

# L'AZIONE

## ILLUSTRATA

Settimanale della Diocesi di Vittorio Veneto

Anno CIII - Euro 1,20 - copia omaggio

13 dicembre 2017

52



EDIZIONE ANNUALE



# Frutti *della nostra* terra



## Conegliano Vittorio Veneto



**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**



**OCCHIAI***landia*<sup>®</sup> **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

Verdure, prodotti agricoli e frutti tipici del Vittoriese e del Coneglianese

## Frutti della nostra terra

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 scom-

parsa certe 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 al Vittoriese-Coneglianese proponiamo una cartellata, certamente non esaustiva, di prodotti della terra tipici che venivano un tempo coltivati normalmente nelle campagne e colline del Vittoriese-Co-

neglianesi. 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 arti-

ficiale ed intensivo, senza tener conto dei tempi della natura. FP



I testi di questo numero sono a cura di Mario Sanson

**DE NEGRI**  
*Antica Distilleria*

Insieme di emozioni

VITTORIO VENETO (TV) - tel./fax 0438 53352  
www.grappadenegri.com

**RECAPITO  
PACCHI  
SPEDIZIONE**

**Merceria Bomboniere**  
tutto per il fai da te

- EDICOLA
- CARTOLERIA
- BOMBONIERE
- MERCERIA

**La Bottega delle Idee**

Costa di VITTORIO VENETO - Via Dalmazia, 100-104 - Tel. 346.7463811  
DOMENICA MATTINA APERTO

## Il broccolo cenedese

Il grande freddo di gennaio (con punte qua e là di -12°C. -15°C) ha colpito anche gli orti trevigiani, con esiti disastrosi sugli ortaggi ancora in campo: in special modo i radicchi, ma anche i broccoli. Eccezione però per Ceneda, ben riparata dal Colle di San Paolo, che ha subito gelate sopportabili (punte di -4°C, ma per lo più appena sotto lo 0°C), perciò si sono salvati i broccoli locali, altrove falcidiati. Del broccolo "cenedese",

c'è il "bonorivo" (precoce) dall'infiorescenza di colore verde chiaro di 10 cm di diametro, ed il tardivo, con l'infiorescenza di colore verde pallido del diametro di 15 cm. L'ortaggio si trapianta al principio di settembre su terreno ben lavorato e concimato con letame molto maturo, usando piantine di 30-40 giorni. Il "bonorivo" si raccoglie dall'inizio di novembre a metà gennaio, mentre il tardivo fino a marzo. Il broccolo "cenedese" si con-

suma bollito o cotto al vapore, ma anche in zuppa: da solo o con altre verdure. Quest'ortaggio d'inverno è ancora coltivato in qualche raro orto di Ceneda per stretto autoconsumo, o per fare qualche gradito regalo agli amici gourmet.



## Le zucche di Ceneda

Buono il raccolto delle pregiate zucche di Ceneda, coltivate dai Baccichetti nel loro grande ed antico orto murat, appena sotto la Cattedrale, dal terreno minuto, particolare e caratterizzato da un clima dolce tutto l'anno, riparato com'è dai colli di S. Paolo e S. Rocco. Qui i Baccichetti producono due tipi di zucche: da oltre un secolo quella classica, la cosiddetta "zucca santa",

che è poi la Marina di Chioggia e che raggiunge un peso massimo di 8 kg, di polpa giallo arancio. Ottima per il tradizionale piatto di "pestarei", o "patugoi" dir si voglia, ottenuto stemperando in acqua bollente della zucca lessa, a cui s'aggiunge a pioggia della farina gialla di granoturco, cuocendo pochissimo (1/4 d'ora), sempre rimastando col cucchiaino di legno. Questa "polentina", che deve essere tenerissima, si rovescia caldissima in una scodella e ci si versa sopra del latte freddo del giorno prima. I Baccichetti coltivano poi e da almeno trent'anni anche le zucche giapponesi tipo "Butternut", arancioni dentro e fuori e a forma allungata a baggio (nocciolina americana) e la "Delica", rotonda, verde fuori ed arancione dentro. Entrambe del peso d'un kg e mezzo, massimo, massimo due, sono deliziose per fare gli gnocchi con la zucca, ma anche per minestrone. Per chiudere, quest'anno zero sedano rapa, uno dei vanti dell'azienda agricola cenedese, per via del maltempo dello scorso giugno.

	<p><b>Da Gennaro</b>          Circonvallazione di Conegliano (TV) - Incrocio Via Vitali,96          Tel. 0438/24858 - Tel. 0438/22391  <a href="http://www.ristorantedagennaro.com">www.ristorantedagennaro.com</a> - <a href="mailto:info@ristorantedagennaro.com">info@ristorantedagennaro.com</a>          CHIUSO IL LUNEDI'</p>	

# La coltivazione del topinambur in Vallata

In alcune fattorie della Vallata trevigiana, dove si pratica l'agriturismo, s'è diffusa da qualche anno la coltivazione del topinambur (*Helianthus tuberosus*), detto anche rapa tedesca o carciofo di Gerusalemme, un'asteracea con l'infiorescenza a capolino (come le margherite). In quest'area geografica e climatica, questa pianta perenne, il cui organo di sopravvivenza è un tubero, ha trovato condizioni per prosperare, specialmente nei terreni umidi vicino ai corsi d'acqua. Del topinambur si mangiano i tuberi sotterranei (una sorta di patata) ed è un alimento dalle molteplici virtù: aumenta infatti le difese immunitarie, combatte l'anemia, riduce i livelli di zucchero nel sangue (indicato in particolare



per i diabetici per il suo alto contenuto in inulina) e contrasta la stitichezza. Originario del Nord America e giunto in Italia alla fine del 1500, il topinambur, che arriva fino a

3 metri d'altezza, produce dai 2 ai 3 chili di tuberi per metro quadrato, che di solito si raccolgono nel mese di novembre. Impiantato a marzo (si "seminano" dei tuberi), il topi-

nambur cresce poi in fretta, sviluppando dei bei fiori gialli, molto decorativi. Il suo tubero ha zero grassi, 73 calorie (ogni 100 g edibili) e 2,7 g di fibra alimentare nobile (che contribuisce al corretto funzionamento dell'intestino). In cucina ha diversi impieghi, in primis come ingrediente principe d'uno speciale minestrone, assieme a cipolle e (poche) patate, e condito con solo olio d'oliva, sale e pepe. Col tubero del topinambur, un po' di cipolla, sale, pepe e un goccio d'oliva - spiega la signora Spader di Miane - si può inoltre fare una crema da spalmare su crostini di pane fatto in casa: un'insospettabile bontà! Come vino, va bene un calicetto di Chardonnay, possibilmente giovane.

## il Natale è più BELLO se è anche BUONO



**BUONO**

- IDEE REGALO • FIORDIFRUTTA
- CONFEZIONI • KIT A TEMA

**BIRRE E VINI PER TUTTI I BRINDISI!**



FRUTTA • VERDURA • PRIMIZIE • DELIZIE ...anche BIO!



**il pomod'oro**  
SAN FIOR - via Europa 36/2  
info 345.3391917

Seguici su Il Pomod'oro  
[www.ilpomodorosnc.it](http://www.ilpomodorosnc.it)



**DA GUSTARE E REGALARE**

# Spadone di Treviso e Revine

Lo spadone di Treviso, meglio conosciuto sui mercati come radicchio rosso tardivo di Treviso, e già tutelato da un ventennio (1996) in Europa con l'Igp (indicazione geografica protetta) è una delle migliori cicorie del pianeta, se non la migliore. Si può semplicemente consumare a crudo, mescolato con un passato di fagioli nobili (di Lamon, ma anche di mitici "fasoi de Lago", coltivati in una decina o poco più di quintali a Revine), condendo l'impasto con dei tocchetti di buon lardo fritto, aceto rosso casalingo, sale e pepe. Con polenta bianca abbrustolita ed un calice di Tocai (oggi denominato secondo legge Friulano) è davvero una portata da re. Una variante dello spadone (ecotipo) è ancora coltivata, ma solo per autoconsumo (meno di 10 quintali l'anno) attorno ai Laghi di Revine e si distingue per le foglie molto più lunghe (tant'è che in loco è detto "radicio dae rece longhe": radicchio dalle orecchie lunghe) e viene ancora imbiancato, se possibile, al tepore della stalla, uscendone dolce e particolarmente croccante (miglior consumo con un pas-



sato di fagioli locali, i celebri, ma pochissimi "fasoi de Lago"). Lo spadone si raccoglie a novembre dopo aver subito in campo almeno due brinate. Il fiume Sile per questo radicchio è un elemento chiave del processo d'imbianchimento, ottenuto mediante l'immersione dei cespi nelle sue acque di falda. La mano esperta dei coltivatori nel giro di due settimane trasforma poi questa verdura in un "fiore", con le sue venature bianche-rosso vinose e la sua forma particolare (testa di forma allungata, lanceolata) caratterizza la stagione invernale della provincia di Treviso. Lo spadone Igp è prodotto in 17 comuni della provincia di Treviso, in 5 in quella di Venezia e in 2 in quella di Padova. Negli ultimi 5 anni questa

straordinaria cicoria trevigiana è passata da 130 a 260 ettari, e dal 2005 al 2015 (ultimi dati

certificati) da 251 a 655 tonnellate (+ 160%) complessivi e tutti Igp. Gran parte del prodotto certificato è esportato in Germania, Francia, Austria e Regno Unito, ma poco fuori dell'Unione Europea. Lo spadone è inoltre un ortaggio molto imitato all'estero, in particolare negli Stati Uniti ed Australia, e spesso sono Italiani qui trapiantati a mettere sul mercato questi falsi, abilmente spacciando dei radicchi coltivati in loco.

## Vitigno Wildbacher d'Austria

Anaria tenuta agricola della principessa Isabella di Collalto de Croy, non solo i Proseccchi e gli Incroci Manzoni (compresi anche i più rari), ma v'è anche il nobile e rosso, Wildbacher d'Austria. Il vitigno, qui in terra trevigiana, è stato impiantato nel XVIII se-

colo dal conte Antonio Rambaldo, perciò lo si potrebbe dire e a ragione autoctono. Il Wildbacher è originario della Stiria, in Austria, laddove era coltivato sin dall'epoca celtica (IV-III secolo avanti Cristo). Questo tipo di vite ha grappolo piccolo, cilindrico con un'ala, serrato. Piccolo è anche l'acino, di forma sferica, con buccia consistente, ricca di pruina, di colore nero-blu. Il vitigno vegeta bene in luoghi ben esposti al sole e ventilati data la sua sensibilità all'attacco delle muffe. L'uva matura tardi (ai primi d'ottobre) e la produttività è scarsa (70 quintali per ettaro). Il vino, di colore rosso rubino cupo, profuma di mora matura e di fieno; ed il lungo affinamento in legno (grandi botti da 100 ettolitri per 18-24 mesi) doma il suo aggressivo tannino della gioventù, rendendo questo vino di selvaggia eleganza. Di 13 gradi o giù di lì, è ottimo con piatti di carne rossa (ad es.: spiedo di maiale e cinghiale) e cacciagione (cervo, capriolo e lepre).



**CALZATURE - PELLETTERIE**  
**SPAZIO OUTLET**

**ANDREETTA**

**GEOX - MELLUSO - STONEFLY - FRAU - LOTTO - LION - AKU**

**Via Mazzini, 3 Orsago (TV) Tel. 0438990341**



# Cavolo gigante del Cansiglio

Salendo d'estate in Cansiglio, e soffermandoci a Pian Osteria, si notano negli orti locali crescere prosperosi i "capuz" (cavoli cappucci), caratterizzati da uno straordinario gusto. Sono coltivati in loco dai Cimbri del Cansiglio, qui giunti da Roana, nel Vicentino, agli albori dell'800, per lavorare il faggio per poi ricavarne scatole per il formaggio, crivelli ed altri oggetti in legno. Di origine bavarese, i Cimbri del Cansiglio hanno conservato l'atavica passione per i crauti, ottenuti dai cavoli cappucci. A Pian Osteria del Cansiglio, i cappucci raggiungono anche i 10 kg per pianta, favoriti in questo esuberante sviluppo dalle nebbioline estive, quasi sempre presenti al mattino. I cappucci possono essere raccolti in agosto e consumati tagliati fi-



ni, fini in insalata, conditi con olio d'oliva extravergine, aceto, sale e pepe. Ma la vera raccolta avviene dopo le prime forti brinate dei Santi (ai primi di novembre) per poi essere trasformati nei famosi crauti. All'uopo serve un mastello di legno da 80 litri, ma anche da un ettolitro e mezzo, in cui si

pone un primo strato di cappucci ben affettati, quindi una passata di sale, poi ancora cappucci, sale... e via riempiendo. Il prodotto deve essere pressato con un grosso bastone (il "mazzuio") e quindi coperto con un coperchio di legno sul quale viene posto un peso di almeno 20 kg, che

pian piano fa riaffiorare la salamoia. Questa deve subito essere sostituita con una uguale quantità d'acqua salata. I crauti sono pronti al consumo da metà dicembre. Celebre è il minestrone cimbro del Cansiglio con crauti, stinco di maiale e fagioli (meglio se "mame" dell'Alpago).



## MAGLIFICIO ST. GEORGES® GEORGETTE

PRODUZIONE PROPRIA  
Maglieria DONNA-UOMO

COLLE UMBERTO (TV) Via Menarè, 4  
Tel. 393.1321778 • info@stgeorges.it  
[www.stgeorges.it](http://www.stgeorges.it)



Orari: 9.00-12.00, 15.00-19.00  
Chiuso lunedì mattina



# Il fico verdone di Scomigo

Il fico verdone ("figo verde") di Scomigo è ormai archeologia arborea, essendo vivente ancora qualche vetusta pianta, sparsa nei luoghi più scoscesi dell'alto borgo coneglianese.

Il verdone, oltre che sulla collina di Scomigo, era coltivato anche ad Ogliano e su altre alture del Municipio di Conegliano, specialmente negli anni 30, 40, 50, 60 e 70 del secolo scorso, costituendo un alimento importante (poenta&fighi, pan bianco e fighi alla sagra, fighi essiccati per i lunghi inverni ancora come companatico, oppure come "dolce" per le Feste).

Il fico verdone di Scomigo è pianta molto rustica, di media vigoria, con chioma espansa e di portamento assurgente.

La pianta fa una sola fioritura all'anno e si moltiplica per pollone.

I fichi (detti pure forniti) sono di media grossezza, di forma globosa a fiasco, con collo lungo e peduncolo legnoso.

La buccia è sottile, di colore rosso vinoso ad inizio maturazione e verde intenso alla fine.

La polpa è rossastra, piena, non troppo succosa, di sapore molto dolce e con acheni (i veri frutti del fico) piuttosto grandi.



tosto grandi.

I fichi del verdone maturano tra la fine d'agosto e l'inizio di settembre. Sono molto adatti sia al consumo fresco che all'essiccazione (su gratucci messi in pieno sole).

Amante del caldo non umido (è infatti d'origine mediterranea), il fico verdone di Scomigo gradisce il pieno sole della collina e posizioni riparate in zone climatiche dove la temperatura scende sotto lo zero (resiste per brevi periodi a temperature fino a -10°C).

Non sono necessari trattamenti antiparassitari, il frut-

to è perciò "biologico"! In passato il lattice di foglie e rametti è stato adoperato per far cagliare il latte nelle produzioni di formaggi caserecci. Inoltre lo stesso lattice era un tempo usato per eradicare calli e verruche per via della sua azione caustica e proteolitica.

I fichi freschi se mangiati in quantità hanno un effetto lassativo, mentre quelli essiccati, ricchi di vitamine A e B, proteine, zuccheri e sali minerali (potassio, magnesio e calcio), hanno proprietà emollienti, espettoranti ed anche lassative. Cento g di prodotto fresco edibile hanno 47 calorie, mentre un'egual quantità di fichi secchi ben 280!



## GIOIELLI

creazioni personalizzazioni e commercio

## RIPARAZIONI

oro  
argento  
orologi  
infilature collane



## GIOIELLERIA



ARTIGIANALE **IL TUO GIOIELLO** di LIVIO DA RE COMMERCIALE

## LABORATORIO ORAFO

Apertura	Mattino	Pomeriggio	Sera
Lunedì	8.30-12.00	<b>CHIUSO</b>	19.00-21.00
Martedì	<b>CHIUSO</b>	15.00-20.00	
Mercoledì	8.30-12.00	<b>CHIUSO</b>	20.00-22.00
Giovedì	8.30-12.00	15.00-20.00	
Venerdì	8.30-12.00	15.00-20.00	
Sabato	8.30-12.00	<b>CHIUSO</b>	



# Il ciliegio zimbarlo

**A**giugno è tempo di ciliegie, ma non per quelle "zimbarle" (dei Cimbri del Cansei) che maturano invece in pieno agosto e sono dette "schittole" (minute) per la piccolezza dei frutti (non superano mai il centimetro di diametro). Queste ciliegie hanno buccia di colore rosso cupo e polpa dolce e succosa, il che le rende molto gradite ai bambini e agli uccelli di bosco, in primis ciuffolotti (i "subiot") e tordi. Il ciliegio, che porta queste minuscole drupe, è "molto ruvido e nodoso, è una pianta d'alto fusto e dà frutti di buon pregio: i silvestri cilieгинi", scrive il poeta cimbro Franco Azzalini di Vallorch. In loco li mettono ancora sotto grappa (di grado forte) per ottenerne poi uno speciale "maraschino", molto profumato e buon digestivo. Il cilie-



gio cimbro, che è poi un ciliegio selvatico di montagna (*Prunus avium*), è stato impiantato in Consiglio agli albori dell'800, allorquando quasi giunsero da Roana (Vicenza) dei nuclei di Cimbri, artigiani del legno e specializzati nel lavorare il faggio. Il ciliegio dei Cimbri raggiunge anche i

trenta metri d'altezza ed è pianta longeva potendo superare i 150 anni d'età. Oggi, i vecchi ciliegi selvatici del Consiglio (l'Ingens Sylva del poeta Pier Franco Uliana) sono molto ricercati dai fabbricanti di mobili e specialmente dai bottai, che ne fanno, grazie al legno semi-poroso, preziosi (e



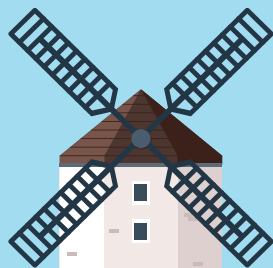
costosi!) carratelli, in cui maturare al meglio aceti balsamici, liquori di ginepro e le grandi annate del vino Raboso del Piave, destinate ad oltre vent'anni d'invecchiamento.

**PRODUZIONE  
CON PRODOTTI  
NATURALI E  
SOCIALI A KM 0**



**MENÙ PER LE VOSTRE FESTE  
APERITIVI E INAUGURAZIONI  
PRODOTTI SELEZIONATI E RICERCATI**

Via Sant'Antonio da Padova, 53  
31029 S. Giacomo di Veglia  
Vittorio Veneto  
T. +39 0438 501239  
info@raviolodoro.it  
[www.raviolodoro.it](http://www.raviolodoro.it)



*Azienda Floricola  
Fiorot Annita*

**SAN FIOR (TV)**  
via Isidoro Mel, 22  
Tel. 0438 260569  
floricolaflorot@libero.it

**f** pagina: Azienda  
Floricola Fiorot Annita

*Tante idee per tutte le stagioni  
per il balcone, le aiuole, l'orto...  
e per i tuoi regali*



# Fungo di primavera Spugnola

**D**a maggio a tutto giugno è tempo di "spondole" (le prelibatissime morchelle, in special modo *Morchella rotunda* e *vulgaris*). Questi funghi dal cappello di color giallo virante al marrone e di forma atipica (conico e somigliante al favo d'un alveare) crescono isolati o in colonie nei prati, ai margini di boschi di pino, frassino e olmo, e lungo le golene (spazio tra la riva d'un corso d'acqua ed il suo argine). Li si trova di solito in terreni freschi, sabbiosi e riparati dal vento. Le "spondole" (spugnole) sono molto ricercate perché sono molti coloro che le dicono ancor più gustose dei

funghi porcini. E poiché contengono l'acido elvellico è d'obbligo bollirle o essicarle prima di consumarle affinché venga distrutta la tossina velenosa. In Veneto è permessa la raccolta, previo il versamento di un ticket, dal 1° giugno e per non più d'un chilo pro capite al giorno. Con le spugnole in Francia ne fanno delle creme speciali per condire la cacciagione più pregiata come caprioli, fagiani e ortolani, che sono dei piccoli uccelli di passo di cui sono molto ghiotti Oltralpe. Le morchelle sono spesso essiccate da ditte specializzate e poi possono anche raggiungere la stratosferica cifra di 800 euro il chilo. Il

fungo secco viene di solito fatto rinvenire in acqua e latte, lasciandolo in ammollo per almeno 3-6 ore. Il fungo fresco ha solo 12 calorie (per 100 g) ed è ricco di potassio, fosforo, magnesio, ferro e vitamina C. Nel Vittoriese, al tempo che fu, se si maridavano (sposavano) a maggio o a giugno, sulla tavola non mancava mai il polastro (pollo ruspante) con le "spondole", cotto in tecia (in tegame) con burro, sale, pepe e sfu-



mato col Marsala (s'ispiravano ad una vecchia ricetta francese). La pietanza esige un vino bianco secco, che era poi il Prosecco tranquillo, noto anche come il "Bianco delle Rive".



**N**ell'ambito dei pregiati radicchi del nostro Nord Est, oltre al celeberrimo

radicchio rosso tardivo di Treviso (il famoso "spadone") ed al variegato di Castelfranco (la "rosa de Casteo"), si sta affermando nell'alta cucina anche la rosa di Gorizia. Ha infatti trovato un posto d'onore

## Rosa di Gorizia

anche al CoccoRadicchio, la celebre e grande manifestazione trevigiana dei radicchi (quest'anno alla 29ª edizione). Marco Bortolini, chef del "Gigetto" di Miane, nella serata del 17 febbraio nobilita quest'ortaggio nei "Ravioli ripieni al fagiolo Etna con verdone e pancetta croccante. Gambero rosso di Sicilia marinato in fo-

glia di Rosa Goriziana e salsa piccante". Abbinato all'originale pietanza il vino Kerner Abbazia Nova Cella. La rosa di Gorizia o rosa goriziana è tipica del Goriziano e della vicina Slovenia, ed è caratterizzata da un colore rosso intenso o da un rosso con sfumature che portano al rosa. Le foglie sono larghe e disposte a forma di rosa aperta ed il sapore è solo leggermente amaro-gnolo. Al palato risulta croccante. Questa "cicoria rossastra", già menzionata nel 1873 dal barone goriziano Carl von Czoering-Czernhausen, è riconosciuta come PAT (prodotto agroalimentare tipico) dalla Regione Friuli Venezia Giulia. Questo radicchio è oggi considerato il più costoso al mondo (per la molta manodopera necessaria nelle procedure di raccolta e d'imbianchimento) ed è perciò riprodotto, ma in modo piuttosto grossolano, anche fuori dei confini d'appartenenza (la piana tra Gorizia e Salcano, oggi in Slovenia).



# LUNA

di Brunetta Daniela

**PARRUCCHIERA UOMO - DONNA  
SERVIZI TRICOLOGICI CON VIDEOCAMERA E MASSAGGI**

**ORARIO CONTINUATO CON APPUNTAMENTO**

**SACCON di San Vendemiano - Via Trieste, 17 - Tel. 347 8488325**

# La spezia coriandolo a Santa Lucia di Piave

La spezia coriandolo (*Coriandrum sativum*) si coltiva ora anche a S. Lucia di Piave e qui viene raccolta per poi aromatizzare alcune birre artigianali locali. Il coriandolo è pianta erbacea annuale, alta 30-70 cm, e appartiene alla famiglia delle Apiaceae (o Umbelliferae) come prezzemolo, finocchio, aneto, cumino, sedano e carota. Citata nella Bibbia, la pianta è originaria dell'area mediterranea orientale e in Italia cresce spontanea, specialmente al Meridione. La spezia coriandolo fu usata come pianta aromatica e medicinale dagli Egizi, Micenei e antichi Romani. I semi (di-acheni) sono simili a dei granelli di pepe, presentano un colore giallo ed



hanno un sapore piccante e dolce con un lieve gusto di limone. Si usano per insaporire salumi, carne, pesce, verdure e per profumare birre,

biscotti, confetti e pampepato (dolce tondeggiate tipico di Terni e Ferrara). In passato, nel nostro Paese, i semi di coriandolo si mettevano anche

nella mortadella, e sono tuttora adoperati per condire l'impasto delle salsicce insaccate sulla costa ionica della Basilicata. Il coriandolo è inoltre usato come infuso contro i dolori di stomaco, l'aerofagia e le emicranie. Aiuta infine la digestione ed ha funzione antidiarroica. La spezia si semina da febbraio a marzo e la granello si raccoglie a luglio-agosto con una resa di 1,5-2,5 tonnellate ad ettaro. Non necessita d'irrigazione, disinfezzazione del terreno e trattamenti fitosanitari. La pianta è sgradevole all'olfatto di cinghiali, cervi, caprioli, pecore e capre. Il seme è pagato sul mercato attorno ai 60 euro il quintale.



**CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE**  
*don Bosco*  
VIA CADORE 1- CONEGLIANO TV

DOPO LA TERZA MEDIA  
**PERCORSI TRIENNALI GRATUITI**  
PER RAGAZZI/E DAI 14 ANNI

**OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA** | **OPERATORE DEI SISTEMI E DEI SERVIZI LOGISTICI**

PER INFO: 0438 21436 - [info@ciofsfpconeigliano.it](mailto:info@ciofsfpconeigliano.it)  
[www.ciofsveneto.it/conegliano](http://www.ciofsveneto.it/conegliano)



INVESTIAMO PER IL VOSTRO FUTURO



**OPEN DAY** 2017  
2018

c/o IL COLLEGIO IMMACOLATA  
ENTRATA DA VIA CADORE 1

02 DIC

16 DIC

20 GEN

dalle 15.00  
alle 18.00

*il futuro  
nelle tue  
mani!*

# Chiodini del Cansiglio

Il chiodino del Cansiglio è uno dei più celebri e rinomati funghi dell'alta provincia di Treviso, assai ricercato per i suoi profumi e per il suo gusto deciso. "Fiorisce" generosamente se l'estate è stata umida, a cominciare dal mese di settembre nei luoghi più alti, e via scendendo almeno sino alla metà d'ottobre, purché non geli la notte. In Cansiglio, si distingue un chiodino di faggio, più delicato ed uno d'abete rosso, più "resinoso". Oggi la raccolta è regolamentata a pochi chili per cercatore e soggetta al pagamento d'un permesso, ma fino agli anni 70 del secolo scorso, in Cansiglio i chiodini si raccoglievano liberamente a quintali e costituivano dei bei soldi per i locali, che poi li spedivano via treno in capaci ce-

ste a Milano e Venezia. La stazione di Vittorio Veneto rappresentava all'epoca il maggior centro di raccolta, dove confluivano i raccoglitori di Fregona, Cappella Maggiore e Sarmede. In stagione, i chiodini del Cansiglio non mancavano mai al mercato di Rialto a Venezia, e neppure nei grandi alberghi della città lagunare, che li servivano "al funghetto" (in padella: chiodini, spicchi d'aglio, vino bianco, olio extravergine d'oliva, sale, pepe e prezzemolo) con polenta bianca appena scodellata ed un calice di Tocai (oggi detto per legge Friulano). Fungevano inoltre da contorno di lusso alla "poenta&osei", oggi piatto severamente vietato dalle leggi che proteggono la piccola avifauna selvatica. Andando nel bosco a chiodini



occorre però porre la necessaria attenzione nella raccolta per evitare problemi e pericoli. In contemporanea ai chiodini crescono infatti anche i micidiali *Cortinarius orellanus*, funghi mortali, che

i meno esperti possono scambiare per chiodini. In caso di dubbio ci si deve rivolgere all'Ulss di appartenenza ed interpellare un perito micologo iscritto all'albo nazionale o regionale.



**DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE  
UN'AZIENDA SEMPRE ATTENTA  
AI DETTAGLI DELLA VITA**

**CONEGLIANO (TV)** Viale Spellanzon, 106 (vicino ospedale)

Tel. **0438 35937**

**SAN VENDEMIANO (TV)** Viale Europa, 25 (dietro la chiesa)

Cel. **342 5411 138**

**operativi 24h/24h**



scopri i nostri servizi su  
[www.onoranzefunerbrimemorial.it](http://www.onoranzefunerbrimemorial.it)



L'agenzia Memorial è l'impresa di onoranze funebri del territorio Coneglianese, sinonimo di garanzia e professionalità. Operiamo principalmente nei comuni di Conegliano e San Vendemiano dove sono a vostra disposizione le nostre agenzie ed estendiamo la nostra attività in tutti i comuni.

Memorial grazie alla collaborazione con altre agenzie strutturate d'Italia, è attiva su tutto il territorio nazionale ed è in grado quindi di garantire efficienti trasporti di salme in tutto il territorio nazionale ed internazionale con rimpatri nello stato estero di appartenenza.

La professionalità del team Memorial è garantita dalla periodica partecipazione a corsi di qualificazione e sicurezza. In questo modo, possiamo offrire ai nostri clienti servizi eccellenti, consigliando prodotti con alti standard qualitativi in grado di soddisfare tutte le esigenze di chi si rivolge a noi con fiducia.

## Per dur

Il "per dur" (cultivar Spina Carpi) era un pero molto coltivato negli anni 40, 50 e 60 del secolo scorso, ricorda Ettore Gobbo di Cappella Maggiore, sulle rive del paese e su per Fregona, in particolare in località Sonego. La pera è grossa e pesa da 100 a 300 g. Ed è di forma conico-ottusa, depressa sulla corona, panciuta verso il calice e di superficie irregolare. Mostra una buccia un po' ruvida, sottile, dura, di colore verdastro quando si raccoglie e verde giallognolo a piena maturazione. La polpa è bianco giallastra, consistente, granulosa, dolce, delicata, un po' croccante, succosa, aromatica,

acido-zuccherina e saporitissima. La pianta è vigorosa, espansa con rami grossi, lunghi, che tendono ad allargarsi orizzontalmente. I fiori sono bianchi, appena sfumati di rosa. Il "per dur" teme il freddo forte ed ama terreni sciolti e ricchi di sali minerali. Si raccoglie da fine settembre agli inizi d'ottobre e si conserva sui graticci in solaio sino a febbraio-marzo. Al tempo che fu, i contadini, che lo coltivavano, lo mangiavano a merenda con polenta e salame. Nelle case signorili il "per dur" veniva invece consumato in insalata condito con olio, aceto, pepe e sale e accompagnato con una polentina bianca ap-



pena scodellata. Veniva servito anche cotto e zuccherato come "dolce" di fine pasto. Il "per dur" era inoltre la materia prima della "Mostarda di

Rosina". La varietà, per chi volesse reimpiantarla, è ancora disponibile dai vivaisti. Una piantina di 2 anni in vaso costa intorno ai 22 euro.

## Pero limone

Assai diffuso nell'800, ma anche nel '700, il pero limone del Trevigiano è oggi una rarità botanica. Sopravvivono - come segnalatici - alcune piante in territorio di Cappella Maggiore e Fregona. Il pero limone ("per limon") è un albero rigoglioso, che fiorisce con abbondanza in primavera e che fruttifica generosamente in estate. In autunno la chioma assume un colore arlecchino. Il frutto è di forma sferoidale con colorazione giallo-verdastra a maturazione e con buccia ruvida. La polpa è bianca, butirrosa ma anche croccante, ed è piena di un sugo abbondante con sapore un po' acidulo donde il nome di pero limone. Un tempo, al frutto raccolto in agosto veniva tolto il peduncolo e poi era premuto in ogni sua parte fino a far diventare la polpa succosa che si scioglieva, quindi veniva bevuto dal foro peduncolare. All'epoca della trebbiatura la prima paglia era collocata sotto questi peri per far sì che i frutti ca-

dendo non si ammaccassero. I bambini golosi non potevano avvicinarsi perché le pere cadute erano destinate ai trebbiatori assetati. Il pero limone è oggi reperibile solo da alcuni vivaisti che lo vendono in zolla-vaso (con un'altezza di 120 cm) e va messo a dimora a febbraio - marzo o al massimo fino a metà aprile.



**PERINOT CAMILLO  
MARMİ SRL**

Lavorazione marmi e graniti



via Menarè 32, CONEGLIANO (TV)  
tel 0438 400231

LAPIDI  
LOCULI  
PIANI CUCINA  
TOP BAGNO  
RIVESTIMENTI  
PER INTERNI  
SCALE  
CAMINETTI

www.perinotmarmi.it  
info@perinotmarmi.it

## Pomet di San Piero

Un tempo in Diocesi, a San Piero, cioè fine giugno, maturavano già i primi pomi del nuovo anno. Erano questi i "Pomet di S. Piero", così denominati perché molto precoci e di piccolo calibro (diametro del frutto non più di 4 cm). Oggi, tali meli sono quasi del tutto scomparsi o sopravvivono in poche piante, qua e là su per Fregona, in Vallata ed anche su a Combai, in antichi vigneti di Prosecco e di Verdiso, dov'erano stati impiantati lungo i filari. I "Pomet de S.



Piero" arrivano al massimo a due metri e mezzo d'altezza ed hanno un tronco con diametro non più largo di 5 cm.

Assomigliano insomma a delle grosse bacchette che spuntano dalla terra verdi di foglie. A primavera, in particolare nella 1a settimana d'aprile, fanno una "strage" (moltissimi) fiori bianchi (non orlati di rosa com'è tipico del melo) e i frutti - i "pomet" - sono di buccia verdissima (tutta gialla solo se stramaturi) e di polpa bianca. Sono succosi e dolci, con un lieve sapore di limone. Se impiantati in giardino, danno una bella nota di bianco (dei fiori) e di verde (delle foglie).

## Pon de la rosa in Carve (Mel)

Crescono ancora sugli alti colli (poco sotto i mille metri), in posta al sole e quasi fiancheggiando l'antica strada Claudia Augusta Altinate (via di comunicazione dei Romani con la Germania), dei piccoli alberi di mele rosse, screziate di verde giallo. Pomi davvero piccoli, ma dal sapore inimmaginabile per la bontà e profumatissimi. Sono frutti che crescono numerosissimi su piante non più alte di 6 metri, molto ramosi. Nel versante trevigiano dell'alta Claudia Augusta Altinate queste piccole mele sono dette, almeno dai più vecchi del posto, "pòn de la bròsa" (mele della



brina), mentre nel versante bellunese, in particolare in quel di Carve (di Mel) "pòn de la roséta". Questi meli autoctoni sono però ormai ridotti a poche piante, sparse qua e là e quasi tutte in quota (sopra i 400-500 metri). I pometti, che si raccolgono in piena maturazione a metà novembre, presentano una polpa color bianco crema, soda, croccante e solo lievemente farinosa. Un tempo, in Valmareno, li consumavano a merenda i più piccoli come contorno dei "patugoi" (polentina leggera con aggiunta di latte freddo) ed oggi negli yogurt casalinghi (se c'è la possibilità di farli).



dal 1986

Via XXIV Maggio, 6  
 31015 Conegliano (TV)  
 Tel. 0438.32595

Seguitemi su Facebook



## Mais di Piadera

Una biada vecchia d' almeno 150 anni e dai chicchi semi vitrei di color giallo oro è ancora coltivata in territorio di Fregona e si candida a Presidio Slow Food, il riconoscimento che sancisce le rarità e le bontà agricole d'Italia e del mondo. Questa biada è stata al momento classificata come "mais di Piadera", perché è proprio in questa località del paese che tre generazioni d'una famiglia d'agricoltori si tramettono le sementi, avendo a suo tempo rifiutato di piantare gli ibridi americani, si ben più produttivi, ma meno buoni da polenta. Quella del "mais di Piadera" è invece ottima, profumata, lievemente dolce, digeribilissima e non gonfia, spiega il dr. Davide Nucilla, che segue l'iter per il riconoscimento a

Presidio Slow Food. Il "mais di Piadera" si semina entro la metà d'aprile e si raccoglie ad ottobre prima delle piogge che altrimenti ne danneggerebbero la conservabilità. E' oggi coltivato da Lino Chies, Mario Feltrin e Davide Nucilla, a cui è affidato l'incarico di selezionare le sementi migliori. Al momento, la superficie seminata è di 6 mila mq totali e la resa per ettaro è di 40-50 quintali. La farina è già sperimentalmente in vendita al costo di 3 euro il chilo. La si trova contattando i produttori (cell. 347 1833217). La polenta di Piadera eccelle se si consuma ad esempio con la frittura di "marson" (scazzone, pesciolino di fiume), le "schie" (piccoli gamberetti grigi della Laguna di Venezia), le "moeche" (granchi di Venezia dalla



scorza tenera), le "masonete" (granchietti di Venezia), i gamberi di fiume, gli uccelletti (n.d.r. la storica e famosa "poenta&osei" è però oggi

una pietanza proibita per legge!), lo "speo" (spiedo), lo spezzatino di capriolo e il baccalà fatto in tutte le maniere.



**COLLEGIO  
IMMACOLATA**  
CONEGLIANO  
.1897.

IMMACOLATA INTERNATIONAL COLLEGE DI CONEGLIANO



# NUOVA OFFERTA

## ANNO SCOLASTICO 2018-2019

**VIENI A SCOPRIRLA**

Via Madonna, 20 - 31015 CONEGLIANO (TV)

Tel: 0438.23.562 • Email: info@collegioimmacolata.it

  [collegioimmacolata.it](http://collegioimmacolata.it)

Il Futuro di  
tuo figlio  
parte da qui.



# Pomodoro Varrone



Il pomodoro Varrone ieri (1924) e oggi

Portato un anno fa dalla Russia, dov'è ancora conservato il seme, rivive ora in Italia il "Varrone", che fu uno dei più celebri pomidori da conserva dei nostri anni trenta. Lo nomina addirittura l'Enciclopedia Treccani e fu frutto d'un ibrido (fra il pregiato pomodoro inglese Sutton's Best of All ed un italiano, resistente alla peronospora, la malattia che distrugge le foglie) creato negli anni 10 del 900 dal genetista Nazareno Strampelli.

Il "Varrone", che è una pianta vigorosa e produttiva, ha una bacca (pomodoro) di polpa soda, di colore rosso vivo e conobbe il suo declino nel 2° dopo guerra, soppiantato da pomidori esteri più consoni alle nuove esigenze della nostra industria conserviera. Il "Varrone" rimase negli orti nostri almeno sino a tutti gli anni 60 perché ne veniva gelosamente tramandata la semente, ma quando si cominciò ad impiantare le piantine già pronte degli ortolani, per questo tipo di pomodoro fu la fine!

Le nostre massaie curavano personalmente il "Varrone", che coltivavano in "culliere" (grandi aiuole) "scarazzandoli" (sorretti da tutori di legni vari) ed raccoglievano codesto pomodoro in piena estate, quand'era insomma ben "fatto" (maturo).

Iniziava così la liturgia dei giorni della conserva: il pomodoro, fatto a tocchi, bolliva adeguatamente (anche ½ mattinata a

fuoco basso) in capaci pentole, dopo di che veniva passato al passaverdure ed infine imbottigliato in bottiglie di vetro bianco (da aceto, di solito) a lungo sterilizzate in acqua bollente. Chiusa la bottiglia con un filo d'olio, che impedisce il contatto dell'aria con la salsa imbottigliata, e ulteriormente tappata con un sughero nuovo (suro), veniva posta al buio e al fresco in cantina. Queste bottiglie di conserva erano poi adoperate principalmente per il ragù di carne, il pollo in umido e per fare anche una salsina con olio d'oliva, sale, pepe e prezzemolo da versare poi sulle fette di manzo lesso.

Azienda Agricola

## Baccichetti

- Produzione **PIANTINE** da orto e **ORTAGGI** di stagione.
- Produzione in proprio e vendita di **OLIO EXTRAVERGINE** di oliva della pedemontana vittoriese.



Via Enrico Toti, 46 - **VITTORIO VENETO** (TV)  
 Tel. 0438.560743 - Cell. 335.296983  
 Email: az.agr.baccichetti@gmail.com



Azienda agricola Baccichetti



CANTINA  
DI CONEGLIANO E  
VITTORIO VENETO



Vini di qualità  
sfusi e in bottiglia



Punto vendita di CONEGLIANO  
Via Maggior Piovesana 15  
tel. 0438.22268  
da lunedì a venerdì 8.00-12.00 e 14.00-18.00  
sabato 8.00-12.00

Punto vendita di VITTORIO VENETO  
Via del Campardo 3 - S. Giacomo di Veglia  
tel. 0438.500209  
da lunedì a venerdì 9.00-12.00 e 15.00-18.00  
sabato 9.00-12.00



La Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto SAC è una delle più importanti realtà cooperative della provincia per la quantità e qualità delle uve lavorate. Raccoglie e vinifica le uve di più di 1000 soci, provenienti da 15 comuni, in prevalenza uve glera atte alle vinificazioni di Prosecco DOCG Conegliano Valdobbiadene e Prosecco DOC.

Nel corso degli anni la cooperativa si è distinta per il continuo adeguamento tecnologico portando ad un elevato livello qualitativo i vini prodotti, riconosciuto e apprezzato dalla clientela.

Nei punti vendita aziendali si trovano vini di nostra produzione, sia sfusi, bianchi e rossi, che vini in bottiglia, prevalentemente prosechi, che vengono spumantizzati direttamente nel nostro nuovo stabilimento di Conegliano.

BONTÀ ARTIGIANALE



Latteria  
di Roverbasso

Genuinità e freschezza  
con formaggi, salumi e molto altro.

**SAN FIOR (TV)**  
Viale Europa 36/3  
Strada Pontebbana  
Orario invernale 8.30-12.30 e 15.00-19.00  
Chiuso i pomeriggi di lunedì e mercoledì.

• Roverbasso di Codognè (TV)  
Via Roma, 211 - Tel. 0438 795167  
• Cimetta di Codognè (TV)  
• Sacile (PN) • San Fior (TV)  
[latteriadiroverbasso.com](http://latteriadiroverbasso.com)



# Pomella di Soligo

In alta Diocesi, in particolare in Valbelluna, ma anche in Pedemontana (trevigiana) resiste ancora qua e là la pomella di Soligo, conosciuta anche come "pon de la rosa", un melo, secondo il Molon, già esistente nel 1792. Il frutto è di forma piatta, stellata in sezione orizzontale e di medio piccola pezzatura, arrivando a pesare da 70 a 170 g. La buccia è fine, liscia, molto lucente, cerosa, profumata, di colore rosso intenso sul 40-60% della superficie, mentre la restante è verdegiallo. La polpa di colore bianco giallognolo è molto serbevole, compatta, succosa, dolce e aromatica. Croccante alla raccolta evolve nel tempo al farinoso ed è di gusto zuckerino-acidulo, leggermente dolciastro. La pianta, che co-



me i frutti è resistente alle principali malattie del melo, ha portamento assurgente ed è soggetta all'alternanza di produzione (un anno straca-

rica di frutti e l'anno dopo con pochissimi). I fiori sono bianco rosati. Ama terreni sciolti e ricchi di minerali, e si ambienta bene in media ed al-

ta collina, purché in località riparate dai forti geli invernali. La pomella di Soligo si raccoglie nella seconda decade d'ottobre e dopo un riposo in fruttajo fino ai primi di dicembre, si consuma sino a febbraio-marzo. La pomella di Soligo, oggi reperibile da vivaisti specializzati, è molto buona da consumare fresca, fin dal distacco dall'albero, ed è molto profumata (un tempo la si metteva nel comò a profumare le lenzuola di bucato). E' inoltre una mela con cui fare ottimi strudel e crostate, e se cotta al forno conserva tutto il suo sapore.



**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**

**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**

# Granoturco cinquantino di Mel

Il cinquantino di Mel è una delle antiche varietà di granoturco. Si semina ad aprile e matura in 60-70 giorni. Questo cereale, ancora coltivato in piccoli appezzamenti familiari nei comuni di Mel, Trichiana e Lentiai, arriva ad un metro e ½ d'altezza ed è molto delicato, spezzandosi facilmente. I chicchi sono piccoli e di colore giallo chiaro. Il cinquantino di Mel è un buon granoturco da polenta, caratterizzato da una pannocchia molto corta ed è in grado di arrivare a maturazione anche nelle condizioni di "alta quota". Questa antica farina per dare il massimo della bontà deve essere cotta in un paiolo di rame, adoperando un peso di farina pari a circa un terzo del peso dell'acqua. Si cuoce per almeno



40 minuti, mescolando con un bastone di legno e portan-

do l'impasto dal basso verso l'alto. Si serve sul caratteristi-

co tagliere di legno a forma circolare.

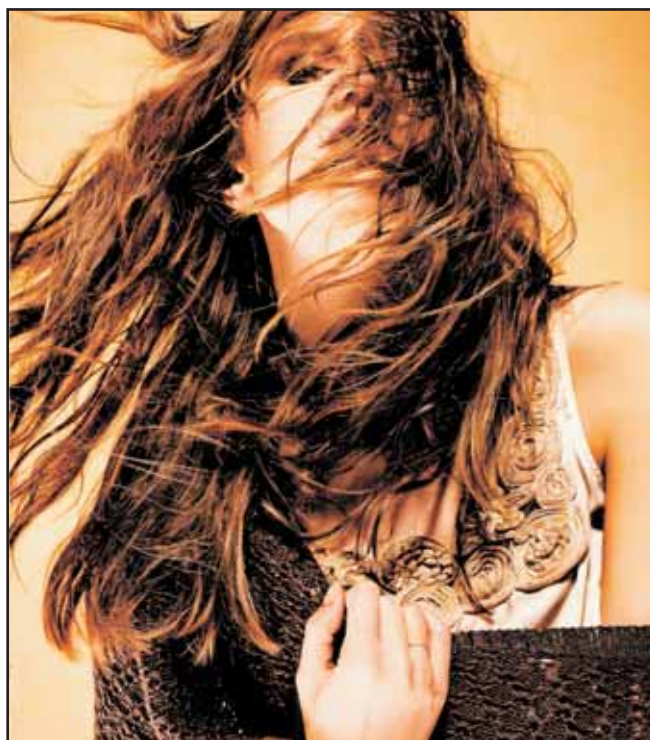
## L'uva recantina

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 blunero, pruinosa, 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.



 **confezioni**  
**TOMASELLA**

SCOMIGO (TV)  
Via Menarè, 119  
Tel. 0438.208007  
conf.tomasecca@libero.it

## Bambù

È a Mareno di Piave uno dei più grandi boschi di bambù del Veneto: un'isola sempreverde che spicca in un mare di viti. Glera, la cui uva è adoperata per fare il Prosecco Doc di pianura. La piantagione è coltivata da Fabrizio Della Libera. Il bambù, che è una graminacea al pari del frumento e del granturco, è pianta perenne ed alcuni tipi possono arrivare anche a 40 m d'altezza e con canne di 30 centimetri di diametro. Le sue radici sono rizomatose ed il fusto è cilindrico, con internodi di cavi e nodi molto evidenti dai quali si sviluppano le foglie sempreverdi sottili e lanceolate. Originario dell'Asia, s'è meritato per la sua robustezza l'epiteto d'"acciaio vegetale", molto usato in Cina per edificare abitazioni in luoghi ad elevata sismicità. Del bambù si commercializzano i germogli per scopo alimentare e le canne per usi vari: dall'edilizia, paleria per viti... alla carta per scrivere. Il bambuseto (di solito della specie *Phyllostachys edulis*, che è un bambù gigante cinese) entra in produzione dopo 3 anni dall'impianto, al-

lorquando si può cominciare a tagliare i germogli: ottimi, salubri e salutari, ricordano sia l'asparago che il carciofo, ma di sapore più delicato. Messì, se si vuole, appetitosamente in agrodolce come fa la gourmet Vanna di Miane e che li serve poi quale raffinato antipasto, hanno soltanto 27 calorie per 100 g edibili, con proprietà digestive, carminative ed antisettiche. Il raccolto di germogli interessa il 70% di quelli nuovi e si fa esclusivamente a mano. Dopo il quinto anno dall'impianto, è l'ora di pensare anche alle canne: se ne può tagliare ogni anno il 30% che diventeranno poi pali per viti, canne da pesca, sostegni in orto, strumenti musicali, recipienti per vivande, stuoie, carta, tessuti, stecche per ombrelli di lusso... e addirittura armi (archi, ecc.). Un ettaro di bambuseto, ben coltivato e curato, produce 10 tonnellate di germogli all'anno, che, a 2 euro il chilo, fanno 20 mila euro. Si tagliano inoltre 5 mila canne, che, a 12 euro l'una, fanno 60 mila euro. Sommando, si hanno 80 mila euro/ettaro l'anno, ma c'è il rovescio della me-



daglia: deve essere fatto tutto a mano! Il bambù fu introdotto in Italia nel 1884 dal botanico Orazio Fenzi. Le foglie, i germogli e gli steli più soffici del bambù sono l'alimento principe e fondamentale dell'ormai rarissimo panda gigante della Cina, emblema nazionale della Cina e simbolo del WWF.

**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](mailto: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 CONSIS

CONSORZIO 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](mailto:info@agenziacima.it)

www.agenziacima.it

Chiuso in redazione

l'1.12.2017 alle ore 18.00

La cucina,  
il cuore della casa.

*Promozione del mese*  
Macchina per caffè a litro  
IN REGALO  
su ogni cucina!

dibiesse

 Ritrova il piacere di stare  
insieme, assapora ogni  
momento e vivi la tua  
nuova cucina.

**RIZZO ARREDAMENTI**  
 CONEGLIANO  
 VIA LOURDES 151  
 T. 0438 34362  
 www.rizzo-arredamenti.it



# Oliva Belvedere e tonda di Villa

**N**egli ultimi decenni l'Alta Marca trevigiana, in particolare quella di sinistra Piave, s'è rinverdita di parecchie centinaia d'ulivi. Un felice ritorno in una terra storica per questa pianta mediterranea, di cui la terribile gelata del 1709 (a gennaio un metro e mezzo di neve con -36°) aveva fatto quasi tabula rasa. Tuttavia qua e là sopravvissero delle piante, che diedero poi vita a due cultivar autoctone: la "Belvedere" e la "Tonda di Villa", attualmente coltivate nei luoghi d'origine, anche se in numero ridotto. La "Belvedere" (così battezzata dai Baccichetti di Ceneda, ulivicoltori d'antica schiatta) è una varietà tipo Frantoio, che si è adattata per secoli a fruttificare in Ogliano, Carpesica, S. Gusta (Colle di S. Augusta, sopra Serravalle) e Castello del Vescovo a Ceneda, risultando molto resistente al freddo (sopravvisse infatti alla citata tremenda gelata del 1709). Dà un'oliva simile alla cultivar Frantoio, con un olio che sa di mandorla e di erbaceo e con una resa in olio del 13-15%, ben superiore in loco al più diffuso Leccino e di profumi più fi-



ni. Essendone censite non più di 15 piante, le sue olive vengono frante assieme ad altre varietà, conferendo però un

tocco di classe. Parlando della "Tonda di Villa" (sempre così battezzata dai Baccichetti), è una varietà che deriva

dalla Buga di Trieste e dell'Istria. Anch'essa sopravvissuta alla mortifera gelata del 1709, è presente a S. Gusta, Montaner, Villa di Villa (in più esemplari, donde il nome) e a Sarmede. E' però un tipo d'ulivo che produce poco, ma l'olio è buono ed ha sapore più deciso e amarognolo della "Belvedere". A Villa di Villa si frange anche in purezza con un quantitativo d'olio che non supera però i 30-40 litri all'anno.

PARTELESA

Ci prendiamo cura di Te.

INFORTUNI SUL LAVORO

MALASANITA

INCIDENTI STRADALI

CI PENSIAMO NOI

ESSERE SOLUTION SNC

Conegliano

Via P. Luigi Tezza, 8 int. 9

Tel. 0438.45 66 44

esseresolutionsnc@gmail.com

www.esseresolution.it

È il cece, uno degli ortaggi più antichi nella storia dell'umanità, il legume più coltivato al mondo dopo i fagioli e la soia. Originario della Turchia, attualmente è seminato per un totale di 11 milioni di ettari ( i maggiori

produttori sono l'India e il Pakistan), mentre nel nostro paese la coltura è in forte declino e per lo più confinata per ragioni climatiche in bassa Italia (e isole), dove gli ettari non superano nel suo complesso i 3500 per una re-

## Cece



sa di non più di 30 q/ha di granella (con un'umidità sotto il 13%). I ceci sono frutti dalle molteplici virtù perché abbassano il colesterolo, danno benefici alla circolazione sanguigna, mantengono la pressione bassa, proteggono il fegato e i denti dalla carie, grazie alla presenza nei loro semi del molibdeno. Sono inoltre utili ai diabetici e di miglior digeribilità di tutti gli altri legumi. I ceci sono anche promotori della salute delle ossa per via del loro contenuto in ferro, calcio, zinco, magnesio e vitamina K. Non contengono infine glutine, perciò se ne possono avvalere anche i celiaci. In cucina, i ceci hanno necessità d'un ammollo di quasi un giorno,

dopo di che vanno messi in tegame di terracotta munito di coperchio, in cui dovranno cuocere a fuoco basso per 3 e più ore. È importante che siano ben cotti, altrimenti risulterebbero indigesti. Forniscono 320 calorie per 100 g di prodotto, ed uno dei piatti più gustosi e sani è la zuppa con un soffritto abbondante di cipolla. Celebrato dai buongustai è il cece nero della Murgia (in Puglia), ricco di sapore e di ferro e per queste sue caratteristiche si consuma appena lessato con un filo d'olio d'oliva extra vergine, senza sale.



# CANTINA SOCIALE COOP ■ ■ ■ ORSAGO ■



**PROSECCO**  
DOC e DOCG

**VERDUZZO**  
*vino frizzante e tranquillo*

**VERDUZZO FRIULANO**  
*dolce*

**MARZEMINO**  
*dolce*

**NOVELLO**  
vino da tavola

**Merlot**  
PIAVE DOC

**Cabernet**  
PIAVE DOC



## VENDITA DIRETTA AL PUBBLICO

Orario apertura: 8.30-12.00 / 15.30-19.00 • Chiuso il lunedì, aperto il sabato.

**ORSAGO (Treviso)** - Via Pontebbana, 24 - Tel. 0438 992108

**VINO SFUSO E IMBOTTIGLIATO**

## Orecchio di porco

Tra i numerosissimi tipi di fungo che spuntano nella Sinistra Piave in Val Belluna, spiccano anche le orecchie di porco (*Cantharellus clavatus*). Memorabile in questa valle è il piatto d'altri tempi è la trifolata (funghi, olio, aglio, prezzemolo e sale in pignatta di terracotta) di orecchie di porco, trombette di morto e finferli con polenta sponcia (ottenuta da pannocchie dai chicchi appuntiti giallorancio) e una boccaletta di Trevisana nera (vino di colore rubino intenso, fruttato e leggermente frizzante). Le



orecchie di porco hanno un corpo di colore lilla-violetto e crescono per lo più in masse anche voluminose, raggiungendo un'altezza di 10 o 12 cm. La carne è bianca, soda e compatta, ma tende ad essere infestata da grosse larve soprattutto quando il terreno è fradicio. Emana un lieve odore fungino ed il sapore è gradevole. Cresce in "cerchi delle streghe" (funghi disposti in cerchio) da fine estate all'autunno prevalentemente tra gli aghi dei boschi di abete rosso, ma anche nei boschi misti.

## Marinda, pomodoro d'inverno

È il Marinda il pomodoro italiano d'inverno. Si coltiva principalmente a Pachino, in Sicilia, dove gode d'un clima temperato e d'un irraggiamento solare costante, oltre alla particolare composizione dell'acqua salmastra adoperata per irrigarlo. È un pomodoro costoluto, di forma schiacciata e dal colore verde scuro brillante, che circonda la parte apicale del frutto. La bacca pesa da 100 a 150 g e si raccoglie da gennaio a maggio. La sua polpa è



crocante e di gusto delicato. Questo pomodoro d'inverno si consuma per lo più crudo,

sottilmente affettato ed impiattato su un largo piatto da portata, dove viene poi condito con olio extravergine d'oliva, qualche goccia d'aceto e cristalli di sale. Il piatto risulta infine superbo, se si completa con una spolverata d'erba cipollina finemente tritata. È un contorno

davvero appetitoso, ma soprattutto salubre, essendo digestivo, diuretico, antiossi-

dante (è ricco di licopene, che contrasta l'invecchiamento, le malattie cardiovascolari ed alcune forme tumorali del colon e prostata) e dimagrante. Piacevolmente acidulo, è per il 94% composto da acqua e fornisce solo 16 calorie per 100 g edibili. È però ricco di vitamina C, betacarotene e potassio. Non mancano poi le vitamine B ed E, e ci sono ancora acido folico, ferro, fosforo e calcio. I grassi sono pressoché assenti.



**S. & C.**  
di Dal Mas  
**Sandra e Cinzia**  
tappezzeria  
e tendaggi

*Tende da interni  
di ogni genere*

*Sedie, divani, poltrone,  
letti e rivestimenti*

*Capriletto - Soprafadere  
Confezioni in genere  
per l'arreda*



Via dell'Industria, 23 - Zona Ind.le - FREGONA (TV) - Tel. 0438 585832 - sc.confezioni@libero.it

# Ciliegia trevisana

Il primo a scrivere delle ciliegie fu il romano Lucullo, che portò a Roma dalla città di Cherasus del Ponto un albero ancora ignoto. Con la romanizzazione del Veneto si diffuse di pari passo anche la coltivazione del ciliegio, tant'è che oggi la regione è uno dei primi territori cerasicoli d'Italia.

In Veneto, la produzione è per lo più concentrata sulla pedemontana, dove troviamo ciliegi isolati nei prati, associati a vecchie vigne come tutori e lungo i confini delle proprietà, ma s'è sviluppata pure una cerasicoltura specializzata, dove uno dei capifila è Maser, nel Trevigiano, importante centro dell'Associazione delle città delle ciliegie. La varietà tipica del luogo e dintorni è la "Mora di Ma-



ser", di media grandezza con buccia rosso scuro e polpa rosa, consistente e succosa. È di maturazione tardiva, giacché si raccoglie nella seconda-terza decade di giugno. Oltre alla più conosciuta "Mora", nell'alto Trevigiano si coltivano pure Burlat, Ferrovio e Durone della Marca. Le ciliegie sono uno dei frutti più amati e con meno calorie, infatti 100 g di ciliegie fresche

ne forniscono solo 40. Sono inoltre ricche di vitamina A, C e del gruppo B e ben dotate di sali minerali quali Ferro, Calcio, Zolfo, Magnesio e Potassio. Contenendo melatonina naturale, conciliano il sonno, e sono poi una buona fonte di antiossidanti (antocianine), che aiutano il nostro organismo a contrastare l'invecchiamento causato dai radicali liberi.

La ciliegia, che depura il fegato e regola la sua attività, è anche diuretica e leggermente lassativa (utile per chi soffre di stipsi), e contenendo levulosio è ammessa nella dieta dei diabetici. La ciliegia per la Chiesa cattolica ha anche un suo santo protettore: San Gerardo dei Tintori. Si trova nella città di Monza nell'omonima chiesa e si festeggia il 6 giugno.

IL FERROBATTUTO



Dal 1980  
Esperienza, Creatività,  
Professionalità

Certificazione UNI-EN 13241-1



**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](http://www.ilferrobattuto.eu)





# La nostra salute



Il DG Benazzi: "Salvate molte vite, un grazie particolare a Lilt e Imoco Volley"

## Screening colorettaile, Ulss 2 best performer a livello regionale

**U**lss 2 best performer, a livello regionale, per quanto riguarda l'adesione allo screening colorettaile. Il dato è emerso, nei giorni scorsi, nell'ambito dell'incontro regionale dedicato al monitoraggio annuale della performance dello screening volto a prevenire il cancro del colon retto.

I dati, relativi al 2016, e quindi ancora disaggregati per i singoli Distretti dell'Ulss 2, riportano, rispettivamente, i seguenti valori di adesione:

Distretto Pieve di Soligo: 77,8%

Distretti di Treviso e di Asolo: 74,7%

Si tratta, rispettivamente, del primo gradino (per Pieve di Soligo), e del terzo gradino (per Treviso e Asolo) della "classifica" regionale, che vede una media di adesione del 63,3%, risultato complessivo ottimo a fronte di una media

nazionale del 43,7%.

Nell'Ulss 2 le persone che, nel 2016, si sono sottoposte allo screening colorettaile sono state circa 80.000: lo screening ha permesso di diagnosticare in fase precoce 80 neoplasie maligne e di scoprire e trattare 753 lesioni precancerose (adenomi).

"Accolgo con grande soddisfazione questi risultati, frutto non del caso ma di un costante lavoro nell'ambito della prevenzione, della diagnosi precoce e della cura - sottolinea Francesco Benazzi - . Gli screening, infatti, per raggiungere buone performance, richiedono un percorso organizzativo e diagnostico-terapeutico strutturato e lineare, con sinergie tra i diversi professionisti coinvolti. A loro va il mio plauso. Un grazie particolare va anche alla Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, che da tempo ci affianca in questa

attività, e all'Imoco Volley, che da due anni è testimonial per le nostre campagne di screening".

"Gli ultimi dati - commenta Sandro Cinquetti, coordinatore dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica dell'Ulss 2 - confermano le evidenze scientifiche circa l'importantissimo ruolo dello screening colorettaile nel ridurre la mortalità e l'incidenza (numero di nuovi casi/anno) del cancro del colon retto, uno dei big killer sia per i maschi che per le femmine, assieme al cancro del polmone e della mammella. La mortalità e l'incidenza, grazie allo screening colorettaile, nell'arco di 10 anni calano del 25-30%. Queste percentuali crescono progressivamente anche dopo il primo decennio di attività. Dietro ai numeri ci



sono, non va dimenticato, migliaia di vite salvate: nella nostra Regione, infatti, i decessi evitati si attestano nell'ordine di 150 all'anno".

Lo screening colorettaile viene proposto, come previsto dalle linee guida internazionali, alle persone di età compresa tra i 50 e i 69 anni. Viene effettuato con cadenza biennale mediante il semplice test di ricerca del sangue occulto nelle feci, seguito dalla colonscopia in caso di esito positivo dell'indagine di primo livello.

**AgriCansiglio**®

*Solo dal latte dei soci  
tradizione e qualità*

### PUNTI VENDITA

- FREGONA (TV) Via Roma, 78/80 Tel. 0438.581837
- OGLIANO DI CONEGLIANO (TV) Via Marcorà, 42 Tel. 0438.788167
- S. MARTINO DI COLLE U. (TV) Via Boschetta, 39 Tel./Fax 0438.39780
- VITTORIO VENETO (TV) Via Pasqualis, 67 Tel./Fax 0438.53216
- SARMEDE (TV) Via Mazzini, 2/A Tel./Fax 0438.959742

# Casa San Antonio

Residenza per Anziani autosufficienti



Assistenza e cura in un ambiente familiare

Conegliano (TV) via P. Caronelli 6  
tel 0438 22575 - casasanantonio@csa-coop.it



www.odontosalute.it

All rights reserved OdontoSalute - Progetto Dentale Apollonia srl © 2007

Troverai  
la professionalità  
di medici odontoiatri  
che operano  
in strutture  
modernamente  
attrezzate

#### VENETO

Prechiara del Garda (VR) Dir. San. Di Mauro Dr. Salvatore	Tel. 045 640351
Quinto di Treviso (TV) Dir. San. Mio Dr. Gabriele	Tel. 0422 37276
Rubano (PD) Dir. San. Schivo Dr. Sara Sabrina	Tel. 049 8976530
Vicenza (VI) Dir. San. Schivo Dr. Sara Sabrina	Tel. 0444 533357
Trissino (VI) Dir. San. Cressari Dr. Mauro	Tel. 0445 1930030
Oderzo (TV) Dir. San. Bortolotti Dr. Enzo	Tel. 0422 713535
Castelfranco Veneto (TV) Dir. San. Rinaldi Dr. Antonio	Tel. 0423 497293
Venezia Mestre (VE) Dir. San. Bazzoli Dr. Fabio	Tel. 041 502883

**OdontoSalute**   
Centri dentali specialistici

**OdontoSalute  
Vittorio Veneto**  
via Giulio Pastore, 20  
Vittorio Veneto (TV)  
Dir. San. Favaretto Dr. Roberto  
**Tel. 0438 555295**

Una mostra di Nives Cais a Casa Antica Fonte

# Hospice, in cinque anni accolti ottocento pazienti

**E**ra il 13 novembre 2012 quando l'Hospice di Vittorio Veneto ha accolto il primo paziente: da allora sono trascorsi cinque anni, durante i quali l'équipe di Casa Antica Fonte si è presa cura di oltre 800 malati. «Si tratta soprattutto di persone colpite da tumore in fase avanzata, che hanno rappresentato il 90% circa degli assistiti - spiega Riccardo Carlon, responsabile della struttura - ma non sono mancati i ricoveri di pazienti affetti da altre malattie croniche ed evolutive che necessitano di cure palliative e del controllo dei sintomi, dolore in primis (epatopatie, patologie cardiache, respiratorie, neurologiche e nefrologiche). Il 65% dei pazienti proviene dagli ospedali dell'Azienda, il resto dal proprio domicilio. Più di 15.000 i giorni di assistenza erogati, con una degenza media di circa 18 giorni ed un indice di occupazione superiore al 90%. Oltre 100 persone, una volta raggiunto il controllo dei sintomi, hanno potuto fare ritorno a casa: questo, insieme all'avvio dell'Ambulatorio di cure palliative e del Day Hospice, è un dato importante, che conferma il ruolo dell'Hospice come luogo di cura».

Costantemente alta la qualità delle cure percepita da familiari e ospiti rilevata in questi anni mediante i questionari di gradimento anonimi; il punteggio medio conseguito è di 3,8 su un massimo di 4.

A Casa Antica Fonte è attivo, da fine 2014, anche l'Ambulatorio di Cure Palliative con funzione di Day Hospice, presso il quale pazienti e familiari trovano supporto medico e assistenziale. Il servizio è rivolto alle persone che necessitano di valutazione, diagnosi e trattamento specialistico per il controllo ottimale dei sintomi, compreso il dolore, e al supporto delle famiglie. Eroga, inoltre, prestazioni programmabili non eseguibili a domicilio con l'obiettivo di migliorare e preservare il controllo dei sintomi e la qualità di vita. L'attività è andata via via crescendo: 790 le prestazioni ambulatoriali erogate in que-



sti anni, di cui 150 in regime di day-hospice.

«Oltre che luogo di cura, fin dall'inizio l'Hospice si è caratterizzato anche come luogo di eventi aperto al territorio - ricorda il direttore generale, Francesco Benazzi -: convegni, corsi di formazione, concerti al sostegno di pazienti e familiari».

Per celebrare i primi cinque anni di attività l'Hospice ospita, da domenica 3 dicembre la mostra "Silenti Aure", dedicata all'artista vittoriese Maria Nives Cais. "Silenti Aure" resterà aperta fino al 31 gennaio e potrà essere visitata tutti i giorni dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 18, l'ingresso è libero.

DISPONIBILITÀ E PROFESSIONALITÀ

AL TUO SERVIZIO



Carraro

FARMACIA

Via Menarè, 14 · Colle Umberto (TV) · Tel. 0438.39.803  
 info@farmaciacarraro.it · www.farmaciacarraro.it

da Lunedì a Sabato:  
**08.45 - 12.30 | 15.30 - 19.00**  
 Sabato pomeriggio **CHIUSO**

# LAZIONE

Settimanale della diocesi di Vittorio Veneto

CREATIVITA'

FARE SQUADRA  
TEMPO  
IDEE  
ATTUALITA'  
INFORMAZIONE

LAVORO  
CULTURA  
SCUOLA  
CRESCERE  
INSIEME  
IDEE

OPPORTUNITA'

VITA  
STARE  
INSIEME  
TEMPO  
LAVORO  
FUTURO  
PREGHIERA

AIUTO

FEDE

IDEE SPAZIO  
EDUCAZIONE  
BENESSERE  
CULTURA

COMUNITA'

POSSIBILITA'  
RAGAZZI

SCUOLA  
IMPARARE

CONDIVIDERE

SERVIZI GIOIA FAMIGLIA

AGGREGAZIONE BENESSERE

VITA  
GIOIA  
FEDE  
IDEE  
AIUTO

ABBONAMENTO 2018

€ 54,00

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

Varie opportunità per i dipendenti dello stabilimento di Susegana

# Ulss 2 ed Electrolux, al via il progetto "Fabbrica Benessere"

**S**creening cardiologici, corsi per smettere di fumare, promozione di stili di vita più sani con iniziative riguardanti sia l'attività motoria che l'alimentazione: queste le iniziative previste nell'ambito del Progetto Operativo "Fabbrica Benessere", relativo al protocollo d'intesa sottoscritto da Ulss 2 ed Electrolux Italia.

Il direttore generale dell'Azienda sociosanitaria, Francesco Benazzi, e il direttore dello stabilimento Electrolux di Susegana, Maximilian Jessula, si sono incontrati mercoledì 29 novembre per l'approvazione del Progetto che dà attuazione, definendo le iniziative che verranno attuate, al protocollo d'intesa già sottoscritto dalle due realtà.

Queste le iniziative in programma:

Screening cardiologici: interesseranno i dipendenti over 50. Lo screening cardiologico prevede, nella prima fase, un colloquio e alcune semplici misurazioni, condotte da personale sanitario qualificato, per va-



lutare la presenza dei principali fattori di rischio di malattia cardiovascolare.

Corsi per smettere di fumare: il primo corso pilota è già stato realizzato con ottimi risultati. Dei nove partecipanti, tra dirigenti, impiegati e operai, otto hanno smesso di fumare. Sulla base di questo incoraggiante risultato il corso, realizzato in collaborazione con Lilt (Lega Italiana per la Lotta ai Tumori), sarà ora proposto a tutti i dipendenti.

Attività motoria e alimentazione: per incentiva-

re l'attività motoria è previsto l'avvio di gruppi cammino aziendali e altre iniziative per combattere la sedentarietà, cui potranno partecipare tutti i dipendenti interessati. Per quanto riguarda, invece, l'alimentazione, saranno attivati dei corsi ad hoc, volti a fornire indicazioni e consigli utili per migliorare il proprio approccio al cibo.

Alle iniziative previste nell'ambito del progetto "Fabbrica Benessere" va aggiunta, per restare in tema di prevenzione, la campa-

gna di vaccinazione antinfluenzale 2017/2018, con offerta attiva gratuita del vaccino a tutti i 1.000 dipendenti dello stabilimento di Susegana.

Obiettivi del progetto sottoscritto da Ulss 2 ed Electrolux sono: la riduzione delle malattie prevenibili, l'aumento del benessere dei lavoratori, con particolare riferimento alle donne e ai meno giovani, il miglioramento del clima aziendale, il rafforzamento della politica aziendale di promozione della salute.



Onoranze Funebri  
**ROMAN**

SERVIZI FUNEBRI COMPLETI • CREMAZIONI • VESTIZIONI SALME

*da vent'anni, umanità e qualità nei servizi che accompagnano l'ultimo saluto*

CONEGLIANO - Viale Istria 20/C

Tel. 24 h **0438 410513**

SAN VENDEMIANO - Via Roma 12

Tel. 24 h **0438 470362**

Per la prima volta completato in città il percorso di studi in infermieristica

## 49 laureati a Conegliano

**A** quindici anni dalla sua attivazione, il Corso di Laurea in Infermieristica di Conegliano vede per la prima volta completare nella città del Cima l'intero percorso di studio, portando in città anche la discussione della tesi di laurea. Nei giorni scorsi l'aula Mons. Dal Col, già sede della Scuola Infermieri Professionali, ha ospitato, per la prima volta, la discussione delle tesi di 49 laureandi in Infermieristica, alla presenza

della Commissione di Laurea dell'Università degli Studi di Padova, rappresentata dal prof. Lucio Zennaro. Gli elaborati finali dei laureandi hanno trattato tutti gli aspetti dell'assistenza e sono stati molto apprezzati dalla Commissione (34% valutati eccellenti). Tra i laureati della sessione si sono distinte Monica Andreatta ed Eleonora Merotto, che hanno concluso il loro percorso con 110 e lode.

Il corso di laurea in in-



fermieristica, che ha durata triennale, rappresenta un ottimo investimento professionale: oltre il 50% dei laureati trova occupazione nelle strutture pubbliche e pri-

vate entro i primi tre mesi dalla laurea, la quasi totalità entro l'anno; il 5% circa cerca e trova opportunità in uno dei Paesi europei, in particolare in Inghilterra.

### Urologia di Conegliano

## Nuovi laser per la chirurgia

**L'**Unità Operativa di Urologia dell'Ospedale di Conegliano è stata ulteriormente potenziata con la dotazione di un laser al tullio di ultimissima generazione, tecnologia in grado di incrementare ulteriormente lo sviluppo di tecniche di chirurgia mini-invasiva.

«L'Unità Operativa di Urologia di Conegliano – sottolinea il direttore generale, Francesco Benazzi – è da tempo impegnata nello sviluppo e nell'applicazione routinaria di tecniche mini-invasive: già dotata di una tecnologia 3D per la visione laparoscopica, la possibilità di utilizzare, ora, anche un bisturi di precisione quale il laser al tullio, ne amplifica ulteriormente le potenzialità. L'acquisto di questa moderna e versatile tecnologia consente infatti l'applicazio-

ne di modernissime tecniche chirurgiche mini-invasive per le patologie prostatiche, vescicali o delle alte vie escretrici e, non ultimo, il suo impiego nel corso di interventi di laparoscopia per il trattamento conservativo delle neoplasie renali».

«Il laser al tullio – spiega il primario, Salvatore Valerio – è una fonte di energia laser versatile che, rispetto ad altri laser, consente un "mix" di taglio e coagulazione riducendo al minimo le perdite ematiche. Il laser al tullio consente un approccio chirurgico preciso e rispettoso delle altre funzioni corporee, limitando il proprio raggio di azione alla parte interessata dalla patologia, senza incidere sulle strutture circostanti. È uno strumento mini-invasivo e innovativo che consente di non praticare incisioni chi-



Salvatore Valerio

chirurgiche. La sonda laser viene inserita per via trans-uretrale mediante uno strumento chiamato "resetoscopio". Il laser asporta la parte di prostata aumentata: questa viene ridotta in piccoli frammenti, che vengono poi aspirati per l'esame istologico, ciò che non avviene ad esempio nella applicazione del laser che consente la sola vaporizzazione

dei tessuti o il taglio di precisione. La chirurgia con il laser al tullio presenta molti vantaggi rispetto alle tecniche tradizionali: degenza ridotta di oltre il 50% dei giorni, minori sanguinamenti con conseguente diminuzione di trasfusioni, minori disturbi irritativi conseguenti ad un intervento tradizionale, possibilità di operare pazienti con problemi di coagulazione o disaggregati, conservazione delle normali capacità erettili e di eiaculazione molto superiori alle altre tecniche tradizionali. Questo laser può essere impiegato anche nel corso di interventi di laparoscopia.

L'acquisto di tale tecnologia – conclude Valerio – è comprensivo di un simulatore virtuale, utile alla formazione delle nuove generazioni di urologi in occasione di corsi di aggiornamento».



farmaciecomunali **vittorioveneto**

www.farmaciecomunali.vv.it



# LA TUA SALUTE È IL NOSTRO OBIETTIVO

Entra nelle farmacie comunali  
troverai professionisti  
pronti ad ascoltarti cercando  
di risolvere al meglio i problemi.



## La tua salute viene prima di tutto!

Controllare periodicamente il proprio stato di salute è importante. La mancanza di tempo, le lunghe file in ambulatorio o nei centri di analisi, a volte ci portano a rimandare i controlli, trascurando così la nostra salute. **In farmacia sono attivi dei servizi di autoanalisi, semplici e veloci:**

Glicemia  
Colesterolo  
Trigliceridi  
Pressione  
Holter Pressorio  
Acido Urico  
Emoglobina glicata  
PSA (antigene prostatico)  
Enzimi epatici  
Helicobacter pylori  
Ormone Tiroideo Tsh  
Ferro

### Novità:

in collaborazione con

**amplifon**

### Controlla l'udito!

Vieni in farmacia e  
fai un controllo dell'udito:  
è **gratuito** e senza impegno.

### Alla farmacia di Costa e San Giacomo servizio H11:

dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 19.30  
il sabato dalle 8.30 alle 12.30

### Alla farmacia del Centro:

dal lunedì al venerdì dalle 8.15 - 12.30 e  
dalle 15.30 alle 19.30  
mentre il sabato dalle 8.45 alle 12.30

### Scopri come dormi!

Vieni a fare il test del sonno

**Farmacia Comunale 1**

Via Brandolini, 111 - tel. 0438 53198

**Farmacia Comunale 2**

Piazza Fiume, 29 - tel. 0438 500351

**Farmacia Comunale 3**

Via Forlanini, 2 - tel. 0438 556628

[www.farmaciecomunali.vv.it](http://www.farmaciecomunali.vv.it)

Farmacia Comunale 1, Via Brandolini, 111 - tel. 0438 53198

Farmacia Comunale 2, Piazza Fiume, 29 - tel. 0438 500351

Farmacia Comunale 3, Via Forlanini, 2 - tel. 0438 556628



# Castel Brando

Hotel - Congress - Restaurants - Catering - Spa



## I Vostri eventi in un luogo da favola

Immerso in un parco secolare, Castel Brando offre un elegante albergo, due ristoranti e numerosi bar, un suggestivo centro benessere e diverse tipologie di sale meeting dotate delle più moderne tecnologie, sei aree museali completano l'offerta. Una cornice magica dove organizzare meeting aziendali, banchetti, ricevimenti e dove trascorrere momenti unici ed indimenticabili.



Info e prenotazioni:

Cison di Valmarino (TV) ☎ 0438 9761 ✉ [info@castelbrando.it](mailto:info@castelbrando.it) [www.castelbrando.it](http://www.castelbrando.it)