

L'AZIONE

ILLUSTRATA

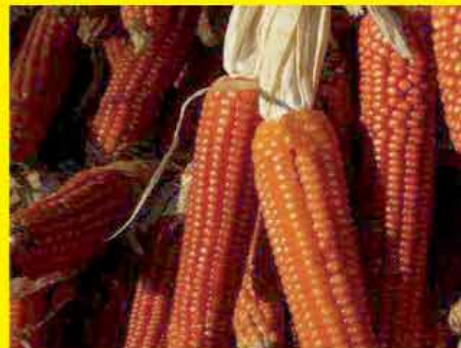
Settimanale della Diocesi di Vittorio Veneto
Anno CIII - Euro 1,20 - copia omaggio

12 dicembre 2017

51



Frutti *della nostra* terra



nell'Opitergino Mottense



LA CASA FUNERARIA : *cos'è una Casa Funeraria*

“Lo spazio e il tempo ideali per l'ultimo saluto”

Ancora oggi il Caro Estinto riceve l'ultimo saluto all'interno di celle mortuarie ospedaliere, ambienti che aggravano lo stato d'animo dei congiunti che assistono il proprio defunto.

Agli spazi angusti si aggiungano gli orari ristretti;

La Casa Funeraria invece, è uno spazio nuovo e accogliente dove i familiari possono vegliare, anche per più giorni, i propri cari prima dell'ultimo saluto; un luogo dove troviamo servizi che rendono il lutto e la sua gestione a misura di tutti, anche dei Bambini.

Abbiamo aperto la Casa Funeraria a Gorgo al Monticano, in Via Postumia di Sala al civico n. 30; la struttura è direttamente accessibile dalla strada statale.

La sua collocazione geografica è strategica per gli ospedali di Motta di Livenza e di Oderzo. La struttura è di agevole accesso per gli abitanti dei comuni del territorio, raggiungibile in pochi minuti e viene ad essere l'unica alternativa agli obitori ospedalieri di Oderzo, Motta, Conegliano e Treviso, alle case di riposo o abitazioni private.

La Casa Funeraria è stata aperta i primi giorni del mese di giugno u.s. e già molte famiglie del territorio si sono rivolte alla struttura per vegliare il proprio congiunto prima di accompagnarlo alle esequie.

il servizio NON ha costi aggiuntivi

PER INFORMAZIONI:

ODERZO: On. Funebri BOSCAIA

GORGGO e MOTTA: On. Funebri ZAMPIERI

Visita gli spazi della casa : www.lacasafuneraria.it



In un'epoca in cui la globalizzazione regna pressoché in ogni ambito della nostra vita, cresce parallela la consapevolezza sull'importanza di preservare la propria identità, di rimanere legati alla storia e alle tradizioni, di recuperare quel che ci caratterizza e distingue.

Ciò vale per la storia e la cultura, per le attività produttive. E ancor più vale per il patrimonio naturale: il paesaggio, le specie animali e le piante. In questa direzione si è sviluppata in questi anni l'attenzione alla salvaguardia della biodiversità, cioè l'impegno a salvare dalla scomparsa le varietà di piante ed animali che caratterizzano un certo ambiente.

Ciò è auspicabile innanzitutto per la salute del pianeta. Ma la valorizzazione della biodiversità ha risvolti positivi di carattere economico - quando ci sono produzioni originali e di qualità - ed anche enogastronomico.

In questo numero de L'Azione Illustrata dedicato all'Opitergino-Mottense proponiamo una carrellata, certamente non esaustiva, di prodotti della terra tipici che venivano un tempo coltivati normalmente nelle campagne dell'Opitergino-Mottense. Alcuni di questi sono perlopiù conosciuti solo dagli addetti ai lavori.

In vari casi ci sono iniziative per recuperare queste piante tradizionali, coltivandole e favorendone la diffusione. Anche perché questi frutti speciali delle nostre terre pressoché sempre lo meritano, in quanto hanno proprietà organolettiche e sapori unici, ben diversi da quelli derivanti da produzioni standardizzate e magari assecondate in modo artificiale ed intensivo, senza tener conto dei tempi della natura. FP

Testi a cura di Mario Sanson

La badoera bianca

La Fattoria Sociale Moro di Chiarano è riuscita da poco ad avviare nuovamente la produzione della "badoera bianca", un granoturco semi-vitreo e scomparso nelle nostre campagne dal Secondo Dopoguerra per l'avvento dei mais ibridi americani, più produttivi ma meno adatti a fare una buona polenta.

La "badoera bianca", detta anche "bergantino bianco", era la varietà di granoturco più

coltivata lungo la Piave e la Livenza, perché dava una polenta più delicata e di profumo meno deciso di quella gialla. Le cariossidi seminate a Chiarano sono state ritrovate dall'imprenditore locale Mario Dario alcuni anni fa nel corso d'una visita ai propri parenti emigrati a Rio Grande do Sul, in Brasile, i quali da oltre 120 anni continuano a coltivare questo mais della loro amata terra d'origine.



Il dente di cavallo rosso

Oltre alla Badoera e al Biancoperla, un altro antico mais, e quasi in via d'estinzione, che è stato riscoperto dalla Fattoria Sociale Moro di Chiarano è il Dente di Cavallo Rosso. Il mais detto "dente di cavallo" era anticamente coltivato nella pianura friulana.

Le cariossidi (i chicchi) sono di colore bianco perlato o rosso. Il tutolo è di colore bianco nella pannocchia bianca e rosso in quella rossa. La farina bianca ha un colore bianco perlato ed un gu-



sto molto delicato. La farina ricavata invece dalla varietà

rossa ha una colorazione tendente al violaceo.

INFO E PRENOTAZIONI

<p>STAZIONE</p> <p>Via della Stazione, 4/6 31046 ODERZO (TV) Tel. 0422 71 31 92</p>	<p>CENTRO COMMERCIALE IPER VISOOTTO</p> <p>Via Masetti del Commercio, 2 31046 ODERZO (TV) Tel. 0422 71 25 93</p>	<p>CENTRO STORICO</p> <p>Via Pescheria, 17 31046 ODERZO (TV)</p>
--	---	---

SI ACCETTANO PRENOTAZIONI FINO AL RAGGIUNGIMENTO DEL NUMERO MASSIMO.
PER IL MENU' DI NATALE: PRENOTAZIONI ENTRO E NON OLTRE IL 16 DICEMBRE.
PER IL MENU DI SAN SILVESTRO: PRENOTAZIONI ENTRO IL 27 DICEMBRE.
LE PRENOTAZIONI TRAMITE MAIL, RICHIEDONO UN RISCONTRO TELEFONICO.

RITIRO ORDINAZIONI IL 24 E 31 DICEMBRE DALLE ORE 16:00 ALLE ORE 18:00

info@pescheriacasagrande.it - www.pescheriacasagrande.it

**PESCHERIA
CASAGRANDE**

**MENU DI NATALE
E
SAN SILVESTRO**

Il Dente di Cavallo Rosso è ormai rarissimo e la sua polenta dà il massimo in profumo e sapore se cotta secondo la nostra vecchia tradizione contadina: farina, acqua e sale, in un paiolo di rame posto sul fuoco a legna della cucina economica, mescolando bene e vigorosamente per al meno un'ora e mezza.

Questa polenta va servita calda e fumante con formaggio, salame, sopressa e radicchi&fagioli serali conditi con dei pezzettini di lardo cotti in padella, aceto rosso di casa, sale e pepe. È invece polenta dei di di festa se scodellata bollente col pollo "in tecia", accompagnandola con un robusto Cabernet delle nostre "Basse" più assolate. Può essere servita anche più densa del normale con carni, selvaggina e vin Raboso del Piave (meglio se di tre anni).

Il granoturco rosso di Aquileia



Il "rosso" d'Aquileia è un granturco che fu largamente coltivato, come dice il nome, nei campi dell'antica ed importante città romana, ma poi anche nella pianura friulana. Subì però la sua debacle con l'arrivo nella seconda metà del secolo scorso degli ibridi americani, molto più vigorosi ed assai più produttivi, cosicché rischiò l'estinzione.

Ma non fu così perché dei contadini conservarono gelosamente delle sementi, con cui oggi questo mais sopravvive e vegeta anche nel territorio diocesano del Friuli, in particolare per l'autoconsumo domestico, ottenendo una farina da polenta gialla, tendente al rosso scuro. Le cariossidi (i chicchi) sono infatti di colore rosso scuro con screziature color ambra, di forma allungata, senza rostro (cioè senza punta) e con frattura (consistenza) semi vitrea. Il tutolo è invece bianco e la pianta può raggiungere quasi i 4 metri d'altezza, con un ciclo vegetativo di 120 giorni.

Il "rosso" d'Aquileia, che oggi è esclusivamente un raro prodotto di nicchia, si semina tra aprile e maggio e si raccoglie all'inizio dell'autunno. La farina, che andrebbe macinata a pietra, ha un aroma dolce con retrogusto di nocciola ed è ottima per una polenta inusuale. Le pannocchie vengono tutte raccolte a mano, e poi messe ad asciugare in luogo riparato ma ben ventilato. Raggiunto il giusto grado d'umidità (15-16%), si sgranano e si macinano con una gigantesca pietra, che preserva in particolare il germe e la fibra alimentare.

La polenta è buonissima col formaggio di malga, il baccalà e la cacciagione (cinghiale, cervo, capriolo, lepre, quaglie e fagiani). Il vino che più corrisponde con questa polenta e con questi piatti è un rosso friu-

lano di grado (Cabernet e Merlot in primis). Oggi la semente di questo particolare e straordinario granturco rosso è ancora reperibile in alcune case contadine d'Aquileia, dov'è coltivato in modo biologico.

LAZIONE

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

ALESSIO MAGOGA

Redazione e amministrazione

Tel. 0438 940249

e-mail: lazione@lazione.it

www.lazione.it

Via J. Stella, 8 - Fax 0438 555437

stampa: L'Artegrafica - Casale sul Sile TV

ABBONAMENTI 2018:

Annuale (50 numeri) 54 €

Semestrale 32 €

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



Socio del CONSIGLIO NAZIONALE SETTIMANALI SOC. COOP. a.r.l. - ROMA

ed associato all'USPI Unione Stampa Periodica Italiana

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PUBBLICITÀ



AGENZIA CIMA s.a.s. 31015 CONEGLIANO (TV) via Legnano, 1

tel. 0438 412321 • 0438 34629

cell. 393 9363679 • fax 0438 23371

e-mail: info@agenziacima.it

www.agenziacima.it

Chiuso in redazione

l'1.12.2017 alle ore 18.00

Wash and Dry
LAVANDERIA SELF-SERVICE

CON DETERGENTI & AMMORBIDENTI INCLUSI
APERTO TUTTI I GIORNI DALLE ORE 6.00 ALLE ORE 23.00

POTRAI LAVARE TUTTA LA BIANCHERIA

LAVAGGIO
7 KG.

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

€ 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

Lavatrice da 7 Kg. dedicata esclusivamente per il lavaggio di zerbini, copertine ed altro utilizzati da animali



GORGIO AL MONTICANO
 Via Postumia Centro, 30 (vicino alla chiesa)
 per info 334 7356647

La zuccina gialla trevigiana

È luglio inoltrato la stagione migliore per le zucchine gialle, coltivate un tempo in Veneto, e più in particolare nel Trevigiano, ed oggi per lo più privilegio dei cultori della biodiversità orticola. Resta tuttavia ancora qualche agricoltore della bassa che conferisce il suo prodotto al mercato ortofrutticolo di Treviso, quale speciale prodotto di nicchia.

Le zucchine gialle sono una bontà in cucina, squisite e versatili, ma - come si diceva - è sempre più difficile trovarle. Inoltre la pianta è spinosa e questo rende laboriosa la raccolta, anche perché bisogna cercare la zuccina tra le tante foglie e la resa è piuttosto bassa.

Oggi nel Trevigiano se ne producono poche decine

di quintali; quasi niente se si fa il confronto con altre varietà, in particolare con le verdi. Le zucchine gialle, se non si coltivano nell'orto di casa, si trovano soltanto dai fruttivendoli più attenti alle cose diverse, curiose e ricercate.

Delle zucchine gialle si apprezzano il sapore ben riconoscibile nella sua delicatezza, la dolcezza e la digeribilità. Il loro sapore si avvicina molto a quello della zucca e in cucina sono per lo più adoperate



te per preparare deliziosi risotti ed ottime frittate.

La pianta (Cucurbita pepo, famiglia delle Cucurbitacee), che è originaria dell'America centro meridionale, è resistente alle malattie ed

ama il caldo. Il colore è giallo oro, mentre i fiori sono sul giallo arancione. La zuccina gialla, come tutte le zucchine, è un ortaggio ipocalorico, disintossicante, depurativo e molto digeribile.

 **permac**
resine · pavimenti



Via Martiri delle Foibe, 19 - Z.I. Prealpi Scomigo - 31015 CONEGLIANO (TV)

Tel. 0438 394722 - Fax 0438 394784

www.resinpermac.com

info@resinpermac.com



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

*Pranzo
di Natale*

*Cenone
di Capodanno*

**Per prenotazioni
tel. 0422 713715**



 Mediterraneo Oderzo

• solo pesce per asporto •

aperto tutti i giorni | consegne a domicilio

www.mediterraneopesce.it

Piazza Rizzo, 11/B - 31046 ODERZO (TV)
Tel. 0422 710955 - cell. +39 392 956 2444



**Prenota il tuo pranzo
di Natale e il veglione
di San Silvestro!**

**MENU SPECIFICI
PER LE DUE OCCASIONI**
cinque antipasti, due sughi per
i primi, grigliata di pesce



L'uva recantina

Nota già dal 1600, la Recantina è uva oggi rara e per lo più confinata nel territorio trevigiano. L'acino ha buccia spessa e di colore blu-nero, pruinoso, ed è portato su un grappolo piramidale, alato, un po' spargolo. La vendemmia è tardiva. La vite è poco sensibile a peronospora e oidio, ma lo è invece nei confronti dei tripidi (minuscoli insetti pungenti-succhiatori). Il vino, di suo, raggiunge gli 11 gradi ed è intensamente colorato, con riflessi viola. Sa di frutti di bosco, frutta matura, ciliegia. È vino astringente, ma di tannini dolci. È per lo più un vino da



cacciagione (umidi di gallo cedrone, cervo, capriolo) con polenta gialla (più decisa della bianca!), polenta abbrustolita e salame d'asino e polenta e formaggio di grotta vecchio di 4-5 mesi.

LAZIONE
Settimanale della diocesi di Vittorio Veneto

CREATIVITÀ
LAVORO CULTURA
SCUOLA CRESCERE
INSIEME IDEE
OPPORTUNITÀ
VITA STARE INSIEME
TEMPO LAVORO
FUTURO
PREGHIERA
AIUTO
FEDE
IDEE SPAZIO
EDUCAZIONE
BENESSERE
CULTURA
COMUNITÀ
POSSIBILITÀ
RAGAZZI
SCUOLA
IMPARARE
CONDIVIDERE

FARE SQUADRA TEMPO IDEE
INFORMAZIONE ATTUALITÀ
VITA GIOIA FEDE
IDEE AIUTO
AGGREGAZIONE BENESSERE
SERVIZI GIOIA FAMIGLIA

ABBONAMENTO 2018 € 54,00

Via J. Stella 8 - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Tel. 0438 940249 - abbonamenti@lazione.it - www.lazione.it



Istituto Superiore "Antonio Scarpa"
MOTTA DI LIVENZA | ODERZO

SCUOLA APERTA

«Qualsiasi cosa tu desideri far crescere devi comprenderla, e devi comprenderla nel senso più pieno della parola»

~Russell Page

LICEO

Scientifico - Scienze Applicate

Ven. 15/12/2017 ore 16.00-18.00

Sab. 13/01/2018 ore 16.00-18.00

Presentazione: ore 16.00

Sede di Motta

ISTITUTO TECNOLOGICO

**Meccanica e Meccatronica
Energia - Informatica**

Sab. 16/12/2017 ore 15.00-18.00

Sab. 20/01/2018 ore 15.00-18.00

Presentazioni: ore 15.00 e ore 16.30

Sede di Motta

LICEO

**Classico - Linguistico
Scienze Umane**

Sab. 16/12/2017 ore 15.00-18.00

Sab. 20/01/2018 ore 15.00-18.00

Presentazioni: ore 15.00 e ore 16.30

Sede di Oderzo

Le verdine o cavoli rapa

Negli orti in diocesi, dalla montagna al mare, fino agli anni Settanta v'era sempre un angolo coltivato a "verdine", che erano poi i cavoli rapa. Oggi, però, sono molto meno presenti, ed oggetto di cure di ormai pochi appassionati.

L'ortaggio è originario dell'Asia ed è della famiglia delle Crucifere, e a differenza della maggior parte dei cavoli, la parte che si mangia non sono le foglie, ma il fusto che s'ingrossa alla base a livello del terreno (massa globosa impropriamente chiamata rapa, di buccia dura e spessa e dal colore verde o violetto). Il cavolo ha probabilmente avuto origine da un incrocio fra la rapa bianca selvatica e il cavolo selvatico. La pianta raggiunge un'altezza di 30 cm



e il suo fusto- come già sappiamo- s'ingrossa a formare una specie di tubero che resta in superficie. Seminata entro la metà d'aprile, la "verdina" è pronta per la raccolta

(si estirpa la pianta intera) da fine giugno in poi. Oltre alla "rapa", che è il frutto dell'ortaggio, sono commestibili pure le foglie, che di solito si cucinano come fossero spinaci.

Da sempre il più diffuso è il cavolo rapa di Vienna, sia nella varietà chiara-verdolina che viola, comunque la polpa è bianca in tutte le varietà ed ha un sapore delicato e simile a quello del ravanello. L'ortaggio fa bene perché contiene molta fibra, carotenoidi, vitamine B1, B2, B6 e C, quindi minerali quali il calcio, il ferro, il magnesio, il potassio e il rame, e poi microelementi come il selenio. Ha infine solo 24 calorie per 100 grammi edibili. Il cavolo rapa è di solito consumato crudo, affettandolo molto sottilmente, meglio se con la mandolina, disponendo poi le fette su un piatto ed infine condite con olio d'oliva, aceto, sale e pepe, ma altrettanto gustose sono pure le sue zuppe.

INTERNO

ESTERNO

LEGNO

METALLO


A Natale e per il 2018 scegli il tuo prodotto!

Auguri


Oderzo

Via Postumia, 4 - 0422 815435

San Donà di Piave

Via Vizzotto, 103 - 0421 220689

L'uva franconia

In Veneto c'è oggi bisogno di biodiversità nelle vigne e non della monocoltura (quasi assoluta nel Trevigiano) del Glera-Prosecco, a scampo d'una debacle (sempre possibile) di questo vino, ora alla ribalta sulle tavole di mezzo mondo.

Dalle nostre parti, isola felice di biodiversità è l'agro mottense, dove si coltivano ancora gran vini rossi (Cabernet, Merlot, Refosco, Raboso, ecc.). Tra questi davvero interessante è anche il Franconia: un vino che ha profumo intenso di lampone, amarena sotto spirito e speziato (aromi di caffè, liquirizia e tabacco dolce), e tannini delicatissimi, quasi vellutati e "dolci".

Il Franconia è vitigno - come già sappiamo - a bacca rossa, di probabile origine croata ed introdotto nei primi tempi in quel di Caorle, in provincia di Venezia, dov'è menzionato già nel 1877.

È precoce, produttivo, resistente alle malattie e al freddo pungente. Il vitigno sviluppa grandi grappoli a forma piramidale ed alati. Anche le bacche (acini) sono grandi,



con buccia coriacea blu e ricoperta da abbondante pruina. I terreni migliori per questo tipo di vite sono quelli argillosi della pianura alluvionale. Il vino dell'uva Franconia, di colore rubino intenso, screziato di fucsia, è ricco di antociani, è leggero e possibilmente è da bere giovane. Accompagna degnamente gli arrostiti di carni rosse (specialmente di maiale) e la selvaggina, ma è altrettanto buono con il salame fresco.

Il pomodoro fiascone

Il "fiascone", progenitore dei "San Marzano" - pomodori a grappolo e dalle bacche di forma cilindrica allungata non uniforme -, fu coltivato per più di cent'anni anche nelle isole di Venezia e nel suo entroterra più caldo, ricadente in parte anche nelle territori della nostra diocesi, quale pomodoro "da bottiglia", trasformato cioè in conserva a piena maturità in agosto, e quindi imbottigliato dalle nostre massaie per l'autunno, l'inverno, la successiva primavera e la prima metà dell'estate.

Il "fiascone" per la bontà della sua polpa è ancora presente, seppur ridotto ai minimi termini, nelle terre più assolate e sassose del basso Piave e sempre con lo scopo di fare un ottimo sugo domestico e per di più a km 0.

Questa varietà nell'Ottocento era considerata nel Napoletano il re dei pomodori ed era conosciuta col nome di "fiascone", che, però, cambiò nel 1878 in "Pomodoro Re Umberto" quale omaggio al sovrano per la sua prima visita in qualità di re d'Italia alla città di Napoli.



SERAFIN
REFRIGERAZIONE
CLIMATIZZAZIONE

ODERZO (TV) - Via Donizetti, 18 - Tel. 0422 717803 - 814414 - Fax 0422 814319
e-mail: amministrazione@serafinfrigoriferi.eu



latteria e caseificio



Via Postumia 28/1 - Motta di Livenza (TV)
tel. 0422 861288 - fax 0422 766365 - e.mail: info@caseificiomoro.com

Il "pomodoro del re" fu poi coltivato in quasi tutto il territorio nazionale per oltre un secolo - come già sappiamo - e venduto da tutte le ditte sementiere del regno. È stato presente nel catalogo dei fratelli Sgaravatti di Saonara (Padova) ininterrottamente dal 1910 al 1940, ma col tempo i semi vennero poi confusi e mischiati con altre varietà, causandone la cancellazione dal Registro Nazionale. Tuttavia ci fu chi seppe conservare in purezza la preziosa e storica semente, garantendone così la sopravvivenza in mezzo alla spietata concorrenza di molti nuovi pomodori.

Oggi il "fiascone" ha ritrovato nuova vita specialmente sulla Costiera amalfitana, dov'è considerato un pomodoro d'eccellenza per il suo sapore intenso e per la produzione molto generosa grazie a piante vigorose.

Si può coltivare sia in asciutta che irrigata e la sua bacca, oltre che ad essere trasformata in gustosa salsa, può essere anche consumata cruda in insalata (con olio d'oliva, aceto, sale, pepe e un poco d'aglio fresco), oppure si può conservare come pomodori "appesi" (al soffitto in grappoli e in luogo arieggiato), se raccolto in settembre, quando la buccia è più dura. Ottimi quest'ultimi d'inverno se spremuti sul pane grigliato, dando così vita alla inusuale bruschetta delle origini.

La patata americana o "batata"

Strano ma vero: il Veneto con 480 ettari e oltre 10 mila tonnellate annue è il primo produttore nazionale di patata dolce, conosciuta anche come patata americana e meno comunemente come batata (*Ipomoea batatas*), una convolvulacea, coltivata nelle regioni tropicali per le sue radici tuberose commestibili, dolci e ricche di amido.

Già consumata 5 mila anni fa dagli indigeni delle aree tropicali delle Americhe, fu importata in Europa da Cristoforo Colombo e fu poi piantata nel 1812 dal medico e botanico padovano Antonio Bonato nelle province venete di Padova, Rovigo e Venezia, dimostratesi climaticamente favorevoli alla nuova coltivazione.

La patata americana, che è oggi tra le prime dieci colture al mondo, è davvero un frutto della salute perché ricca di minerali (potassio in primis), vitamine (A e C), fibre e preziosi antiossidanti. Possiede inoltre un indice glicemico più basso delle comuni patate (il suo consumo abbassa la glicemia) e la sua buccia riduce colesterolo e trigliceridi. Cento grammi di patata dolce lessata contengono 80 calorie.



Può essere lessata o cotta al forno e per questo si adatta a diversi usi culinari (frittata di patate e formaggio; zuppa di patate, pancetta e granoturco in scatola; vellutata di zucca, carote e patate dolci, ecc.). Ottimi gli gnocchi serviti con la cannella, e magari un calicetto di Marzemino spumante di Refrontolo.

La batata è inoltre utilizzata per impieghi industriali - co-

me la produzione di fecola ed alcool - e come coltura da foraggio per gli animali, utilizzando in questo caso l'intera pianta. Le radici tuberose si raccolgono da metà agosto all'autunno inoltrato.

Fino agli anni Settanta piante di patata dolce non mancavano mai negli orti del Veneziano, del Sacilese, dell'agro Opitergino - Mottense, del Coneglianese e Vittoriese.



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



COLORIFICIO

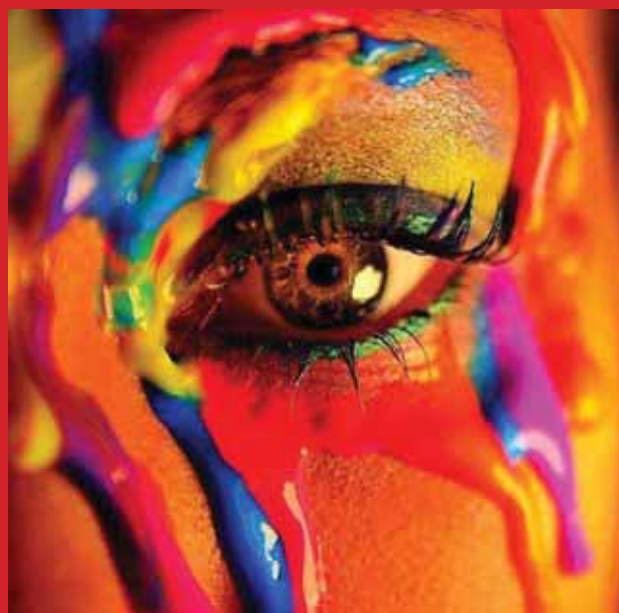
easycolor

...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**



Auguri di Buone Feste



easycoloroderzo.it

facebook

Affidabilità • Qualità • Rispetto per l'ambiente



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

Il per del Curato o "per spada"

Il "pér spada" (la cultivar di pero Curato) era un'antica varietà diffusa nel Veneziano (in particolare nell'entroterra di San Stino di Livenza e Torre di Mosto) e nel Trevigiano (dall'agro Opitergino ai colli di Conegliano a Ceneda, ecc.) ed è oggi un pero da recuperare, se non da salvare dopo il massiccio abbandono delle nostre campagne negli anni Sessanta e Settanta.

Il "pér spada" veniva di solito piantato nel cortile davanti alla casa colonica, dove oltre all'ombra d'estate, offriva poi della frutta abbondante e a buon mercato (costo "zero") a tutta la famiglia.

Spesso le pere venivano essiccate su graticci di cannuccia posti in pieno sole, una volta che erano state tagliate in grosse fette (per il lungo). Questa frutta così essiccata



era poi consumata dai piccoli di casa come "dolci" di San Nicolò e della Befana. Ma i gran-

di l'adoperavano per preparare soprattutto un eccellente vino bollito (a base di vino ros-

so, con zucchero, cannella e "pér spada" secco), che era di conforto nei giorni più freddi e nebbiosi dell'anno.

Il frutto, che pesa al massimo due etti e mezzo, è di forma piriforme, allungata, irregolare, molto panciuto verso il calice e più sviluppato da una parte. A maturità il colore di fondo della pera è giallo-verde, mentre la parte soleggiata è rosata. La polpa è bianca, tenera, fondente, zuccherina, profumata, aromatica e "moscata" (sapore di vino moscato!), ma una volta stramatura diventa sgradevole. Il "pér spada" prospera laddove cresce in salute e qualità la vite. È pianta d'elevato vigore, di portamento semi-aperto ed irregolare, a chioma scompigliata. Le pere di questa varietà d'origine francese venivano raccolte alla fine di settembre.

NECCHI
JANOME
PFAFF
elna
SWISS DESIGN



CUCI
SERVICE

centroCucito

BERNINA⁺

Active Partner

Macchine da cucire e accessori, assistenza tecnica qualificata.

Corsi di cucito sartoriale in sede e in tutto il territorio della provincia di Treviso. Corsi di modellaista. Stage per studenti scuole moda. Corsi di aggiornamento per sarti sulle tendenze moda.

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



Con 120 mila tonnellate di nocciole prodotte all'anno, l'Italia è il secondo produttore al mondo, dietro la Turchia che detiene il 70% del mercato mondiale.

Ma l'Italia è anche il primo consumatore al mondo di questo frutto a guscio e la produzione nazionale, seppur cospicua, è insufficiente a soddisfare la domanda di Gruppi quali Ferrero, Novi, Lindt e Pernigotti, leader di torroni, creme spalmabili, biscotteria e cioccolato, che preferirebbero per qualità e bontà il prodotto italiano su quello turco.

Dunque tanta domanda e relativa poca offerta, il che ha indotto la cooperativa "Il Noceto" di Chiarano, che attualmente raccoglie 300 ettari di noci, a stimolare la coltivazione in loco di nocciole, i cui primi impianti saranno realizzati già entro quest'anno con raccolta commerciale fra cinque anni.

Le nocciole di Chiarano



Le varietà messe a dimora sono le pregiate "Tonda romana", "Giffoni" e "Gentile delle Langhe". Un nocciolo continuo a produrre bene fino ad 80 anni, richiede poca acqua, una concimazione minima e soprattutto solo 25 giornate di lavoro l'anno.

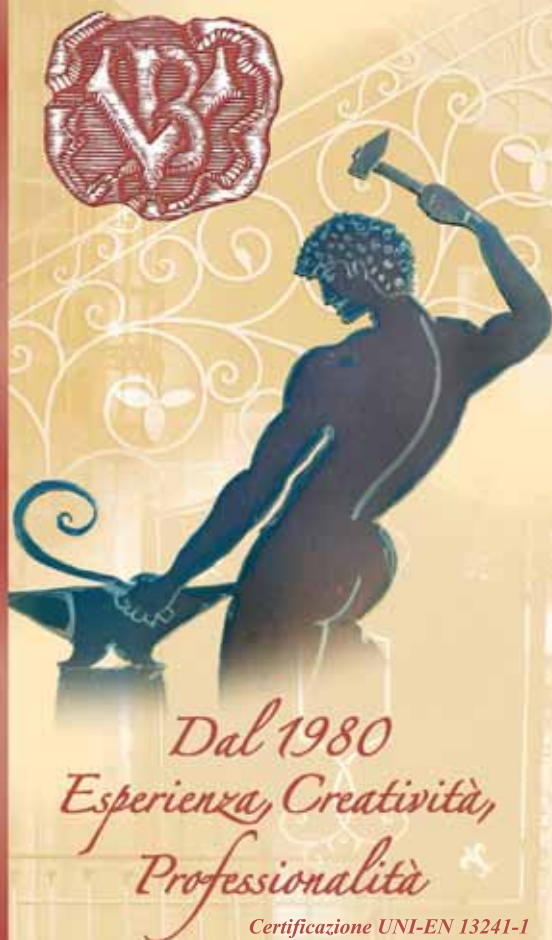
Questi impianti vanno a

sostituire in loco la coltivazione del granoturco, ormai in profonda crisi economica, ed inoltre interrompono l'impegnante monocoltura del Glera, la pianta del Prosecco, che tanti problemi ha creato e crea all'ambiente per l'uso massiccio di pesticidi, usati per difendere dai numerosi

parassiti vite e uva.

Da un ettaro di nocciolo in piena produzione si raccolgono almeno 20 quintali di nocciole, che a 250 euro il quintale (prezzo medio) fanno 5.000 lordi per ettaro. In tasca ne restano di netti sui 4.000, perché circa 1.000 sono di spese.

IL FERROBATTUTO



IL FERROBATTUTO snc
 di Barro & Valdemarca

Via E. Fermi, 33/35 Z.I. Ramera - Mareno di Piave
 Tel. e Fax 0438 499904 - www.ilferrobattuto.eu

ODERZO. La mostra-evento alla Pinacoteca di Palazzo Foscolo

Alberto Martini e Dylan Dog

Far dialogare arte e fumetto. È un obiettivo arduo questo che sta alla base della mostra "Dylan Dog negli incubi di Alberto Martini", evento clou della stagione opitergina 2017-2018. Fondazione Oderzo Cultura, che ha voluto avvalersi per quest'evento dell'esperienza del Treviso Comics Book Festival, mette in dialogo due anime interfacciate fra loro dal bianco e nero. Come Gianno Bifronte: da un lato Dylan Dog, il popolare personaggio di casa Sergio Bonelli che ha tagliato il traguardo dei 30 anni. Dall'altro l'arte "misteriosa" di Alberto Martini (Oderzo 1876 - Milano 1954), disegnatore, pittore, illustratore e incisore, precursore del Surrealismo, i cui

lavori sono contenuti a Palazzo Foscolo nella Pinacoteca ad egli intitolata.

Tre sono le sezioni della mostra: una è dedicata a Dylan Dog e alle tavole originali dei migliori autori che hanno fatto la sua storia, una con lavori in omaggio ad Alberto Martini realizzati dai più noti fumettisti e illustratori italiani e, ovviamente, la Pinacoteca col suo infinito patrimonio artistico di opere.

Dylan Dog

Nella mostra dedicata a Dylan Dog, il personaggio bonelliano creato da Tiziano Sclavi 31 anni fa, trovano spazio 60 tavole originali di molti degli autori storici legati al personaggio: da Angelo Sta-

no a Nicola Mari, da Corrado Roi a Giampiero Casertano, da Massimo Carnevale a Pietro Dall'Agnol a Carlo Ambrosini. Insieme agli "storici", c'è una panoramica sugli autori contemporanei e di graphic novel: Paolo Bacilieri, Vanna Vinci, Akab, Ausonia, Marco Galli e il grande Gipi.

Quindi una sezione local riservata al Dylan "trevigiano" con le tavole di Luca Genovese, autore di Montebelluna trapiantato a Bologna, primo trevigiano a disegnare Dylan in 30 anni di storia, e Giorgio Pontrelli, romano ma con legami di parentela nella Marca, fresco del premio Carlo Boscarato 2017 come miglior disegnatore italiano.

Si prosegue poi con il co-



lore, grazie a una rassegna tematica sugli speciali "Dylan Dog Color Fest" realizzata in collaborazione con il Be Comics di Padova, dove sono esposte anche le tavole a colore di Gigi Cavenago.

dal 1970



SERVIZI IMMOBILIARI INTEGRATI

compravendite, affittanze, pratiche catastali, successioni ecc.

AMMINISTRAZIONI CONDOMINIALI

CAORLE, CESSALTO, CHIARANO, GORGO AL M., MEDUNA, MOTTA DI LIV. FONTANELLE, ODERZO, PONTE DI PIAVE, e COMUNI LIMITROFI

ARCHITETTURA INTERIOR DESIGN

arredo interno, restauri, case in bioedilizia - case domotiche

mail: sansonarchitetti@virgilio.it

mail: giansanson@libero.it

sansonimmobiliare.it

Gianfranco Sanson	348-2685775
Architetto ALEX Sanson	393-9225277
architetto LUCA Sanson	380-7079169

vendita 100 immobili disponibili a tua scelta dal mare ai monti

Via IV novembre 17 - 31045 Motta di Liv. Tel 0422-766415

Piazza Cavour 9 - Oderzo (TV) tel 0422-713600 --- DUNA VERDE CAORLE - 380-7079169

Omaggio ad Alberto Martini

A fare da "ponte" tra l'esposizione di Dylan Dog e la pinacoteca Alberto Martini è una rassegna di 15 omaggi all'arte di Martini realizzata da 15 tra fumettisti e illustratori vicini, stilisticamente o idealmente, al grande artista oplitergino.

Pinacoteca Alberto Martini

La terza parte della mostra è proprio la Pinacoteca permanente dedicata ad Alberto Martini. Il percorso espositivo illustra l'articolata e complessa vicenda creativa dell'autore, pittore e grafico di rara abilità, la cui poetica di matrice romantica si traduce in una visione simbolista prima, e surreale poi, particolarmente originale nel panorama artistico italiano. Celebri



le illustrazioni per La Divina Commedia, La Secchia Rapita, i Racconti Straordinari di Edgar Allan Poe e La Danza Macabra Europea. L'imponente archivio testimonia le relazioni culturali intrattenuite con le più eminenti personalità letterarie, poetiche e artistiche del suo tempo (da Emile Bernard a Gabriele D'Annunzio, da Vittorio Pica

ad Aristide Sartorio e Margherita Sarfatti). Sono esposti dei lavori mai visti: 10 pezzi del "Poema Mitografico".

Eventi collaterali, workshop e laboratori

La mostra vive anche al di fuori del percorso espositivo. Vengono infatti organizzati, nell'ambito del progetto, tre laboratori tenuti da autori di grande livello, tutti ospitati

nella sede di Palazzo Foscolo. A gennaio sarà Gigi Cavenago, milanese copertinista ufficiale attuale di Dylan Dog, a realizzare un laboratorio sul "Digital paint". Ad aprile toccherà poi a Ratigher, fumettista indie, sceneggiatore per Dylan e ora direttore editoriale di Coconino, tenere un workshop su come "scrivere una storia a fumetti". Infine c'è Rocco Lombardi a marzo con un laboratorio di incisione, la sua tecnica prediletta nonché molto vicina a Martini.

Informazioni

La mostra è visitabile fino al 27 maggio 2018. Orari: venerdì, sabato e domenica 14 - 19. Da lunedì a giovedì, venerdì, sabato e domenica mattina su prenotazione. Aperture straordinarie: dal 22 dicembre al 7 gennaio e poi dal 27 aprile al 1° maggio tutti i giorni 14-19. Chiuso il 24, 25 e 31 dicembre.

Annalisa Fregonese



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



La nostra salute



Un'attrezzatura diagnostica di ultima generazione, frutto di una donazione

Un nuovo ecografo a Oderzo

Nuovo ecografo di ultima generazione all'Ospedale di Oderzo. Grazie ad una donazione del valore di 60.000 euro la nuova attrezzatura diagnostica è stata consegnata oggi ufficialmente al Direttore generale dell'Ulss 2 Marca trevigiana Francesco Benazzi. Protagoniste del gesto di grande sensibilità verso la collettività

opitergina e verso tutta l'utenza di riferimento sono due aziende leader del territorio: la Setten Genesis spa, impresa generale di costruzioni, e la Media Profili, marchio primario nel settore del mobile.

Il nuovo Ecografo "Affiniti 50" della Philips è entrato a far parte del parco attrezzature cliniche del presidio

ospedaliero opitergino. Dotata di maggiori potenzialità rispetto a versioni precedenti, l'apparecchiatura permette un utilizzo in vari ambiti e la valutazione funzionale precisa della capacità cardiocircolatoria, facilitando le diagnosi grazie all'elevata definizione delle immagini. In particolare, il nuovo ecografo troverà impiego nell'attività chirurgica

della tiroide presso la Chirurgia, diretta dal dr. Paolo Callegari, e in altre attività della Medicina generale, diretta dal dr. Pietro de Bastiani.

A Oderzo, quindi, il nuovo ecografo consente ora di perfezionare a vantaggio del paziente i percorsi interventistici sulla tiroide. Ma, le sue potenzialità e l'ottimizzazione del suo utilizzo consentono



PUNTO VENDITA ED ENOTECA CON VINI DI TUTTA ITALIA

Aperto dal Lunedì pomeriggio al Sabato dalle ore 8,30-12,30 / 15,00-19,00

Via Roma - 31046 - ODERZO / TV - Tel. 0422 712342 - Fax 0422 713164 - www.cantinaoderzo.it



anche di sostenere ulteriormente l'attività diagnostica in ambito cardiovascolare. **Un'attività i cui dati sono importanti.** Nel 2016 presso l'Unità di Medicina Generale sono state eseguite 578 ecocardiografie, 768 visite cardiologiche, 626 ecocolor-doppler vascolari, 52 biopsie eco guidate alla tiroide.

"Oggi la nostra azienda sanitaria fa un nuovo passo avanti - sottolinea il direttore generale Francesco Benazzi - grazie ad una importante donazione che viene da due aziende leader del territorio. Ringrazio il signor Setten dell'impresa omonima e il si-



gnor Pasquali della Media Profili per il gesto di generosità verso l'ospedale opitergino e verso tutta la comunità. La collaborazione tra pubblico e privato è sempre più importante per sostenere il nostro modello sanitario che vogliamo continuare a vedere efficiente e sempre al passo con i tempi. Quella di oggi non è una semplice donazione di benefattori ma è il segno della partecipazione diretta al mantenimento di livelli qualitativi alti nei servizi sanitari, condividendo obiettivi comuni tra azienda sanitaria e realtà imprenditoriale".

Il primo intervento risale al 27 marzo 1977: fu un trapianto di rene

Quarant'anni di trapianti a Treviso

Celebra quest'anno i suoi 40 anni di attività trapiantologica l'Ospedale Ca' Foncello di Treviso. Era, infatti, il 27 marzo 1977 quando il professor Tommaso Tommaso Ponzetta, allora primario chirurgo, portò a termine il primo trapianto di rene nella struttura, a beneficio di una paziente da oltre nove anni in dialisi. Nacque così il Centro Trapianti di Treviso, in quest'ambito il secondo del Veneto dopo Verona, che oggi ha all'attivo circa 1500 trapianti di rene. Ma germogliò anche una cultura della donazione che ha portato Treviso a realizzare una delle 3 più importanti ban-

che di tessuti d'Europa che, solo l'anno scorso, ha distribuito 5571 tessuti trapiantati in tutta Italia e all'estero.

Dal 1977 a oggi al Ca' Foncello sono stati portati a termine 1495 trapianti di rene. Di questi, 86 da donatore vivente, 63 di doppio rene simultaneo, 10 di rene e pancreas. Le équipe del Ca' Foncello, inoltre, hanno eseguito 387 prelievi di rene, dei quali 155 in altre sedi. La Banca dei Tessuti, dal canto suo, ha trattato e distribuito dal 1992 oltre 70.000 tessuti; delle 29 presenti in Italia è l'unica multitessuto e la prima per volume di tessuti trattati.

Dati 2016 del Coordinamento Trapianti Ospedale Ca' Foncello.

32 trapianti di rene eseguiti al Centro Trapianti (di cui 24 singoli, 6 doppi, 2 da vivente, 17 su pazienti del Veneto, 15 su pazienti fuori regione). 43 prelievi di rene (di cui 26 da donatori nel nostro ospedale e 17 in altra sede) consentendo, quindi, 86 trapianti in varie sedi. Sono stati prelevati, inoltre, 24 fegati, 5 cuori, 2 pancreas. Sono state prelevate 440 cornee e portate a termine 32 donazioni multi tessuto (da cadavere). Da vivente sono stati ricevuti 140 tessuti (42 safe-

ne, 78 placente, 20 opercoli cranici).

Dati 2016 della Banca dei Tessuti del Veneto FBTV con sede a Treviso.

Riferimento per gli ospedali di 4 regioni: Veneto, Trentino, Friuli Venezia Giulia, Marche. 5771 tessuti distribuiti in Italia e all'estero per trapianti. Di questi, ben 2580 sono osteotendinee e 285 vascolari. Le donazioni multitessuto (da cadavere) sono state 201 di cui 175 solo nel Veneto. Le donazioni da vivente sono state 1169 (11% opercoli cranici, 30% safene, 39% teste di femore, 20% placente).

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**



Agenzia e Servizi Immobiliari

*Di cosa hai bisogno? Cosa sogni?
Ti assistiamo passo passo nella ricerca per trovare
la casa giusta per te e per la tua famiglia.*

I NOSTRI SERVIZI

- VENDITA/ACQUISTO IMMOBILI
- LOCAZIONI DI IMMOBILI
- VISURE CATASTALI E IPOTECARIE
- ASSISTENZA NOTARILE
- CONSULENZA FINANZIARIA A MEZZO COLLABORATORI ESTERNI
- STESURA E REGISTRAZIONE TELEMATICA CONTRATTI
- AMMINISTRAZIONI CONDOMINIALI



Viale Stazione, 7 • 31045 **Motta di Livenza** (TV)
Tel. 0422.766284 • Telefax 0422.764402
agenzia@colledan.it • condomini@colledan.it • www.colledan.it

PROFESSIONALITÀ

QUALITÀ E ASSORTIMENTO

CONVENIENZA

**OTTICI CON OLTRE 20 ANNI
DI ESPERIENZA QUALIFICATA**

**MIGLIAIA DI OCCHIALI
SELEZIONATI E TUTTE LE
MIGLIORI MARCHE**

**PREZZI DI FABBRICA
E MASSIMO RISPARMIO**

**OGNI
SGUARDO
LA SUA
PERSONALITÀ**



AGENZIA CIMA

OCCHIAI*landia*[®] **SPACCIO
OCCHIALI**

CIMAVILLA DI CODOGNÈ (TV) Via del Lavoro, 8 Cadore Mare • Tel. 0438 470019
Interno **SME** • **SUSEGANA (TV)** Via Conegliano, 59 • Tel. 0438 455377