricordo benissimo come papà contattasse, e contatti ancora, i contadini e gli allevatori del posto, ricercando gli animali da cortile e le verdure più genuine. L'ha fatto in anni in cui il "km zero" neppure si sapeva cosa fosse".

Pierchristian all'Expo ci andrà? "Certo che sì! Il tema è quello del cibo e credo non potesse essere più azzeccato per l'Italia, vista la nostra cultura e la nostra storia enogastronomica. Mi aspetto che tutte le proposte positive che arriveranno dai grandi gruppi, dalle multinazionali, vengano poi mantenute. Insomma che ci sia coerenza fra quanto si propone e quanto si farà".

La curiosità verso ciò che propongono le altre nazioni è tanta. Pierchristian è abituato ad attingere a piene mani ai cibi delle altre culture. È stato fra i primissimi a proporre la quinoa, la pianta che cresce sugli altipiani delle Ande. I suoi frutti vengono considerati come un cereale (anche se la pianta non è una graminacea), sono assai ricchi di proteine e si



Pierchristian Zanotto

prestano quali ingrediente per ricette inusuali e ricercate.

Ecco, Pierchristian sta facendo della ricerca uno dei suoi fili conduttori. "Molto meglio un broccolo fragrante colto nel mio orto di un prodotto congelato che giunge da chissà dove" suole ripetere. "Ecco - conclude - sono onorato ed orgoglioso che l'Italia, con la sua straordinaria biodiversità e specificità per quanto riguarda la cucina, ospiti l'Expo. Mi aspetto che si tragga da quest'esperienza una maggiore attenzione a temi quali sostenibilità e rispetto dell'ambiente, anche in cucina. Noi chef possiamo fare molto. A livello mondiale so di alcuni chef molto prestigiosi che hanno aderito

alla campagna "Save the oceans feed the world", cioè salva gli oceani nutri il mondo, per metodi di pesca che siano più rispettosi della fauna ittica. Ripeto, noi chef possiamo fare tanto".

Al Parco Gambrinus suo padre, Adriano Zanotto, è stato un precursore della sostenibilità e del rispetto, promuovendo il Premio Mazzotti oltre trent'anni fa e puntando molto sul rispetto dell'ambiente. Gambrinus poi è famoso per i gamberi di fiume, che un tempo popolavano le limpide acque della Lia. La sostenibilità oggi passa anche dai fornelli. Il gusto ci guadagna - provare per credere un menu di Pierchristian - e la salute pure.

Annalisa Fregonese

L'AZIONE

Settimanale della diocesi di Vittorio Veneto

(Iscritto al n. 11 del Registro stampa del Tribunale di Treviso il 21-9-1948 e al Reg. Naz. della Stampa con il n. 3382 vol. 34 f. 649 del 5-9-91 - Iscr. ROC n. 1730)

Direttore responsabile
GIAMPIERO MORET

Redazione e amministrazione
Tel. 0438 940249
e-mail: lazione@lazione.it
www.lazione.it
Via J. Stella, 8 - Fax 0438 555437
stampa: Tipse - Vittorio Veneto TV

ABBONAMENTI 2014:
Annuale (50 numeri) 49 €
Semestrale 27 €
Sostenitore 80 €

Per l'estero chiedere in amministrazione.

Conto corrente postale n. 130310

"I dati forniti dai sottoscrittori degli abbonamenti vengono utilizzati esclusivamente nell'ambito della nostra attività e non vengono ceduti a terzi per alcun motivo."

Questo settimanale è iscritto alla FISC Federazione Italiana Settimanali Cattolici ed associato all'USPI Unione Stampa Periodica Italiana



Socio del **CONSENSIS** CONSORZIO NAZIONALE SETTIMANALI SOC. COOP. a.r.l. - ROMA

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PUBBLICITÀ

AGENZIA CIMA s.a.s.
31015 CONEGLIANO (Tv)
via Legnano, 1
tel. 0438 41 2321 • 0438 34629
cell. 393 9363679 • fax 0438 23371
e-mail: info@agenziacima.it
www.agenziacima.it

Chiuso in redazione
il 30.3.2015 alle ore 9.00

Oderzo. L'Expo di Milano vista dai volontari del commercio equo e solidale

Una finestra sulla biodiversità

L'Expo di Milano sarà una straordinaria vetrina sul cibo del mondo. Ma in quel di Oderzo un'accattivante vetrina del cibo nel mondo c'è già da parecchi anni. È la "Bottega del mondo", uno degli undici punti vendita della Cooperativa Pace e Sviluppo di Treviso che nella Marca da decenni promuove la filosofia del commercio equo e solidale. Si trova in via Mazzini e, appena varcata la soglia, si ha davvero la sensazione di toccare con mano la mondialità. Sugli scaffali prodotti che arrivano da più parti del pianeta: l'America Latina come l'Africa, ma anche dalle italianissime regioni dello Stivale, dando spazio a quelle realtà che praticano il commercio equo, sono impegnate in progetti solidali come il recupero dei detenuti, o coltivano terreni sequestrati alla mafia.

"I prodotti che vanno per la maggiore? Senza dubbio tè, caffè e cioccolato" rispondono con sicurezza i volontari. Eh già, perché dietro al banco non ci sono commessi stipendiati bensì volontari che, attraverso la loro disponibilità, consentono alla Bottega di essere aperta ai consumatori con gli orari di un normale negozio. Solo che la filosofia è ben più complessa delle tradizionali strategie commerciali. La base, appunto, è il commercio equo e solidale. Remunerare cioè con il giusto salario coloro che le materie prime le coltivano e le producono. Svincolati dalle logiche delle multinazionali, puntando alla crescita delle micro imprese e del territorio dove esse operano, an-

che attraverso l'istruzione e la promozione umana. Agli esordi la filosofia del commercio equo e solidale viaggia

attraverso i prodotti esposti sulle bancarelle che venivano allestite durante le sagre paesane o in altri mo-

menti di vita delle comunità locali. Visto il crescente interesse, la Cooperativa Pace e Sviluppo di Treviso fece il

NUOVA VITA AL LEGNO
IMPREGNANTE E FINITURA 2 IN 1
IN UN UNICO PRODOTTO

Linea NOVOLEGGNO
DOLOMITI

Impregnante e finitura dalle eccellenti prestazioni



Oderzo 0422 815 435 S. Donà di Piave 0421 220 689
colorificio.postumia@libero.it www.colorificiopostumia.it

concessionario



salto aprendo appunto la "Bottega" ad Oderzo. Negli anni nella Marca Trevigiana se ne sono aggiunte delle altre, tanto che ora i punti vendita sono undici.

"Ciò che ci sta molto a cuore è il consumo critico - spiegano le volontarie che abbiamo incontrato -. Non vogliamo assolutamente dire che tutto ciò che viene proposto dal commercio tradizionale è da buttare. L'obiettivo è avere un consumatore informato, capace di distinguere, di fare le sue valutazioni e decidere quale prodotto è meglio acquistare". La conoscenza del prossimo passa anche attraverso le sue abitudini alimentari. Senza dubbio si può dire che nell'opitergino la quinoa, questa pianta simile ai ce-

reali che cresce nelle terre andine, si è fatta conoscere

altre@mondo
commercio equo e solidale

grazie alla Bottega del Mondo. E dire che oggi è diventata una materia prima ricercata, alla base di piatti creati da chef di grido. Tè, caffè, cioccolato, zucchero, ma anche pasta, biscotti, banane, solo per nominare alcuni prodotti. Tutti rigorosamente controllati, la tracciabilità è uno dei pilastri del commercio equo.

Non vogliamo dilungarci in descrizioni: una capatina alla Bottega vale molto di più di tanti discorsi. Essa inoltre organizza di frequenti iniziative di sensibilizzazione e informazione sui temi del commercio equo e



La sede della Bottega del mondo di Oderzo

solidale e della sostenibilità (tra queste, ricordiamo la Piazza del Baratto). Chi volesse impegnarsi concretamente non ha che da farsi avanti: si cercano volontari per la gestione della Bottega. Nel frattempo, prima

dell'Expo 2015, una bella prova di mondialità la si avrà alla Fiera Quattro Passi. Organizzata da Pace & Sviluppo, avrà luogo al Sant'Artemio di Treviso il 16-17 e 23-24 maggio.

AF

De Biaggi - Baratella @ C. srl

Via Strada Maestra d'Italia, 17 - 31016 Cordignano (TV)

Tel. 0438 990334 - Fax 0438 990304



www.dbeb.it info@dbeb.it

CONFARTIGIANATO ALL'EXPO

Artigiani del buon mangiare

Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita. A Milano faranno mostra di sé ben 144 Paesi; l'Expo è un evento che metterà l'Italia al centro del mondo e che porterà il mondo in Italia. È dunque un'occasione, anche per le diverse realtà locali, territoriali e imprenditoriali, di farsi conoscere.

Tra queste c'è anche Confartigianato, che ha deciso di credere nella sfida e nelle opportunità presentate da Expo, in uno spirito "expottimistico", partendo dalla presenza istituzionale nel Padiglione Italia per l'intera durata della manifestazione, con uno spazio a uso esclusivo e di un'area espo-

sitiva, per due settimane non consecutive.

In tale contesto il Sistema Confartigianato, attraverso spazi ed eventi, avrà modo di vivere "dall'interno" l'esperienza di Expo Milano 2015 e favorirà nel contempo la creazione di nuove relazioni e scambi - istituzionali, culturali ed economici - con le delegazioni straniere.

Oltre alla presenza istituzionale, Confartigianato ha deciso inoltre di attuare un progetto di promozione e commercializzazione di realtà e prodotti d'eccellenza, che favorisca l'interazione con visitatori, buyers e delegazioni com-

LA VISITA IL 27 GIUGNO ORGANIZZATA DAL COMUNE

Da Mansuè all'Expo

Il Comune di Mansuè organizza una trasferta a Milano per visitare l'Expo 2015, che è stata programmata per sabato 27 giugno. Questo il programma: ritrovo dei partecipanti alle 6, sistemazione in pullman e partenza per Milano, per visitare il nuovo polo espositivo di Fiera Milano costruita appositamente per



l'Expo. Il ritorno è previsto in tarda serata. La quota di partecipazione è di 55 euro a persona, comprensiva del trasferimento in pullman e del biglietto d'ingresso all'Expo. Per informazioni e iscrizioni (entro il 31 maggio): biblioteca di Mansuè, tel. 0422.741915, lunedì, mercoledì e giovedì dalle 15 alle 18.



CHI.EDIL
CHIUSURE PER L'EDILIZIA

" COSTRUIAMO PORTE DAL 1960 "

PORTE PER GARAGES BASCULANTI
PORTE PER GARAGES SEZIONALI
PORTONI INDUSTRIALI
PORTE STANDARD
PORTE SPECIALI E SU MISURA
SERRANDE PER GARAGES E NEGOZI
PORTE ANTINCENDIO E MULTIUSO
PRONTE A MAGAZZINO

Showroom e Uffici

Vittorio Veneto (TV) | Italy

Via Cal De Prade 145

T +39 0438 500822 | F +39 0438 912412

www.chiedil.it | info@chiedil.it

APERTO TUTTE LE DOMENICHE

ODERZO
P.zza Cav. Vittorio Veneto
Tel. 0422 815697



F.lli BIANCO

PROFESSIONALITÀ
CORTESIA
QUALITÀ
E PREZZO
GIUSTO

VENDITA PROMOZIONALE

SCONTI FINO AL **50%**

**ELIMINAZIONE TOTALE
CALZATURE DA BAMBINI**

SCONTI FINO AL **70%**

merciali estere. In sintesi aiutare il "made in Italy" a essere rilanciato e internazionalizzato grazie ai riflettori di un evento planetario. È nato così il Fuori Expo di Confartigianato, un prestigioso spazio "dedicato" nel cuore creativo della città, con esposizioni, eventi, percorsi tematici, incontri e partnership eccellenti per l'intera durata di Expo. È l'Italian Makers Village che si svilupperà su 1.800 metri quadrati con 27 stand espositivi che ospiteranno a rotazione, nelle 27 settimane di Expo, altrettante imprese che desiderano partecipare alla Rassegna delle Eccellenze. Ulteriori dieci spazi saranno disponibili nello Store delle Eccellenze per la vendita diretta, gestita da personale specializzato; in più, cinque spazi esterni "ali-

IL CONCORSO DI CONFARTIGIANATO

“Nutrire il futuro: energie dalla tradizione”. Si intitola così il concorso nazionale lanciato da Confartigianato, rivolto alle imprese associate operanti nei settori del manifatturiero e dell'enogastronomico.

Attraverso il concorso viene individuata l'eccellenza della produzione artigiana italiana, che sarà messa in mostra nello spazio espositivo di Confartigianato Imprese presso il Padiglione Italia, a Milano, nelle settimane dal 12 al 18 giugno e dal 9 al 15 ottobre.

mentari" saranno dedicati allo Street Food. Una struttura dedicata ospiterà incontri tra le aziende e le delegazioni commerciali estere e i buyers individuati grazie alla collaborazione con l'Istituto nazionale per il Commercio Estero.

Imprese vicentine e trentigiane, che già hanno ini-

I macro-settori interessati sono: l'artigianato manifatturiero e l'artigianato enogastronomico. Per ciascuno dei due settori è prevista la giuria, composta da esperti del design (tra i quali Triennale di Milano e Associazione per il Disegno Industriale) e dell'alimentazione di qualità (tra i quali Slow Food e Alta Qualità). La composizione e la competenza della giuria sono tali da garantire il più qualificato livello di valutazione della qualità dei prodotti che saranno esposti presso gli spazi di Padiglione Italia Expo 2015.



NECCHI
JANOME
PFAFF
elna
SWISS DESIGN



CUCI
SERVICE

centroCucito

BERNINA+
Active Partner

Macchine per cucire e accessori, assistenza tecnica qualificata. Corsi di cucito creativo e sartoriale. Stage per studenti scuole di moda. Servizio plissettatura.

Cuci Service Via Verdi 50 - Strada Cadore Mare - Oderzo - Tel. 0422 716267 - www.cuciservice.com





ODERZO • Piazza Valentino Rizzo, 13
Tel. 0422 713715 • **SEMPRE APERTI**
www.ilgamberodoro.it • info@ilgamberodoro.it

Il tuo pranzo di Pasqua

Aperitivo di benvenuto
Stuzzichini dorati

Antipasto

Carpaccio di tonno con asparagi marinati
Sfogliatina di capesante con salsa primavera

Primi

Risotto alle erbe spontanee
Garganelli con scampi e asparagi verdi

Intermezzo

Lo sgroppino

Secondi

Filetto di rombo al forno con verdure tornite
Coscia di agnello al forno con patate dorate

Lo sgroppino

La colomba di Scarpier con il cioccolato fuso

I nostri Vini Prosecco Val D'oca, Pinot Grigio,
Cabernet (Az. Bosco del Corner)



Per prenotazioni tel. 0422 713715 - 713474 o cell. 3929562444

“Gli Ingordi”

PIZZA & CARNE



ODERZO - Via Garibaldi, 39/A
Tel. 0422 713474 - Cell. 392 9562444

*Pasqua
sempre aperti*





ziato a manifestare il loro interesse per l'iniziativa, porteranno a Milano le eccellenze dell'artigianato veneto nella settimana che andrà dall'1 al 5 ottobre. In quei giorni, in contemporanea con la presenza della Regione Veneto nel Padi-

glione Italia dell'area Expo, i prodotti presenti in IMV, rappresenteranno di fronte al mondo il meglio delle nostre produzioni nei settori dell'alimentare, della moda, del legno e del complemento d'arredo, dell'artigianato artistico e del-



l'ICT. Gli spazi in IMV offrono possibilità aggiuntive durante tutto il periodo dell'Expo legati anche ad attività di tipo tematico. L'Italian Makers Village sorgerà in Via Tortona, uno dei cuori pulsanti della vita milanese. Area industriale


riqualificata, la zona è oggi uno dei quartieri più in voga della città, una location a due passi dai Navigli, un'area di quelle che meglio riflettono quel concetto di "tradizione e modernità" quale caratteristica della "artigianalità" italiana. **AF**



momesso
la passione di riscaldare le case

- Stufe a legna • Stufe a legna in pietra ollare
- Cucine a legna e termocucine • Caldaie a legna e termocamini
- Pannelli solari e fotovoltaici • Elettrodomestici e climatizzatori



 momesso

LA PASSIONE
PER IL FUOCO
DAL 1963

Sede ed esposizione:
Faè di Oderzo - Treviso
tel e fax +39 0422 853936
e-mail: ufficio@momesso.it

www.momesso.it

EXPO, che c'è da sapere...

Cosa è l'Expo?

Le Esposizioni Universali sono grandiosi eventi internazionali che in sei mesi riescono a regalare un'esperienza culturale, educativa e commerciale internazionale ai visitatori e a tutti i partecipanti, permettendo il dialogo tra i diversi cittadini del pianeta e contribuendo a rafforzare la cooperazione tra i popoli. Le Esposizioni sono gestite dal BIE (Bureau International des Expositions), un'organizzazione internazionale intergovernativa composta da 168 Stati membri e fondata nel 1928 tramite la Convenzione di Parigi.

Il BIE prevede due tipologie di Esposizioni

Le **"Esposizioni Universali"** come quella di Milano, organizzate su un tema generale ogni 5 anni e con durata fino a 6 mesi. I partecipanti costruiscono i propri padiglioni e l'area del sito espositivo non ha limiti di dimensioni.

Le **"Esposizioni Internazionali"**, organizzate durante gli intervalli tra due Esposizioni Universali, su un tema più specialistico, con durata fino a 3 mesi. Gli organizzatori costruiscono tutti i padiglioni e li affittano ai partecipanti.

Le Esposizioni, sin dalla prima edizione del 1851 a Londra, sono state capaci di attirare un numero senza eguali di visitatori. Nel corso del XXI secolo l'interesse mondiale è cresciuto, come risulta dal costante aumento del numero di visitatori: Hannover 2000 (19 milioni), Aichi 2005 (22 milioni), Shanghai 2010 (73 milioni).

Expo a Milano, la prima volta nel 1906

L'Expo a Milano non è una novità. Il 28 aprile 1906 si inaugurava a Milano l'Esposizione Internazionale dedicata ai trasporti. Per l'occasione l'area alle spalle del Castello Sforzesco, l'attuale Parco Sempione, ospitava oltre 200 padiglioni. L'interesse verso i progressi ottenuti nel campo dei trasporti terrestri e marittimi era alto. Tutto il mondo aspettava la fine dei lavori del Traforo del Sempione. La manifestazione permise a Milano di guadagnarsi un ruolo da protagonista sulla scena internazionale.

Digital Expo. Gli strumenti digitali per conoscere Expo 2015

In linea con le nuove modalità comunicative rese possibili dalla Rete e dalle nuove soluzioni tecnologiche, Expo Milano 2015 si presenta con un volto "digital", utilizzando gli strumenti digitali più innovativi nell'ottica di veicolare in maniera capillare il messaggio "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Ci sono le piattaforme web: il sito istituzionale, il magazine di approfondimento "ExpoNet", la community "Expo worldrecipes", la piattaforma per la visita virtuale del sito espositivo "Virtual Tour". Ci sono le App, ufficiali nate per fa-



cilitare la consultazione in mobilità. Ci sono i totem che nella città di Milano aiutano i passanti a prendere confidenza con i concetti principali dell'Expo.

La Mascotte: Foody

La mascotte ufficiale di Expo 2015 è Foody, un personaggio di ispirazione arcimboltesca che in realtà è un volto composto da undici personaggi ispirati al mondo della frutta e degli ortaggi. Il nome dei

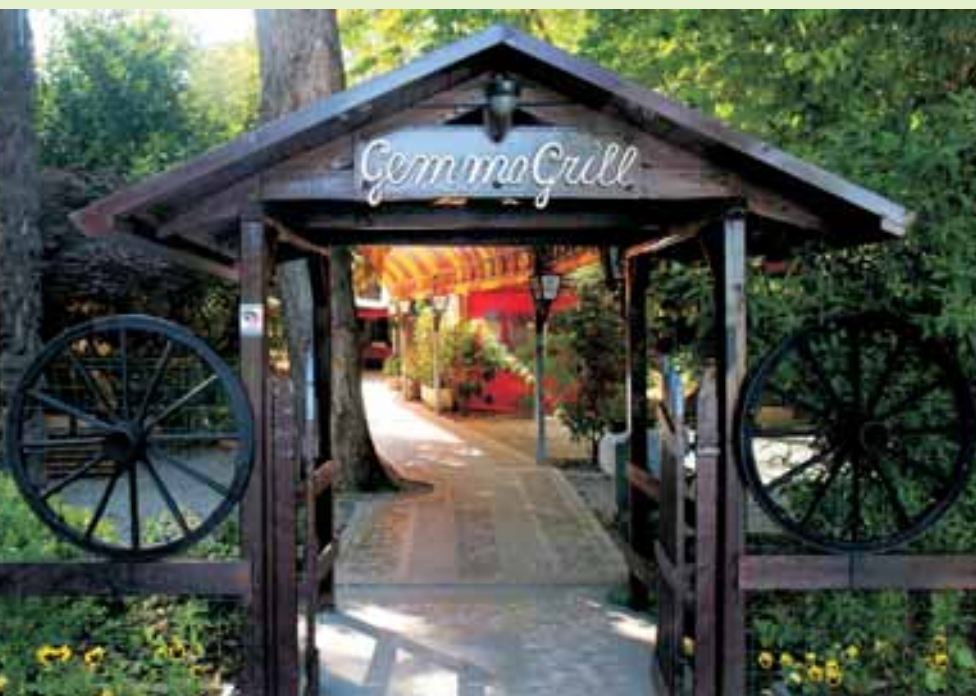


personaggi - disegnati da Disney Italia - è stato deciso dai bambini attraverso un sondaggio online sul sito ufficiale della manifestazione. Si tratta di una famiglia composta da Josephine Banana, Piera la Pera, Rodolfo il Fico, Gury l'Anguria, Manghy il Mango, Pomina la Mela, i Rap Brothers (tre ravanelli), Guagliò l'Aglio, Arabella l'Arancia, Max Mais, Chicca la Melagrana e Julienne Zucchina. Sono personaggi che simboleggiano alimenti provenienti da tutto il mondo, ognuno con la sua personalità, simboleggiando la diversità e l'unione.

Diventa volontario Expo 2015

Expo Milano 2015 ha, tra gli altri scopi, quello di attivare diverse opportunità di partecipazione all'evento. Per questo il volontariato, nelle sue varie forme, è forse lo strumento più adatto per coinvolgere quanti più cittadini possibile. Nell'ambito dell'Expo 2015 è stato predisposto un Programma Volontari per coinvolgere tutte le organizzazioni e dare l'occasione di candidarsi a tutti.

Sarà un'occasione irripetibile per entrare a far parte di una comunità di volontari multiculturale e multilingue, e acquisire nuove conoscenze ed esperienze in un evento internazionale, diventare portatore di un messaggio di accoglienza e integrazione. Info: <http://volunteer.expo2015.org>.



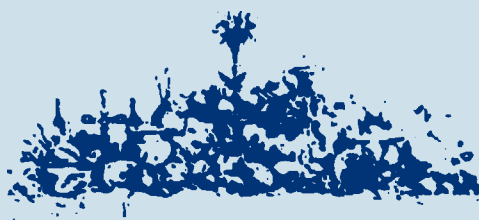
Prova anche tu il gusto di una serata in compagnia, all'ombra di grandi alberi secolari, vicino al fiume, per un'ottima grigliata con i tuoi familiari, i tuoi amici, i tuoi colleghi.

Rilassandoti al fresco del bosco apprezzerai l'ottima cucina e la cortesia del servizio, i bambini potranno giocare nel verde e ti sentirai come a casa tua.

Tutto il gusto di una bella serata in compagnia



PRANZI E CENE DI LAVORO • RICORRENZE • PARCO GIOCHI PER BAMBINI



Ristorante

Parco Gemma Grill

LUTRANO di FONTANELLE (TV) - Via Roma, 424 (strada Oderzo-Conegliano)
Tel. **0422.757344** - Chiuso il mercoledì - **AMPIO PARCHEGGIO**



La nostra salute



Dal 1° aprile non c'è più il vecchio ricettario

Addio ricette rosse

Dal 1 aprile 2015 in Veneto anche le prescrizioni di esami e visite specialistiche diventano digitali. Si chiude così il percorso di dematerializzazione del ciclo prescrittivo avviato all'interno del Fascicolo Sanitario Elettronico regionale il 1 settembre 2014, quando un promemoria bianco ha sostituito la ricetta rossa farmaceutica. La nuova procedura garantisce di avere a disposizione in tempo reale in un sistema unico regionale dati verificati delle prestazioni prescritte e prenotate dai cittadini. Il Veneto è la prima regione in Italia che

procede a digitalizzare il ciclo prescrittivo.

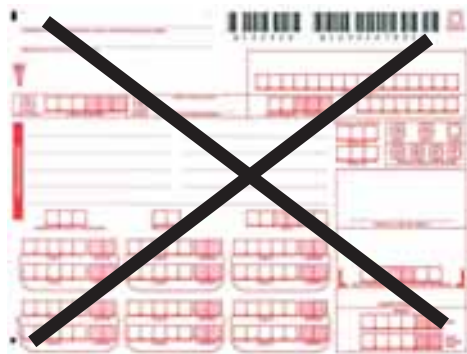
Cosa cambia? Dal 1 aprile tutti i veneti che necessitano di una prescrizione di visite specialistiche, esami diagnostici e di laboratorio al posto della consueta ricetta rossa riceveranno dal medico un promemoria stampato su carta bianca. In un prossimo futuro anche il promemoria scomparirà e all'utente, molto probabilmente, basterà rivolgersi agli sportelli, avendo con sé la tessera sanitaria. La novità sta nel fatto che questo permetterà di digitalizzare via via tutti i dati sanita-

ri del cittadino collegati alla prescrizione e, quindi, al suo percorso di cura. Dati disponibili ovunque e in qualsiasi momento on line: questo l'obiettivo del Fascicolo Sanitario Elettronico regionale.

Uno dei vantaggi offerti dal nuovo sistema è che garantisce alla Regione di conoscere in tempo reale l'effettivo numero e genere di prestazioni prescritte e prenotate dall'utenza. Tutto ciò permette di eliminare le

doppie prenotazioni e gli errori, con positive ricadute sulle liste di attesa.

Il cittadino sarà informato attraverso una campagna di comunicazione su base regionale che illustra attraverso materiali cartacei, video e siti web come la ricetta digitale sia una tappa essenziale verso il Fascicolo Sanitario Elettronico regionale (FSER).



L'ASSOCIAZIONE VOLONTARI OSPEDALIERI DI ODERZO

Manchi solo Tu!

Continua la generosa attività della A.V.O., l'Associazione Volontari Ospedalieri di Treviso e Oderzo nata a Ca' Foncello a Treviso nel febbraio 1994 e dal 2005 presente anche all'ospedale di Oderzo, nel reparto di Medicina e Ortopedia.

Il volontario AVO aiuta i degenti nell'alleviare la sofferenza ed il timore che l'ambiente ospedaliero incute,



per ovviare alla solitudine che la maggior parte dei degenti prova nell'essere ricoverati e per aiutare il degente ad affrontare la quotidianità ospedaliera, dal bere al cibarsi.

Il volontario AVO si rende disponibile, con costanza, impegno e continuità (per 3 ore settimanali), trovando il tempo per: essere presente, ascoltare, cogliere il bisogno, capire la solitudine, condivi-

dere la sofferenza.

Negli ultimi tempi è stata lanciata una campagna promozionale per il "reclutamento" di nuovi volontari. Significativo lo slogan utilizzato: "Questi siamo noi... manchi solo TU... Vieni con noi ad aiutare chi ha bisogno!"

Per diventare volontario AVO bisogna avere un'età tra i 18 e i 70 anni, buone condizioni fisiche, serietà, equilibrio, discrezione, capacità di relazione e disponibilità alla collaborazione. Si deve seguire un corso di formazione, e sei mesi di tirocinio in ospedale, affiancati da tutor. Il volontario Avo si distingue per il camice bianco con colletto



e martingala azzurri, che li contraddistingue dal personale sanitario.

Per info: presso Oderzo, tel. 0422 715306, www.avo-treviso.org email: avo@ulss.tv.it

APERTO TUTTE LE DOMENICHE

OCCHIAIlandia® **SPACCIO OCCHIALI**

PROFESSIONALITÀ

QUALITÀ

CONVENIENZA



- OTTICI CON OLTRE 20 ANNI DI ESPERIENZA QUALIFICATA
- MIGLIAIA DI OCCHIALI SELEZIONATI E TUTTE LE MIGLIORI MARCHE
- PREZZI DI FABBRICA E MASSIMO RISPARMIO SU OGNI PRODOTTO



LE MIGLIORI SOLUZIONI PER OGNI PROBLEMA VISIVO



I MIGLIORI PREZZI PER OGNI POSSIBILITÀ ECONOMICA

CIMAVILLA DI CODOGNÈ (TV)
Via del Lavoro, 8/1
Lungo Cadore Mare
Tel. 0438 470019



Inaugurato a Ca' Foncello a Treviso il robot chirurgico Da Vinci

Un robot contro il cancro alla prostata

Un nuovo robot chirurgico che segna un fondamentale passo avanti nella lotta al tumore, in particolare quello della prostata (3.700 nuovi casi l'anno in Veneto), è entrato in funzione all'Ospedale Cà Foncello di Treviso.

A dare simbolicamente il "via" all'attività dei chirurghi è stato il Presidente della Regione del Veneto Luca Zaia che, accompagnato dal Direttore Generale Giorgio Roberti, dal Primario di Urologia Luigino Macca-

trozzo, e da numerosi sanitari, si è spinto sino all'interno della sala operatoria dove è stata realizzata una simulazione d'intervento.

Il "Da Vinci", questo il nome del robot, è costato 2 milioni e 200 mila euro e sarà prezioso soprattutto per la chirurgia in urologia (67% del suo utilizzo), dove è sempre necessario operare in spazi molto ristretti ma con la massima precisione, ma anche per la



chirurgia generale (nel 16% dei casi), per la ginecologia (10% dei casi), per l'otorinolaringoiatria (4%) e per la chirurgia toracica (3%).

Rispetto alle tecniche operatorie tradizionali, il "Da Vinci" potrà davvero salvare e cambiare la vita a

molti pazienti (solo a Treviso si registrano circa 600 tumori alla prostata l'anno); il mantenimento della funzione urinaria raggiunge il 97% dei casi contro l'88 precedente; le funzioni sessuali rimangono inalterate nell'81% dei casi contro il 49% precedente; la perdita di sangue durante l'intervento scende a 200 ml contro gli 800 di prima; il ritorno alla normale attività fisica si ottiene dopo 11 giorni invece che nei 49 che servivano prima.

La presidente Teresa Pelos lascia dopo 28 anni di straordinaria attività

Migliaia di euro, l'impegno di Ail

Oltre 600.000 Euro di finanziamenti per sostenere nuovi servizi e progetti dal 2015 al 2017, che si aggiungono ai quasi 630.000 Euro stanziati nel triennio 2012-2014. Continua con cifre eccezionalmente rilevanti il generoso impegno della sezione trevigiana dell'Ail (associazione italiana contro le leucemie) a fianco dell'Azienda Ulss 9 a beneficio dei pazienti. Am-

pliamento dei servizi domiciliari in ambito pediatrico emato-oncologico e del sostegno psicologico per i piccoli pazienti; percorsi più rapidi verso il trapianto di cellule staminali omopoietiche. Sono solo alcuni dei progetti compresi negli ultimi finanziamenti di Ail, tra i quali trova spazio anche la ricerca.

Gli ultimi finanziamenti di Ail coincidono con la

conclusione della presidenza della sezione trevigiana da parte di Teresa Pelos. Presidenza che la Direzione generale dell'Azienda Ulss 9 ha deciso di onorare con una targa all'ingresso del Ca' Foncello.

"Nei 28 anni in cui Teresa Pelos è stata presidente - afferma Giorgio Roberti, Direttore Generale dell'Ulss 9 - si calcola che Ail Treviso abbia raccolto e

mes-

a d i -
sposi-
zione
degli
assisti-
ti e del servizio sanitario pubblico finanziamenti per oltre 10 milioni di Euro, la gran parte dei quali solo negli ultimi 15 anni. Somma che ha permesso di attivare progetti e servizi".



Teresa Pelos

**farmacia
LEGRENZI**

Via Roma, 310
31043 FONTANELLE (TV)
Tel. 0422 809085 - Fax 0422 809576
farma031@farmacietv.it

**ERBORISTERIA
OMEOPATIA
VETERINARIA
SANITARI - DIETETICI
ALIMENTI PER CELIACI**

CONTROLLO GRATUITO DELLA PRESSIONE

COLORIFICIO

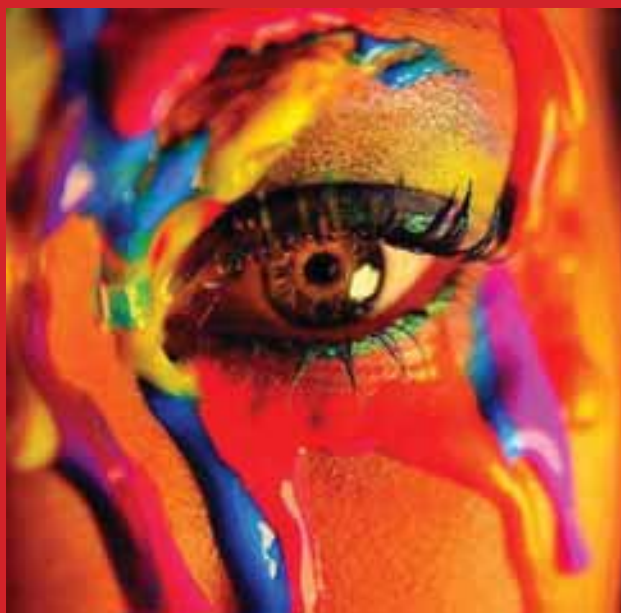
easycolor

...linea professionale facile da usare

**il meglio
per un risultato
professionale**

Easy Color è al vostro fianco ogni giorno, da anni, nella scelta e nell'utilizzo di **prodotti professionali** o per il **fai da te**, sia che desideriate dipingere casa, sia che vogliate semplicemente ridare vita ad una parete, ad un mobile o ai serramenti.

Tante informazioni sul sito e sulla nostra pagina Facebook **Easycolor Oderzo**



easycoloroderzo.it

facebook

Affidabilità • Qualità • Rispetto per l'ambiente



Easy Color snc • Oderzo • Via San Pio X, 10/A • Tel. e Fax 0422.207400



Tende da Sole
Tende da Interno
Tende Tecniche
Coperture
Box Auto
Zanzariere
Ombrelloni
Gazebo