

L'AZIONE

ILLUSTRATA

Settimanale della Diocesi di Vittorio Veneto

Anno CV - Euro 1,20 - copia omaggio

20 aprile 2019

17



grandi



ALBERI

dolci

ERBE



spontanee



Nell'Opitergino Mottense





Agenzia e Servizi Immobiliari

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

I NOSTRI SERVIZI

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



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

Nel territorio dell'Opitergino Mottense

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 territorio Opitergino-Mottense, ci piace richiamare l'attenzione stavolta a due espressioni della natura su due piani assai diversi.

Un piano è quello dei grandi alberi che svetta verso il cielo nel nostro



territorio. Si tratta di alberi storici, detti anche "monu-

mentalì", 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 uno speciale, sapo-rito ingrediente di piatti prelibati. E per sperimentare e assaporare queste proprietà proponiamo anche alcune ricette gastronomiche.

Per conoscere ancora meglio la natura della campagna dell'Opitergino-Mottense il modo più efficace è attraversarla, immergervi a compiere a piedi o in bicicletta, magari dandosi per metà un parco, qualcuno dei grandi alberi esistenti oppure compiendo i percorsi naturalistici qui proposti.

Ecco, alcuni 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**

Scelti tra i più "voraci" di CO2

La Provincia di Treviso dona un albero agli studenti

Con una lettera a tutti i dirigenti scolastici il presidente della Provincia di Treviso Stefano Marcon ha comunicato un ambizioso progetto ambientale: mettere a disposizione per ciascuno studente delle scuole trevigiane aderenti un albero (semenzale tra quelli considerati più "voraci" nel ridurre le emissioni di CO2 e smog quali il *Celtis australis*, *Tilia cordata*, *Carpinus betulus* o *Acer campestre* o simili). Nella circolare viene chiesto alle scuole di raccogliere le adesioni attraverso le schede da compilare entro il 30 aprile. Dopodiché, raccolti i nominativi, le piante saranno consegnate a titolo gratuito attraverso le scuole stesse. Ogni studente potrà avere un albero a disposizione da piantare dove più desidera.

"Un albero – come spiega lo stesso presidente – da piantare nel giardino di casa e da accudire personalmente, affinché diventi l'alleato più naturale per migliorare la qualità dell'aria e sensibilizzare – dalle mura di casa fino ai confini della città – ad un comportamento ambientale più sostenibile e rinforzare l'impegno degli studenti partendo dal basso, sui problemi del cambiamento climatico".

QUALITÀ SUPERIORE PER I TUOI OCCHI

L'etica di Prima Vista si esprime nella ricerca di **prodotti di qualità superiore**, ecco perché la scelta di collezioni tutte provenienti da una **filiera produttiva certificata**, realizzate con **materiali rispettosi dell'ambiente** e in quei paesi in cui la **dignità della persona** è ancora un valore.

Qui i clienti trovano un'atmosfera familiare e rilassata nonché un ottimo servizio di prevenzione e una consulenza optometrica personalizzata con soluzioni che vanno dalle lenti a contatto a quelle oftalmiche.



PRIMA VISTA - Laboratorio ottico

Via Spinè 7/A - Oderzo (TV) - Tel. 0422 718586
primavistaoderzo@gmail.com - 

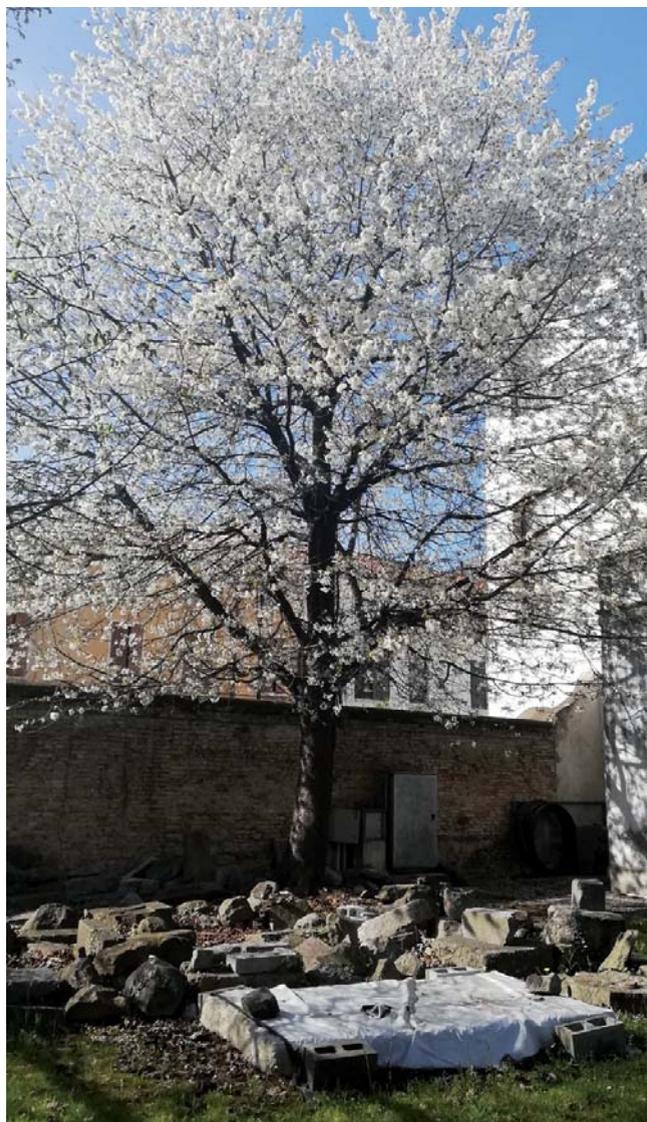
In giardini e parchi resistono esemplari da ammirare

I grandi alberi di Oderzo

Grandi alberi, sempre più rari. Nelle campagne le siepi che ospitavano spesso querce centenarie sono quasi scomparse, il terreno è tutto occupato dall'agricoltura intensiva. I grandi alberi resistono in città. Sono all'interno di giardini e parchi privati, si lasciano ammirare dalle cancellate. Non mancano esemplari di pregio in spiazzi e parchi pubblici.

Oderzo è una città che, per sua fortuna, ha molti giardini e parchi. Fra tutti il giardino pubblico, discendente del parco di Cà Diedo, la nobile dimora che oggi è il municipio. Si estende sul retro, frequentato polmone verde che ospita alberi notevoli, come i platani (*Platanus*) che si trovano all'ingresso sud.

Nel parco di Palazzo Foscolo, appena dopo l'ingresso, sveltano due notevoli **Cedri del Libano** (*Cedri Libani*). Altri alberi maestosi compongono il parco, che non è sempre aperto al pubblico. Nei pressi della cinta muraria vi è un **ciliegio selvatico** (*Prunus avium*) di bell'altezza che, quando fiorisce, offre uno spettacolo raro. Proseguendo lungo via Garibaldi si incontra Villa Bertì-Stefanel. Bello il parco, con piante ad alto fusto che si possono osservare dalla cancellata. Eccoci in viale Brandolini. Con gli altri due viali – Frassinetti e Cesare Battisti – compone le suggestive cortine verdi che, dalla primavera all'autunno inoltrato, circondano la città. Sono parecchie deci-



Il ciliegio a Palazzo Foscolo

ne di **tigli**, alti una ventina di metri circa, messi a dimora negli anni Venti del Novecento, sul modello dei viali che all'epoca caratterizzavano la città di Montecatini Terme. Da via Garibaldi è breve la distanza per giungere all'Istituto Brandolini. Quest'anno festeggia i 130 anni di vita: è stato fondato dal vescovo Sigismondo Brandolini e da San Leonardo Murialdo nel 1889. È logico supporre che il parco dell'Istituto risalga a quegli anni.

Da ammirare i **Cedri del Libano** ed il viale di **Pini marittimi** (*Pinus pinaster*). Quest'ultime non sono piante autoctone ma inserite in quel contesto formano una piacevole visuale.

Tornando verso il centro città, in piazzale della Vittoria, c'è villa Arrigoni che mostra nel suo giardino un magnifico esemplare di **Sofora** (*Sophora Japonica*). Elegante nel portamento, pregevole nel fogliame e nella fioritura questa Sofora è con ogni probabilità coetanea dell'altra **Sofora**, quella che si trova in piazza



Gli alberi in viale Frassinetti



Il viale di pini marittimi all'Istituto Brandolini; sotto, la Sophora Japonica in piazza a Oderzo

Gina Roma, a lato di piazza Grande. È l'albero opitergino più famoso ed amato. Ogni tanto mostra i segni del tempo, la vecchiaia si fa sentire pure sulle piante che, non va dimenticato, come tutti gli esseri viventi nascono e muoiono. La Sofora della piazza è oggetto di cure assidue. Nel periodo natalizio, rivestita con le lucine, diventa una spettacolare attrazione. In

piazza Castello, sull'argine del fiume Monticano svettano tre **platani** ultracentenari. Ci sono vecchie foto della città risalenti al 1918 che li mostrano già piuttosto alti: è possibile dunque che siano stati messi a dimora sul finire del 1800. In realtà i platani erano sei. Tre hanno dovuto essere abbattuti perché colpiti dal tremendo "cancro del platano" che, dopo

averli fatti morire, li ha resi instabili e pericolanti.

Andando a Colfrancui si passa davanti a Villa Bortoluzzi-Dal Sasso. Al passante offre lo spettacolo di magnifici **Cedri del Libano**, **Tassi** (*Taxus baccata*), **Faggi** (*Fagus Sylvatica*) ed altri alberi di eccezionale altezza. Un'autentica gioia per gli occhi, anche perché la cancellata non è troppo alta e ne consente l'ammirata visione.



A ognuno il suo prodotto!



Oderzo

Via Postumia, 4 - 0422 815435

San Donà di Piave

Via Vizzotto, 103 - 0421 220689



latteria e caseificio



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

A Colfrancui esiste un parco fra i più belli e pregevoli d'Italia: quello di villa Galvagna-Giol. Si estende per diversi ettari sul modello del parco all'inglese, con due laghetti, il ninfeo e parecchi alberi di pregio. Il gruppo di tre magnifiche **Magnolie** (*Magnolia Grandiflora*) che si trova all'angolo dirimpetto alla chiesa di Colfrancui, quand'è in fiore, regala emozioni intense.

Pregevoli pure i **Cedri del Libano** e un **Cedro** di tale specie si trova anche nel recinto dell'oleificio, oggi dismesso, che si trova di fronte.

Dall'altra parte della città, lungo via Frassinetti, si erge in tutta la sua altezza un bel **Cedro del Libano**, uno dei pochi alberi superstiti di quello che era il parco delle Scuo-



Colfrancui: il giardino di Villa Bortoluzzi dal Sasso e, sotto, le magnolie di Villa Galvagna Giol

le Dorotee. Prima di Camino, c'è un insolito quanto superbo esemplare di **Acer negundo americano** (*Acer negundo*) davanti a Villa Puiatti. A piantarlo, sessantanni fa, è stato il dottor Elio, già sindaco di Oderzo. Un paio d'anni fa, quando un fulmine ne spezzò un ramo, ne risultò legname per circa 10 quintali.

A Camino degni di nota pure i **Carpini** (*Carpinus betulus*) davanti all'al-

bergo omonimo. Un amico mi disse una volta: «Certuni considerano le persone guardando a quale modello di auto hanno. Io guardo quali alberi hanno in giardino». Per chi ha la fortuna di possedere uno spazio verde, l'albero può fare la differenza.

Annalisa Fregonese



p **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

Il simbolo del paese, ha oltre 90 anni

La platana di Lutrano

È indiscutibilmente il simbolo di Lutrano: stiamo parlando della "platana", il grande albero che svetta per la sua grandezza su lato sinistro di via Borna, subito dopo il ponte sul fiume Monticano dietro la chiesa parrocchiale.

Quando è stata piantata? Giovanni Bonfarnuzzo, classe 1927, vive da sempre in una casa che sorge in prossimità del grande albero: "A me risulta che sia stato piantato nell'anno 1900" ci racconta; purtroppo le foto del ponte scattate dagli occupanti austriaci nel 1917-18 non sono d'aiuto, non inquadrando

l'angolo in cui oggi svetta la pianta.

Segno particolare dell'albero è una grossa gobba sviluppatasi nel corso degli anni alla base del suo tronco: sotto ad essa si trova ancora il chiodo dove Vittorio Tonello tanti anni fa fissava la sua bancarella di bagigi, caroboe e stracagnasse che attiravano come mosche i bambini del paese; un altro chiodo, posto invece sopra la gobba, è un segno dell'arrivo della democrazia nel nostro paese, visto che venne usato per issare uno striscione elettorale in occasione delle elezioni politiche del 1946.

A renderle la platana un simbolo del paese noto nel circondario ha contribuito sicuramente "Quattro passi par Lutrano", la famosa marcia podistica organizzata dal gruppo "Amici di Lutrano" dal 1982: il disegno stilizzato dell'albero, affiancato dalle sagome di due corridori, fin dagli anni '80 è stato stampato su volantini, taglieri, piatti, vasi e tanti altri oggetti ricordo della marcia, rendendolo un simbolo noto alle migliaia di appassionati di podismo che accorrono in paese la mattina di ogni ultima domenica di agosto.



sonati di podismo che accorrono in paese la mattina di ogni ultima domenica di agosto.

Andrea Pizzinat

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

Il parco della Rimembranza di Motta di Livenza

Alberi per fare memoria

Si chiama "Parco della Rimembranza", cioè del ricordo. E ricorda cosa? Il parco quest'anno compie 98 anni. Infatti nel 1921, per iniziativa dell'associazione Combattenti, fu realizzato su un piccolo tratto di terra, stretto e lungo, che costeggia il vecchio alveo della Livenza (oggi qui scorre la Livenzetta) lungo via Riviera Scarpa. Come in molti casi

in Italia, quest'area verde venne creata per ricordare tutti i soldati mottensi caduti nella prima guerra Mondiale. L'idea fu quella di associare ad ogni pianta il nome di un caduto mottense, affinché quei ragazzi venissero ricordati per sempre dalla loro comunità.

Spiega l'appassionato di storia locale Enrico Flora: «Sugli alberi era stata fissa-

ta una targhetta di metallo col nome del caduto. Sarebbe interessante sapere se tra le fronde, ormai molto alte, ce n'è ancora qualcuna. Oggi purtroppo in molti non sanno il significato del parco che andrebbe valorizzato come piccolo tesoro sia storico che paesaggistico. Quegli alberi rappresentano i ragazzi di Motta che persero la vita in un conflitto combattuto cent'anni fa ma le cui ferite in queste zone sono ancora presenti».

All'interno del parco il



visitatore può trovare un monumento, ovviamente più recente, che ricorda i caduti mottensi nei lager del secondo conflitto mondiale.

Gianandrea Rorato



Parco della Rimembranza nel 1921 e, a destra, oggi

SERAFIN
REFRIGERAZIONE
CLIMATIZZAZIONE

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

COLORIFICIO

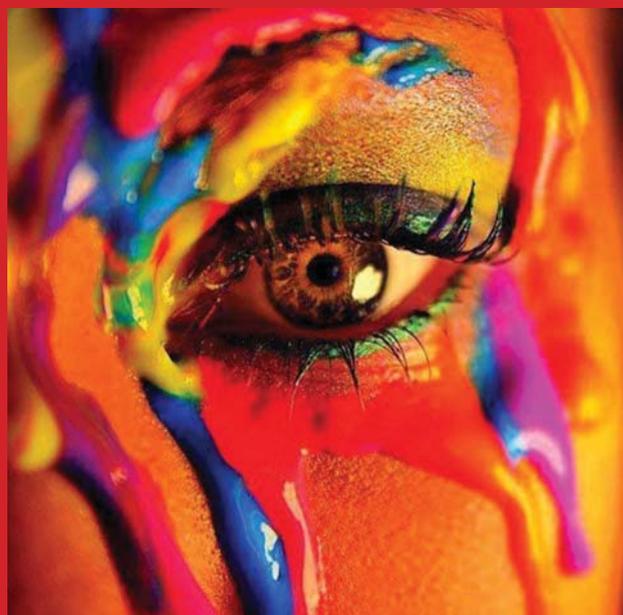
easycolor

...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

Fu creato venticinque anni fa su iniziativa di Gianfranco Marchetti

Il Bosco delle Viole a Mansuè

Vent CINQUE anni fa nasceva il Bosco delle Viole, a Mansuè, su iniziativa di Gianfranco Marchetti. "Quello di dare vita ad un bosco fu un progetto originale di mio padre - racconta il figlio Alessandro - che si consultò con degli esperti sulla opportunità di creare un bosco pianiziale. È stato, fondamentalmente, un progetto di riqualificazione ambientale, che oggi possiamo dire con soddisfazione essere diventato un vero e proprio modello di riferimento per tante altre realtà. I boschi di pianura, pur restando sconosciuti al grande

pubblico, esistono". La siepe campestre del Bosco delle viole viene utilizzata come punto di riferimento per alcuni coltivatori convertitisi al biologico.

Perché "Bosco delle viole"? Alessandro spiega che la scelta di questo nome venne fatta per una duplice ragione: sia perché le viole sono i fiori che, nati spontaneamente, tappezzano il suolo del bosco, sia perché un tempo i Marchetti erano conosciuti in paese col soprannome "i Vioea".

"Ero piccolo quando iniziai a veder crescere le prime piante: farnie, robi-



Il bosco delle viole di Mansuè

nie, pioppi, aceri, eccetera. Man mano che passavano gli anni era come veder crescere accanto a me un fratello, il bosco, che progressivamente assumeva una sua forma

unitaria, una identità sempre meglio definita. A casa mi divertivo a giocare con il cane e con il gatto, ma anche il bosco si rivelò essere un compagno di giochi niente male". In-

DB De Biaggi
B@C Baratella@C.

un'azienda al servizio delle aziende

hp Partner First
Gold

Managed Print Specialist Premiere

info@dbeb.it



www.dbeb.it

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

Hp PageWide
the next generation of printing

95% in meno di rifiuti generati dai materiali di stampa

73% risparmio energetico con tecnologia PageWide

55% riduzione dell'impatto di CO2 nell'ambiente





**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

somma, il bosco è sempre stato nell'immaginario di Alessandro parte della famiglia. Facendo leva sulla forte emotività suscitata gli dal rapporto quotidiano e ravvicinato col bosco, egli sottolinea significativamente: "Si tende, spesso inconsapevolmente, a considerare gli alberi, i fiumi, le piante in genere come parte dell'arredamento. Ci si dimentica che sono esseri viventi a tutti gli effetti, seppure con alcune caratteristiche diverse dalle nostre".

Il risvolto forse più importante che la vicinanza del bosco ha determinato nella vita di Alessandro lo si vede concretizzato nei libri e nelle musiche che crea. "Il bosco è la mia casa. E posso dire di vivere in una casa che mi da un sacco di stimoli. Vi traggio continuamente spunti per

le mie creazioni, sia stando solo che frequentandolo in compagnia di altri. Per esempio, la poesia che ho intitolato "Il muschio" è nata nel periodo in cui andavo a raccogliere il muschio per fare l'erba del presepe, a Natale. Una esperienza così banale, eppure così significativa, se fatta con cura".

Tanto per smentire uno dei tanti luoghi comuni sul bosco, spesso immaginato come oasi di assoluto silenzio e soporifera quiete, Marchetti testimonia, al contrario,



Alessandro Marchetti

del suo carattere fortemente contraddittorio: "È vero: il bosco è il luogo più adatto per staccare la spina e trovare la pace dei sensi a fine giornata. Ma è anche fonte di continui stimoli. Sia per la manutenzione pratica che richiede, che per l'energia vitale che è in grado di infonderti".

Lo scorso 21 marzo, primo giorno di primavera, è stato inaugurato il ciclo di Meditazione Dinamica e Sonora nel Bosco, a cura di Paolo Biasi, naturopata, Damiano Bidoli, operatore olistico, ed Elena Marchetti, operatrice del benessere. Seguiranno analoghe iniziative aperte al pubblico nel corso della primavera e dell'estate.

Valeria Roma



PUNTO VENDITA ED ENOTECA CON VINI DI TUTTA ITALIA

Nel nostro Punto Vendita di via Roma ad Oderzo, oltre a tutti i vini di nostra produzione: bianchi, rossi e rosati; frizzanti, spumanti o tranquilli; in formato sfuso, Bag in Box, o in bottiglia, che rappresentano il meglio della Marca Trevigiana, DOC Piave e DOC Venezia...

troverete un' accurata selezione dei migliori vini e spumanti italiani, nonché birre, distillati ed altre specialità. Per il vostro piacere quotidiano, o per un gradito omaggio, nel nostro Punto Vendita l'assortimento e i suggerimenti per le vostre esigenze, vi aspettano.

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



Il bagolaro in piazza dei Tigli e la sofora in borgo Tonini

I due alberi storici di Tezze

In pochi sanno che a Tezze di Piave è possibile ammirare due alberi secolari. Uno è la cosiddetta "pisoera", nome popolare per il bagolaro che fronteggia la chiesa parrocchiale, in Piazza dei Tigli. L'altro è la sofora nipponica di Via Borgo Tonini. L'itinerario ecologico-culturale predisposto dall'amministrazione comunale di Vazzola propone fra le sue tappe anche queste due maestose piante.

A proposito di questi alberi non circolano molte notizie sui libri. Perciò le testimonianze di alcuni storici abitanti di Tezze risultano particolarmente preziose. Uno di loro rievoca la sua infanzia così: "Tra il 1938 e il 1945, a cavallo della guerra, la pisoera della piazza di Tezze diventò per me e i miei coetanei un importante punto di riferimento. In autunno, dopo il catechismo – che allora si chiamava "dottrina" e ci impegnava tutti i



Il bagolaro di Tezze e, sopra, riportata in una mappa del 1695 realizzata da Antonio Bardini

pomeriggi –, in quattro o cinque di noi ci arrampicavamo sui rami per prendere qualche pisoera, il saporito frutto di stagione. Il più robusto di noi faceva da base, quelli più esili gli salivano sulle spalle per raggiungere l'albero. Dei frutti che riuscivamo a recuperare alcuni li mangiavamo subito, altri li portavamo a casa per condividerli con le nostre famiglie ed arricchire il pasto frugale a base di pestarei". La pianta è ancora lì, dov'era ottant'anni fa. Eppure dai ricordi di questo signore si evince chiaramente la nostalgia per un tempo felice di relazioni sociali, giochi ed esperienze ormai passate, che solo quell'albero

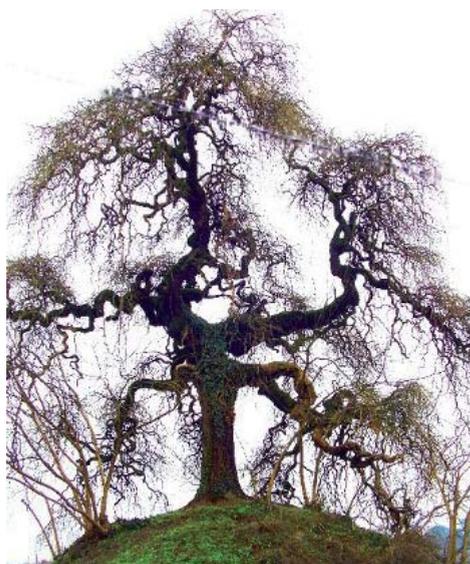
sembra poter rendere ancora presenti. Una poesia scritta da Guerino Cancellier, dedicata proprio alla pisoera, riporta il punto di vista della pianta sui quei pomeriggi: "I bimbi all'uscire dalla dottrina,/ coi miei frutti facean merendina,/ si accapigliavano, or questi, or quelli/ ed io li guardavo: eran tutti belli". Nulla si sa di certo sulla data in cui questo albero fu piantato. Sul senso della scelta di posizionarlo proprio di fronte alla chiesa si possono fare solo illazioni. Tuttavia esiste una testimonianza del fatto che già nel 1695 un albero di questo tipo era presente: la mappa del paese disegnata da Antonio Bardini.

"I miei ricordi della sofora di Via Borgo Tonini sono meno vivi, per il semplice motivo che questo albero si trovava, e si trova, all'interno di una proprietà privata. I miei genitori mi raccontavano che, prima della guerra del '15-'18, questo albero rappresentava una delle due estre-

mità di un viale che vedeva, al suo capo opposto, un'altra mutera alberata. Quella dove oggi sorge il capitelletto della Madonna, accanto alla canonica di Tezze. Tutto questo terreno era di proprietà della famiglia Giacomini, la cui residenza principale era la allora omonima villa, oggi meglio conosciuta come villa Biscaro". Nel caso della sofora, oltre alle narrazioni tramandate dagli abitanti di Tezze, esiste qualche dato scientifico certo. Consultando l'elenco degli alberi monumentali predisposto fra il 2013 e il 2018 dal Ministero delle Politiche Agricole, è possibile leggere una scheda dedicata a questo esemplare. Originario del Giappone, questo albero radica qui da ben 200 anni e suo piedistallo è l'altezza artificiale, altrimenti detta "mutera".

Anche se non lo sappiamo, abbiamo tra le mani due reperti storici: di una storia non solo passata, ma ancora presente.

Valeria Roma



La sofora di Tezze

Alcune ricette realizzate con erbe spontanee di campo

Erbe e primizie di primavera sulle nostre tavole

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 gittone delle macchie (réce de lièvero), dell'ortica, della silene inflata o vulgaris (grisoli o s'ciopéti), del taràssaco 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 fo-

glioline più tenere) alle verdure cotte, che accompagnano ottimamente le carni. Le erbe appena 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 trasformare 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 (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 sa-

le 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 piac-



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



ciono. 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.

chiere 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 tagliali a pezzetti e falli cuocere in



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, levale, sgocciolale 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 bic-

un soffritto 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'altezza 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 bruscandoli

Ingredienti e dosi per 4 persone: 300 g di riso, mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva, mezza cipolla tritata, un mazzetto di bruscandoli (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 coma appassisce aggiungi i bruscandoli 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 bruscandoli

Ingredienti e dosi per 4 persone: 400 g di bruscandoli (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

turli d'uovo, sale e pepe.

Fa rosolare la cipolla tritata in olio e burro, poi aggiungi il salame sbriciolato e i bruscandoli 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 turli 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), una 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 aggiustala di sale e di pepe.

A cura di G. Rorato

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

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 erbici-

di, 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'annuale e storica mostra mercato) e paesi circostanti, che tuttora la coltivano, ma sempre con produzioni piccole.

Già ricordato in un libro 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 fittonne 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 radichio 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 Ronca-

de si può pure mangiare una pizza al “verdon” e da consumare, se possibile, con una birretta delle nostre Dolomiti. **MS**



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

FISC

USPI

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PUBBLICITÀ

AGENZIA CIMA PUBBLICITÀ
AGENZIA CIMA s.a.s.
 31015 CONEGLIANO (Tv)
 via Legnano, 1
 tel. 0438 412321 • 0438 34629
 cell. 393 9363679 • fax 0438 23371
 e-mail: info@agenziacima.it
 www.agenziacima.it

Chiuso in redazione il 12.4.2019

Con polenta bianca e buon Verdiso

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 principiare 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 ristoro 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 polen-

ta 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 composta, imparentata con il cardo e il carciofo, si sviluppa al meglio dove c'è frescura 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 basilari, si differenziano numerosi scapi fiorali, portanti 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 tarassaco (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. **MS**



Showroom e Uffici

Vittorio Veneto (TV) | Italy

Via Cal De Prade 145

T +39 0438 500822 | F +39 0438 912412

www.chiedil.it | info@chiedil.it

CHI.EDIL
CHIUSURE PER L'EDILIZIA

" COSTRUIAMO PORTE DAL 1960 "

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

Lungo la Livenza e il Monticano, per podisti e semplici passeggiatori

Tre percorsi da... gustare

L'anello di Lorenzaga (5 km)

Un percorso molto gettonato da podisti e camminatori del Mottense è il cosiddetto "anello di Lorenzaga", a Motta.

Si tratta di percorso di circa cinque chilometri sempre molto frequentato da quando è stato completato il chilometro e mezzo di pista ciclopedonale lungo via Vidisè tra zona passerella e centro frazionale. Si parte appunto dalla passerella sulla Livenza, al termine di via Riviera Scarpa, accanto alla caserma militare.

C'è subito un bivio: si può proseguire dritti per la pista ciclabile di via Vidisè in direzione Lorenzaga, dove si arriva dopo nemmeno un paio di chilometri. Giunti in frazione, si passa il semaforo e costeggiando la chiesa parrocchiale si gira a destra, imboccando via Riva Livenza.

Qui si prosegue lungo la Livenza fino a tornare alla Passerella. Il percorso

completo misura circa cinque chilometri, non presenta particolari difficoltà ed è adatto sia per la corsa che per la marcia.

L'anello dell'argine lungo il Monticano (8,5 km)

Per chi predilige la corsa o la camminata in un'area immersa nella natura, c'è un percorso adatto a marciatori e podisti, lungo l'argine del Monticano.

Si parte dal ponte di Redigole che unisce l'area dell'ospedale alla frazione Malintrada. Si imbecca via Sala di Sotto e si prosegue dritti per circa 800 metri, all'altezza del bivio tra via Sala di Sotto (in asfalto) e l'argine lungo il Monticano.

Si prosegue lungo l'argine per circa tre chilometri e si arriva all'altezza del ponte sul Monticano a Gorgo, in località Palazzi, accanto al ristorante Revedin.

Si prosegue per il pon-



te e si gira subito a destra, imboccando l'argine sinistro del fiume, per tornare al punto di partenza. Il giro in totale misura circa otto chilometri e mezzo.

Da Redigole ad Albano (4 km)

Il percorso precedente può essere prolungato di altri quattro chilometri sempre lungo l'asta del Monticano lungo un anello chiamato dai podisti "il

ponte a ponte".

Partendo sempre dal ponte di Redigole si imbecca via Monticano Nuovo lungo la strada arginale che è asfaltata. Si arriva fino in zona Albano, dopo circa un paio di chilometri. Si attraversa il ponte in direzione capoluogo e si gira subito a sinistra, tornando indietro lungo via Colmello Albano e dunque la strada arginale recentemente sistemata. Si arriverà al punto di partenza per un giro che misura circa quattro chilometri.





La nostra salute



Il primario Rebuzzi: “Così velocizziamo l'iter diagnostico e chirurgico”

Ospedale di Oderzo, attivato l'ambulatorio di chirurgia protesica

Attivato, all'ospedale di Oderzo, l'Ambulatorio di Chirurgia Protesica dell'anca e del ginocchio. L'Ambulatorio si occupa delle prime visite di pazienti affetti da patologie degenerative (artrosi, necrosi, post-trauma) che necessitano di valutazione per intervento protesico: è dedicato ai pazienti di oltre 60 anni di età e si può accedere con impegnativa del proprio medico di famiglia o dello specialista. La finalità è quella di creare un percorso “veloce” per quanto riguarda l'iter diagnostico ed eventualmente chirurgico e riabilitativo.

«Gli interventi protesici di anca e ginocchio - spiega il dr. Enrico Rebuzzi, direttore dell'Unità Operativa di Ortopedia dell'Ospedale di Oderzo - sono realizzati con tecniche e materiali di avanguardia che permettono di curare le differenze di lunghezza degli arti e di ripristinare il corretto movimento articolare. A tale scopo è in uso presso il reparto un software per simulare prima dell'intervento la posizione della protesi, grazie al quale siamo in grado di eseguire interventi sempre meno invasivi. I pazienti -



aggiunge - verranno riabilitati durante il ricovero e alla dimissione proseguiranno il loro percorso presso strutture idonee affinché possano prontamente riprendere le normali attività. È nostra intenzione, nel seguire le indicazioni della Direzione, migliorare continuamente il servizio dato alla popolazione cercando di rendere l'Ortopedia di Oderzo ancor più un centro di attrazione per la chirurgia protesica.

L'Ortopedia opitergina ha sempre esercitato una forte attrazione per i pa-

zienti che necessitano di trattamento protesico agli arti. La Chirurgia protesica è stata introdotta ad Oderzo da Prof. De Nicola, fondatore del reparto e proseguita dai direttori che si sono succeduti.

Attualmente l'équipe del Rebuzzi è composta dai dottori: Schiavetti, Vascellari, Buffolo, Francescotto e Leuci. Il team ortopedico è affiancato dal gruppo anestesiologicalo, diretto dal dottor Novello, e riabilitativo, dal dott. Bargellesi, anche con il supporto dell'ORAS di Motta di Livenza.

**DEMENZE:
dell'ULSS 2
il miglior
percorso
assistenziale a
livello nazionale**

È dell'ULSS 2 il migliore Percorso Diagnostico Terapeutico Assistenziale (PDTA) sulle demenze in Italia. Il lusinghiero giudizio è stato espresso congiuntamente da Istituto Superiore di Sanità e Ministero della Salute che hanno valutato la qualità dei PDTA sulle demenze prodotti in Italia a livello regionale e aziendale.

In tale studio è stata utilizzata una checklist comprendente vari indicatori di qualità, tra cui le caratteristiche del PDTA, il gruppo di lavoro, la diffusione, la costruzione del percorso, la continuità assistenziale, il percorso locale, il monitoraggio e la verifica.

Al PDTA dell'Ulss 2, è stato riconosciuto il punteggio migliore (31 punti) tra tutti i PDTA aziendali esistenti in Italia.

Lavori all'ospedale di Treviso

Ca' Foncello: cantiere cittadella, modifiche a viabilità e accessi

Nell'ambito degli interventi per l'attuazione del progetto della nuova Cittadella Sanitaria di Treviso si è giunti alla fase di avvio della realizzazione dell'edificio che costituirà il nuovo Polo Alta Intensità di Cura del presidio, il cui cantiere occupa tutta l'area a sud dell'attuale Edificio A, fino al limite di via Santa Maria Cà Foncello e Via del Passo.

Prima dell'avvio dei lavori per la realizzazione dell'edificio devono essere attuate una serie di opere, per la maggior parte di carattere propedeutico o provvisorio, necessarie a mitigare gli effetti derivanti dalla chiusura dell'area necessaria al cantiere. Le modifiche alla viabilità, da realizzarsi prima dell'avvio dei lavori, sono in sintesi:

1. **Chiusura dell'attuale ingresso Sud e apertura di un nuovo ingresso da via Santa Maria Cà Foncello.**
2. **Potenziamento dell'ingresso Nord e nuovo varco di uscita presso l'obitorio.**
3. **Apertura al transito pubblico viabilità a lato del parcheggio dipendenti e realizzazione rotatoria tra via dell'O-**

spedale, via Polveriera e piazzale dell'Ospedale.

Chiusura attuale ingresso sud. L'attuale ingresso Sud al Presidio Ospedaliero è stato interdetto per consentire l'avvio del cantiere che interessa l'intera area a Sud dell'Edificio A.

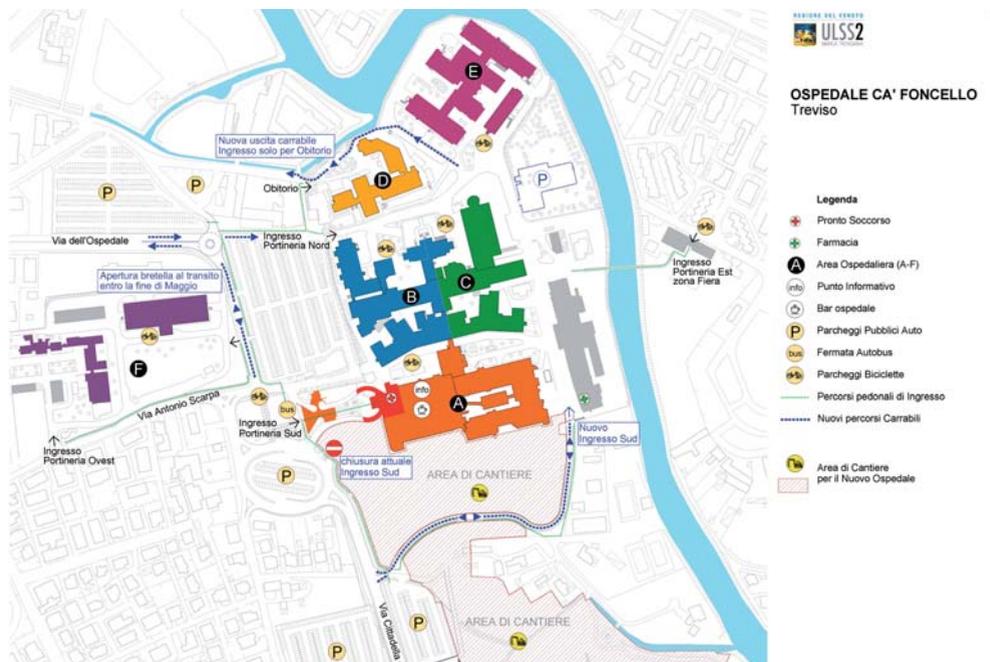
Quale ingresso alternativo è stato realizzato un varco al quale si accede tramite la nuova bretella stradale realizzata anche per accedere agli impianti sportivi del CRAL ed al

Ristorante La Cavana del Sile. Il nuovo accesso Sud ha la stessa funzionalità del precedente ed è attivo nelle 24 ore.

Potenziamento attuale ingresso nord. In conseguenza della chiusura dell'attuale ingresso Sud, l'attuale ingresso Nord ha subito un incremento del numero di accessi e lo stesso è stato potenziato prevedendo, rispetto all'attuale orario, un prolungamento dell'apertura nelle 24 ore. Si ricorda che il varco Nord è attivo solo in ingresso,

a tal proposito è stata realizzata un'uscita supplementare transitando a nord del piazzale dell'obitorio, usufruendo dello stesso cancello.

Apertura al transito pubblico bretella lato parcheggio dipendenti. Entro il mese di maggio verrà aperta al transito pubblico la bretella a lato del parcheggio dipendenti, attualmente accessibile al solo personale dell'Azienda Ulss n. 2. Tale intervento è stato concordato con il Comune di Treviso e prevede, oltre alla rimozione delle attuali sbarre, che verranno riposizionate in prossimità degli accessi al parcheggio dipendenti, anche la realizzazione di una rotatoria tra Via dell'Ospedale, Via Polveriera e Piazzale dell'Ospedale.



farmacia LEGRENZI

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

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

• 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



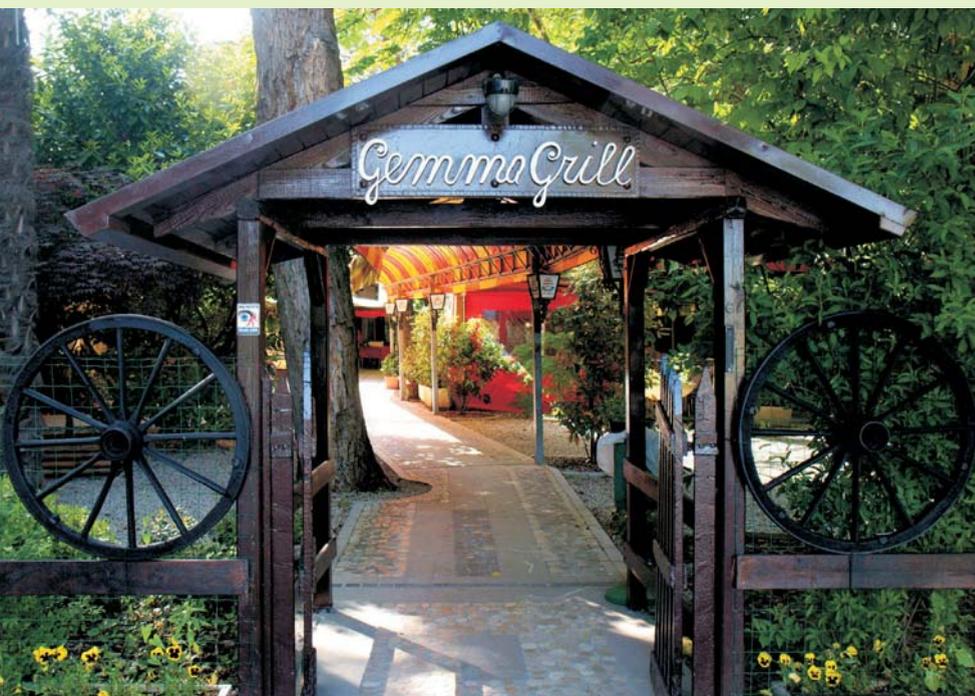
Check-up Internistico e Cardiologico

Centralino: 0422 28 71 11

Prenotazione check-up: 0422 28 74 11

E-mail: checkup@ospedalemotta.it

www.ospedalemotta.it



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**

