

# L'AZIONE

## ILLUSTRATA

Settimanale della Diocesi di Vittorio Veneto

7 aprile 2009

15

Anno XCV - Euro 0,90 - copia omaggio - Sped. in abb. post. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB TV



# IVINI

**di ieri e di oggi  
nell'Opitergino Mottense**



# Vitigni e Vini di ieri e di oggi nell'Opitergino-Mottense

di Giampietro Rorato

Il secolo scorso ha segnato una grande rivoluzione nella viticoltura dell'Opitergino-Mottense per tutta una serie di cambiamenti che hanno fatto scomparire antichi vitigni locali, sostituiti da vitigni internazionali, prima sconosciuti in questo territorio.

I fattori che hanno determinato un mutamento davvero radicale sono principalmente due: le tre grandi malattie (fillossera, peronospora, oidio) che tra gli ultimi decenni dell'800 e l'i-

nizio del '900 hanno colpito a morte la viticoltura di queste zone assieme a quella di gran parte del Nord Italia. Quindi l'anno terribile dell'occupazione austroungarica di queste terre, fra l'ottobre-novembre del 1917 e il famoso 4 novembre 1918. In quel lunghissimo anno non solo la campagna dell'Opitergino-Mottense rimase incolta (molte famiglie e comunque gli uomini erano fuggiti davanti all'avanzare dell'esercito invasore ed erano rimaste in poche case quasi solo le donne e i bam-

bini), ma gli invasori, fra cui decine di migliaia di ragazzi austriaci, ungheresi, boemi, slovacchi, ecc., per riscaldarsi durante il freddo inverno 1917-18, tagliarono una gran quantità di viti, rendendo pressoché spoglie molte campagne.

Conclusa la guerra, i profughi tornando alle loro case videro la desolazione e rimasero storditi. Fortunatamente dalla Francia, grazie anche all'interessamento della Scuola Enologica di Conegliano, arrivarono vagoni di barbatelle, natural-

mente francesi (Cabernet, Malbec, Merlot, Pinot bianco, grigio e nero, Chardonnay, Sauvignon e altri), per cui fu possibile, lentamente e in alcuni anni, ricostituire il patrimonio viticolo del territorio.

Alla fine dell'800, oltre al Raboso Piave e al Grapariol, vitigni molto rustici che hanno resistito anche all'anno di incuria durante la grande guerra, si coltivavano in



Giampietro Rorato



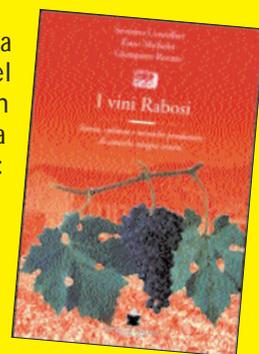
questo territorio la Marzemina bianca (chiamata ancor oggi Sciampagna), il Riesling italo, il Moscato, il Verduzzo Motta (introdotto a Villanova di Motta dagli Ancillotti nella seconda metà dell'800 e poi diffuso nei comuni d'attorno), il Raboso Veronese (che è un incrocio fra Marzemina bianca e Raboso Piave, introdotto dalle proprietà veronesi in quelle trevigiane dei Papadopoli), la Barbera e altri vitigni minori soprattutto per uva da tavola, come quella detta di san Giacomo e di sant'Anna.

Assieme ai vitigni internazionali, la cui presenza nell'opitergino mottense è di gran lunga aumentata negli ultimi decenni del '900, hanno fatto la loro comparsa tra gli anni 20 e 30 del secolo scorso gli incroci realizzati dal prof. Luigi Manzoni, uno dei massimi scienziati viticoli italiani, docente e poi preside della Scuola Enologica di Conegliano, in particolare il Manzoni bianco (6.0.13), il Manzoni rosso (2-15), il Manzoni rosa (1.50) e il Manzoni moscato (13.0.25), tutti vitigni e vini tutt'ora esistenti, in particolare il Manzoni bianco che è un grandissimo vino.

Attualmente i vitigni più coltivati sono quelli internazionali, in particolare lo Chardonnay (arrivato dopo la prima guerra mondiale ma rimasto confuso col Pinot bianco fino agli anni 60-70 del secolo scorso), ma anche il Sauvignon e, per i rossi il Merlot. Meno presente il Malbec che ha il suo habitat ideale nel mottense e il Cabernet Sauvignon, che qui fa spesso fatica a maturare. Ma c'è anche il Cabernet franc, il più amato dai consumatori locali, il cui vitigno ha cambiato nome, poiché qualche anno fa si è scoperto che non si chiama Cabernet ma Carmenèr, che è un vitigno francese ormai non

più coltivato in Francia. E il Tocai? Strana storia davvero per questo vitigno, per il quale si è sempre sbagliato nome: il vitigno, infatti, si chiama Sauvignonasse e non Tocai e ora, per ironia della sorte, anche il vino ha cambiato nome e, spero provvisoriamente, è stato chiamato Tai, proprio come le linee aeree tailandesi, con le quali non risulta abbia alcuna parentela. E in così tanti cambiamenti correva il rischio di sparire anche il Raboso Piave e il fratellastro Raboso Veronese, ma l'impegno di bravi e lungimiranti vignaioli ce li hanno con-

**S**ui Rabosi e sulla storia della vitivinicoltura nel territorio è uscito da poco un interessante volumetto edito da De Bastiani di Vittorio Veneto: "Severina Cancellier, Enzo Michele e Giampiero Rorato: I Vini Rabosi. Storia, cultura e tecniche produttive di antichi vitigni veneti".



servati e fra non molti anni il Raboso Piave e, il suo prodotto di punta, il Malanotte, sarà, ne sono certo, la vera bandiera enologica dell'Opitergino-Mottense, assieme, ce l'auguriamo, al Grapariol

detto anche Rabosina bianca, che appartiene a questo territorio e che è uno stupendo gioiellino autoctono, un bianco davvero molto gradevole, ottimo con molti piatti della cucina locale.

L'antico vino da tavola rosso è venduto dalla famiglia Salotto

## Il ritorno dell'Ancellotta

I vini rossi, e non è un mistero, sono in difficoltà! Tengono invece botta i bianchi, che realizzano un prezzo ancora accettabile. Eppure certi rossi fatti ancora con maniera artigianale non soffrono per niente la crisi dei prezzi e dei consumi. Ciò vale per i buoni Rabosi del Piave, mentre si parla di espanti per il basso costo dell'uva rispetto ai Prosecco e ai Pinot, grigio in particolare, e ciò vale pure per l'"Ancellotta", vitigno a bacca rossa prevalentemente coltivato in provincia di Reggio Emilia, ma con piccole enclavi nel basso Trentino, in Friu-

li, Lombardia, Veneto, Toscana, Puglia e Sardegna. Il vitigno, che è detto anche "Lancellotta" dalla famiglia modenese dei Lancillotto, che lo diffuse tra il 1300 e il 1400, predilige i terreni argillosi, pur adattandosi a diversi altri, ed è di produzione costante e abbondante con acini di colore blu-nero. Vinificando l'uva in purezza, cioè l'"Ancellotta" al cento per cento, si ricava un vino di media alcolicità, poco acido, ma molto ricco di colore e di zuccheri, adoperato per lo più e spesso per tagliare altri vini.

Si raccontava di piccole

enclavi d'Ancellotta anche in Veneto, come a Motta di Livenza, nel Trevigiano, dove la famiglia Salotto di Chiarano ne commercializza in assoluta purezza il vino (e non ne resta in casa neanche un goccio!) come Marca Trevigiana Igt "vino da tavola rosso". La terra buona, la giusta vendemmia e le buone pratiche di cantina ne fanno un "vino corposo dal colore rosso rubino intenso" e "dal profumo che ricorda i frutti di bosco". Ha 12 gradi-alcol e va servito, affinché esalti tutte le sue potenzialità, alla temperatura di 17-18°C. **MS**

### 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 f. 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: L'Artegrafica snc Casale sul Sile-TV

**ABBONAMENTI 2009:**  
 Annuale (50 numeri) **43€**  
 Semestrale **22€**  
 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

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

**CONCESSIONARIA ESCL. PUBBLICITÀ**  
**www.agenciamic.it**

**AGENZIA CIMA PUBBLICITÀ** 31015 CONEGLIANO (TV) via Legnano, 1 **tel. 0438 412321** fax 043823371 • e-mail: info@agenciamic.it

Chiuso in redazione il 28.3.2009 alle ore 10.00

Leo Nardin, patriarca dell'omonima casa vinicola

## Bene il Prosecco, ma è il Raboso il nostro vino

**S**ul Tocai e il Prosecco nella Doc Piave ed il Raboso interviene autorevolmente Leo Nardin, classe 1931 ed oggi il patriarca della Casa vinicola Nardin fondata a Roncabelle di Ormelle dal capostipite Giovanni Nardin agli inizi degli anni '20 del secolo scorso.

«Purtroppo non vedo nessun futuro per il Tocai, anche se - argomenta il signor Leo - si tratta di un buon vino. La causa di questo declino non è solo dovuta alla perdita del "nome", perché già da alcuni anni era stato gradualmente soppiantato da altre varietà più



richieste dal mercato: il Pinot grigio e in particolare il Prosecco. L'evoluzione del mercato viticolo tende a far sì che i produttori piantino esclusivamente varietà che sono fortemente richieste dai consumatori, di conseguenza il destino del Tocai e di altre varietà minori è quello di restare un prodotto di "nicchia" che può accontentare più i buon gustai che il pubblico di massa (data comunque la caratteristica non trascurabile del Tocai di prestarsi bene come vino da pasto), nonostante quindi gli apprezzabili sforzi di valorizzazione del famoso "Tai" veneto».

Dal 1° agosto 2009 in vigore la tutela internazionale come Dop

## Prosecco, il nome è riservato

È rivoluzione nel mondo del Prosecco. Dal 1° agosto 2009 il Prosecco sarà tutelato a livello comunitario e internazionale come Denominazione di Origine Protetta. In questo modo il vino simbolo del made in Italy avrà una difesa più efficace dalle imitazioni. Il Prosecco doc potrà essere prodotto solo nelle province di Treviso, Padova, Vicenza, Belluno, Venezia, Trieste (nel cui territorio c'è il paese di Prosecco, il quale ha dato poi il suo nome a tutta la denominazione), Gorizia, Udine e Pordenone. Alla viticoltura storica di questo splendido vino delle aree di Conegliano-Valdobbiadene e Montello-Colli Asolani verrà assicurata la garanzia delle Docg, mentre la pregiata e celeberrima sottospecificazione di "Superiore di Cartizze" sarà il "Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg". «È un riconoscimento che dà valore



al lavoro svolto finora per la tutela e la valorizzazione d'un vino che rappresenta l'Italia in tutto il mondo -

spiega il ministro per le Politiche agricole Luca Zaia -. Assicurare la garanzia della Doc alle produzioni base e Docg alla viticoltura storica servirà a garantire in modo ancora più incisivo i produttori onesti e i consumatori di tutto il mondo: dietro il Prosecco e il suo successo c'è infatti la sapienza dei nostri viticoltori, un patrimonio inimitabile di conoscenza che difenderemo da ogni tentativo d'imitazione. Abbiamo cancellato il nome "Prosecco" dal registro nazionale dei vitigni, quindi - prosegue Luca Zaia - chi va a comprare le vite "Prosecco" la dovrà chiamare d'ora in poi soltanto "Glera" e questo farà in modo che in nessuna parte del mondo si possa più imbottigliare vino "Prosecco", giacché non sarà così più il nome botanico di un vitigno ma il nome del vino ad uso esclusivo delle zone a denominazione».

Siamo al Prosecco, ma nella Doc Piave: «Al di là dell'interesse personale (che indubbiamente c'è), io penso che finché c'è richiesta, l'allargamento del mercato può portare vantaggi a tutti. La realtà di Valdobbiadene, ben gestita, è stata inegabilmente una fortuna per queste terre, anche per noi che non avevamo diritto alla Doc (in quanto i nostri vigneti sono ubicati a Fontanelle e San Polo di Piave).

Il mercato tira sul Prosecco, e ormai è un mercato mondiale, non solo locale e nazionale. Un allarga-

mento controllato e una buona gestione può portare vantaggi per tutti, evitando concorrenze sleali, piccoli imbroglietti e altro che gettano discredito su tutto il settore. Inoltre l'eccesso di campanilismo e di rivalità tra i produttori di Conegliano e di Valdobbiadene non è mai stato d'aiuto all'immagine del prodotto. Se vent'anni fa, quando il Prosecco non era un vino così famoso, fosse stato identificato con un nome legato all'area collinare anziché al vitigno, sicuramente oggi ci sarebbe più tranquillità in quanto

## Il Tocai non c'è più

Il Tocai friulano bianco non c'è più! Oggi nella nostra provincia è semplicemente il "Tai" ed il "Friulano" nella sua patria di elezione, che fu poi la regione Friuli. È un vitigno, un vino che ha fatto in parte la storia della nostra vitivinicoltura locale, non ultimo di quella classica "Lison-Pramaggiore". «Della sua prestigiosa realtà è rimasto ben poco - commenta l'enologo Mario Barbieri - e la convinzione da parte di qualcuno che avremmo vinto il contenzioso del nome con l'Ungheria ci ha fatto perdere tempo e quattrini». «Alla data odierna - continua ancora Barbieri - si producono in tutto il Friuli circa 80 mila ettolitri di vino, di cui ben l'80% viene consumato sfuso negli stessi luoghi di produzione, poco in bottiglia nel mercato interno e ancora meno all'exportazione». Nel Trevigiano il vitigno è in fase di continua estirpazione, e in più casi è utilizzato dall'imbottigliatore come quantitativo inserito nel contesto magari d'uvaggi o di prodotti con altro nome nel rispetto di quel 15% (di legge). «Solamente la passione di qualcuno nel riconoscere le sue grosse potenzialità come avviene per il Raboso - taglia corto l'enologo Barbieri - potrebbe un giorno favorirne il recupero. Ma di tutto questo non rimane all'oggi che aggrapparci al Tocai rosso, vino prodotto nel Vicentino, la cui fortuna è l'abbinamento a quel piatto tradizionale che è il baccalà, anche se i quantitativi sono limitati e ad appannaggio di un consumo locale». **MS**

Riconosciuti nel 2008

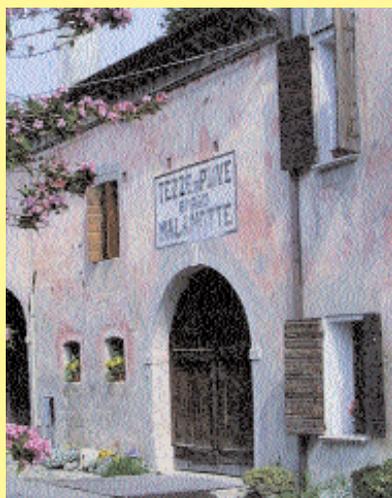
# Malanotte e Carmenère nuovi Doc Piave

Con la nuova Ocm vino in vigore nell'Ue dal 1° agosto prossimo, ne vedremo davvero delle belle, specialmente in tema di controlli veri! Nel mondo del vino è una mezza rivoluzione, se non di più.

In vista del faticoso giorno i più accorti si stanno attrezzando, come del resto anche il Consorzio di tutela dei vini del Piave Doc, fondato nell'agosto del 1959 e presieduto dallo scorso luglio dal dottor Antonio Bonotto delle Tezze.

«Il piano dei controlli, partito ufficialmente lo scorso 1 dicembre, ci consentirà di conoscere in tempo reale - commenta il presidente Bonotto - la situazione della denominazione, al fine di prendere sempre le decisioni più opportune, così come offrirà la completa tracciabilità di tutti i vini della Doc Piave. Questo, com'è noto, significa una raccolta di informazioni continua che comporta sacrifici - e non solo economici - da parte dei produttori, ma che offre ai consumatori la più totale garanzia nella scelta di una bottiglia a Denominazione di origine controllata».

Lo scorso 2008 è poi stato l'anno del Malanotte e del Carmenère, i due nuovi nomi per la Doc Piave. Col "Carmenère Doc Piave", conosciuto



per oltre un secolo come Cabernet franc italiano, la Doc Piave è divenuta così la terza Denominazione di origine controllata italiana a poter utilizzare questa tipologia (dopo la Doc Arcole e la Doc Montello e Colli Asolani) e sicuramente la prima in quanto a rilevanza quantitativa.

Infine il "Malanotte", che è l'ultimo nato nella grande famiglia dei vini del Piave, eppure il "Manuel de voyageur en Italie" del 1855 raccomanda ai suoi lettori "le vin rouge Malanotte di Tezze"!

«Con questo nome, il Consorzio di tutela dei vini del Piave ha voluto

dare - spiega ancora il presidente Antonio Bonotto - al Raboso Piave Doc Superiore un nome capace di svincolare il vino dal nome del proprio vitigno, utilizzando un termine a lungo cercato e dibattuto tra i produttori, quindi accettato dal Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini».

Il nome "Malanotte" è stato mutuato da quello dell'omonima famiglia che tra il Seicento e l'Ottocento ha innovato e condizionato la viticoltura della zona del Piave. Il "Malanotte" è fatto con una parte d'uva sottoposta ad appassimento, per dare vita ad un uovo vino rosso dal grande temperamento, che dopo tre anni di paziente riposo in cantina è pronto a diventare "grande" tra i grandi rossi italiani. Lo berremo quindi alla fine del 2011. «Numerosi, poi, sono i vini bianchi che hanno trovato nelle terre del Piave - conclude Bonotto - un habitat felice, come il Pinot grigio, lo Chardonnay e il Pinot bianco, così come i meno diffusi Tai e Verduzzo trevigiano».

Non da ultimo, dobbiamo ricordare che nell'intera area della Doc Piave è molto diffusa la produzione di Prosecco! **MS**

questo vino godrebbe di una tutela migliore».

Riguardo infine al Raboso, secondo il signor Leo è il miglior vino che esista perché ha potenzialità eccezionali, tuttavia è un vino che deve ancor venir scoperto del tutto, nonostante le sue caratteristiche pressoché uniche. Il Raboso ha infatti e naturalmente un'acidità fissa molto alta, non necessita poi di un alto grado per avvertire la corposità del vino, cosa positiva in questi anni, inoltre la sua "astringenza"

ben si accompagna con l'amabilità, che non lo fa così diventare un vino stucchevole ed infine è dissetante (per chi ama bere vino e acqua, è l'unico vino che ben sopporta l'annacquamento in tavola).

«Per quanto riguarda l'affinamento del Raboso in botti di legno, io penso che il legno non faccia altro che esasperare l'"astringenza" del Raboso (cosa che non va bene). E la passione per i vini "legnosi" è una moda estera che secondo me è

destinata a cadere». «Certo, il gusto può cambiare a seconda della tipologia di botti, ma sinceramente penso che il punto di forza che ha sempre contraddistinto le nostre zone nel campo enologico sia dovuto al fatto che i nostri vini non necessitano di affinamenti in legno per essere apprezzati (poiché ricordo ancora quando il sentore legnoso veniva considerato un difetto anziché un pregio)».

«Il mio obiettivo è quello di ottenere, man mano

che passano gli anni, vini sempre più apprezzati dal maggior numero di consumatori possibile anche se a scapito di grandi "esperti" che seguono filosofie di consumo privilegiato, in quanto preferiscono l'etichetta al prodotto. Come diceva un vecchio professore dell'Enologia, di cui ora non ricordo il nome: «Un vino eccellente si deve soprattutto bere e, contemporaneamente, pensare all'altro bicchiere che viene in seguito».

**Mario Sanson**

Il vino nasce da un vitigno autoctono della pianura del fiume, da Conegliano a Oderzo

# Raboso, l'indigeno del Piave

## Le origini

Il Raboso è un vino di antichissima origine, il suo nome deriva forse dall'omonimo affluente del fiume Piave. Lo conferma Plinio il Vecchio nella sua "Naturalis Historia", affermando che in questa area si produceva allora il "Picina omnium nigerrima", un vino il cui colore è più nero della pece, antenato quindi, oltre che del Raboso, anche del Terrano, del Refosco e del Friularo. Per secoli il Raboso fu il solo vino che la Serenissima riuscì ad esportare fino in Oriente. Ecco perché il Raboso era definito anche "vin da viajo", vino da viaggio. In passato, quando nasceva un bambino, era diffusa l'usanza sia presso le famiglie contadine che quelle nobili, di conservare il Raboso per il giorno delle sue nozze. Mentre subito dopo la Seconda Guerra Mondiale il Raboso Piave conservò una netta preminenza sugli altri vini prodotti, tra gli anni '50 -'60 il Raboso Piave conobbe una progressiva contrazione e si dovrà attendere gli anni '90 per una sua giusta qualificazione e un suo progressivo rilancio.

## Il vitigno

Il vitigno raboso, coltivato in Veneto soprattutto nella pianura del Piave, è un vitigno autoctono. La sua coltivazione si estende storicamente a ridosso del fiume Piave per tutta la pianura trevigiana, da Conegliano fino ad Oderzo, Motta di Livenza e San Donà di Piave.

È un vitigno rustico, di maturazione tardiva, e si può coltivare sia in terreni sassosi che in quelli argillosi e profondi. Il nome sembra derivi dal termine "rabbioso" per quell'impatto gustativo molto acido e astringente sia dell'uva che del vino.

Il raboso è di un bel colore rosso rubino, ha uno splendido bouquet che ricorda la ciliegia matura, la marasca, la mora selvatica e le violette di campo. Il grappolo ha acini rotondi con buccia nero-bluastro e coriacea.

Ha sapore asciutto e austero, giustamente tannico e acidulo, accompagnato da una buona sapidità che lo rende totalmente appagante.

Viene selezionato ogni anno da una giuria

## Il Raboso del Sindaco ambasciatore di Oderzo

“In Vino Veritas” diciamo citando Orazio e il concetto si è protratto immutato nei secoli fino ad oggi. Il progetto "Il Raboso del Sindaco" nasce dall'idea di promuovere nel modo più autentico e veritiero il territorio opitergino attraverso un prodotto d'eccellenza, il vino Raboso, frutto del lavoro, dell'impegno e della passione di chi lo produce, che diventa così simbolo dell'identità di una comunità e delle sue radici legate alla terra.

L'idea iniziale di questo progetto è partita negli anni 2003-2004 dalla sinergia tra gli amministratori comunali di Oderzo e la segreteria del sindaco, con l'intenzione di promuovere il vino raboso

come prodotto tipico del territorio tra Piave e Livenza e di trasformarlo in og-

getto di rappresentanza istituzionale. Da questa stessa idea "il Raboso del Sindaco"

diventa un veicolo per diffondere le caratteristiche storico-culturali della città



## Vino e Parole

**“Il vino che allietta il cuore dell’uomo”**  
(Salmo 103, 15)

**“...il tuo grembo è una coppa rotonda  
dove non manca mai vino aromatico...”**  
(Cantico dei Cantici, c.7 v.3 - Antico Testamento)

**“Chi ha inventà el vin,  
o l’è in Paradiso o là vissin”**  
(Proverbio locale)

**“Questo xe un goto de vin raboso  
- viva el sposo!”**  
(Augurio in rima)

di Oderzo, la sua vivacità sociale coniugandole con la realtà agreste della campagna circostante e l'aspetto produttivo vitivinicolo attuale. Dalla prima edizione, ossia dal 2004, il primo cittadino di Oderzo, affiancato da un Comitato di Saggi, seleziona e individua ogni anno il vino raboso migliore, che viene poi imbottigliato in quantità limitata e numerata. La confezione di ciascuna bottiglia è curata nei minimi dettagli grafici; l'etichetta della bottiglia è significativamente a tema; la brochure esplicativa a corredo, strutturata in sezioni passato-presente, riporta in sintesi gli aspetti storici, culturali e paesaggistici più salienti del-

la città. La caratteristica di questo progetto è che ciascuna edizione celebra un simbolo dell'arte del nostro passato, oppure un artista del luogo, così da coniugare l'arte e la fatica del vignaiolo, vero artefice del buon vino, con il patrimonio e la genialità artistica locale.

I temi a cui si sono ispirate le cinque edizioni dal 2004 al 2008 sono i seguenti:

**1<sup>a</sup> edizione anno 2004:** “Il Coppiere”, reperto di mosaico romano datato fine III° sec., inizio IV° sec. D.C.

**2<sup>a</sup> edizione anno 2005:** “Frammento musivo con civetta”,

noto anche come “Scena di caccia col vischio”, III° sec. D.C.

**3<sup>a</sup> edizione anno 2006:** “Felina”, litografia in bianco e nero acquerellata di Alberto Martini, 1915.

**4<sup>a</sup> edizione anno 2007:** “Fiorisce la vigna”, olio su tela di Gina Roma, 1993.

**5<sup>a</sup> edizione anno 2008:** “La Potatura delle Viti”, carboncino di Armando Buso.

Possiamo anticipare che la 6<sup>a</sup> edizione “Il Raboso del Sindaco” di quest'anno sarà dedicata al pittore opitergino **Ciro Cristoforetti**.

Il Raboso del Sindaco come oggetto di rappresentanza è stato portato all'estero, ad esempio negli Stati Uniti, in Germania, in Polonia, in Ungheria, nonché in molte località d'Italia tra le quali Canelli (AT).

Dato l'interesse suscitato da questo progetto all'estero, esso è stato inserito nelle tesi di laurea per discipline quali relazioni pubbliche e valorizzazione dei prodotti tipici.

Ogni vino è la sua terra, la sua storia, il suo clima e gli abitanti sono frutto della loro terra d'origine. Questo “Raboso del Sindaco” è un vino deciso, saporito, profumato e compagno, che di-



mostra l'indiscutibile classe dei vini del Piave, intelligentemente vinificati e maturati. Possiamo concludere citando le parole del sindaco **Pietro Dalla Libera** per l'edizione 2008: «Il Raboso, frutto di un “saper fare” dell'uomo delle nostre terre, diventa in questo modo espressione di un patrimonio di tradizioni, memorie e competenze nelle quali ci riconosciamo».

**Fiorella Casonato**

È nata nel 1996 a Vazzola

# La Confraternita valorizza il Raboso

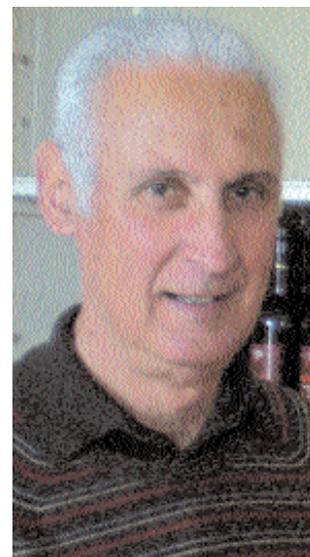
La "Confraternita del Raboso Piave" è stata fondata il 27 dicembre 1996 e ha sede nel Comune di Vazzola, che è anche Città del vino, in provincia di Treviso. Gli intenti principali del sodalizio sono quelli di sviluppare la conoscenza, la valorizzazione e la diffusione del vino "Raboso Piave", quindi di conservare e promuovere le migliori tradizioni legate a questo nobile e antichissimo vino rosso di romana memoria, e d'incentivare tutte quelle iniziative che migliorino nei Confratelli la cultura



del vino e di un più sano mangiare! «La Confraternita collabora con l'università di Padova - spiega il Gran Maestro Barbieri - al fine di individuare le tecniche colturali più adatte agli specifici obiettivi enologici, per conoscere al meglio le potenzialità delle uve di "Raboso Piave" in appassimento, per studiare le possibili varianti tecnologiche miranti all'affinamento dei vini, per approfondire l'analisi sensoriale dei vini e per conoscere gli aspetti salutistici legati al consumo di questo vino». Sì, il rosso "Piave-Raboso",

se assunto nei dovuti modi, cioè con moderazione (1-3 bicchieri al giorno), e, fra l'altro, per l'alto contenuto in "resveratrolo" che possiede, è una buona "medicina"! Il medico Francesco Francini dell'università di Padova descrive infatti il "resveratrolo" e più in generale i "polifenoli" contenuti nei vini rossi - compreso dunque il nostro "Raboso Piave" che di rosso ne ha davvero da vendere! - con effetti antitumorali e antivirali, ma anche buoni a difendere il cuore!

Ritornando alla Confraternita, l'obiettivo finale dei Confratelli è l'ottenimento della Docg per il nostro meraviglioso "Raboso Piave". Un po' di storia infine: il I Capitolo della Confraternita fu eletto nel marzo del 1997 e risultava così composto: gran maestro Mario Barbieri e primo maestro Gian-



Mario Barbieri

franco Battaglini e poi i consiglieri Giorgio Cecchetto, Enis De Lorenzi, Pier Angelo Beccaro, Danilo Fagaraz, Roberto Fantuz, Virginio Introvigne e Luigi Peruzzetto, quindi dal tesoriere Angelo Onagro e dal cancelliere Gianantonio Maccari. **MS**

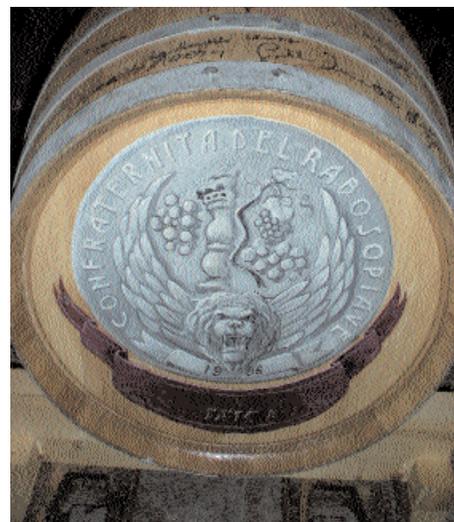
Donata dalla Confraternita del Raboso

# A Conegliano la "bot del Menistro"

A Conegliano, alla Scuola Enologica, che lo ebbe e lo vide allievo, c'è dallo scorso febbraio, la "bot del menistro". Il ministro è Luca Zaia, titolare delle Politiche agricole, alimentari e forestali, mentre la botte è una "barrique" di 225 litri, riempita con i Rabosi del Piave vendemmia 2008. Complici del singolare dono la "Confraternita del Raboso" (Zaia, il 27 dicem-

bre 1996, ne fu uno dei soci fondatori) col suo Gran Maestro, l'enologo Mario Barbieri, e i produttori di questo straordinario e unico vitigno a bacca rossa della Marca: il "Picina omnium nigerrima", già ben descritto da Plinio il Vecchio nella sua "Naturalis Historia". Graditissimo il dono, che il ministro Zaia ha poi a sua volta donato alle antiche cantine della sua amatissima scuola.

La botte in questione reca sul dorso le firme di Agostino & Lamberto Bellussi, Bonotto delle Tezze, Giorgio Bonotto, Cà di Rajo, Cantina Sociale di Oderzo, Cantina Sociale di Tezze, Casa Roma, Giorgio Cecchetto, F.lli Grassi, Le Rive, Le Tesere, Ornella Molon, Podere del Toderò, e Galileo Za-



ninotto. La botte-barrique è inoltre dipinta col logo della Confraternita dall'artista Pier Anglo Beccaro, anch'egli socio fondatore del sodalizio.

MS

## Il concorso letterario de L'Azione

Scopri come partecipare su: [www.lazione.it](http://www.lazione.it)

"Storie tra le mura" è il titolo dell'ottava edizione del concorso letterario de L'Azione. E le nostre terre, adagate tra il Piave e il Livenza, ancora portano i segni di "torri, castelli, fortificazioni" che ci sono state lasciate in eredità da un'epoca di feudi, di battaglie, di invasioni.

Nella zona delle prealpi trevigiane molti campanili sono stati evidentemente realizzati usando come base delle fortificazioni dismesse. Altri invece sono ancora agibili e visitabili, come quello di Mel o Castelbrando a Cison di Valmarino, o addirittura abitati, come il castello vescovile di san Martino a Ceneda.

Ma in diocesi di Vittorio Veneto "torre" non fa rima solo con "collina": anche in pianura erano diffusi i castelli, non solo a scopo militare ma anche con prerogative pubbliche. Si pensi per esempio al sistema del castrum di Oderzo i cui quattro angoli oggi si possono individuare nel campanile del Duomo, nella piramide di vetro in Piazza del Foro, nella rotonda di piazza Castello e nel "Torreson". Quest'ultimo è il risultato del ripristino di una delle quattro torri medievali avvenuto quindici anni fa: oggi ospita un rinomato ristorante, ma per se-



coli, e fino alla fine della seconda guerra mondiale, fu la sede delle carceri, le quali ebbero come "ospite" anche il famoso trovatore provenzale duecentesco Sordello da Goito, nominato da Dante nella Divina Commedia.

Un altro castello dove potreste ambientare il vostro racconto è quello di Motta di Livenza, altro centro che negli ultimissimi anni ha voluto riqualificare il complesso della "Castella". Questa un tempo fu la dimora di Biaquino e Tolberto da Camino, ceduta nel 1291 da questi ultimi alla Repubblica di Venezia, facendo diventare Motta la prima città dell'entroterra a passare sotto il dominio della Serenissima.

Come non ricordare poi la mitica Torre di Rai di San Polo, la quale ha resistito imperterrita non solo all'incuria del tempo, ma anche a guerre ed invasioni, a partire da quella degli Ungari guidati dal famoso mercenario fiorentino Pippo Spano nel 1412. Resistette perfino al tritolo degli austriaci, che nell'ottobre 1918 volevano spianarla al suolo, non si sa poi per quali motivi strategici visto che per loro la guerra contro gli italiani era ormai persa.

Altri castelli della zona non hanno avuto la stessa fortuna. Dei castelli di Fontanelle e Magera di Oderzo possediamo solo scarsissime documentazioni, tanto che



non se ne conosce nemmeno la precisa ubicazione. Poco diversa la situazione del castello di Camino, dal quale nel XII secolo prese il nome quella che è stata la più importante famiglia feudale del Veneto dopo gli Scaligeri: sui suoi resti si formò una piccola collina vicino alla chiesa parrocchiale, spianata senza tanti problemi quindici anni fa per lasciare posto ad una zona residenziale.

È gestita dalla delegazione di Treviso della Fisar

## Ad Oderzo una scuola per sommelier

**E**ntusiasmo, passione, spirito di volontariato: sono le doti che caratterizzano Primo Minello, tesoriere della F.i.s.a.r. (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) della delegazione di Treviso. A Oderzo c'è una sede, situata in via Per Piavon, che è attivissima fin dal 1994. Vi si organizzano corsi per la formazione dei sommelier, serate a tema, degustazioni, visite guidate. Un calendario ricchissimo di appuntamenti che non lascia scoperto un solo mese.

«La nostra sede opitergina- spiega Primo Minello-è

nata nel 1994 grazie a Giancarlo Moretto, ideatore e anima per le nostre attività. Attualmente alla delegazione di Treviso fanno capo quasi 500 soci.

Questo è l'anno delle elezioni del consiglio nazionale e sono a scadenza anche le cariche per la delegazione di Treviso».

La delegazione di Treviso ha come delegato Fla-

vio Casagrande. Segretario Antonio Bottega; tesoriere Primo Minello. I consiglieri sono Mario Miotto, Fernando Rivaben, Laura Minato, Giorgio Sbardellati, Michela

Taffarel, Annalisa Busolin, Cinzia Sandre e Davide Zanette. «Abbiamo fatto di recente, con successo, - prosegue Minello- una serata sui prodotti della Sardegna, per

conoscere prodotti tipici regionali di altri territori. In sede abbiamo organizzato una degustazione di birre e poi abbiamo fatto una visita alla birreria Pedavena. Saremo al Vin Italy a Verona e abbiamo in programma una degustazione di vini Alsaziani, con i prodotti tipici di quella zona d'Europa. In maggio partiremo alla volta delle cantine del Chianti e a fine a maggio abbiamo un galà che terremo presso l'Antica Postumia».

La Fisar, oltre alle attività "ricreative", per dire così, ha fra i suoi primi obiettivi quello di formare somme-



lier professionisti, per valorizzare i vini, il territorio e le cucine locali, partecipando anche a manifestazioni internazionali. «Stiamo portando avanti sei corsi- spiega Primo Minello- due per ogni livello, sono tre i livelli, che preparano un buon sommelier, previo il superamento di un serio esame». Non solo vini, però, per soci Fisar. «Ci stiamo attrezzando, con i nostri maestri per alcune serate di degustazioni di olio, acqua, birra e miele. Abbiamo in programma una visita al Museo dell'Apicoltura Fregonese di Oderzo. Non solo, in collaborazione con l'Azienda Giorgio Cecchetto che produce l'ottimo raboso a Tezze, terremo cinque incontri al sabato pomeriggio, da aprile a settembre, per seguire le fasi vegetative della vite: dalla potatura finale alla vendemmia. Le serate si concluderanno con le degustazioni». Naturalmente, qui stiamo parlando della cultura del vino e del territorio, non del bere fine a se stesso. Minello ci tiene. «Noi siamo la delegazione più grossa, abbiamo circa 50 sommelier professionisti che ci permettono di operare in varie manifestazioni, collaborando con la Provincia di Treviso, con i Comuni, le pro loco e molti ristoranti. Fra i nostri soci ci sono sia il ministro Luca Zaia

Da quasi cinquant'anni

## Scuola d'agricoltura a Piavon

La Scuola d'Agricoltura di Piavon d'Oderzo, oggi istituto Corazzin dell'Isiss Cerletti di Conegliano, è qui in agro opitergino-mottense da quasi cinquant'anni, svolgendo un ruolo di rilievo nell'educazione, ma anche di progresso dell'agricoltura trevigiana e veneziana, specialmente in ambito agroambientale. Qui, si consegue infatti, e fra l'altro, la "qualifica di operatore agro ambientale" articolata in un biennio di formazione generale più la specializzazione d'un anno con materie caratterizzanti quali ecologia, esercitazioni di ecologia, genio rurale, tecnologia chimico-agraria e tecniche di produzione. Con questa qualifica, il

qualificato potrà svolgere attività di supporto tecnico in aziende private o pubbliche, in cooperative e consorzi di produzione.

Con l'iscrizione al 4° e 5° anno si con-



segue poi il diploma post-qualifica di Agrotecnico, potendo così esercitare la libera professione di consulente nelle imprese agrarie, svolgere il ruolo di tecnico e di direttore in aziende agrarie, e/o proseguire gli studi all'università in tutte le facoltà. **MS**

che il presidente Leonardo Muraro. E abbiamo molti giovani. Nella sede del Cerletti a Conegliano, sono tantissimi i ragazzi che si iscri-

vono ai nostri corsi, anche per completare il loro curriculum scolastico. Un sogno? Vogliamo portare gli ottocento delegati nazionali a te-

nere il vertice per le elezioni nazionali di ottobre a Caorle. La sede è idonea: ci stiamo lavorando».

**Giuseppina Piovesana**

La cantina sociale Opitergium Vini

## Faremo una "Casa del vino"

La cantina sociale Opitergium Vini è una cooperativa composta da circa 500 soci e quando è sorta nel 1947 è stata la prima cantina dell'area opitergino-mottense.

I soci che conferiscono tutta la loro produzione alla cooperativa raccolgono l'uva nelle terre di Meduna, Motta, Gorgo al Monticano, Chiarano, Cessalto, Ponte di Piave, Ormelle, Fontanelle, Oderzo e Mansuè. Si può dunque constatare che la zona di produzione è compresa tra il Piave e il Livenza, dove la vite viene oggi coltivata con le più moderne tecniche enologiche.

La cooperativa "Opitergium Vini" è guidata da un consiglio di amministrazione,

il presidente in carica dal 1993 è Vanino Negro; la direzione è affidata a Luigi Vanzella e, altro organo importante, è l'assemblea dei soci. Questa cooperativa è aderente, come socio, al consorzio La Marca dal 1968. La Marca a sua volta è un consorzio di 2° grado al quale aderiscono 10 cantine sociali del territorio. Distinguendo le funzioni si può dire che, mentre la Cantina Sociale Opitergium Vini svolge prettamente la parte produttiva, il Consorzio La Marca si occupa del confezionamento e della commercializzazione, soprattutto all'estero.

Sulla situazione della cantina abbiamo intervistato il direttore Vanzella.

Direttore, com'è stato il bilancio dell'anno 2008:

«Nella vendemmia 2008 sono stati conferiti complessivamente circa 160 mila quintali tra uva bianca e nera. La stessa cifra si è registrata nel 2007, siccome la media degli ultimi 10 anni è stata sui 150 mila quintali, si può dire che la produzione va bene, con un leggero incremento».

Quali sono le tipologie di vini più venduti dalla vostra cantina?

«Sono i vini prodotti dalle uve della zona del Piave: i Doc Piave, che sono: il Pinot bianco e grigio, lo Chardonnay e il Verduzzo; poi il Merlot, il Cabernet e il Raboso. Altri vini che noi produciamo sono il Prosecco, il Man-

zoni Bianco, il Sauvignon e il Tocai. La novità è che la produzione sta passando da una maggioranza di uve rosse a una predominanza di uve bianche».

Chi acquista i vostri vini e in che misura vengono venduti al dettaglio o all'ingrosso?

«Circa il 20% della produzione viene venduta al dettaglio, sfuso e in bottiglia, presso il nostro punto vendita con sede in via Roma ad Oderzo, oppure presso altri 10 negozi presenti nelle varie provincie del Veneto, come Belluno, Vicenza, Padova e Venezia. Poi circa il 70% del vino va venduto all'ingrosso a imbottiglieri che si trovano nell'Italia Settentrionale, in regioni come

il Piemonte, il Friuli e l'Emilia. Di questa percentuale, un certo quantitativo di vini bianchi va venduto in Germania. Il rimanente 30% della produzione viene conferito al Consorzio "La Marca" per la commercializzazione e vendita sui mercati internazionali quali Europa, America, Asia».

Quali sono i vostri rapporti con il Consorzio di Tutela dei Vini del Piave Doc?

«I rapporti sono finalizzati alle verifiche e ai controlli dei prodotti Doc conferiti dai soci, sempre volti alla tutela del consumatore».

E per quanto riguarda la tracciabilità del prodotto?

«Come azienda siamo certificati ISO 9001-2000 e questa procedura ci permette di monitorare tutti i passaggi di trasformazione del prodotto». «A seconda

dei periodi e del calendario dei conferimenti - aggiunge il Presidente - si va a raccogliere varietà per varietà, sulla base delle maturità fisiologiche dell'uva».

Direttore, riuscite ad offrire la totale garanzia ai vostri consumatori, sia nella scelta di una bottiglia come nello sfuso?

«Il rapporto di fiducia è consolidato, noi riusciamo ad offrire qualità, costanza e genuinità del prodotto. Offriamo anche una vasta gamma di prodotti grazie all'enoteca presente all'interno del nostro punto vendita. È denominata Enoteca Opitergium e propone i migliori vini provenienti da diverse regioni italiane».

Come fate promozione?

«La promozione avviene in due momenti dell'anno: uno a fine vendemmia con i

vini nuovi, ed è l'evento conosciuto come "Nden Sajar", presenziata da una media di circa 3000 persone. Il secondo appuntamento è a maggio con la presentazione di vini in bottiglia abbinati al pesce e alle patate fritte, denominato "Fish & Chips", che conta un'affluenza di circa 1500 persone».

Infine, chiediamo al Pre-

sidente, Vanino Negro, quali siano i progetti futuri: «Stiamo coinvolgendo le istituzioni per creare un punto di riferimento vitico-enologico aperto ad associazioni ed enti del settore, al fine di promuovere i vini di tutto il Comprensorio Opitergino-Mottense. Tale struttura potrebbe chiamarsi «Casa del Vino»».

**Fiorella Casonato**



A sinistra Luigi Vanzella, a destra Vanino Negro

È un Raboso prodotto a Basalghelle

## La sfida del "Rasego"

Un asso nella manica per vincere la crisi l'Italia ce l'avrebbe: la sua straordinaria tipicità e varietà di arte, storia, enogastronomia, ambiente. Giuseppe Vizzotto, da decenni sulla scena dell'imprenditoria, con un'azienda, la Lae Electronic, che ogni giorno fronteggia i mercati internazionali, ha trasferito l'esperienza che gli giunge da una vita a contatto con gente di ogni dove, in un angolo di Basalghelle. Qui ha esaltato la tipicità del luogo, andando a produrre un vino che è trevigiano per eccellenza: il Raboso. L'ha chiamato "el Rasego", prendendo spunto dal torrente che si snoda nella campagna basalghellese e che può fregiarsi di un nome antichissimo, di origine longobarda. Basterebbe questo a incantare un visitatore americano o arabo, ma il Raboso Piave doc di Villa Almè è capace di sostenere con perfetta nonchalance l'esame della più severa delle giurie. La presenza di questo vitigno autoctono per eccellenza della Marca Trevigiana è documentata fin dai tempi degli antichi Romani. Plinio il Vecchio nella sua "Naturalis Historia" so-

stiene che nell'area si produce il "Picina omnium nigerrima", un vino il cui colore è più nero della pece. La Serenissima Repubblica di Venezia lo apprezzava in modo particolare, era l'unico vino capace di andar per mare, di reggere lunghe traversate, fornendo così qualcosa di buono da assaporare a quei mercanti che, visti i commerci veneziani, trascorrevano molto tempo lontani da casa. Ecco, gli enologi di Villa Almè, guidati da Renato De Noni, un nome nell'enologia, si sono adoperati per dare a quel carattere ruvido, impetuoso, "rabbioso" come ricorda il nome del vino, un tocco gentile. Esaltandone le sue caratteristiche e frenandone un poco l'impetuosità, si da esser in grado di lasciarsi avvicinare da tutti. Grande esperto nel suo settore, quello dell'elettronica, Bepi Vizzotto non ha mai dimenticato le origini contadine. Così nel 1995 acquista un

piccolo vigneto, proprio lì a pochi passi dal Rasego. La proprietà negli anni viene ingrandita, tanto che oggi gli ettari sono 22. Vi si producono i Rabosi: Rasego Etichetta Nera, (14°), Rasego Raboso igt (13°), Rasego Piave doc (13° e 5°), un simpaticissimo, amichevole "Prosecco di campagna" e altri vini. Sempre prestando attenzione alla tipicità, la vera carta da giocare. A partire dai nomi. I Gai (ancora un termine longobardo) è il nome di un prosecco e di un raboso veronese rosato, "el Bosc" (in lontananza si scorge il bosco della Vizza) di un Merlot. Eppoi c'è Villa Almè. Suggestiva costruzione che spicca nel verde della campagna basalghellese, che l'imprenditore ha dedicato alla moglie Almerina, ecco un altro, tipicissimo e antico nome veneto. L'agriturismo con il bel porticato in legno all'esterno, all'interno si richiama al "vivere in villa" così proprio della nobiltà ve-

neta, quel vivere che vide fiorire le ville venete sotto il genio di Andrea Palladio. Le comodità, comprese quelle all'avanguardia - internet e così via - ci sono tutte, avvolte in uno stile che si rifà al tardo barocco veneziano del '700. Nulla qui è nato per caso: gli stranieri vanno pazzi per queste cose e, purtroppo, ancora tanti in Italia, a partire da molta parte politica, non l'hanno capito. Giuseppe Vizzotto ci sta provando. «Il momento non è dei migliori - dice - ma non bisogna assolutamente mollare». Anche perché lui ha voluto dar fiducia ai giovani: ad occuparsi dell'agriturismo Villa Almè è la figlia Sara, accompagnata dal marito. Bepi Vizzotto però si è riservato la cantina. A lui, mentre sta in Spagna o in Giordania, in Finlandia o in Cina a vendere i suoi termometri, il pensiero del Raboso che s'affina pian piano nelle botti è foriero di intense emozioni. **AF**

## La Serenissima Signoria del Piave

Nella Sinistra Piave c'è un gruppo di persone amanti della tradizione e dei vini da tavola che, da ormai trent'anni, operano per far conoscere, diffondere ed apprezzare i Vini del Piave e la Gastronomia Veneta: si tratta della "Serenissima Signoria dei Vini del Piave" una Confraternita Enogastronomica nata ufficialmente il 14 giugno 1981 al Parco Gambrinus di San Polo di Piave, su ispirazioni delle confraternite francesi.

L'attività si basa soprattutto sull'organizzazione di simposi (l'ultima domenica di maggio e l'8 dicembre di ogni anno), scambio di incontri enogastronomici, individuazione di colti-

vazioni vitivinicole pregiate, tavole rotonde.

Leggendo lo Statuto, scopriamo che l'associazione prende a prestito terminologia tipica della Repubblica di Venezia: il presidente è chiamato "Doge", il Consiglio direttivo è il "Consiglio dei Dieci", i Provibiri sono chiamati "Provveditori ai Giudizi". Ma i riferimenti all'epoca veneziana non si fermano al linguaggio, visti gli abiti rossi che i "Savi", ovvero i soci, indossano agli incontri. Oggi i soci sono circa trecento, guidati dal Doge Pier Giorgio Mocerino, noto avvocato di Oderzo. Nei suoi ventotto anni di vita la Signoria ha svolto un'intensa attività di

valorizzazione enogastronomica, a partire dal recupero della "Strada del Vino Rosso", cambiandone la denominazione in "Strada dei Vini del Piave", rivedendone il tracciato, il marchio per le insegne e studiando tutte le iniziative da realizzare nel suo ambito territoriale. Ha partecipato, a convegni e Simposi in tutta Italia e vanta anche tre apparizioni televisive, tra cui ai programmi Linea Verde di Rai Uno e La Domenica del Villaggio di Rete 4. Nel 1995 ha promosso l'istituzione della "Strada della Signoria", individuata in un percorso di circa 150 km, che interessa il territorio di 25 Comuni, tutti posti nell'area del Piave.

All'azienda agricola Corvezzo di Cessalto

# Il più grande impianto fotovoltaico d'Italia

Innovazione, ricerca, investimenti milionari - in euro- in modernissime tecnologie e, naturalmente la materia prima: la nostra buona terra che, sapientemente coltivata, produce viti di qualità per vini eccezionali.

Non è fantascienza: è l'azienda agricola dei fratelli Corvezzo in via Palù a Cessalto, 140 ettari di vigneto tenuti come un giardino.

L'azienda agricola Corvezzo, vanta il primato italiano nella tecnologia dei pannelli fotovoltaici e nella superficie dei moduli installati su un tetto, con impatto visivo praticamente nullo. Importante è invece il vantaggio per l'ambiente.

Giovanni Corvezzo, assieme ai fratelli dirige l'importante azienda, e spiega: «Da circa sei mesi abbiamo installato il più grande impianto fotovoltaico d'Italia su un'azienda agricola. Sono 180 metri quadri di superficie che producono 240 mila kw ora all'anno: esattamente quelli che ci servono per rendere la nostra azienda completamente autonoma dal punto di vista energetico.

I benefici? Sono presto detti: non bruciamo più quelle 60 tonnellate di petrolio che ci servivano, e che corrispondevano a 150 mila chili all'anno di Co2 emessi in atmosfera.

Fino ad ora il funzionamento dell'impianto fotovoltaico è stato perfettamente corrispondente ai calcoli. Inquinamento zero,



e quindi maggior possibilità di offrire un prodotto sano».

L' Azienda agricola fratelli Corvezzo è situata in un angolo di campagna spettacolare. Un accorto lavoro di design degli edifici ha fatto sì che il "ponte di comando" dell'azienda, dove si trovano uffici e zone degustazioni, sia uno spazio aperto a 360° gradi su un orizzonte sconfinato.

Vigneti a perdita d'occhio che sembrano chiudersi contro la corona delle Prealpi. «Spettacolare. È un caso questa meraviglia?». Giovanni Corvezzo puntualizza: «No! Qui niente è fatto per caso». Nell'Azienda agricola fratelli Corvezzo si producono vini rossi Doc, Igt, frizzanti e spumanti oltre ai "vini speciali", quali il Piavè, uno spumante metodo classico di uve al 100% pinot nero, vinificate in bian-

co; Katia, un bianco fermo ottenuto con un blend di uve Chardonnay e Manzoni bianco; il Casanova: uno spumante brut. E con questi vini i fratelli Corvezzo sono partiti alla conquista dell'Europa. La crisi economica attuale, fa paura? «Non vediamo segnali di crisi- puntualizza Giovanni Corvezzo- anzi c'è stato, nell'ultimo anno, un innalzamento delle richieste nella fascia medio alta dei nostri vini. I prodotti di nicchia si vendono bene. All'estero siamo sul mercato francofono. Va bene il nostro prosecco in Svizzera nel settore francese, bene in Austria, e così in Danimarca. Abbiamo visto una leggera flessione in Germania. Ma va bene anche il mercato interno con i prodotti di qualità medio-alta». Dormire sugli allori, non è nel dna dei fratelli Corvezzo. A maggio apriranno una fattoria didat-

tica rivolta alle scuole, ma anche all'enoturismo. Per questo, nell'area delle cantine è pronto uno splendido "casòn", tipica costruzione popolana veneta, realizzato con le tecniche antiche e il tetto di strame. C'è uno stagno dove già si fermano i mazorini e le garzette. Un progetto, riuscito, di ricostruire l'ambiente tipico di queste terre sospese sul limitare delle antiche lagune. E poi c'è il progetto "Simposium, enoturismo ed eventi" una nuova agenzia dei Corvezzo che si occuperà di eventi enoturistici nella Marca Trevigiana. I punti vendita dei vini dei fratelli Corvezzo sono presenti in tutta Italia e in molti paesi europei. Dinamico e poliglotta anche il sito internet dell'azienda agricola che si dispiega all'indirizzo [www.corvezzo.it](http://www.corvezzo.it).

**Giuseppina Piovesana**

# Gli orari della Sanità

aggiornati al 20/03/2009

## nell'Opitergino-Mottense

### P.O. E POLIAMBULATORIO DI ODERZO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	NOTE
<b>ALLERGOLOGIA</b>						
<b>Equipe allergologia Treviso</b>						
Visite allergologiche + test		15.30-18.30				
<b>ANGIOLOGIA + DOPPLER</b>						
<b>Dr.ssa Silvia Penzo ^</b>						
Visita angiologica			8.00-9.00	8.30-9.10		
Ecocolor doppler (venoso/arterioso/TSA)			9.00-13.00	9.00-14.00		
			15.00-17.00			
<b>dr Ferri Marcello ^</b>						
Ecocolor doppler arterioso e TSA	8.30-13.00					no esami venosi
<b>eq. Medicina Oderzo</b>						
Ecocolor doppler (venoso/arterioso/TSA)			14.00-16.30			
<b>CARDIOLOGIA</b>						
<b>Equipe Medicina Oderzo</b>						
Elettrocardiogramma			10.20-11.00			
Visite cardiologiche +eog	14.00-16.30				14.00-16.30	
visite intermistiche per ipertensione					14.00-16.30	cadenza quindicinale

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	NOTE
Visite intermistiche per osteoporosi (con eventuale densitometria)				14.30-17.00		cadenza quindicinale
<b>CARDIOLOGIA</b>						
<b>Equipe Medicina Oderzo</b>						
Cicloergometro		9.00-10.30				
Ecocardiogramma				10.00-11.30		
Holter	8.30-9.30					
<b>dr. Agnoletto Diego ^</b>						
Ecocardiogramma		8.00-11.00				
Visite cardiologiche + ECG		11.00-13.00				
		14.00-17.00				
<b>dr. Ferri Marcello ^</b>						
Visite cardiologiche + ECG	8.00-13.00					
Ecocardiogramma					8.00-13.00	
<b>CENTRO TRASFUSIONALE</b>						
Equipe di Treviso	9.00-11.00	9.00-11.00	9.00-11.00	9.00-11.00	9.00-11.00	Gestione AVIS
<b>CHIRURGIA GENERALE</b>						
<b>Equipe chirurgica</b>						
Visite chirurgiche generali	15.00-16.00		15.00-16.00		15.00-16.00	
Ambulatorio Flebologia		15.00-16.15				
Ambulatorio Senologia		16.15-17.00				
Ambulatorio Proctologia				15.00-17.00		
Medicazioni	15.00-16.30	15.00-16.30	15.00-16.30	15.00-16.30	15.00-16.30	
<b>CHIRURGIA PLASTICA</b>						
<b>dr. Silvestro Tanini ^</b>						
medicazioni			14.00-14.45			
visite chirurgia plastica			14.45-16.30			ogni 15 giorni
<b>DERMATOLOGIA</b>						
<b>Dr. Tositti Gianfranco ^</b>	8.00-13.30		8.00-13.30	8.00-13.00		
		13.30-18.00				
<b>DIABETOLOGIA</b>						
1^ visite	8.00-14.45	8.00-8.45		8.00-14.45	8.00-8.45	gestione CURICAD
visite controllo	8.45-16.45	8.45-10.30		8.45-15.45	8.45-9.45	
visite pazienti				16-17.00	10-11.00	
<b>DIETOLOGIA</b>						
<b>Equipe Treviso</b>						
prime valutazioni e controlli			8-16,30		8-16,30	prenotazioni autogestite
<b>EMODIALISI</b>						
<b>Equipe Treviso per visite nefrologiche</b>						
visite nefrologiche e vis. nefrologiche per ipertensione		9.30-12.00	10.30-12.00	10.30-12.00		
visite nefrologiche e vis. nefrologiche per ipertensione						

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	NOTE
<b>ENDOCRINOLOGIA</b>						
Dr.ssa Monica Albin ^		9.00-12.00	9.00-13.00		09.00-13.00	
U.O. Medicina Oderzo		9.15-12.15				
Apoaspirato (biopsia della tiroide)		8.15-9.15				solo su rich. Specialista
<b>ENDOSCOPIA DIGESTIVA</b>						
Equipe Endoscopia TV/Oderzo						
EGDS-Colonoscopie	8.30-12.00	8.30-16.00	8.30-16.00	8.30-13.00	8.30-13.00	
Urea breath test	14.00 (8 posti)					
visite epatologiche				9.30-12.00		
<b>FISIOPATOLOGIA RESPIRATORIA</b>						
Equipe Pneumologia Treviso						
Visite pneumologiche				14.30-17.10		
spirometria semplice e/co globale				8.30-11.30		a settimane alterne
spirometria globale con test metacolina				14-18.00		a settimane alterne
<b>NEUROLOGIA</b>						
Eq. tecnici Treviso: per tracciati EEG						
					9.00-12.00	
Dr.Zaiotti Giuseppe ^ (solo Visite)		8.00-13.00		8.00-13.00		
<b>NEUROCHIRURGIA</b>						
Eq. Treviso						
Visita neurochirurgica	15.00-17.00					
<b>U.O. DISTURBI COGNITIVI E MEMORIA</b>						
dr. M. Gallucci						
Visita geriatrica / visita geriatrica controllo	8.30-13.30					
visita geriatrica per decadimento cognitivo						
<b>AMBUL. INVECCHIAMENTO CEREBRALE</b>						
cio Distretto 4 Motta di Livenza (UVA)						
Visita geriatria + test memoria/cognitivi	9-13.00	8.30-9.30	8.30-9.30	8.30-9.30	8.30-10.00	
<b>OCULISTICA</b>						
Dr. Gambino Federico						
prime visite e controlli	15.30-18.00	----	----	14.00-18.00	----	
Eq. Oculistica Oderzo						
Amb. Prime visite (lista attesa)	16.00-17.30		8.00-12.00 14.00-17.30		14-18.00	
Ambulatorio bambini (0-8 anni)		8.00-12.00	10-12.40			
Ambulatorio visite per patologia	8-12.30	----	----			
		16.30-18.00	----		14.00-17.00	
Ambulatorio visite per glaucoma		9.00-11.00			8.00-10.00	
Ambulatorio diabetici		8.00-9.00			10.30-12.30	
Ambulatorio post-operati (autogestito dal reparto)			8.00-10.00	8.00-10.00		
Ambulatorio LASER				8-11.00		
FAG					7 posti dalle 8.00	
OCT				11.30-13.00		
Pachimetria corneale	12.45-13.45					
Campimetrie	8.15-13.30		8.15-13.30	8.15-13.30		

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	NOTE
Valutazioni ortottiche (inclusi gli esercizi ortottici)	----	8.00-13.00 14.00-17.30				
<b>ODONTOIATRIA</b>						
Dr.ssa Barbon Pedrina Patrizia* (cure in lista attesa)	8-13.30 14-18.30					
Dr. Mazzilli Raffaele ^ (cure in lista attesa)		9.00-13.00 13.30-15.30		9.00-16.00	9.00-13.00 13.30-15.30	
Dr. Verin Giulio ^ (cura in lista attesa)			8.00-13.00			
<b>ONCOLOGIA</b>						
Equipe di Treviso			14.00-15.40			
<b>ORTOPEDIA</b>						
Equipe ortopedica						
Amb. Prime visite e controlli		9.00-9.45		14.30-15.15		
Visione esami/controlli		9.45-10.00		15.15-15.30		
Amb. Visite post-operati (escluse protesi)		10.00-11.50		15.30-17.20		prenotazioni solo allo sportello
Medicazioni / Infiltrazioni	14.30-16.30		14.30-16.30			
Controlli sala gessi (prenotazione c/o sala gessi)		14.30-18.00		14.30-18.00		autogestione sala gessi
Amb. visite Arto superiore					15.00-16.00	
Valutazioni protesiche prenotabili solo presso sportello distretto 4 ODERZO						
<b>OTOIATRIA</b>						
dr.ssa Procopio Teresa	8-13.00					
dr. Scopacasa Fortunato ^		8.00-13.00	8.00-13.00			
dr. Guadagnin Tiziano ^				8.00-13.30		
dr. Savoca Vincenzo ^					8.00-13.00 14.00-16.00	
<b>OSTETRICIA-GINECOLOGIA</b>						
Equipe ostetrico-ginecologica						
visite, ecografie ginecologiche + colposcopie				14.15-17.30		
Visita ostetrica/ecografie per gravida rischio, visita onco-ginecologica (gestione dr. Goave)	14.15-17.00					
<b>CENTRO PMA</b>						
Ambulatorio per la Sterilità coniugale			14-17.20			
<b>dr.ssa Muggia Fabio ^</b>						
visite ginecologiche/ostetriche		8.00-13.00			8.00-13.00	
eco ostetriche 1°e 3° trimestre/eco morfologiche		14.00-16.00			14.00-16.30	
eco ginecologiche/transvaginali		16.00-18.30			16.30-17.00	
<b>ECOGRAFIE OSTETRICHE e/o GINECOLOGICHE</b>						
eseguite c/o Distretto 4 V.le Madonna Motta di Livenza						
<b>dr.ssa M. Marzolini</b>						
ecografie transvaginali	9.30-11.30					
eco ostetriche 1°e 3° trimestre	8.30-9.30					
ecografia per interruzione volontaria gravidanza	11.30-12.30					
<b>dr.ssa A. Maieron</b>						
eco ostetriche 1°e 3° trimestre/eco morfologiche				9.30-13.00 13.30-17.30	9.30-13.00 13.30-17.30	solo 1 giovedì al mese

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	NOTE
<b>PEDIATRIA</b>						
Eq. Pediatria						
(Tutti ambulatori in lista di attesa)						
Amb. allergologico	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	
Amb. auxologico-endocrinologico-obesità	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	
Amb. infettivologico	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	
Amb. nefrologico	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	
Amb. neonatale	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	
<b>PSICHIATRIA</b>						
Reparto	14.30-15.30			14.30-15.30		autogestione
C.S.M.						tel. 0422 715594
<b>RADIOLOGIA</b>						
Equipe radiologica						
Diagnostica	8.00-14.00	8.00-14.00	8.00-14.00	8.00-14.00	8.00-14.00	
TAC (prenotazioni solo o/o Radiologo)	8.00-12.00	8.00-12.00	8.00-12.00	8.00-12.00	8.00-12.00	
Ecografie	8.00-9.00	8.00-9.00	8.00-9.00	8.00-9.00	8.00-9.00	
Ecografie anca pediatrica	9.00-9.30	9.00-9.30	9.00-9.30	9.00-9.30	9.00-9.30	
RM Articolare	8.00-13.00	8.00-13.00	8.00-13.00	8.00-13.00		
<b>REUMATOLOGIA</b>						
Dr.ssa Pianon Margherita *						
Visita reumatologica (lista attesa)				8.30-13.30		
<b>UROLOGIA</b>						
Equipe di Treviso						
Visite Urologiche	14.00-17.00		14.00-15.20			
Visite Urologiche per PMA			15.20-15.40			
Uroflussimetria			8.00-9.00			
Agobiopsie ecoguidate	17.00-17.45					
<b>TERAPIA ANTALGICA</b>						
U.O. Anestesia						
Visita terapia antalgica per gravide	11.00-11.15	11.00-11.15		11.00-11.15	11.00-11.15	
Visita terapia antalgica	11.15-12.00	11.15-12.00		11.15-12.00	11.15-12.00	
(o/o U.O. Anestesia Oderzo)						

**GUARDIA MEDICA**

Il servizio di Guardia Medica garantisce l'assistenza medica di base, domiciliare e territoriale, per situazioni che rivestono carattere di urgenza notturna, festiva e prefestiva. L'orario del servizio è il seguente: dalle 20 alle 8 di tutti i giorni feriali; dalle 10 del sabato alle 8 del lunedì; dalle 10 del giorno prefestivo alle 8 del giorno successivo al festivo.

Il servizio di Guardia Medica garantisce altresì le visite ambulatoriali, solo nei casi urgenti.

ODERZO, via Luzzatti 33 (presso ospedale), telefono 0422-715242 (Comuni: Cessalto, Chiarano, Cimadolmo, Fontanelle, Gorgo al Monticano, Mansuè, Meduna di Livenza, Motta di Livenza, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, Portobuffole, Salgareda, San Polo di Piave).

**SERVIZIO di URGENZA ED EMERGENZA MEDICA (SUEM) - 118**

È la struttura che garantisce in tutto il territorio della regione Veneto il soccorso sanitario urgente alla popolazione. **TREVISO EMERGENZA** è il servizio di urgenza ed emergenza per la provincia di Treviso.

**FARMACIE E MEDICI A ODERZO****FARMACIE**

FARMACIA DAL MAGRO  
- piazza M. d'Aviano 7  
(Piavon)

- telefono 0422-752950

FARMACIA MARCHETTI

- via Garibaldi 18  
- telefono 0422-712241

FARMACIA SCOTTO

- via Umberto I 28  
- telefono 0422-712221

FARMACIA TREVISAN

- piazza Grande 18  
- telefono 0422-717644

**PEDIATRI**

RIZZA MICHELE  
- via degli Alpini 10/1  
- telefono 0422-717990

**RIZZA SEBASTIANO**

- via degli Alpini 10/1  
- telefono 0422-716693

**MEDICI****DI BASE**

ALVISI PIERANTONIO  
- via delle Grazie 3  
- telefono 0422-718380

CALCINOTTO ALDO

- via Luzzatti 48/6  
- telefono 0422-716392

CASAGRANDE GIANLUIGI

- via Valentigo 1 (Piavon)  
- telefono 0422-752033

CREMA GIUSEPPE

- via San Pio X 28 (Colfrancui)  
- telefono 0422-815357

**DE FAVERI MARIA RITA**

- viale Gasparinetti 1  
- telefono 0422-712640

FERRI ANGELO

- corso Umberto I 7/2  
- telefono 0422-815284

LISCIANDRA GASPARE

- via Diaz 4  
- telefono 0422-717524

PIOVESANA CLAUDIO

- via Luzzatti 48  
- telefono 0422-716920

ROSSI GIUSEPPE

- viale Gasparinetti 2  
- telefono 0422-710828

SESSOLO PIER LUIGI

- via Martini 11  
- telefono 0422-712229

TESSER LUIGI

- via Dall'Ongaro 7/1  
- telefono 0422-814986