

L'AZIONE

ILLUSTRATA

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

12 luglio 2018

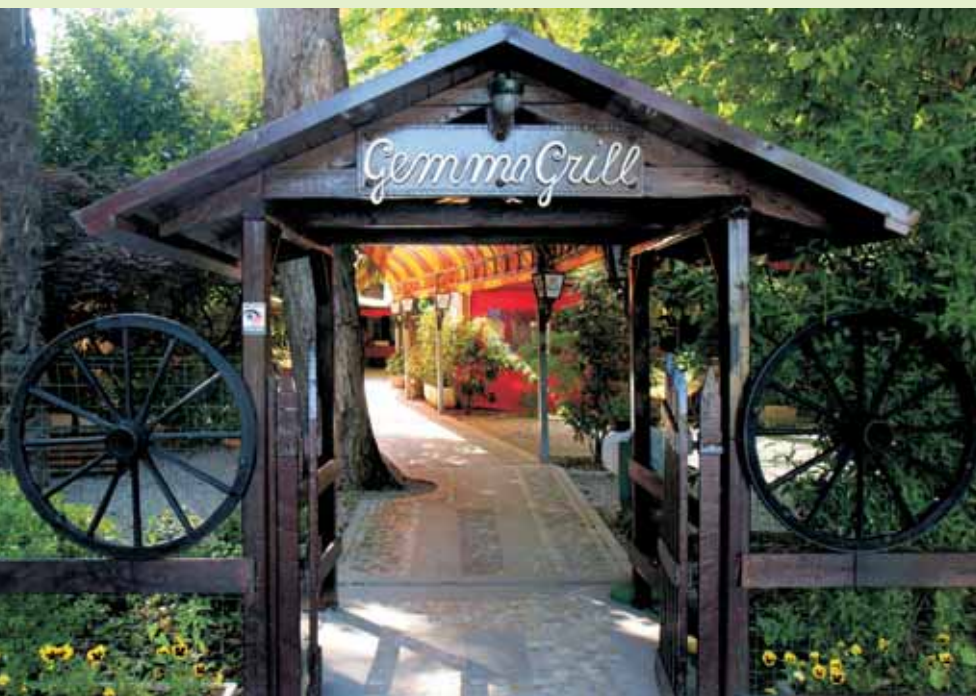
29



Piccoli animali del nostro territorio



**Carrellata su volatili,
pesci ed animaletti,
talora ingredienti
per piatti squisiti...
e gli eventi
dell'estate 2018
a Oderzo e Motta**



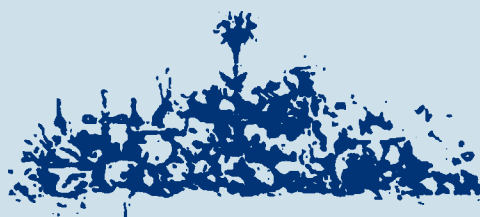
Prova anche tu il gusto di una serata in compagnia, all'ombra di grandi alberi secolari, vicino al fiume, per un'ottima grigliata con i tuoi familiari, i tuoi amici, i tuoi colleghi.

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

Tutto il gusto di una bella serata in compagnia



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



Ristorante

Parco Gemma Grill

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



Il mondo degli animali è uno degli spettacoli più belli, divertenti e istruttivi, che abbiamo la possibilità di osservare praticamente a costo zero. Lo sanno bene i bambini, che percepiscono in modo così vivo il fascino della natura e, in modo del tutto particolare, provano una spontanea curiosità verso il mondo gli animali (non solo quelli d'affezione). Poi, col passare degli anni, si vive una sorta di disincanto, perché si è presi dalle preoccupazioni della vita o da interessi più urgenti o semplicemente perché "la polvere dell'abitudine" ve-la gli occhi, impedendo di riconoscere una bellezza così straordinaria e così vicina. Eppure basta davvero poco – una passeggiata in mezzo al verde o un po' di spirito di osservazione – e quell'antico fascino si riaccende anche in chi non è più bambino già da un po' di tempo. E improvvisamente la natura torna a "parlare"...

Anche per questi motivi, allora, dopo che in un precedente numero de "L'Azione illustrata" ha presentato alcuni prodotti della terra caratteristici dell'Opitergino-Mottense, dedichiamo questo numero proprio a loro, agli animali, in particolare a quelli del nostro territorio. Certo, non potevamo passarli in rassegna tutti, ma ci siamo soffermati solo su alcuni che – grazie all'abile ed esperta penna di Mario Sanson – ci sono parsi più curiosi e intriganti, in alcuni casi interessanti anche da un punto di vista "culinario".

Inoltre presentiamo la variegata proposta di iniziative estive a Oderzo, in particolare collegate alla storica Fiera della Maddalena, e a Motta di Livenza.

Alessio Magoga

Testa piccola, pelle chiara e sottile, poco grasso



L'anguilla del Livenza

Languilla del Livenza è un gustoso pescato dell'area friulano-veneta, che il fiume attraversa per un totale di 112 chilometri, dalle sorgenti di Polcenigo e Caneva alla foce di Caorle (Porto Santa Margherita). La singolare bontà le deriva dal crescere in acque limpide e fredde, alimentate da risorgive, con fondali privi di ghiaia e molto puliti, dove di notte preda invertebrati, crostacei, molluschi, anfibi e pesci. L'anguilla del Livenza si differenzia dalle consorelle, che vivono in altri ambienti, per avere testa piccola, pelle chiara e sottile, e un'equilibrata quantità di grasso che ne fa un prodotto superbo. Il piatto più caratteristico del bacino del Livenza è la "bisata coi amoi", in cui il pesce viene cotto in umido con successiva aggiunta dei frutti acerbi del prugno selvatico. Le anguille più grosse, cioè quelle di 1 kg e passa, vengono invece cucinate "allo speo" (allo spiedo), soprattutto a Caor-

le, alternando ciascun pezzo d'anguilla (di 5 cm di lunghezza) con foglie di salvia e d'alloro, aggiustando, prima di servire, di sale e di pepe.

Si accompagna con polenta bianca fumante e del vino Merlot, un classico rosso, asciutto e con profumi di ciliegia e amarena.

F.I.N.

**PISCINA
COMUNALE
ODERZO**

ARCA NUOTO

Viale Città di Pontremoli, 1 - ODERZO
Tel. 0422 712452 - Fax 0422 812047

**VASCA SCOPERTA
OLIMPIONICA da 50 m**

**WIBIT
gioco d'acqua**

un'oasi di tranquillità nel centro di Oderzo

**SERVIZIO BAR E AREA VERDE
LETTINI E OMBRELLONI A NOLEGGIO**

**ORARI: dal lunedì al venerdì 10.00 - 21.00
sabato 10.00 - 19.00 • domenica 9.00 - 19.00**

• DOMENICA attività di ACQUA-GYM compresa nel biglietto!
**CORSI NUOTO LIBERO • CORSI BABY • CENTRI ESTIVI
CORSI PER BAMBINI • CORSI PER ADULTI MATTINO e SERA
CORSI ACQUA DOLCE • ACQUA GYM • ACQUACIRCUIT**

Testi di Mario Sanson

Pesciolini economici, ottimi per la frittura

Le anguele



Di anguele nell'alto Adriatico veneziano se ne pescano ancora assai e nel nostro entroterra diocesano sono genericamente conosciute col no-

me di "frittura". L'anguela non è altro che il latterino (*Atherina boyeri*), un pesciolino di corpo affusolato, lungo al massimo 12 cm, con dorso grigio verdastro

e ventre bianco latte. Le sue caratteristiche più evidenti sono però l'occhio circolare e grande, ed una fascia longitudinale di color argento brillante sui fianchi.

È una specie gregaria che numerosa si raggruppa vicino alla costa, penetrando anche nelle lagune salmastre. Il periodo più indicato per la pesca è quello che va dal tardo autunno a tutta la primavera e si cattura in abbondanza in prossimità delle coste, così come nelle acque di laguna con reti a strascico e a circuizione. Di 145 kcal all'etto, il latterino è ricco di calcio ed ha un sapore lievemente amaro, ma tuttavia si presta con successo alle frittiture.

Sono pesciolini economici, da 5-6 euro il kg, che una volta infarinati, si friggono in padella per non più di 5 minuti. Quindi si asciugano su carta assorbente per subito servirli su piatti caldi con prezzemolo tritato. La pietanza esige polenta bianca appena fatta e vino bianco secco come ad esempio il Tai, l'ex nostrano Tocai bianco.

Le m

Con l'autunno arriva anche la stagione delle "masonete" (o "masanete"), che sono le femmine del granchio comune (*Carcinus aestuarii*), ancora abbondante nella laguna veneta e più in generale in Adriatico.

Comestibili, gustose, nutrienti, assieme all'immane polenta bianca hanno sfamato i Veneziani nei momenti più critici, ed anche l'immediata terra ferma, perché in caso di pesca abbondante, le donne dei pescatori veneti, caricato un sacco di questi crostacei, brulicanti e vivi, sul portapacchi della bicicletta, raggiungevano le case contadine e scambiavano le loro "masonete" con della preziosa farina di granturco. Nel '700, e nella sola Venezia, se ne commercializzavano migliaia di barili all'anno. La "masoneta" si distingue dal maschio perché pesa meno (sui 30 g e raramente raggiunge i 60) e poi per l'addome a forma di cuore, ed è consumata quando a principio della fine dell'estate ha le uova mature e gonfie d'uova, che costituiscono la parte più apprezzata del crostaceo, prendendo così il nome locale di "masonete col coral". La "masoneta" ha un guscio (carapace) di colore grigio con striature verdastre, da cui fuoriescono 5 paia di zampe, di cui 2 chele ("tenaglie").

È un animale onnivoro



Wash and Dry

LAVANDERIA SELF-SERVICE

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

POTRAI LAVARE TUTTA LA BIANCHERIA

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

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



	LAVAGGIO
	7 KG.
	€ 4,00 con card
	€ 4,50 senza card
	16 KG.
	€ 7,00 con card
	€ 7,50 senza card
	27 KG.
	€ 10,00 con card
	€ 11,00 senza card
	ASCIUGATURA
	10 minuti
	15 KG.
	€ 1,30 con card
	€ 1,50 senza card
	18 e 22 KG.
	€ 1,70 con card
	€ 2,00 senza card

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

granchio comune

asonete

ro, mangia cioè di tutto, preferendo però piccoli bivalvi ed altri crostacei. Vive sui fondali sabbiosi della Laguna, ma si trova anche in prossimità dei litorali, ed è in grado di spostarsi sulla terra ferma anche per tragitti molto lunghi e molto velocemente (fino a 2 km all'ora). Si pescano fino a dicembre, ma il periodo per gustarle al meglio va dal 10 d'ottobre al 5 di novembre. Le catture avvengono per mezzo di reti specifiche, dette "trezze", a cui sono legate delle trappole di forma cilindrica.



Le masonete in tavola

Si gustano di solito fatte alla "veneziana", immergendole ancor vive nell'acqua bollente e salata per un quarto d'ora, quindi si scolano e s'aspetta che si raffreddino per poi eliminare le zampe ed il guscio. La parte rimanente va poi condita in un'insalatiera con un trito d'aglio e prezzemolo, olio (se piace, meglio quello d'oliva), sale e pepe. Degni contorni sono una polentina novella di farina bianca, scodellata fumante ed il calice di Toccai bianco veneto (oggi detto per legge Tai, di cui fra gli ottimi è quello



dei Bonotto delle Tezze, antichi vignaioli del Piave).

Le "masonete", oltre che gustose e buone, sono un cibo davvero dietetico, giacché hanno un

basso contenuto calorico (solo 84 calorie per 100 g edibili) con pochissimi grassi, ma sono ricche di proteine, Calcio, Magnesio, Sodio, Selenio, Potassio e vitamine A e B.



SERAFIN

REFRIGERAZIONE
CLIMATIZZAZIONE

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

COLORIFICIO

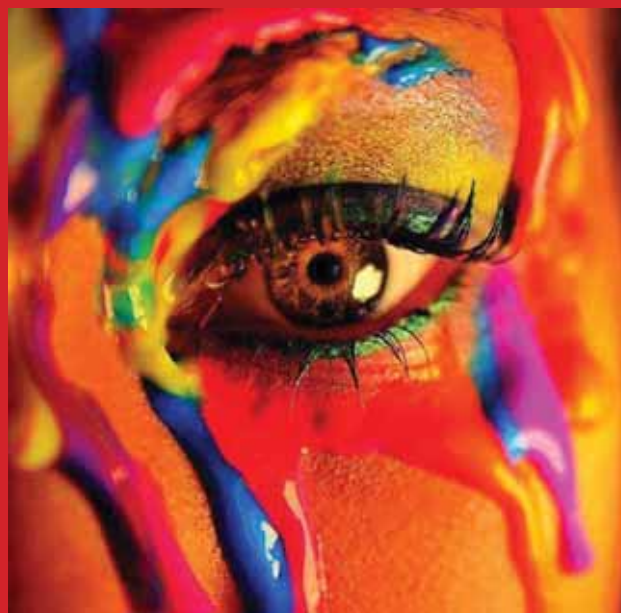
easycolor

...linea professionale facile da usare

**il meglio
per un risultato
professionale**

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

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



easycoloroderzo.it

facebook

Affidabilità • Qualità • Rispetto per l'ambiente



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

Il crostaceo di San Polo di Piave

I gamberi del Lia

Uno dei migliori gamberi nostrani è quello che in territorio di San Polo di Piave abita le risorgive del fiume Lia. È un crostaceo robusto, di colorazione bruno-verdastra, lungo una decina di centimetri, più simile allo scampo che al gambero di mare e dalla carne magra, di sapore delicato e ricca di proteine, fosforo e vitamine. Viene consumato cotto ai ferri, lessato o fritto. Della sua bontà ne fa fede l'Ultima Cena affrescata nel 1466 nella locale Chiesa di S. Giorgio e attribuita al pittore feltrino Giovanni di Francia, dove in tavola vengono raffigurati anche gamberi rossi, chele sparse e vino rosso, forse l'antico e locale Raboso. Og-

gi questo prelibato gambero è però in via d'estinzione e perciò è severamente tutelato dalla Regione, ma che consente il suo allevamento in vasche con argini e fondale in terra e costruite quasi sempre in aree limitrofe ai vecchi luoghi di pesca. I gamberi di San Polo, ora allevati con successo, derivano rigorosamente da genitori catturati nelle locali risorgive su apposita autorizzazione. Il gusto so crostaceo si può direttamente comperare dall'allevatore oppure in qualche pescheria del circondario, ma si può anche mangiare su ordinazione in alcune trattorie di Treviso. Il gambero del Lia è stato però reso famoso dai locandieri del "Gambrinus"

di San Polo, operanti in loco già dal 1847 e celeberrimo è il loro piatto di "Gamberi alla Gambrinus". La ricetta vuole che i crostacei, che debbono essere freschissimi, siano passati in un ampio tegame nel quale è già stato riscaldato un velo d'olio. Avviata la cottura, dopo qualche minuto si debbono bagnare con un bicchiere di vino bianco, s'aggiunge quindi una presa di sale grosso ed un trito d'un bel ciuffo di prezzemolo appena colto con uno spicchio d'aglio. Aiutandosi poi con un passino fine si fanno scendere un paio



di cucchiari di farina bianca e un cucchiaino di paprika. Si copre il tutto per 7-8 minuti ed infine si impiattano i gamberi, cinque a testa, disponendoli a ventaglio e bagnandoli col fondo di cottura. La pietanza va guarnita con una presa di prezzemolo tritato e accompagnata con fettine di polenta bianca abbrustolita. Adriano Zanotto, il gran patron dello storico ed antico locale, consiglia come vino un Pinot Bianco del Piave Doc.

DB De Biaggi
B@C Baratella@C.
un'azienda al servizio delle aziende



**Partner First
Gold**

Managed Print Specialist

info@dbeb.it



PRINTER



IT



RETAIL

• www.dbeb.it

• COPIER NETWORK • SHOP

Via Maestra d'Italia, 17 - CORDIGNANO (TV)

Hp PageWide

the next generation of printing



Maschio e femmina
sono quasi indistinguibili

L'ormai raro barbagianni

Nell'agro opitergino-mottense, specialmente su solai e sottotetti di case coloniche disabitate, nidifica ancora il raro barbagianni (*Tyto alba*) che è uno strigiforme al pari della civetta. Il maschio e la femmina di barbagianni (lungi non più di 40 cm per un peso massimo di mezzo kg) sono praticamente indistinguibili, ma entrambi sono caratterizzati da una vistosa maschera facciale bianca a forma di cuore. È una specie solitaria e per via delle abitudini strettamente notturne e crepuscolari non è facilmente osservabile. Di giorno può però

capitare di incontrarlo in vecchi edifici abbandonati, mentre si riposa. Detto anche "gufo del demonio" per via del piumaggio bianco che lo rende "spettrale" nei suoi silenziosi voli notturni, è in realtà un formidabile cacciatore di pante-gane, topi, talpe ed insetti, risultando perciò un efficace alleato degli agricoltori. Tuttavia non gode di buona fama perché è ritenuto, e non sono pochi a crederlo, un uccello portatore di sventura, l'incarnazione di streghe e maghi o vero e proprio fantasma. Il barbagianni allo stato selvatico ha una vita piuttosto corta (non



più di 2 anni), mentre in cattività, se correttamente nutrito e ben trattato, è in grado di arrivare ai 16-17 anni. I piccoli di

barbagianni, che è uccello protetto (legge nazionale n.157/92), sono spesso preda di gufi reali, poiane ed allocchi.



OPITERGIUM
VINI



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



Pesci che abitano nei fondali fangosi

Piccoli, popolari gò

È l'estate la stagione dei gò, i piccoli pesci che abitano i fondali fangosi della laguna veneta. Oggi sono un pesce poco richiesto per via della loro proverbiale spinosità, ma un tempo non tanto lontano erano abbondantemente consumati anche nell'entroterra diocesano per i prezzi molto popolari (rimasti tali anche oggi, aggirandosi sui 6-8 euro il kg). Di venerdì erano una golosa alternativa alle solite sardelle, e si consumavano fritti, dopo l'infarinatura di rito, assieme ad una polenta bianca fumante e, se c'era, un bicchiere di vino bianco (che poteva essere Verdiso, Prosecco, Tocai e Verduzzo).

Oggi, come ieri, restano ancora l'ingrediente principe del "risoto de gò", un celebre e vecchio piatto marinaro di Venezia. Gustosissimo, ma d'una certa laboriosità per via delle numerose lisce dei gò, difficili da isolare.

Il gò, detto in italiano ghiozzo e *Zosterisessor ophiocephalus* scientificamente parlando, è il pesce caratteristico delle nostre aree lagunari e viene considerato un pesce sciocco perché si lascia facilmente catturare sia

con l'amo che con le nasse, calate sulle distese di fanerogame della laguna. È di corpo cilindrico con testa grossa e arrotondata, muso corto, labbra grosse e denti in più serie. Tra i Gobidi, cui appartiene, è la specie che raggiunge la massima lunghezza, cioè circa 20-25 cm. È complessivamente di colore giallo oli-

vastro chiaro, con riflessi dorati. Il dorso è marmorizzato di marrone, mentre il ventre è giallo. Questo pesce di fango si ciba di vermi marini, lombrichi, piccoli crostacei e molluschi.

Il gò è povero di grassi,



ma ben dotato di proteine ed ha solo 74 calorie per 100 g edibili, cifra piuttosto bassa se si considera che le acciughe hanno quasi il doppio di calorie sempre su 100 g.

"Venerdì pesce" recitava un antico decalogo, e i "pesseri" (pescivendoli) del Veneziano, come del Trevigiano e Bellunese, anche porta a porta con una cassetta di pescato vario sul portapacchi della bici, avevano spesso nella loro mercanzia l'economico Asià.

In altri termini, un piccolo pescecane venduto a fette e per lo più pescato nel mare di Caorle e luoghi limitrofi. L'Asià (*Squalus acanthias*), conosciuto anche come spinarolo per le pinne dorsali con spine, presenta corpo allungato (fino ad un metro di lunghezza per circa 12 kg di peso) e testa piatta con muso conico e appuntito. Di colore grigio violaceo sul dorso e biancastro sul ventre, si pesca tutto l'anno. È un pesce privo di lisce, con la caratte-

Piccolo pescecane venduto a fette

L'Asià di Caorle

ristica che la sua carne ha poco sapore di pesce, ma è delicata oltre che ottima. Il suo fegato è inoltre ricco d'olio e la pelle è ottimo zigirino (per levigare).

La ricetta nostrana più vecchia è l'"Asià in umido" con pomodori, aglio in camicia, Prosecco secco (tranquillo), olio d'oliva, prezzemolo, sale e pepe. S'accompagna poi con polentina bianca appena sversata sul tagliere e un calice di Prosecco,



meglio se spumantizzato col metodo classico, la procedura degli Champagne francesi. Oggi, l'Asià, come del resto tutti gli squali, è specie vulnerabile per le eccessive catture, diminuendo così negli ultimi 8-15 anni del 50%, se non di più.



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





latteria e caseificio



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

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

Molto apprezzate per la bontà della loro frittura, rinomata a Motta

Le Marcandole di Piave e Livenza

In calo più o meno spinto in altre parti del Nord Est, le "marcandole" (le lasche) sono tuttavia ancora numerose nella Livenza e nel Piave, grazie alle loro acque con buona portata, limpide, ossigenate e correnti su fondali ciottolosi e sabbiosi. La "marcandola" (*Chondrostoma genei*) ha un corpo slanciato con dorso verdastro, mentre i fianchi ed il ventre sono argentati.

Il pesce, che ha un muso con grosse labbra cornee, raggiunge come massimo una lunghezza di 25 cm ed un peso di 200 g, cibandosi soprattutto di larve d'insetti che trova sotto i sassi, ma si può nutrire anche di alghe incrostanti che gratta dai sassi con la sua bocca cornea. In primave-

ra formano abbondanti gruppi e si pescano generalmente con la passata, adoperando lenze fini e ami dal 14 al 18. Il galleggiante deve essere piccolo e sensibile e la ferrata (strattone alla lenza) non violenta, come esche si possono usare le larve di mosca e piccoli vermi. La specie è principalmente minacciata dall'introduzione, più o meno voluta, di pesci alloctoni (non indigeni) ed aggressivi come il pesce gatto. Le "marcandole" sono molto rinomate per la bontà della loro frittura. Una vecchia ricetta di Motta di Livenza le vuole fritte in olio abbondante, dopo essere state infarinate. A cottura ultimata, quando sono



ben dorate, si scolano dall'olio e si fanno asciugare su una carta assorbente da cucina. Quindi si salano, servendole calde con polentina bianca di Treviso appena scodellata e un calicetto di Tai bianco (nuovo nome dell'ex storico

Tocai imposto dall'Europa su ricorso ungherese), morbido ed armonioso, con un leggero retrogusto amarognolo tipico del vitigno ed un bouquet in cui si percepiscono note di fieno, fiori di campo, timo e camomilla.

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

La zanchetta può essere confusa con la sogliola: attenzione!

La Pataracia bianca

Un pesce che ancora si consuma in bassa Diocesi, e un tempo venduto porta a porta dai pescivendoli del venerdì anche ad Oderzo, Conegliano e Vittorio, è la Pataracia bianca (in gergo dell'alto Veneziano) e che in italiano corrisponde alla zanchetta, scientificamente classificata come "Arnoglossus laterna".

La zanchetta è un pesce di corpo piatto e forma ellittica con occhi piccoli molto vicini tra loro e posti sul lato sinistro, mentre sono rigorosamente a destra nella più pregiata sogliola. L'esame della posizione degli occhi è fondamentale per riconoscere la sogliola, che oltre che essere più buona della zanchetta, non è mai a buon mercato. Attenzione perciò alle frodi in commercio,

sempre possibili! Di colore grigio-biancastro dal lato cieco e grigio-giallastro con punteggiatura scura dal lato in cui sono posti gli occhi, la zanchetta raggiunge una lunghezza massima di circa 20 cm con un peso di un etto e mezzo. Nel mare di Caorle si pesca tutto l'anno con reti a strascico, in particolare durante i mesi primaverili ed estivi, durante i quali s'avvicina alla costa per la riproduzione.

Di 81 kcal per 100 g edibili, questo pesce viene venduto fresco e a prezzi bassi (4-8 euro il kg contro i 25 e più della sogliola, suo stretto parente), perché ha sì carni bianche molto delicate, ma purtroppo è molto spinoso. I pesci più piccoli, tra i 5 e 15 cm, di solito vengono fritti con la salvia, do-

po essere stati infarinati sui due lati, quindi mangiati interi, con le lisce. Quelli più grandi, di circa 20 cm, si fanno invece quasi sempre alla griglia, stando però bene attenti a non bruciarli (cuocio-

no infatti in pochissimo tempo). Entrambe le pietanze s'accompagnano con polenta bianca fumante ed un bicchiere di vino bianco secco (ottimo il Prosecco fermo).

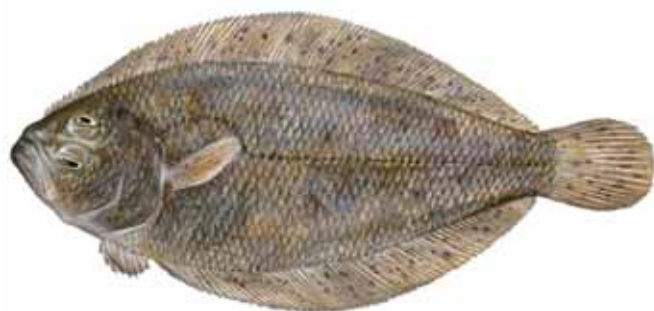
È comparso un esemplare mai visto

Il Migliarino

Nelle ultime settimane dell'ottobre scorso è stato osservato nel nostro Paese un migliarino del Pallas, una specie mai vi-

sta prima in Italia. È un uccellino di pochi grammi, che di solito sverna nel Sud-est asiatico, ma questa volta è stato fotografato e più volte nell'isoletta vulcanica di Linosa, che affiora nel Mediterraneo a metà strada tra l'Africa e la Sicilia.

Il piccolo migratore (*Emberiza pallasi*, chiamato così in onore del naturalista tedesco Peter Simon Pallas) è un passeriforme d'una decina di centimetri, che nidifica in Russia e in Mongolia. Somigliante al nostro migliarino di



Ad ognuno
il suo prodotto



INTERNO

ESTERNO



Il canarino d'Europa, in altri termini il Verzellino (Serinus serinus), è a volte messo in serie difficoltà dai semi contaminati dai veleni agricoli. L'uccellino, uno dei più minuscoli Fringillidi nostrani (lungo 11,4-12,2 cm per un peso di 9-14 g), frequenta campagne alberate, parchi e giardini ed è subito riconoscibile per il becco corto e tozzo, un groppone giallo brillante e la coda bruno-

È il canarino d'Europa

Il Verzellino

nerastra. Il verzellino quando cerca il cibo si aggrega in piccoli stormi dal volo ondulante, e si cala su erbe ricche di semenze, piante da giardino ed ontani, dei cui semi è assai ghiotto, mangiando in primavera anche piccoli insetti. Fa il nido, se può, dapprima sui cipressi, ma anche in pergolati e piante ornamentali, pure sulle viti, se non vengono avvelena-

te dai pesticidi. La femmina depone 4-5 minuscole uova.

"Complessivamente il verzellino non sembra particolarmente minacciato - commenta Francesco Mezzavilla, coautore del fondamentale volume "Gli uccelli del Veneto" -, ma tuttavia patisce il diffuso livello d'inquinamento che si rileva sempre più anche nelle aree extra urbane".



L'uccellino in Italia non è specie cacciabile ai sensi della legge venatoria 157/92.

Il nostro primo in Italia del Pallas

palude (Emberiza schoeniclus), che è ancora ben presente nei canneti della bassa friulana e in provincia di Venezia, il nuovo migliarino si distingue dal nostrano perché è più piccolo ed emette vocalizzazioni differenti. Ha inoltre il becco piccolo, quasi tutto rosa invece che grigio come il nostro, e una mascherina facciale diversa, con un dorso più chiaro, grigiastro e con striature nere più marcate. Come tutti gli zigoli, a cui appartiene, anche questo di Pallas si nutre di semi, specie quelli che si sviluppano nelle zone palustri, ma non si fa scappare insetti e molluschi, specie nei mesi caldi.

Ottime per sughi per pasta lunga

Le telline



Le telline nostrane (Donax trunculus) sono piccoli molluschi molto ricercati per preparare dei piatti marinari prelibati. Data l'abbondante pesca, hanno un prezzo che s'aggira sui 4-5 euro il chilo e debbono essere vendute chiuse in sacchetti di rete, con indicata la data di confezionamento ed il luogo di produzione che per il nostro Mediterraneo corrisponde alla Zona FAO 37. Il prodotto nostrano, caorlotto per intenderci, si distingue da quello francese - molto abbondante sui banchi di mercati e supermer-

cati - perché ha il guscio violaceo, mentre quello francese è di colore tendente al giallo. La tellina è un mollusco bivalve dalla forma triangolare ed ha carni molto ricercate per il loro sapore delicato che ben si accompagna con la pasta. Lunghe da 2 a 3 cm, si pescano con draghe o con rastrelli manuali. Le carni sono ricche di vitamina A, contengono inoltre elevate percentuali di fosforo, proteine nobili e potassio. Solo 72 calorie per 100 g edibili. Se pescate in acque sane, si possono consumare crude, irrorandole con abbondante

limone e prezzemolo tritato fresco. Cucinate, servono per preparare sughi leggeri al pomodoro, ottimi per condire la pasta lunga. Possono infine essere mescolate ad altri frutti di mare per dar vita a saporiti sautè, oppure si possono adoperare per cucinare gustosi risotti al profumo di mare, servendoli in tavola non prima di averli cosparsi di prezzemolo tritato fresco. Il vino che meglio si abbina alle telline è il Prosecco Doc Treviso Bruto o il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry.



ODERZO

Via Postumia, 4 - 0422 815 435

S. DONÀ DI PIAVE

Via Vizzotto, 103 - 0421 220 689

LA CASA FUNERARIA :

l'ultimo saluto con dignità...

...diamo Valore agli affetti di una Vita

Gli obitori sono luoghi freddi e scomodi.

Parcheggi inesistenti e orari ristretti.

La visita del proprio caro è limitata per poche ore.

“Per porgere l'ultimo saluto con dignità affidateVi a Imprese Funebri che possano offrirVi la Casa Funeraria.

Vivrete gli ultimi giorni con il Vostro caro con la riservatezza e serenità che questo delicato momento richiede.

Il Vostro affetto merita il meglio perché è parte di Voi.”

Visita la Casa: www.lacasafuneraria.it

IL SERVIZIO NON HA COSTI AGGIUNTIVI

Motta, Gorgo, Mansuè: Servizi Frè - Zampieri

Oderzo: Onoranze Funebri Boscaia

Il più grosso coleottero d'Europa rischia l'estinzione

Cervo volante, fino a Basalghelle

Il cervo volante (*Lucanus cervus*), che è il più grosso coleottero d'Italia e d'Europa (8 cm di lunghezza i maschi, metà le femmine), è oggi in serie difficoltà di vita. Oltre all'inquinamento chimico, la causa principe è la progressiva distruzione del suo habitat primigenio, costituito da alberi vetusti e grandi ceppe, in cui l'insetto depone le proprie uova. Dalle nostre parti, uno degli ultimi e sicuri suoi rifugi è il piccolo bosco di Basalghelle, in comune di Mansuè, di appena 14 ettari, ma ricchi di piante d'ogni età, con prevalenza di farnie, carpini bianchi e frassini.

I maschi della bestiola si distinguono dalle femmine per le due enormi mandibole a forma di corna di cervo, che

danno poi il nome a questo scarabeide.

Il cervo volante è un insetto notturno e può essere osservato nel bosco di Basalghelle nelle sere di giugno e luglio, mentre vola, con volo pesante e rumoroso, intorno agli alberi più alti e più grossi. Le femmine depongono qualche decina di uova alla base di vecchi ceppi o alberi altrettanto vecchi

e alla schiusa le larve incidono il legno e vi penetrano, scavando gallerie, cibandosi poi di cellulosa. Lo stadio larvale dura dai 3 ai 5 anni e a maggio-giugno escono all'a-

perito i nuovi adulti, che hanno però vita breve, perché, dopo l'accoppiamento, i ma-



nettare e linfa degli alberi. Oggi, questo imponente insetto è specie minacciata d'estinzione e per tale ragione è inserito nelle norme di protezione dell'Unione Europea.

Tuttavia, il grosso coleottero è spesso catturato per poi essere spilato in collezioni entomologiche ed è inoltre mangiato dalla volpe e dall'allocco, i suoi principali nemici naturali.

schì muoiono tra agosto e settembre, mentre le femmine possono arrivare fino ad ottobre.

Gli adulti di cervo volante si cibano esclusivamente di

Il cervo volante è innocuo per l'uomo e le grosse mandibole dei maschi servono solo nei duelli per contendersi le femmine (proprio come avviene nei cervi).

Nella nostra zona da almeno 30 anni

Lo sciacallo dorato

Lo sciacallo dorato è qui con noi da oltre trent'anni e ne fa fede l'abbattimento d'un capo avvenuto nel Bellunese nel gennaio 1984 per mano d'un guardiacaccia della Provincia che l'aveva scambiato per una grossa volpe. Il selvatico è stato poi più volte avvistato in Friuli nel 1985.

Oggi il "Canis aureus", questo il suo nome scientifico, abita stabilmente il Friuli Venezia Giulia e le province venete di Belluno e Treviso, dov'è severamente protetto dalla legge nazionale 57/92. Oltre al bracconaggio, l'animale è ora messo in pericolo dal ritorno del lupo (*Canis lupus*), in grado di escluderlo dal proprio territorio, anche predandolo attivamente. Lo sciacallo dorato è entrato nell'Italia nord orientale dai Bal-

cani, ed incrementò poi la sua presenza in Friuli perché disturbato dalla guerra civile (1991-1995), che devastò ed insanguinò la ex Jugoslavia. Sebbene assomigli in qualche modo al lupo, è però di taglia ben più piccola (7-15 kg), più snello, con un muso più stretto e una coda più corta. Il suo mantello è ispido e di colore giallo dorato con delle punte di marrone. Lo sciacallo dorato, che non attacca l'uomo, è un animale molto adattabile, essendo capace di sfruttare numerose fonti di cibo, dai frutti (specialmente grappoli d'uva, meloni, angurie) e gli insetti fino ai piccoli ungulati (cerbiatti in primis) e, se capita, preda agnelli, pecore, ca-



pre e tacchini. Questo selvatico è strettamente monogamo e la femmina partorisce di solito 2-4 cuccioli l'anno, eccezionalmente 9. I piccoli possono essere addomesticati e tenuti in casa (leggi per-

mettendo). L'unica differenza con un cane comune è che rimangono più timidi e non si fanno avvicinare dagli estranei. Allo stato selvatico può vivere 8-9 anni, ma fino a 16 se in casa con l'uomo.



**TENDE DA SOLE E DA INTERNI
CUPOLINI PER SOLE E PIOGGIA**

**DETRAZIONE FISCALE del 65%
SU PROTEZIONI SOLARI**



TEPORLUX®

tende da sole e... molto di più



**GAZEBI E OMBRELLONI
MOBILI DA GIARDINO
ZANZARIERE E TAPPARELLE**



Esposizione e vendita:
SAN FIOR (TV) - Via Bradolini, 3 (SS Pontebbana)
Tel. 0438 401112 - Fax 0438 409033

Sede e produzione:
SAN FIOR (TV) - Via Caliselle, 49
Tel. 0438 260270 - 260180
Fax 0438 260312

www.teporlux.com

Numero Verde
800-384618

A ODERZO, DAL 13 AL 23 LUGLIO

FIERE DELLA MADDALENA, divertimento e tradizione

Ricco, con proposte per ogni età. È il calendario delle tradizionali Fiere della Maddalena, in programma da venerdì 13 a lunedì 23 luglio.

Le manifestazioni, promosse dal Comune di Oderzo in collaborazione con le varie associazioni del territorio, iniziano, visto il successo della prima edizione, mercoledì 18 luglio alle 21, in Piazza Carducci, con il torneo di "Burraco sotto le stelle" organizzato dal Centro Consulenza Familiare Casa Moro con raccolta fondi per finalità sociali sostenute dal Comune di

Oderzo. Per informazioni e iscrizioni 349-1553527.

Venerdì 20, poi, Oderzo si vestirà a tema per la prima edizione di "Notte rosa", manifestazione podistica femminile (vedi il box).

Sabato 21 si entra nel fine settimana conclusivo delle Fiere, con la 23esima edizione del Concorso canoro Oderzo Musica d'Estate curato dal Coro Città di Oderzo. Nel corso della serata, si esibirà la scuola di danza Asd Amici del Balletto. Alle 23 estrazione della tombola di beneficenza, quest'anno anticipata di un giorno.

Domenica 22 il concerto di Eugenio Finardi

Appuntamento molto atteso è quello di domenica 22 luglio, con il concerto del cantautore Eugenio Finardi (nella foto), che ripercorrerà i suoi 40 anni di successi nello spettacolo dal titolo #Finardimente. L'ingresso è libero, con posti a sedere limitati.



Lo show comico e i fuochi d'artificio

Ricco anche il programma dell'ultima serata, lunedì 23 luglio, nella quale, a partire dalle 20.30, si terrà la premiazione della 14esima

edizione del concorso "Balcone Fiorito" promosso dal Comune. Seguirà lo show comico organizzato dalla sezione Avis Comunale di Oderzo con Paolo Favaro, Paolo Franceschini, Davide

 **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

Stefanato, Marco Cadorin, Francesco Sartoretto e la partecipazione di Elisa Meo. A mezzanotte, come tradizione, lo spettacolo pirotecnico a conclusione dei festeggiamenti.

Le vie dei goeosessi

Alle Fiere della Maddalena non mancheranno gli appuntamenti enogastronomici, come quello ormai consolidato di sabato 21 'Le vie dei goeosessi', il percorso nel centro storico della Città con partenza da Piazza Carducci dalle 19 fino alle 23 (in caso di maltempo, l'evento si terrà la sera successiva).

Si potranno degustare cicchetti e prodotti tipici del territorio, nei dieci punti del percorso:

Punto 1: Pescheria & Gastronomia da Casagrande Via Pescheria, 17 - scor-



fano e baccalà mantecato

Punto 2: Al Bersagliere Via G. D'Annunzio, 2 - cicchetti

Punto 3: Punto Pizza Via Martini, 10 - pizza con Casatella Trevigiana DOP

Punto 4: Sosteria Calle Eno Bellis, 7 - brasatino al Raboso con polenta di Morvegliano

Punto 5: Natura SI Oderzo Piazza Castello - se-

lezione formaggi bio

Punto 6: Il Cavallo Giallo Via Roma, 5 - cous cous

Punto 7: Hosteria Ca-peotin Via Roma, 20 - salumi artigianali az. ag. Ca' Bosco

Punto 8: Caffetteria Meridiano Piazza del Foro Romano, 7 - polpette alle erbe di Provenza

Punto 9: Pasticceria Forner Via Roma, 1 - fanta-

sie di semifreddi

Punto 10: Padiglione Piazza Carducci - elisir gambrinus e gambrinus spritz

Inoltre, nel padiglione di Piazza Carducci, si terranno due degustazioni guidate a tema: domenica 22 "A tutto Raboso", divagazioni sul vino autoctono per eccellenza del territorio e lunedì 23 "Le bollicine del Piave", alla scoperta dei vitigni del nostro territorio, che ben si prestano ad essere vinificati con metodo classico. Le degustazioni saranno gratuite, fino ad esaurimento dei posti.

Per tutta la durata dei festeggiamenti, da venerdì 13 a domenica 23 luglio, sarà aperto il parco divertimenti Piazzale Europa. Le Fiere della Maddalena sono organizzate dall'Agenzia Eventi di Conegliano.

Annalisa Fregonese

Prima edizione della corsa per sole donne Oderzo Venerdì 20 luglio quattromila alla "Notte rosa"

Sono 4mila le iscrizioni arrivate per la "Notte rosa", la manifestazione podistica notturna che si correrà venerdì 20 luglio. È l'evento femminile dell'anno, il primo nella storia della città opitergina. Il ricavato è destinato all'acquisto di un ecografo per la prevenzione del tumore al seno.

Iniziato il conto alla rovescia

Il countdown è dunque partito, la macchina organizzativa è al lavoro da settimane. L'iniziativa è arrivata grazie ad un'idea di Edda Battistella, consigliere comunale, attuale capogruppo di maggioranza. La quale ha pensato di

mettere insieme la Nuova Atletica 3 Comuni, che da anni apre le Fiere della Maddalena con la marcia podistica notturna non competitiva, con la Lilt l'associazione lotta ai tumori. «Ci siamo riusciti - ha commentato Edda Battistella - e il nostro punto di forza è una manifestazione podistica femminile che si svolge in notturna, non ce ne sono di eguali nella Marca». Guarda caso gli organizzatori sono tutte donne: lo è il sindaco di Oderzo, Maria Scardellato, partner decisivo dell'evento. Lo è Francesca Ginaldi, presidente della Nuova Atletica 3 Comuni. Lo sono le decine di donne che compongono il

cuore del volontariato Lilt.

«Quando abbiamo iniziato a pensare alla Notte Rosa, c'eravamo dati un obiettivo: il raggiungimento delle tremila iscritte - spiega la presidente dell'Atletica Tre Comuni, Francesca Ginaldi -. Siamo andati ben oltre e, di fronte all'entusiasmo che l'evento ha generato, abbiamo aggiunto altri mille posti. Tutte le iscritte avranno la loro maglietta rosa».

La prima Notte Rosa si svilupperà su due percorsi cittadini della lunghezza di 5 e 8 chilometri. Partenza alle 20 in via Garibaldi, nei pressi della stazione ferroviaria, e arrivo nella suggestiva piazza Grande. **AF**



Settimanale della diocesi di Vittorio Veneto

(Iscritto al n. 11 del Registro stampa del Tribunale di Treviso il 21-9-1948 - Iscr. ROC n. 30792)

Direttore responsabile:

Alessio Magoga

Editore: Fondazione Dina Orsi

Redazione e amministrazione:

Via Jacopo Stella, 8 - Vittorio Veneto

Tel. 0438 940249 - Fax 0438 555437

lazione@lazione.it - www.lazione.it

Stampa: L'Artegrafica - Casale sul Sile TV

I dati forniti dai sottoscrittori degli abbonamenti vengono utilizzati esclusivamente nell'ambito della nostra attività e non vengono ceduti a terzi per alcun motivo in base a quanto predisposto dal D. Lgs n. 196 del 2003.

L'Azione percepisce i contributi pubblici all'editoria.

L'Azione ha aderito tramite la FISC (Federazione Italiana Settimanali Cattolici) allo IAP - Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria, accettando il Codice di Autodisciplina della Comunicazione Commerciale.

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



CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PUBBLICITÀ

AGENZIA PUBBLICITÀ 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

il 6.7.2018 alle ore 18.00

Due spettacoli il 19 e 26 luglio, di giovedì

Teatro all'aperto con "Parcoscenico"

Un cuscino, l'erba morbida del parco di Palazzo Foscolo e per soffitto il cielo stellato. Una location suggestiva per godersi "Parcoscenico", spettacoli teatrali all'aperto nel parco della nobile dimora. Aperitivo alle 18.30, a seguire la pièce teatrale.

Questo il programma.

Giovedì 19 luglio Matthias Martelli presenta la pièce comico-satirica "Il mercante di monologhi", uno spettacolo che porta in scena i vizi e le virtù della società moderna, ognuno rappresentato da un personaggio. Attraverso un mix tra una visione critica e

della sana comicità, il giovane Martelli inscena questo spettacolo, diverso dal solito e pure un po' folle, accompagnato dalle musiche dal vivo di Matteo Matthias si forma con maestri quali Dario Fo, Philip Radice, Michel Margotta, Eu-

genio Allegri. Da subito riconosciuto e premiato per la sua bravura, ottiene un successo ancora più eclatante con il "Il Mercante di Monologhi", che effettua oltre 230 repliche in tre anni in festival e teatri di tutta Italia. Nel



2017 con lo stesso spettacolo, è protagonista al Torino Fringe Festival con 8 sold-out e oltre 800 spettatori. Lo spettacolo vince anche il premio "Teatro A L'Avogaria-Venezia". Nell'ottobre 2017 è stato insignito del prestigioso "Premio Nazionale Cultura" Frontino - Montefeltro nella sezione "Stili, figure e pratiche della cultura".

Giovedì 26 luglio Nicolò Falcone, Velia Lalli, Daniele Tinti, presentano "Stand Up Comedy", uno spettacolo di cabaret in cui gli artisti comunicano con il pubblico, abbattendo la quarta parete. Nicolò, avvocato veneziano, Velia, una delle prime Stand Up Comedian donna e il romano Daniele, hanno in comune il fatto di essersi approcciati alla comicità un po' per caso e, come vedrete, con grande successo. Vi aspetta una serata all'insegna di una comicità dirompente, ricca di ironia e risate. **AF**

I NOSTRI PROSSIMI VIAGGI

I FIORDI NORVEGESI
dal 27 Luglio al 03 Agosto
€ 1985,00

TORINO E LE LANGHE
dal 08 al 12 Agosto
€ 730,00

TOSCANA
dal 15 al 18 Agosto
€ 465,00

MEDJUGORIE
dal 07 al 11 Agosto
da € 295,00

SPAGNA DEL NORD
dal 15 al 25 Agosto
€ 1200,00

SICILIA E FAVIGNANA
dal 08 al 12 Agosto
€ 820,00

CROCIERA NORD'EUROPA
dal 29 Settembre al 06 Ottobre
€ 1360,00

BERNINA E LIVIGNO
dal 01 al 02 Settembre
€ 245,00

CROCIERA GRECIA
dal 30 Settembre al 07 Ottobre
da € 780,00

LOURDES
dal 01 al 05 Ottobre
€ 560,00

CROCIERA MALTA
dal 13 al 18 ottobre
€ 990,00

ALBANIA
dal 13 al 20 ottobre
€ 1030,00

GIOVEDIAMOCI, e poi cinema, teatro, festa della birra...

Sono numerosi gli appuntamenti che caratterizzeranno l'estate 2018 a Motta di Livenza. Continua per tutti i giovedì del mese di luglio la manifestazione "Giovediamoci", con iniziative in piazza Luzzatti e negozi aperti fino alle 23, a cura di Pro Loco e commercianti.

Tra gli appuntamenti tradizionali c'è il "Cinema sotto le stelle", con proiezioni di pellicole per i più piccoli in piazza Duomo dalle 21.15. In caso di maltempo le proiezioni avranno luogo al Palazzetto dello Sport di via De Gasperi. Questi i prossimi film in programma: martedì 10 luglio c'è "Belle & Sebastian" (avventura); martedì 17 c'è "Coco"; martedì 24 luglio c'è "Ferdinand"; mar-

tedì 31 luglio c'è "Baby Boss". Ingresso libero.

Giunge quest'estate la 12esima rassegna teatrale "Il Sipario del Campanile", con spettacoli nel capoluogo e nelle frazioni. L'inizio spettacoli è alle 21, ad ingresso gratuito. Le serate sono garantite anche in caso di maltempo. Venerdì 20 luglio La Caneva di Lorenzaga presenta in piazzale della chiesa a Lorenzaga "Treska all'Arsenico" di Martina Boldarin; venerdì 27 luglio il Teatro Ron-

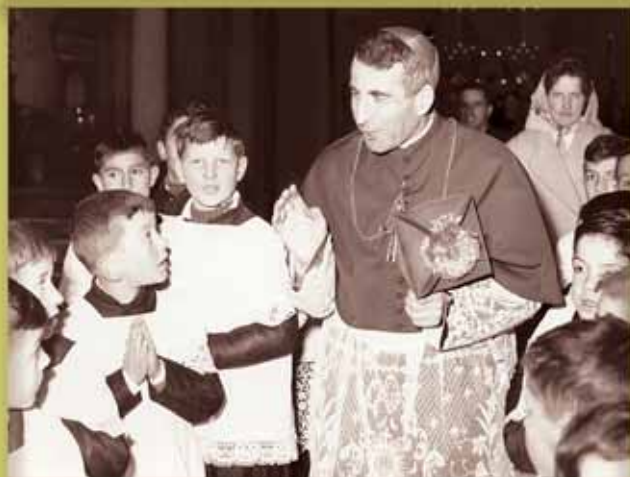
cade a Malinrada presenta "No te conosso più" di Aldo Benedetti; venerdì 3 agosto in piazza Luzzatti a Motta il Teatro della Gran Guardia presenta "Tempesta d'amor perdute", liberamente tratto da William Shakespeare. Martedì 14 agosto nel piazzale della basilica di Motta la compagnia Teatro dei Pazzi presenta "Le allegre comari di Windsor" liberamente tratto da William Shakespeare. Conclusione venerdì 24 agosto nell'area festeggia-

menti AVIS, dove La Bottega presenta "La Bottega del Caffè" di Carlo Goldoni.

Nei weekend dal 20-22 luglio e 3-5 agosto nel piazzale della Basilica è in programma la 22esima edizione della Festa della birra, a cura del locale comitato Madonna. Martedì 14 e mercoledì 15 agosto i tradizionali festeggiamenti dell'Assunta, sempre nel piazzale della Basilica, a cura del coro Luca Lucchesi.

Gianandrea Rorato

Un'estate con tanti richiami a Motta



ALBINO LUCIANI

Vescovo di Vittorio Veneto

nella memoria
dei suoi Diocesani

AZIONE



In vendita presso:

Redazione de **L'Azione** di Vittorio Veneto
Cartoleria Tempietto di Mel
Libreria La Pieve di Pieve di Soligo
Libreria del Seminario di Vittorio Veneto
Libreria Il Punto di Vittorio Veneto
Libreria Il Viale di Vittorio Veneto
Museo della Battaglia di Vittorio Veneto
Libreria Canova di Conegliano
Libreria Opitergina di Oderzo

Su internet: www.lazione.it/E-shop/I-libri-de-L-Azione



La nostra salute



Importante investimento a Ca' Foncello

300.000 euro in tecnologia

Livello qualitativo dei servizi e allargamento del parco tecnologie a vantaggio del cittadino. Un ecografo intraoperatorio per la chirurgia del fegato e tre ecografi multidisciplinari per la Senologia, il Pronto Soccorso e l'attività ambulatoriale specialistica, tutti di ultima generazione e recentissima introduzione sul mercato, sono entrati in funzione nel di-

stretto Treviso dell'Azienda Ulss 2 Marca Trevigiana. L'investimento complessivo è stato di 300.000 euro.

Destinate a diverse strutture del Distretto, le nuove attrezzature sono già in funzione da qualche settimana. Si tratta di 4 apparecchiature nuovissime, dotate di tecnologie innovative a beneficio dei pazienti.

L'ecografo intraoperatorio,

destinato al reparto di Chirurgia, è dedicato all'indagine tramite immagini a scopo chirurgico. I tre ecografi multidisciplinari sono stati destinati rispettivamente al Centro Senologico, al Pronto Soccorso radiologico di Ca' Foncello e all'Ambulatorio Angiologico del Poliambulatorio di Borgo Cavalli. Nei tre ambiti, l'elevatissima definizione delle immagini pro-

dotte consente studi molto approfonditi sulla base delle necessità. Più performante, ora, è anche la consulenza radiologica di Pronto Soccorso, grazie alla grande praticità dell'apparecchio e le immagini di elevatissima risoluzione che fornisce. In campo angiologico, infine, il vantaggio è rappresentato dall'ottima visualizzazione delle strutture vascolari.



CHI.EDIL
 CHIUSURE PER L'EDILIZIA

" COSTRUIAMO PORTE DAL 1960 "

DETRAZIONI FISCALI 50% e 65%

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

Causato dalle sigarette il 30% dei decessi degli under 80

Nella Marca 130 mila fumatori

In Provincia di Treviso possono essere attribuiti al fumo il 30% circa dei decessi tra i 30 e gli 80 anni (2.320 morti nell'ultimo triennio). Tra le cause di questi decessi i tumori del polmone (443), altri tumori (229), le malattie cardiovascolari (229), le malattie cerebrovascolari (45).

A fornire il dato, relativo al triennio 2015-17, è stato il Servizio di Epidemiologia del Dipartimento di Prevenzione dell'Ulss 2, in occasione della Giornata Mondiale Senza Tabacco (World No Tobacco Day), il 31 maggio scorso.

I DATI

Secondo i dati PASSI (Progressi delle Aziende Sanitarie per la Salute in Italia), in provincia di Treviso fuma il 22% degli adulti tra 18 e 69 anni, per un totale di quasi 130.000 fumatori.

L'abitudine al fumo è più diffusa negli uomini (1 su 4) rispetto alle donne (1 su 6), nei più giovani (fuma il 37% dei 18-24enni), e nelle persone con un basso titolo di studio (24%). In controtendenza con quanto rilevato negli anni precedenti e nel resto del Paese, non c'è differenza significativa nell'abitudine al fumo tra le persone in base al reddito.

Per quanto riguarda l'an-

damento temporale negli ultimi 10 anni dell'abitudine al fumo nei due sessi si nota una modesta diminuzione tra gli uomini, mentre la percentuale delle donne che fumano è rimasta costante. Gli effetti negativi del fumo sulla salute aumentano al crescere dell'età e sono cumulativi, ma tra la popolazione ultra 64enne trevigiana il 7% (circa 13 mila persone) fuma ancora.

Il sistema di sorveglianza HBSC (relativo agli adolescenti) ha rilevato che ha già provato a fumare tabacco il 4% degli undicenni, il 22% dei tredicenni e il 51% dei quindicenni: fumano quotidianamente soprattutto i quindicenni (12%), in particolare il 15% delle femmine e il 9% dei maschi.

Il 6% dei trevigiani fuma e/o permette di fumare nella propria abitazione e ancora il 4% fuma o permette di fumare nelle case in cui vive un bambino.

Tra le persone con malattie croniche (cardiovascolari, polmonari, epatiche, diabete, tumori e insufficienza renali), per le quali il fumo rappresenta un importante fattore di rischio, circa 1 su 5 fuma; tuttavia, la presenza di una o più patologie favorisce la decisione di smettere di fumare.

Nei fumatori è più alta la



prevalenza di altri comportamenti dannosi per la salute: in particolare il 42% dei fumatori è anche consumatore di alcol e l'88% non consuma abitualmente frutta e verdura in quantità sufficiente. Spesso, quindi, i rischi si sommano.

A CHI RIVOLGERSI PER SMETTERE

A livello aziendale sono attivi i corsi per smettere di fumare presso il Servizio per le Dipendenze (SerD) di Conegliano, il Servizio per alcologia e tabagismo (SerAT) di Castelfranco Veneto e presso il Servizio di Riabilitazione Cardiovascolare dell'Ospedale di Motta di Livenza e in collaborazione con Associazioni di volontariato (LILT di Treviso). È attivo inoltre l'ambulatorio

per trattamento tabagismo, un servizio specialistico formato da un'équipe multiprofessionale, che svolge attività clinica diretta con i pazienti con patologie croniche specifiche, presso l'Unità Operativa di Pneumologia dell'Ospedale di Vittorio Veneto, il SerAT di Castelfranco Veneto, il Servizio di Riabilitazione Cardiovascolare dell'Ospedale di Motta di Livenza e il distretto di Treviso Nord (sede Villorba).

L'accesso ai corsi può avvenire o tramite accesso volontario, oppure su invio del medico di medicina generale; per l'ambulatorio specialistico si accede tramite indicazione dello specialista (oncologi, pneumologi, cardiologi, allergologi) e del medico di base.

farmacia LEGRENZI

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

ERBORISTERIA
OMEOPATIA
VETERINARIA
SANITARI - DIETETICI
ALIMENTI
PER CELLACI



- Servizio di CONSEGNA GRATUITA dei farmaci A DOMICILIO
- Controllo GRATUITO della PRESSIONE

• **NOVITÀ** •
FARMACIA LEGRENZI DOTT. ENRICO FONTANELLE

SERVIZIO GRATUITO
ORDINA CON
WhatsApp al 340 1937655

✓ **PRENOTA**
Mandaci un messaggio/foto con il tuo nome e il prodotto che desideri prenotare.

✓ **CONFERMA**
Attendi la nostra conferma della disponibilità.

✓ **RITIRA**
Ritira comodamente in farmacia i prodotti prenotati, **senza attese**.



Ti riabilitiamo in alta specializzazione

I nostri servizi d'eccellenza



Riabilitazione Neuromotoria
e Gravi Cerebrolesioni



Riabilitazione
Cardiovascolare e Polmonare



Riabilitazione
Muscolo-Scheletrica



Check-up
Internistico e Cardiologico

Centralino: 0422 28 71 11

Prenotazione check-up: 0422 28 74 11

E-mail: checkup@ospedalemotta.it

www.ospedalemotta.it



SANSON
AGENZIA IMMOBILIARE
Gianfranco 348 2685775
Arch. Alex 393 9225277
Arch. Luca 380 7079169

COMPRAVENDITE E AFFITTI
appartamenti - case - negozi
spettacoli - terreni

MOTTA DI LIVENZA **ODERZO**
via IV Novembre, 17 Piazza Cavotti, 9
0422 766415 0422 713600

SANSON ARCHITETTI
Architettura-interiordesign

MOTTA DI LIVENZA **ODERZO**
via IV Novembre, 17 Piazza Cavotti, 9
Alex 393 9225277 Luca 380 7079169

sansonarchitetti@virgilio.it

architettura.com/sanson-architetti

sansonarchitetti/facebook

AMMINISTRATORI CONDOMINII



Appartamento 3 camere 120 mq zona centro
MOTTA DI LIVENZA
Rif. 1003 | € 75.000 | Classe G



Appartamento 2 camere 80 mq al Piano Terra
ODERZO
Rif. C23 | € 160.000 | Classe D



Mini appartamento 46 mq al Piano Terra
ERACLEA
Rif. CB0 | € 100.000 | Classe G



Appartamento 3 camere 110 mq con garage
MOTTA DI LIVENZA
Rif. 2053 | € 90.000 | Classe G



Casa singola con giardino di 800 mq
ODERZO
Rif. C28 | € 200.000 | Classe G



Appartamento 2 camere 90 mq con posto auto
MOTTA DI LIVENZA
Rif. 2058 | € 90.000 | Classe G



Appartamento 2 camere 85 mq con garage
MOTTA DI LIVENZA
Rif. 2059 | € 90.000 | Classe G



Villa da sogno con scoperto di 1500 mq
CHIARANO centrale
Rif. C270 | € 150.000 | Classe G



Abitazione su 3 piani con ampio scoperto
MEDUNA DI LIVENZA
Rif. 2055 | € 270.000 | Classe G



Casa singola anni '70 con 2 appartamenti
ODERZO
Rif. C128 | € 200.000 | Classe G



Appartamento 2 camere 60 mq in duplex
SANTO STEFANO DI CADORE
Rif. C15 | € 100.000 | Classe G



Appartamento 3 camere 90 mq vicino al centro
MOTTA DI LIVENZA
Rif. 621 | € 105.000 | Classe F



**VILLETTE CON AMPIO GIARDINO
CLASSE A**
**STATO GREZZO AVANZATO
A PARTIRE DA € 170.000**



Appartamento 2 camere 90 mq centro storico
MOTTA DI LIVENZA
Rif. 2003 | € 115.000 | Classe G



Appartamento 2 camere 100 mq al Piano Terra
ODERZO centrale
Rif. C102 | € 200.000 | Classe D



Attico 2 camere 70 mq ottime rifiniture
CHIARANO
Rif. 2038 | € 105.000 | Classe G



Casa a schiera buone rifiniture con giardino
MOTTA DI LIVENZA
Rif. 2024 | € 160.000 | Classe E



Appartamento 2 camere recente costruzione
ODERZO
Rif. C117 | € 210.000 | Classe G



Casa singola con scoperto di 200 mq
CHIARANO
Rif. C136 | € 60.000 | Classe G



Appartamento 3 camere 110 mq con giardino
FONTANELLE
Rif. C240 | € 185.000 | Classe G



Immobile al grezzo
MOTTA DI LIVENZA
Rif. 932 | € 143.000 | Classe A



Appartamento 2 camere 110 mq con garage
MOTTA DI LIVENZA
Rif. 918 | € 105.000 | Classe G



Per altre interessanti proposte visita il nostro sito

www.sansonimmobiliare.it

