

# L'AZIONE

Settimanale della Diocesi di Vittorio Veneto

11 Luglio 2005

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

29

Oderzo - Motta

# Agricoltura

*passato &*

# FUTURO



# Tipicità e promozione come passaporto

**A**gricoltura e tradizione: fino a qualche decennio fa era un binomio inscindibile. Oggi, complici le tante spinte massificanti che ci giungono dai media e da uno stile di vita che standardizza ogni cosa, vien da chiedersi se esso possa ancora avere una sua validità. La risposta è innegabilmente sì, anzi è soprattutto trasformando tradizione e tipicità in "valore aggiunto" che la nostra agricoltura locale può avere maggiori chance per contrastare la concorrenza mondiale. La quale è sempre più temibile. La nostra agricoltura ha vissuto nel giro di pochi decenni profonde trasformazioni. Non sono poi trascorsi anni-luce da quando nell'Opitergino-Mottense quasi ogni azienda agricola possedeva una stalla, ricca di mucche da latte o da carne. Da quando bastava produrre il vino, anche se la qualità non era eccelsa, la cantina sociale comunque lo riceveva lo stesso. Oggi non è più così. Gli allevamenti sono in pratica scomparsi, ne sopravvive qualcuno a patto che sia di grandi dimensioni. L'uva, che sia vinificata in proprio o conferita alla cantina sociale, dev'essere di qualità. L'agricoltore è ogni giorno chiamato a confrontarsi con un mercato sempre più difficile e complicato, non di rado egli prova un senso di smarrimento di fronte ad esso. La risorsa, appunto, è nella tradizione, nella tipicità. È ben difficile che il famigerato colosso cinese riesca a clonare l'asparago bianco di Cimadolmo piuttosto che il vino Prosecco, il radicchio rosso piuttosto che il Raboso Piave. Per inciso, pare che i vini cinesi presentati quest'anno al prestigioso salone Vinitaly di Verona abbiano trovato un'accoglienza gelida. Le difficoltà non mancano. Sia sul piano legislativo che su quello del marketing. I tanti agricoltori con i quali ci siamo confrontati, siano essi di piccole dimensioni che aziende importanti, lamentano l'assenza dell'impegno politico italiano a livello di Comunità europea. Mentre altri stati lavorano tanto per la loro agricoltura - basti pensare che una grossissima fetta dei finanziamenti Ue se ne va per sovvenzionare il mondo agricolo francese - i parlamentari europei italiani, che tra l'altro godono di profumate indennità, hanno agito scarsamente in tal senso. Com'è possibile che i nostri agricoltori si siano ritrovati a dover fare i conti con l'assurdità delle quote-latte, dei vigneti contingentati? All'azione politica si aggiunge la necessità di un forte impegno sul piano promozionale. Già ci si è mossi in tal senso, le Pro loco si sono date da fare, si sta pensando ad una Strada dell'Asparago Bianco, azioni sono in campo anche per quel che riguarda il Raboso. È ancora troppo poco, in fondo basta copiare da ciò che hanno fatto altri italiani, la Toscana con Montalcino ed il Chiantishire, insegnano. In tal modo le nostre tradizioni possono trasformarsi in ricchezza, in futuro per la nostra economia agricola. Che ha aspetti molto interessanti da conoscere. Sfogliate questo numero ispirato alle antiche Fiere della Maddalena e li scoprirete. Buona lettura a tutti!

**Annalisa Fregonese**

## 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. 648 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 2005:**  
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 Docenti Italiani



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



CONCESSIONARIA ESCL. PUBBLICITÀ  
**www.agenziacima.it**



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

Chiuso in redazione

AGRICOLTURA, passato e FUTURO

## TESTIMONIANZE / ATILIO CANCIAN

# Paga, il coraggio di rompere gli schemi !

**E**ra il 1971 ed Attilio Cancian era un giovane agricoltore di 24 anni. Chiuso nel cassetto il sogno di diventare falegname, passione alla quale si dedica nel tempo libero, comincia a dedicarsi a tempo pieno all'azienda paterna. Partecipa con frequenza alle riunioni dei tecnici agronomi che girano per le campagne opitergine, proponendo nuovi metodi sia di coltivazione che di allevamento nelle stalle. Uno di questi la preparazione dell'insilato: cioè il mais raccolto ancor acerbo, triturato e messo a macerare, un foraggio di pregio per i bovini, contribuendo ad una resa ottima in modo naturale. "C'era un certo Tonello che ce ne parlava - ricorda Attilio - tutti dicevano sì, ma nessuno si azzardava a farlo. Così decisi di partire io". Non senza una furibonda litigata con il padre che bollò la novità come una pazzia. "L'insilato - rammenta Attilio - aveva bisogno di circa 60

giorni per maturare, ma erano troppo lunghi da passare. Così, dopo poco più di un mese, azzardai. Ne presi alcune forcate e le portai alle mucche in stalla. Le bestie fecero un salto all'indietro, era per loro un odore forte, sconosciuto. Superato il primo impatto, divorarono voracemente tutto quanto, nella mangiatoia non ne rimase neppure una briciola". Attilio fu il primo in provincia di Treviso ad attuare questa tecnica. Agricoltore da sempre innamorato del suo lavoro, la sua indiscutibile passione per gli animali e per l'ambiente è direttamente proporzionale alla profonda avversione per tutto ciò che è chimico, innaturale, contro la natura. La sua stalla era fiorente, al mercato di Oderzo il bestiame si vendeva bene, finché negli anni Ottanta non fecero capolino gli estrogeni. "In quel tempo - lo dice con grande amarezza - c'era più gente che andava in giro a punturare le bestie che non a

vendere foraggio". Tali sostanze ancora non erano proibite per legge, solo in seguito si sarebbero saputi i danni che causavano all'organismo umano. "C'era chi come me faticava per allevare i tori in modo naturale e si ritrovava sul mercato a confrontarsi con bestie allevate con la chimica, che crescevano a vista d'occhio nel giro di poche settimane". Il confronto non regge, i costi sono ben maggiori delle entrate, Attilio è costretto a chiudere la stalla. E a chiedersi di che cosa vivere, mica è semplice tirare avanti quando si ha una famiglia con cinque figli da crescere. L'idea gli giunge da una constatazione: dalle tavole delle famiglie sembravano esser spariti i buoni polli ruspanti di una volta, soppiantati da quelli allevati in batteria. Supportato dalla moglie Claudia, preziosa alleata nelle sue attività, i due coniugi si lanciano nell'impresa: allevare polli ruspanti. O la va o la spac-



ca, ma la sorte all'inizio non li aiuta, perché proprio in quel 1986 si diffuse la nube radioattiva di Chernobyl, con il consiglio di non mangiare nulla di allevato a terra. Dall'insalata ai polli. Pian piano, a forza di duro ed incessante lavoro, le cose migliorano. I pulcini, dal calduccio dei capannoni, vengono poi liberati sotto i vigneti dell'azienda dove, dopo alcuni mesi di vita allo stato brado ed alimentazione a farina di mais e nient'altro, diventano dei bei pollastri. Un lavoro faticoso, nel quale spesso sono coinvolti anche i figli. "È la chimica ad aver ucciso l'agricoltura italiana - sottolinea l'uomo - con i bei risultati che conosciamo: la mucca pazza, le malattie derivate dagli estrogeni. Tutto ciò lo si deve anche allo scarso peso politico dell'Italia nella Comunità europea".

**Annalisa Fregonese**

TESTIMONIANZE / GIOVANNI STIVAL

# Aggiornamento e impegno, e i buoni frutti verranno...

**A**veva solo cinque/sei anni quando papà Mario se lo portava in giro per i campi. "Mi faceva annusare il fieno, l'odore della granella, mangiavo le pannocchie cotte sul fuoco acceso nel campo", ricorda Giovanni Stival. Oggi di anni ne ha 37, è enologo, si occupa di tutto ciò che riguarda la produzione nell'azienda agricola. "È stato grazie a quei profumi assaporati nell'infanzia che mi è venuto spontaneo occuparmi dell'azienda fondata da papà" afferma Giovanni. La sua giornata è intensa. nei vigneti, in cantina, negli impianti di imbottigliamento. L'azienda Moletto, che si estende nelle campagne mottensi, è un'azienda storica: in questo 2005 festeggia i 45 anni di fondazione. Per Giovanni non è stata comunque una scelta facile, quella di dedicarsi all'agricoltura forte del suo diploma conseguito alla Scuola enologica di Conegliano.

"Quando ho cominciato - ricorda - fare il contadino pareva quasi svolgere un mestiere di serie B, poco considerato. È stato papà a farmi capire come invece sia un lavoro affascinante, completo, che non si improvvisa. Fare l'agricoltore oggi significa capirne di meccanica, di chimica, di contabilità, parlando magari anche una lingua straniera. I clienti giungono anche dall'estero". Giovanni è innamorato del suo lavoro, è sostenuto dalla passione nella ricerca quasi maniacale verso la qualità. "Il consumatore è esigente, attento, informato. Il nostro lavoro oggi dev'essere sempre più all'insegna della qualità. Non è semplice muoversi in questo campo. Bisogna tener conto - sottolinea - che non stiamo parlando di prodotti fabbricati in serie. In agricoltura un'annata non è mai uguale all'altra, ogni vendemmia ha la sua specificità. Io dico che il vino è come un

bambino da crescere fino all'età adulta. Si segue il grappolo dalla vite alla cantina, dal mosto al vino nuovo fino all'invecchiamento. L'impegno è notevole, anche perché tendo a non delegare, non per mancanza di fiducia ma perché voglio che tutto sia al massimo". Un mestiere quello dell'agricoltore moderno che dà tante soddisfazioni ma che richiede sacrifici. "Talvolta mia moglie Monica mi dice se non sia il caso che mi porti una brandina in cantina! È una professione che ti assorbe, ma non c'è paragone con certi lavori in fabbrica o dietro una scrivania". Attento ed esigente, Giovanni dedica molto del suo tempo anche all'aggiornamento professionale. "Oggi è indispensabile - dice -. Ricorro alle sostanze chimiche (anticrottogamici ad esempio), solo in caso di estrema necessità. La chimica può essere d'aiuto, ma bisogna usarla con grande intelligenza. Non va mai



dimenticato che il vino è un prodotto alimentare. Con una buona bottiglia di vino anche la tavola più modesta diventa ricca, davanti ad un buon bicchiere tutti fanno pace". Ciò che Giovanni si augura è un maggiore impegno della politica a sostegno dell'economia agricola. "I nostri prodotti, le nostre tipicità sono un grande, inestimabile patrimonio. E questo, purtroppo, non è tenuto in molta considerazione a livello di Comunità europea". Un maggiore impegno in tal senso potrebbe portare alla creazione di nuovi posti di lavoro. E lo spettro della concorrenza cinese sarebbe inesistente: provatevi a copiare un buon bicchiere di Merlot o di Prosecco!

**“Il mondo politico deve dare una mano al mondo agricolo”**

AF

## A CONFRONTO SULL'AGRICOLTURA CON...



## IN UN CONVEGNO LE ULTIME SUL VINO LOCALE

## Per bandiera l'inimitabile Raboso

In un affollato convegno sul vino Raboso del Piave, tenutosi recentemente a San Donà di Piave a cura del Comune e della Fisar (Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori), Corrado Giacomini, docente di economia agroalimentare all'Università di Parma, ha ricordato che i vini del Piave, che rappresentano la maggior risorsa economica dell'agricoltura trevigiana, se vogliono acquistare il valore che loro spetta, hanno bisogno di trovare una propria identità, non confondibile con altri vini. Ci sono troppe differenze da cantina a cantina, ha affermato, per cui abbiamo tanti Rabosi, tanti Merlot, tanti Verduzzi e ciò limita la capacità dei nostri vini di penetrare nel mercato italiano e internazionale. Gli ha fatto eco il Presidente del consorzio dei vini del Piave, Pierclaudio De Martin, invitando a puntare decisamente sul Raboso, un vino che si trova quasi solo in Sinistra Piave e che alcuni vignaioli stanno affinando, valorizzando e facendolo conoscere e apprezzare

anche lontano dalla Marca trevigiana. Mario Barbieri, enologo di San Polo di Piave, ha sottolineato l'importanza dell'associazione denominata Confraternita del Raboso, che da dieci anni sta studiando questo vino che merita davvero, come ha dichiarato De Martin, di ottenere la denominazione di origine controllata e garantita (Docg) e di essere considerato la vera bandiera dell'enologia della pianura trevigiana. Se il Raboso troverà presto una propria identità inconfondibile, ha concluso Giacomini, ne guadagneranno anche gli altri vini, e quindi i tanti produttori trevigiani, in particolare quelli che si affidano alle Cantine sociali, che producono più della metà del vino trevigiano. Infatti, mentre altri prodotti, come mais, frumento, barbabietole, soia, si possono trovare ovunque nel mondo, i vini di questo territorio, come il Raboso e il Prosecco si trovano soltanto qui e, come hanno confermato Severina Cancellier dell'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano e lo studioso e analista Enzo Michelet, essi non sono confondibili con nessun altro prodotto della viticoltura mondiale. È dunque su questi nostri vini - è stata l'unanime conclusione e l'auspicio degli intervenuti - che deve indirizzarsi il massimo impegno del mondo politico e agroalimentare trevigiano.

## IVANO ABBIATICI VICESINDACO DI MOTTA

# La tradizione per il futuro: l'agricoltura darà lavoro

### Come si può definire il territorio mottense?

"La nostra è una realtà eterogenea, sono una trentina le cantine produttrici di vino, ma molte sono le realtà agricole che producono frutta, ortaggi come asparagi, oppure allevano bestiame con tecniche tradizionali. In questi ultimi anni l'agricoltura del nostro territorio ha attraversato un cambio generazionale che, come in altre zone, ha portato a cambi molto importanti. Ad esempio c'è molta più attenzione alla richiesta del mercato, com'è ovvio. Ci si sta indirizzando verso una produzione di nicchia, molto più intensiva che estensiva. La qualità nel prossimo futuro farà la differenza".

### Cosa manca per il salto di qualità?

"Una maggior organizzazione tra le varie realtà produttive. Una persona di passaggio che acquista ad esempio un vino di Motta, acquista una fetta della nostra tradizione. Dobbiamo in questo senso attivarci per offrire il meglio e in maniera più organizzata. Da qui la sfida dell'amministrazione comunale, che vuole organizzare i canali comunicativi tra aziende attraverso un'opera di promozione che riteniamo fondamentale. E ciò lo stiamo attuando attraverso quattro indirizzi: una cartellonistica più dettagliata, depliant informativi specifici, manifestazioni a tema (come ad esempio "Vini e sapori") o la presenza di nostre realtà produttive in

manifestazioni fieristiche nazionali e internazionali (abbiamo contatti in questo senso anche con l'Austria)".

### Quali i prodotti su cui scommettere?

"Molti prodotti a Motta raggiungono l'eccellenza. Porrei in primo piano però il nostro verduzzo, un prodotto da rivalutare e riscoprire. Ci sono delle importanti novità in questo senso: infatti proprio in questi mesi si sta sperimentando una qualità di verduzzo estratta da un ceppo mottense degli anni Venti, che oggi purtroppo non c'è più. Staremo a vedere".

### Quale la sfida per il futuro? Un futuro a che tinte?

"Sono davvero ottimista perché le potenzialità per una crescita ancor



maggiora a Motta esistono. Secondo me il settore potrebbe attirare forza lavoro.

Se il mercato della forza lavoro a livello industriale diverrà saturo, un domani diverranno in questo senso importantissimi i settori del turismo e proprio dell'agricoltura".

**Gianandrea Rorato**

## RENZO VISINTIN COLTIVATORE ARTISTA

# Per me il futuro è nebuloso...

**D**a trent'anni coltivatore diretto, Renzo Visintin, noto in città per la sua vena di pittore e scultore, è attualmente attento osservatore dell'agricoltura locale soprattutto per quanto riguarda i piccoli coltivatori.

### La situazione.

"Rispetto a quando sono partito io, trent'anni fa, oggi siamo circondati

dal cemento. In gioco a livello internazionale vi sono degli interessi enormi. Per cui il reddito dei piccoli proprietari è andato sempre più calando, tanto da arrivare quasi a zero. I coltivatori lavorano anche per l'amore per la terra, ma la situazione economica non è semplice".

### Quale la strada da percorrere?

"Per quanto riguarda



l'agricoltore singolo, come sono io, posso dire che la sopravvivenza dei piccoli proprietari passa attraverso la vendita diretta del prodotto. Chi tra gli agricoltori riesce a vendere direttamente al consumatore il frutto della propria terra riesce a campare. Altrimenti la situazione è difficile e come si vede i prezzi salgono".

**GR**

## A COLLOQUIO CON VALERIO CESCONE, PRESIDENTE CONSORZIO LA MARCA

# La cooperazione, oggi più che mai fa rima con innovazione... e mercato

La cooperazione è oggi più che mai attuale. Se decenni fa essa consentì a tanti piccoli agricoltori di uscire dal giogo della mezzadria, di raggiungere condizioni economiche dignitose, essa oggi è uno strumento forte di fronte alle nuove sfide poste dalla globalizzazione. È il pensiero del dottor Valerio Cescon, presidente del Consorzio Cantine Sociali La Marca di Oderzo, nonché della cantina

sociale di Fontanelle-Gaiarine. "La cooperazione è indispensabile per affrontare un mercato, quello globale, che oggi tanti piccoli agricoltori non riuscirebbero a sostenere" afferma Cescon. "Può sembrare paradossale - continua - ma la cooperazione oggi è forse più attuale di un tempo. Di fronte ai numeri imposti dalla globalizzazione, non c'è alternativa per i piccoli che vogliono restare sul mercato. La nuova eco-

nomia ha necessità di numeri, di risorse ragguardevoli che solo la cooperazione può dare".

La Marca Vini e Spumanti è una realtà cooperativa importante, considerato che è un Consorzio di secondo grado nel quale convergono oltre dieci cantine sociali del territorio. Nel 2004 ha raggiunto quasi 20 milioni di euro di fatturato (confermando il trend di crescita degli ultimi esercizi); il 55% dello stesso è sta-

to realizzato all'estero. Il resto rimane in Italia, con il 60% nel canale moderno e il 40% in quello tradizionale. "Il mondo del vino - è un passaggio del presidente Cescon - dopo anni di euforia che hanno innescato una incontrollabile corsa dei prezzi, si interroga di fronte al calo dei consumi, alla rarefazione degli ordini e alla globalizzazione che determina una crescente sovracapacità produttiva e quindi un'offerta molto



superiore alla capacità di assorbimento della domanda". I vini ottenuti da La Marca derivano tutti da uve prodotte nella provincia di Treviso. Egli evidenzia il rapporto con la distribuzione moderna, sempre più forte e meglio strutturata per quanto riguarda i vini: c'è infatti uno sviluppo delle fasce di prezzo basso e un numero crescente di referenze nazionali e straniere. Da qui un invito a fare gruppo per creare un'immagine forte dei prodotti della zona e per tentare di concentrare nelle forme più diverse l'offerta. Egli sottolinea come il mercato apprezzi e premi l'impegno che La Marca ha saputo infondere nella costante politica di qualificazione del prodotto, sia nella selezione della materia prima, sia nella cura del servizio al cliente. Non mancano i riferimenti al mercato estero per il qua-

le l'azienda ha investito per un consolidamento della clientela. Egli sottolinea l'incremento significativo di fatturato in alcuni Paesi dell'Europa che si trovano in una situazione di crisi e di poco equilibrio dei prezzi. "Certo - prosegue il presidente - il Prosecco, in Germania e in Austria, continua ad essere il prodotto più richiesto. Però, all'inizio del 2005 sono stati chiusi contratti di fornitura importanti anche per altre tipologie di vini rossi". Nell'ultima assemblea dei soci il tono degli interventi ha condiviso che c'è la necessità di una forte strategia nazionale per fare fronte in futuro a sfide ancor più difficili, con la consapevolezza che bi-



sogna puntare sull'innovazione, i vantaggi della quale si traducono in una produzione a costi inferiori e in un'offerta di beni e servizi qualitativamente migliori e quantitativamente maggiori. Innovativi inoltre anche nella gestione delle risorse aziendali, sia umane che finanziarie. La politica economica de La Marca evidenzia la flessibilità della

struttura organizzativa, il costante sforzo per migliorare la qualità dei prodotti senza toccare i prezzi in modo eccessivo, l'impegno a valorizzare ulteriormente il patrimonio viticolo oltre, naturalmente, alla volontà degli amministratori ad investire in tecnologia per proseguire il cammino di qualità ed espansione dell'azienda.

**Annalisa Fregonese**



## LATTIERO-CASEARIO, È UN MOMENTO DIFFICILE

# «Anche oggi un paese forte ha un'agricoltura forte». Ma noi...

**P**eriodo di alti e bassi per l'agricoltura trevigiana e dell'Opitergino-Mottense in particolare. Le molte trasformazioni che si sono avute nella geografia economica e politica europea hanno portato a notevoli cambiamenti anche a livello locale.

La provincia di Treviso è conosciuta ovunque per la tipicità dei suoi prodotti: asparagi, radicchio, vino. Una realtà che ha quindi una sua identità ben precisa. Nello specifico nel territorio dell'Opitergino-Mottense l'agricoltura è sempre stata il fiore all'occhiello della zona. Negli ultimi decenni, però, qualcosa è cambiato, è finita un po' in secondo piano dopo l'avvento delle fabbriche. Nonostante tutto, però, rappresenta ancora una struttura portante del territorio.

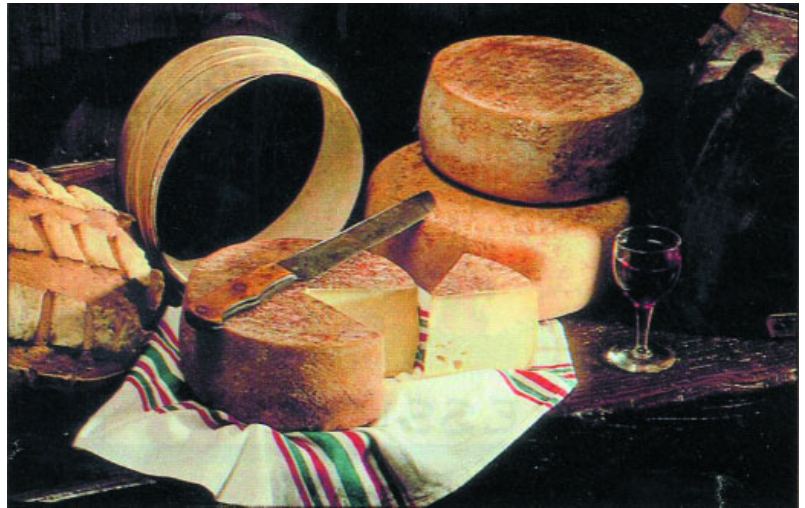
La produzione vitivinicola sta vivendo un periodo di leggera sofferenza, ma si tratta comunque di una realtà ricca di reddito

nel confronto con le altre regioni ed è quindi facile pensare che non ci saranno grandi stravolgimenti.

Tutt'altra situazione sta invece vivendo il settore lattiero-caseario che si trova ad attraversare un periodo difficile. Per fare il punto sul territorio e sul settore, anche a seguito dell'entrata in vigore della legge sull'obbligo della tracciabilità sulle confezioni del latte, interviene Terenzio Borgia, presidente dell'Aprlav (associazione produttori latte Veneto) e della Coldiretti di Motta di Livenza.

**Perché si dice che il lattiero-caseario stia vivendo un momento di difficoltà?**

"Il momento per il nostro settore è duro, perché stiamo subendo una



forte concorrenza dai paesi dell'Est Europa che sono in grado di presentare i prodotti sul mercato con costi di produzione nettamente inferiori ai nostri. In provincia di Treviso negli ultimi 10 anni c'è stata una moria di aziende del settore che sono passate da 6000 a 1500 e quelle che ci sono si sono potenziate. Attualmente con le difficoltà di mercato alcune vendono le quote fuori regione e questo finisce per impoverire il

territorio".

**Come ci si difende?**

"L'obiettivo dell'associazione che io presiedo è quello di difendere le produzioni di qualità. Attualmente ci sono sei Dop in regione Veneto: Grana Padano, Asiago, Taleggio, Provolone, Monte Veronese e Montasio e due in attesa che sono la Casatella Trevigiana e il Piave. Poi possiamo anche vantare molti prodotti tipici quali morlacco, bastardo, imbriago, i vari for-



maggi molli".

**Perché si dice che la qualità delle produzioni locali è migliore di quelle che arrivano dall'estero?**

"Perché è garantita da continui controlli da parte di tutti gli organi preposti, primi fra tutti le Ulss. La provincia di Treviso ha 44 strutture di trasformazione del latte tra private e cooperative e questo permette di salvaguardare la qualità. È vero che importiamo la materia prima, ma è altrettanto vero che le Dop sono prodotte solo con materie prime trevigiane (come ad esempio la Casatella, dev'essere prodotta solo con latte trevigiano). Questo fa sì che il prodotto sia molto richiesto, nonostante la forte concorrenza".

**Dal 7 giugno è entrata in vigore la legge sulla tracciabilità. Quali sono le sue particolarità?**

"Tutti i produttori hanno un manuale in cui sono obbligati a dichiarare i prodotti usati in azienda. Nello specifico per il latte dal 7 giugno è obbligato-

rio riportare sul tetrapack la zona di mungitura e confezionamento. Così si riesce a risalire non dico al produttore, ma almeno alla zona di produzione del latte. Ad esempio nelle confezioni della latteria "Soligo" è riportato un numero di lotto. Collegandosi al sito dell'azienda si possono vedere tutte le

ditte che hanno contribuito alla realizzazione di quel lotto di confezioni. Ma questo ormai è la prassi per tutte le aziende del latte fresco di produzione nazionale.

In questo modo il produttore dà sempre maggiori garanzie e di conseguenza offre più fiducia al

consumatore. Per noi è molto importante dare visibilità al nostro lavoro e garantire maggiore sicurezza alimentare rispetto al prodotto che arriva da fuori e non si sa come viene fatto".

**E per la carne?**

"La rintracciabilità sulla carne è cominciata ancora prima. Infatti oggi tutti i bovini macellati sono controllati dalle Ulss e quindi in questo modo ci sono le massime garanzie sulla qualità del prodotto".

**Adesso il Veneto ha un nuovo assessore regionale all'agricoltura, il trevigiano Luca Zaia. Cosa potrà dare di più al settore e al territorio?**

"Siamo più che contenti di essere rappresentati in giunta regionale da

un trevigiano. Tanto più che Zaia conosce molto bene l'agricoltura e le problematiche del nostro settore e della Sinistra Piave. Siamo sicuri che ci darà le risposte alle domande che gli faremo. L'agricoltura è infatti ancora importantissima. Tutti i paesi forti hanno un'agricoltura forte. Speriamo che turismo e agricoltura siano collegati, in questo modo ci sarà la possibilità di fondere assieme tipicità e valorizzazione dei nostri prodotti tipici. Zaia da presidente della provincia di Treviso ha coniato lo slogan: "provincia di Treviso se la vedi ti innamori"; noi vorremo a questo aggiungere che se ne assaggi i suoi prodotti ne resti estasiato".

**Monica Borgia**



## IL PROGRAMMA DELL'EDIZIONE 2005

# Le Fiere della Maddalena

Oderzo, città salotto per tradizione ed eccellenza, a luglio si anima di signorile vitalità forse più che in qualsiasi altro periodo dell'anno.

Scocca infatti, ritmata da una storia che si perde nei secoli, l'ora delle Fiere della Maddalena. Un evento di chiare ed acclamate origini agro-pastorali (perdonateci l'espressione, ma sicuramente essa disegna alla perfezione la genesi dell'evento) via via nel tempo trasformatasi in un'occasione di festa popolare nel contempo puntellata e cesellata da momenti di grande spessore culturale.

Le Fiere si svolgono dal 14 al 25 luglio in una successione incalzante di appuntamenti che hanno sicuramente, sotto il profilo dell'immagine, il loro clou negli spettacoli in piazza Grande e da questi iniziamo.

**Lunedì 18** alle 21.30 Musical! Da più grande mano, due atti della Compagnia del Cappello Rosso.

**Martedì 19** sempre alle 21.30 (così come per tutti gli appuntamenti suc-



cessivi) Marta & Massimo, duo di piano bar con genere musicale internazionale. **Mercoledì 20** è la volta di Rosa Emilia, Concerto per quartetto

Jazz. Si salta giovedì. **Venerdì 22** l'attesissima sfilata di moda, mentre il protagonista di **sabato 23** sera sarà Oderzo Musica d'Estate, concorso di mu-



sica leggera.

**Domenica 24** riflettori accesi sullo spettacolo di cabaret con il Gomitolo, cui farà seguito l'estrazione della tombola di beneficenza.

Chiudono il fuoco di fila degli spettacoli di piazza Grande le Orme in concerto (ingresso gratuito). A seguire uno spettacolo pirotecnico.

Non si può parlare di Fiere senza citare le rassegne enogastronomiche "T&T - dalla terra alla tavola" (**23, 24 e 25 luglio** in piazza Carducci) e Le Vie dei Goeosessi, percorso gastronomico con

degustazione di prodotti tipici il **23 e 24 luglio** in centro storico.

In particolare nell'ambito di T&T, Rassegna del vino Raboso e delle grappe, inaugurazione **sabato 23** alle 19, mentre **domenica 24**, alle 19 "Il Raboso incontra la città di Canelli" (Piemonte) degustazione di vini e prodotti tipici piemontesi come la bagnacauda ed altre prelibatezze.

Numerose le manifestazioni patrocinate dall'Amministrazione comunale.

nate dall'Amministrazione comunale.

**Giovedì 14**, 19.30-22.30 Sport in piazza, prova promozionale ciclistica. **Venerdì 15** Marcia notturna della Maddalena. **Sabato 16 e domenica 17** alle 21.30 in piazza Grande **Trailers 2004-2005**.

Il settimanale L'Azione, nel 90° di fondazione organizza una serie di serate: piazza del Foro Romano **giovedì 21** alle 21 "Storia de Nane" di Romano Pascutto.

**Venerdì 22** alle 21 "Uomini e terra" - la vita nella prima metà del Novecento nella campagna opitergina - conversazione di Ulderico Bernardi.

**Dal 21 al 25** "Pioniere del XX secolo" - le macchine che hanno rivoluzionato il lavoro nei campi - esposizione di esemplari d'epoca. (CV)



Intenso, prestigioso, coinvolgente, quest'anno anche a Motta di Livenza. È il cartellone dell'Opera in piazza Festival 2005, con ben sei spettacoli in calendario. Quest'anno il primo appuntamento è stato con la musica jazz grazie al Romano Mussolini all stars jazz quintet. Il 18 giugno in piazza Grande è andato in scena un balletto famosissimo: Zorba il greco, musica di Mikis Theodoraki, direttore Giorgio Croci. Un balletto davvero prestigioso, reso indimenticabile dall'interpretazione di Anthony Quinn. In tale occasione è stato consegnato a Michele Mirabella il "Riconoscimento lirico internazionale Oder Atto II". Sabato 2 luglio, sempre in piazza

Grande, è tornata un'opera che già dieci anni fa entusiasma gli opitergini: Nabucco, musica di Giuseppe Verdi, diretto da Lorenzo Castriota. Il 30 luglio il Festival si sposta, è la novità del 2005, a Motta di Livenza. Nella nuova piazza Luzzatti va in scena la divertente operetta La vedova allegra di Franz Léhar, ospite Katia Ricciarelli. Si tratta di una delle operette più amate dal pubblico, con musiche briose e dialoghi vivaci, davvero quel che ci vuole per rallegrare una serata di mezza estate. Nei panni di Anna Glavari ci sarà Olga Adamovich, in quelli del conte Danilo Domingo Stasi. Direzione musicale di Marco Fiorini,

## OPERA IN PIAZZA FESTIVAL 2005

coreografie di Stefania Brianzi. La sera prima, cioè il 29 luglio, sempre a Motta, Gran gala degli American Singers (ingresso libero). Si tratta dei cantanti americani d'opera che, grazie alle borse di studio finanziate dalla Fondazione Ep caso (Ezio Pinza Council for american singers of opera) studiano canto e musica in Italia. Infine il 4 dicembre in duomo, tradizionale spettacolo di beneficenza "Note di stelle". Ci saranno i madrigalisti più famosi del mondo: l'Ottetto nazionale slo-

veno. Nel corso dello spettacolo ci sarà l'estrazione, tra i possessori dei biglietti del festival, dei seguenti premi: viaggio a Tel Aviv, Atene e Parigi. Per informazioni [www.operainpiazza.it](http://www.operainpiazza.it), telefono 0422-815251. Non mancano, per inciso, gli spettacoli per le scuole. Si svolgeranno sia a Oderzo che a Motta di Livenza in ottobre, con "Il filosofo di campagna", musica di Baldassare Galoppi, orchestra La Serenissima. È un Festival davvero completo sotto tutti i punti di vista. (AF)

## A COLLOQUIO CON IL DIRETTORE GIULIANO MARCHESIN

# Veneto Agricoltura: una realtà che fotografa un passaggio epocale

L'agricoltura e il mondo produttivo in generale ha, nel Mottense, in villa Rietti Rota a Villanova di Mot- ta, un punto di riferimento preciso da diversi anni. In passato la passione e la

competenza dell'allora direttore Giampaolo Morsanuto avevano reso il cen- tro Esav (l'allora ente ve- neto per l'agricoltura) un luogo importante per la valorizzazione dei prodot- ti tipici e per le attività pro-

duttive locali. Oggi il diret- tore Giuliano Marchesin è alla guida di una struttura tra le più avanzate della zona, tra l'altro in pieno sviluppo, visti i lavori rela- tivi a barchessa ed ex stalle.

**Ma cos'è oggi villa Rietti? Come viene gestita?**

"Attual- mente la no- stra realtà - spiega Marchesin - è ge- stita da una società pubbli- co-privata, il cui 51% è de- tenuto dal pub- blico (Veneto Agricoltura), mentre altre percentuali so- no riservate ad enti di primaria importanza, tra i quali l'Ulss 9 di Treviso e il Gal 5 che com- prende alcuni comuni limitrofi



e associazioni di catego- ria. Villa Rietti Rota è un ente che valorizza i pro- dotti tipici locali, segue la realtà produttive e mana- geriali del luogo e inoltre ha un occhio particolare per tutto quanto è cultura ed arte. Questo grazie al lavoro d'équipe e al conti- nuo contatto con le diver- se realtà della zona".

**Cosa cerca chi viene qui?**

"Professionalità e competenza certamente, ma anche la possibilità di corsi specifici in uno sce- nario unico. Più volte chi ha frequentato corsi di ag- giornamento a villa Rietti Rota ha potuto esternare il proprio apprezzamento per un luogo immerso nel- la natura".

**Come è inserito l'en- te nel contesto produtti- vo in generale e agrico- lo in particolare?**





"La valorizzazione del prodotto tipico. Come avviene questo? Qui abbiamo ospitato meeting ad esempio su alcune qualità di vini oppure di associazioni di categoria. Ma abbiamo pure in programma un gruppo di lavoro ad esempio finalizzato ad una prima certificazione di prodotti vinicoli della zona. Attraverso dei corsi specifici che organizzeremo in futuro vi potranno essere queste valutazioni, formali ancorché non ufficiali, relative a certificazione di prodotti. Fondamentale per l'opera di comunicazione è il nostro sito internet: [www.villariettirota.it](http://www.villariettirota.it)".

#### **A livello aziendale?**

"Prevediamo di continuo corsi di formazione. Stiamo organizzando ad esempio dei corsi per la negoziazione collaborativa, per il controllo di gestione, per l'internaziona-

lizzazione d'impresa per esportazioni ed acquisti internazionali. Ma anche corsi sul ruolo del quality manager, corsi di tecniche di vendita, il corso di mediatore culturale, il corso di analisi di bilancio per indici, influssi e programmazione finanziaria. Tra l'altro prevediamo corsi per la gestione di archivi e corsi per commesse. Come si capisce l'offerta formativa è quanto mai variegata e molto approfondita".

#### **Quali gli obiettivi nell'immediato futuro?**

"Abbiamo tre ordini di progetti. Il primo è relativo ad un'offerta ancora più approfondita e qualitativamente migliore per quanto riguarda i nostri corsi, specie per manager o aziende in generale. Vogliamo anche arrivare, come dicevo poco fa, ad una certificazione parziale dei prodotti tipici della

nostra zona. Infine spazio all'arte e alla cultura".

**Infatti l'arte ha una dimensione che sta caratterizzando villa Rietti Rota.**

"Ogni mese proponiamo una mostra di diversi artisti. Ad esempio in questo periodo stiamo ospitando le personali di Grazia Azzali di Padova e Tania Grigolo di Galliera Veneta, protagoniste di "Acque e Terre", due espressioni d'arte diverse ma accomunate da un unico obiettivo: comunicare sentimenti e passioni del proprio immaginario. I quadri sono esposti in varie sale in modo che quando vengono previsti corsi questi siano organizzati con i quadri, sempre nuovi, nelle stanze del piano nobile della sede. Un felice incontro tra produttività e cultura. Inoltre abbiamo previsto una pinacoteca caratterizzata

dalle opere di tutti gli artisti che hanno esposto qui, una collezione d'arte importante che qualifica ancor di più la nostra realtà".

**Uno sguardo al futuro: attualmente si stanno realizzando lavori alle infrastrutture.**

"La regione prevede dei lavori per 2,5 milioni di euro per il rinnovo della barchessa e delle ex stalle. In foresteria realizzeremo 30 nuove camere, per un totale posti letto di 58/60 unità. In più, alle ex cantine verrà realizzato un ristorante per circa un centinaio di persone, in cui verrà naturalmente valorizzata la cucina con prodotti tipici locali. Le opere dovrebbero essere concluse per la primavera del prossimo anno".

Nell'Ottocento la proprietà dell'antica villa passò ad Alvisè Tiepolo

e nel secolo scorso ai conti Papadopoli, che la vendettero nel 1914 ad una società francese. Fu acquistata nel 1919 dal commendator Michelangelo Sacilotto, che la cedette poi alla famiglia Rietti Rota, nel 1928. Durante la prima guerra mondiale, il sito divenne sede di un ospedale militare dell'esercito austriaco e, nella seconda, fu occupata da un comando militare tedesco, che la lasciò dopo aver razziato

e devastato il patrimonio della villa. I Rietti Rota la restaurarono e la tennero sino al '72, anno in cui fu acquistata dall'Ente Nazionale Tre Venezie per poi essere ceduta all'Ente di Sviluppo Agricolo del Veneto, oggi diventato Veneto Agricoltura, Ente operativo della Regione Veneto che vi ha realizzato un Centro studi e formazione, a servizio e per lo sviluppo del territorio e per la valorizzazione dei prodotti tipici. (GR)





IN UN LIBRO I 75 ANNI DELLA CANTINA DI TEZZE

## Un cammino su antiche tradizioni vitivinicole

La pubblicazione, scritta a più mani in occasione del 75° dalla fondazione, si prefigge di documentare, oltre che la storia della Cantina Sociale Tezze di Piave, lo spirito d'iniziativa dei suoi protagonisti inseriti in un contesto agricolo-produttivo che vanta antiche origini.

Come riferisce Giancarlo Bardini curatore della parte storica, già nel XVII secolo i nostri agricoltori avevano fama di essere particolarmente vocati per la viticoltura e nella preparazione dei vi-

ni. In questo favorevole contesto, nel 1930 dieci soci fondatori costituiscono la Cantina Sociale di Tezze, prima nel Veneto assieme a Soave.

La capacità e tenacia dei presidenti che si sono susseguiti hanno permesso alla Cooperativa di progredire ed affermarsi. Al presidente fon-



datore Donato Bellussi è succeduto il dottor Giulio Zacchi che, assieme al direttore Narciso Giacomini, è stato promotore della costruzione del nuovo stabilimento. Il dottor Luigi Bonotto, coadiuvato dall'enologo Mario Barbieri, ha proseguito per quasi un lustro con capacità e passione attuando la ristrutturazione dei fabbricati e convincendo i soci alla riqualificazione dei loro vigneti. Infine nel breve periodo dell'enotecnico Sergio Luca e sotto l'attuale presidenza del geometra Roberto Zanello, con la direzione tecnica dell'enologo Franco Zuccarello, è stato completato il rinnovamento tecnologico e posto le basi per un rilancio produttivo e commerciale in un mercato vinicolo sempre più complesso.

Alla ricercatrice Severina Cancellier è spettato il compito di ricostruire gli eventi legati alla ripresa della viticoltura locale, dopo le malattie di fine Otto-

cento, sottolineando il contributo degli agricoltori di Tezze nella lotta anti-peronosporica e nella ideazione della Bellussera, sistema di allevamento della vite diffusosi in diverse aree viticole.

Particolare attenzione è stata riservata al Raboso, il vitigno che possiamo considerare autoctono, una volta dominante nelle nostre campagne. L'evoluzione della tecnica di vinificazione che ne ha "smussato" alcune asprezze, permette ora di ottenere un vino Raboso che sta incontrando il favore dei consumatori. Dopo un accenno al contributo che la Cantina di Tezze ha riservato alla sperimentazione in collaborazione con l'Istituto sperimentale per la viticoltura e la Scuola di enologia di Conegliano, è stata svolta un'analisi approfondita dell'evoluzione delle colture viticole, correlata ai conferimenti d'uva in Cantina. Il tutto illustrato da diagrammi che



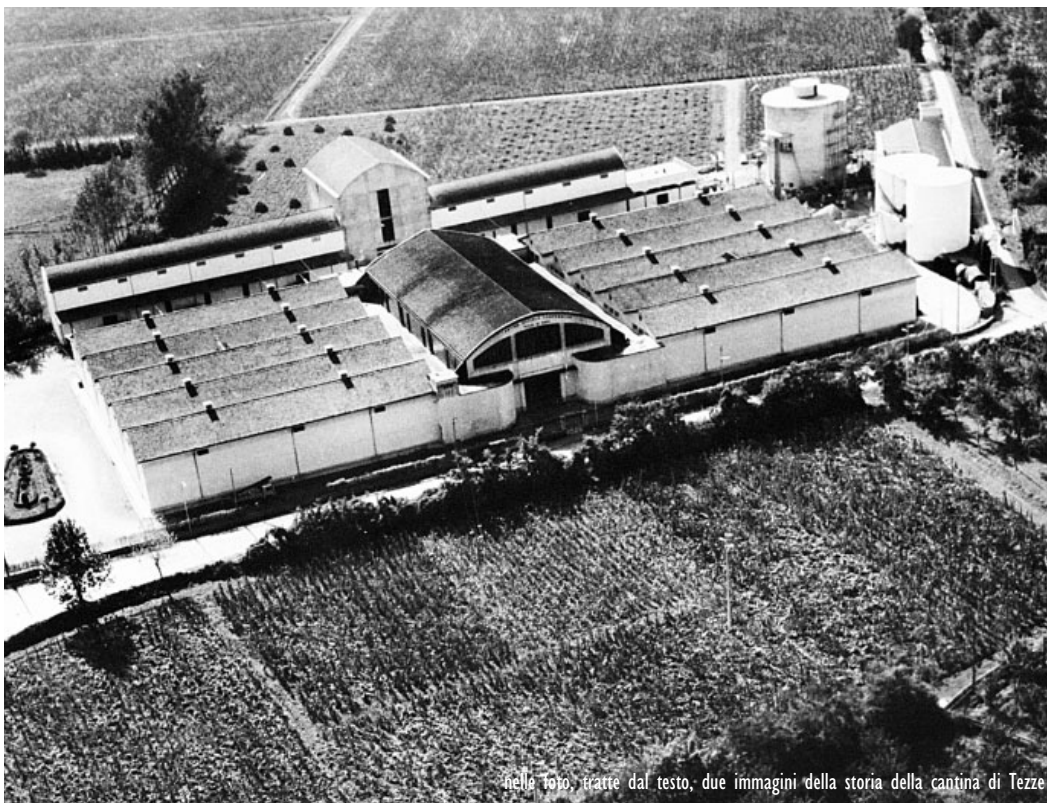
evidenziano il comportamento delle diverse varietà.

Infine Mariagiovanna Bornia ha trattato i progetti di qualità adottati dalla

Cooperativa negli ultimi anni, messi in atto per un controllo di filiera dalla vigna alla bottiglia, e i principali vini prodotti assieme all'ultimo nato, La Muterà, Passito in due versioni ottenuto da uve Raboso del Piave e da uve bianche.

La pubblicazione si conclude con la ricostruzione, attraverso l'archivio storico della Cantina, degli uomini che hanno creduto nella Cooperativa e hanno fattivamente operato per la sua crescita e affermazione: soci, presidenti, direttori tecnici, consiglieri e dipendenti.

Con questa iniziativa editoriale si vuole raccontare un'azienda che ha avuto un ruolo significativo nella storia, l'economia e la scienza locale e che attivamente propone ancora la valorizzazione e l'unicità del suo territorio.



nelle foto, tratte dal testo, due immagini della storia della cantina di Tezze

# Orari Sanità



POLIAMBULATORIO DI ODERZO						
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
<b>ALLERGOLOGIA - FISIOPATOLOGIA RESPIRATORIA</b>						
Equipe pneumologia di Treviso						
Visite allergologiche		14.30-17.30				
Visite pneumologiche				14.30-17.15		
Broncoscopie (per paz. ricover.)				15-17		
Spirometrie				8.30-10.30 (a settimane alter.)		
Spirometrie + test metacolina				11-16 (a settimane alter.)		
Vaccini				14.30-16.30		
<b>ANGIOLOGIA</b>						
Dr.ssa Silvia Penzo *						
Visite			8-9	8.30-9.10		
<b>CARDIOLOGIA</b>						
Equipe Div. Medicina						
ECG			10.30-11			
Visite cardiologiche	14-15.10				14-15.10	
Cicloergometro (lista attesa)				8-10		
Ecocardiografia (lista attesa)				14.30-17.30		
Holter (lista attesa)	11-11.30			11-11.30		
Dr. Marcello Ferri						
Visite cardiologiche + ECG					8-9	
Ecocardiografia (lista attesa)	8.30-10					
Dr. Giovanni Fassa *						
Visita + ECG		7.45-12.45		7.45-12.45		
Dr.ssa Emanuela Ferrarese *						
Visita + ECG	8-13		14-19			

<b>CENTRO TRASFUSIONALE</b>						
Equipe di Treviso	9-11	9-11	9-11	9-11	9-11	
<b>CHIRURGIA GENERALE</b>						
Equipe chirurgica						
Piccoli interventi	8-13				8-10	
Visite chirurgiche generali	15-16		15-16		15-16	
Visite flebologiche		15-16				
Visite senologiche		16.15-17.15				
Visite proctologiche				15-17		
Scleroterapia					10-11	
Medicazioni	15-17	15-17	15.30-17	15-17	15-17	
<b>CHIRURGIA PLASTICA</b>						
Dr. Silvestro Tanini *						
Medicazioni			14-14.45 (2 volte al mese)			
Visite			14.45-16.30			
<b>DERMATOLOGIA</b>						
Dr. Gianfranco Tositti *	8-13.30		8-13.30			
		13.30-18				
<b>DIABETOLOGIA</b>						
Ambulatorio		8-13			8-13	8-13
		13.30-18.30			(un sabato al mese)	



<b>DIETOLOGIA</b>						
Antonella Scantamburlo		14-16			9-11	
Equipe di Treviso (dr. Paccagnella) prime visite in lista d'attesa			8.45-10.45			
<b>ECODOPPLER (lista d'attesa)</b>						
Equipe Medicina Oderzo			14-17 a settimane alterne			
Dr. Marcello Ferri	10.25-10.45 (solo TSA)					
Dr.ssa Silvia Penzo *			9-13	9.10-13.30		
			15-17			
<b>EMODIALISI</b>						
Equipe di Treviso (visite nefrolog.)		9.30-12	15-17.30			

<b>ENDOCRINOLOGIA</b>						
Dr.ssa Monica Albin *		9-12	9-12		9-13	
			12-13			
<b>ENDOSCOPIA DIGESTIVA</b>						
Equipe chirurgica e medica		8-13	8-13	8-13	8-13	
			15-18			
Urea breath test				7.30 (8 posti)		
<b>LABORATORIO ANALISI</b>						
Prelievi ematici	7.30-9	7.30-9	7.30-9	7.30-9	7.30-9	
<b>MEDICINA</b>						
Equipe medica						
Visite medicina interna	14-15.10				14-15.10	
Visite endocrinologiche (lista at.)		8.30-9.30				
<b>NEUROLOGIA</b>						
Elettroencefalografia	7.30-11.40					
Equipe di Treviso – visite				16-18		
Dr.ssa Delia Marini *		14-19				

<b>OCULISTICA</b>						
Dr. Federico Gambino (lista at.)					8-13	
					14-18	
Equipe oculistica Oderzo						
Prime visite (lista attesa)	8.30-12.30	8.30-12.30				
	15.40-17.20	15.40-17.20	14-16.20	14-16.20		
FAG					8-9	
Esame del fundus oculi					14-15.20	
Visite bambini (eq. Oculistica)			8.30-12.30			
Visite bambini (dr. Piciocchi)				10-12.40		
Laser			10.30-12			
<b>ODONTOIATRIA</b>						
Raffaele Mazzilli *		9-13		9-13	9-12.30	
		13.30-15.30		13.30-16	13-15.30	
Dr. Antonio Pulella *			8-13			
			13.30-16.30			
<b>ONCOLOGIA</b>						
Equipe di Treviso			14.30-15.30			

<b>ORTOPEDIA</b>						
Equipe ortopedica						
Prima visita ortopedica (lista at.)		9-9.45		14.30-15.15		
Prima visita (arto superiore)					15-16	
Visione esami		9.45-10		15.15-15.30		
Visite operati (escluso protesi)		10-11.50		15.30-17.20		
Medicazioni / Infiltrazioni	14.30-16.50			14.30-16.50		
Controlli sala gessi		14.30-18.30		14.30-18.30		
<b>OSTETRICIA - GINECOLOGIA</b>						
Equipe ostetrico-ginecologica						
Visite, ecografie e colposcopie gin.		14-18		14-19		
Visita ostetrica, ecografia morfologica, visita onco-ginecolog.			9-12			
Ambulatorio per la sterilità	9-12					
Dr. Alfredo Franzè *					9-13 / 14-17	
<b>OTOIATRIA</b>						
Equipe Orl Treviso			9-13			
Dr. Tiziano Guadagnin*		8-13		8.30-13		
Dr. Vincenzo Savoca*					8-13 / 14.16	
Milena Casagrande (tecnico)			9-13 14-16.30			
<b>PSICHIATRIA</b>						
Equipe psichiatrica	14.30-15.30			14.30-15.30		
<b>RADIOLOGIA</b>						
Equipe radiologica						
Diagnostica	8-11	8-11	8-11	8-11	8-11	
Risonanza magnetica ginocchio		8-10		8-10		
Ecografie	8-10	8-10	8-10	8-10	8-10	
TAC (prenot. in reparto)	8-14	8-14	8-14	8-14	8-14	
<b>REUMATOLOGIA</b>						
Dr.ssa Margherita Pianon <sup>^</sup>						
Visita reumatologica (lista attesa)				8.30-13		
<b>UROLOGIA</b>						
Equipe di Treviso						
Visite urologiche (lista attesa)	14-17		14.30-15.30			
Uroflussimetria (lista attesa)			8-9			
Agobiopsie ecoguidate (lista at.)	17-17.45					
<b>EQ. ANESTESIA ODERZO</b>						
Visita anestesiológica	14.45-15.30	14.45-15.30		14.45-15.30	14.45-15.30	
Le prestazioni vengono eseguite al 2° piano dell'ex reparto di Pediatria di Motta di Livenza						
* medici convenzionati interni (sumai titolari e incarichi Prot. agg.vo)						

**DISTRETTO SOCIO-SANITARIO 4 - ODERZO**

Sede centrale: Oderzo, via Manin 46, telefono 0422-715639

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>AMMINISTRATIVO</b> Tel. 0422-715621, 715662	8.30-12.30 14.30-17	8.30-12.30	8.30-12.30 14.30-17	8.30-12.30	8.30-12.30
<b>IGIENE PUBBLICA</b> Tel. 0422-715601	15-17	10.30-12	10.30-12		10.30-12
<b>MEDICINA SCOLASTICA</b> Tel. 0422-715623		8-13		8-13	
<b>ETÀ EVOLUTIVA</b> Tel. 0422-715625, 715626	8.30-12	8.30-12	8.30-12	8.30-12	8.30-12
<b>FISIATRIA</b> Tel. 0422-715620			8-13		8-13
<b>CONSULTORIO FAMILIARE</b> Tel. 0422-715661, 715658	8.30-12	8.30-12	8.30-12	8.30-12	8.30-12
<b>VISITE GINECOLOGICHE E PAP TEST</b> Tel. 0422-715667	8.30-10.30		14-16	8.30-10.30	
<b>CURE SANIT. DOMICILIARE</b> Tel. 0422-715620	8-12	8-12	8-12	8-12	8-12
<b>VETERINARIO</b> Tel. 0422-715603 (fax 0422-715633)	8-9	8-9	8-10	8-9	8-9

**GUARDIA MEDICA**

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

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

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

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

È la struttura che garantisce in tutto il territorio della regione Veneto il soccorso sanitario urgente alla popolazione.

TREVISO EMERGENZA è il servizio di urgenza ed emergenza per la provincia di Treviso.

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

FARMACIA DAL MAGRO

- piazza M. d'Aviano 7  
(Piavon)

- telefono 0422-752950

FARMACIA MARCHETTI

- via Garibaldi 18

- telefono 0422-712241

FARMACIA SCOTTO

- via Umberto I 28

- telefono 0422-712221

FARMACIA TREVISAN

- piazza Grande 18

- telefono 0422-717644

**PEDIATRI**

RIZZA MICHELE

- via degli Alpini 10/1

- telefono 0422-717990

RIZZA SEBASTIANO

- via degli Alpini 10/1

- telefono 0422-716693

**MEDICI****DI BASE**

ALVISI PIERANTONIO

- via delle Grazie 3

- telefono 0422-718380

CALCINOTTO ALDO

- via Luzzatti 48/6

- telefono 0422-716392

CASAGRANDE GIANLUIGI

- via Valentigo 1 (Piavon)

- telefono 0422-752033

CREMA GIUSEPPE

- via San Pio X 28 (Colfrancui)

- telefono 0422-815357

DE FAVERI MARIA RITA

- viale Gasparinetti 1

- telefono 0422-712640

FERRI ANGELO

- corso Umberto I 7/2

- telefono 0422-815284

LISCIANDRA GASPARE

- via Diaz 4

- telefono 0422-717524

PIOVESANA CLAUDIO

- via Luzzatti 48

- telefono 0422-716920

ROSSI GIUSEPPE

- viale Gasparinetti 2

- telefono 0422-710828

SESSOLO PIER LUIGI

- via Martini 11

- telefono 0422-712229

TESSER LUIGI

- via Dall'Ongaro 7/1

- telefono 0422-814986