

L'AZIONE ILLUSTRATA

Settimanale della Diocesi di Vittorio Veneto

9 dicembre 2002

51

Anno LXXXVIII - Euro 1,90 - copia omaggio - Sped. in abb. post. -45% - art. 2 comma 20/b L. 662/96 Fil. Treviso

Sapori e gusti di casa nostra

Una cartina
della diocesi
con i principali
prodotti tipici

4-5

Il Prosecco
e la Grappa
venduti
in tutto il mondo

8-14

La riscoperta
dell'olivo
a Conegliano
e Vittorio

16-18

Viaggio
tra le osterie
"gloriosi"
ritrovi

31-43

McDonald's non abita in Sinistra Piave. Ad hamburger, coca cola, ketchup, chi vive tra Piave e Livenza preferisce muset, figadei, polenta, tripe, marroni, prosecco. Specie negli ultimi anni è cresciuta la cultura, la conoscenza e il consumo dei prodotti tipici locali. Diversi i segnali che lo testimoniano: l'attenzione dei mass-media; il successo di feste (si pensi ai marroni di Combai o alla festa dell'Uva di Farra) e fiere (da Santa Lucia a Godega); le pubblicazioni sul tema.

In questo numero dell'*Azione Illustrata* proponiamo ai lettori un viaggio tra i sapori e i profumi del nostro territorio, soffermandoci su produttori che hanno fatto la scelta del prodotto tipico di "qualità". Siamo certi che, come noi, resterete entusiasti di questo originale viaggio.

Nella foto in copertina:

Lara Berti con una forma di formaggio "al fieno" prodotto a Malga Budui a Miane che Lara gestisce insieme al marito Giancarlo Curto. Quella dei Curto è una gran bella famiglia: pochi giorni fa è nata Matilde, quarto figlio dopo Riccardo di 13 anni, Giada di 12 e Francesco di 8. Giancarlo è "figlio d'arte" avendo appreso, come il fratello, i segreti dell'arte casara e culinaria da papà Michele. Insieme gestiscono pure l'agriturismo La Dolza di Valmareno.



L'AZIONE
Settimanale della diocesi di Vittorio Veneto
(iscritto al n. 11 del Registro stampa del Tribunale di Treviso il 21-9-1946 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'Artigrafica snc Casale sul Sile-TV

ABBONAMENTI 2003:
Annuale (50 numeri) 40 €
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 Distributrice Italiana
Socio del CONSIGLIO NAZIONALE SETTIMANALI SOC. COOP. a.r.l. - ROMA

CONCESSIONARIA ESCL. PUBBLICITÀ
www.agenziacima.it

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

Chiuso in redazione

Nel 2000 il Ministro delle Politiche agricole ha approvato un decreto che riconosce e tutela oltre 2 mila e cento prodotti tradizionali locali. In questo modo lo Stato ha voluto dotarsi di un "arma" per contrastare la crescente e selvaggia "pirateria" agroalimentare che ha ormai portata internazionale. Nella tabella alcuni prodotti tipici riconosciuti del nostro territorio.

Cresce la cultura e il consumo di prodotti locali Hamburger, coca cola e ketchup?

MEGLIO MUSET, MARRONI E PROSECCO



Abitudini e usi di vita vanno continuamente evolvendosi e cambiando, a volte in meglio, a volte in peggio. Quando negli anni del boom economico, nel corso della seconda metà del secolo scorso, ci si è letteralmente gettati sui prodotti reclamizzati da giornali e televisione, messi sul mercato dalle potenti multinazionali, siamo cambiati in peggio. È vero che, grazie all'aumentato benessere e alla maggior disponibilità di prodotti agroalimentari nei tanti enormi supermercati sparsi sul territorio, anche le nostre scelte erano più varie, ma si cadeva sempre lì, sui prodotti più reclamizzati, usciti da fabbriche e industrie agroalimentari collocate

non si sa dove, nelle quali non si sa quello che entra né come si lavora. Sul piano della qualità della nostra vita si è

trattato evidentemente di un passo indietro, perché rinunciare ai prodotti della tradizione – i salami dei nostri maiali, la conserva dei nostri pomodori, le patate dei nostri orti, la carne bovina delle nostre stalle, polli, tacchini, faraone dei nostri cortili, pecore, agnelli e capretti dei nostri monti, ecc. – per acquistare prodotti di incerta origine e di sconosciuto modo di coltivazione e allevamento è stato sicuramente un passo indietro. Poi il vento è cambiato e, forti di una nuova, più seria e crescente cultura alimentare e influenzati anche dai movimenti “no-global”, siamo stati spinti a rivedere le nostre scelte e si è compreso che probabilmente avevano ragione i nostri vecchi quando invitavano a non lasciare la strada vecchia per la nuova, se la vecchia ci aveva sempre soddisfatto. E la

(segue a pagina 7)

(segue da pagina 5)

“strada vecchia” è quella di casa, quella cioè che ci consiglia di rivolgerci innanzi tutto ai prodotti di casa nostra. I prodotti del territorio li conosciamo bene, li vediamo correndo per le nostre strade, possiamo acquistarli anche con facilità. E sono tanti. Il territorio che ci interessa – sia esso la Sinistra Piave, la Marca trevigiana o l'intero Tri-veneto – di prodotti agroalimentari di alta qualità ne produce molti: il radicchio rosso di Treviso (precoce e tardivo) e quello variegato di Castelfranco; gli asparagi di Cimadolmo, di Badoere, di Bibione, ecc.; le patate del Quartier del Piave; l'olio extravergine d'oliva

della Pedemontana anche trevigiana; i peperoni di Zero Branco; la gran varietà di ortaggi (sono una cinquantina) del Cavallino e di Sottomarina nel Veneziano, di Rosolina e Lusina nel Polesine; e ancora le ciliegie della Pedemontana; mele, pere, pesche dei tanti frutteti veneti, ecc. Ci sono poi, un po' ovunque, numerosi piccoli allevatori di maiali ed è possibile trovare insaccati di vario tipo preparati secondo le nostre antiche tradizioni; ci sono allevamenti domestici di anatre, oche, conigli, pollame vario; ci sono i formaggi delle nostre latterie e di tanti piccoli artigiani; ci sono aziende agrituristiche che vendono prodotti seri di propria produzione;



Giampiero Rorato

c'è il miele, stupendo, della Pedemontana, ecc. Sono solo alcune indicazioni, perché ciascuno, con un po' di buona volontà – e per il suo vero interesse – può scoprire prodotti ottimi e di grande qualità anche vicino a casa sua. Va ricordato che negli ultimi tempi l'alimentazione sta cambiando: si mangia meno

e meglio, diminuisce il consumo della carne rossa e aumenta quello della carne bianca; diminuisce anche, complessivamente, il consumo della carne e aumenta quello dei prodotti vegetali, cioè verdura e frutta, ecc. È evidente che questa riscoperta e valorizzazione dei prodotti locali non è assolutamente fine a se stessa, non avviene per una mania di assurdo localismo, ma, desiderosi di poter controllare quello che dobbiamo mangiare, ricerchiamo prodotti genuini, dai sapori freschi, sani, seri, espressione della nostra cultura alimentare, nati nel nostro stesso ambiente di vita.

Giampiero Rorato

È la punta di diamante dei prodotti tipici

Nelle colline nasce il prosecco

VINO INVIDIATO DA TUTTO IL MONDO

«**A**nostro giudizio, condiviso d'altronde da chi è addentro in queste cose, il Prosecco è un vino – commentava il compianto professor Tullio De Rosa sul finire degli anni Cinquanta del secolo scorso – con un domani promettente». De Rosa non era un profeta, ma un grande “uomo del vino”, capace però di cogliere tendenze e di guardare avanti, ma non a vanvera, perché nel “caso” del Prosecco l'illustre professore ben sapeva che è «un vino che si fa bere, un vino che non tradisce, che non taglia le gambe, che non offusca la nostra serenità».

«Il vino Prosecco è di certo – amava ancora ripetere Tullio De Rosa – il vino bianco per antonomasia della provincia di Treviso. Dalle colline in cui nasce, diffonde la sua sottile malia su quanti lo ricercano nelle tiepide giornate di primavera quando il suo profumo di fiori, il suo profumo di miele, il suo profumo di mela selvatica si mescola coi cento, coi mille profumi dei fiori che allora inondano le “rive”. Un calice di Prosecco, dal bel paglierino leggero, scarico di tinta, con qualche perla gassosa che si svolge nel bicchiere, è un compiacimento, è un godere le piccole gioie che



ancora riusciamo a strappare alle preoccupazioni di tutti i giorni».

Il vino Prosecco, da allora, di strada non ne ha fatta solo tanta, ma è volato per il mondo, tant'è che oggi si presenta in diverse tipologie per accontentare



una domanda sempre più cosmopolita.

Il Prosecco Doc di Conegliano-Valdobbiadene è “spumante” extra dry (il “classico” che combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine) e brut (più moderno e da gustare con antipasti di pesce e verdure anche elaborati e piatti di pesce al forno); è frizzante (nato per incontrare i giovani e per avvicinare il consumatore meno esperto); è infine “tranquillo”!

«Quest'ultima è la versione meno conosciuta – spiega Giancarlo Vettorello in “Conegliano-Valdobbiadene. Terra del Prosecco Doc”, un simpatico tascabile realizzato nell'ottobre 2000 dal Consorzio di tutela del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene – al di fuori della zona di produzio-

ne. Si ottiene dai vigneti più fitti e poco produttivi e da uve ben mature. La vinificazione prevede una breve macerazione a freddo sulle bucce dell'uva, in modo di arricchire il vino, in aromi e struttura. Il colore è paglierino delicato, i profumi sono di mela, pera, mandorla e miele di mille fiori. La struttura è soave e persistente, con un retrogusto talvolta gradevolmente amarognolo che lo rende più articolato e complesso. Anche se non è un vino da invecchiamento, lo si può apprezzare anche al secondo anno di vita».

«Va bevuto a 10-12°C – conclude Giancarlo Vettorello – su antipasti delicati di mare e di terra, e in abbinamento con i bocconcini marinati della tradizione veneta».

Mario Sanson

Conegliano dal 1876 vanta una scuola enologica

Nei vigneti del Cerletti SI SPERIMENTANO I VINI DI DOMANI

Il "Cerletti" di Conegliano è uno dei più conosciuti e affermati istituti con ordinamento speciale per la viticoltura e l'enologia, che dal 1876 prepara gli "specialisti" del vino, richiesti tuttora in ogni parte del mondo. A supporto e a compendio dell'attività didattica vi è una moderna cantina e un grande vigneto collinare di proprietà della Provincia di Treviso, entrambi situati entro il perimetro urbano di Conegliano. La Scuola è perciò produttrice di vino, e non poteva non essere così, perché in tema di "Enologia" si conferma ancora una volta, se ce ne fosse bisogno, che la "pratica" vale davvero di più della "grammatica"! I vini che professori e studenti producono sono diversi, e, fra gli altri, troviamo in vendita diretta alla cantina della Scuola o in enoteche appositamente autorizzate, "Prosecco", "Manzoni Bianco", il "Falena" e, stagione permettendo, un singolarissimo "Novello". Per il "Prosecco" la vinificazione è in "bianco clas-

sica" con fermentazione condotta da lieviti selezionati, in serbatoi d'acciaio, a temperatura controllata. Il "Prosecco" della Scuola enologica di Conegliano ha spuma giustamente evanescente, con "perlage" fine e persistente, un colore giallo paglierino scarico e un profumo delicato, fresco e fruttato che può ricordare la mela acerba, il limone, la pesca, il glicine e l'acacia. Di 11,5 gradi, va bene per tutte le occasioni, ottimo anche come aperitivo, in special modo se servito a 6-8°C. Altra musica e altra storia invece per il celebre "Manzoni Bianco", ex I. M. 6.0.13 (la sigla indica le coordinate della pianta di vite in seno alle parcelle sperimentali), che è in assoluto il vitigno più rappresentativo della Scuola giacché fu ottenuto nel 1930 dall'allora preside Luigi Manzoni tramite un



Il 16 settembre scorso il presidente della Provincia Luca Zaia ha inaugurato la nuova sede dell'Istituto professionale statale per l'Agricoltura "Corazzin" all'interno dell'area della Scuola enologica di Conegliano

incrocio di "Riesling renano" con "Pinot bianco". Le caratteristiche organolettiche del "Manzoni Bianco" sono colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli e profumo intenso, delicatamente aromatico, dove domina la frutta matura esotica con l'ananas ben presente che si accompagna all'albicocca matura. Un'occhiata infine ai rossi che hanno come denominatore comune Marzemino e "I.M.2.15". Rosso con riflessi violacei, il "Falena" fa 11 gradi

alcolici e ha profumo di piccoli frutti rossi tra cui spicca la fragola e la ciliegia. Morbido, leggero ed equilibrato va su piatti leggeri e spuntini non impegnativi, è comunque vino anche da "fuori pasto". Di colore "rubino brillante" è invece il "Novello", ottenuto rigorosamente con la macerazione carbonica. Oltre ai "piccoli frutti rossi", con fragola, ciliegia e lampone in evidenza", completano il bouquet leggere note di rosa canina, cipria e cannella.

La distilleria ha sede a Vittorio Veneto

Prugna e Graspas dei Amighi

LIQUORI DI CASA DE NEGRI

I De Negri di Vittorio Veneto, distillatori da oltre sessant'anni, vantano numerosi riconoscimenti, fra cui la prestigiosissima "Silver Medal" di Brussels, guadagnata nel 1999. I De Negri sono però conosciuti dal grande pubblico nazionale e d'oltre oceano in special modo per la "prugna", anche se le loro grappe, tutte rigorosamente artigianali, stanno guadagnando, come si diceva, premi su premi nel complesso e complicato mondo della distillazione.

Ritornando alla loro cono-

sciutissima e celebrata "Prugna", essa è un liquore unico nel suo genere, infatti «la ricetta esclusiva per la sua produzione – commentano i titolari della rinomata Distilleria di via Oberdan a Vittorio Veneto – è stata elaborata dallo stesso fondatore dell'Azienda». Ingredienti che, rimanendo tal quali sino ai nostri giorni, hanno garantito e consentito la diffusione del prodotto anche in nuovi mercati.

«La nostra "prugna" ha saputo affermarsi – spiegano ancora i De Negri – per il suo gusto inconfondibile

e per il suo aroma che ricorda nettamente il frutto, del cui succo contiene ben il 15%, divenendo ben presto leader del proprio settore».

Il segreto del suo inossidabile successo? «Un giusto tenore alcolico – assicura uno che ama e che si fa appositamente spedire codesta "prugna" in capo al mondo – unito ad un sapore personalissimo, in un amalgama ricca di armonia».

Non possiamo tout-court chiudere con la "prugna" senza manco fare un cenno alla "Graspas dei Ami-

ghi", che è la più nota delle grappe in Casa De Negri, e che ha contribuito al pari, o almeno quasi al pari, della famosa "prugna" a far conoscere in giro il nome di questi "piccoli-grandi" distillatori.

«Creata appositamente per i propri amici dal mastro distillatore Mario – aggiunge il giovane contitolare Giovanni –, la "Graspas dei Amighi" ha saputo ben presto farsi apprezzare per la sua schiettezza e per il suo sapore, caldo rotondo e delicato».

Prodotta secondo il metodo tradizionale, con distillazione in discontinuo, la "Graspas dei Amighi" deve al lungo invecchiamento in botti di rovere il suo colore paglierino e il suo profumo etereo e armonico».

Mario Sanson

Prodotto nel Felettano dall'azienda "Beniamino Maschio"

Dalle erbe delle nostre Alpi IL GENUINO LIQUORE KAPRIOL

Prodotto unico, genuino e naturale, il liquore Kapriol si ottiene partendo da un macerato di bacche di ginepro e di altre svariate erbe tipiche delle nostre Alpi, che viene dapprima posto in infusione alcolica, poi passato in alambicco da dove, mediante un processo di distillazione lenta e meticolosa in piccole caldaiette di rame, sgorga un purissimo distillato dalle caratteristiche organolettiche finissime e inconfondibili. Il risultato di queste operazioni è stato per decenni l'ottenimento di un prodotto fiore all'occhiello della ditta De Bernard, storica azienda di Conegliano. Dalla scorsa primavera, dopo la morte del socio fondatore della De Bernard, la produzione di questo "gioiello", è stata affidata all'azienda "Beniamino Maschio" di San Michele di San Pietro di

Feletto, che ne cura anche la distribuzione per alcuni importanti canali di vendita.

«Hanno scelto noi perché eravamo una garanzia di continuità di questa tradizione di alta qualità» spiega Alessandro Maschio, che gestisce l'azienda assieme al padre Beniamino, fondatore e grappaio di grande esperienza, «in quanto tutta la nostra filosofia aziendale poggia su solide basi di sapienza artigianale, frutto di un vasto patrimonio di conoscenze nel settore, custodito e trasmesso da generazioni».

L'affinatissimo naso deve saper cogliere ogni piccola sfumatura di aroma (e questo poiché molte delle erbe raccolte e utilizzate sono a ciclo biennale e le condizioni atmosferiche non sono sempre uguali), per poter dotare il Kapriol della sua specifica identificabilità: l'intenso aroma di gine-



Alessandro Maschio

pro, il gusto deciso e mai pungente nonostante i suoi 40 gradi alcolici, insomma il liquore di montagna per antonomasia che sempre più viene apprezzato e richiesto anche in pianura e nelle grandi città.

«Il Kapriol è un liquore che può essere assaporato in modi diversi: con ghiaccio o caldo come punch, sul gelato, come correzione del caffè, come classico dopo pasto, per una ricarica energeti-

ca quando si sta sciando... e nuovi abbinamenti ed occasioni di consumo sono allo studio».

Il liquore Kapriol giunge a integrare e rinnovare una tradizione nata nel 1892, quando Antonio Maschio ritornò dalla Transilvania fissando a Vazzola la sede della prima distilleria di famiglia. Beniamino, suo nipote, fondò l'attuale azienda nel 1965 sulle colline di San Michele di Feletto, guadagnandosi, in quasi quarant'anni di attività, fama e apprezzamento con i famosi marchi "Sanmichele" e "Le grappe di Beniamino Maschio", sinonimi di bontà e qualità. Tutti i prodotti della Beniamino Maschio si possono acquistare anche nel piccolo negozio attiguo all'azienda, posto in via San Michele n. 70 a San Michele di San Pietro di Feletto (telefono 0438.450023).

Prodotto dall'Istituto per il sostentamento del clero

Il Prosecco Extra dry "Cenetae" DAL SAPORE AMABILE E ARMONICO



Com'è noto e risaputo ci sono proseccchi e proseccchi, e nell'ambito dei più nobili di collina s'è fatto conoscere in questi ultimi anni anche il "Cenetae", che è un Prosecco di Conegliano a denominazione di origine controllata. Particolarmente apprezzato lo spumante Extra dry, che come il frizzan-

te, viene ottenuto dalle uve "prosecco" raccolte in poderi dell'azienda agricola dell'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero di Vittorio Veneto.

«L'Extra dry è il Prosecco classico, - commenta Giancarlo Vettorello del Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene - la versione che combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage. L'aromaticità è fresca e ricca di profumi di frutta, mela, pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. In bocca il vino è morbido e al tempo stesso asciutto - spiega ancora Vettorello - grazie ad una acidità ben presente».

Lo spumante Extra dry "Cenetae" viene prodotto per fermentazione naturale a bassa temperatura onde preservarne gli inconfondibili aromi. Ha caratteri organolettici che si possono riassumere in una spuma

persistente, in un colore giallo paglierino brillante, nel tipico profumo fresco e fruttato, e in un sapore amabile e armonico.

L'Extra dry "Cenetae" sviluppa una gradazione alcolica di 11,5 e un'acidità totale del 6,0-6,5 per mille.

Ad una temperatura di servizio di 8°C è un gran fuori pasto ed è inoltre ottimo su piatti a base di pesce e altrettanto sul dessert.

Mario Sanson

Ma ad Ogliano è una presenza antica

Torna di moda l'olivicoltura, CIRCOLA L'OLIO LOCALE

Gli studiosi della storia locale e dell'origine dei toponimi dei nostri paesi, ogni tanto si soffermano su termini come *Oleanus* che avrebbe anticipato l'odierna frazione di Ogliano, ma anche sullo stesso *Cum Oleanus* per dire Conegliano.

Chi sostiene queste tesi argomenta che la nostra collina era un tempo terra di coltivazione di olivi e luogo di produzione di oli che uscivano dalle pietre di antichi frantoi per arrivare sulle tavole delle osterie, nelle stazioni di posta, in casa dei gastaldi o delle ville dei veneziani in terraferma.

Segno che il clima favoriva questa produzione prima del radicarsi e diffondersi della coltivazione viticola in modo diffuso.

E a suffragio di tale ragionamento, si porta anche il ritrovamento negli archivi storici di antichi ricettari che citano l'olio prodotto in queste zone come ingrediente di piatti saporiti di stagione.

Poi, alcuni inverni di particolare freddo, il cambiamento del clima, una mag-

giore redditività di altre produzioni agricole, l'arrivo della tecnologia, portarono nel tempo all'abbandono dell'olivicoltura. Da alcuni anni però, complici nuovi mutamenti climatici, una necessità di diversificare le produzioni, gli incentivi dell'Unione europea, l'importanza di registrare marchi di denominazione di origine certificata, e tanti altri elementi hanno riportato in auge la coltivazione dell'olivo.

Così, non c'è zona collinare dove non siano stati reimpiantati olivi e si cominciano a vedere interi appezzamenti di terreno destinati ad olivi.

Così in via Montenero a



Ogliano, appena sotto la chiesa arcipretale, un'intera collina è coltivata ad olivi. Anche in via dei Colli, verso Collalbrigo ci sono macchie di terreno ad oliveto. Tra Santa Maria di Feletto e Rua e tra Colfosco e Ponte della Priula. E così anche altrove, segnali chiari di un ritorno di interesse.

Siamo lontani chiaramente da regioni come la Puglia con 400 mila ettari di oliveti, strade dedicate alla "Parenzana", alla "Bella di Cerignola", al "Dauno", a produzioni con marchio europeo Dop - Denominazione di origine protetta - ed esportazioni in tutto il mondo.

Ma non siamo neanche agli inizi se all'Azienda agricola dei Conti Collalto a Susegana,

l'enotecnico Adriano Cenedese, direttore della locale apprezzata cantina, propone tra vini di qualità, oltre alla Grappa del Conte anche l'olio di oliva dei Collalto.

Un prodotto superbo per sapore, delicatezza di gusto, profumo forte che tutti possono così acquistare e che ben si accompagna a molti piatti della cucina tipica trevigiana.

Ma se Collalto commercializza la sua produzione, altri, privati cittadini e alcuni agriturismi, gestiscono una quantità d'olio ancora limitata per i sapori della tavola imbandita con gli amici. E l'olio prodotto diventa così un momento di festa e un regalo che passa di mano per portare a casa qualcosa di assolutamente unico, non reperibile al supermercato, nel limitato circuito degli eletti cultori della genuinità al di fuori delle mode.

Sergio Dugone



L'azienda dei fratelli Nardi ha sede a Soligo

Perlage conquista il mercato CON UVE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Non dovete meravigliarvi se in un ristorante finlandese vi portano una bottiglia di Prosecco Perlage per accompagnare i piatti locali. Lassù, infatti, la cantina solighese è molto popolare e vende annualmente 60 mila bottiglie. Ma anche in Germania e in Olanda non è raro imbattersi in vini dell'azienda oggi diretta da Ivo e Claudio Nardi. Azienda che di strada ne ha fatta, e tanta, da quando, alla fine degli anni Quaranta, Tiziano Nardi impiantava sulle assolate colline solighesi le prime viti Prosecco. Quel vigneto oggi esiste ancora, porta il nome di Riva Moretta ed è il simbolo e l'orgoglio di Ivo e Claudio. Che si definiscono "figli d'uva": essi, infatti, sono la terza generazione di una famiglia di viticoltori, in cui i padri

hanno trasmesso ai discendenti esperienza e serietà professionale insieme al rispetto quasi religioso per la terra. Da questi valori deriva, nell'ormai lontano 1981, la scelta di Ivo e Claudio di introdurre tecniche di agricoltura biologica nella propria azienda. Spiega Ivo: «La coscienza di essere responsabili anche per le generazioni future ci ha indirizzato verso tecniche ecocompatibili, convinti che ciò ci aiuterà a lasciare un ambiente più pulito ai nostri figli». E così, nel giro di quattro anni, tutta l'azienda è stata "convertita" al biologico. Oggi Perlage trasforma mille 200 tonnellate di uva (pari a una superficie di circa 90 ettari), parte proveniente dai vigneti di proprietà di Soligo e Refrontolo e parte acquistata da altre aziende rigorosamente biologiche. Ma cosa vuol dire produrre vino da coltivazioni biologiche? «Vuol dire utilizzare solo sostanze di origine naturale (compost, poltiglia bordolese) nella difesa e nella fertilizzazione come prevede la normativa europea» spiega Ivo. Ma alla Perlage fanno di più, attenendosi a rigide regole "bio" anche nella fase del-



Il team di Perlage

la lavorazione del vino in cantina. Dove, nel periodo vendemmiale, al fianco dell'enologo "di casa" è presente un winemaker australiano: ciò ha permesso positivi scambi tra l'antica tradizione viticola italiana e la più dinamica enologia australiana, apportando risultati qualitativi di grande rilevanza.

Se c'è un termine che ben si cuce addosso ai fratelli Nardi è quello di "pionieri". Tra i primi sono partiti con le uve da agricoltura biologica; tra i primi hanno capito l'importanza di promuoversi all'estero; e tra i primi hanno presentato il proprio prodotto nell'ambito di una festa dove si sono alternati cultura, prodotti tipici, musica. È avvenuto lo scorso 6 novembre, nella cantina di Soligo, in occasione della festa del Novello: si è assaggiato vino insieme ai marroni di Combai e alla polenta bianca, ascoltando i brani dei Barbapedana, sorri-

dendo con i burattini di Alberto De Bastiani.

La punta di diamante della produzione Perlage è e resta il Prosecco nelle versioni Spumante, Frizzante e Riva Moretta. Il primo viene fatto con le uve raccolte nella parte più alta delle colline; il secondo con le uve della fascia medio-bassa; il terzo è il frutto del più vecchio vigneto dell'azienda dove si affiancano viti con quasi 60 anni di età e viti appena piantate. Nel catalogo troviamo poi Verdiso, Manzoni Bianco barricato, Merlot, Cabernet e Raboso barricato "Corte del Giano".

Per chi volesse degustare i vini Perlage segnaliamo il 21 dicembre l'appuntamento al negozio Ariele di viale Venezia a Conegliano dalle 10.30 alle 19.30. Oppure, nei giorni feriali, è possibile assaggiare il vino laddove viene prodotto, ai piedi delle colline di San Gallo.

Federico Citron



A Vittorio gli ulivi
della famiglia Baccichetti

Il Frantoio e il Leccino

CRESCONO SUL COLLE SAN PAOLO

Se vi capita di passare per piazza Giovanni Paolo I, in quel di Ceneda, alzate gli occhi e soffermateli sul declivio del colle di San Paolo che domina la piazza e tutta la pianura. Pur non essendo in una assolata e asciutta terra del sud, alla vostra vista si presenterà uno spettacolo che rincuora l'animo. Una distesa di ulivi che pare si tocchino l'un con l'altro e, poco più in là, un'altra, con piante ancora piccole, appena messe nella terra. Se poi siete anche un poco curiosi, potreste sapere che quella terra è di proprietà della famiglia Baccichetti, che pazientemente ha ripristinato su San Paolo, spostandola di qualche metro, una piantagione presente nel 1600 lungo la strada che arriva al Castello di San Martino, come si riscontra nella "Vera descrizione della città di Ceneda" del nobile Giorgio Graziani, in quella località denominata tutt'ora 'Palasi'.

Trecentoventi ulivi che hanno già dodici anni e altri quattrocentocinquanta nel terreno conti-



Sebastiano Baccichetti

guo, piantati "con amore e passione prima da mio fratello Tiziano e poi da me - racconta Sebastiano Baccichetti -. L'olivo è una pianta speciale, che non si può confondere con altre, che ha un verde particolare, che ama la solitudine, la terra sassosa che non trattiene l'acqua, ed è desiderosa del sole che l'asciuga. Purtroppo il nostro clima negli ultimi decenni è peggiorato di anno in anno, ma non sono usuali le gelate che farebbero morire le piante; e così noi abbiamo voluto quasi lanciare una sfida, vedere se su quel versante, riparato dal vento e declinante, sarebbero vissute due di

(segue a pagina 18)

(segue da pagina 17)

quelle qualità autoctone adatte al nostro clima, il Frantoio e il Leccino, e le abbiamo fatte arrivare direttamente dalla Toscana. La curiosità è stata soddisfatta. Dopo quattro anni il primo esiguo raccolto, ma da qualche anno la produzione è di circa dieci chilogrammi di olive per pianta, che danno in totale quattro quintali di olio di buona qualità, con un scarso grado di acidità, solo 0,25 per cento. Fino ad



ora l'abbiamo prodotto per uso proprio o per farlo assaggiare a qualche amico, o lo abbiamo promosso a qualche fiera, ma tra breve riusciremo ad avere una produzione utile per la vendita e lo commercializzeremo a circa 20 euro al litro, con il marchio dell'Apròl 2000».

Una pianta che porta nelle chiome, di color verde pacato e tenue, il segno della pace e della



Ceneda vista dal Colle San Paolo ricoperto di ulivi

serenità, che simboleggia anche le difficoltà della vita nel tronco tortuoso, ma che tanto appassiona Sebastiano che «spesso, prima di andare nella nostra azienda, salgo a S. Paolo, faccio un giro tra le piante e le guardo orgoglioso, come fossero dei figli». I fratelli

Baccichetti sono stati i primi a credere in questa coltivazione, seguiti da molti altri appassionati, e non sono lontani dall'obiettivo che si sono prefissati: coprire la collina con un migliaio di meravigliose piante di ulivo.

Isabella Mariotto

Utilizzata una semente antica proveniente da Olarigo



A Vittorio una piccola oasi DEL SEDANO BIANCO DEL VENETO

È conosciuto in tutta Italia come “Sedano di Verona”, quasi esclusiva zona di produzione, ma anche come “Bianco del Veneto o di Vienna” oppure come “Gigante di Praga o Gigante friulano”. Prevalentemente è un ortaggio coltivato nei paesi dal clima freddo del centro Europa. Ma una sua piccola oasi esiste anche a Vittorio Veneto. Sebastiano Baccichetti possiede una semente antica di questo sedano, quella che aveva suo papà Costantino. Ci racconta come ne è venuto

in possesso. «Parecchi anni fa, all'incirca verso gli anni Cinquanta e anche per qualche decennio successivo, la coltivazione più consistente di questa varietà ortofrutticola era fatta nel paese di Olarigo, che era conosciuto proprio per questo e per i broccoli. Questa terra ricca di sostanze minerali, ben drenata, con un clima fresco, faceva crescere le *mazòche* di sedano belle grosse e bianche. Il papà ha avuto le sementi dai coltivatori di Olarigo e da allora riesco a riprodurne ancora a sufficienza per continuare la

coltivazione. C'è stato un periodo, dal '78 al '90, in cui ne producevo anche 300 quintali all'anno, ma ho diminuito, dedicandomi comunque ad altro, perché il sedano richiede parecchio lavoro. Dalla semina si passa al trapianto delle piantine tra aprile e maggio, alla concimazione e rincalzatura per proteggere le radici dal gelo, e per finire la raccolta e messa a dimora nelle serre durante l'inverno. Ho conservato e continuo a usare la semente quasi per affetto, scegliendo i frutti migliori e raccogliendola ogni anno

quando le piante vanno *in semenza* o *in canna*».

Nella nostra Pedemontana, e più avanti fino nel Veronese, si sente spesso chiedere al fruttivendolo una *mazòca de sèeno*, una testa di sedano. È questa la grossa radice di colore bianco e di forma rotondeggiante che viene portata sulle nostre tavole sia cruda, affettata a sottili fettine e condita con olio e aceto, che cotta in svariate maniere, dal risotto alla zuppa, conservata sotto aceto o rosolata nel burro e pancetta. (IM)

Nel suo panificio sempre nuove "creazioni"

Gioi Tami, maestro NELL'ARTE DELLA PANIFICAZIONE

C'era una volta il nonno del nonno che nel Pordenonese faceva il *sensèr*, ossia il mediatore fra i contadini e chi acquistava il loro frumento. Il figlio cambia mestiere ma non settore e diventa fornaio. Nel 1932 la famiglia si sposta a Vittorio: in via Battisti, in uno dei primi stabili costruiti nel centro della da poco nata città di Vittorio, dove un tempo c'era un forno gestito da una cooperativa sociale, apre il panificio Tami. Durante la seconda guerra mondiale, il forno viene requisito dagli occupanti tedeschi per cuocere il proprio pane. Settant'anni dopo il forno è ancora lì, otto dipendenti, e alla guida c'è il nipote del fondatore, trisnipote del *sensèr*: Giuseppe Dal Pupo, che però si fa chiamare Gioi Tami, in omaggio al forte legame agli antenati di lato materno. L' insegna dice "Panificio eredi Tami"; di fatto, nelle parole di Gioi, produce tre quintali al giorno di arte e di cultura.

«Cerchiamo di coprire tutti i prodotti di panificazione e pasticceria, tutta l'arte

bianca». E quindi dietro il bancone torte, pinza, panettoni, pasticcini, pizza, focaccia, crostoli, e decine di varietà di pane: dalle varietà comuni, ai grandi zoccolotti, ai piccoli, morbidi, bianchi "germe di grano"; a panini piccoli e grandi arricchiti con ingredienti stagionali: dal *pan coa zuca* a prodotti con noci, rucola, formaggio, cipolla... «La provincia di Treviso è quella con il più basso consumo pro capite di pane in Italia, ci sono anche famiglie che non comprano più il pane; noi cerchiamo di stuzzicare anche loro, con la qualità o con prodotti nuovi - osserva Tami -. La nostra è una vera cultura della panificazione». L'innovazione è nelle ricette, la tradizione nel sistema di lavoro.



Gioi Tami

«Iniziamo anche alle 12 a impastare per il giorno dopo, perché alcuni prodotti hanno lievitazione lunga, e non vogliamo usare nessun supporto chimico che abbrevi questi tempi. Poi cominciamo a fare il pane fra le 2 e le 4 di notte». Come forse fanno sempre in meno. «Il nostro è un prodotto di nicchia», spiega: ricercano la qua-

lità. Inevitabilmente il costo è maggiore. «Ma la differenza, per il pane di una famiglia, sarà di 200 lire al giorno; ed è una scelta che si ripercuote sulla qualità della vita, perché nel mangiare riversi aspettative anche ludiche, di gratificazione, di incontro». Tami crede fermamente nel "dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei"; ma questo significa vedere un declino nella società. «La cultura anglofona del fast food ha portato i giovani a modelli alimentari all'antitesi del gusto; abbiamo perso la capacità di giudicare e apprezzare il cibo buono». Nel pane, in particolare, cresce sempre più la concorrenza del pane industriale: due euro al chilo, e dura più giorni; oppure pane semicotto e surgelato, da riscaldare e che poi magari sembra fresco.

«Ben venga anche il pane industriale, ma deve essere detto chiaramente al consumatore che gli si dà del pane riscaldato. In ogni caso - aggiunge - la differenza la senti». I fedeli clienti di Tami confermano.



Tommaso
Bisagno

Con il latte prodotto nelle Prealpi e in Cansiglio

Moesin, Malga e Montasio

I "SIGNORI" FORMAGGI DI AGRICANSIGLIO

Con prodotti di punta come il Moesin (50 per cento della produzione), il Malga (15 per cento) e il Montasio (20 per cento), l'AgriCansiglio – Caseificio delle Prealpi trevigiane e del Cansiglio Soc. Coop. a r.l. –, nonostante la crisi più o meno strisciante del comparto lattiero-caseario, gode di buona salute (economica), ma in special modo del favore dei consumatori (il che non è davvero poco). Il segreto, o i segreti? Di pulcinella. «La qualità dei nostri formaggi e latticini – spiega il direttore Romolo Salvador – nasce dalla ricchezza di un territorio, le Prealpi trevigiane e il Cansiglio in cui la tradizione e la natura generosa dei pascoli convivono felicemente da sempre. Sono luoghi in cui da se-

coli l'uomo pratica l'agricoltura e l'allevamento, coltivando contemporaneamente le sue innate capacità artigianali».

Dunque prodotti di antica bontà, ottenuta con sistemi di lavorazione artigianale che ne garantiscono la tipicità e il pieno rispetto delle norme vigenti nell'Unione europea.

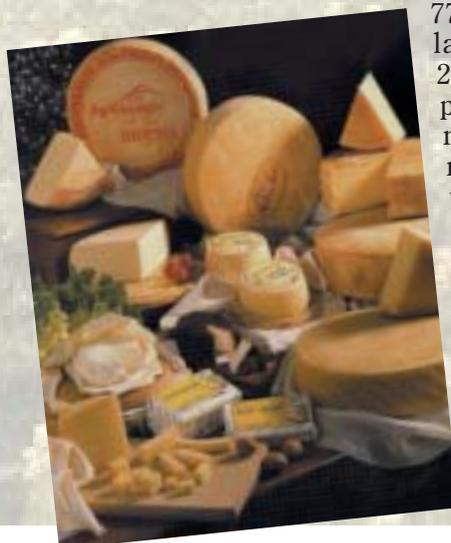
«Il latte prodotto dagli allevatori della nostra zona, 28/30 mila quintali l'anno, viene trasformato – aggiunge ancora Romolo Salvador – in tanti e apprezzati prodotti caseari. In ciascuno di essi vive una squisitezza affidata, oggi come ieri, alla naturale combinazione di fattori determinanti quali il fieno, il latte e l'aria di montagna».

Nei quattro punti di vendita diretta (gli spacci di

Fregona, Ogliano di Conegliano, San Martino di Colle Umberto e Vittorio Veneto), l'AgriCansiglio, oltre a Moesin, Malga e Montasio di cui si diceva, offre inoltre Casatella, Caciotta, Ricotta, Latte-ria, Stravecchio e gli Imbriaghi di Cabernet e del "mitico" Torchiato di Fregona. Quest'ultimo,

prodotto già da 4-5 anni, è disponibile solo da settembre a Pasqua, e soprattutto per la gioia dei nasi e dei palati più esigenti.

Se AgriCansiglio può oggi contare su questa forza (65 per cento del fatturato in "cash" sonante dai quattro spacci aziendali e una liquidazione di 770 lire per litro di latte conferito nel 2001, che con molta probabilità sarà la medesima anche nel 2002 nonostante la pesantezza del mercato) lo si deve in particolare anche all'incorporazione, avvenuta nel corso del 2001, del Caseificio sociale cooperativo di San Martino di Colle Umberto.



La famiglia Della Colletta ne produce 3 mila bottiglie



Toti Dal Monte

Conosciuto per il vino di Mozart, l'«eccellente Marzemino», Refrontolo si può vantare anche per il «Traminer» di Toti Dal Monte, quell'Antonietta Meneghel che fu l'interprete preferita di Arturo Toscanini.

A produrre il vino di Toti, non più di tremila bottiglie l'anno, è oggi la famiglia Della Colletta, di via Drio Col, che vinifica il raccolto di quelle viti Traminer che la celebre so-

prano fece impiantare sul Cucco nell'ormai lontano 1932.

Com'è noto, il «Traminer» è vino storico e tipico, per quanto riguarda il nostro Paese, solo dell'Alto Adige e si distingue in modo inconfondibile per l'aroma e il caratteristico colore dorato. Un vino che Toti scoprì a Londra e che volle, tanto fu il suo stupore davanti a quei calici dolcissimi e profumati, produrre poi nel suo podere.

Delle viti Traminer sui colli di Refrontolo Antonio Della Colletta ne sentì più volte parlare

dalla mamma, che aveva un'osteria in quel di Fontigo. Antonio che non diventò mai un oste – dice che non ne aveva la stoffa! –, restò comunque nel mondo del vino, diventandone un pluridecorato interprete, in special modo di Prosecco, Verdiso e Marzemino, ma anche del Traminer di Toti, dal cui ex podere continua tutt'oggi a comperare l'uva.

«La resa degli 11 mila e 500 metriquadri in località Cucco è bassa – spiega Renato Della Colletta, che assieme alla sorella e al padre Antonio è titola-

re della «Valdella» –, vuoi per la natura stessa del Traminer che per l'età del vigneto, cosicché 60 ettoltri all'anno sono per noi già un buon traguardo».

Il Traminer della famiglia Della Colletta è un vino tranquillo che fa 13 gradi e che ha un residuo zuccherino dal 2,5 al 3 per cento. Un vino da fine pasto, che non ha necessariamente bisogno di biscottini per dare il meglio di sé. Insomma, come dicono intenditori e profani, «*da far pì bona la boca dopo magnà*».

Mario Sanson

Il Traminer della Toti SQUISITO VINO DI REFRONTOLO

Sono i simboli della nostra gastronomia

Figadei e muset

PIATTI CHE HANNO FATTO STORIA

I figadei in təcia

«Ancor oggi, d'inverno, nelle case dei contadini – ricorda Giampiero Rorato ne "La grande cucina della Marca trevigiana" – è possibile ammirare lunghe corone di *figadei*... un solido legame con le più sane tradizioni della Marca e con quella civiltà contadina nella quale, nonostante apparenze diverse, è ancora saldamente radicata la vita dei trevigiani». I *figadei* sono "roba" ben diversa dalle luganeghe trevisane, ammonisce

l'ultra ottantacinquenne sior Piero da Scorigo, che, fra i tanti mestieri, ha fatto pure il "porzeler" (norcino) nelle campagne di Conegliano e San Giacomo di Veglia.

I *figadei*, quelli veri si intende, racconta ancora



sior Piero, sono fatti in primis di fegato di maiale, che va macinato insieme a poca carne di sotto costa e a del polmone del medesimo suino macellato.

Il macinato, una volta uscito dalla "macchina", va salato e pepato secondo l'usanza di casa e poi subito impastato con le mani. Non resta ora che insaccare in un unico budello che viene "strozzato" da una legatura di spago ogni 10-15 centimetri fino a formare la classica e lunga "corona".

I *figadei* «vanno consumati – scrive Aldo Toffoli ne "Le

ricette inutili" – subito appena fatti. Tempo massimo: un mese di età (*el fegato*, dopo un mese, diventa *rànzego*). Si fanno in *təcia*, con un po' (*pòc pòc*) di olio, o anche solo con un po' di vino bianco. Si possono lasciare interi (con l'avvertenza di bucarli un poco con un *piròn*) o farli aperti a metà, tagliandoli da una parte per il lungo. E si portano in tavola quando sono ben rosolati. Si accompagnano, ovvio, alla *poènta*, anche *brustolada*».

Anche Giampiero Rorato dice di portare in tavola i *figadei* con "polenta, sia quella tenera caldissima che quella arrostita", ma "molto meglio se unisci una bella porzione di radicchio di campo condito con un soffritto di lardo". Il vino principe di questo piatto "alla vecchia maniera" è senz'altro un bel Raboso Piave che abbia però riposato in botti di legno per almeno tre anni.

Tra muset e cotechino

C'è "muset & musetto". Quest'ultimo (cotechino) lo si può trovare in special modo nei giorni *de marcà, da fiere e da sagre* nelle vecchie *ostarie de Treviso* lessato e servito caldo a fette su dischi di polenta.

Per i puristi il vero "muset" è l'insaccato che viene fatto con le carni tolte dal muso (il "musum" del tardo latino) del maiale e di cui si ha documentazione già dall'VIII secolo dopo Cristo. Insomma «un cotechino di testa. Insaccato – precisano Fernando e Tina Raris ne "La

Marca gastronomica", Treviso, Vin Veneto editore, 1992 – confezionato con la testa del suino, privata della lingua, sbollentata, disossata, macinata e mescolata con il 30 per cento di carne magra, sale e droghe. Si consuma entro pochi mesi e si mangia sempre cotto».

La differenza col "cotechino", detto più di quanto si pensi anch'esso "muset" o "musèto", «insaccato confezionato – commentano ancora i coniugi Raris – con il 70 per cento di cotenna macinata fine, con il 30 per cento



di carne magra di suino, sale e droghe».

Come il "muset" anche il "museto", o per meglio dire il "codeghino", va consumato entro pochi mesi, e si mangia sempre cotto. «*El muset* è protagonista da secoli – scrive

Aldo Toffoli ne "Le ricette inutili", Vittorio Veneto, Dario De Bastiani editore, dicembre 2000 – della cucina vittoriese. Lo si mangia lessato e, perché sia ve-

ramente all'altezza, dopo cotto deve *pètar*».

«I contorni ideali – continua Toffoli – sono *el purè o le vèrte in təcia*. L'accostamento più noto e tradizionalmente è con la minestra *de fasòi*».

La ricetta è del noto cuoco Armando Zanotto

Radicchio rosso e Prosecco PER UNA IMPAREGGIABILE ZUPPA

Ad Armando Zanotto di Conegliano gli è riconosciuto da più parti d'essere "cuoco eccelso per creatività", dote che coltiva fin da ragazzo, e con successo. Armando Zanotto inanella poi «il merito – e qui a dirlo sono gourmet regionali e nazionali – di avere intuito la sbalorditiva potenzialità del radicchio rosso di Treviso e di quello di Castelfranco, dedicandovi in continue nuove ricerche, fino a trasferire definitivamente l'armonica fusione dei sapori nella severa cultura della cucina veneta».

Questo suo malcelato debole per il "fiore che si mangia" è poi sfociato nel suo "Il radicchio in cucina", sontuosa carrellata di 617 ricette a base di radicchio rosso di Treviso e radicchio di Castelfranco, un vero *best seller* arrivato ormai alla sua quinta edizione. Opera che meriterebbe però quanto prima un'addenda, in special modo dopo il trionfale successo de "La passatina di fiori d'inverno cotti in una ele-ganza di bollicine vibranti, chiamate Prosecco", con cui

Armando stupisce e meraviglia i commensali che convengono nella sua "maison".

La sostanza, sotto la "poesia" del nome dato a questa portata, è tout-court una zuppa... ma – e qui ci vanno a fagiolo tutta la sorpresa e tutto lo stupore degli ospiti di Armando – di Prosecco spumante, e per giunta dei migliori!

L'idea ad Armando è venuta ripercorrendo i suoi anni giovanili, quando i vecchi di casa ai "risi in brodo di gallina", ma con molto brodo e poco riso, vi versavano



Armando Zanotto

so-
pra un bicchiere di Raboso, di quello, per intenderci, per niente "domato" dall'invecchiamento!

Passare "alle vie di fatto" è un tutt'uno, complice

ancora il malcelato debole per il "fiore che si mangia"... e questa volta col Prosecco al posto del Raboso, dato che dalle terre del Piave Armando si è da tempo trapiantato sulle colline di Conegliano.

Veniamo dunque alla ormai famosa, anche se neonata, "zuppa di Prosecco". «Si prende uno spumante Prosecco, meglio se extra dry, perché – commenta Armando – è la versione che combina l'aromaticità varia-

le con la sapidità esaltata dalle bollicine, e si fa bollire come fosse un "brulé", ma senza spezie e neppure zucchero. Si uniscono alla bollitura, e in parti uguali, del radicchio di Treviso rosso tardivo e del radicchio di Castelfranco variegato, e si continua così ancora per una decina di minuti, ma a fuoco "dolce". Si aggiusta di sale e pepe bianco macinato al momento, con un colpetto di noce moscata sulla grattugia a cottura avvenuta. Si frulla quindi il tutto fino a quando non appare una zuppetta leggermente addensata».

«Aggiunto un po' di burro, la "zuppa di Prosecco" è bell'e pronta – aggiunge ancora Armando Zanotto – e va servita subito in tavola ben calda, accompagnandola, a piacere, con qualche crostino anch'esso ben caldo». E come vino? «Naturalmente – conclude il grande cuoco coneglianese – un bel Prosecco Doc di Conegliano-Valdobbiadene Spumante Extra dry!».



Si gusta nelle vecie osterie di Vittorio

Tripe, da cibo povero

A PIATTO RICERCATO DELLA TRADIZIONE

Qualche ora passata sopra la cucina economica di un tempo, tagliate a listarelle di un centimetro, a bollire dentro una *vècia stagnada*, rimestate di tanto in tanto, cotte nel brodo assieme alla carne (fatto con la parte del manzo più buona, il muscolo o la punta di petto) qualche osso e un mazzetto di erbe aromatiche chiuse dentro un sacchetto di garza. Stiamo parlando delle *tripe*, etichettate per molto tempo come cibo povero, e ora, che tutto sta cambiando con velocità informatica, le troviamo servite come piatto ricercato della tradizione locale, forse perché nelle case si fanno molto meno. Bisogna saper scegliere, meglio quelle di vitello o di sorana (giovenca), ma buone anche quelle di maiale, meglio ancora se si ha la fortuna di comprare quella parte chiamata *zènto carte* e comunque tutte devono avere una caratteristica per essere speciali: le deve *petàr* (appiccicare) dopo cotte.

«Quando la stagione diventa fredda e la rugiada brina, al mattino nel Trevigiano si usa consolarsi il cuore, attraverso lo stomaco, con una zuppa corroborante. Trippa del consolo o del ristoro offerta, al mattino, nei giorni felici degli sponsali... ed è come l'inizio di un rituale gastronomico che dura poi per l'intera giornata» scrive Maffioli nei suoi libri di ricette. E Aldo Toffoli, nel suo «Ricette inutili» assicura che era così anche in quel di Vittorio Veneto. «Oggi trippe», un bel cartello posto al di fuori dell'osteria segnalava che in quel giorno gli avventori avrebbero avuto il piacere di gustarne una *bea sùpièra* e magari più di una (dipendeva da quanto freddo avevano!). Ogni lunedì mattina, giorno di mercato a Vittorio Veneto, alla fine delle

contrattazioni e per suggellare un contratto, o solo per il freddo che si infilava nella gola di Serravalle, chi vi andava si infilava anch'esso in una delle osterie per «gustarsi un buon piatto *de tripe*» - racconta Ido Da Ros, anch'esso cultore della tradizioni locali -. Ma anche altre erano le occa-

sioni che invogliavano a mangiarle, come il 15 agosto alla fiera degli uccelli, e la vigilia di Natale. Per fare ancora di più nostra la tradizione, il primo giorno dell'anno a mezzogiorno mi ritrovo da anni con un gruppo di amici per mangiare le trippe, non importa se in brodo o alla parmigiana (venuta in uso più tardi). Ovviamente per seguire il motto: chi ben comincia... A parte gli scherzi queste giornate stanno scomparendo. I giovani seguono nuovi miti, sono diventati esterofili e quindi bisogna dire davvero bravi a quanti mantengono quello che in altri luoghi già si è perso. Anzi, direi che a Vittorio Veneto si resiste impavidi rispetto a tanti altri, si mantengono i nostri riti culinari e in tante *vècie osterie* si gusta ancora l'indimenticabile *sopa co e tripe*». (IM)



Baluardi di autenticità e di sapori di un tempo

Le antiche osterie di Conegliano

GLORIOSI E POPOLARI RITROVI

Per i cultori dei sapori, del profumo di radici popolari, dell'ambiente di un tempo e della storia di cui sono testimoni arredi e suppellettili, la vicenda del trasloco dell'antica osteria "Al Ponte" all'inizio di via Garibaldi è stata emblematica.

L'osteria si trovava sulla strada, a ridosso della chiesa di Santa Caterina, e – per essere aperta e frequentata – aveva necessità di altra collocazione, nel rispetto delle sue

caratteristiche di ambiente storico e popolare. Alla fine ha aperto alla sua affezionata clientela e ai molti giovani in cerca di ambienti caratteristici in via Marco d'Aviano, non senza aver affrontato contrasti con gli inquilini delle residenze adiacenti che non volevano tale insediamento apportatore, secondo loro, di disturbi alla quiete della zona.

La città cerca la tranquillità, teme gli schiamazzi notturni, teme i vivaci ritrovi giovanili... Ma la



stessa città cerca anche i luoghi delle sue radici popolari, i posti che hanno fatto la storia delle tradizioni della gente più genuina.

Così ci si accorge che i luoghi rimasti intatti sono pochi, i luoghi ammodernati con gusto e nel rispetto dell'ambiente originario sono ancora meno.

In un immaginario itinerario da porta Leone o del Monticano, il primo incontro è con l'osteria "Due spade" aperta nelle ore serali, ritrovo di artisti e di gruppi musicali, apprezzata per la sua enoteca e per gli stuzzichini rustici della casa. Arredamento originale e carico di storie.

Dentro la porta e fino a piazza Cima, non c'è più traccia di alcuni ritrovi gloriosi come la trattoria

"dalla Alba Dini", l'osteria Fruscalzo, e altri.

In piazza, rimesso a nuovo riproponendo vecchi arredi e riscoperte architetture c'è l'osteria "Caffè teatro" dove Rino Boscarato propone vini tipici e saporite pietanze.

Lì vicino, la trattoria "alla Stella" è il cuore della cucina stagionale veneta per la città. Il Cibe e le sue sorelle accolgono coneglianesi e foresti con l'ospitalità della gente semplice, mentre la mamma instancabile segue pentole e fornelli da dove vengono odori da far resuscitare un morto. Perso "El canevon" al Duomo – oggi sala papa Luciani – la trattoria "all'Oca Bianca", pur rimessa a nuovo, conserva intatta la sua capacità di essere osteria popolare e luogo di lenta preparazio-



ne di piatti tipici della nostra cucina.

Fuori porta Dante, occorre arrivare fino alla nuova sede dell'osteria "Al ponte" per ritrovare gli stessi ambienti del centro storico.

E poi, ultimo baluardo di autenticità e di sapori di un tempo, occorre fare un salto all'osteria "Alle anarete" vicino al Cavallino. In una vecchia casa, la osteria "Alle anarete",

con le sue stanze dove si degusta una quantità di vini selezionati della terra del Piave e con i suoi piatti tipici, offre un'ospitalità di altri tempi.

Al centro storico di Conegliano manca però un ambiente caratteristico, un po' osteria tipica e un po' enoteca dove coneglianesi e foresti possono acquistare vini e altri prodotti tipici della nostra terra. (SD)

Contiene foto risalenti a inizio '900

In un libro di Adriano Favaro LA CULTURA DELL'OSTERIA

La città di Vittorio Veneto va famosa anche per le sue vecchie e storiche osterie, oggi "finite" nelle "Ostarie de Marca" di Adriano Favaro. Una storia per immagini stampata lo scorso novembre dalle edizioni Pietrobon di Fontane di Villorba.

«Parli di osterie con gli amici, di fronte ad un buon bicchiere e scopri che, un discorso tira l'altro – commenta l'autore –, ti trovi a discutere di tutto quanto il nostro

mondo veneto, della nostra storia, delle nostre tradizioni, di mestieri del passato, in definitiva della nostra cultura. Ma è davvero così: osterie, buona cucina, ottimo vino, canzoni, mestieri, tra-

(segue a pagina 37)

Sulla destra l'antichissima trattoria "Alla Cerva" in piazza Flaminio a Serravalle. In primo piano la macelleria con l'esposizione delle carni. Fast, Fondo Marino (tratto da "Ostarie de Marca" di Adriano Favaro – Edizioni Pietrobon)



(segue da pagina 35)

dizioni e cultura veneta, sono legate tra di loro più di quanto si possa credere».

Adriano Favaro con quest'opera ripropone anche alcuni cenni sulle osterie e trattorie trevigiane ricordate da Chino Ermacora nel suo libro "Il vino all'ombra" del 1942, in cui troviamo, fra l'altro, una Vittorio Veneto delle osterie del tutto singolare e sicuramente oggi in buona parte dimenticata. «La cittadina, linda come una sposa – appunta Ermacora –, può accoglierti onorevolmente nel focolare del suo albergo Terme, dove ti sarà concesso di accostarti ai vini della zona (oltre ai bianchi, a un Merlot e a un Pinot rosso che se l'intendono a meraviglia con lo spiedo autunnale). Più modestamente, ma con tutti i saporosi attributi della cucina locale, può accoglierti la trattoria "al Moretto", dove non saprai se più ammirare la sapienza gastronomica del proprietario o la fresca grazia della sua figliola, che reca in tavola vini e cibi eccellenti (chiedile, con discrezione, il Torchiato

di Fregona, e saprai come si deve chiudere impeccabilmente il pasto: «Un vino passito che aggiunge un riflesso di opale al monile paesaggistico che adorna la città di Santa Giustina»).

«E ancor più modestamente può accoglierti, per il bicchiere della stoffa – continua ancora Chino Ermacora –, l'osteria "al Forno" che s'intende nel palazzo Trojer. L'annunzia una fuga di finestre gotico-veneziane del primo Quattrocento, al modo stesso che un verde corteggio d'alberi annunzia e protegge l'albergo Terme. Deve il nome alla sua funzione: è infatti il vestibolo d'un forno. Pane e vino, qui dentro. Si beve, nel pomeriggio, al tavolo stesso che serve per gramolare la pasta, avvolti dal profumo del pane sfornato. "Io ridirvi non so quanto mi piace / il vin d'un anno con il pan d'un giorno" ripeterebbe il Pascoli in questo cantuccio, dove madia e caratello vi fanno buona compagnia. L'oste-fornaio, se solleticato nel suo amor proprio, ti farà assaggiare un delicato vino bianco di Valdobbiadene». (MS)

Da Peo, Checchina
e Vecchia Serravalle

Tra Ceneda e Serravalle

TRE OSTERIE DAVVERO "DOC"

**"Da Peo", osteria d'arte
nel cuore di Serravalle**

Da Peo si può andare anche solo per guardare: alle pareti infatti una mostra continua, con artisti locali che si alternano. È il giusto omaggio a Delfino "Peo" Varnier. Furono i suoi genitori, a fine Ottocento, ad aprire l'osteria sotto i portici di Serravalle; una targa all'entrata posteriore, sul Meschietto, ricorda che qui era anche la casa di Peo. Che fu pittore insigne, e il suo locale cenacolo di artisti, che gozzovigliavano, chiacchieravano, creavano.

Come fanno anche i clienti di adesso: habitué serravallesi, ma anche di passaggio o forestieri, che sono qui mattina e sera: per i cicchetti che accompagnano i vini della fornita cantina («quanti ne abbiamo? Guardati intorno...» dice l'ostessa), o anche a pranzo e a cena: cucina saporita fiera delle trippe e del baccalà mantecato.



“Vecchia Serravalle”: Geppo e la sua famiglia, i clienti

«**E** da poco che sto dietro il bancone, prima facevo questo *mestiere* da cliente»: parole spontanee che rivelano subito la passione di Geppo Dalla Costa per le osterie. Dopo aver lavorato a lungo alla radio e nelle discoteche (e da frequentatore di osterie), dal 1997 il vittoriese gestisce la “Vecchia Serravalle”. Questo è il nome ufficiale, in realtà per tutti è “da Geppo”, esattamente come aveva sempre preso nome dal gestore fin dalla nascita, presumibilmente tra la prima e la seconda guerra.

Geppo sembra nato per fare l'oste: robusto, un po' sudato, estroverso, sembra nel suo habitat naturale con sigaretta in bocca e birra in mano... un perfetto padrone di casa. «E qui i clienti sono sempre gli stessi, ormai siamo come una famiglia»: gli anziani che *ciaccolano* e giocano a carte pomeriggio e sera, ma anche, alla mattina, gli studenti dell'attigua scuola alberghiera, che vengono a bere, ma forse anche a rubare trucchi del mestiere. Come ad esempio la porchetta, preparata nella cucina del locale, o il celebre spiedo, piatti forti delle sporadiche cene. «Ma queste sono più una cosa tra amici: nel locale non potrei servire più di 20 persone, e queste le trovo subito».



Quasi ottant'anni di storia per l'ultima osteria di Ceneda

In principio era Francesca Petterle, gestore: è lei la "Checchina" a cavallo che dà il nome all'osteria di via Toti. Nata nel 1925, è oggi l'ultima osteria rimasta a Ceneda. Dopo due anni di chiusura, nel '99 i tre soci della Lucullus l'hanno acquisita e rinnovata radicalmente («sono rimasti solo i muri portanti...» raccontano) creando parcheggio, dove prima c'erano le piste della bocciofila, e giardinoveranda. All'interno, un nuovo massiccio banco bar, e moltissimi tavoli di legno, in larghi spazi. Ora affollano "Checchina" i pensionati cenedesi alla mattina, ma anche chi capita a pranzo o a cena; giovani e gran pienone venerdì e sabato sera, oltre agli onnipresenti appuntamenti con il calcio in pay-tv; fra gli "special", qualche compleanno in osteria, e sporadici (il solito problema dei vicini...) concerti dal vivo. La cucina si autodefinisce *molto casalinga*, piatti robusti che variano ogni sera secondo la stagione e l'estro della cuoca; in cantina una cinquantina di vini, rigorosamente italiani, ma anche, strano per un'osteria, ricca offerta di birra, con la Guinness come regina. (TB)



A Conegliano dall'Ospedale al quartiere Lourdes

Un percorso tutto speciale

ALLA SCOPERTA DEL BUON BERE



Come in un sentiero del gusto e del buon bere, le osterie e trattorie tipiche di Conegliano si snodano lungo un percorso lineare e ben definito, che parte appena dopo l'Ospedale, attraversa l'intero centro storico e si conclude nel quartiere Lourdes.

Partendo con la nostra selezione da sud, nel quartiere del Cavallino, entriamo all'Osteria "Alle tre anerette", la cui nascita risale a fine '800, come altri locali che incontreremo più avanti. Il locale di via Gera 7, gestito da dodici anni a questa parte da Cristiano Avanzi e Michele Vendraminetto, propone alla sua variegata clientela stuzzichini delle specie più disparate, ma quello che va veramente forte è il bicchiere di Prosecco, abbinato alla porchetta e ad altre preli-

batezze. La clientela copre tutto l'arco della comunità, dagli anziani che sono soliti radunarsi nel caratteristico interno con mobili antichi alla mattina, fino ai giovani che fanno capolino la sera.

Proseguendo nel nostro piccolo viaggio della Conegliano che si prende una pausa durante il pro-

verbialmente intenso lavoro, eccoci all'Osteria "Al Ponte", o meglio alle due osterie: quella vecchia, famosa perché l'ingresso dà direttamente su via Garibaldi, che ha chiuso i battenti non molti mesi fa; e quella nuova, che ha sede nella - nuova a sua volta - via Padre Marco d'Aviano, la strada pedonale che congiunge via Diaz e via Cavour - Garibaldi. Nella nuova sede, dove "vivono" mobili ancor più vecchi della stessa osteria, nata all'inizio dello scorso secolo, Paolo de Vido accoglie una clientela molto variegata e senza limiti di età che può gustare, oltre ai vini tipici della nostra zona, anche i vini dolci meridionali: la tradizione di offrire agli avventori Passito, Zibibbo e Malvasia, nata nel dopoguerra, prosegue tuttora. Al piano superiore del nuovo locale, un pianoforte è a di-

sposizione dei clienti che lo (sanno e) vogliono suonare. Da notare il bancone e la vetrina, due "signori" che hanno sulle spalle ben più di un secolo di onorato servizio. Ogni angolo della nuova sede de "Al Ponte", tengono a precisare i gestori, ricorda la vecchia sede, che dista dalla nuova solo pochi passi.

Entrando in Contrada Granda, incontriamo la trattoria "Oca Bianca", gestita dal 1955 dalla famiglia Modolo. Anche l'attuale gestore, come i suoi colleghi coneglianesi, accoglie nell'elegante locale, sotto i portici di via XX settembre prima di arrivare al Duomo, una clientela estremamente variegata. «I miei clienti sono tutti e nessuno» ci spiega. Molti sono sicuramente coloro i quali si rivolgono all'"Oca Bianca" per cene a base di pesce, ma non di soli prodotti ittici vive il locale, che oltre ad un'ampia scelta di vini propone anche polpette e stuzzichini vari.

Molti sbagliano, involontariamente, il nome di uno dei locali più noti di Conegliano, il "Caffè Al Teatro" che si affaccia su Piazza Cima. Per molti, soprattutto giovani, è semplicemente il "Caffè Teatro", se non addirittura solamente "Il Teatro". Il locale, che oggi propone i servizi di osteria e ristorante con cucina casalinga, era nato già prima



del 1900: lo testimoniano, secondo il gestore Rino Boscarato, alcune vecchie cartoline. Anche qui la clientela non è esclusivamente formata da un "target" preciso, ma sa catturare diverse tipologie di persone: dagli impiegati del centro che scelgono il "Teatro" per la loro pausa caffè o aperitivo, agli studenti e, soprattutto la sera, i giovani. Ancora caratteristico, nonostante la ristrutturazione totale compiuta una decina di anni fa, è la trattoria "Stella" di via Accademia, che dista dal Caffè Teatro solo una trentina di passi. Ex convento San Francesco, ora "Master-Campus" della Fondazione Cassamarca. Nato anch'esso i primi del '900, "Stella" è gestito da quarant'anni dalla famiglia Silvestrin. La trattoria ha



nel bacalà alla vicentina la propria specialità, che risulta particolarmente seducente per i turisti, una categoria che rappresenta una fetta importante della clientela di "Stella", che ospita comunque anche numerosi coneglianesi e che in passato, in occasione della Dama Castellana, ha proposto ai suoi avventori anche Menu rinascimentali.

Ma il giro non può che



proseguire lungo tutta Contrada Granda, con una sosta quantomeno all'Osteria "Corona" di via Beato Ongaro e alle "Due Spade", appena dopo Porta Monticano, prima di girare a sinistra ed incrociare, dopo alcune centinaia di metri, l'osteria "Tre corone", nota anche per il suo bocciodromo.

Luca Anzanello

AMBULATORI OSPEDALE CONEGLIANO

CUP: Centro unico di prenotazione, numero telefonico: **848865400** dalle 8 alle 15.30 orario continuato dal lunedì al venerdì. **CUP sportello:** dal lunedì al venerdì 8-16.30 orario continuato.

NUMERI E ORARI PER APPUNTAMENTI		PRESTAZIONI	GIORNO DI AMBULATORIO	ORARIO DALLE-ALLE
SEGRETERIA	CUP			
ANATOMIA PATOLOGICA Tel. 0438-658410 Orario: 8-12.30 e 13.30-17	NO	Visite senologiche - Visite oncologiche	Mercoledì	15-16
		Agoaspirati	Mercoledì	14-15
	SI	Pap test - Tamponi Vaginali	Lunedì e giovedì	8-12
ANESTESIA/TERAPIA ANTALGICA Tel. 0438-658312 Orario: 8-13	SI	Visite anestesilogiche	Lunedì e venerdì	8.30-10.30
	NO	Tens	Lunedì	8-13
		Laser - Agopuntura - Mesoterapia	Da lunedì a venerdì	8.30-10.30
CARDIOLOGIA Tel. 0438-658297 Orario: 9-10 e 14.30-15.30	SI	Visite cardiologiche	Da lunedì a venerdì	9.10-13
		Elettrocardiogrammi	Da lunedì a venerdì	10-11
		Ecocardiogramma	Da lunedì a venerdì	8.30-13
		Eco-Doppler-Grafia	Da martedì a giovedì	10-13.10
	NO	ECG con prova da sforzo	Lunedì, martedì e giovedì	8.30-12
CENTRO ANTIDIABETICO Tel. 0438-658246 Orario: 7.30-11.30	SI	Visita diabetologica	Da lunedì a venerdì	11-12.30
		Visita controllo	Lunedì e venerdì	8-11
CENTRO TRASFUSIONALE Tel. 0438-658505 Orario: 8-11.30 e 14-16.30	NO	Donazioni	Da Lunedì a venerdì	8-9.30
CHIRURGIA Tel. 0438-658345 Orario: 8-13 e 14-16	SI	Visita chirurgica generale	Lunedì, mercoledì e venerdì	15-16
		Visite chirurgia vascolare	Giovedì	8-10
		Visite senologiche	Martedì	14-15.30
		Visite proctologiche	Lunedì e giovedì	14-15.40
		Visite chirurgiche vie biliari	Lunedì, mercoledì e venerdì	15-16
		Piccoli interventi	Lunedì e giovedì	8.30-12.30
GERIATRIA Tel. 0438-658237 Orario: 10-12 e 15-16	SI	Visite geriatriche	Lunedì, martedì, giovedì e venerdì	Orari concordati con lo specialista
		Visita per Alzheimer	Venerdì	
EMODIALISI Tel. 0438-658363 Orario: 8-12 e 14-16	SI	Visite Nefrologiche	Martedì	9.30-12.30
			Mercoledì	9-12
LABORATORIO ANALISI Tel. 0438-658364 Orario: 8-14.30	NO	Prelievi	Da lunedì a venerdì	7.30-9
		Test allergologici	Giorni e orari concordati con lo specialista	
MEDICINA GENERALE Tel. 0438-658206 Orario: 9-12		Visita internistica, Visite ematologiche, Spirometrie semplici	Giorni e orari concordati con lo specialista	
		Doppler Vangiologie	Lunedì e martedì	9.10-15.40
MEDICINA NUCLEARE Tel. 0438-658357 Orario: 8-13	SI	Ecografie	Mercoledì, giovedì e venerdì	9.30-11.30
			Lunedì, mercoledì e venerdì	9-12
			Martedì e giovedì	9-12 14.20-15
NEUROLOGIA Tel. 0438-658278 Orario: 11-13	NO	Scintigrafie	Da lunedì a venerdì	8-16
	SI	Visite neurologica	Da lunedì a venerdì	9-10.20
		E.E.G.	Da lunedì a giovedì	8-12 14-16
			Venerdì	8-12
OCULISTICA Tel. 0438-658373 Orario: 13-15.30	NO	Elettromiografia	Da lunedì a venerdì	8.30-11.30
	SI	Visite oculistiche	Da lunedì a venerdì	8.30-12
	NO	Esami speciali	Lunedì e martedì	8-11.30
			Mercoledì, giovedì e venerdì	8-9.30
	SI	Fluorangiografie	Martedì e giovedì	8.30-10.10
	Campimetrie	Da lunedì a venerdì	8.30-12 13.45-15.15	

ONCOLOGIA Tel. 0438-658347 Orario: 9-12	NO	Visite oncologiche	Martedì, mercoledì e giovedì	10.30-13
ORTOPEDIA Tel. 0438-658280 Orario: 8-13	SI	Visite ortopediche	Da lunedì a venerdì	8-10.15
	NO	Tutte le altre prestazioni	Da lunedì a venerdì	8-13.30
OSTETRICIA/GINECOLOGIA Tel. 0438-658290 Orario: 8-13	SI	Visite ostetriche	Lunedì-venerdì	14-17
		Visite ginecologiche	Giovedì	8.30-12.30
		Pap test	Mercoledì	8.20-11.40 14-17
	NO	Isteroscopia	Giovedì	8.20-12.10
	SI	Colposcopia	Mercoledì	8.20-11.40
	SI	Ecografie ginecologiche	Martedì e giovedì	14-17
	NO	Ecografie ostetriche	Lunedì e martedì	8-13
OTORINOLARINGOIATRIA Tel. 0438-658263 Orario: 8.30-12.30 Tel. 0438-658310	SI	Visite O.R.L.	Lunedì, martedì, giovedì	8.15-12.15
		Visite foniatriche	Mercoledì e venerdì	8.30-12.30
		Audiometrie	Lunedì e martedì	9-11.30
		Impedenziometrie	Venerdì	8-13
	NO	Inalazioni	Lunedì	7.30-12
	NO	Training logopedici	Da lunedì a venerdì	9-17.30
PEDIATRIA Tel. 0438-658279 Orario: 8.30-12	SI	Visita Pediatrica	Da lunedì a venerdì	16-19.30
		Visita allergologica, Test allergologici Spirometrie	Mercoledì	16-19.30
RECUPERO RIEDUCAZIONE FUNZIONALE Tel. 0438-658331 Orario: 8-13 e 13.30-16	SI	Visite fisiatriche	Lunedì	10.30-12.45
	NO	Cure fisiche	Da lunedì a venerdì	8-16
RADIOLOGIA Tel. 0438-658219 Orario: 8-10	SI	RX tradizionale	Da lunedì a venerdì	8-10
		Ecografie	Da lunedì a giovedì	8.30-12.30
		Mammografie	Venerdì	8.40-11.40
	NO	TAC	Da lunedì a venerdì	16-17 8.15-10 15.30-19
		Risonanza magnetica	Da lunedì a venerdì	8.15-12.30 13-20
			Sabato	8-17.30
UROLOGIA Tel. 0438-658454 Orario: 9-12.30	SI	Visite urologiche	Lunedì e venerdì	9-13
	NO	Urodinamica	Martedì e venerdì	8.30-12
	SI	Uroflussometrie	Lunedì, mercoledì e venerdì	7.30-8.30
GASTROENTEROLOGIA ED ENDOSCOPIA DIGESTIVA Tel. 0438-658404 Orario: 8.30-13.30	SI		Lunedì, mercoledì e venerdì	8-13
			Martedì	8-13.30



AMBULATORI OSPEDALE VITTORIO VENETO

NUMERI E ORARI PER APPUNTAMENTI		PRESTAZIONI	GIORNO DI AMBULATORIO	ORARIO DALLE-ALLE
SEGRETERIA	CUP			
OSTETRICA GINECOLOGIA Tel. 0438-567235 Orario: 10-13	SI	Visite ostetriche - Visite ginecologiche	Lunedì	10.30-12.30 14.30-17.15
			Giovedì	10.30-12.30 14.30-17.30
			Venerdì	8.30-12.30
	NO	Laser	Venerdì	8.30-10.30 10.40-12.30
	SI	Colposcopie	Martedì	10-12.20
	NO	Isteroscopie	Martedì	10-12.20
	NO	Ecografie	Martedì	16-18.40
ONCOLOGIA Tel. 0438-567371 Orario: 11-13.30 e 14.30-15.30	NO	Visite oncologiche	Da lunedì a giovedì	11-13 14.45-15.30
			Venerdì	11-13.30
TERAPIA ANTALGICA Tel. 0438-567317 Orario: 8-12	SI	Visite	Da martedì a giovedì	8.30-10.30
			Venerdì	8-9.30
	NO	Tens - Laser	Da martedì a giovedì	8.30-10.30
			Venerdì	8-9.30
MEDICINA Tel. 0438-567238 Orario: 10-12 e 15.30-16.30	SI	Visite internistiche e cardiologiche	Da lunedì a venerdì	10-11.15
	SI	Visite ematologiche	Giorni ed orario concordati con lo specialista	
	SI	Visita endocrinologica	Martedì	14.30-16.30
			Mercoledì	15.40-16.40
	SI	ECG (eseguiti in Cardiologia)	Martedì, mercoledì e giovedì	14.30-16.30
	NO	Test cardiovascolari ?	Lunedì	10-11
	SI	Takeda - Holter	Lunedì e venerdì	12-12.45
			Sabato	12-12.30
	SI	Densitometrie	Mercoledì, giovedì e venerdì	11.30-12.30
PEDIATRIA Tel. 0438-567292 Orario: 9-11 e 14.30-16	SI	Visite pediatriche	Da lunedì a venerdì	10.40-12
	NO	Visite allergologiche - Esame allergol.	Giorni e orario concordato con lo specialista	
RECUPERO RIEDUCAZIONE FUNZIONALE Tel. 0438-7567233 Orario: 8.30-12.30 e 14-15.30	SI	Visite fisiatriche	Martedì, giovedì e venerdì	10.45-12
	NO	Cure fisiche	Da lunedì a venerdì	8-16
ORTOPEDIA Tel. 0438-567296 Orario: 8-10 e 14-16	SI	Visite ortopediche - Solo 1ª visita	Da lunedì a venerdì	10-12.30
	NO	Tutte le altre prestazioni	Da lunedì a venerdì	8-11
PNEUMOLOGIA Tel. 0438-567354 Orario: 8-12.30 e 14-16	SI	Visite pneumologiche	Lunedì e mercoledì	8.30-11.30
	SI	Spirometrie	Lunedì, mercoledì e venerdì	8.15-15
			Giovedì	12-13
	NO	Broncoscopie	Lunedì e giovedì	8-10
CHIRURGIA Tel. 0438-567279 Orario: 8.30-11.30 Martedì e giovedì anche il pomeriggio 14.30-15.30	SI	Visite chirurgiche	Lunedì, giovedì e venerdì	14.30-16.10
		Visita chirurgica vascolare	Mercoledì	14.30-15.50
		Visite senologiche	Martedì	14.30-16.10
		Visite proctologiche	Martedì e giovedì	14.30-16
		Piccoli interventi	Lunedì	8.30-11.30
OCULISTICA Tel. 0438-567291 Orario: 9-12	SI	Visite oculistiche	Lunedì, martedì, giovedì e venerdì	9-12.30
NEUROLOGIA Tel. 0438-567387 Orario: 9-12	SI	Visite neurologica	Lunedì, mercoledì e venerdì	8-10.40
	SI	E.E.G.	Lunedì e venerdì	14-16
			Martedì e giovedì	8.30-12.30

OTORINOLARINGOIATRIA Tel. 0438-567231 Orario: 8-12	SI	Visite ORL	Da lunedì a venerdì	8.15-12.30
		Visite foniatriche	Giorno ed orari da concordare con lo specialista	
		Audiometrie	Lunedì, martedì e giovedì	8-16.30
	NO	Training logopedici	Da lunedì a venerdì	8.30-15.30
		Inalazioni	Da lunedì a venerdì	8-12
RADIOLOGIA Tel. 0438-567421 Orario: 8-12 e 13-15.30	SI	RX tradizionale	Da lunedì a venerdì	8-10.30 13-15.45
		Ecografie	Da lunedì a venerdì	8-10.30
		Mammografie	Da lunedì a venerdì	10.20-12.30
	NO	TAC	Da lunedì a venerdì	8-18.30
LABORATORIO ANALISI Tel. 0438-567200 Orario: 9.30-15	NO	Visite allergologiche – Test allergologici	Giorno e orario da concordare con lo specialista	
		Prelievi	Da lunedì a venerdì	7.30-9
CENTRO TRASFUSIONALE Tel. 0438-567304 Orario: 10-11.30	NO	Donazioni	Da lunedì a venerdì e primo e ultimo sabato del mese	8-9.30
GASTROENTEROLOGIA ED ENDOSCOPIA DIGESTIVA Tel. 0438-567367 Orario 8.30-11.30 martedì e giovedì 14.30-15.30	SI	Visite	Lunedì, mercoledì e venerdì	8-13
UFFICIO CARTELLE CLINICHE Tel. 0438-567204	NO	Richieste copie cartelle cliniche	Da lunedì a venerdì	10-12

AMBULATORI OSPEDALE DE GIRONCOLI

CUP: Centro unico di prenotazione, numero telefonico 0438-654211 dal lunedì al venerdì 10-12.30 e 13.30-16. **CUP sportello:** dal lunedì al venerdì 9.30-12.30 e 14.30-18; sabato 8.30-11.30.

SPECIALITÀ	PRESTAZIONI	GIORNO DI AMBULATORIO	ORARIO DALLE-ALLE
ANGIOLOGIA	Visite e Doppler	Dal lunedì al venerdì Giovedì Martedì e giovedì	10.30-12.30 10-11 18-19
CARDIOLOGIA	Visite	Dal lunedì al venerdì	11.25-11.55
	ECG	Dal lunedì al venerdì	11.25-11.55
	Ecocardiogramma Ecodopplergrafia	Lunedì, martedì e mercoledì Venerdì	8.30-9 8-8.30
		Dal martedì al venerdì	13-13.30 16-17.30
		Giovedì Venerdì	8.30-11 14-16
	Cicloergometria	Lunedì Giovedì Venerdì	13-13.30 15-15.30 12-12.30
	Holter	Dal lunedì al venerdì	8.15
CHIRURGIA GENERALE	Visite	Lunedì, mercoledì, venerdì	14.20-15.40
	Piccoli interventi	Martedì e mercoledì	8.30-11.15
	Medicazioni	Lunedì, mercoledì e venerdì	14-15
CHIRURGIA VASCOLARE	Visite	Lunedì - giovedì	14-15.45
	Controllo post-operatorio	Lunedì - giovedì	14-15.45
DENSITOMETRIA OSSEA AD ULTRASUONI	Prestazione	Lunedì, giovedì e venerdì	10.30-11.45
DIABETOLOGIA	Visite	Martedì - mercoledì	10.30-12.15
DIETOLOGIA	Visite	Mercoledì	14-14.45
	Visite di controllo	Mercoledì	11.45-12.15 14.15-14.30

EMATOLOGIA	Visite	Dal lunedì al venerdì	17-17.20
ENDOCRINOLOGIA	Visite	Martedì - mercoledì	10.30-12.15
	Agoaspirato	Mercoledì	10-10.30
ENDOSCOPIA DIGESTIVA	Visite e prestazioni	Lunedì - mercoledì - venerdì	8-9.20
	Breath-test	Dal lunedì al venerdì	8-8.30
FISIOKINESITERAPIA	Visite	Dal lunedì al giovedì	11-12.10
	Prestazioni	Dal lunedì al venerdì	7-15.30
FLEBOLOGIA	Visite	Mercoledì	10-11.40
GASTROENTEROLOGIA	Visite	Lunedì	15.30-15.45
GERIATRIA	Visite	Venerdì	11-11.40
LABORATORIO ANALISI	Analisi chimico-cliniche	Dal lunedì al venerdì	7.30-9
MEDICINA INTERNA	Visite	Martedì	11.30-12
		Mercoledì	11.30-12 15-15.30
ONCOLOGIA	Visite	Lunedì - giovedì	16-16.40
PNEUMOLOGIA	Visite	Mercoledì	8-8.45
	Spirometria	Lunedì	11.45-12.15
		Venerdì	12-12.30
PROCTOLOGIA	Visite	Mercoledì	14-15.20
	Prestazioni	Mercoledì	14-15.20
REUMATOLOGIA	Visite	Mercoledì	11.30-12
		Giovedì	15-16
	Visite di controllo	Martedì	11-11.30
SENOLOGIA	Visite	Lunedì	15-15.40
RADIOLOGIA	RX tradizionale	Dal lunedì al giovedì	7.30-11.45 13.30-17.45
		Venerdì	7.30-11.45 13.30-14.45
		Sabato	8-10.30
	Mammografie	Dal lunedì al venerdì	7.30-11.30
	Ecografie addome	Dal lunedì al venerdì	8.30-10 13.30-15
	Ecografie parti molle	Sabato	8-8.30
		Dal lunedì al venerdì	13.30
	TAC mdc	Dal lunedì al venerdì	9.30-10.30
Tac in bianco	Dal lunedì al venerdì	7.30	
	Dal lunedì al giovedì	11-11.30 13-14.15	
	RMN articolare	Dal lunedì al venerdì	7.30-11.30 13.30-14.30
TERAPIA ANTALGICA	Visite	Lunedì - giovedì - venerdì	13.30-15
	Prestazioni	Dal lunedì al venerdì	8-12 13-16
TERAPIA E RIABILITAZIONE DEI DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE E DELL'OBESITÀ	Visite	Lunedì	9-11 14.30-15.10
		Mercoledì	9-11
UROLOGIA	Visite e prestazioni	Giovedì	10-11.10
	Uroflussometria		14-16.15

