

# L'AZIONE

## ILLUSTRATA

Settimanale della Diocesi di Vittorio Veneto

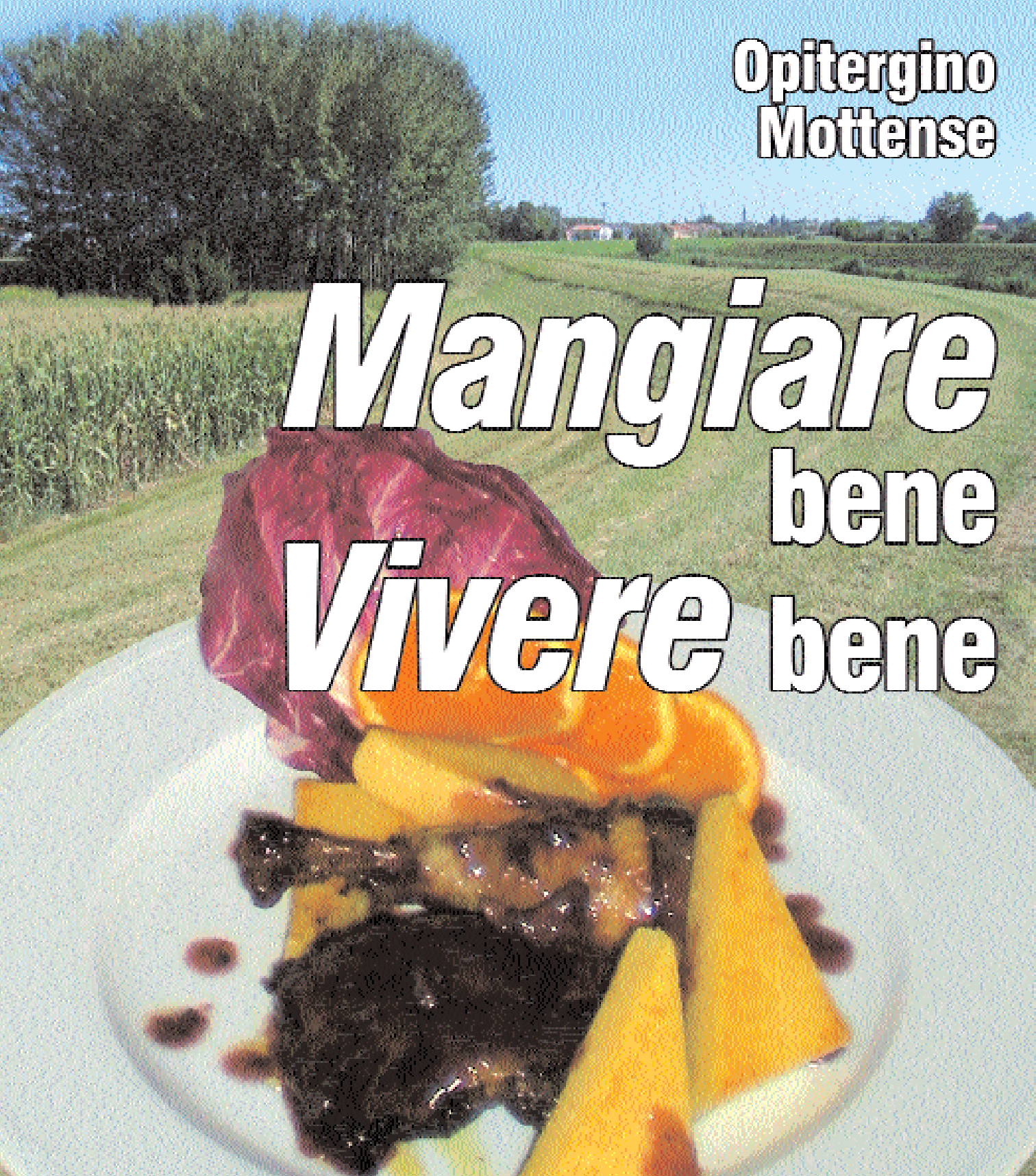
14 luglio 2009

32

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

**Opitergino  
Mottense**

**Mangiare  
bene  
Vivere  
bene**



## Mangiar bene vivere bene nell'Opitergino-Mottense

La terra è generosa con chi la conosce, la rispetta, la lavora con passione. Questo sembra ancor più vero nell'Opitergino-Mottense, dove in tanti modi si può cogliere la grande armonia possibile tra uomo e natura. In questa campagna verde e dolce, solcata da corsi d'acqua d'ogni foggia, da sempre gli uomini hanno ricavato prodotti ed alimenti genuini, colmi di sapori.

L'Azione Illustrata propone in questo numero una panoramica di quel che significa star bene, vivere bene nell'Opitergino-Mottense. Ed innanzitutto occorre parlare di un'agricoltura locale onesta e volitiva che sta ritrovando un proprio ruolo ed una redditività insperata proponendo

quel che è sempre stata: prodotti frutto di pazienza e passione e nient'altro, a portata di mano di tutti, ora anche attraverso il mercato agricolo.

E c'è poi un'enciclopedia di gusti e sapori da riscoprire nelle pietanze tipiche e nei vini storici che caratterizzano quest'area, serviti in cento e cento locali: ristoranti, trattorie, agriturismi, oppure nelle tante cantine che costellano paesi e borghi.

Per stimolare la scoperta delle bellezze paesaggistiche e della serenità che regala questo territorio, proponiamo anche due brevi itinerari ciclistici. Due opportunità per immergersi in questo scampolo di campagna in modo rispettoso e rilassante, ed assaporare appieno il gusto di stare da queste parti, di rinvenire i tanti segni dell'opera e della presenza dell'uomo: strade e canali, campi coltivati, capitelli e chiese costruiti sulla scorta di una fede radicata da millenni, povere case di contadini o ville signorili... tante tessere di un mosaico variopinto da ammirare sì, ma anche da custodire e valorizzare, splendente e prezioso qual è. **FP**

DAL SETTEMBRE 2008 IL SABATO MATTINA IN PIAZZALE EUROPA

## Mercato agricolo di Oderzo, i prodotti della nostra terra a portata di mano

Dal campo alla tavola. Da un po' di tempo in tanti hanno capito che più corta e diretta è la strada tra produttori e consumatori e meglio è, per tutti. Anche ad Oderzo.

Dal settembre scorso è decollata in piazzale Europa l'esperienza del "mercato agricolo", nota anche col nome inglese di "farmer's market", ovvero "mercato della fattoria". In questi me-

si, poi, in varie altre località l'esperienza è stata replicata. Ma quella di Oderzo è stata pionieristica nella Marca, con lo sforzo di operare, fin dalla definizione progettuale, d'intesa tra i soggetti: i produttori rappresentati dalla Coldiretti, l'Amministrazione comunale, i consumatori.

Così i banchetti dei produttori agricoli locali sono diventati una consuetudine il sabato mattina ad Oderzo:





mediamente una quindicina di espositori che mettono in mostra le proprie primizie, dagli ortaggi agli insaccati, dai formaggi ai vini. Tutto nello spirito del progetto "chilometri zero" lanciato dalla Coldiretti suscitando interesse e risposte davvero positive.

Il presidente della Coldiretti di Oderzo Gianni Gatti spiega: «Noi puntiamo sulla freschezza e genuinità dei prodotti, ed insieme sui prezzi concorrenziali. Per far questo, ad Oderzo abbiamo fatto la scelta di regolamentare in modo serio e rigoroso l'avvio del nostro mercato, in modo da assicurare certezza di qualità e convenienza. E per far capire che il mercato agricolo è qualcosa di diverso dalle altre rivendite ci siamo mossi in alcune direzioni precise. Ad esempio le aziende devono vendere esclusivamente i propri prodotti; e quando questi sono finiti il cliente capisce che questo non è un supermercato, dove il prodotto c'è sempre e comunque, senza sapere granché. Abbiamo addirittura abbassato a 30 chilometri la distanza delle aziende agricole ammesse, anziché 50».

«Certo questa impostazione è più impegnativa - ag-

giunge Oriano Bonet, capozona della Coldiretti di Oderzo e Motta -, perché nell'arco dell'anno ci sono stagioni in cui vengono proposti meno prodotti. Ed in particolare si avverte l'assenza della produzione di frutta in zona. Ma i risultati sono positivi: con qualche aggiustamento dopo questi

primi tempi di rodaggio il mercato agricolo dimostra di avere pieno titolo di operare, senza suscitare gelosie e timori da parte di alcuno. Ed un grazie va al Comune, per la collaborazione data nella regolamentazione, nei controlli, per i problemi logistici».

In questo primo periodo



Gianni Gatti, presidente della Coldiretti di Oderzo

## 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



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

CONCESSIONARIA ESCL. PUBBLICITÀ  
**www.agenziaacima.it**

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

Chiuso in redazione  
 il 28.3.2009 alle ore 10.00

ANDAR PER CIBI NELL'OPITERGINO-MOTTENSE

# Piatti semplici, ingredienti genuini, aromi speciali

L'estate invita a ridurre la quantità di cibo, a preferire le carni bianche, a valorizzare gli ortaggi e la frutta, anche in casa

**Q**uanto è cambiata la cucina dell'Opitergino-Mottense negli ultimissimi decenni! Molti dei vecchi piatti semplici e ruspanti hanno lasciato il posto a piatti nuovi, dimenticando che, in passato, la cucina attingeva quasi esclusivamente ai prodotti del territorio nel rispetto del ritmo stagionale, mentre adesso si trova ogni giorno di tutto, ma è difficile sapere da dove arrivano i prodotti utilizzati, né se sono proprio sani e genuini.

Fino a non molto tempo fa, tanto per fare un esempio, il sugo di pomodoro e altri sughi per la pasta venivano preparati in casa, coi pomodori dell'orto, mentre ora si ricorre più volentieri, da molti, ai barattoli acquistati al supermercato, senza

leggere le etichette che magari portano scritto, pressoché illeggibile, un "made in China". E così è per l'olio, dal momento che le grandi marche esposte nei supermercati, pur avendo nomi italiani appartengono in gran parte a proprietà estere, spagnole per l'esattezza, e il contenuto quasi mai, in questi casi, proviene da olive italiane. L'olio extravergine italiano porta invece ben chiaro la dizione "da olive italiane" o simili.

È nata per questo la campagna della Coldiretti denominata "Km 0", "chilometro zero", cioè l'invito ad attingere per il proprio cibo ai prodotti più vicini a casa e, poiché a molti questa proposta piace è aumentata l'offerta di prodotti orticoli da parte degli orticoltori locali, grazie anche alla realizzazio-

ne del "mercato verde" presente, per ora, il sabato a Oderzo.

**Che si ritorni ai vecchi piatti della tradizione?**

I giovani forse non li conoscono o li conoscono in parte, ma le minestre di riso, magari quella dei "risi in brodo coi fegatini", il "pollo in umido", il "*bisàt in tecia*" con polenta fumante, le "*sardée impanade e frite*" e altri piatti simili sono rimasti nella memoria e, spero non solo in quella, dei meno giovani.

**Preparare i piatti del passato**

Proviamo a immaginare una bella insalata mista, ben condita, con a parte un uovo sodo o un pezzo di formaggio. Questa era la cena delle nostre famiglie contadine fino alla metà del seco-

lo scorso, con una variante, perché al posto dell'insalata mista c'era spesso del radicchio di campo o simile con un "pastone di fagioli" cioè dei fagioli bolliti con la loro crema o "fagioli bolliti" senza crema, avanzati da mezzogiorno, il tutto condito con pezzetti di lardo riscaldati nell'aceto: "radici, fasioi e sossoi", che non era solo un piatto invernale ed era delizioso.

Oggi, la sera, va molto di moda l'insalata mista: pomodori, cetrioli, peperoni, cipolla ben affettati, conditi con del buon olio extravergine italiano e un pizzico di sale o delle erbe aromatiche. Avendo ancora appetito - perché la fame in questo nostro Paese non c'è fortunatamente più - una fetta di formaggio, Latteria o Montasio o le varianti prodotte



dai nostri caseifici, un frutto e un buon bicchiere di vino, non di più, e la cena è fatta.

I mesi caldi invitano a far tesoro in cucina dei tanti ortaggi, ricchi di vitamine, sali minerali e altri preziosi microelementi, meglio crudi che cotti, ma ci sono anche altre possibilità.

Chi ama la carne è molto meglio che scelga quella

bianca - pollo, coniglio, vitello - ricorrendo il meno possibile a quella rossa - bovini adulti, selvaggina - e qui ricordiamo i piatti tradizionali del pollo in tegame o in umido e il coniglio in vari modi, accompagnati dalle verdure dell'orto.

È poi vero che la minestra in brodo è scomparsa ormai da tempo da moltissi-

me tavole, quasi da tutte, ma i meno giovani si ricordano di sicuro del buon brodo di gallina che era così buono da "resuscitare i morti", come si diceva una volta. Oggi, tuttavia, si preferisce la pasta asciutta con condimenti leggeri, la salsa di pomodoro, l'olio crudo o salse a base di verdure. Benissimo. Anche in passato la pasta

non mancava, anche se il riso era più diffuso. Oltre ai "bigoli in salsa", alle "tajadèe" c'era poco altro. Le paste ripiene erano per l'inverno e fino a Pasqua.

La tendenza al piatto unico, a privilegiare le verdure dell'orto, il formaggio, le uova, l'olio extravergine d'oliva, la frutta di stagione è positiva, significa che si sa mangiare quanto serve davvero, che non si abusa di calorie, poi, magari, qualche volta si va in pizzeria, in un agriturismo e, nelle occasioni più importanti, nei ristoranti.

Nell'Opitergino-Motense di locali di buona cucina ce ne sono molti, quello che in questo periodo scarseggia sono i soldi, purtroppo, ma un po' di sobrietà fa bene non solo al portafoglio ma anche al corpo e quindi, in questi mesi caldi, si approfitti dei tanti doni degli orti e ci si cibi con intelligenza e buon senso.

ANDAR PER RISTORANTI. UNA CARRELLATA  
DI LOCALI TIPICI, RISTORANTI TRATTORIE, AGRITURISMI

## L'Opitergino-Mottense patria del mangiar bene

L'Opitergino-Mottense è l'area col maggior numero di ristoranti in rapporto al territorio rispetto all'intero Veneto e credo anche al resto d'Italia e non si tratta solo di piccole trattorie, ma di ambienti anche eleganti, con molti posti, dove operano cuochi anche molto professionali, ristoranti quindi che, in diversi casi, uniscono il gran numero di coperti a una



Giampietro Rorato

sicura qualità dei piatti e dei vini e a una consolidata professionalità delle brigate di cucina e di sala.

Ogni paese dell'Opitergino-Mottense ha più d'un ristorante, con abbondanza di trattorie e pizzerie e in questi ultimi anni nessuno ha chiuso, anzi sono addirittura aumentati (e, se non bastasse, anche molti bar, pur autorizzati, ma con ambienti inadeguati, servono pranzi e cene veloci). Se, dunque,

resistono, nonostante il mutare dei tempi e un'affluenza che negli ultimi tempi si è praticamente dimezzata, significa che funzionano, che sono ben impostati e diretti, che hanno una loro solida clientela che, spesso, arriva anche da lontano.

Ci sono ristoranti gratificati della stella Michelin, appartenenti al gruppo dei migliori ristoranti d'Italia,



Il cuoco del Ristorante Marcandola al lavoro



Una sala interna del ristorante Revedin

come il **Gellius** a Oderzo, altri carichi di storia, come il **Gambrinus** a San Polo di Piave, altri ancora in ville venete di grande fascino come **Villa Revedin** a Gorgo al Monticano, **Villa Giustinian** a Portobuffolè e ancora **Villa Foscari** a Gorgo al Monticano.

Ci sono poi ristoranti che prediligono il pesce, anche se servono pure piatti a base di carne e sono tutti quelli prima citati più **Bertacco** a Motta di Livenza, **Marcandole** a Salgareda, **Giraffa** a Fontanelle, **Tajer d'oro** a Chiarano, **Sette Nani** a Negrizia e qualche altro ancora come **Dussin** a Piavon di Oderzo. Una citazione a parte meritano i ristoranti della zona dell'asparago e ricordiamo in particolare le **Calandrine** di Cimadolmo e **Casa d'Arșiè** a Ormelle, ma in zona ce ne sono molti altri, come del resto in tutti gli altri paesi.

Ci sono poi molti locali minori, così considerati perché poco citati dalle guide gastronomiche, ma ugualmente validi, dove il rapporto qualità / prezzo è spesso ottimale. E a proposito di guide gastronomiche va detto che, a parte il **Gellius** (unica stella Michelin del territorio e ristorante d'alta qualità con un ambiente fra i più suggestivi d'Italia), Bertacco, **Gambrinus** e **Marcandole** sicuramente di alto o comun-

que buon livello e giustamente ben valutati dalle guide, gli altri locali quasi non trovano citazione e ciò deve far pensare, soprattutto i titolari e i gestori dei ristoranti del territorio.

Sappiamo bene che a tutti non conviene, dati i costi di investimenti e di gestione necessari, lavorare per ambire alle stelle, che sono il simbolo usato dalla guida gastronomica Michelin per indicare i ristoranti di assoluta qualità, questo è certo, ma quelli più conosciuti e più rinomati dovrebbero puntare più in alto, affidarsi a brigate di cucina serie e competenti, acquistare solo materia prima di primissima qualità (magari già lo fanno), consentendo la rintracciabilità della stessa anche ai clienti, garantire un servizio in sala professionale, anche con il sommelier e curare al meglio sia la sala ristorante che le aree contigue e anche l'esterno del ristorante.

Questa considerazione è importante e l'invito a crescere ha un senso. L'Opitergino-Mottense si trova alle spalle del litorale altoadriatico, con le spiagge di Cavallino-Tre Porti, Jesolo, Eraclea mare, Caorle e Bibione, d'estate piene di turisti molti dei quali ambiscono conoscere l'entroterra; quest'area poi ha attrazioni molto importanti, in particolare Oderzo con il Museo archeologico e le vestigia romane, il bellissimo Duomo e il grande mercato del mercoledì; Motta di Livenza con la Basilica della Madonna dei Miracoli, la chiesa romanica di San Giovanni e il Duomo rinascimentale e i mercati del martedì e del sabato; Portobuffolè, vero gioiellino medioevale ben conservato e poi tutt'intorno una dovizia di vivaci paesi e tante cantine i cui vini sono oggi conosciuti e richiesti in tutto il mondo.

La ristorazione è una colonna del turismo e deve far sinergia con tutto il resto del territorio e più è di qualità più il turismo internazionale e nazionale ne è attratto, con vantaggi per tutti.

Questo veloce excursus nella ristorazione dell'Opitergino-Mottense non vuol essere né l'elenco dei luoghi dove si può mangiare per necessità o per diletto, né una graduatoria qualitativa che rischierebbe di essere



Alessandro Breda e Adriano Fumis del Gellius

molto difettosa.

Vero è che in ogni paese ci sono pure diverse aziende agrituristiche, alcune, purtroppo, veri e propri ristoranti con tal varietà di alimenti quasi totalmente acquistati che di agriturismo non hanno proprio nulla. Ma un piccolo esempio di agriturismo interessante merita di essere dato ed è "**Casa Piave**", in via Risere a San Polo di Piave, che è Fattoria Didattica dove scolaresche e altri gruppi possono vivere la vita della campagna, partecipare alle attività nei campi e in cantina e, nel fine settimana, degustare i vini aziendali accompagnati da qualche semplice piattino preparato dalla signora Mara. Non sarebbe male se le aziende agrituristiche - come quella citata ce n'è qualche altra - si comportassero come prescrive la legge e lasciasse banchetti e pranzi di nozze ai ristoranti. Quando invece impiegano i propri prodotti e danno la possibilità ai visitatori di vivere la campagna, riscoprendola e godendola, allora sono pienamente giustificati.

**Giampiero Rorato**



L'interno di Casa Piave a San Polo

# Tre interessanti piatti estivi

**P**resentiamo tre ricette molto adatte ai mesi estivi, anche perché richiedono in abbondanza le verdure di stagione. Per il pesce abbiamo scelto la trota, tipica della tradizione di terraferma: è un alimento ottimo e sano e costa poco, assai meno del pesce

più reclamato e richiesto e spesso proveniente da mari sconosciuti. La ricetta del pollo appartiene alla tradizione della buona borghesia cittadina d'altri tempi e la riproponiamo con la speranza che non vada perso un piatto davvero molto interessante.

## Tagliatelle con trote e zucchine

**Ingredienti e dosi per 4 persone:** 350 g di tagliatelle, 250 g di filetti di trota, 1 dl di olio extravergine di oliva, 1 cipolla piccola, 200 g di zucchine, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, sale e pepe.

**Preparazione:** in un tegame fa soffriggere per pochi minuti l'olio e la cipolla finemente tritata, fino a farla diventare trasparente. Unisci i filetti di trota tagliati a bastoncino (o a piacere), bagna col vino e lascia evaporare, quindi unisci le zucchine tagliate a fettine sottili e mescola con delicatezza amalgamando gli ingredienti. Insaporisci di sale, aromatizza di pepe di mulinello e profuma col prezzemolo tagliato assieme all'aglio. Fa quindi andare lentamente la salsa a

fiamma dolce per 8-10 minuti. Nel frattempo fa cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata tenuta in ebollizione, scolale al dente e condiscile con la salsa già pronta, padellandole velocemente a fuoco vivace.

**Vino consigliato:** Manzoni bianco.

## Trota alle verdure

**Ingredienti e dosi per 6 persone:** 1,5 kg di trote, 2 carote, 2 gambi di sedano, alloro, 2 limoni e mezzo, 1 bicchiere di vino bianco secco, olio extravergine di oliva, qualche fiocchetto di burro, prezzemolo, sale e pepe.

**Preparazione:** in una pesciera fa bollire per una decina di minuti carote, sedano, foglie d'alloro, mezzo limone tagliato a rondelle e il vino. Immergi le trote già adeguatamente mondate e

lavate e falle bollire per una decina di minuti. Leva le trote dall'acqua, aprile e ricavane i filetti e falli cuocere a fuoco bassissimo in una teglia su olio e burro, irrorandole via via con il succo dei 2 limoni. Verso fine cottura insaporiscile di sale e pepe di mulinello. Se necessario, bagnale con un po' del liquido di cottura.

**Vino consigliato:** Verduzzo o Tai o Chardonnay, tutti Doc Piave.

## Pollo in tegame

**Ingredienti e dosi per 6 persone:** 1 pollo ruspante sui 2,5 kg, 70 g di pancetta finemente tritata, 7 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 400 g di pomodoro fresco maturo, 70 g di burro, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, 1 carota, 1 spicchio d'aglio, 50 g di prezzemolo finemente tritato, 2 chiodi garofano, 3 bicchieri di vino bianco secco, 2 mestoli di buon brodo

di carne, 2 foglioline di salvia, 1 rametto di rosmarino, sale e pepe di mulinello.

**Preparazione:** monda e lava con la massima cura il pollo e taglialo in ottavi che infarini leggermente e metti a rosolare da ogni parte nell'olio in una capace casseruola, spruzzandoli di vino bianco. Lascia che il vino evapori, quindi unisci la pancetta, la cipolla, il sedano, la carota, l'aglio, il prezzemolo, il pomodoro sbucciato, privato dei semi e tagliato a pezzi, i chiodi di garofano, la salvia e il rosmarino. Insaporisci di sale e pepe e fa cuocere per un'ora abbondante, tenendo bagnato ogni tanto con del brodo bollente. Quando la carne è cotta, aggiungi il burro e subito dopo disponi i pezzi di pollo su un piatto di servizio caldo, nappandoli con il sugo di cottura e una corona di fettine di polenta calda.



L'antica ricetta opitergina rivisitata da Patrizia Favero

## Il pollo al Raboso

**C**ol "Raboso Piave" un pollo arrosto d'altri tempi! Lo cuoce rivisitando un'antica ricetta opitergina degli inizi del '900, Patrizia Favero di Fontanelle, ma vittoriese di nascita, dal settembre 2008 in cucina lassù a "Le Colline" del cimbro Bepi Gandin, l'agriturismo dell'olio d'oliva e delle ciliegie, in via S. Mor, 13, a Cozzuolo e a quattro chilometri dal centro di Vittorio Veneto. Qui a S. Mor, l'agriturismo dei Gandin si configura per bontà con la famosa "Casada" del tempo che fu, dove razzolavano appunto i polli, le galline, e altro di bassa corte.

Dunque e quindi per un "pollo al Raboso" e per 5

persone: 1 pollo di 2 chili e mezzo e di almeno o oltre i 5 mesi di vita, mantenuto strettamente al pascolo e a granella di granoturco nostrano giallo. Quindi 1 cipolla bianca dell'orto (senz'altro biological!), poi 1 etto e mezzo di pancetta stufata, dell'olio d'oliva extravergine della Casa (ne hanno i Gandin 1 ettaro di ulivi, all'acidità 0,00...), un litro e mezzo di vino Raboso "Piave" di 12° C e bello stagionato in botte (almeno 3 anni e anche più!) ed infine sale, pepe, salvia e rosmarino.

Fatti del pollo una quindicina di pezzi, in una capace pignatta d'alluminio si prepara un "fondo" con olio, cipolla e pancetta tritate, rosolando per 5 minuti a fuo-

co alto. Si pone quindi il pollo tutto a pezzi e si rosola a fiamma viva per un quarto d'ora, aggiustando il sale e il pepe, aggiungendovi poi un trito di salvia e rosmarino e 1 litro e più di vino Raboso.

Essendo il pollo ruspan- te "doc", la cottura dura 2 ore e anche più, ma tutto questo tempo premia! Nel frattempo col restante "Raboso", Patrizia prepara un'originale salsa, restringendola in un tegamino sul

fuoco e al punto giusto con burro e farina. Il pollo si serve con la sopraddetta salsa, polenta fresca bianca (ma anche gialla!) e soprattutto con un buon bicchiere di Raboso vecchio. Buon appetito, davvero! **MS**



Patrizia Favero e Bepi Gandin

Importanti studi ed esperimenti riguardano il Raboso Piave e il Verduzzo Motta

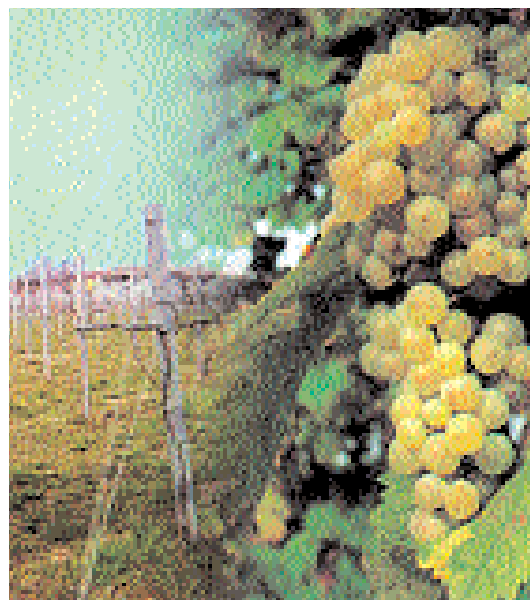
## Tra Piave e Livenza una grande terra di vini

**N**ella media pianura del Piave, in quello che era il territorio dell'antica Opitergium, la viticoltura è stata introdotta dai Paleoveneti, qui arrivati verso il 1200 a.C. È dunque da oltre 3000 anni che nell'Opitergino-Mottense si coltiva la vite e si produce vino. Poi, con l'arrivo dei Romani, l'agro opitergino ha avuto tre centuriazioni e c'è stato ancora più spazio per la viticoltura. E se all'inizio, coi Paleoveneti, potevano esserci due soli tipi di vitigni - uno rosso, il "Picina omnium nigerrima" (Nero come la pe-

ce, più nero di ogni altro), probabile antenato del Raboso e uno a bacca bianca, rimasto ignoto - con l'arrivo dei Romani, sono stati introdotti altri tipi di vitigni dalle terre di provenienza dei legionari-contadini. E così la viticoltura si è ulteriormente sviluppata e potenziata.

In verità, come per gli altri prodotti agricoli, anche la vite ha conosciuto in questo territorio alterne vicende, ora valorizzata e coltivata con competenza e amore, ora trascurata e quasi dimenticata o, addirittura, distrutta. Questa alternanza è

dovuta soprattutto alle vicende storiche. Con Paleoveneti e Romani, e fino al III-IV secolo dopo Cristo, la viticoltura era in auge e si producevano ottimi vini esportati fino a Roma. Poi arrivarono le orde barbariche, ignoranti di cose agricole, che hanno distrutto quanto hanno trovato, scacciato gli abitanti, fatto terra



bruciata. È in quei decenni e in quei secoli che un buon numero di abitanti dell'Opitergino-Mottense scappa e si rifugia in laguna, soprattutto nell'isola poi chiamata Cittanova Eracliana, che è la vera culla della nascente Venezia e luogo natale del patrono della diocesi, San Ti-

appare in tutta la sua bellezza quella può essere chiamata la "Valle della Vite e del Vino", ricca di vigne, di diversi tipi di allevamento, di molte moderne cantine, sicché tutti i comuni dell'Opitergino-Mottense potrebbero fregiarsi del titolo di "Città del Vino". Qui, infatti,



ci sono vitigni antichissimi, come il Raboso Piave ed altri vitigni tradizionali, come il Verduzzo e il Tocai (oggi storpiato malamente in Tai) e c'è nell'area mottense, anche il Refosco, cugino del Raboso e più tipico del vicino Friuli. Ci sono la Marzemina bianca, chia-

mata Champagne, per la dolcezza dell'uva matura e ci sono il Riesling renano e quello italico: Soprattutto ci sono i vitigni internazionali, di origine francese: fra i vitigni a bacca bianca impera lo Chardonnay, c'è del Pinot, ma poco e c'è il Sauvignon. Per quelli a bacca rossa il più diffuso è il Merlot, poi il Cabernet franc, poco Cabernet Sauvignon (che qui fatica a maturare) e un po' anche di Malbec. Infine, ci sono il Raboso Veronese, il Manzoni bianco e, sempre più diffuso, il Prosecco che dà risultati molto interessanti ed è diventato un vino Doc.

Venendo ai nostri giorni, a chi attraverso questi paesi

ziano. Occorre attendere l'arrivo dei primi monaci benedettini, dopo il VI-VII secolo, per rivedere un barlume di agricoltura e la rinascita della viticoltura. E così la storia vitivinicola dell'Opitergino-Mottense è proceduta tra distruzioni e rinascite. Come è successo nel corso della prima guerra mondiale, dai giorni della rotta di Caporetto dell'autunno del 1917. Anche in quell'occasione le truppe nemiche hanno distrutto gran parte del patrimonio vitivinicolo di questi paesi.

Il Raboso Piave Doc è dunque il vino rosso più antico, praticamente autoctono, che aspira a diventare Docg, mentre molto più recente è il Raboso Veronese di cui non si conosce con esattezza né la data di nascita (forse l'800), né il luogo di origine (forse la provincia di Verona, nelle proprietà che li avevano i Giol che poi importarono il vitigno nelle loro proprietà qui possedute). Si sa, invece, da qualche anno, che il Raboso Veronese è un incrocio fra la Marzemina bianca (il padre) e il Raboso Piave (la madre) ed è stato conservato sia perché matura prima del Raboso Piave (che avrebbe bisogno di essere vendemmiato tardi, nella prima settimana di novembre e non quindici giorni prima come si fa ora), sia perché è meno tannico e meno acido del Piave, quindi più morbido e gradevole.

## Vini allo studio

In questi ultimi anni alcuni vignaioli, anche con la collaborazione delle istituzioni e di bravi tecnici, stanno studiando le possibilità offerte sia dal Raboso Piave che dal Verduzzo detto "Motta", perché è da qui, e precisamente dalle proprietà Ancillotto di Villanova di Motta che questo Verduzzo ha iniziato ad espandersi, ad iniziare dalla seconda metà dell'800.

Gli studi in atto stanno portando, per quanto riguarda il Raboso Piave, a indicazioni molto interessanti. Oltre a produrlo nel modo tradizionale, come si faceva diversi decenni fa, vendemmiandolo quindi tardi, si è

visto che aggiungendo del Raboso passito al Raboso Piave normale si ottiene un vino di maggior pregio, meno acidulo, con tannini più morbidi, adatto ad accompagnare le grandi carni e la selvaggina di pelo. E dato che, per far ciò, si è iniziato ad appassire una parte di queste uve, si è scoperto che il Raboso Piave passito è già da solo, in purezza, uno stupendo vino da fine pasto, meritevole di essere prodotto e consumato così. Ed avrà sicuramente un futuro. Oppure, vinificandolo in rosato e magari producendolo un po' frizzante, avendo una bassa gradazione alcolica, può essere un grande vino estivo, adatto anche con il pesce e non solo quello grasso, in particolare le anguille cotte nei vari modi tramandati dalla tradizione. Infine c'è già chi pensa a produrre un Raboso Piave Spumante metodo classico, cioè con spumantizzazione in bottiglia, come lo Champagne, vinificando le uve in bianco, senza cioè far macerare il mosto nelle bucce. Ancora non c'è, ma si dice che ci sia chi lo sta preparando. Potrebbe essere una bellissima sorpresa.

E per il Verduzzo? Anche per questo vino ci sono interessanti studi ed esperienze in corso, riprendendo le viti più vecchie e moltiplicandole, per rilanciare questo antico vino locale in forme nuove, come esigono i gusti d'oggi. Ed anche qui si avranno interessanti e piacevoli sorprese.

Nell'Opitergino-Mottense c'è dunque gran fermento e c'è da credere che in un futuro abbastanza vicino l'immagine vitienologica di questo territorio risulterà più chiara, meglio definita e, soprattutto, molto più importante rispetto a un passato anche recente.

**Giampiero Rorato**

Ricreato da un'azienda di Roncadelle

# Lo Spumante dei Cavalieri, il rosso che rievoca i Templari

**È** lo Spumante dei Crociati, dei Cavalieri Templari quello ricreato in chiave moderna dai vignaiuoli "Nardin" di Roncadelle di Ormelle e che lo commercializzano sotto il nome di "Spumante dei Cavalieri" da uve di Raboso con "doppia maturazione ragionata" (D.M.R.).

È in buona sostanza una dolce spremuta d'uva Raboso parzialmente fermentata e spumantizzata a bassa gradazione (con soli 8 gradi alcool finali), prodotta da un accurato appassimento in vigneto chiamato, come detto sopra, "doppia maturazione

ragionata". Ciò si ottiene mediante la recisione del capo a frutto e/o del germoglio e successivo appassimento, più o meno prolungato dell'uva in vigneto.

L'idea e la storia: a Tempio d'Ormelle, si insediavano sin dal XII° secolo i Cavalieri dell'ordine di San Giovanni, detti Templari, ritenendo il luogo strategicamente adatto ad accogliere e rifocillare i pellegrini diretti verso la Terra Santa. Nacque così una "Maison" con molti vigneti attorno, essendo il vino adoperato per le funzioni religiose ma anche come medicamento per le



sue qualità benefiche.

Molte volte si vendemmiava a viti spoglie e imbiancate dalla neve sulle varietà rosse più forti, perché più buono era il vino che si otteneva: "buono per corpo e

cuore"! Ecco dunque... l'idea della "doppia maturazione ragionata"!

«Il nostro "Spumante dei Cavalieri" è d'un colore rosso rubino brillante e dal profumo - spiega Fabrizio Nardin - particolarmente delicato di mora selvatica, marsica, di frutta nostrana secca e d'uva a "D.M.R." raccolta tardivamente. Servito a temperatura ottimale di 8-10° C in flute, permette di esaltare il suo originale pregio». Presenta, come già ricordato, poco alcool e si accosta a formaggi invecchiati e saporiti, a dolci e a panettoni. **MS**

Un vino bianco presente alla mensa dei dogi

## L'antichissima Dorona dai lunghi grappoli

È del 1400 la prima nota scritta sull'uva "Dorona", dai grandi e lunghi grappoli "spargoli" e con gli acini dorati, ma più grossi delle "Garganeghe" di cui la "Dorona" è un parente seppur alla lontana come conferma l'esame del Dna.

Diffusa prima della caduta della Repubblica Veneta nelle più grosse isole di Venezia e nei suoi entroterra su fino quasi a Motta di Livenza, la "Dorona", spesso presente sulla mensa del Doge, è ora studiata a Conegliano nel "Centro regionale per la viticoltura, l'enoologia e la grappa" di Veneto Agricoltura.

«È un bianco davvero

promettente», spiega il dottor Emanuele Serafin, giovane ricercatore del Centro coneglianese, e che ha seguito in tutte le sue fasi la microvinificazione della "Dorona" raccolta nel 2008 sui 4 mila metri quadri di viti storiche ancora presenti sull'isola di Sant'Erasmo.

«Il vino che abbiamo imbottigliato è di colore giallo paglierino, dai marcati riflessi dorati e con spiccate note di frutta matura, specialmente - commenta ancora il dottor Serafin - di mela stramatura». Delicatamente speziato, il vino della "Dorona" rispecchia tutta la sua origine "marina" anche per la lieve nota di "salsedine" che si porta appresso, ed è ben equilibrato fra acidità e sapidità. È decisamente un bel vino da pesce!

Anche la famiglia Bisol di Valdobbiadene, specialista in Prosecco Docg, s'è interessata all'uva "Dorona" e pro-



prio per questo motivo recupererà l'antica vigna murata che domina Mazzorbo, la splendida isola veneziana comunicante con la nota Bu-

rano. Qui, sarà dunque reimpiantata la "Dorona", lo storico vitigno autoctono a bacca bianca tipicamente veneziano. **MS**



Emanuele Serafin

La tesina di uno studente del "Cerletti" di Conegliano

# Le virtù dell'Ancellotta, vino dolce e profumato

Del ritorno dell'"Ancellotta", il vitigno a bacca rossa prevalentemente coltivato in provincia di Reggio Emilia, ma con piccole enclavi nel basso Trentino, in Friuli, Lombardia, Veneto, Toscana, Puglia e Sardegna, ne abbiamo già parlato un paio di volte su *L'Azione*. Ed è proprio dalle pagine del settimanale diocesano che Roberto Visentin ha preso lo spunto per scrivere sull'argomento la sua tesina d'esame, consultando la famiglia Salotto di Chiarano che l'"Ancellotta" la vinifica e la commercializza in totale purezza, mentre in altre parti d'Italia è per lo più ado-

perata per tagliare altri vini dacchè è un vino molto ricco di colore e di zuccheri.

Un lavoro, questo di Visentin, che pone in particolare l'accento sul giudizio organolettico.

«Il vino di "Ancellotta" è di media alcolicità, poco acido, ma molto ricco di colore, adatto quindi - spiega Roberto Visentin - per il taglio. Spesso si mantiene però dolce per cui, una volta imbottigliato, diventa spumeggiante. Vinificato in purezza, è corposo con profumo di frutti rossi di bosco, marasca e un po' meno di more. I tannini non sono sgradevoli ma rotondi grazie

anche al sapore dolce che si sente, l'alcolicità rimane comunque molto importante e caratteristica del vino».

Come in molti vini rossi il sentore erbaceo è presente ma in quantità inferiori rispetto ad altri. Si consiglia di servire questo vino a temperature attorno ai 17-18° C.

C'è chi lo abbina agli antipasti, e chi ai dessert per via della sua amabilità. Roberto Visentin lo abbina invece alle carni rosse cotte al sangue e agli affettati «con una certa parte abbondante di grasso come la pancetta, o meglio ancora al "lardo di Colonnata"». **MS**



Le nuove prospettive alimentari e la ripresa nell'Opitergino-Mottense

## La rinascita dell'orticoltura

Questa è una terra benedetta, straordinariamente vocata all'agricoltura e all'orticoltura, con prodotti di assoluto valore alimentare. Non è forse vero che fin quando c'era la mezzadria, cioè fino agli anni 50-60 del secolo scorso, ogni casa colonica aveva a disposizione un grande e ricco orto, con erbe e ortaggi pronti tutti i mesi dell'anno? Si coltivavano radicchi e insalate, erbe aromatiche come sedano e prezzemolo e poi aglio, broccoli, cavolfiori, cipolle, carote, cetrioli, fagioli di vario tipo, patate, peperoni, verze, zucche e zucchine e, dalla metà del secolo scorso, anche pomodori. Bastava lavorare la terra, innaffiarla quando aveva sete e gli orti fiorivano ad ogni stagione. Poi, con la fine della mezzadria e, contemporaneamente, della civiltà contadina, l'attività orticola fu purtroppo abbandonata dai più e crebbero e si moltiplicarono i negozi di frutta e verdura che si rifornivano di frutta e ortaggi provenienti da altre regioni e addirittura dall'estero. In quegli stessi anni, anche in virtù dell'abbandono della bachicoltura, iniziò a svilupparsi nell'Opitergino-Mottense, ad iniziare da Cimadolmo, la coltivazione degli asparagi, che poi si diffuse anche nei vicini comuni di San Polo di Piave e Ormelle e, più recentemente, anche altrove, lungo le anse della Livenza, come a San Giovanni di Motta, dove si produce un ottimo aspa-

rago e lo stesso avviene presso alcuni orticoltori dell'Opitergino, con orti a fianco del Monticano.

E questa è la novità degli ultimissimi tempi: stanno moltiplicandosi anche nell'Opitergino-Mottense gli ortolani, quei piccoli coltivatori diretti che hanno deciso di dedicarsi con impegno alla loro terra, specializzandosi e producendo ortaggi. Basta andare in queste aziende per vedere la fila della gente, non solo di città, desiderosa di acquistare prodotti freschi, coltivati con criteri biologici o vicini al biologico, spendendo meno rispetto a quanto avviene nei negozi, dove la merce prima di arrivare dal produttore, magari siciliano, impiega molti giorni e passa attraverso molte mani.

Questo dunque è il fatto nuovo: una nuova rinascita dell'orticoltura, con indubbio vantaggio per le famiglie e con un positivo influsso sulle diete, più ricche di prodotti vegetali, quindi più salutari.

E lo stesso può dirsi per la frutta. In verità la coltivazione di mele, pere, pesche ha faticato a radicarsi, ma ci sono alcune aziende che continuano a produrle ed anche in questo caso i prodotti che nascono nel territorio sono venduti a prezzi concorrenziali rispetto a quelli dei negozi.

A questo punto

una domanda è d'obbligo: perché questo ritorno agli orti? È solo per motivi di costi? O non entra in gioco anche il desiderio, sempre più diffuso, di mangiare sano? Le grandi battaglie combattute, spesso nell'irrisone dei più, dei cosiddetti "verdi", che invitavano a non inquinare la terra, a rispettarla perché non è di nostra proprietà ma dataci in gestione dalle generazioni che verranno, non hanno forse contribuito a far nascere in molti una coscienza più ecologica, più rispettosa della natura, più attenta alla nostra salute?

L'avversione agli ogm (organismi geneticamente modificati) che stanno diventando monopolio di poche multinazionali americane, non hanno indotto molti a chiedersi se questa è la strada del vero progresso o non piuttosto di un nuovo colonialismo, dovendo dipendere per acquistare le sementi ogm dalle multinazionali che fissano pure i prezzi di mercato?

Sta dunque nascendo, per più motivi, una nuova coscienza, si sta tornando ai prodotti del territorio e delle stagioni, per cui sta sviluppandosi anche in questo territorio l'orticoltura specializzata. Così come si sta tornando al mais biancoverla e al mais giallo di antica tradizione per avere polente nostrane ricche di sapore e non languide e scialbe come quelle confezionate con gli ibridi americani. E dovrebbero tornare i mulini a pietra e così avremmo la nostra bella farina e potremmo rigodere il nostro vecchio pane saporoso - oggi si stenta a trovare anche qui del buon pane - e le nostre fumanti polente e i nostri grandiosi piatti tradizionali!

Per intanto accontentiamoci: son ritornati e gli ortaggi e nessuno può fermare la tendenza in atto verso il recupero delle cose buone lasciateci in eredità dalle sagge e parsimoniose generazioni del passato.

**Gianandrea Rorato**



# In bici per la campagna tra corsi d'acqua e una campagna dolcissima

**E**logio della bicicletta: è sana, economica, permette di muoversi godendo delle bellezze circostanti. Consente alla famiglia di muoversi unita, con mamma, papà e bambini, quando non sono ragazzi, che si pedalano tutti assieme alla scoperta del territorio. Basta anche una vecchia bici, è sufficiente una buona ingrassata alla catena, fanale funzionante, gomme in perfetta efficienza e via. Portare con sé, sempre, una

borraccia d'acqua, frizionarsi con un po' di repellente per gli insetti prima di partire, tenere a portata di mano un cappellino. Se si hanno bambini meglio premunirsi di una sana merenda: panino col salame, o una banana, perché pedalare fa venir fame. Via ora, alla scoperta del territorio.

Suggeriamo due itinerari, collaudati personalmente dalla giornalista Annalisa Fregonese, che regalano belle emozioni.





## Sulle orme degli antichi Templari

**Luogo di partenza/arrivo:** chiesa di Colfrancui, meta: chiesa dei Templari a Tempio di Ormelle.

**Difficoltà:** facile. Variante impegnativa: da Tempio raggiungere Ormelle e, attraverso gli "stradoni" arrivare fino a Trepiera.

Le bici si possono trasportare in auto che può essere lasciata in parcheggio dietro la chiesa parrocchiale di Colfrancui. Già questo luogo vale il viaggio. La chiesa di Colfrancui, dedicata a San Tommaso Apostolo è lambita dalle fresche acque del fiume Lia Vecchia. Il campanile è ricompreso nell'architettura della chiesa stessa, non è un edificio a sé stante. Vi sono solo un paio di chiese in Italia ad avere un campanile così. Inforcata la bici si prende via Calstorta,

passando davanti al parco di Villa Galvagna-Giol luogo di incommensurabile bellezza. Dopo il ponte sulla Lia si prosegue in direzione di Santa Maria del Palù. Un paio di chilometri ed ecco il delizioso sacello nominato nella bolla di Papa Lucio III del 1185. Si può fare una sosta, rinfrescarsi alla fontana che zampilla allegramente, entrare nella chiesetta e bagnarsi gli occhi con l'acqua della fonte che la devozione popolare ritiene benefica per gli occhi. Percorso il lungo rettilineo in direzione Ormelle, all'incrocio con via Pieve si svolta a sinistra. An-



Villa Galvagna Giol

metri e si trova l'indicazione per la chiesa dei Templari di Tempio. È un gioiello del XII secolo, con ogni probabilità fu edificata dall'Ordine monastico-militare dei Cavalieri del Tempio, con successivi ampliamenti e nuove costruzioni. La parrocchia di Tempio ed il Comune di

guidate, telefono 0422 745051-745017.

Il ritorno si può compiere per la medesima strada. Se si è ben allenati si può sperimentare una variante. Da Tempio tornati sulla strada principale in via Borgo, direzione Ormelle, alla rotatoria della strada pro-



Il tempio di Ormelle

vinciale svoltando a destra si arriva all'altezza dell'ex Mobilificio Moderno. Si attraversa la provinciale prendendo via Ragazzon. Da qui, sempre dritti, si arriva in via Stradon. E' un sorprendente rettilineo, retaggio della centuriazione romana che, a metà percorso, offre la sosta dello storico Oratorio di

Sant'Antonio alla Campagnola. Ripresa la bici si arriva in via Langhirosso, costeggiata dall'omonimo fosso. All'incrocio si svolta a sinistra, sostando davanti al moderno capitello di Sant'Antonio. Davanti c'è via Miganza: romantica stradina in mezzo ai vigneti, un tratto è in ghiaia. Si sbuca a

lato della circonvallazione di Oderzo. Svoltando a sinistra si giunge al sottopasso di via Cave e da qui, sempre dritti, eccoci alla scuola materna Trepiera. Svolta a sinistra in direzione

ospedale, dritti lungo via Altinate, svolta a sinistra in via Ippodromo Vecchio per concludere a Colfrancui.



La chiesa di Santa Maria del Palù a Colfrancui

## Il silenzio delle "Baite"



Si parte da Camino di Oderzo

**L**uogo di partenza/arrivo: chiesa di Camino, meta: fiume Rasego, nelle "Baite" di Basalghelle.

**Difficoltà:** facile. Variante impegnativa: il Saccon

di Lia a Lutrano.

Da Camino, attraversata la provinciale Cadore-Mare, si giunge al capitello di San Bartolomeo. Da qui si prende via Baite, in direzione Basalghelle. È una delle poche

zone della campagna opitergina rimaste integre. Distese di vigneti e di mais, fossati, filari di gelsi. A regnare incontrastato è il silenzio, così raro ormai nella società moderna.

Al bivio si prosegue lungo via Sant'Antonio per giungere al capitello omonimo. Attraversata la strada dopo qualche decina di metri si può sostare sul ponticello che attraversa il torrente Rasego.

Tornati in via Baite, passando davanti al maneggio "Aganoor" si tiene la direzione per Lutrano, attraversando una bella campagna, punteggiata da ottime cantine moderne.



Il capitello di San Bartolomeo



Il torrente Rasego

ne. Giunti alla strada provinciale "Cadore-Mare" la sicura pista ciclabile che la costeggia permette un buon collegamento con Camino. Il ciclista allenato invece, attraversata la provinciale, può lanciarsi alla scoperta

del Saccon di Lia, godendosi la vista del fiume Monticano dalla nuova passerella, infilando via dei Morti e, attraversata un'altra passerella in ferro, arrivare sulla strada che corre sull'argine e che porta, dopo alcune curve si-

nuose, al parco commerciale. Vi è un breve tratto, sopportabile, da fare lungo la circonvallazione opitergina,

per concludere al punto di partenza, la chiesa di Camino.

**Annalisa Fregonese**



Saccon di Lia

# L'AZIONE

Settimanale della Diocesi di Vittorio Veneto  
Via J. Stalin 8 31028 Vittorio Veneto - tel. 0438 940249 fax 0438 556497  
laazione@laazione.it www.lazione.it

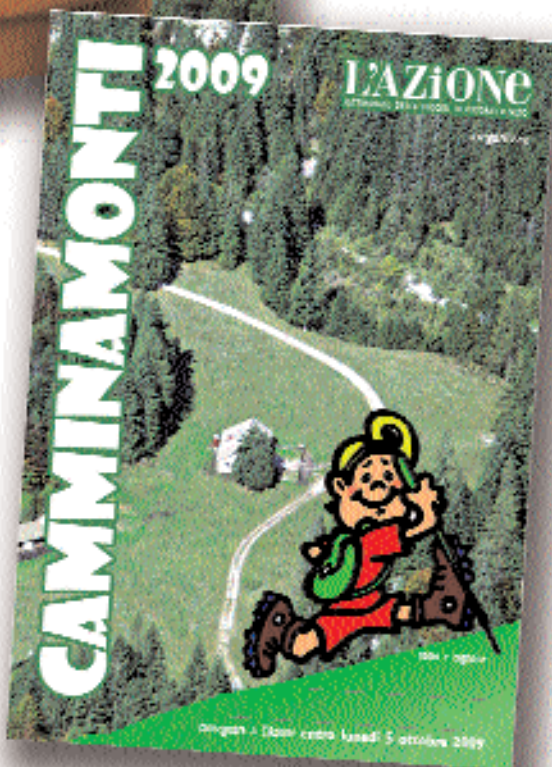
per  
crescere  
insieme

UN'UTILE  
IDEA REGALO

## Camminamonti 2009

**C**amminamonti è una iniziativa di promozione dell'escursionismo montano, curata dal settimanale *L'Azione* in collaborazione con varie associazioni ed enti locali. Gratuita ed aperta a tutti, essa propone un libriccino da mettere nello zaino e dove apporre i timbri di tutti rifugi e bivacchi raggiunti a piedi nel corso dell'estate, con premi a chi ne raggiunge di più, alle famiglie, ai gruppi. Inoltre ogni anno vengono proposti alcuni "itinerari speciali" con un piccolo premio a chi li realizzerà documentandoli con una fotografia. Gli itinerari 2009 sono accomunati dall'originalità della natura o della presenza nell'antichità di uomini o animali: l'Antro de le Mate, il Ponte de Val d'Arc, il Bus de Tofana, le Piramidi di Segonzano, lo Scoglio di San Marco, la malga di Mondeval de Sora, la Grotta di Conturines degli orsi speleo, Casera Casavento e le impronte di dinosauro. Ulteriori informazioni e le cartine degli "itinerari speciali" nel sito [www.lazione.it](http://www.lazione.it).

L'Azione, il settimanale della diocesi di Vittorio Veneto, un vasto territorio compreso tra i fiumi Piave e Livenza, dalle Prealpi bellunesi alla pianura vicino al mare. Il settimanale d'informazione di carattere generale sui fatti più importanti a livello nazionale e locale con articoli di attualità, economia, agricoltura, chiesa, cultura e spettacolo. Per richiedere l'abbonamento: tel.0438.940249 oppure [www.lazione.it](http://www.lazione.it)



# Gli orari della Sanità 29

nell'Opitergino-Mottense

aggiornati al 24/06/2009

## P.O. E POLIAMBULATORIO DI ODERZO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
<b>ALLERGOLOGIA</b>							
Equipe allergologia Treviso							
Visite allergologiche + test		15.30-18.30					
<b>ANGIOLOGIA + DOPPLER</b>							
Dr.ssa Silvia Penzo ^							
Visita angiologica			8.00-9.00	8.30-9.10			
Eccolor doppler (venoso/arterioso/TSA)			9.00-13.00	9.00-14.00			
			15.00-17.00				
dr Ferri Marcello ^							
Eccolor doppler arterioso e TSA	8.00-12.00						no esami venosi
eq. Medicina Oderzo							
Eccolor doppler (venoso/arterioso/TSA)			14.00-16.30				
<b>CARDIOLOGIA</b>							
Equipe Medicina Oderzo							
Elettrocardiogramma			10.20-11.00				
Visite cardiologiche +ecg	14.00-16.30				14.00-16.30		
visite internistiche per ipertensione					14.00-16.30		cadenza quindicinale
Visite internistiche per osteoporosi (con eventuale densitometria)				14.30-17.00			cadenza quindicinale



CARDIOLOGIA							
<b>Equipe Medicina Oderzo</b>							
Cicloergometro		9.00-10.30					
Eccardiogramma				10.00-11.30			
Holter	8.30-9.30						
<b>dr. Agnoletto Diego ^</b>							
Eccardiogramma		8.00-11.00					
Visite cardiologiche + ECG		11.00-13.00					
		14.00-17.00					
<b>dr. Ferri Marcello ^</b>							
Visite cardiologiche + ECG	8.00-12.00						
Eccardiogramma				8.00-12.00			
CENTRO TRASFUSIONALE							
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
CHIRURGIA GENERALE							
<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		
CHIRURGIA PLASTICA							
<b>dr. Silvestro Tanini ^</b>							
medicazioni			14.00-14.45				
visite chirurgia plastica			14.45-16.30				ogni 15 giorni

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
<b>DERMATOLOGIA</b>							
Dr. Tositti Gianfranco ^	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 CUP/CAD
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>							
Equipe Treviso							
prime valutazioni e controlli			8-16,30		8-16,30		prenotazioni autogestite
<b>EMODIALISI</b>							
Equipe Treviso per visite nefrologiche							
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							
<b>ENDOCRINOLOGIA</b>							
Dr.ssa Monica Albin ^		9.00-12.00	9.00-13.00		09.00-13.00		visite controllo in lista att.
U.O. Medicina Oderzo		9.15-12.15					
Agospirato (biopsia della tiroide)		8.15-9.15					solo su rich. di 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			con cadenza quindicinale
<b>FISIOPATOLOGIA RESPIRATORIA</b>							
Equipe Pneumologia Treviso							
Visite pneumologiche				14.30-17.10			
spirometria semplice e/o globale				8.30-11.30			a settimane alterne
spirometria globale con test metacolina				14-16,00			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>							
c/o 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		



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
<b>OCULISTICA</b>							
<b>Dr. Gambino Federico</b>							
prime visite e controlli	15.30-18.00	----	----	14.00-18.00	----		
<b>Eq. Oculistica Oderzo</b>							
Amb. Prime visite (lista attesa)			8.00-12.00				
	16.00-17.30		14.00-17.30		14-18.00		
<b>Ambulatorio bambini (0-8 anni)</b>		8.00-12.00	10-12.40				
<b>Ambulatorio visite per patologia</b>	8-12.30	----	----				
		16.30-18.00	----		14.00-17.00		
<b>Ambulatorio visite per glaucoma</b>		9.00-11.00			8.00-10.00		
<b>Ambulatorio diabetici</b>		8.00-9.00			10.30-12.30		
<b>Ambulatorio post-operati (autogestito dal reparto)</b>			8.00-10.00	8.00-10.00			
<b>Ambulatorio LASER</b>				8-11.00			
<b>FAG</b>					7 posti dalle 8.00		
<b>OCT</b>				11.30-13.00			
<b>Pachimetria corneale</b>	12.45-13.45						
<b>Campimetrie</b>	8.15-13.30 14.00-17.45	8.15-13.30	8.15-13.30	8.15-13.30 14.00-17.45			
<b>Valutazioni ortottiche (inclusi gli esercizi ortottici)</b>	----	8.00-13.00 14.00-17.30	8.00-13.00 14.00-17.30				
<b>ODONTOIATRIA</b>							
<b>Dr.ssa Barbon Pedrina Patrizia<sup>^</sup> (cure in lista attesa)</b>	8-13.30 14-18.30						
<b>Dr. Mazzilli Raffaele<sup>^</sup> (cure in lista attesa)</b>		9.00-13.00 13.30-15.30		9.00-16.00	9.00-13.00 13.30-15.30		
<b>Dr. Verin Giulio<sup>^</sup> (cura in lista attesa)</b>			8.00-13.00				
<b>ONCOLOGIA</b>							
<b>Equipe di Treviso</b>			14.00-15.40				
<b>ORTOPEDIA</b>							
<b>Equipe ortopedica</b>							
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 o/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>							
<b>dr.ssa Procopio Teresa</b>	8-13.00						
<b>dr. Scopacasa Fortunato<sup>^</sup></b>		8.00-13.00	8.00-13.00				

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
dr. Guadagnin Tiziano ^				8.00-13.30			
dr. Savoca Vincenzo ^					8.00-13.00 14.00-16.00		
<b>OSTETRICIA-GINECOLOGIA</b>							
<b>Equipe ostetrico-ginecologica</b>							
visite ginecologiche	14.15-17.15						
visite, ecografie ginecologiche + colposcopie				14.15-17.30			
Visita ostetrica/ecografie per gravi a rischio, visita onco-ginecologica (gestione dr. Soave)	14.15-17.00						
<b>CENTRO PMA</b>							
Ambulatorio per la Sterilità coniugale			14-17,20				
dr.ssa Muggia Fabio ^							
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							
dr.ssa M. Marzolini							
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						
dr.ssa A. Maieron							
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
<b>PEDIATRIA</b>							
<b>Eq. Pediatria</b>							
<i>(Tutti ambulatori in lista di attesa)</i>							
Amb. allergologico	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00		AMB. Ridotti dal' 1.7 al 31.8.09
Amb. auxologico-endocrinologico-obesità	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00		AMB. Ridotti dal' 1.7 al 31.8.10
Amb. infettivologico	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00		AMB. Ridotti dal' 1.7 al 31.8.11
Amb. nefrologico	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00		AMB. Ridotti dal' 1.7 al 31.8.12
Amb. neonatale	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00	10-12.00		AMB. Ridotti dal' 1.7 al 31.8.13
<b>PSICHIATRIA</b>							
Reparto	14.30-15.30			14.30-15.30			autogestione reparto
C.S.M.							tel. 0422 715694
<b>RADIOLOGIA</b>							
<b>Equipe radiologica</b>							
Diagnostica	8.00-14.00	8.00-14.00	8.00-14.00	8.00-14.00	8.00-14.00		
TAC (prenotazioni solo c/o Radiolog)	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			

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
<b>REUMATOLOGIA</b>							
Dr.ssa Pianon Margherita ^							
Visita reumatologica (lista attesa)				8.30-13.30			
<b>UROLOGIA</b>							
<b>Equipe di Treviso</b>							
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>							
<b>U.O. Anestesia</b>							
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	11.15-12.00	11.15-12.00		11.15-12.00	11.15-12.00		
(solo U.O. Anestesia Oderzo)							
medico con ^ = SPECIALISTA AMBULAT.							

**FARMACIE**

Farmacia Al Ponte  
Via IV novembre, 42 - Motta di Livenza, tel. 0422 766062

Antica Farmacia  
alla Provvidenza  
Via Ballarin, 1 - Motta di Livenza, tel. 0422 766550

Farmacia Trevisan  
piazza Vittorio Emanuele II, 18 - Oderzo, tel. 0422 815525

Farmacia Favero  
via Garibaldi, 18 - Oderzo, tel. 0422 712241

Farmacia Scotto  
via Umberto I, 28 - Oderzo, tel. 0422 712221

Farmacia Carretta  
Via Roma, 15 - Mansuè, tel. 0422 741138

Farmacia Dal Magro  
piazza M. d'Aviano 7 - Piavon, tel. 0422-752950

**PEDIATRI**

Lisa Drigo, Via Risorgimento 26, Motta di Livenza, tel. 0422 861466

Giovanni Parcianello, Via D'Annunzio, 6, Oderzo, tel. 0422 712554

Sebastiano Rizza, Via Luzzatti, 48, Oderzo, tel. 0422-716693

Caterina Torchio, Riviera Scarpa 51/c, Motta di Livenza, tel. 0422 860065

**MEDICI DI BASE**

Pierantonio Alvisi, Via Pigozzi, 4/2, Oderzo, tel. 0422 718380

Emilio Bisetto, Borgo Aleandro, 10, Motta di Livenza, tel. 0422 860038

Paolo Bonvicini, via Bocca di Palazzo, 5 - Motta di Livenza, tel. 768587

Aldo Calcinotto, via Luzzatti 48, Oderzo, tel. 0422 716392

Gianluigi Casagrande, Via Maggiore, 52, Piavon, tel. 0422 752033

Fabio Chiappetta, piazza San Tiziano, 18, Mansuè, tel. 0422 741607

Giuseppe Crema, via San Pio X, 28, Oderzo, tel. 0422 815357

Maria Rita De Favero, viale Gasparinetti, 1, Oderzo, tel. 0422 712640

Anselmo Fabris, via Marconi 18, Mansuè, tel. 0422 741860

Paolo Favero, Borgo Aleandro, 10, Motta di Livenza, tel. 0422 766185

Angelo Ferri, corso Umberto I 7/2, Oderzo, tel. 0422 815284

Franco Floriani, Via Luzzatti, 48, Oderzo, tel. 0422 710174

Rosa Forlin, via Fossabiubia, 25, Mansuè, tel. 0422 801177

Camillo Garbin, via Nardini, 10, Motta di Livenza, tel. 0422 766110

Riccardo Gasparri, via Roma, 24, Mansuè, tel. 0422 741605

Massimo Gerolin, Borgo Aleandro, 10, Motta di Livenza, tel. 0422 861816

Gaspere Lisciandra, via Diaz 4, Oderzo, tel. 0422 717524

Maurizio Manzato, Via Riva Monticano, 26, Motta di Livenza, tel. 0422 766960

Claudio Piovesana, via Luzzatti 48, Oderzo, tel. 0422 716920

Giuseppe Rossi, Viale Gasparinetti, 2, Oderzo, tel. 0422 710828

Pierluigi Sessolo, Via Martini, 11, Oderzo, tel. 0422 712229

Pier Amedeo Simonella, Via Riviera Scarpa 45 Motta di Livenza, tel. 0422 766602

Luigi Tesser, viale Gasparinetti, 3,

Oderzo, tel. 0422 814986

Federico Tombolini, via Ballarin 3/1 Motta di Livenza tel. 0422

**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), tel. 0422-715242

**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