

L'AZIONE

ILLUSTRATA

Settimanale della Diocesi di Vittorio Veneto
Anno XCVII - Euro 1,80 - copia omaggio - IP

11 luglio 2012

29



Gusti, luci e suoni dell'estate

nell'Opitergino-Mottense





RAINBOW

di Zara Fabio & C. snc

PITTURE, DECORI, ISOLAMENTI E RESTAURI

Via Sordello, 5 • 31046 ODERZO (TV)
Cell. 335 6452283 • Tel. e Fax 0422 207082
www.rainbowzara.it • info@rainbowzara.it



arreda il tuo stile di vita

visitate il nostro showroom
oltre 2000 mq di esposizione tutti per Voi

Gusti, luci e suoni dell'estate nell'Opitergino-Mottense

L'AZIONE

Settimanale della diocesi di Vittorio Veneto

(iscritto al n. 11 del Registro stampa del Tribunale di Treviso il 21-9-1948 e al Reg. Naz. della Stampa con il n. 3382 vol. 34 L. 649 del 5-9-91 - Iscr. ROC n. 1730)

Direttore responsabile
GIAMPIERO MORET

Redazione e amministrazione
Tel. 0438 940249
e-mail: lazione@lazione.it
www.lazione.it

Via J. Stella, 8 - Fax 0438 555437
stampa: Tipse Vittorio Veneto

ABBONAMENTI 2011:
Annuale (50 numeri) 48 €
Semestrale 27 €
Sostenitore 80 €

Per l'estero chiedere in amministrazione.

Conto corrente postale n. 130310

"I dati forniti dai sottoscrittori degli abbonamenti vengono utilizzati esclusivamente nell'ambito della nostra attività e non vengono ceduti a terzi per alcun motivo."

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



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

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PUBBLICITÀ



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

tel. 0438 412321 • 0438 34629
cell. 393 9363679 • fax 0438 23371
e-mail: info@agenziacima.it
www.agenziacima.it

Chiuso in redazione
il 2.7.2012 alle ore 11.00

L'estate è la stagione più ricca di opportunità, da vari punti di vista.

A sottolineare questa caratteristica dei mesi caldi, ecco, puntuale, il numero estivo de "L'azione Illustrata" dedicato all'Opitergino-Mottense.

Sia per Oderzo che per Motta di Livenza l'estate 2012 si presenta interessante e coinvolgente, con calendari fitti di appuntamenti e richiami di vario genere.

In entrambi i casi la ricchezza e varietà delle iniziative è frutto dell'apporto di tanti - Amministrazioni comunali, associazioni di categoria, negozianti, associazioni culturali e di volontariato - che hanno a cuore la promozione socio-culturale della propria comunità.

In questo contesto la rivalizzazione dei centri storici è un impegno importante a cui in tanti si stanno prodigando, considerato che non è affatto facile, per più motivi.

A Oderzo c'è la tradizione delle Fiere della Maddalena e dell'Opera in Piazza che hanno acquisito una fama che va ben oltre il proprio territorio.

A Motta ci sono la novità di "Giovediamoci", la rassegna teatrale, il cinema all'aperto e varie altre cose.

Tutte opportunità per riscoprire il gusto del passeggiare per le vie del centro, dell'incontrare qualche amico e conoscente con cui intrattenersi volentieri e senza fretta, dell'assistere a qualche evento di spicco nel fresco della sera.

Tra i risvolti socio-economici della sta-



gione estiva, oltre all'attività degli esercizi pubblici e negozi, ci sono anche alcune produzioni che meritano attenzione. Ad esempio gli orti e frutteti, che rappresentano un settore interessante sia su scala familiare che a livello aziendale. E tra i protagonisti fissi dell'agricoltura locale c'è la vitivinicoltura, con alcuni "signori vini" che tengono ottimamente la scena e possono accompagnare bene i piatti tradizionali tipici estivi dell'Opitergino-Mottense. Per un'estate ricca di gusti, luci e suoni.

C.€G.® **Sistemi di Sicurezza**
Security Systems

PROGETTAZIONE - INSTALLAZIONE - ASSISTENZA

C.E.G. srl - Via Rovigo, 2 - 31046 ODERZO - Tv
Tel. +39 0422 814067 - Fax +39 0422 810728
E-mail: info@cegsecurity.com - www.ccegsecurity.com



LE PRODUZIONI STAGIONALI RISERVE DI CIBO SANO E GENUINO

Estate, la stagione degli orti

L'estate è soprattutto la stagione degli orti, meno dei campi. Dopo la mietitura del frumento si deve attendere la vendemmia. In passato e fin dai tempi antichi le prime fiere paesane si tenevano a San Pietro, cioè a fine giugno, dopo che in campagna i contadini avevano venduto una parte del frumento loro spettante e avevano in tasca un po' di soldi. Pochi giorni prima di San Pietro c'è San Giovanni, ma in questo caso nei paesi più che fiere c'erano le sagre (manifestazioni sacre) in onore del Santo Patrono. Dopo la mietitura di fine giugno bisognava attendere settembre, la produzione delle prime zucche, la raccolta dei fagioli seminati nei campi di granoturco e poi l'inizio delle vendemmie. Nei mesi caldi c'erano invece le fienagioni, lo sfalcio dei prati e dei fossi lungo le strade, quando la mezzadria era in auge (fino all'inizio degli anni '60 del secolo scorso) e i mezzadri, come i fittavoli e i piccoli proprietari avevano la stalla con buoi, mucche e vitelli. E c'era il latte e nelle case si produceva burro e formaggio ed erano prodotti meravigliosi. E nei filari di viti veniva irrorato quasi ogni settimana il solfato di rame sciolto in acqua e calce viva, per combattere le brutte malattie della vite.

Ricordi, certo, ma non nostalgia. Ricordare il passato serve a capire la strada che abbiamo percorso, le fatiche di cui ci siamo liberati, i miglioramenti conquistati. Ricordare il passato è utile, specie se tornano tempi grami e il ricordo di antiche sobrietà che ci appagavano può

insegnarci a riconquistare la sobrietà d'un tempo, a non buttare nelle immondizie nessun cibo, a utilizzare tutto, con buon senso e intelligenza.

L'estate è il tempo degli orti, sono loro a garantire cibo sano e genuino; sono loro, se ben curati, a regalare salute.

In questo periodo passando per le strade di campagna si vedono splendidi orti attorno alle case dove la sapienza contadina non è stata accantonata; è un bel vedere e, ancor più, un ottimo mangiare.

In città, anche nelle cittadine più piccole, chi è costretto dal lavoro a pranzare fuori casa, trova nei bar l'offerta di piatti di insalate varie, tramezzini, panini con prosciutto o salame o formaggio. Anche le insalate mi-

ste, con verdure che arrivano da molto lontano, ma quelle di casa, quelle prodotte negli orti della nostra campagna sono sicuramente migliori, biologicamente sane, freschissime, ricche di vitamine e minerali, vero cibo per i mesi caldi.

Per un risottino con la zucca occorre attendere la fine dell'estate; per una polenta con l'anguilla in umido - ottima quella della Livorno - occorre attendere l'autunno pieno.

E se in queste calde settimane abbiamo appreso a valorizzare al meglio gli ortaggi lo dobbiamo alla globalizzazione e, in primis, a quanto insegnatoci dagli abi-



di Giampiero Rorato

tanti delle regioni meridionali arrivati nei nostri paesi. I pomodori e i peperoni ripieni, straordinari; le melanzane fritte o grigliate, buonissime; le caponate di melanzane alla moda siciliana, godibilissime e quante altre preparazioni a base di ortaggi abbiamo appreso in questi ultimi decenni.

È l'orto il re dell'estate e dall'orto alla tavola - se l'orto è a casa o vicino a casa - il passo è breve e la cucina dell'estate può regalare piatti in linea con le più corrette esigenze nutritive, aiutandoci anche a spendere meno e a non gettare nulla di quanto la natura, sapientemente aiutata dall'uomo, sa generosamente donarci.



**LA STORIA DELL'AZIENDA ORTICOLA PIÙ VECCHIA
OPERANTE A MOTTA DI LIVENZA**

Nuovi orti crescono



Nell'Opitergino-Mottense di famiglie che si dedicano alla coltivazione di ortaggi che poi vendono freschissimi e a prezzi molto convenienti ce ne sono diverse. In questa occasione ci fermiamo a Motta di Livenza, dove ci sono tre aziende agricole specializzate e ben conosciute dalla popolazione. La più vecchia, con ormai diversi decenni alle spalle, è "La Frutticola" di Paolo Camarotto, in via Muggia, nata come produttrice di mele, pere e pesche e, da alcuni anni, dedicatasi anche alla produzione di ortaggi.

Un'altra azienda, anche questa ormai collaudata, è diretta dalla signora Donatella Moro, con orto a San Giovanni, produttrice di ortaggi e attiva tutto l'anno.

Una terza azienda si trova a Redigole di Motta, è diretta da Fernando Pozza ed è nata molti anni fa, nel 1979, per la produzione di funghi coltivati, la "Mushroom" e da un paio d'anni produttrice di frutta e verdura, anche questa, come le precedenti,

aperta tutto l'anno. Merita aggiungere che la Mushroom è probabilmente la più grande azienda europea per la produzione di funghi coltivati.

Tre esempi di intelligente imprenditorialità agricola, al servizio di quanti non hanno l'orto che nei tre punti vendita aziendali trovano prodotti sempre freschissimi, a volte appena colti e a prezzi di assoluta convenienza. In questi casi, come negli

altri orti del territorio, la filiera è cortissima, dal produttore al consumatore, senza spese di intermediazione, né di trasporto (magari dalla Sicilia fin qui). I clienti conoscono bene le famiglie dei produttori e il loro modo di lavorare.



PESCHERIA CASAGRANDE

Da oltre cinquant'anni



**Il pesce sempre fresco
Le specialità gastronomiche
I piatti tradizionali
Tutto a base di pesce**

ODERZO Via Della Stazione - Tel. 0422 713192 - Via Pescheria - Tel. 0422 710948
mail: info@pescheriacasagrande.it - www.pescheriacasagrande.it

Paolo e Maura Camarotto

L'azienda di Paolo Camarotto, "La Frutticola", nasce non molti anni dopo la fine della seconda guerra mondiale. In casa c'erano due fratelli, ma la terra era poca ed uno, che aveva frequentato la Scuola Professionale Lepido Rocco, dovette emigrare in Australia, dove oggi è un ricco possidente in pensione, con una corona di figli tutti laureati e sposati. Il secondo, rimasto a casa, pensò di piantare degli alberi da frutto. Seppe superare molte difficoltà, poi diede la conduzione al figlio Paolo, che rinnovò gli impianti di mele, pere e pesche, coltivandole in modo praticamente biologico.

Passano gli anni e, all'inizio del presente secolo, Paolo, aiutato dalla moglie Maura e dai figli Martina (ora sposata) e Davide, allestisce anche un grande orto per la produzione di ortaggi.

Gli chiedo informazioni sull'azienda e mi dice: "Abbiamo circa 7 ettari di terreno coltivati a frutteto e in parte a vigneto. La nostra coltura principale è quella della mela, iniziata diversi

decenni fa da mio padre. Oltre alle mele produciamo pere, kiwi, pesche, ciliegie, albicocche, fragole, miele e un buon numero di ortaggi, dagli asparagi primaverili ai cavoli e alle verze invernali e ciò anche grazie a una grande serra".

Desideriamo sapere qualcosa di più, per capire come funziona un'azienda frutticola ed orticola oggi.

"Vendiamo i nostri prodotti direttamente nella bottega-spaccio aziendale e abbiamo quantitativi di prodotti sufficienti anche per la vendita all'ingrosso. In negozio c'è mia moglie Maura che alterna il lavoro di casa al servizio dei clienti. Al mattino presto mi aiuta anche nella raccolta nel frutteto e nell'orto e per tre mattine alla settimana siamo assieme nei mercatini verdi con i nostri prodotti".

L'economia aziendale è buona; anche qui, come negli altri orti, si lavora molto, non si bada alle ore, ma non c'è crisi e c'è la soddisfazione di contribuire ad una alimentazione sana e buona, secondo i dettami della moderna dietetica.

Giampiero Rorato

NOVITÀ E PROSPETTIVE DELLA PRODUZIONE VITIVINICOLA NELL'OPITERGINO-MOTTENSE

Il Tocai diventato Tai e il Malanotte Docg

L'area dell'Opitergino-Mottense è una delle più significative dell'intera pianura veneta per la sua importante vitivinicoltura che, nel corso del tempo, ha subito numerosi cambiamenti. Fino alla metà del secolo scorso, in queste campagne dominava il Raboso fra i vini rossi e il Verduzzo fra i bianchi, con scarse presenze di altri vitigni, come il Tocai, la Marzemina bianca e qualche rara presenza di vitigni internazionali importati dai grandi proprietari del tempo.

Negli anni 50-60 del Novecento c'è stata una prima

rivoluzione, con un deciso sradicamento delle viti di Raboso, Piave o Veronese che fosse, a favore del Merlot e del Cabernet franc (da qualche anno si è saputo che quest'ultimo è Carmenere). Anche il Verduzzo era stato progressivamente spiantato a favore di Tocai, Chardonnay (creduto fino al 1965 Pinot bianco o dorato), Pinot bianco e Sauvignon. Nel frattempo sono diminuiti anche gli allevamenti viticoli col metodo Bellussi a favore di sistemi più moderni.

Nel 1981 è stato approvato il Disciplinare che insigniva della DOC i vini Cabernet (sia Franc che Sauvignon), Merlot e Raboso (Piave o Veronese), i tre Pinot (bianco, grigio e nero) il Tocai e il Verduzzo e, successivamente, anche lo Chardonnay.

L'agonia del Tocai

Nel 2007, per una definitiva sentenza del Tribunale dell'Unione Europea, il nostro vecchio Tocai è stato costretto a cambiare nome, per non confonderlo col Tokaji ungherese, di antichissima storia. Il Tocai (il vero nome del vitigno è Sauvignonasse) è arrivato da noi nella seconda metà dell'800, importato nell'area di Lison (frazione di Portogruaro) da qualche ricco possidente, quindi diffusosi anche nel



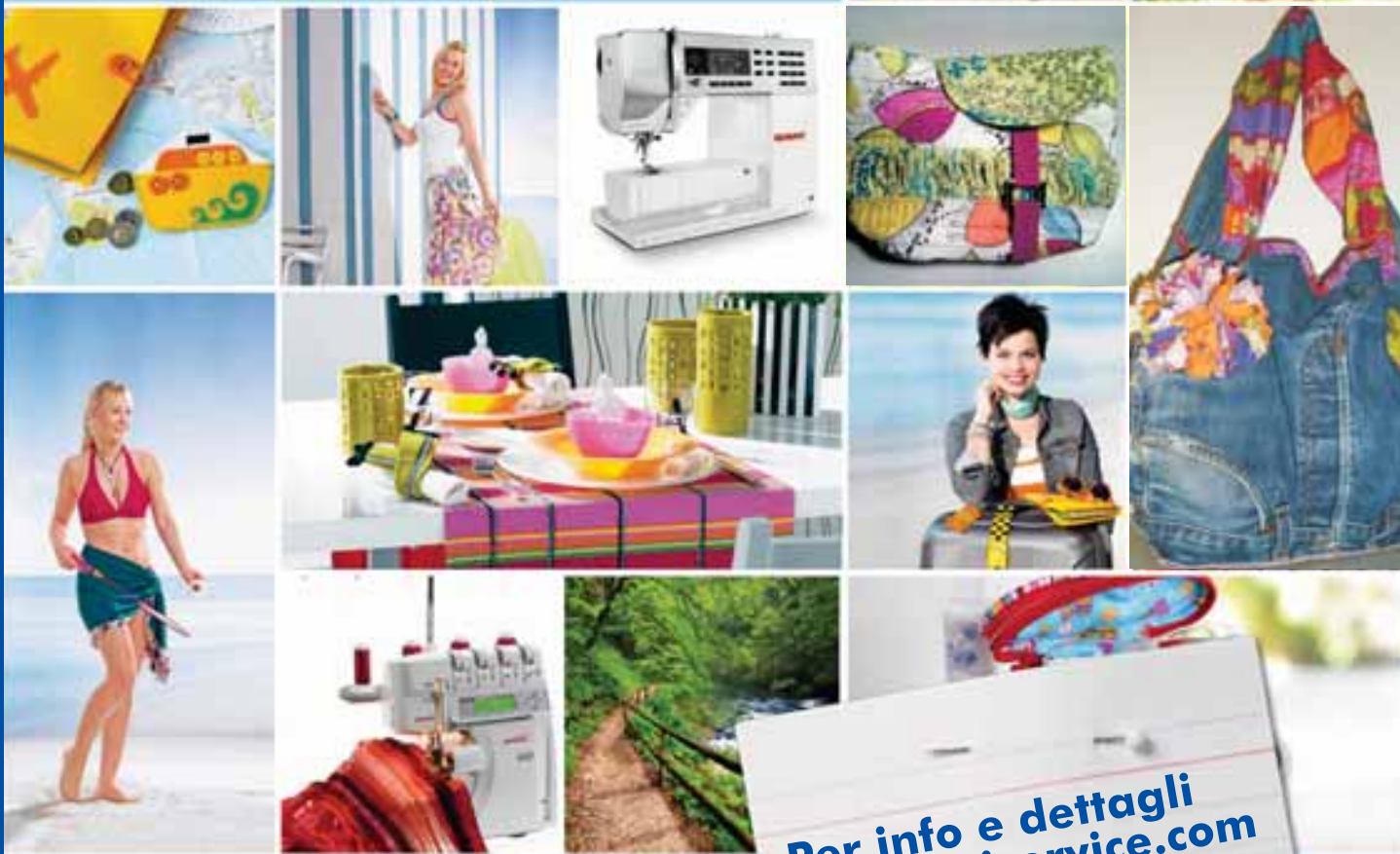
CUCI SERVICE

ODERZO
VIA A. DE GASPERI 1

in collaborazione con **BERNINA⁺**
made to create

prenota subito
il tuo posto
telefonando allo
0422 716267

Dal 16 al 20 LUGLIO
Festa d'Estate



solo per questa settimana
CORSI GRATUITI su tagliacuci
e accessori per macchine,
LABORATORI CREATIVI PER
RAGAZZI e molto altro ancora...

Per info e dettagli
www.cuciservice.com
I corsi sono **GRATUITI**
ma i posti sono **LIMITATI:**
AFFRETTATI!
CUCI SERVICE

Trevigiano e in Friuli Venezia Giulia (ma anche in tutto il Veneto e in provincia di Brescia). Dopo la citata sentenza, cosa hanno pensato coloro che ne avevano la responsabilità? Cancelliamo il nome Tocai, contraiamo questo nome e chiamiamolo Tai!

Ma perché Tai? Un mistero ancora non svelato. Se lo è chiesto anche Luciano Benetton in un volume uscito di recente: "Tai è una frazione di Pieve di Cadore - ha scritto - e un monte della Cina. Ed è anche il principale gruppo etnico della Thailandia e un pesce giapponese simile all'orata". Ed è pure, aggiungiamo noi, il nome delle Linee Aeree Tailandesi. E allora, cosa c'entra Tai?

La verità è che a causa di questa brutta e infelice storpiatura del nome, il Tocai non lo vuole più nessuno e

attualmente in tutto l'ampio comprensorio DOC Piave, il più vasto d'Italia, ci sono solo 10 ettari di vigneti di Tai Doc, in continua estirpazione a favore del Prosecco.

E così questi sono gli ultimissimi anni nei quali si può gustare il nostro eccellente Tocai Doc Piave. Ai posteri sarà impossibile.

Il Malanotte

Altra novità riguarda il Raboso Piave con aggiunta di una parte di Raboso passito, il tutto invecchiato di almeno tre anni (come iniziò a farlo tanti anni fa Giorgio Cecchetto di Tezze di Piave). Un vino siffatto ha perso anche lui il suo nome storico per assumere quello di vecchi feudatari scesi a Venezia dal Trentino e poi nel medio Piave (soprattutto tra Vazzola, Tezze, San Polo) per arricchirsi sulla fa-



tica dei loro mezzadri. Il nuovo nome è Malanotte, impronunciabile o comunque di senso spregiativo in lingua inglese (e non solo). Dicono gli esperti di marketing che i vini più facilmente vendibili sono quelli che in inglese hanno un nome allettante. Dunque, qualcuno s'è messo di traverso per

danneggiare il più antico e glorioso vino del Piave, che, a dir il vero, è buonissimo e il Malanotte, come ha insegnato Cecchetto, nonostante il nome, è un vero gioiello enologico. È diventato DOCG, ma se ne produce talmente poco che investire su esso non ha alcun senso.

CORSI DI TAGLIO E CUCITO • MODELLISTA

CUCI SERVICE

TI MERITI IL MEGLIO!

*Una Macchina per Cucire
è per sempre.*

CUCI SERVICE - VIA DE GASPERI, 1 (strada CADORE MARE) - ODERZO
Tel. 0422 716267 - contatti@cuciservice.com - www.cuciservice.com

MACCHINE PER CUCIRE a partire da € 85 • MARCHI PRESTIGIOSI
TESSUTI AMERICANI • ACCESSORI PER CUCITO CREATIVO

Il Verduzzo

Anche il Verduzzo presenta delle novità. Qualche anno fa sono stati scoperti tra Motta di Livenza, Cessalto e Chiarano, nelle vecchie proprietà degli Ancillotto, vecchissimi vitigni di un Verduzzo che Lepido Rocco, nella "Storia di Motta" scritta nella seconda metà dell'800, afferma essere stati importati dalla Sardegna da quei ricchi possidenti che diedero poi al vitigno il nome di Verduzzo Motta.

Da Motta poi si è diffuso nelle terre del Piave, a volte confuso col Verduzzo "verde" friulano, coltivato nelle Grave del Friuli, contigue all'Opitergino-Mottense. Fatto sta che è nata una certa confusione e a Conegliano, nelle sedi degli studi e delle ricerche enologiche, al Verduzzo coltivato in provincia di Treviso è stato dato con

una certa superficialità il nome generico di Verduzzo Trevigiano, anche se si tratta di più tipologie. Ora grazie all'impegno della Cooperativa Agricola Livenza e di Veneto Agricoltura il Verduzzo Motta è stato separato dagli altri, attentamente studiato e seguito nella sua produzione e ciò allo scopo di arrivare a un disciplinare che lo lanci nella sua vera identità. C'è chi si chiede se un vecchio vitigno quasi abbandonato abbia la forza di rifiorire. La risposta è data dai numerosi produttori che lo coltivano. Per ora, i produttori di Verduzzo Motta lo vinificano in vari modi, anche come Spumante (delizioso) o come vino passito (ottimo). Entrambe le due aziende impegnate su questa linea sono a Villanova di Motta.

Giampiero Rorato



LE MIGLIORI PITTURE PER

**QUALITÀ
e CONVENIENZA**

365 GIORNI L'ANNO

MURO



FERRO



LEGNO



Oderzo

Via Postumia, 4 - tel 0422 815 435

San Donà di Piave

Via Vizzotto, 103 - tel 0421 220 689

Mogliano Veneto

Via Marconi, 34 (Terraglio) - tel 041 590 5176

 **colorificio
postumia**

www.colorificiopostumia.it

MOTTA DI LIVENZA / VERSO IL RICONOSCIMENTO

Verduzzo Motta, vitigno davvero unico

È entrato nella fase conclusiva l'iter per il riconoscimento del vitigno "Verduzzo Motta", prodotto tipico riscoperto grazie all'impegno di numerose persone. Proprio recentemente in municipio a Motta è stato fatto il punto sul progetto di recupero del cosiddetto "Verduzzo biotipo Motta", che ha visto la presenza di tutte le parti coinvolte: Antonio Bonotto presidente della Doc Piave, Diego Tommasi per l'Istituto Sperimentale di Conegliano, Ezio Martin per la Cooperativa Agricola Livenza di San Giovanni di Motta, l'assessore comunale Ivano Abbiatici e i tre imprenditori nelle cui aziende è in atto lo studio del vitigno, Antonio Cescon di Chiarano, Roberto Marcuzzo e Ruggero Lunardelli di



Antonio Bonotto

Motta di Livenza.

"Le analisi - spiega l'assessore Abbiatici - stanno confermando lo studio preliminare di due anni fa. E cioè che il Verduzzo del biotipo Motta ha caratteristiche notevolmente differenti rispetto al Trevigiano e Friulano che attualmente sono gli uni-

ci contemplati nella Doc Piave".

Da qui l'ipotesi, in fase di modifica del disciplinare, dell'inserimento di un verduzzo "Superiore" che includerà le caratteristiche del Motta in attesa di completare il percorso di riconoscimento. A maggio sono state degustate a Malintra le varie prove di vinificazione della vendemmia 2008. Il progetto di recupero del Verduzzo Motta è iniziato nel 2006-2007 su iniziativa di Ezio Martin, direttore della Coal di Motta ed esperto di agricoltura e territorio locale, allorché riconobbe in un vecchio vigneto che stava per essere estirpato le caratteristiche del vitigno Verduzzo denominato "Motta". Dopo ulteriori riscontri, nel 2005-2006 sono state selezionate

e prelevate le gemme, moltiplicate presso i vivai Rauscedo e impiantate presso le aziende Capo di Vigna Lunardelli, Marcuzzo Roberto e Cescon Giuseppe, che avevano dato la loro disponibilità.

A quasi cinque anni di distanza, è stato siglato un protocollo d'intesa con la Doc Venezia che dal prossimo anno si farà carico della fase finale del progetto e seguirà direttamente le fasi della vinificazione. In questi anni il Comune di Motta, entrato nel progetto grazie al coinvolgimento attuato dalla Coal, ha fatto raccogliere tutta la storia del vitigno in una pubblicazione curata da Giampiero Rorato e stampata in tremila copie nel 2007.

"Prendemmo contatto con l'allora vice presidente della Regione Luca Zaia che si interessò al progetto e ci diede nuovi stimoli" ricorda Abbiatici. "Nel frattempo continuavano gli studi e le micro vinificazioni di prodotto con cinque diversi protocolli di lavoro. Abbiamo bruciato le tappe e siamo infine riusciti nell'intento: l'unificazione della Doc Lison e Piave porterà in dote assieme ai vitigni classici anche il Verduzzo, sebbene con caratteri non ancora definiti". Attualmente sono una decina i produttori impegnati nel progetto che si incontrano con una certa frequenza per monitorare gli sviluppi. Per il riconoscimento ufficiale ci vorrà probabilmente ancora un anno.

Claudia Stefani





latteria e caseificio



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

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

PER UNA SANA ALI
REGALATICI DALLA

A tavolo

Treviso capitale dell'eccellenza vitivinicola veneta

Un polo vitivinicolo nel Trevigiano. Ad annunciarne la sua istituzione, a metà giugno, è stato l'assessore regionale all'Agricoltura Franco Manzato. Che, coincidenza, è di Oderzo. La Giunta regionale ha deciso di istituire un gruppo di lavoro tecnico che, nel giro di sei mesi, elabori la proposta operativa per la costituzione, la gestione e il funzionamento dei Poli veneti di innovazione per i due settori ortofrutticolo e vitivinicolo. Il polo ortofrutticolo avrebbe la sua sede ideale nella provincia di Verona, mentre quello vitivinicolo potrebbe collocarsi nel Trevigiano. "Ortofrutticolo e vitivinicolo - ricorda Manzato - sono al primo posto a livello regionale per le produzioni di eccellente qualità e, in generale, rappresentano le prime due voci dell'export agroalimentare italiano. La produzione vitivinicola vale il 12% del totale regionale, è la prima in Italia per quantità e per export (circa il 30 per cento del totale nazionale, ma anche una analoga percentuale dell'export agroalimentare regionale), comprende 28 Doc, 14 vini Docg e 10 Igt. Questi due poli - conclude Manzato - rappresenteranno altri due elementi innovativi della rivoluzione in atto nell'agricoltura veneta, avviata con il riordino di Avepa, con l'istituzione dello Sportello Unico e la chiusura degli Ispettorati e che passa anche per la



Franco Manzato

riforma di Veneto Agricoltura e del sistema dei Parchi regionali, allo scopo di dare efficienza al sistema e ridurre le spese operative per trasferirle sugli investimenti".

Secondo i dati rilevati recentemente da sistema Avepa (Agenzia Veneta per i Pagamenti in Agricoltura) e Regione Veneto è emerso che la provincia di Treviso è leader indiscusso nel settore vitivinicolo di eccellenza e qualità. I quantitativi di uva a Denominazioni di Origine prodotti nel 2011 nel Trevigiano, infatti, superano ampiamente quelli delle altre provincie.

Treviso ha nettamente superato persino Verona, con una produzione di un totale (tra Doc e Docg) di quasi 2,6 milioni di quintali, contro i 2,2 milioni dell'a-

rea veronese. Osservando i dati del 2010 si può notare che le Doc quasi si eguagliavano: 2,177 milioni di Treviso contro i 2,198 di Verona. Lo stacco è avvenuto con la vendemmia 2011, che ha segnato un aumento considerevole di uva a Denominazione di origine

controllata e garantita, che nel trevigiano ha raggiunto la somma di 775 mila quintali, mentre nel Veronese si raggiunge meno della metà (322 quintali).

Questo episodio può essere accostato e spiegato dal fenomeno Prosecco, il cui mercato si è ampliato considerevolmente grazie anche ad una crescente richiesta da parte dei consumatori all'estero. Verona continua tuttavia a mantenere il primato di quintali di uva prodotta, con un totale di 4,393 milioni (4,314 milioni a Treviso), cifra nella quale incide in misura preponderante il vino da tavola (senza alcuna denominazione), che ammonta a ben 1 milione di quintali di uva contro i 77 mila di Treviso.

Annalisa Fregonesi

Nei mesi estivi e in tempi di crescente globalizzazione s'accenna la tendenza, anche se spesso inconsapevole, a imitare modelli considerati ideali. Corpi sani, sportivi, scattanti, senza inestetismi pinguedini sono mostrati ogni giorno dai media, con un invito ad essere uguali, capaci di suscitare l'invidia di quanti non riescono a somigliare all'ideale proposto. A sostegno, si afferma che i corpi snelli sono l'immagine della salute e i saggi ci ricordano che la sapienza dei romani ripeteva che "mens sana in corpore sano" (nei corpi sani la mente funziona bene). D'accordo, essere in forma, sciolti nei movimenti, col peso giusto, come raccomanda il medico di famiglia, fa star bene anche la testa, aiuta a riflettere con giudizio e, conseguentemente, a corretti comportamenti di vita. Non sempre, purtroppo, è così. Ma ormai siamo convinti che una corretta alimentazione estiva può aiutarci a stare bene e questo è vero.

Qual è dunque l'alimentazione estiva tipica dei nostri paesi?

Nell'Opitergino-Motense, volendo compiere una veloce panoramica sul territorio, c'è per tutta l'estate una sagra quasi ogni sera e occasioni di laute abbuffate non mancano proprio, ma le cene pantagrueliche a base di polenta e costata, con contorno di briciole, salsicce, trippa e altro non sono, non devono es-

MENTAZIONE ESTIVA È BENE RICORDARE I PIATTI CIVILTA' CONTADINA

la d'estate nei nostri paesi

sere la regola.

C'è, alla base dell'alimentazione della nostra gente, la tradizione contadina: buona colazione al mattino, un pranzo sostanzioso e una cena leggera. E a farla da padroni c'erano i tanti ortaggi dell'orto di casa per accompagnare una fetta di formaggio di latteria o un uovo e un bicchiere di vino. Così un tempo, e oggi?

L'antica tradizione delle campagne si è evoluta, ma continua a insegnare sobrietà a tavola, niente piatti ricchi di calorie, niente o poca carne rossa, qualche polletto la domenica e, soprattutto, ancora tanti ortaggi. C'è, nel territorio, un buon numero di ortolani che producono e vendono sul campo o in casa una ricca varietà di ortaggi: pomodori, cetrioli, peperoni, melanzane, insalate di vario tipo, rapanelli, carote, zucchine, biette, spinaci, fagiolini, cipolle, patate. Ecco: la base d'un sano mangiare sta in questi prodotti, nati negli orti di casa o in quelli degli ortolani dei nostri paesi e



nonne e mamme sanno bene come utilizzare al meglio questi ortaggi, realizzando preparazioni allettanti e gustose.

Un bel piatto di verdura, un po' di formaggio delle nostre latterie, oppure un paio d'uova e la cena è pronta e pienamente soddisfacente. E a mezzogiorno? Un tempo c'era la minestra o il minestrone di verdure, in diverse case c'è fortunatamente ancora. I meno giovani ricordano sicuramente i bei piatti di riso e patate, riso e zucchine, riso e verdure oppure le paste in brodo (di gallina, con la

carne servita poi come secondo piatto); ora ci sono anche le pastasciutte con salsa di pomodoro (piatto regalatici dal Sud Italia) o con altri condimenti, anche all'olio extravergine d'oliva. Per chi lavora un piatto di carboidrati al giorno (uno non due) ci vuole, poi un po' di carne o una bella insalata e un bicchiere di buon vino nostrano.

La festa ha altre esigenze. La festa è la domenica, giorno da sottrarre alla fatica e al lavoro, da vivere in famiglia, nella comunità; giorno da riservare al Signore - "Ricordati di santifi-

care la festa" - da rendere diverso da ogni altro. Anche in tavola. In passato il pranzo della domenica era il più ricco (e la cena più sobria) con saporose minestre, un buon secondo di carne di cortile o di manzo, un abbondante contorno, spesso una fetta di dolce e sempre del buon vino. Potrebbe, dovrebbe essere così anche oggi, con la famiglia riunita per guardarsi in faccia, godere il lavoro della mamma o della nonna o d'entrambi ai fornelli e starsene in tranquilla conversazione senza l'ossessione dell'orologio.

La tradizione storica è questa. È pur vero che non si torna indietro, ma si può andare avanti, riscoprire il bello delle passate esperienze e riprendere ciò che ci sembra utile e conveniente per l'oggi, liberarci dall'ossessione della fretta, del correre, dello scappare per riscoprire il piacere vero del vivere. La tavola, ben interpretata, aiuta e conviene approfittarne.

Giampiero Rorato



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





Fiere della Maddalena

L'estate viva di Oderzo

Se si dovesse scegliere a Oderzo un mese che contraddistingua la vitalità e l'animazione, la preferenza cadrebbe quasi di sicuro su luglio, il mese delle Fiere della Maddalena. Ricollegate alla storia e alle tradizioni opitergine, le Fiere sono per moltissimi un'occasione da non perdere per socializzare, seguire eventi culturali, divertirsi, rilassarsi nelle calde sere estive. Anche l'edizione 2012 si propone con un concentrato di appuntamenti: spettacoli, concerti, mostre, sfilate, balli, enogastronomia.

SPETTACOLI IN PIAZZA GRANDE

Giovedì 19 luglio
alle 21.30: Sfilata di moda "Sotto la luna"

Venerdì 20 luglio
alle 21.30: "I tarocchi de Orsola" di Luisa Milanese commedia in tre atti interpretata da La Barca dei Comici

Sabato 21 luglio
alle 19.45: presentazione 8ª edizione de "Il Raboso del Sindaco"
alle 21: premiazione 8ª edizione del concorso "Balcone fiorito"
alle 21.30 "Oderzo musica d'estate", concorso di musica leggera in collaborazione con il Coro Città di Oderzo

Domenica 22 luglio
alle 21: concerto Banda cittadina Turroni
alle 22.30: estrazione tombola di beneficenza, organizzata dal Comune di Oderzo in collaborazione con il Gruppo Agesci di Oderzo. Il ricavato sarà devoluto alle famiglie opitergine che aderiscono all'associazione "Un aiuto ai bambini di Chernobyl"

Lunedì 23 luglio
alle 21.30: Ballo liscio e revival con l'orchestra di Jonathan & Gianni Dego
A seguire spettacolo pirotecnico, a cura della Pro Loco di Oderzo

Tutti gli spettacoli in piazza Grande sono ad ingresso gratuito

CHI.EDIL

CHIUSURE PER L'EDILIZIA

La vostra garanzia è la nostra esperienza maturata in 50 anni

Porte per garages civili e industriali

- SEZIONALI
- BASCULANTI
- TAGLIA FUOCO
- MULTIUSO
- Forniture anche al privato
- Showroom in azienda
- Soluzioni su misura
- Preventivi gratuiti



Via Cal de Prade 145 • 31029 Vittorio Veneto TV • www.chiedil.it
info@chiedil.it • Tel. 0438 500822 • Fax 0438 912412

Parco divertimenti in piazzale Europa da venerdì 13 a lunedì 23 luglio

**MANIFESTAZIONI
COLLATERALI**

**Da giovedì 12
a domenica 22 luglio**

"Verso una luminosa lontananza" Simbiosi artistica tra pittura, musica, letteratura e poesia - Andrea Sossai - Sale del Museo del Duomo di Oderzo con il patrocinio del Comune di Oderzo

Venerdì 13 e sabato 14 luglio

alle 21: Opera in Piazza Grande - Festival 2012 "L'Elisir d'amore" di Gaetano

Donizetti organizza Oder atto II con il patrocinio del Comune di Oderzo - info: 0422.815251

Domenica 15 luglio

dalle 6: 34ª Fiera degli uccelli - Parco Comunale di Cà Diedo e Piazzale della Vittoria - organizza Gruppo Ornitologico Opitergino e Pro Loco di Oderzo con il patrocinio del Comune di Oderzo

Domenica 22 luglio

dalle 9: VI Vespa raduno Città di Oderzo - piazzetta "Ex Carceri" - Organizza Associazione Andros Vespa Club Oderzo con il patrocinio del Comune di Oderzo



**Mercoledì 11
e mercoledì 18 luglio**

"Notti magiche" - in centro storico spettacoli vari e negozi aperti fino alle 23.30 - Organizza Forò, con il patrocinio del Comune di Oderzo

Mercoledì 11 e 18 luglio Notti magiche

"Notti magiche". Torna l'animazione nelle vie del centro storico opitergino, rese pedonalizzabili per l'occasione. È l'iniziativa voluta da Forò, l'associazione dei commercianti del centro, alla quale aderiscono pure il Comune e diverse altre associazioni di categoria. L'obiettivo è quello di far conoscere le potenzialità e la bellezza del centro storico opitergino, abbinando shopping a cultura e divertimento. Iniziate sabato 7 luglio (in concomitanza con l'apertura dei saldi di fine stagione), le "Notti magiche" proseguono nelle serate di mercoledì 11 e mercoledì 18, con negozi aperti fino alle 23.30 per permettere a tutti di usufruire delle grandi

occasioni dei saldi.

Tanta buona musica con circa dieci gruppi che animeranno angoli diversi della città per accontentare tutti i gusti: dal jazz al rock fino all'animazione dei balli popolari.

Nei bar e nei ristoranti del centro storico si potranno trovare speciali proposte "Notti magiche".

Ogni sera esposizione mostra mercato della creatività e degustazioni e vendita di prodotti enogastronomici in piazza Castello e via dall'Ongaro a cura dell'Associazione "Il Gradino" e ancora... cabarettisti itineranti, trampolieri, bolle di sapone e tanti palloncini che verranno distribuiti a tutti i bambini.

Iscrizioni entro il 14 luglio serata finale sabato 21

Oderzo musica d'estate

In occasione delle Fiere della Maddalena, il Coro Città di Oderzo in collaborazione con il Comune organizza la 17ª edizione del concorso canoro di musica leggera "Oderzo Musica d'Estate".

Il Concorso è aperto a cantanti di età non inferiore ai 17 anni, per l'esecuzione di un brano di musica leggera supportata da base musicale o strumenti dal vivo, con la possibilità di partecipare sia per solisti che gruppi musicali. Le pre-selezioni si terranno a partire da martedì 17 luglio

presso la sala concerti dell'Istituto musicale Opitergium "Fabrizio e Lydia Visentin". La serata finale si svolgerà, invece, sabato 21 luglio dalle 21.30 in Piazza Grande a Oderzo, con premi ai primi tre classificati ed un premio speciale al primo classificato in base ad un sondaggio tra il pubblico. Le iscrizioni sono aperte fino al 14 luglio.

Per informazioni e iscrizioni: tel. 338-7456657 oppure sul sito www.oderzomusicadestate.it, dove si può trovare il modulo di adesione.

ODERZO

Via Garibaldi, 39/A
Tel. 0422 713474
Cell. 392 9562444

"Gli Ingordi"
PIZZA & CARNE

MOTTA DI LIVENZA

Via Argine sinistro, 5
Tel. 0422 860046
Cell. 392 9562444



www.ingordi.it



DAL
LA TRAD
CONT



ODERZO (TV) P.zza Cav. Vittorio Veneto



1950
EDIZIONE
CONTINUA



MOTTA DI LIVENZA (TV) Viale della Stazione, 11

**CALZATURE E ABBIGLIAMENTO
DELLE MIGLIORI MARCHE A PREZZI IMBATTIBILI,
CON LA PROFESSIONALITÀ E LA CORTESIA
CHE CI CONTRADDISTINGUONO**



Vent'anni al servizio della grande musica d'opera. L'Associazione Musicale e Corale Oder Atto II che conta una cinquantina di soci, guidati dalla presidente Maria Grazia Patella e dal direttore artistico maestro Miro Solman Busolin, sta per tagliare il traguardo dei vent'anni di attività.

Cinque lustri durante i quali ha portato, nel magnifico palcoscenico di Piazza Grande, artisti di fama mondiale e spettacoli degni di un grande teatro. Nei primi anni l'evento era uno, cioè lo spettacolo d'opera in Piazza Grande. Fra l'entusiasmo del pubblico, testimoniato da un numero crescente di spettatori, l'associazione Oder ha deciso di allestire un cartellone con più eventi, un vero e proprio festival, che si svolge in diversi luoghi della bella città opitergina.

Da qualche anno il Festival è intitolato al grandissimo tenore Giuseppe Di Stefano. L'incontro fisico tra il Festival "Opera in Piazza" e Giuseppe Di Stefano è avvenuto il 26 ottobre del 2004: la sua presenza a Oderzo è stata, purtroppo, anche la sua ultima apparizione in pubblico, prima che fosse vittima di un brutale agguato in Africa.

Quando, il 3 marzo 2008, si è conclusa la sua lunga agonia, quell'indimenticabile incontro si è automaticamente trasformato in un legame indissolubile: quello di un'intera città con Pippo, con sua moglie Monica Curth, con tutto il pub-



Giuseppe Di Stefano

blico che in Italia e nel mondo vuole restare per sempre ancorato alla memoria della più bella, calda e sugge-

stiva voce di tenore della lirica. Sono circa 16 mila gli spettatori che ogni anno giungono ad Oderzo per il Festival. Che applaudono una spiccata personalità (del presente o del passato), distintasi nel magico mondo dell'opera, alla quale viene assegnato il "Premio Internazionale Giuseppe Di Stefano".

La presidente Patella e il direttore Miro Solman Busolin da mesi sono al lavoro per portare a Oderzo un volto celebre del mondo dello spettacolo al quale verrà assegnato l'ambito riconoscimento.

Annalisa Fregonese

DEL FRARI DANIELE



- LEVIGATURA
- LUCIDATURA MARMI E GRANITI
- PALLADIANE
- VENEZIANE • PIETRE
- RESTAURI PAVIMENTI VECCHI

Via Cave, 5 - Fraz. COLFRANCUI - 31046 ODERZO (TV)
Tel. e Fax 0422 814694 - Cell. 348 2601483

IL PROGRAMMA DI "OPERA IN PIAZZA 2012"

VENERDÌ 13 LUGLIO
alle 21 - Piazza Grande di Oderzo

"L'ELISIR D'AMORE"
di Gaetano Donizetti

Adina: Laura Giordano
Nemorino: Xavier Moreno
Belcore: Marko Kalajanovic
Dulcamara: Jaki Jurgec
Giannetta: Amanda Stojovic
Allestimento: Teatro dell'Opera di Maribor
Costumi: Luca Dall'Alpi
Direttore: Simon John Robinson
Regia: Pier Francesco Maestrini
Coro e Orchestra Teatro dell'Opera di Maribor

SABATO 14 LUGLIO
alle 21 - Piazza Grande di Oderzo

"L'ELISIR D'AMORE"
di Gaetano Donizetti

Adina: Laura Giordano

Nemorino: Xavier Moreno
Belcore: Marko Kalajanovic
Giannetta: Amanda Stojovic
Scene: Juan Guillermo Nova
Costumi: Luca Dall'Alpi
Direttore: Benjamin Pionnier
Regia: Pier Francesco Maestrini
Coro e Orchestra Teatro dell'Opera di Maribor



SABATO 20 OTTOBRE
alle 21 - Palateatro

"ALL'ALBA VINCERÒ "

Musiche di Giuseppe Verdi, Giacomo Puccini, Vincenzo Bellini, Giacomo Meyerbeer
Nel corso della serata Consegna Premio Giuseppe Di Stefano al "Personaggio Sorpresa"

DOMENICA 2 DICEMBRE

alle 16 - Duomo di S. Giovanni Battista (Ingresso libero)

"NOTE DI STELLE"

In favore dell'Associazione Sclerosi Tuberosa.



NADIA GIOIELLI

Oderzo Mansuè

31046 Oderzo (TV)
Via F. Dall'Ongaro, 1
Tel. e Fax 0422 713680

31040 Mansuè
Via Roma, 71
Tel. e Fax 0422 741044

nadiagioielli@libero.it



BAUME & MERCIER
GENEVE • 1830

 **TAGHeuer**
SWISS MADE SINCE 1860

Un "Mottario" estivo pieno di eventi

Per chi resta in città, anche quest'anno Motta di Livenza ha preparato un ricco calendario di eventi e manifestazioni che uniscono appuntamenti tradizionali ed immancabili a piacevoli novità. Un "Mottario" ricco grazie al grande lavoro di associazioni e volontari sempre attivi e pronti a dedicare tempo e fatica per far vivere la propria cittadina.

Innanzitutto conferma, al suo secondo anno, per "Giovediamoci", la manifestazione che si snoda su tutti i giovedì di giugno e luglio, ideata e fortemente voluta dai commercianti mottensi del centro storico per rivitalizzarlo, far conoscere le sue attività e cercare di abbattere lo strapotere dei

centri commerciali.

Quest'anno l'autotassazione non è bastata per coprire i costi della manifestazione ed i negozianti hanno chiesto aiuto ad associazioni e promotori del centro storico.

L'idea è stata buona: con l'entrata in collaborazione della giovane associazione culturale "Laboratorio Livenza" ha preso vita una splendida ed interessante mostra di cartoline storiche sulla città di Motta di Livenza, visitabile tutti i giovedì sera.

Ormai di successo consolidato è il teatro de "Il Sipario del Campanile" organizzato dalla Compagnia Teatrale "La Caneva" di Lorenzaga. La rassegna ha carattere itinerante: essa pre-

vede la realizzazione di spettacoli in tutte le frazioni del Comune, permettendo così ai partecipanti di riscoprire i luoghi più suggestivi, quali piazze, sagrati, campanili, piccoli tesori nascosti che fanno da sfondo ideale alle rappresentazioni proposte. Gli spettacoli proposti, che abbracciano contesti differenti e sono ambientati in epoche diverse, trovano infatti il proprio comune denominatore nella rappresentazione delle tradizioni e della vita quotidiana delle genti del territorio veneto. L'ingresso è sempre libero. In modo semplice ma scrupoloso, la manifestazione ha avvicinato la gente al teatro di qualità che ha dimostrato di apprezzare sempre di più la proposta.

Non mancheranno le serate di cinema all'aperto e le sagre dei vari comitati, come anche gli appuntamenti del concorso canoro della "Fronda d'oro", quest'anno giunto alla 50ª edizione, l'antica fiera degli osei dall'alba al tramonto il 14 agosto ed il ferragosto in piazzale Madonna con l'immane tombola di beneficenza. Novità in conclusione di agosto: la Pro loco quest'anno organizza la "festa della sarda" in piazza Luzzatti per tre giorni dopo ferragosto per accompagnare i cittadini alla grande festa di domenica 19 organizzata dalla parrocchia di San Nicolò che chiuderà con lo spettacolo pirotecnico i festeggiamenti ferragostani.

Claudia Stefani

MANIFESTAZIONI A MOTTA: IL CALENDARIO DI LUGLIO E AGOSTO

Giovedì 5 luglio:

Fino alle 23: Giovediamoci: negozi aperti, giocamercato dei bambini e gonfiabili. A cura Commercianti Motta e Pro Loco
Alle 20.45 al Torresin: incontro con DEVIS BONANNI, autore del libro "PECORA NERA, come vivere con 200 euro al mese ed essere felici!" A cura dell'Associazione Culturale FUCINA N. 4 (in caso di maltempo l'evento si terrà presso il Palazzo La Loggia)

Venerdì 6 luglio

Alle 21 Villanova, P.le della Chiesa - Rassegna teatrale "IL SIPARIO DEL CAMPANILE" - Teatro dei Pazzi con "LE DONE DE CASA SOA" di Carlo Goldoni; a cura compagnia teatrale La Caneva di Lorenzaga
Mostra dei vini a Lorenzaga

Sabato 7 e Domenica 8 luglio

Festeggiamenti paesani a Villanova
Mostra dei vini a Lorenzaga



Una scena de "Le done de casa soa", foto di Simone Manzato

COLORIFICIO

easycolor

...linea professionale facile da usare

EFFICACIA

& DURATA

sono gli unici sinonimi di

CONVENIENZA



**APERTO
TUTTO IL MESE DI
AGOSTO**

www.easycoloroderzo.it

ODERZO • VIA SAN PIO X • TEL. 0422.207400

Aperto anche il SABATO POMERIGGIO

Martedì 10 luglio

Alle 21.30 Piazza Duomo: CINEMA ALL'APERTO a cura dell'Ass.ne CAI Sez. Motta di Livenza - "QUELLI DELLA MONTAGNA" con Amedeo Nazzari e Mariella Lotta, Cesco Basseggio - regia di A. Vergano. 98 min.

Mercoledì 11 luglio

Alle 18.30 circa Patronato Don Bosco: "QUADRANGOLA RE DI CALCIO" a cura Parrocchia S. Nicolò (Animatori Grest, Carabinieri, Vigili del Fuoco e Multinational CIMIC GROUP). L'iniziativa ha lo scopo di aiutare le popolazioni dell'Emilia recentemente colpite dal terremoto.

Giovedì 12 luglio

Fino alle 23: GIOVEDIAMOCI: Negozi aperti e esibizione di balli per le vie del centro a cura Commercianti Motta e Pro Loco.

Venerdì 13 luglio

Alle 21 Piazza Luzzatti: Spettacolo di Paride Orfei "CLOWN SOTTO LE STELLE"



La Compagnia della Luna Buona alle prese con le prove

Sabato 14 luglio

Alle 21 Patronato Don Bosco: Musical "DON BOSCO" (Un operaio di Dio), a cura della "COMPAGNIA DELLA LUNA BUONA" (in caso di maltempo rinviato a domenica 15)

Sabato 14 e Domenica 15 luglio

Festeggiamenti paesani a Villanova

Martedì 17 luglio

Alle 21.30 Piazza Duomo: CINEMA ALL'APERTO - "CARS 2" film d'animazione - regia di Brad Lewis, John Lasseter. 120 min.

Giovedì 19 luglio

Fino alle 23: GIOVEDIAMOCI: Negozi aperti e serata artigianato in Piazza Luzzatti a cura Commercianti Motta e Pro Loco

Alle 20.30 Patronato Don Bosco: serata finale GREST

Venerdì 20 luglio

Alle 21 Malintrada, P.le della Chiesa - Rassegna Teatrale "IL SIPARIO DEL CAMPANILE" - Oberon con "IL MISTERO DELL'ASSASSINO MISTERIOSO" di Lillo e Greg; a cura Compagnia Teatrale LA CANEVA di Lorenzaga

Sabato 21 e Domenica 22 luglio

Festeggiamenti paesani a Villanova

Alle 10 di sabato 21 luglio fino alle 18 di domenica 22 luglio c/o Area Palazzetto dello Sport - IX Torneo di Beach Volley Città di Motta di Livenza

GIOVEDIAMOCI / LA MOSTRA Immagini e storie di Motta dal '900 ad oggi

Dalla collaborazione tra l'associazione culturale "Laboratorio Livenza" ed i commercianti, quest'anno è nata una mostra con l'obiettivo di raccontare, tramite le cartoline, l'identità e la storia di Motta di Livenza, per far capire alla gente tutte le mutazioni che la città ha subito nell'ultimo secolo e non solo. Il visitatore più attento saprà lasciarsi catturare dalle immagini e cercherà di rivivere quei momenti, quelle situazioni e quell'epoca provando ad addentrarsi nella cartolina nell'istante in cui è stata scattata la foto.

La mostra vuole essere un salto all'indietro, dove strade, piazze e palazzi della città, a volte irricognoscibili, si mostrano nei vari momenti della loro esistenza: un modo diverso di raccontare la storia che comunemente si può leggere nei libri e nei documenti. Di questi tempi, dove tutto deve essere veloce, le immagini risultano un metodo veloce, ma pratico, di apprendere come eravamo. Questa mostra è dedicata a chi ama la città e vuole scoprire come sono cambiati nel tempo i luoghi caratteristici della città: ai più anziani che rivedranno scorci familiari ormai scomparsi, ai ragazzi che scopriranno le radici della loro terra, ma anche agli amministratori di oggi e di domani perché sappiano custodire al meglio i beni del passato.

L'esposizione comprende circa 90 pannelli, fedeli riproduzioni di altrettante cartoline provenienti da collezioni private di cittadini mottensi; cartoline per la maggior parte di tipo paesaggistico e per una piccola parte di tipo postale e commerciale. CS



La compagnia La Caneva di Lorenzaga

Martedì 24 luglio

Alle 21.30 Piazza Duomo: CINEMA ALL'APERTO - "HUGO CABRET" - regia di Martin Scorsese. 125 min.

Venerdì 27, sabato 28 e domenica 29 luglio

Festeggiamenti Località Madonna "XVI FESTA DELLA BIRRA MOTTENSE"

Lunedì 30 luglio

Alle 21.30 Piazza Duomo: CINEMA ALL'APERTO a cura dell'Ass.ne CAI Sez. Motta di Livenza - "ALLA SCOPERTA DEL CARSO" Documentario di Giuliano Basso.

SCUOLA E LAVORO: ESPERIENZA POSITIVA GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE TRA L'ISTITUTO "J. SANSOVINO" E LE IMPRESE LOCALI

“Imparare facendo” grazie all’alternanza scuola-lavoro

La scuola e il mondo del lavoro, l’eterna separazione tra teoria e pratica. Eppure la possibilità di sperimentare praticamente quanto imparato a scuola, inserendosi in un ambiente di lavoro, aiuta a comprendere meglio quelle conoscenze scolastiche che altrimenti resterebbero astratte, e soprattutto consente di capire se il corso di studi scelto è proprio quello che si voleva, che ci si può “immaginare” in quella futura attività. Da anni l’Istituto tecnico commerciale e per geometri “J. Sansovino” organizza degli stage di alternanza scuola-lavoro durante l’anno scolastico e nel periodo estivo in imprese ed enti del territorio proprio per favorire il

che ringraziamo per la disponibilità offerta anche in questo momento difficile sul piano economico. Il lavoro di squadra dell’istituto, che comprende i docenti-referenti azione stage, i docenti tutor scolastici e i tutor aziendali, con il supporto della Dirigenza e degli Uffici amministrativi, ha favorito i rapporti di collaborazione tra scuola e territorio, e la stessa scuola si

è riprogettata per diminuire la dispersione e la demotivazione scolastica e, nel contempo, per valorizzare le eccellenze”.

Le esperienze realizzate finora hanno ottenuto risultati lusinghieri: i genitori attribuiscono un grande valore didattico agli stage e gli studenti esprimono soddisfazione per la pos-

sibilità di apprendere attraverso la pratica, perché li aiuta anche a comprendere la parte teorica. Il risultato massimo di questa esperienza è quando fa nascere nello studente la passione per la futura professione.



SERVIZI PROMOZIONALI AGENZIA CIMA 1



processo formativo degli allievi e per agevolare le loro scelte professionali attraverso la conoscenza diretta della realtà lavorativa territoriale.

È dal 1992 che l’Itcg “Sansovino” promuove degli stage in periodo estivo e dal 2005 anche in alternanza scuola-lavoro. Anche quest’anno, tutti i 324 studenti del triennio dei geometri e dei ragionieri hanno potuto “imparare facendo” non solo a scuola ma direttamente sul campo. “In tutti questi anni- sottolinea la dirigente scolastica Rosalia Di Nisio –l’istituto è riuscito a diffondere la “Cultura dell’Alternanza”, in particolare tra studenti e famiglie, come modalità efficace di apprendimento e sviluppo di competenze, lavorando in imprese-partner,

ISTITUTO TECNICO "J. SANSOVINO"

SETTORE ECONOMICO

- AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING
- RELAZIONI INTERNAZIONALI
- SISTEMI INFORMATIVI
- INDIRIZZO TURISTICO

SETTORE TECNOLOGICO

- COSTRUZIONI AMBIENTE E TERRITORIO
- GEDTECNOLOGIA
- LOGISTICA

Via Masotti, 1 - 31046 ODERZO - Tel. 0422.713614
www.itcgsansovino.it

IL CONCORSO CANORO DI MOTTA

"La fronda d'oro" compie 50 anni

Compie quest'anno 50 anni la manifestazione canora "La fronda d'oro", che ha portato sul palco in piazza Luzzatti giovani talenti canori locali della musica leggera.

La Pro Loco si è data da fare per celebrare la ricorrenza nel migliore dei modi: sul palco nelle varie serate del concorso si alterneranno presentatori ed animatori dal mondo della televisione, tra cui Elisabetta Viviani e il Mago Celeste.

Nella serata finale, domenica 12 agosto, il pubblico presente votando assegnerà uno speciale premio (uno per categoria) denominato "Premio Città di Motta". Per chi volesse partecipare al concorso sul sito Internet della Pro Loco è disponibile la relativa cartolina da compilare ed inviare all'associazione. La scadenza per l'iscrizione è fissata al 16 luglio.

Martedì 31 luglio

Alle 21 Piazza Luzzatti - Spettacolo Danza BIELORUSSIA GRUPPO FOLKLORISTICO VIANZANKA a cura dell' Ass.ne ProLoco



Il gruppo folkloristico Vianzanka

Mercoledì 1 agosto

Alle 21 Piazza Luzzatti: KLASSIK FOLKLORE ENSEMBLE der PHILARMONIE GOMEL - BIELORUSSIA (Musiche Russe e Internazionali) a cura Ass.ne "HELP FOR CHILDREN".

Giovedì 2 agosto

Alle 21 Piazza Luzzatti: 50ª EDIZIONE FRONDA D'ORO semifinale Presenterà Elisabetta Viviani a cura dell' Ass.ne Pro Loco

Venerdì 3, Sabato 4 e Domenica 5 agosto

Festeggiamenti Località Madonna "XVI FESTA DELLA BIRRA MOTTENSE"

Martedì 7 agosto

Alle 21.30 Piazza Duomo: CINEMA ALL'APERTO - "SHERLOCK HOLMES - GIOCO DI OMBRE" - regia di Guy Ritchie. 129 min.

Giovedì 9 agosto

Alle 21.00 Piazza Luzzatti - Rassegna Teatrale "IL SIPARIO

DEL CAMPANILE" - La Goldoniana con "I RUSTEGHI" di Carlo Goldoni; a cura Compagnia Teatrale LA CANEVA di Lorenzaga e dell'Ass.ne Pro Loco

Venerdì 10 agosto

Alle 21 Piazza Luzzatti: 50ª EDIZIONE FRONDA D'ORO Semifinale Presenterà Elisabetta Viviani a cura dell' Ass.ne Pro Loco

Domenica 12 agosto

Alle 21.00 Piazza Luzzatti: 50ª EDIZIONE FRONDA D'ORO Finale Presenterà Mago Celeste a cura dell' Ass.ne ProLoco

Martedì 14 agosto

Dall'alba al tramonto per il centro storico e vie limitrofe "ANTICA FIERA DEGLI OSEI" mostra mercato di uccelli, animali e trattori d'epoca. A cura Ass.ne Pro Loco
Alle 21 piazzale Madonna - Rassegna Teatrale "IL SIPARIO DEL CAMPANILE" - Arte Povera con "LA DAMA DI CHEZ MAXIME" di G. Feydeau; a cura Compagnia Teatrale LA CANEVA di Lorenzaga



Mercoledì 15 agosto

Alle 20.45 Piazzale Madonna: Serata musicale organizzata dal Coro Luca Lucchesi; tombola di beneficenza e chiusura pesca di beneficenza; spettacolo pirotecnico

Giovedì 16, Venerdì 17 e Sabato 18 agosto

Alle 18.30 Piazza Luzzatti FESTA DELLA SARDA a cura dell' Ass.ne Pro Loco

Domenica 19 agosto

Alle 21 Piazza Luzzatti: TOMBOLA DI BENEFICENZA e SPETTACOLO PIROTECNICO. A cura della Parrocchia "San Nicolò" e dell'Ass.ne Pro Loco

Venerdì 24 agosto

Alle 21 San Giovanni, Piazzetta Via Aquileia: Rassegna Teatrale "IL SIPARIO DEL CAMPANILE" - Piccola Scena con "IL LETTO OVALE" di Cooney-Chapman; a cura Compagnia Teatrale La Caneva di Lorenzaga



La Piccola Scena in "Il letto ovale"

Sabato 25 e Domenica 26 agosto

Braciolata avisina in viale Aldo Moro

Domenica 26 agosto

Al mattino in piazza Luzzatti: 3° XC DE LA MOTHA Trofeo Città di Motta di Livenza; Gara agonistica di Mountain Bike. a cura Ass.ne Zero5 Bike Team

Venerdì 31 agosto

Alle 21 presso stand AVIS, Viale Aldo Moro: Rassegna Teatrale "IL SIPARIO DEL CAMPANILE" - Teatro-immagine con "IL BARBIERE DI SIVIGLIA" di Beaumarchais-Sterbini; a cura della Compagnia Teatrale La Caneva di Lorenzaga.

OSPEDALE RIABILITATIVO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE DI MOTTA DI LIVENZA

L' Ospedale Riabilitativo di alta specializzazione di Motta di Livenza sorge nel centro del paese e si estende per un totale di 18.600 mq di superficie complessiva interna e di 9.100 mq di area esterna di cui 1.700 mq di area verde. Diviso in quattro padiglioni, dispone di 145 posti letto.

Attività specialistica ambulatoriale

Nell'Ospedale Riabilitativo è attivo un Servizio Poliambulatoriale che con la sua attività multidisciplinare garantisce sia prestazioni sanitarie ai pazienti che provengono dal territorio di Motta di Livenza e dalle province limitrofe, sia il supporto per le consulenze specialistiche dei pazienti ricoverati presso le tre UU.OO.

Aree specialistiche

Allergologia, Angiologia, Cardiologia, Chirurgia, Dermatologia, Ecotomografia, Endocrinologia, Fisiatria, Ginecologia, Medicina Interna, Neurologia, Neuropsicologia, Oculistica, Odontostomatologia, Ortopedia, Otorinolaringoiatria, Pneumologia, Radiologia Diagnostica, Reumatologia, Urologia.



Il centro prenotazioni

Prenotazione delle prestazioni specialistiche ambulatoriali

La prenotazione delle prestazioni può essere telefonica, mediante il Call center aziendale per Motta di Livenza, Treviso e Oderzo al numero 0422-322693 (dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 17), o presso gli sportelli del

Al servizio del benessere e della salute dei cittadini

centro prenotazioni dell'ospedale di Motta di Livenza, dal lunedì al venerdì dalle ore 7.45 alle 17.45.

Il pagamento va effettuato il giorno della prestazione presso l'ufficio cassa dell'Ospedale di Motta dal lunedì al venerdì dalle 7.45 alle 17.45. È possibile effettuare il pagamento anche con il servizio Bancomat.

Per le visite sono necessari l'impegnativa regionale rilasciata dal medico di medicina Generale ("modulo rosso"), la tessera sanitaria (nuovo modello o cartacea), la tessera di esenzione (per i possessori), il Codice fiscale.

Prenotazione visite fisiatriche

La prenotazione delle visite fisiatriche urgenti o sollecite (contrassegnate dal Medico di Medicina Generale o dallo specialista nei campi previsti nell'impegnativa regionale rispettivamente

con B e D) viene effettuata esclusivamente allo sportello o inviando per fax l'impegnativa al numero 0422-287223.

La prenotazione delle visite fisiatriche senza indicazione di priorità viene effettuata anche telefonicamente al Call center aziendale Motta di Livenza - Treviso - Oderzo al numero 0422-322693.

Prenotazione prestazioni specialistiche in libera professione

Per prenotare prestazioni speciali-



L'ingresso dell'ospedale

stiche in libera professione ci si può rivolgere allo sportello "libera professione" presso il Padiglione Cardazzo dell'Ospedale dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 16.30, oppure telefonando al numero 0422-287234.

Il giorno stabilito per la prestazione specialistica, occorre rivolgersi preventivamente all'ufficio cassa/accettazione Padiglione E dell'Ospedale di Motta. In caso di impossibilità da parte dell'utente, l'appuntamento va disdetto telefonando al numero 0422-287234 almeno 24 ore prima indicando cognome, nome, giorno e ora dell'appuntamento da annullare.

Il pagamento può essere effettuato contestualmente alla prenotazione o il giorno della prestazione presso l'ufficio cassa Padiglione E dell'Ospedale di Motta dal lunedì al venerdì dalle 7.45 alle 17.45. È possibile effettuare il pagamento anche con il servizio Bancomat.

Contatti

Ospedale riabilitativo di alta specializzazione di Motta di Livenza

Via Padre Leonardo Bello 3/c - 31045 Motta di Livenza (TV)

- Telefono centralino: 04228671 - fax 0422867321
- Web: www.ospedalemotta.it - E-mail: info@ospedalemotta.it
- Centro Unico Prenotazioni CUP per prestazioni ambulatoriali - call center aziendale Motta - Treviso - Oderzo tel. 0422-322693 dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 17.
- Ufficio Relazioni con il Pubblico 0422-867349/7280
- Servizio check-up 0422-867229
- Prestazioni in libera professione 0422-287234



Recapiti e orari della Sanità nell'Opitergino Mottense

OSPEDALE DI ODERZO

Via Luzzati, 45
Centralino: Tel. 0422.7151
Treviso Emergenza: Tel. 118
Pronto Soccorso (segreteria): Tel. 0422.715311
Prenotazione trasporto Ambulanze: Tel. 0422.715315
Richiesta Cartelle Cliniche: Tel. 0422.715359 per prenotazioni telefoniche Lunedì al Venerdì 8.30 -10.30. Orario sportello: Lunedì al Venerdì 9-12
Richiesta esami radiologici effettuati in regime di ricovero (con cauzione): Tel. 0422.715359
Cassa Centralizzata: Tel. 0422.715219
Accettazione Amministrativa: Tel. 0422.715219
Ufficio Relazioni con il pubblico: Tel. 0422.715361 Fax 0422.715393
CUP - Centro Unico Prenotazioni: orario apertura dal Lunedì al Venerdì 7-18 e Sabato mattina 8.30-12 -
Prenotazioni telefoniche: 0422.322693 in regime di Servizio Sanitario Nazionale; 0422.328400 per la libera professione.

AVO - Associazione Volontari Ospedalieri Oderzo:
presso ospedale di Oderzo - Tel. 0422.715.306 - E-mail: avo@ulss.tv.it.

OSPEDALE RIABILITATIVO MOTTA DI LIVENZA (ORAS)

Via Padre Leonardo Bello, 3/C
Centralino: Tel. 0422-8671
URP (Ufficio Relazioni con il Pubblico): Tel. 0422.867271

DISTRETTO SOCIO SANITARIO 4 - ODERZO

Sede principale
Via D. Manin, 46 - Oderzo
Tel. 0422.715605 - E-mail: segdis4ter@ulss.tv.it
Responsabile: dottor Paolo Michielin
Segreteria generale - Direzione - Orario: Lunedì al Venerdì 8.30-17.30
Sportello amministrativo - Tel. 0422.715602 - Orario: Lunedì al Venerdì 8.30-12.30; Lunedì e Mercoledì 14.30-17

Sedi secondarie

MOTTA DI LIVENZA - Viale Madonna, 4 - Tel. 0422.867291
Orario: Lunedì al Venerdì 8.30-12.30 - Mercoledì 14.30-17
PONTE DI PIAVE - Piazza Sarajevo, 14 - Tel. 0422.857397
Orario: Lunedì al Venerdì 8.30-12.30
SAN POLO DI PIAVE - Via Mura, 67/71 - Tel. 0422.855489
Orario: Lunedì al Venerdì 9.00-12.30
UOC 4 di Salute Mentale: Tel. 0422.715694/88

GUARDIA MEDICA (Continuità Assistenza Ambulatoriale)

Oderzo c/o Ospedale - Via Luzzati, 45 - Tel. 0422.715242
per i Comuni di Oderzo, Chiarano, Cimadolmo, Fontanelle, Gorgo al Monticano, Mansuè, Meduna, Motta di Livenza, Ormelle, Ponte di Piave, Portobuffolè, Salgareda, San Polo di Piave.

Orario visite
Tutti e giorni: 20-22
Giorni prefestivi: 10-12 e 16-20
Giorni festivi: 8-12 e 16-20

Orario assistenza solo telefonica
Tutti i giorni: 20-8
Giorni prefestivi: 10-20
Giorni festivi: 8-20



L'ospedale di Oderzo

GUARDIA MEDICA PEDIATRICA (ambulatorio di continuità assistenziale)

Per prestazioni non differibili è attiva la Continuità Assistenziale Pediatrica tutti i sabati prefestivi dalle 8 alle 13, presso il Distretto Socio Sanitario 4, Via Manin, 46 a Oderzo - Tel. 0422.715697 per i bambini 0-14 anni residenti nei Comuni del Distretto.

Gli orari

P.O. E POLIAMBULATORIO DI ODERZO

aggiornati al giugno 2012	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
ALLERGOLOGIA							
Equipe allergologia Treviso							
Visite allergologiche + test		15.30-18.30					ultima settimana del mese attività di giovedì
ANGIOLOGIA + DOPPLER							
dr Ferri Marcello ^							
Ecocolor doppler arterioso e TSA					8.00-12.00		no esami venosi
eq. Medicina Oderzo							
Ecocolor doppler (venoso/arterioso/TSA)			14.00-16.30				urgenze tutti i giorni su prenotazione
CARDIOLOGIA							
Equipe Medicina Oderzo							
Elettrocardiogramma			10.20-11.00				

Manifattura
FALOMO



*per chi vuole dormire bene
senza mal di schiena*

MATERASSI IN MEMORY

- A MOLLE INDIPENDENTI
- IN AQUATECH
- ORTOPEDICI E ANATOMICI
- ANALLERGICI
- GUANCIALI
- RETI A DOGHE CON ALZATA MANUALE O ELETTRICA
- LETTI
- ACCESSORI PER IL LETTO
- BIANCHERIA PER LA CASA
- POLTRONE MASSAGGIO E ALZAINPIEDI
- COPERTE E COPRIMATERASSI IN LANA MERINOS



CENTROMATERASSI

DORMILANDIA

PONTE DI PIAVE (TV) Via Postumia, 8 Tel. 0422 857291

- CONSEGNA A DOMICILIO
- SOPRALLUOGO PER RILEVAZIONE MISURE
- PAGAMENTI A TASSO ZERO
- RITIRO GRATUITO DELL'USATO

pensa positivo!!!

chi dorme bene vive meglio



Vieni a trovarci

APERTO DAL MARTEDI' AL SABATO 09.00-12.30 / 15.30-16.00-19.30 LUNEDI CHIUSO TUTTO IL GIORNO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
Visite cardiologiche +ecg	14.00-17.00				14.00-17.00		
visite internistiche					14.00-17.00		ultimo venerdì di ogni mese
Visite internistiche per osteoporosi (con eventuale densitometria)				14.30-17.00			una volta al mese
Cicloergometro		10.00-12.00					
Holter	8.30-9.30						
CARDIOLOGIA							
dr. Ferri Marcello ^							
Visite cardiologiche + ECG	8.00-12.00						
Ecocardiogramma					8.00-12.00		
CENTRO TRASFUSIONALE							
Equipe di Treviso		8.30-10.30		8.30-10.30	8.30-10.30		Donazioni AVIS
		10.30-12.00		10.30-12.00	10.30-12.00		Informazioni
CHIRURGIA GENERALE							
Equipe chirurgica							
Visite chirurgiche generali	14.00-15.00				14.00-15.30		
Ambulatorio Flebologia		14.00-16.00					
Ambulatorio Senologia			14.00-16.00				
Ambulatorio Proctologia				14.00-15.30			
Medicazioni	14.00-16.00	14.00-16.00	14.00-16.00	14.00-16.00	14.00-16.00		
CHIRURGIA PLASTICA							
dr. Silvestro Tanini ^							
medicazioni			14.00-14.45				
visite chirurgia plastica			14.45-16.30				1° e 3° mercoledì di ogni mese
DERMATOLOGIA							
Dr. Tositti Gianfranco ^	8.00-13.30		8.00-13.00	8.00-13.00			
		13.30-18.00					
DIABETOLOGIA /CAD							
1° visite e controlli	8.00-13.00	8.00-13.00		8.00-13.00	8.00-13.00		
	14.00-17.00	14.00-17.00		14.00-16.00			
visite pazienti				16.00-17.00	10.00-11.00		
DIETOLOGIA							
Equipe Treviso							
prime valutazioni e controlli			8-16,30		8-16,30		prenotazioni autogestite
EMODIALISI							
Equipe Treviso per visite nefrologiche							
visite nefrologiche e vis. nefrologiche per ipertensione		9.30-11.00	9.30-11.00	9.30-11.00	9.30-10,30	9.30-10,30	
ENDOCRINOLOGIA							
Dr.ssa Monica Albin ^		9.00-13.00	9.00-13.00				visite di controllo in lista attesa
		14.00-18.00					
U.O. Medicina Oderzo							
Agoaspirato (biopsia della tiroide)		8.15-9.15					solo su rich. di specialista/ da 1.2.11 in lista attesa
visite		14.50-16.30					
ENDOSCOPIA DIGESTIVA							
Equipe Endoscopia TV/Oderzo							
EGDS-Colonoscopie	8.30-12.00	8.30-15,00	8.30-15,00	9.00-12,00	8.30-13,00		giovedì con cadenza quindicinale
Urea breath test				9.00-10.30			16posti
visite internistiche epatologiche				9.30-12.00			con cadenza quindicinale
FISIOPATOLOGIA RESPIRATORIA							
Equipe Pneumologia Treviso							
Visite pneumologiche				14.30-17.10			
spirometria semplice e/oo globale				8.30-11,30			a settimane alterne
spirometria globale con test metacolina				14-18,00			a settimane alterne

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
NEUROLOGIA							
Eq. tecnici Treviso: per tracciati EEG					10.00-11.30		
Dr. Zaiotti Giuseppe ^ (solo Visite)		8.00-13.00		8.00-13.00			
NEUROCHIRURGIA							
Eq. Treviso							
Visite neurochirurgica	15.00-18.45						
U.O. DISTURBI COGNITIVI E MEMORIA							
dr. M. Gallucci							
Visita geriatrica / visita geriatrica controllo / visita geriatrica per decadimento cognitivo	9.00-13.00						con cadenza quindicinale
AMBUL. INVECCHIAMENTO CEREBRALE							
c/o Distretto 4 Motta di Livenza (UVA)							
Visita geriatria + test memoria/cognitivi	9-13.00	14.00-16.30		14.15-15.45			
OCULISTICA							
Dr. Gambino Federico							
prime visite e controlli	14.00-18.00	----	----	14.00-18.00	----		
Eq. Oculistica Oderzo	----	8.10-11.30	----	----	----		
			14.00-17.30	14.00-17.30	14.00-17.30		
Ambulatorio bambini (0-8 anni)		8.00-12.30	10-12,30				
Ambulatorio visite per patologia	8.00-12.30	----	----			14.00-17.30	
		16.00-18.00	----				
Ambulatorio visite per glaucoma	10.10-12.30					8.00-10.30	
Ambulatorio diabetici	8.00-10.00					10.30-12.30	
Ambulatorio post-operati (autogestito dal reparto)			8.00-10.00	8.00-10.00			
Ambulatorio LASER				8-11.00			
FAG					8.00-10.00		
OCT				11.30-12.30			
				12.00-17.00			
Pachimetria corneale	13.00-14.00	17.00-17.20	17.00-17.40				
Campimetrie	8.15-13.00 14.00-17.00	8.30-13.00 14.00-17.00	8.30-13.00 14.00-17.45	8.15-12.45 13.30-15.00	8.15-12.45		
Valutazioni ortottiche (inclusi gli esercizi ortottici)	8.00-13.00	8.00-13.00 14.00-17.30	8.00-10.00 14.00-17.30				
ODONTOIATRIA							
Dr.ssa Barbon Pedrina Patrizia^ (cure in lista attesa)	8.00-14.00						
Dr. Mazzilli Raffaele ^ (cure in lista attesa)		9.00-13.00 13.30-15.30		9.00-13.00 13.30-16.00	9.00-13.00 13.30-15.30		
Dr. Verin Giulio ^ (cura in lista attesa)			8.00-13.00				
ONCOLOGIA							
Equipe di Treviso					14.00-16.00		
ORTOPEDIA							
Equipe ortopedica							
Amb. Prime visite e controlli				14.40-15.15			
Visione esami/controlli				15.15-15.30			
Amb. Visite post-operati (escluse protesj)/DS e PR		10.00-11.00		15.30-17.20			prenotazioni solo allo sportello o tramite invio fax

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
Medicazioni / Infiltrazioni	14.30-16.30	14.30-16.30	14.30-16.30	14.30-16.30			
Controlli sala gessi (prenotazione c/o sala gessi)	14.30-17.00	14.30-17.00	14.30-17.00	14.30-17.00			prenotazioni autogestione sala gessi
Amb. visite Arto superiore			14.30-15.30				
Valutazioni protesiche prenotabili solo presso sportello distretto 4 ODERZO				14.30-14.40			
OTOIATRIA							
dr.ssa Procopio Teresa		8.40-13.00	8.00-12.00				
		13.30-16.00					
dr. Guadagnin Tiziano ^				8.00-13.00			
dr. Savoca Vincenzo ^					8.00-13.00 14.00-16.00		
OSTETRICIA-GINECOLOGIA							
Equipe ostetrico-ginecologica							
visite ginecologiche	14.15-17.15						
visite, ecografie ginecologiche + colposcopie				14.15-17.30			
Visita ostetrica/ecografie per grav.a rischio, visita onco-ginecologica (gestione dr. Soave)	14.15-17.10						
CENTRO PMA							
Ambulatorio per la Sterilità coniugale			14.00-17.20				
Amb. ecografie ostetriche							
Medici SAI ^		8.30-13.00 13.30-19.00	14.00-19.00		8.30-13.00 13.30-18.00		
PEDIATRIA							
Eq. Pediatria							
<i>(Tutti ambulatori in lista di attesa)</i>							
Amb. infettivologico					10.30-12.30		solo visite controllo
Amb. nefrologico		10.30-12.30		10.30-12.30			solo visite controllo
Amb. neonatale	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00		
PSICHIATRIA							
Reparto C.S.M.	14.30-15.30			14.30-15.30			autogestione reparto tel. 0422 715694
RADIOLOGIA							
Equipe radiologica							
Diagnostica 1	8.00-14.00	8.00-14.00	8.00-14.00	8.00-14.00	8.00-14.00		
Diagnostica 3	8.00-18.30	8.00-18.30	8.00-14.00	8.00-17.30	8.00-18.30		
Diagnostica 4 (OPT)				8.00-9.00			
TAC	8.00-16.30	8.00-16.30	8.00-13.30	8.00-16.30	8.00-16.30		
Ecografie	8.00-10.30	8.00-10.30	8.00-10.30	8.00-10.30	8.00-10.30		
Ecografie anca età pediatrica	9.00-9.30	9.00-9.30	9.00-9.30	9.00-9.30	9.00-9.30		
Ecografie follow up oncologico	12.30-13.30	12.30-13.30	12.30-13.30	12.30-13.30	12.30-13.30		
RMN Articolare	8.00-17.30	8.00-17.30	8.00-14.00	8.00-14.00	8.00-17.30		
UROLOGIA							
Equipe di Treviso							
Agobiopsie ecoguidate	14.30-15.15						
Uroflussimetria			8.00-9.00				
Visite Urologiche	15.15-18.00		14.00-15.30				
Visite Urologiche per PMA			15.30-15.40				
TERAPIA ANTALGICA							
U.O. Anestesia							
Visita terapia antalgica per gravide	11.00-11.15	11.00-11.15	11.00-11.15	11.00-11.15	11.00-11.15		
Visita terapia antalgica (c/o U.O. Anestesia Oderzo)	14.30-15.00	14.30-15.00		14.30-15.00	14.30-15.00		
medico con ^ = SAI (specialista ambulatoriale convenz.)							

Siamo ancora più convenienti.

Grazie alla nuova segnaletica cogliere tutte le opportunità di risparmio sarà ancora più facile!

Dalle **offerte insuperabili** ai prodotti firmati Despar a **prezzo bloccato**, da quelli di prima necessità con **prezzi da discount** a quelli di marca con **prezzi ribassati**.

Segui le indicazioni e non ti perderai nemmeno un'occasione!



Centinaia di prodotti scelti per te ogni 15 giorni per farti risparmiare su tutta la spesa.



Le offerte più convenienti in assoluto. Cambiano ogni 15 giorni, occhio a non fartele scappare!



100 prodotti a marchio Despar con un prezzo bloccato per 3 mesi, per difendere il valore del tuo risparmio.



Tutti i giorni, centinaia di prodotti di prima necessità a prezzo da discount. Una spesa completa per farti risparmiare tutti i giorni.



100 prodotti di marca con un prezzo a scaffale ribassato per 1 mese.

DESPAR

EUROSPAR

INTERSPAR



*"lo scelgo
Despar."
Moreno Morello*





Tende da Sole
Tende da Interno
Tende Tecniche
Coperture
Box Auto
Zanzariere
Ombrelloni
Gazebo