

L'AZIONE

ILLUSTRATA

Settimanale della Diocesi di Vittorio Veneto

Anno CV - Euro ~~1,20~~ - copia omaggio

19 aprile 2019

16

EDIZIONE SEMESTRALE



grandi
ALBERI



dolci ERBE
spontanee



tra Conegliano
e Vittorio Veneto



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Buona Pasqua

Scegli il latte a Qualità Verificata

Il marchio della Regione Veneto **Qualità Verificata** identifica prodotti ottenuti applicando un **Regime di Qualità Superiore** che prevede parametri più restrittivi rispetto alla normativa vigente in termini di sicurezza alimentare, benessere degli animali e tutela ambientale.

Cerca questo simbolo, troverai tutta la qualità, la sicurezza e il benessere che cerchi nel tuo latte.



Le nostre vacche sono alimentate quotidianamente anche con semi di lino, apportatore di acidi grassi polinsaturi del tipo Omega 3.



Se vuoi conoscere gli Allevatori del latte Soligo a Qualità Verificata leggi con il tuo tablet o smartphone il codice QR qui a fianco o vai alla pagina Soci di latteriasoligo.it



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione: Lattoria Soligo S.p.A.
Autorità di gestione Regione del Veneto - Dipartimento Agricoltura e Sviluppo rurale



Nel territorio Vittoriese e Coneglianese

Grandi alberi, dolci erbe spontanee

Grandi alberi ed erbe spontanee. Nel bel mezzo della stagione primaverile viene quasi automatico prestare attenzione alla natura che ci circonda e al paesaggio che si colora di mille sfumature. Tra i diversi aspetti che caratterizzano l'ambiente nel nostro territorio Vittoriese e Coneglianese, ci piace richiamare l'attenzione stavolta a due espressioni della natura su due piani assai diversi.

Un piano è quello dei grandi alberi che sventa verso il cielo nel nostro territorio. Si tratta di alberi storici, detti anche "monumentali", spesso autoctoni, altre volte d'origini lontane, che stanno come elefanti a presidiare i nostri paesi o certi stupendi parchi e giardini, vedette

della nostra storia di decenni, ma a volte anche plurisecolare.

Sono splendidi esempi della forza e maestosità della natura, come opere d'arte create da uno Scultore insuperabile.

L'altro piano è quello dei pochi centimetri sopra la terra, dove crescono spontaneamente tanti tipi di piante, il più delle volte calpestate, eppur pregne di proprietà salutari. E numerose di esse possono diventare una speciale, saporito ingrediente di piatti prelibati. E per sperimentare e assaporare queste proprietà pro-



poniamo anche alcune ricette gastronomiche.

Ecco, due modi semplici e a portata di mano per vivere questa Primavera, il nostro territorio, la bellezza ed il gusto che possiamo ricavare dalla Natura.

FP

Mostra fotografica a Sarmede Alberi



È aperta fino al 21 aprile alla Casa della Fantasia di Sarmede "Alberi", la mostra fotografica di Massimiliano Modolo a cura di "Amici del Cansiglio".

Una raccolta di 23 fotografie in bianco e nero di Massimiliano Modolo, appassionato interprete delle atmosfere create dall'ambiente. Immagini delicate e profonde che accompagnano un dialogo con sé stessi ed una nuova prospettiva di incontro con la Natura nella sua forma più pura. Suggestioni fotografiche in bianco e nero in cui gli "Alberi" si fanno testimoni silenziosi dei cambiamenti di cui l'uomo fa parte.

Massimiliano Modolo fa parte della redazione di Amici del Cansiglio e cura il gruppo di PhotoCansiglio-Facebook. È stato uno dei fondatori, nel 2013, del Gruppo Fotografico CAI di Conegliano, e fa parte del Gruppo Inquadra, di Conegliano. Numerosi suoi scatti sono stati esposti e premiati in alcune mostre fotografiche italiane, pubblicate in riviste e manifesti. Sono sue le fotografie dell'edizione 2019 del Calendario del Cansiglio.

Il suo sito: www.massimilianomodolo.it

L'ingresso alla mostra è libero, le opere sono in vendita.



Terra Fertile

terrafertile.org
#terrafertile



Erboristeria di Serravalle

Più di 200 erbe sfuse, prodotti erboristici locali e di produzione propria

Via Martiri della Libertà 45, Vittorio Veneto — Tel. 0438 587073

Dal 2002 una legge regionale tutela gli alberi di pregio

L'elenco degli alberi monumentali veneti

Con la legge regionale 9 agosto 2002, n. 20 "Tutela e valorizzazione degli alberi monumentali" la Regione Veneto ha disciplinato l'individuazione degli alberi monumentali di alto pregio naturalistico e storico di interesse paesaggistico e culturale per tutelare e valorizzare il patrimonio ambientale e il paesaggio della regione.

Sono considerati alberi monumentali di alto pregio naturalistico e storico e di interesse paesaggistico e culturale: a) gli alberi isolati o facenti parte di formazioni boschive naturali o artificiali che per età o dimensioni possono essere considerati come rari esempi di maestosità o longevità; b) gli alberi che hanno un preciso riferimento a eventi o memorie rilevanti dal punto di vista storico o culturale o a tradizioni locali.

La legge ha incaricato l'Azienda regionale Veneto Agricoltura di definire la metodologia di rilevazione ed i contenuti informativi sulla base dei quali

stilare l'elenco regionale degli alberi monumentali.

In totale, attualmente, si tratta di 92 alberi sparsi in tutta la Regione, dei quali una decina tra vittoriese e conegliane (vedi tabella), di cui proponiamo a seguire la descrizione e le immagini curate da Veneto Agricoltura

La lista redatta dalla Regione non è definitiva: l'intento era di invitare i cittadini più sensibili a proporre ai rispettivi Comuni eventuali altri alberi considerati meritevoli, che verranno successivamente valutati dagli esperti di Veneto Agricoltura.

Farra di Soligo Carpino

(*Carpinus betulus*)

Maestoso esemplare di carpino bianco, specie autoctona tra le più diffuse nelle colline trevigiane, generalmente non raggiunge dimensioni considerevoli. Questo individuo si trova in via Vinai e merita la monumentalità in quanto particolarmente longevo (circa

GLI ALBERI MONUMENTALI DI VITTORIESE E CONEGLIANESE

Cedrus atlantica del Castello di Cison di Valmarino

Pinus pinea di Costa Vittorio Veneto

Cupressus sempervirens di Tarzo

Cupressus sempervirens La sentinella del Parco Rocca Conegliano

Cupressus sempervirens Sette pini Conegliano

Carpinus betulus Carpen del Redentore Farra di Soligo

Fagus sylvatica Fagher di Colliè Miane

Magnolia grandiflora di Villa Zava Vittorio Veneto

Sophora japonica di Vazzola

Fraxinus excelsior di Cimetta Codognè



mercato agricolo locale
La Mattarella
Cappella Maggiore

Ogni **sabato** in via della Paglia, 38 di fronte "la Pagoda"
Orario estivo (aprile - settembre) **16.00 - 19.00**



I prodotti
della nostra
terra

**OGNI SABATO
POMERIGGIO**

[f mercatoLAMattarellaCappellaMaggiore](https://www.facebook.com/mercatoLAMattarellaCappellaMaggiore)

200 anni) e dalla morfologia spettacolare, soprattutto in riferimento alla chioma, molto ben espansa.

Conegliano Cipresso parco Rocca

(*Cupressus sempervirens*)

Si tratta di un albero sempreverde originario della regione mediterranea, ben presto importato principalmente per la sua forma snella e colonnare, che ne ha permesso un largo utilizzo a scopo ornamentale e come barriera frangivento. Non a caso questo individuo viene chiamato localmente sentinella di parco Rocca. Indisturbato, fa da guardia al parco Rocca e agli ambienti limitrofi, osservandone i



Il cipresso di Parco Rocca

cambiamenti e le vicissitudini. Età stimata 200 anni.

Cipresso via dei Colli

(*Cupressus sempervirens*)

È di grande valore storico l'intero filare di via dei Colli, che ha un'età stimata di 500 anni, tanto che questi esemplari erano usati come punti di triangolazione topografica già nelle mappe napoleoniche. Detti comunemente i sette pini, da cui il nome della località, sono collocati su una terrazza panoramica di rara bellezza, punto di ammirazione privilegiato di tutto l'ambiente circostante, di elevatissimo valore paesaggistico.

TUTTO PER IL FAI DA TE

**MERCERIA
NUOVI REPARTI
BOMBONIERE**

**RECAPITO
PACCHI
SPEDIZIONE**

- EDICOLA
- CARTOLERIA
- BOMBONIERE
- MERCERIA

La Bottega delle Idee

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

La Favorita
SERVIZI ASSISTENZA OSPEDALIERA
DIURNA e NOTTURNA

*Ogni giorno aiutiamo
le persone che Ami!*

Tel. 349.5821356
referente Daniela
associazionecircololafavorita@gmail.com



Cison di Valmarino Cedro dell'Atlante

(*Cedrus atlantica*)

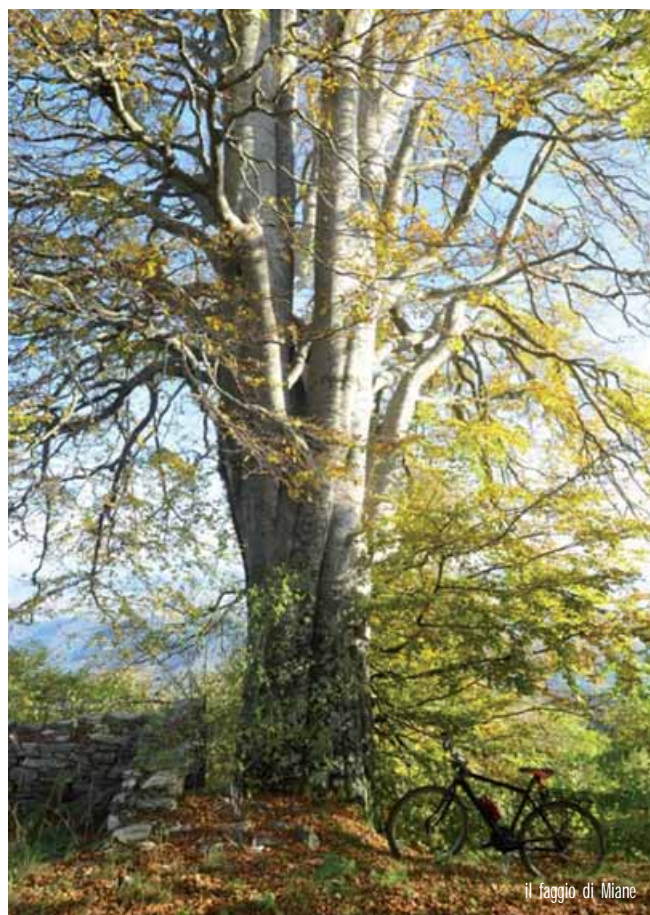
Un meraviglioso esemplare di cedro dell'Atlante si trova all'interno di Castelbrando. Specie originaria del nord America, ha un'età stimata in 160 anni.

Miane Faggio

(*Fagus sylvatica*)

Magnifico esemplare di faggio selvatico, specie autoctona molto diffusa in questi ambienti. Il faggio non è un albero molto rustico, predilige zone ad elevata umidità, ben drenate e areate. Inoltre gradisce ambienti soleggiati o a mezz'ombra. Lo sviluppo di questo esemplare in

località Colliè è stato favorito dalle condizioni pedo-climatiche, in particolare per quanto riguarda la chioma che, protesa verso sud, ha sviluppato una morfologia unica, perfettamente espansa nella sua conformazione irre-



golare. Età stimata: 300 anni.

Tarzo Cipresso

(*Cupressus sempervirens*)

Di tutto rispetto l'età

di questo cipresso che, con i suoi 400 anni di vita, probabilmente è stato piantato quando fu costruita la seicentesca villa Grimani-Mondini che lo ospita. Ciò nonostante, si presenta in ottima salute e continua a scrutare indi-



LUNA

di Brunetta Daniela

PARRUCCHIERA UOMO - DONNA
SERVIZI TRICOLOGICI CON VIDEOCAMERA E MASSAGGI

SOLO SU APPUNTAMENTO Tel. 347 8488325

SACCON di San Vendemiano - Via Trieste, 17



Il cipresso di Tarzo

sturbato vicende, cambiamenti e mutazioni delle colline circostanti.

Vittorio Veneto Pino domestico

(Pinus pinea)

Interessantissimo

esemplare di pino domestico che in realtà trova il suo habitat ideale in ambiente mediterraneo. Ciò nonostante questo soggetto si è saputo adattare molto bene all'habitat prealpino, raggiungendo dimensioni ragguardevoli.



Il pino di Vittorio Veneto

Ha sopportato, senza particolari stress, anche l'abbassamento del piano di campagna per la realizzazione degli impianti sportivi; per questo oggi si ritrova posizionato sopra alla collinetta di terra. L'età stimata è di circa 150 anni.

Magnolia bianca

(Magnolia grandiflora)

Magnifico esemplare di Magnolia grandiflora, specie originaria del Nord America, in Europa è tra le più utilizzate a scopo ornamentale nei giardini, soprattutto per la sua bella fioritura. Spettacolare il fusto di questo individuo, situato in via Giulio Salvadoretti, di circa 200 anni che, fin dalla base, raggiunge dimensioni davvero considerevoli.

		
	<p>Da Gennaro Circonvallazione di Conegliano (TV) - Incrocio Via Vital,96 Tel. 0438/24858 - Tel. 0438/22391 www.ristorantedagennaro.com - info@ristorantedagennaro.com CHIUSO IL LUNEDÌ</p>	
		



Inaugurato il 25 marzo a Vittorio Veneto, in memoria di Tommaso Corazza

Il Giardino di Tommaso, frutteto delle memorie

Accanto al nuovo Palafenderl, lo spazio polifunzionale e di aggregazione realizzato su spinta e contributo economico di persone e associazioni legate all'area Fenderl, nel giorno della sua prima apertura, è stato inaugurato anche "Il Giardino di Tommaso", nato dall'incontro fra associazioni che hanno fra i loro scopi quello di tutelare e valorizzare l'ambiente e la cultura.

In particolare il "Grup-

po Densiloc" di Fregona e l'Associazione "Al Portego" di Revine Lago, da anni ormai, portano avanti un lavoro di riscoperta, recupero e tutela di antiche varietà di frutti dimenticati della nostra pedemontana.

Un lavoro prezioso perché conserva la memoria, o meglio le memorie: infatti non solo continua a far vivere piante autoctone, ma raccoglie e racconta degli antichi modi di vivere e di relazionare tra persone, tra persone e natura.

Anche se sapessi che domani il mondo potesse andare in pezzi, io sarei ancora qui a piantare il mio albero di mele.

Martin Luther King

Un lavoro prezioso soprattutto oggi, in un mondo sempre più globalizzato, dove ogni anno a causa di inquinamento, cambiamenti climatici, monoculture, ibridi non fertili, disprezzo e mancata cura delle terre non redditizie, si estinguono migliaia di specie animali e vegetali, cancellando via

via la biodiversità e aprendo le porte alla "VI estinzione di massa".

Prezioso anche perché è un lavoro che tenta di ritrovare la cultura dei nostri padri, un nuovo umanesimo. Un piccolo lavoro, ma basterebbe che altri lo "dilatassero" e lo "rubassero", per farlo diventare





La messa a dimora delle prime piante al Giardino di Tommaso

grande.

Densiloc (il nome deriva dall'antico dialetto di Spert d'Alpago e significa "in nessun luogo") è un gruppo che ha già avviato a Ciser di Fregona il "Giardino della memoria fruttale",

nel quale dal 2008 sono state messe a dimora le prime piantine di melo e pero, dopo una lunga ricerca ed un studio delle fonti documentali su questo tema.

Da lì è partito un movi-

mento che ha portato anche alla riscoperta del mais nostrano di Piadèra, frutto del progetto di conservazione e di tutela di una vecchia varietà dei granoturco giallo, coltivata da più di tre generazioni nella zona pedemontana di Fregona. La varietà è ora coltivata in piccoli appezzamenti senza l'uso di pesticidi, la raccolta e la selezione delle pan-

nocchie è manuale e l'essiccazione naturale.

In area Fenderl è nato dunque un nuovo Giardino della memoria fruttale, dedicato a Tommaso, diciottenne scomparso in un tragico incidente due anni fa, che credeva nella bellezza della vita, della nostra terra, e delle relazioni che si possono instaurare tra le persone.



Il mais nostrano di Piadèra



MAGLIFICIO ST. GEORGES® GEORGETTE

PRODUZIONE PROPRIA
Maglieria DONNA-UOMO

COLLE UMBERTO (TV) Via Menarè, 4
Tel. 393.1321778 • info@stgeorges.it
www.stgeorges.it



Orari: 9.00-12.30, 15.00-19.00
Chiuso lunedì mattina



Un ortaggio cenedese per il giorno di Pasqua

L'insalata pasqualina che profuma di rugiada

In quel di Ceneda, intorno agli anni Sessanta, andava famosa l'“insalata pasqualina” di “barba” Piero, la domenica e le feste comandate custode di biciclette in piazza Cattedrale, ma principalmente occupato come ortolano nel suo “brolo” (luogo cinto da mura più o meno alte), vicino alla storica piazza Gallina. Grazie al clima

dolce di Ceneda, al buon terreno, già lavorato dai tempi dei Romani, e alla protezione delle mura del “brolo”, “barba” Piero poteva raccogliere dell'insalata fresca già nella Settimana santa. Era una verdurina che profumava di fungo fresco, di rugiada, tenera e nel contempo croccante, che le osterie e le trattorie vicine prenotava-



no solerti per servirla il di di Pasqua come contorno alla gallina lessa, al bollito di manzo e testina di vitello, all'agnello e al “pollastro al Raboso”: una specialità oggi relegata in alcuni agriturismo nostrani. “Barba” Piero aveva avuto la semente della pasqualina dal fratello Gerardo, che lavorava in Francia e simil semente la si può trovare oggi sotto il nome di insalata

novella e per lo più venduta negli empori agricoli specializzati. L'insalata novella è anche conosciuta come lattughino verde e corrisponde botanicamente parlando alla *Lactuca sativa* della famiglia delle Composite. Quest'insalata è ricca di fibre, calcio e ferro, e come tutte le insalate a foglia verde contiene importanti sali minerali come il magnesio ed è inoltre un ottimo diuretico. Un etto di insalata novella ha un valore energetico di sole 10 chilocalorie ed è ideale come base per insalatone miste con ravanelli rossi, cipolla fresca, patate novelle, ma delicata anche come contorno alla trota al vapore e carni bianche, coniglio compreso. Fino a qualche decennio fa la sua produzione si fermava a giugno, ma ora, grazie alla coltivazione in serra, la semina è sempre possibile, consentendo quindi di avere un prodotto fresco e sano durante tutto il corso dell'anno. **MS**

CALZATURE - PELLETERIE




ANDREETTA

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

Via Mazzini, 3 Orsago (TV) Tel. 0438990341

NUOVI

ARRIVI

PRIMAVERA • ESTATE

Con polenta bianca e buon Verdiso

E se ci facessimo un bel piatto di pratoline?

Ci si potrebbe non credere, ma c'è anche chi raccoglie e mangia le pratoline, meglio conosciute come margheritine e corrispondenti al nome botanico di *Bellis perennis*. A principiari l'uso in cucina, almeno dalle nostre parti, fu un agriturismo di Fregona, una bella casa patrizia posta lungo il torrente Caglieron e al tempo gestita - si era a metà degli anni Ottanta - da un giovane del luogo: in questo ristorante montano le pratoline erano servite in insalata con primule, violette e borsa del pastore e questa verdura di prima primavera andava ad accompagnare lo spezzatino d'asino, che era il piatto forte del locale. Completavano la pietanza la polenta bianca appena fatta e del vino Verdiso locale. La pratolina è pianta perenne, spontanea nei terreni incolti e diffusa sia in pianura che in montagna. La sua fioritura si protrae tutto l'anno anche se si manifesta in modo esplosivo agli inizi di primavera. Questa composita, imparentata con il cardo e il carciofo, si sviluppa al meglio dove c'è fresca e sul Cansiglio è riuscita a sopravvivere a temperature vicine anche ai meno 20°C. Il vegetale si difende dal maltempo reclinando il capolino (fiore) e richiudendolo per poi rialzarsi e riaprirlo in direzione del sole quando il tempo volge al bello. Dalla rosetta di foglie basali, si differenziano numerosi scapi fiorali, portan-

ti petali bianchi, che possono assumere all'estremità sfumature di colori diversi. Un piatto con pratoline, che si può trovare oggi in alcuni nostri agriturismi pedemontani e in genere nel tempo di Pasqua, è l'insalata cruda. Si tritano all'uopo finemente e in parti eguali foglie di margheritina, foglie di primula, foglie di ta-



rassaco (ma che siano molto giovani!) e foglie di malva, quindi si condisce con sale, succo di limone e olio d'oliva nostrano che è più leggero. Delle margheritine si possono usare anche i capolini ancora chiusi. Quest'insalata di primavera è molto buona con le uova lesse e un bicchiere di bianco secco (meglio se l'antico Perera, ma anche il Boschera di Fregona). **MS**

**DISPONIBILITÀ E
PROFESSIONALITÀ
AL TUO
SERVIZIO**



**Dal LUNEDÌ
al SABATO:
8.00-12.45
15.30-19.00
Domenica: Chiuso**

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

È la prima verdura dell'anno nella Marca Trevigiana

Il radicio verdon si raccoglie col coltello

Il "radicio verdon da cortel", così detto perché la raccolta è fatta esclusivamente a mano adoperando un coltello a lama corta, è nell'anno che comincia la prima verdura fresca a cielo aperto della Marca trevigiana.

Il primato gli spetta poiché spunta già dopo la metà di febbraio, almeno nei luoghi più soleggiati, perciò ancora in inverno pieno.

Le sue roselline verdi rompono il grigiore dei

campi, ed un tempo questo radicchietto verdolino era quasi semi selvatico, crescendo senza cura alcuna in mezzo ai filari della vite, ai bordi delle strade campestri, sulle stoppie di granoturco e nei prati d'erba medica.

Ma con l'avvento negli anni Sessanta degli erbicidi, questa cicoria era quasi del tutto sparita.

Sopravvisse restringendo la sua area nel territorio del Comune di Roncade (dove domenica 10 marzo si celebra l'an-



nuale e storica mostra mercato) e paesi circostanti, che tuttora la col-

tivano, ma sempre con produzioni piccole.

Già ricordato in un li-

CANTINA
DI CONEGLIANO E
VITTORIO VENETO



Vini di qualità sfusi e in bottiglia



Punto vendita di **CONEGLIANO**
Via Maggiore 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 proseccchi, che vengono spumantizzati direttamente nel nostro nuovo stabilimento di Conegliano.

bro del 1600, il "radicio verdon da cortel" è pianta rustica, con forma a rosetta, di colore verde intenso e cuore verde-giallo.

Le foglioline si presentano chiare, quasi bianche all'inserzione con il fittone e formano un grumolo aperto di diametro di 7-8 cm. Il cespo ripulito non supera i 6 centimetri di lunghezza, mentre la radice, una volta toelettata, non più di 2.

Il verdolino ha foglie croccanti e di sapore gradevolmente erbaceo, lievissimamente amarognolo. L'ortaggio, che si raccoglie da fine febbraio a metà aprile, viene di solito consumato crudo, in insalata, come contorno di carni lesse nostrane (gallina, manzo, ossi di maiale), ma anche servito



con uova sode.

È inoltre gran materia prima nei "radici&fasoi", che in questo caso debbono essere conditi con lardo bollente, sale, pepe e aceto rosso, accompagnando il tutto con polenta bianca appena sversata o abbrustolita e un bel bicchiere di Verdiso locale. In questi ultimi decenni col radicchio verdolino o verdone dir si voglia, s'è cimentata anche l'alta ristorazione trevigiana, sfornando "trippe e verdone nella sfoglia di pane", "orzotto al verdone e ristretto di aceto", "roulade d'anatra selvatica e verdone nel letto di zucca" e in quel di Roncade si può pure mangiare una pizza al "verdon" e da consumare, se possibile, con una birretta delle nostre Dolomiti. **MS**

DE NEGRI
Antica
Distilleria

*Insieme
di
emozioni*

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

altrobagno

Arredo bagno
Termoidraulica

VISITA LO SHOW-ROOM:
Via Marco Polo, 5 • 31020 SAN FIOR (TV)
Tel. e fax 0438 430015 • Cell. 347 2257105
info@altrobagno.it • www.altrobagno.it

Il Quaderno degli alberi antichi e leggendari

Alla scoperta di alberi leggendari

“Cercarli è un po' come cercare sé stessi. Nella mia ricerca in giro per l'Italia - e anche per l'Europa -, ho scoperto che gli albe-

ri più antichi e maestosi sono ovunque e sotto agli occhi di tutti. Da secoli. A volte da millenni, eppure, non è facile trovarli. A volte penso che essi si

celino volutamente agli sguardi di quanti non avrebbero nulla da dir loro, se non vacue parole. A chi, invece, si mette in viaggio per incontrarli come

vecchi amici, essi si presentano quasi per caso, quali compagni di viaggio inattesi che incontri lungo il tuo cammino e che ti si affiancano per un po', prima di lasciarti proseguire da solo”.

Con questo spirito, Paola Fantin ha raccolto, in uno degli apprezzati



Quaderni curati dall'editore Kellermann di Vittorio Veneto, “i più bei patriarchi verdi di Italia, perché ero affascinata dall'idea di poter accarezzare “chi” ha affondato le radici nel suolo prima che lo calpestassero le legioni di Giulio Cesare - i Larici di S. Gertrude a Bolzano -, “chi” è vissuto nell'epoca sfarzosa del Rinascimento - la Farnia delle Streghe di Capannori (Lucca) e il Grande Faggio di Monte Busimmo che, dalla sua altitudine, ogni mattina saluta gli abitanti di Erbezzo (Verona) -, “chi” è così longevo da potersi vantare di aver accolto tra i rami ben 100 Bersaglieri - il Platano di Caprino Veronese (Verona), il più antico d'Italia - o di aver veduto passare sotto i suoi rami numerose generazioni di Taormina - il Ficus che si trova in uno dei maggiori alberghi cittadini - o addirittura di aver accolto al suo interno alcuni monaci intenti ai loro studi - il Castagno Miraglia di Camaldoli (Arezzo)”.

Ne è nato un Quaderno (“Il Quaderno degli alberi antichi e leggendari”) davvero gustoso. E utile come spunto per andare alla ricerca di alberi particolari. Alcuni anche dalle nostre parti.



Condizionamento Riscaldamento Geotermico Solare Impianti Radianti
Tecnologie Civili e Industriali



- CONDIZIONAMENTO, RICAMBIO ARIA E RECUPERO CALORE
- RISCALDAMENTO
- POMPE DI CALORE
- SOLARE E FOTOVOLTAICO
- GEOTERMIA
- IMPIANTI RADIANTI PARETE E SOFFITTO
- REFRIGERAZIONE
- IMPIANTI IDRICI E DI TRATTAMENTO DELLE ACQUE
- ASPIRAPOLVERE CENTRALIZZATO

- IMPIANTI DI SCARICO
- RETI ALIMENTAZIONE GAS
- ANTINCENDIO
- ARIA COMPRESSA
- RIQUALIFICAZIONE TECNOLOGICA IMPIANTI
- ADEGUAMENTI NORMATIVI
- RECUPERO - UTILIZZO ENERGIE RINNOVABILI
- MANUTENZIONI E ASSISTENZA

BAGGIO IMPIANTI S.r.l.

Via Vittorio Veneto, 10/A - 31014 COLLE UMBERTO (TV) - Tel. 0438 39971 - Fax 0438 200860
www.baggioimpianti.it - e-mail: info@baggioimpianti.it

Lo spinacio selvatico di montagna

Il baruc dei Cimbri, buon contorno di cacciagione

Per i Cimbri del Cansiglio è il "baruc", per altri della montagna bellunese è lo spinacio selvatico, mentre i cercatori della Bassa trevigiana e veneta lo indicano come farinello Buon Enrico. Quest'erbetta di monte è molto gustosa e talmente raccolta che ne è stato contingentato il prelievo. Lo spinacio selvatico, noto anche come spinacio di montagna, cresce in prevalenza attorno alle malghe ed agli alpeggi nostrani e le donne dei malghesi lo adoperano per preparare squisiti risotti col burro fresco, fatto nelle loro stesse "casere". I Cimbri del Cansiglio il "baruc" lo lessavano e poi lo mettevano sott'olio con dell'erba cipollina (ai de can) e alcune "bacche" di ginepro. Questo spinacio, così preparato, serviva poi come contorno alle gran cene dei cacciatori, che lo consumavano col cervo arrosto, il camoscio in umido, ma anche col brodo di ossi e carne di capriolo (tipica specialità cimbra di Vallorch, in territorio di Fregona). Il Buon Enrico corrisponde al nome botanico di "Chenopodium bonus-henicus" della famiglia delle Chenopodiacee e fu un alimento fondamentale per i meno abbienti, soprattutto durante le grandi carestie del XVI e XVIII secolo. Il Buon Enrico cresce tra i 500 e i 2.100 metri di altitudine, soprattutto sui prati e sui pascoli e in terreni ricchi di sostanza organica come quelli

attorno alle malghe. Si riconosce abbastanza bene per il suo aspetto di pianta erbacea e porta un fusto fiorifero alto da 20 a 60 cm, che è solcato longitudinalmente da striature rossastre. Le sue foglie sono carnose, a lamina triangolare-astata e margine intero, leggermente ondulato, con orecchiette basali rivolte verso il basso. La raccolta di quest'ortaggio selvatico comincia di solito a marzo inoltrato e si protrae fino

a tutto luglio. In cucina si utilizzano soprattutto le foglie basali più giovani e tenere. Una volta lavate con cura, possono essere cotte e condite come spinaci o adoperate crude con olio d'oliva leggero, pepe e succo di limone, risultando un ottimo con-



torno alla testina di vitello bollita. Il Buon Enrico è inoltre gustosissimo nelle frittate d'uova e nei risotti primavera, insaporiti con dell'erba cipollina (ai de can) e poi mantecati con formaggio tenerissimo di malga (come la Tosella di Belluno), un bicchiere di Prosecco spumante e del pepe macinato sul momento. Lo spinacio di montagna è però sconsigliato a chi soffre di disturbi renali ed epatici, di artrosi e reumatismi. **MS**



**PERINOT CAMILLO
MARMÌ 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

Alcune ricette realizzate con erbe spontanee di campo

Erbe e primizie di primavera

La primavera è più generosa di quanto si creda, anche per quanto riguarda i prodotti alimentari. Già le erbe spontanee di campo, con i propri umori ora dolci e ora amari, si trasformano in piatti capaci di purificare il corpo, depurandone le linfe appesantite dai grassi invernali.

I teneri germogli del luppolo selvatico (i bruscardoli), dell'asparagina (spàresi selvàregghi), del gittono delle macchie (réce de lièvero), dell'ortica, del-

la silene inflata o vulgaris (grisoli o s'ciopèti), del tarassaco o dente di leone (radicèe o radici col botòn o pissacàni o fratòci), del rosolaccio o papavero selvatico (rosoline o peverèl) e i giovani virgulti del pungitopo (rust) si offrono a infinite varietà di preparazioni, dalle zuppe ai risotti, dalle minestre alle frittate, dalle rinfrescanti insalate primaverili (preparate con i germogli e le foglioline più tenere) alle verdure cotte, che accompagnano ottimamente le carni. Le erbe ap-

pena ricordate rappresentano la tradizione, come dire che il loro impiego nelle nostre cucine è consolidato da lungo tempo, anche se le vicende della storia hanno di volta in volta accentuato o allentato il rapporto fra la cucina e le erbe spontanee. Ma accanto alle erbe ricordate ce ne sono molte altre e ci sono, nel nostro territorio, gli asparagi, sia bianchi che verdi.

Diamo allora alcune interessanti e piacevoli ricette, facilissime da trasfor-

mare in piatti che hanno il sapore della storia, dono offertoci dalle passate generazioni, patrimonio da non perdere, anche perché in gran parte totalmente gratuito.

Frittata alle erbe di primavera

Per 4 persone: 6/8 uova, 600 g di grisoli o s'ciopeti (silene inflata o vulgaris), rust o turioni di pungitopo (ruscus aculeatus), peverel o rosoline



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

(papaver rhoeas), gallinelle (valerianella olitoria), mezza cipolla, burro o olio di cottura, sale, pepe.

Fa soffriggere in un velo d'olio la cipolla finemente tritata e come prende colore unisci le erbe precedentemente lessate in poca acqua salata e ben sminuzzate. Nel frattempo rompi le uova in una terrina, condiscile con poco sale e un pizzico di pepe appena macinato e battile un poco con una forchetta. Versa le uova nella padella, mescola un attimo per amalgamare il composto e come la frittata comincia a rapprendersi scuoti la padella perché non si attacchi al fondo e quindi, aiutandoti con un piatto, girala dall'altra parte e concludi la cottura sempre a fuoco molto dolce.

Per preparare questa frittata puoi impiegare una

sola delle erbe indicate o diverse erbe assieme, nelle proporzioni che più ti piacciono. Il bello di questa tipica frittata campagnola sta proprio nelle varietà di gusti che si possono ottenere mutando le proporzioni delle erbe impiegate, che poi sono i tenerissimi germogli primaverili delle stesse erbe.

Fritturine di fiori ed erbe primaverili

Prepara una pastella non troppo fluida con farina e burro fuso, insaporendo leggermente di sale. Lascia riposare mezz'ora, quindi immergivi i fiori e le



erbe (fiori d'acacia, di glicine, petali di rosa, foglie di salvia, punte d'asparago, fiori di zucca, ecc.), che passerai poi in olio extravergine d'oliva o di vinaccioli, bollente. Come le fritturine risultano dorate e croccanti, levali, sgocciolate e servile, dopo averle spruzzate di sale.

Crema di asparagi verdi

Per 4-6 persone: 40 asparagi verdi, 4 cucchiaini di fecola di patate o maizena, 1 litro di brodo, mezzo bicchiere di vino bianco secco, burro, 4-6 crostoni di pane integrale, cipolla, prezzemolo tritato, sale.

Monda con cura gli asparagi, eliminando la parte più dura, poi tagliarli a pezzetti e falli cuocere in un sof-

fritto di cipolla e prezzemolo, bagna col vino e insaporisci di sale. A cottura ultimata metti da parte le punte degli asparagi e passa il resto al frullatore. Rimetti in una casseruola sul fuoco la crema così ottenuta, unisci le punte degli asparagi, regola la densità con fecola o maizena, controlla l'insaporimento e manda in tavola con il crostone di pane.

Frittata agli asparagi

Per 4 persone: 6/8 uova, 200 g di punte di asparago, burro, sale, pepe.

Lessa al dente le punte di asparago in poca acqua salata e intanto rompi le uova in una terrina, battile un po' e insaporiscile di sale e poco pepe. In una padella fa scaldare il burro, unisci le punte d'asparago cotte e tagliate a rondelle di mezzo centimetro d'al-




OTTICA CENTRALE

Viale della Vittoria, 208
VITTORIO VENETO (TV)
tel. 0438 550255

info@otticacentrale.tv
www.facebook.com/OtticaCentrale

tezza circa e versa le uova battute. Amalgama bene e scuoti la padella perché la frittata non si attacchi sul fondo. Quando la superficie della frittata comincia a rapprendersi, girala, aiutandoti con un piatto e falla cuocere dall'altro lato.

Risotto con i bruscardoli

Ingredienti e dosi per 4 persone: 300 g di riso, mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva, mezza cipolla tritata, un mazzetto di bruscardoli (apici freschi di luppolo selvatico), brodo, una noce di burro, formaggio grana grattugiato, sale, pepe.

Con una casseruola fa imbiondire nell'olio la cipolla e come appassisce ag-

giungi i bruscardoli precedentemente lessati in poca acqua e tagliati a piccoli pezzi. Mescola bene, insaporisci, lascia andare alcuni minuti, quindi versa il riso e porta a cottura, aggiungendo il brodo poco per volta. Verso la fine unisci la noce di burro e il formaggio, amalgama bene, controlla l'insaporimento e servi molto all'onda.

Torta di bruscardoli

Ingredienti e dosi per 4 persone: 400 g di bruscardoli (apici freschi del luppolo selvatico, appena spuntati), 100 g di salame fresco, 50 g di cipolla, 50 g di olio extravergine di oliva, 50 g di burro, 200 g di pasta sfoglia, 1 decilitro di vino bianco secco, 4

tuorli d'uovo, sale e pepe.

Fa rosolare la cipolla tritata in olio e burro, poi aggiungi il salame sbriciolato e i bruscardoli spezzettati, facendoli saltare in padella per 5 minuti. Versa poi il vino bianco, insaporisci di sale e pepe e lascia evaporare, quindi leva dal fuoco e lascia raffreddare. Quando il composto si è abbastanza raffreddato, incorpora i tuorli d'uovo. Foderà una tortiera con la sfoglia, metti l'impasto che hai preparato e copri con la rimanente sfoglia. Passa in forno caldo per una ventina di minuti circa, poi manda subito in tavola.

Peverèl in técia con soppresa

Per 4 persone: 1 kg di



peverèl (germogli di papavero), 1 cipolla, 50 g di lardo, 100 g di burro, 200 g di soppresa, sale, pepe.

Monda e lava i germogli di papavero, strizzali e falli cuocere in un soffritto preparato con cipolla finemente tritata, il lardo pestato ed il burro. A metà cottura unisci la soppresa tagliata a dadolini e aggiusta di sale e di pepe.



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

Una proposta didattica di Veneto Agricoltura

Le radici del futuro

Convinti del ruolo importante che le giovani generazioni rivestono nel garantire al territorio un futuro sostenibile, Regione Veneto e Veneto Agricoltura hanno proposto alle scuole del Veneto il progetto "Guardiani della Natura", declinando il tema della biodiversità parlando di alberi monumentali della Regione e proponendo un supporto per un vero e proprio percorso didattico per le scuole primarie e secondarie di primo grado, articolato in diverse attività: dalle lezioni frontali in classe ad esercitazioni ludico-didattiche gestite autonomamente dagli insegnanti, con giochi, laboratori, lavori tematici di gruppo, ricerche, percorsi a quiz, e così via. Tutto questo grazie al Quaderno didattico,

reperibile anche sul sito Internet di Veneto Agricoltura. Gli insegnanti potranno utilizzare il Quaderno come meglio credono nell'ambito della loro programmazione.

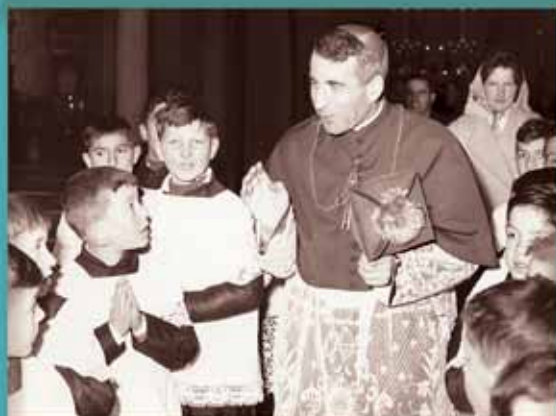
Il Progetto "Alberi monumentali le radici del nostro futuro" è realizzato grazie al con-

tributo della Regione del Veneto, Direzione Turismo ai sensi della L.R. n. 20/2002 "Tutela e valorizzazione degli alberi monumentali", in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale per il Veneto e Veneto Agricoltura, con l'obiettivo di far crescere nei bambini l'amore per la natura e il desiderio di conoscerla, perché solo chi conosce e ama la natura la rispetta veramente e può perseguire un migliore sviluppo. Un'ottica diversa e che sottolinea parallelamente la volontà di conservare le risorse naturali, di rispettare la biodiversità e gli ecosistemi che ci circondano. Il contatto diretto con la natura, attraverso iniziative in ambien-

te, può rendere il processo culturale all'educazione naturalistica maggiormente coinvolgente, interessante e assimilabile, stimolando l'"immersione" nelle diverse realtà naturali, le capacità di apprendimento, la versatilità e la curiosità culturale degli studenti.



La copertina del quaderno e, accanto, una scheda didattica



ALBINO LUCIANI
Vescovo di Vittorio Veneto
nella memoria
dei suoi Diocesani



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

menze (CDGD) è stato riconosciuto il punteggio migliore (31 punti) tra tutti i PDTA aziendali esistenti in Italia.

«Si tratta di un riconoscimento importante che premia la qualità del lavoro svolto, nell'ambito delle demenze, dal gruppo di lavoro guidato dal dr. Gallucci - commenta il direttore generale, Francesco Benazzi -. Il PDTA è uno strumento che permette di delineare, rispetto ad una o più patologie o problema clinico, il miglior percorso praticabile per la presa in carico del paziente e della sua famiglia. Si tratta, in pratica di un percorso di qualità che armonizza gli interventi sanitari e sociali per la migliore cura e benessere del paziente. Il PDTA coinvolge professionisti diversi sia in ambito sanitario sia in quello sociale, soprattutto per patologie particolarmente complesse come quella del decadimento cognitivo».

Il Percorso Clinico del malato con decadimento cognitivo nei Centri per i Disturbi Cognitivi e le Demenze (CDGD) dell'Ulss 2 è rivolto a tutti coloro che ritengono di avere qualche problema cognitivo. È attivo dal 2008, per iniziativa del dr. Gallucci e di un gruppo di lavoro dedicato, aderendo nella sua stesura alle più accreditate linee guida internazionali sull'argomento. Nel corso del tempo è stato continuamente aggiornato,



arrivando oggi alla terza revisione.

«Lo scorso anno - spiega il dr. Gallucci - i CDGD aziendali hanno erogato oltre 10.000 prestazioni seguendo appunto il PDTA Aziendale. I pazienti così seguiti, non sono solo anziani, ma sempre più sono cinquanta-sessantenni che accusano l'insorgenza della demenza. Le forme ad insorgenza precoce hanno spesso una predisposizione genetica alla malattia, la cui insorgenza è anticipata da stili di vita non salutari iniziati già in giovane età come l'uso di fumo, alcool, droghe e da concomitanti altri eventi come i traumi cranici. I criteri e gli strumenti diagnostici si sono inoltre molto affinati negli ultimi anni aumentando la sensibilità nel riconoscimento precoce di queste

forme giovanili che prima erano magari interpretate tardivamente come malattia psichiatrica o depressione.

La demenza - ricorda Gallucci - si presenta in diverse forme cliniche e spesso l'esordio è subdolo mostrando sintomi sfumati. Con il progredire della malattia ai deficit cognitivi che riguardano memoria, orientamento nel tempo e nello spazio, attenzione, funzioni esecutive, etc, si associa la perdita progressiva dell'autonomia nelle attività della vita quotidiana, con conseguenze sia nella sfera personale sia in quella delle relazioni sociali e del lavoro. Compagnano inoltre i disturbi del comportamento quali deliri, allucinazioni, irritabilità e aggressività che mettono a dura prova i familiari e che comportano un pe-

sante carico di assistenza. Pur non esistendo a tutt'oggi una terapia risolutiva per la demenza, una diagnosi precoce ed accurata consente di mantenere più a lungo l'autonomia del paziente».

L'approccio promosso dal PDTA dell'ULSS 2 è quello di affrontare la malattia da diversi fronti contemporaneamente: con la prevenzione attraverso l'attività fisica, la lettura, la dieta mediterranea e la socializzazione; con la diagnosi sempre più precoce; con la terapia farmacologica e stimolazione cognitiva; con il supporto psicologico al familiare a rischio di depressione grave; con la collaborazione con le Associazioni dei familiari, i Centri di Sollievo, le Case di riposo e il Centro Provinciale per il Volontariato.



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 i tumori cistici del rene

Riconoscimento per uno studio clinico di urologia e radiologia di Conegliano

È stato selezionato tra i migliori lavori del congresso della società europea di Urologia, tenutosi recentemente a Barcellona, lo studio del dr Lorenzo Angelini, dirigente medico dell'Unità Operativa di Urologia dell'ospedale di Conegliano. Angelini ha presentato i risultati di uno studio clinico innovativo basato su diagnostica e terapia chirurgica mini-invasiva nei tumori cistici del rene.

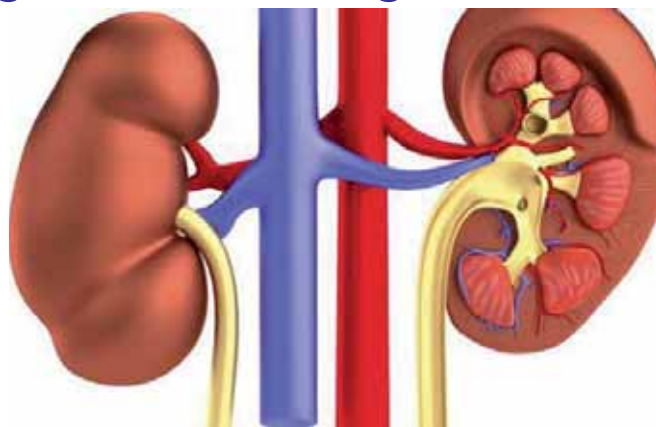
I tumori cistici del rene spesso si scoprono "casualmente", nel corso di indagini diagnostiche di routine, in quanto sono assolutamente asintomatici. Le difficoltà diagnostiche solitamente richiedono ripetute TAC e/o

RNM, e possono contemplare interventi chirurgici non necessari.

Le équipes di Urologia e Radiologia del Santa Maria dei Battuti hanno studiato 60 pazienti con neof ormazione cistica del rene, sia con TAC che con ecografia CEUS (con mezzo di contrasto).

Dodici dei 60 pazienti sono stati sottoposti a intervento chirurgico con tecniche mini invasive: 9 sono risultati affetti dai portatori di neoplasia maligna, 3 di neoplasia benigna.

In 11 casi, ritenuti sospetti per malignità, non si è ritenuto necessario procedere con controlli di follow up successivi, poiché già grazie all'indagine ecografica è



stato possibile escludere con certezza la presenza di neoplasia maligna.

Questo studio rappresenta un importante passo in avanti nella diagnostica e nella terapia dei tumori cistici del rene, oltre che un esem-

pio di lavoro multispecialistico oramai necessario nella moderna medicina.

Distretto di Pieve di Soligo

Progetto Tempo guadagnato

In occasione della Giornata mondiale della consapevolezza dell'autismo è stato presentato a Conegliano, Il Tempo Guadagnato, il progetto del distretto di Pieve di Soligo dell'Ulss 2 volto a favorire l'inclusione delle persone con disabilità, in particolare con disturbi dello spettro autistico, e delle loro famiglie.

Il progetto si propone di offrire alle famiglie un tempo di sollievo, ovvero un tempo per recuperare una relazione e, al contempo di dare alle persone con disabilità la possibilità di sperimentare una graduale indipendenza dai genitori.

L'iniziativa intende offrire, anche, un tempo di preparazione delle giovani generazioni all'integrazione solidale nella comunità attraverso il consolidamento di una rete di collaborazioni con la Scuola, i Servizi sociosanitari ed il Volontariato.

Le esperienze, che da anni vengono promosse nel territorio da parte delle Associazioni ANFFAS Sinistra Piave, ANGSA Treviso e Associazione Genitori de La Nostra Famiglia, hanno evidenziato la necessità di rinforzare le azioni di sostegno che coinvolgano non solo le famiglie, ma anche altri soggetti della comunità a

partire dai volontari come portatori di competenze e risorse complementari, accanto all'intervento professionale.

I minori in carico ai Servizi per l'Età Evolutiva nel 2018 sono stati 1980, di cui 71 con diagnosi nello spettro dell'autismo. Gli adulti in carico al Servizio Disabilità Età Adulta sono stati, lo scorso anno 825, di cui 26 con diagnosi nello spettro dell'autismo. A questi dati, per avere il quadro complessivo, vanno aggiunti i minori in carico alla Nostra Famiglia, il cui numero è più o meno equivalente a quelli in carico ai Servizi dell'età evolutiva dell'Ulss 2.

L'AZIONE

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)

Editore Proprietario:

Fondazione Dina Orsi

Direttore responsabile:

Alessio Magoga

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 RE 679/2016. Info: www.lazione.it.

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 CIMA PUBBLICITÀ S.p.A. 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 5.4.2019

LA TUA SALUTE È IL NOSTRO OBIETTIVO

Controllare periodicamente il proprio stato di salute è importante. In farmacia sono attivi dei servizi di autoanalisi, semplici e veloci.



CARTA FEDELTA'
Sconti, regali e servizi



NUOVO REPARTO DERMOCOSMESI
Il meglio per la tua pelle



CONTROLLA L'UDITO!
E' gratuito e senza impegno

amplifon



FARMACIA COMUNALE DEL CENTRO - Tel. 0438 53198
Dal lunedì al venerdì 8.15 - 12.30 - 15.00 - 19.00
Sabato 8.45 - 12.30 - 15.30 - 19.00

FARMACIA COMUNALE DI SAN GIACOMO - Tel. 0438 500351
FARMACIA COMUNALE DI COSTA - Tel. 0438 556628
Dal lunedì al venerdì 8.30 - 19.30 - Sabato 8.30 - 12.30

www.farmaciecomunallivv.it



**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

