

# L'AZIONE

Settimanale della Diocesi di Vittorio Veneto

11 Dicembre 2009

Anno XCV - Euro ~~1,00~~ - copia omaggio - Sped. in abb. post. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. I, comma I, DCB TV

53

## *Sapori della nostra terra*

**Vini e piatti  
tra vittoriese  
e coneglianese**







# tende da sole e...molto di più



## per la vostra casa

# TEPORLUX

GAZEBI E OMBRELLONI



TENDE DA SOLE



TENDE DA INTERNI



ZANZARIERE E TAPPARELLE



MOBILI DA GIARDINO

CUPOLINI per sole e pioggia



Sede e produzione:

SAN FIOR (TV)  
Via Caliselle, 49  
Tel. 0438.260270 - 260180  
Fax 0438 260312



Esposizione e vendita:

### IL CATALOGO

LA CITTÀ CAMPIONARIA PER CORREDARE LA CASA  
SAN FIOR (TV) - Via Bradolini, 3  
(circonvallazione di Conegliano)  
Tel. 0438.401112 - Fax 0438.409033

[www.teporlux.com](http://www.teporlux.com)

Numero Verde

800-384618



SPECIALITÀ GASTRONOMICHE INVERNALI

## Sapori della nostra terra

In prossimità delle festività natalizie "L'Azione Illustrata" propone un viaggio attraverso alcune interessanti peculiarità e specialità della nostra zona: più o meno tradizionali squisitezze culinarie e vini locali che stanno ottenendo un'adeguata promozione. Prodotti della nostra terra valorizzati dal desiderio di assaporare prodotti genuini e di dare risalto all'opera dell'uomo. Dagli antichi vini riscoperti alle olive che diventano sempre più una coltura locale, dalle oche del Mondragon, al maialetto tramacchiato, alla cena medievale proposta alla fiera di Santa Lucia.

Con l'aiuto delle "penne gastronomiche" Giampiero Rorato e Mario Sanson, storico collaboratore de *L'Azione*, maturiamo anche la consapevolezza di una potenzialità presente e futura.

La diocesi di Vittorio Veneto racchiusa tra i fiumi Piave e Livenza è un'area caratterizzata da una diffusa e abbondante presenza di acque. Già ci sono i due fiumi appena ricordati, poi il Monticano che scende da Conegliano, attraversa Oderzo e arriva a Motta di Livenza immettendosi nella Livenza, poi altri corsi minori.

L'acqua dunque non manca e, di conseguenza, non mancano gli animali da cortile che amano l'acqua: **anatre e oche**.

Ed è nei mesi invernali, a iniziare da ottobre, che le carni di questi animali, arrivate a giusto sviluppo, tro-

neggiano nelle nostre cucine. La sapienza delle donne di casa ha poi saputo valorizzare al meglio queste carni in tante ottime preparazioni che richiedono tempo e bravura culinaria, cose che da qualche decennio mancano in troppe case. Per fortuna la ristorazione ha conservato le antiche tradizioni ed ecco allora queste carni preparate in modo gustosissimo in numerose nostre trattorie e, qualche signora, riscoprendole, le rifà anche in casa per la propria famiglia. Accanto all'anatra e all'oca lesse, cotte in questo modo per ottenere anche un otti-



mo brodo per una fumante e corroborante minestra, ci sono preparazioni in tegame, ottenendo in questo modo anche un piacevole intingolo che richiede in tavola calde polente, regalando ai commensali quella "polenta e tocio" che è privilegio non piccolo della nostra tradizione. Ma non ci sono solo anatre e oche, poiché l'inverno è la stagione del maiale e se c'è chi è legato al vecchio e gustoso piatto delle "costesine coe verze" o delle "braciolette", non manca chi resta innamorato di altre preparazioni interessanti, come un buon "musét col cren o

*Hotel Terme* Vittorio Veneto  
**Palazzi... di sapori**  
tel. 0438 554345

<p><b>GIOVEDÌ</b></p> <p>Un ritorno alla tradizione!</p> <p><b>il BOLLITO</b></p> <p>€ 20</p>	<p><b>SABATO</b></p> <p>Note di Sapori con musica dal vivo</p> <p>€ 30</p>	<p><b>DOMENICA</b></p> <p><b>il brunch</b></p> <p>€ 25</p>	<p><b>PRANZO di NATALE</b></p> <p>€ 45</p>	<p><b>CENONE di capodanno</b></p> <p>Musica con la cantante Manuela</p> <p>€ 70</p>
---	--	--	--	---

www.hotelterme.tv

# OCCHIAlandia® SPACCIO OCCHIALI

## APERTO TUTTE LE DOMENICHE

### PROFESSIONALITÀ

OTTICI CON OLTRE 20 ANNI  
DI ESPERIENZA QUALIFICATA

### QUALITÀ

MIGLIAIA DI OCCHIALI SELEZIONATI  
E TUTTE LE MIGLIORI MARCHE

### CONVENIENZA

PREZZI DI FABBRICA E MASSIMO  
RISPARMIO SU OGNI PRODOTTO



BYAGENZIA/CIMA

## LE MIGLIORI SOLUZIONI PER OGNI PROBLEMA VISIVO



## I MIGLIORI PREZZI PER OGNI POSSIBILITÀ ECONOMICA

**CIMAVILLA DI CODOGNÈ (TV)**  
**Via del Lavoro, 8/1**  
**Lungo Cadore Mare**  
**Tel. 0438 470019**





con purè di patate”.

Abbiamo iniziato ricordando anatre e oche, in quel rapporto stretto che è sempre esistito fra la vita delle persone, il territorio, i suoi prodotti e le tradizioni consolidate nel tempo e allora aggiungiamo che l'inverno è anche il periodo in cui la “**faraona con la salsa peverada**” risulta graditissima, come il “**coniglio**” con la stessa salsa e ancora una bella “**gallina lessa**” per avere un brodo delizioso. Peccato che il brodo sia stato messo da un po' di tempo in disparte, non certo per cambio di gusti ma per mancanza di tempo delle nostre donne che in gran parte lavorano fuori casa. Ma pian piano il brodo ritorna, perché, giunte all'età della pensione e tornate ad essere “donne di casa”, le “pensionate” (così chiamate perché prendono la pensione non certo per l'età quasi sempre ancora brillante) riscoprono il piacere della cucina e dei buoni manicaretti e molte signore frequentano anche le “scuole di cucina” che negli ultimi tempi sono sorte un po' ovunque. Altro piatto della nostra tradizione invernale da non dimenticare è quello delle “**trip-**

**pe**”, sia in brodo che alla parmigiana, un piatto che costa poco ed è assai gustoso e perciò presente anche nell'alta cucina.

E come primi piatti? Credo non si debba dimenticare una bandiera che da quasi cinque secoli sventola sulle nostre tavole: la “**minestra di fagioli**” o, come sua variante, la “**pasta e fagioli**”. Ottimo piatto invernale, da recuperare.

Poi, con quel che resta a mezzogiorno, ecco la cena pronta: “**radici e fasioi**”, con lardelli scottati nell'aceto bollente come condimen-



to, con l'aggiunta, volendo, di una fetta di formaggio nostrano (i nostri caseifici ne producono di assolutamente ottimo) o di un uovo lesso o di una bella frittata. E chi, fra i meno giovani, non ricorda le “**minestre in brodo**”, i “**risi in brodo**”, i “**tortellini in brodo**” e al-

tri piatti consimili, ottimi non solo d'inverno regalando grandi sapori?

Purtroppo questo è il tempo della pastasciutta, diciamo purtroppo perché la comodità e il pochissimo tempo necessario per prepararla ci ha fatto dimenticare altri eccellenti piatti tradizionali, tipici dei nostri paesi, come i “**risi in brodo coi fegatini**” o il risotto arricchito con uno dei tanti ingredienti invernali: salsiccia, radicchio di Treviso (danno risultati sicuramente migliori il radicchio di campo e il “**radicio verdòn**”), verze, broccoli, patate e altri ortaggi di stagione, selvaggina (risotto con le quaglie di antica m e m o - ria!), ecc. E

poi gli “**gnocchi con un saporoso sugo d'anatra**” (un pezzo d'anatra lo si trova in ogni macelleria), o, più semplicemente, con burro e salvia.

Ci fermiamo qui, ma non possiamo concludere senza ricordare i piatti natalizi della nostra tradizione. Per la

cena della Vigilia, di stretto magro, ci sono (c'erano in passato) due alternative: o un bel piatto di “**polenta e s'ciosi**” o “**l'anguilla in umido**”, con polenta arrostita. Questa è la tradizione più antica, anche se è vero che il patriziato veneziano che abitava nelle tante ville venete del nostro territorio preferiva un “**branzino lesso**” accompagnato da verdure di stagione. Non trascurerei, in tale occasione, il **baccalà**, anche se per la sera della Vigilia o ci si ferma al “**baccalà mantecato**” o “**in insalata**” o si cambia pesce, perché il baccalà preparato in altri modi, come ad esempio il “**baccalà alla vicentina**” risulterebbe la sera un po' pesante per lo stomaco e, andando poi alla Messa di mezzanotte, si rischia d'essere presi dal sonno, cosa assolutamente da evitare.

Ma se il pasto unico è quello di mezzogiorno allora andrebbero certamente bene anche dei piatti robusti.

Per il pranzo di Natale propongo il menu della tradizione, che è e resta il migliore: un saporoso piatto di “**tortellini in brodo**”, o dei ravioli ben conditi, me-

**PREZZI  
OUTLET**

**Ambiente Tessile  
& Artappeti**

**Speciale  
Letti e materassi**



**Biancheria per la casa  
le migliori marche**



**Tappeti orientali  
e moderni**



**CONEGLIANO (TV) - Viale Italia 335 - Tel 0438 369014**

**FONTANAFREDDA (PN) - Viale Venezia 26/32, S.S. Pontebbana - Tel 0434 998835 / 0434 569280**

glio se la pasta è fatta in casa o da piccole aziende artigiane locali, cui segue il "cappone lesso" accompagnato da tre salse: la salsa verde, il cren e la mostarda.

Si può preparare anche una "tacchinella al forno" e questo piatto è un lascito della dominazione austriaca ottocentesca, poiché in Austria festeggiavano il Santo Natale proprio con tacchinella al forno con le castagne. Si possono preparare anche altri piatti, diversi da quelli ricordati, ma la festa di Natale è così grande e solenne che richiede un pranzo altrettanto ricco e sfarzoso, magari tre piatti soltanto, ma devono dare il senso della grande solennità, onorando la venuta fra noi del Salvatore.



Poi il dolce: un tempo a Natale dalle nostre parti si mangiava la "pinza", cotta sotto la cenere del focolare, avvolta in foglie di cavolo o di verza, poi è arrivato il "panettone milanese" ed ha spopolato e, più recentemente, anche il "pandoro" di Verona. Avendo altre idee, seguiamole pure, senza però dimenticare che l'Epifania, senza la pinza e il falò non avrebbe proprio senso.

Giampiero Rorato

**90.6 Mhz Conegliano - 96.3 MHz Vittorio Veneto**  
Internet: [www.radioconegliano.it](http://www.radioconegliano.it)

**N**ei primi giorni di dicembre a Cappella Maggiore si è svolta la "Settimana degli ulivi e dell'olio d'oliva" organizzata dall'associazione culturale "La Ruota", il Comune di Cappella Maggiore e la "Tapa Olearia". Con questa mostra-mercato, dopo la prima dello scorso 2 giugno, e che ha visto questa volta anche la presenza di olivicoltori del Veronese, del Vicentino, dei Colli Euganei e dell'Istria, Cappella Maggiore diventa sempre più la capitale dell'olio d'oliva in terra trevigiana. «Gli ulivi riapparsi negli ultimi anni sulle nostre aree collinari - spiega il sindaco di Cappella Maggiore, Mariarosa Barazza - integrano e diversificano il paesaggio, rendendolo ancora più gradevole ai nostri occhi. Non solo. Impiantare gli ulivi sui territori collinari, magari impervi, degradati e abbandonati, significa recuperare gli stessi con un grande beneficio sotto il profilo ambientale». Ed è questo il motivo per cui il Comune di Cappella Maggiore ha stanziato un primo contributo di 3 mila euro per l'acquisto di piante di olivo che verranno collocate in tali zone. L'olio

Il Comune investe sull'olivo

## Cappella Maggiore, capitale trevigiana dell'olio d'oliva



Il sindaco Mariarosa Barazza all'inaugurazione della Bacheca dell'olio

veneto, sottolinea il professor Claudio Giulivo dell'Università di Padova, è uno dei migliori d'Italia, purché si sappia raccogliere

l'oliva al momento giusto, mentre la sua coltivazione è meno complessa, ricordando però che il concime migliore è un buon letame e che l'olivo patisce la sete al pari di tante altre piante, quindi va irrigato, sfatando così la no-mea che lo vuole vivo e vegeto anche nei luoghi più secchi. La qualità soprafina dell'olio veneto è strettamente legata al variegato territorio



### 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 I. 649 del 5-9-91 - Iscr. ROC n. 1730)

**Direttore responsabile**  
**GIAMPIERO MORET**  
**Redazione e amministrazione**  
Tel. 0438 940249  
e-mail: [lazione@lazione.it](mailto:lazione@lazione.it)

[www.lazione.it](http://www.lazione.it)  
Via J. Stella, 8 - Fax 0438 555437  
stampa: L'Artegrafica snc Casale sul Sile-TV

**ABBONAMENTI 2010:**  
Annuale (50 numeri) 43 €  
Semestrale 25 €  
Sostenitore 90 €

Per l'estero chiedere in amministrazione.

Conto corrente postale n. 130310

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

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

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

CONCESSIONARIA ESCL. PUBBLICITÀ  
**[www.agenziacima.it](http://www.agenziacima.it)**

**AGENZIA CIMA PUBBLICITÀ**  
31015 CONEGLIANO (TV)  
via Legnano, 1  
tel. **0438 412321**  
fax 043823371 • e-mail: [info@agenziacima.it](mailto:info@agenziacima.it)  
Chiuso in redazione  
il 4.12.2009 alle ore 12.00



regionale, perciò con tutto il suo peso sullo sviluppo e la maturazione dell'oliva. Strategico poi, come si anticipava, è il momento della raccolta e qui è utilissima "La bacheca" collocata in piazza per dare "le dritte" agli olivicoltori nostrani su come allevare gli ulivi e come fare del buon olio locale, tenendo però sempre a bada che nel Trevigiano non si dovrebbe mai oltrepassare la metà di novembre, dacché un'oliva ben o troppo matura è poco valida per le qualità finali dell'olio medesimo. Infine, e ancora in tema di qualità, «la carenza d'acqua, e in Veneto è critico il luglio e l'agosto, oltre a ridurre la quantità generale dei frutti, aumenta nel contempo - ha spiegato ancora il professor Giulivo - le note negative di amaro e di piccante nell'olio prodotto a spese del più nobile sapore di floreale».

**Mario Sanson**

## Le alleva da anni la famiglia Tessari

# Sul Mondragon le oche bianche romagnole

**A** Tarzo, sul Mondragon, che è poi anche il nome del loro agriturismo, la famiglia Tessari alleva da almeno vent'anni una numerosa colonia di oche bianche romagnole, diventando via, via gli specialisti in loco, ma anche altrove, di allevamento, cura e trasformazione di questo pollame di bassa corte, ma "al tempo che fu" essenziale e strategico per la sopravvivenza di parecchi italiani, e in particolare delle famiglie contadine di Friuli e Veneto. In tema di oche, Emanuela Tessari, figlia di Roberto - il fondatore dell'agriturismo,



La famiglia Tessari

è inoltre una dei due responsabili del presidio Slow Food "Oca in onto", uno dei piatti simbolo veneti, preparato nelle case dei contadini con i petti e i quarti dell'oca che, dopo essere stati la-

sciati riposare sotto sale per alcuni giorni, erano riposti "in onto o in pignatto", cioè in un recipiente di terracotta o di vetro, alternando pezzi di carne d'oca a grasso d'oca fuso e foglie di alloro.



**DONADEL  
CORNICI**

*dal 1978*  
*la passione per l'arte*

**CORNICI**  
Classiche e Moderne  
**SPECCHIERE**  
**DORATURE ARTIGIANALI**  
Esposizione - Vendita  
**DIPINTI E GRAFICA**

*idee regalo · idee regalo · idee regalo*

**CONEGLIANO - Viale Istria, 79/A**  
Tel./fax 0438 411400  
[www.donadelcornici.it](http://www.donadelcornici.it)

**CENTRO FRUTTA CONEGLIANO**  
Via XXIV Maggio, 6/A (vicino Chiesa Madonna delle Grazie)  
Tel. e Fax 0438 32595




**Colora la vita, mangia la frutta**  
**LE PIÙ BELLE CONFEZIONI REGALO**

Un ultimo strato di grasso d'oca chiudeva il vasetto, poi sigillato ermeticamente. Così la carne si conservava tutto l'inverno, anche per un paio d'anni, ed era poi gustata nelle successive feste primaverili, specialmente a Pasqua e a San Marco. I Tessari, che come si diceva sono degli specialisti in oche, hanno inoltre creato con la carne d'oca medesima delle nuove ricette - che sono però già storia della nostra cucina trevigiana - come "L'oca al ginepro del Mondragon di Tarzo". Ecco la ricetta per sei, scritta e cucinata, dai capostipiti di famiglia, Tina e Roberto: 1 oca di 4 kg, 1 cipolla, qualche foglia di alloro, timo, erba cipollina, chiodi di garofano, cannella, peperoncino, una trentina di bacche di ginepro, vino bianco e sale.



Esecuzione: 1. Tagliare l'oca a pezzi e metterli in una casseruola a sobbollire nel proprio grasso. 2. A parte preparare un battuto con le foglie di alloro, la cipolla, le spezie e le erbe aromatiche. 3. Versare il tutto sopra i pezzi d'oca, coprire di vino bianco, aggiungere una manciata di bacche di ginepro e lasciar cuocere a fuoco moderato. 4. A cottura ultimata, adagiare i pezzi d'oca in ciotole di terracotta, nelle quali sarà stata preventivamente versata della polenta. Semplicemente buono, anzi buonissimo! **MS**

## Rinasce a Sus

**F**iocco rosa in Casa Collalto, in Castello a Susegana.

(Ri)nasce infatti il vino Manzoni rosa, ottenuto nel corso degli anni '20 e '30 del secolo scorso dal professor Luigi Manzoni, famoso ricercatore e poi preside della Scuola enologica di Conegliano.

Il Manzoni rosa, il professore lo ottenne incrociando il Trebbiano x il Traminer (l'ex I.M.I-50r.) e poi impiantando il vitigno così ottenuto sui terreni che circondano il Castello di San Salvatore di proprietà della nobile famiglia di Collalto.



Isabella Collalto



# STELLA VENETA

Cicli dal 1935

## VENDITA PROMOZIONALE



**APERTO AL POMERIGGIO**

**DALLE 15.00 ALLE 19.00**  
**SEDE MOTTA DI LIVENZA**  
Via Postumia, 26/4  
Tel. e Fax 0422 860987



**APERTO AL MATTINO**

**DALLE 8.30 ALLE 12.30**  
**SEDE PONTE DELLA PRIULA**  
Via 4 Novembre, 93  
Tel. 348 8409860

# VISITATECI VISITATECI VISITATECI



All'antica casa vinicola Collalto

# segana il vino Manzoni Rosa



Il fantasma di Bianca di Collalto alla presentazione del rinato Manzoni Rosa

Il vino che risulta dall'incrocio in parola è pregevole per il buon grado alcolico naturale, ma specialmente per l'aroma fruttato e il sapore pieno e vellutato. Il

Manzoni rosa, che verrà presentato ufficialmente a VinItaly 2010 completa così la gamma degli Incroci Manzoni dell'antichissima casa vinicola trevigiana, che nella

fattispecie sono il Manzoni bianco (l'ex I.M. 6.0.13, cioè Riesling renano x Pinot bianco), l'Incroci Manzoni 2.15 (incrocio di vite Prosecco e Cabernet sauvignon) e il Collalto rosè (dall' I.M. 13.0.25, incrocio di Raboso Piave e Moscato d'Amburgo).

Quest'ultimo e terzo «è frutto - spiega la principessa Isabella Collalto, titolare delle antiche cantine - di parecchi anni di sperimentazioni in vigna e cantina». L'ultimo nato, cioè il "rosa", gode a quanto pare del buon auspicio di Bianca di Collalto, l'ancella murata viva da Chiara, gelosissima moglie del nobiluomo Tolberto di Collalto.

La terribile vicenda è stata rievocata nelle scorse settimane all'azienda agricola "Conti Collalto" di Susegana e in altre località della diocesi nell'ambito degli eventi e delle manifestazioni "Veneto, spettacoli di mistero", e qui il "fantasma" dell'ancella è apparso e si è mostrato vestito di "bianco", segno dunque, secondo la plurisecolare tradizione dei Collalto, di gioia e di buone nuove.

Se invece avesse annunciato cattiva sorte, sarebbe ricomparso col volto nascosto da un velo nero! Storie e leggende che si intrecciano col "terroir", dunque anche col vino. **MS**



**FRATELLI PIN**

**TV COLOR - AUDIO - VIDEO HIFI  
ELETTRODOMESTICI - TELEFONIA**

Laboratorio Riparazioni  
Installazione Antenne Satellite

**FRATELLI PIN s.r.l.** ■ Via Dalmazia, 86  
VITTORIO VENETO (TV) - Tel. 0438.57050  
Fax 0438.941303 - E-mail: fratelli.pin@intred.net

**CHIUSO MARTEDÌ MATTINA**



**BRUSTOLIN**  
ABBIGLIAMENTO  
CORREDOCA

**DAL MESE DI DICEMBRE**  
**APERTO TUTTE LE DOMENICHE POMERIGGIO**

**ABBIGLIAMENTO  
UOMO E DONNA**

TAPPETI - BIANCHERIA  
ARREDAMENTO PER LA CASA  
TENDAGGI CONFEZIONE E POSA IN OPERA

*Vi aspettiamo con tante offerte  
e un simpatico omaggio*

**ABBIGLIAMENTO BRUSTOLIN**  
FALZE' DI PIAVE - via Borgo Furo, 16 Tel. 0438.895108

# L'AZIONE

Settimanale della Diocesi  
di Vittorio Veneto

Via J.Stella 8 31029 Vittorio Veneto  
tel. 0438 940249 fax 0438 555437  
lazione@lazione.it www.lazione.it

NOI  
LEGGIAMO  
L'AZIONE  
e TU?

ABBONAMENTO  
**2010**  
50 numeri  
€43,00





## RINNOVA IL TUO ABBONAMENTO

Rimane invariata la quota di abbonamento anche per l'anno 2010: 43 Euro per continuare a ricevere comodamente a casa tua uno strumento d'informazione al tuo servizio.

## IL REGALO CHE FA RISPARMIARE

Rinnova il tuo abbonamento e regalane uno nuovo. Un regalo utile e conveniente perché pagherai solo 78 Euro anziché 86, con un risparmio di 8 Euro, e i numeri fino a fine anno sono gratis! Per ringraziarti di aver portato un nuovo lettore a L'Azione, abbiamo pensato per te ad un omaggio che potrai ritirare in redazione.

### PER FARE UN ABBONAMENTO-DONO

#### Rinnovo il mio abbonamento:

nome e cognome \_\_\_\_\_

via/piazza: \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

cap. \_\_\_\_\_ città: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ provincia: \_\_\_\_\_

parrocchia: \_\_\_\_\_

codice abbonato: \_\_\_\_\_

#### Dono il nuovo abbonamento a:

nome e cognome: \_\_\_\_\_

via/piazza: \_\_\_\_\_

cap. \_\_\_\_\_ città: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ provincia: \_\_\_\_\_

parrocchia: \_\_\_\_\_

**Pagherò € 78 (invece di € 86)**

*Da consegnare in parrocchia o a L'Azione*

## GRATIS IN PROVA

Vuoi presentare L'Azione ad un amico? Non sei ancora abbonato e desideri conoscerci meglio? Chiamaci: invieremo gratuitamente, a te o alla persona segnalata, il giornale in prova per un mese senza impegno.

## IN OMAGGIO AGLI SPOSI

Spediremo l'abbonamento per un anno intero in omaggio agli sposi novelli, in collaborazione con la parrocchia! Segnalaci in anticipo la data del matrimonio e l'indirizzo degli sposi, sarà nostra cura inviare le più vive congratulazioni con l'attivazione dell'abbonamento.

## PER SOTTOSCRIVERE

## O RINNOVARE

## L'ABBONAMENTO PUOI:

- utilizzare il Bollettino di Conto Corrente Postale n. 130310 intestato a Settimanale L'Azione
- effettuare un Bonifico bancario c/o Cassa di Risparmio del Veneto Iban IT86C0622562191000000320299 intestato a Settimanale L'Azione
- rivolgerti al parroco e agli incaricati de L'Azione della tua parrocchia
- venire nella nostra sede in Via J. Stella, 8 a Vittorio Veneto dal lunedì al venerdì

## CONTATTACI

Tel. 0438.940249 fax 0438.555437

e-mail: abbonamenti@lazione sito: www.lazione.it



**Spaccio ed esposizione  
dietro l'Abbazia di Follina**

**Aperto dal lunedì al sabato  
ore 9.00-12.00 e 15.30-19.00  
Lunedì mattina chiuso.**

*Calore vivo,  
calore naturale.*

**TAF**<sup>®</sup>  
**ERGO 2000**

**Produttori di piumini,  
trapunte e arredamento  
tessile per la casa**

**Via Pallade, 57  
FOLLINA (TV)  
tel. 0438 970597**

Li rifà il Comitato Antica Fiera di S. Lucia

# Gli antichissimi "Pucinum" bianco e "Nobilium" rosso

**N**el XIV secolo che cosa e come si beveva alla corte di Shinella conte di Collalto? Quel vino, anzi quei vini lontani li rifà, però in edizione limitatissima e soprattutto per la gioia degli appassionati cultori di quei tempi andati, il comitato Antica Fiera di Santa Lucia di Piave, che li vende in località Campagnata nel giorno della rievocazione storica di queste antichissime fiere. Ecco dunque, il "Pucinum" e il "Nobilium", certificati e garantiti - ogni bottiglia - dal cartiglio firmato dallo stesso presidente di Antica Fiera. Il "Pucinum" - vinum album



Grantiae fratrum - è un bianco di riva, dal colore giallo con tenue riflesso ramato e di sapore asciutto, mentre il "Nobilium" - vinum rubrum Grantiae fratrum - è il rosso e intramontabile Raboso del Piave, tenuto per anni e anni in botti di rovere. È quindi della Marca Trevigiana il vino antico e delle origini, austero come si addice a un "Nobilium", di grande struttura, asciutto e tannico al punto giusto tanto da accompagnare nobilmente (appunto "Nobilium") gli arrostiti e gli spiedi delle corti di allora (tuttavia con la stessa valenza anche nel nostro oggi!).

## Formazione Professionale Salesiana



### CIOFS/FP: Formazione professionale e orientamento per lo sviluppo del tuo progetto personale e professionale

Al CFP "Don Bosco" proseguono i percorsi triennali di istruzione e formazione professionale - comparto commercio e servizi

Anno formativo 2009/2010

Sono attivi due corsi per:

- "Operatore amministrativo segretariale: indirizzo professionale segreteria"
- "Operatore del punto vendita"

I corsi rientrano nel Piano Area Giovani D.D.R. n. 567 e 568 del 30/06/2009

• SCUOLA APERTA •  
Domenica 13 dicembre 2009  
e sabato 16 gennaio 2010  
dalle 15.00 alle 18.00

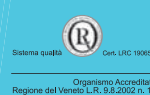


Centro Italiano Opere Femminili Salesiane CFP "Don Bosco"

Via Fenzi 18 - 31015 Conegliano TV  
tel. 0438 21436 - fax 0438 1840487  
e-mail: info@ciofsfpconeigliano.it



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo



Sistema qualità  
Organo Accreditato  
Regione del Veneto L.R. 9.8.2002 n. 19



Formazione Professionale



Cena medievale a Santa Lucia di Piave

# I magnari alla corte di Schinella conte di Collalto

**A**urelio Cecon e il comitato Antica fiera di Santa Lucia di Piave con la quinta cena medievale dello scorso 30 ottobre, sono già una tradizione del "mangiare antico", ben diverso di "come una volta", riferendosi quest'ultimo per lo più alla cucine delle nonne del secolo scorso. Cecon, lo sappiamo, è un pignolo di come fummo e di come mangiammo, ma la sua fatica e quella del comitato che presiede, vengono ben premiate, specialmente quando ci si siede a tavola col suddetto medioevo! Forte poi della stretta collaborazione del



L'antipasto

GianPiero Rorato e dell'ormai gran cuoco Mirco De Luca di "Strada Vecchia" (di Tezze di Vazzola), Aurelio Cecon infila un successo

dietro l'altro, ma lui e i 200 soci del sodalizio raggiungono ciò con un lavoro di ricerca e di preparazione che dura tutto l'anno! Il tema della cena di quest'anno era "Silva suavis", cioè aromi e sapori dal bosco. Ecco la lista dei magnari alla corte di Schinella conte di Collalto per i 180 fortunatissimi commensali (con prenotazioni già chiuse lo scorso



La tavolata medievale

## Giano Servizi raddoppia. Affidati a noi.

*Giano Servizi è...  
la rappresentante  
di compagnie di primari  
gruppi assicurativi  
e bancari*

*Giano Servizi è...  
la competenza  
di un gruppo  
di professionisti  
del settore assicurativo  
e finanziario*



**GIANO Servizi**

Soluzioni Assicurative & Finanziarie

*Per un servizio  
migliore  
nuova sede  
a Vittorio Veneto*

*Giano Servizi è...  
la certezza di trovare  
la soluzione  
tra le più economiche  
e complete del mercato*



TUTELA LEGALE  
Più forza alle vostre ragioni



31015 CONEGLIANO (TV)  
Via Legnano 1

Tel. 0438 415091 - Fax 0438 429989  
E-mail: giano@gianoservizi.it

31029 VITTORIO VENETO (TV)  
Galleria IV Novembre 4/2

Tel. 0438 568184 - Fax 0438 568184  
E-mail: vittorioveneto@gianoservizi.it



La portata del cervo fa il suo ingresso alla cena medievale

settembre!): primo "servizio di credenza": salami di cervo e d'anatra selvaggia con mele di bosco essiccate e castagne "gustose"; primo "servizio di cucina": zuppa di funghi del contado; secondo "servizio di cucina": salmerino di torrente con granella

di mandorle "bone"; terzo "servizio di cucina" (il piatto forte!): bracioline di cervo cotte "a lo foco lento" con castagne passate al miele in letto di verze al finocchio, piccione al timo con polenta di grano saraceno; secondo "servizio di credenza": for-

maggio di capra affinato in foglie di noce con marmellata di violette "de lo bosco" e formaggio al tartufo "moro"; terzo "servizio di credenza": crostata di grano saraceno ai frutti "de lo bosco" e torta di nocchie speciali. Quindi birra dei frati della "Granzia" ai quattro cereali con lamponi saporiti, vino bianco "de li Conti", vino Raboso, ippocrasso e succo di rose "de lo castello". Com-



La birra dei frati

piuttosto energiche e "forti" per spezie e aromi, ma così era e così fu! **MS**

PRODUZIONE E VENDITA:

*Formaggi e salumi*  
*Specialità tipiche Casentive*

CASEIFICIO COOPERATIVO

**AgriCansiglio**

SPACCI A:

- FREGONA (TV) Via Roma, 78/80
- OGLIANO (TV) Via Marsorò, 42
- S. MARTINO di C.U. (TV) Via Pasquella, 39
- VITTORIO VENETO (TV) Via Mazzini, 2/A
- SARMEDE (TV) Via Mazzini, 2/A

**OTTIME OCCASIONI!**

**Formaggi prodotti con solo latte delle nostre aziende associate**  
che potrete acquistare direttamente nei nostri punti vendita

**Sceglieteci con FIDUCIA**  
per la **QUALITÀ,**  
**GENUINITÀ e CONVENIENZA**

Sede e Stabilimento:

Via Roma, 78/80 - FREGONA (TV) - Tel. 0438.585324 - Fax 0438.916189  
e-mail: info@agricansiglio.it - www.agricansiglio.it



La portata del cervo fa il suo ingresso alla cena medievale



Il banco dei vini



## LA RICETTA • Il piccione al timo con polenta di grano saraceno

Dalla lista dei magnari alla corte di Schinella conte di Collalto, ecco i segreti del "Piccione al timo con polenta di grano saraceno" riscoperti e cucinati dal bravissimo cuoco trevigiano Mirco De Luca. Dunque, se siamo in quattro, occorrono 4 piccioni di 350 g. netti, un mazzetto di timo fresco, olio d'oliva, vino bianco e sale. Procedimento: si pulisce e si eviscera il piccione, si "bruciano" le ultime penne rimastegli, quindi si taglia a metà, lavandolo poi bene in acqua corrente. Lo si pone quindi in una teglia da forno con l'olio, il vino, il sale ed il timo a "rametti" e "a foglie". Se l'uccello è selvatico, si cuoce per almeno 3 ore, mentre se è d'allevamento basta solo un'ora e mezza. Nel forno si praticano però 2 cotture: per tre quarti del tempo necessario a 130°, e invece per il quarto di tempo restante a 180°, sempre mantenendo la carne umida con l'aggiunta di pura e semplice acqua. È pronto, dopo una "rosolada" finale. Prepariamo ora l'antica e scura polenta: fi chilo di farina di grano saraceno in acqua bollente salata, mescolando sempre per 1 ora secca. Versione per palati "delicati", ma "fuori legge" per la storia della cucina medievale!: fi di farina di grano saraceno e / di mais bianco delle Americhe all'epoca non ancora scoperte! Servire carni e polenta caldissime, e buon appetito!



L' Ambulatorio Odontoiatrico

**CAMPION FAVARETTO** vi offre un servizio a 360°.

Presso il centro vengono trattate tutte le patologie relative al cavo orale.

Specializzati nella cura dei denti fin dai primi anni di vita, ci contraddistinguono l'esperienza, la competenza e la professionalità. Siamo inoltre in grado, grazie all'utilizzo di attrezzature all'avanguardia, di curare le carie senza l'uso di trapani ed anestesie!

**Prenota subito un appuntamento!**

*Un'accurata visita ci permetterà  
di trovare la giusta soluzione per te!*

radiografie digitali e OPT  
igiene e profilassi  
implantologia a carico immediato  
ortodonzia estetica  
trattamenti laser

*Il nostro obiettivo  
è farvi sorridere!*

**AMBULATORIO ODONTOIATRICO  
Campion Favaretto**

Direttore sanitario: dott. Roberto Favaretto

tel./fax: 0438 555 295 • via Pastore, 20 • 31029 VITTORIO VENETO (TV) • campionfavaretto@libero.it

[www.campionfavaretto.it](http://www.campionfavaretto.it)

Limpido, torbido o... a tutto fondo

## Il Prosecco "arcaico" della Costadilà che si beve in tre modi diversi

**D**i Prosecco c'è quello moderno, vinificato cioè col massimo della tecnica oggi conosciuta e disponibile (pressatura soffice, vasche d'acciaio, rigido controllo delle temperature d'esercizio, filtri innovativi, aggiunta ragionata di lieviti selezionati, ecc.), ma c'è anche quello prodotto con sistemi arcaici come nell'azienda agricola "Costadilà", in località Costa di Là nel comune di Tarzo. «Il risultato è un vino che, senza chiarifiche, - spiega Mauro Lorenzon - fermenta spontaneamente con i propri lie-



**la Bottega delle Idee**

**COSTA di VITTORIO VENETO - Via Dalmazia, 102**  
★ Tel. 0438 553544 - Fax 0438 946406

**DOMENICA MATTINA APERTO**

**Tutto per le FESTE!**

★ **STATUINE PRESEPE - FESTONI**  
★ **VETROFANIE - CANDELE**  
★ **PIATTI - TOVAGLIE - TOVAGLIOLI**  
★ **NASTRI - CARTA - BIGLIETTI - FIOCCHI**

**BIGIOTTERIA • ARTICOLI REGALO**  
**...sorprese e tante idee regalo sotto l'albero!**

**EDICOLA - CARTOLERIA - PROFUMERIA NATURALE**  
**SERVIZIO FAX - FOTOCOPIE ANCHE A COLORI**

★ **Consegne GIORNALI A DOMICILIO GRATUITE**  
**cell. 393.8207042** ★

viti indigeni. Il prosecco "Costadilà" matura poi in bottiglia, senza aggiunta di enzimi e solforosa». L'azienda produce oggi il prosecco "Costadilà" "330 slm" che è di sole uve raccolte dai vigneti in località Serra di Campea ed il "450 slm" dai vigneti sopra il borgo di San Lorenzo in Serravalle. «Il nostro prosecco "Costadilà" - spiega Walter Giora - può essere bevuto in tre diversi modi, restando tuttavia lo stesso vino». Ci spieghiamo meglio: lo si può consumare limpido, limpido se lo caraffiamo lentamente per separare i sedimenti dal vino medesimo, e in questo caso va servito nella flute o in un bicchiere che abbia il

punto perlage. Il secondo modo è invece di berlo da limpido a torbido, risultato che si ottiene stappando la bottiglia leggermente inclinata per evitare la fuoriuscita del vino e versare lentamente nei bicchieri. La trasparenza del vino muterà nel corso della mescita. Quindi e infine il tutto fondo, che consiste nel capovolgere la bottiglia ben fredda in modo che i lieviti depositati sul fondo della stessa si mescolino al vino prosecco. Servire direttamente nel bicchiere, assaporare il prosecco con il suo gusto amarognolo e «sentire - osserva ancora Walter Giora - le bollicine in bocca senza vederle!». **MS**



Walter Giora ne ha ripreso l'allevamento

## Il maialetto tramacchiato

Oltre agli 8 ettari coltivati a Glera (l'ex vitigno Prosecco) con la Bianchetta trevigiana e la Perera - da cui ricava un eccellente Prosecco arcaico Docg! -, alla Costadilà ce ne sono altri 3 coltivati a granaia di leguminose e grano-turco, che sono funzionali agli allevamenti naturali dell'impresa, mentre il resto è lasciato a pascolo e bosco, dove già si muovono liberi, allo stato brado, 60 maiali "tramacchiati" di età varie.

Ed è proprio questo tipo di maiale (frutto dell'incrocio fra il Largewhite e la "Cinta senese") la novità assoluta di questi remoti luoghi dell'alta collina di Treviso.

«Nel secolo scorso, il maiale "tramacchiato" veniva per lo più prodotto nel centro Italia e poi portato - spiega Walter Giora - al nord per l'ingrasso, ma la peste suina del 1967, che impose forti limitazioni al trasferimento dei suini, decretò la fine di questo fiorente commercio».

L'azienda Costadilà riprende dunque l'allevamento del porco tramacchiato, dacché è rustico e soprattutto capace di pascolare nel bosco, ed è inoltre resistente agli agenti climatici e alle malattie. L'allevamento allo stato brado di questo



Walter Giora con i maialetti tramacchiati

maiale comporta poi una carne più saporita e più intensamente colorata, minori cali di cottura, migliore

qualità dietetica dei grassi e un maggiore contenuto di Omega-3 e Omega-6 (fattori antitumorali).

# Sonego

S P O R T 1908

GODEGA SAN URBANO



LO SPORT E' LA NOSTRA PASSIONE

Alla cantina Ca' di Rajo di San Polo di Piave

# “Notti di Luna Piave”, il nuovo Raboso Piave doc ispirato alla leggenda

**L**o scorso 30 novembre la “Ca' di Rajo” in via del Carmine a San Polo di Piave, ha presentato i propri “cru”. In cantina a “Ca' di Rajo” operano tre generazioni di vignaioli, l'energico nonno Marino Cecchetto - fondatore della “Casa” -, papà Bortolo, il titolare e per ora il figlio Simone (altri suoi fratelli stanno ancora studiando). Una famiglia questa che è nel mondo del vino veneto, ma più in particolare del locale “Raboso Piave” già dal 1931, e di questo Raboso ne ha fatto da sempre la propria bandiera, anche quando sembrava che il Raboso medesimo dovesse sparire in nome di una certa “modernità”, ma oggi in seria difficoltà! C'è stato dunque l'esordio di “Notti di Luna Piave” Raboso Piave doc Riserva, ispirato, come illustrato in etichetta, ad un'antica leggenda sulla più che millenaria Torre di Rai e i Cecchetto ci abitano a meno di un tiro di schioppo e ne sono pure dirimpettai!

Riprendendo la leggenda, si racconta che nelle notti di luna il diavolo scenda a Rai, e ponga un piede sul troncone sbrecciato della torre e l'altro sul campanile della chiesa vicina. La torre di Rai fu nel tempo anche detta di Attila e in quelle “notti di luna” vagolano le anime degli abitanti uccisi dal furore nemico... Ritornando terra, terra, vediamo invece questo “fisico” e più prosaico “Notti di Luna”. È un vino di un rosso rubino

intenso e fitto, che si ottiene ovviamente da uve “rabose”, ma che in questo caso non superano mai la resa di 50 quintali ad ettaro! Ricorda poi “il profumo di ciliegia, marasca, mora selvatica, amarena, prugna, con accenni al profumo intenso - commenta Simone, specializzato in

Enologia a Conegliano - di cannella, vaniglia, cuoio, tabacco, viola e pepe”.

Qui a “Ca' di Rajo”, le uve “rabose” si raccolgono a fine ottobre, con un 70% delle medesime “surmaturate” in pianta, ed il rimanente 30% appassito in “fruttaio” per 40 giorni. L'affinamento di questo rosso è di 36 mesi in botti di legno da 12 ettolitri per le uve “surmaturate” in pianta, e di 24 mesi in barriques per le uve appassite in “fruttaio”, poi prima della commercializzazione ci vogliono altri 9 mesi, ma in bottiglia. Questo Raboso “Riserva” dei Cecchetto è ottimo nell'accompagnamento della selvaggina, magari condita con spezie, e di formaggi importanti come grana e stravecchio, ma riesce a dare il meglio di sé con i piatti “grassi” dove l'acidità del vino ben pulisce il palato.

**Mario Sanson**



Tre generazioni di Cecchetto nella loro vigna



Marino e Simone Cecchetto



# CHI.EDIL

CHIUSURE PER L'EDILIZIA

## Porte per garages civili e industriali

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



portone basculante blindato

La vostra garanzia è la nostra esperienza maturata in 50 anni



portone sezionale

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

IL MITO DI FAUSTO COPPI RIVIVE A 50 ANNI DALLA MORTE  
IN UN CICLO DI INIZIATIVE DA DICEMBRE A MARZO 2010

## Il Campionissimo a Portobuffolè

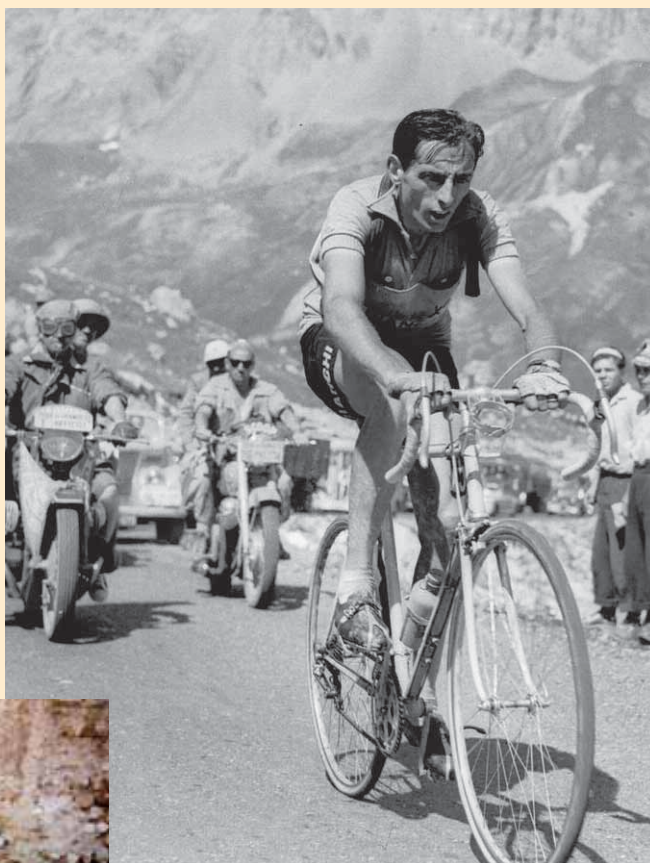
Il Museo del ciclismo Alto Livenza di Portobuffolè e il settimanale diocesano *L'Azione* si danno la mano nel ricordo di Fausto Coppi. Il direttivo della raccolta museale, intitolata allo storico teleoperatore della Rai Duilio Chiaradia e al vincitore del Giro d'Italia del 1912 Giovanni Micheletto, in occasione del 50° anniversario della morte del leggendario Campionissimo, ha varato un ricco calendario di iniziative celebrative. Con il sostegno del Comune e della Pro loco di Portobuffolè e il patrocinio del settimanale diocesano di Concordia-Pordenone "Il Popolo", domenica 13 dicembre a Casa Gaia da Camino si inaugura la mostra "Fausto Coppi. Un uomo solo al comando". Alle 16, a villa Giustinian, andrà in scena un antipasto d'eccezione: il giornalista Gian Paolo Ormezzano, accompagnato da Marina Coppi (primogenita del Campionissimo) e da Andrea Bartali (primogenito di Gino), presenterà il suo libro "Coppi&Bartali" edito dalla San Paolo. Alle 18, quindi, è previsto il taglio del nastro a Casa Gaia alla presenza delle autorità civili e sportive e di tanti campioni del pedale di oggi e di ieri riuniti nel nome di Fausto Coppi. Grazie alla collaborazione di numerose realtà locali, quali le associazioni ciclistiche Sportivi del Ponte e Roveredo in Piano, la casa editrice Ediciclo, l'associa-

zione culturale Incroci culturali in Friuli, la testata giornalistica Ciclonews.it, le librerie Paoline e il supporto di BM3, Euro 90, Leonardo Trancati e Villa Giustinian, nei mesi di dicembre, gennaio e febbraio avranno luogo varie iniziative collaterali. La prima è in programma martedì 8 dicembre quando a Faè di Oderzo gli Sportivi del Ponte organizzano l'ottava edizione del Ciclocross del Ponte, gara internazionale valevole anche per il Giro d'Italia e per il Trofeo Triveneto di ciclocross. Domenica 20 il circo del fango si trasferirà a Roveredo in Piano (Pordenone) per la disputa dell'11° Gran premio



Una storica bicicletta esposta alla mostra

delle Cave, valido per il Trofeo Triveneto e come campionato italiano Vigili del Fuoco. Domenica 3 gennaio si rinnova all'appuntamento annuale con l'incontro al Tempio del Ciclista in località Calderba di Ponte di Piave dove si ricorderanno i ciclisti trevigiani che non ci sono più. In occasione del 50° della scomparsa di Coppi, inoltre, si disputerà il campionato veneto Udace



di ciclocross. Gli ultimi appuntamenti sono in programma tutti a Portobuffolè.

Domenica 10 gennaio Carlo Favot e Paolo Garofalo presentano il loro libro "Biciclette e ciclismo. Anima e cuore di una passione" patrocinato dal Museo del ciclismo; sabato 30 gennaio avranno luogo le premiazioni dei migliori ciclisti della provincia di Pordenone da parte de "Il Popolo"; domenica 14 Giancarlo Pualetto presenterà il libro "Amati giri ciclici" pubblicato da Ediciclo. La mostra "Fausto

Coppi. Un uomo solo al comando", ospitata ai primi due piani di Casa Gaia da Camino, grazie ai collezionisti Renato Bulfon, Olivo Ciot, Germano Bisigato e Sergio Sanvido propone una rivisitazione delle imprese sportive del Campionissimo attraverso giornali, libri e riviste d'epoca, italiani e stranieri; fotografie e gadget; maglie e biciclette fra le quali le storiche Legnano e Bianchi sulle quali l'Airone compì cavalcate entusiasmanti. Orario della mostra (13 dicembre 2009-7 marzo 2010): martedì-domenica 10-12 e 15-18.

**Giacinto Bevilacqua**



A LORENZAGA DI MOTTA E SEPOLTO IL PROFESSOR LUIGI MANZONI

# A Motta di Livenza nasce la Confraternita degli Incrocio Manzoni

**A** Santa Lucia di Piave, debutto degli "Incroci Manzoni" alla 20ª mostra dei "Vini Novelli". Presenti in particolare i famosi "Manzoni Bianco" 6.0.13 (incrocio di Riesling renano e Pinot bianco) e il "Manzoni rosso" 2.15 (incrocio di Prosecco e Cabernet sauvignon), ottenuti nel corso degli anni '20 e '30 del 900 dal professor Luigi Manzoni, dapprima ricercatore ed ampelografo alla Scuola di Enologia di Conegliano e poi preside della medesima.

Debutto in contemporanea anche della "Confrater-

nita degli Incroci Manzoni" fondata a Motta di Livenza lo scorso marzo per volontà di 7 amici: 5 noti produttori degli "Incroci Manzoni" e 2 cultori dei medesimi.

Ma perché proprio a Motta? «Specialmente perché a Motta, ed in particolare nel cimitero della frazione di Lorenzaga è sepolto - spiega lo scrittore Umberto Perissinotto nonchè socio-fondatore della Confraternita - il professor



Lo scrittore Umberto Perissinotto della Confraternita degli incroci Manzoni

Luigi Manzoni, avendo a suo tempo sposato una di qua, ma poi anche perché in queste nostre terre gli Incroci

del professore danno il meglio, a condizione però che siano vinificati da chi è capace!».

*Accessori*

*Tessuti morbidi*

*Cotone e canapa*

*Saponi e profumazioni naturali*

bb

**ARREDAMENTI BAGNO  
PAVIMENTI  
E RIVESTIMENTI  
PER TUTTA LA CASA  
con installazione**

**VITTORIO VENETO**  
via Sansovino 58  
angolo viale Consiglio  
tel. 0438 940924 - fax 0438 550783  
[www.bottegedelbagno.it](http://www.bottegedelbagno.it)

**NUOVA SEDE**

*Premiata bottega sulla Strada del Vino Bianco.*

**BAR - RISTORANTE  
GELATERIA  
"BELVEDERE"**

**"al Castello,"**

*di Sergio Collot*

**Piazzale S. Leonardo, 7  
CONEGLIANO (TV)  
Tel. 0438 22379**

*Chiuso lunedì sera e martedì*

*Gestito da trent'anni nella tradizione da Sergio che cura le tipiche ricette di cucina veneta e la scelta di ottimi vini per accompagnare risotti, crespelle, baccalà, capriolo, tagliata e tante altre proposte prelibate... e la torta di mele veramente originale!*

**Panorama invidiabile,  
ampio giardino e terrazza.**

*Gradita prenotazione per le occasioni di festa*





CONEGLIANO

*Dal 1932 produttori  
di pregiati vini in Conegliano*

*Ampia scelta di confezioni regalo*

Vendita di vini sfusi ed in bottiglia, spumanti, frizzanti, tranquilli, DOC e IGT. Dai vigneti delle nostre colline direttamente sulla tua tavola la qualità che puoi sempre degustare gratuitamente presso

***Cantina di Conegliano***

***Via M. Piovesana, 15 - Conegliano - Tel. 0438.22268***

***Orario al Pubblico:***

***dal lunedì al venerdì 8.00-12.00 e 14.00-18.00 • sabato 8.00-12.00***



ALLA FIERA DI SANTA LUCIA CI SI STA SPOSTANDO SUGLI AUTOCTONI  
RABOSO PIAVE DOC E INCROCIO MANZONI

## Il fenomeno "Novello" comincia a scricchiolare

**S**e in Francia il "Beaujolais Primeur", il capostipite dei novelli messo in commercio nel terzo giovedì di novembre dopo la vendemmia, è in difficoltà, come del resto gli "Champagne", altrettanto è per il già fenomeno "novello" tutto italiano.

E lo si è ben capito a S. Lucia di Piave, lo scorso 8 novembre, alla 20ª mostra dei "Vini Novelli", dove erano presenti 28 produttori sui 32 del 2008.

«In questo momento il Novello è appannato, non dando più - spiega Ivano Maset, direttore generale delle Fiere di S. Lucia di Piave - quei frutti attesi dai viticoltori, perciò ci stiamo "riconvertendo" sul resuscitato ed autoctono "Raboso Piave" doc e gli altrettanto autoctoni "Incroci Manzoni"».

C'è però chi come la Scuola d'Enologia di Conegliano che il novello lo produce e lo continuerà a produrre specialmente a scopo didattico, tuttavia con piena soddisfazione degli appassionati che ogni anno si accaparrano per tempo le 1000 bottiglie della Scuola. Quest'anno a 3,5 euro l'una, del resto come l'anno scorso.

«Il vino novello della Scuola è ottenuto con le uve dei nostri vigneti di collina ed è di colore rosso rubino, con riflessi violacei e dal profumo - spiega il professor Lorenzo Iob, il direttore della cantina - caratteristico di piccoli frutti rossi tra cui



Il prof Lorenzo Iob e gli allievi Andrea Betto e Sandro Lucchetta con i novelli a Fiere di S. Lucia

spiccano la mora, il lampone, la fragola, accompagnato dalla nota speziata di pepe e cannella».

Il sapore è piacevolmente armonico, fresco, vellutato, con finale morbido ed asciutto.

Il "novello" della Scuola di Conegliano è ottimo con piatti di carne bianca e rossa, formaggi di media stagionatura, ideale infine con le castagne.

Va servito alla temperatura di 10°-12°C. Crisi o non crisi dei "novelli", la scuola di Conegliano si accinge l'anno prossimo a produrre anche uno bianco adoperando le pregiate uve dell'antica "Boschera di Conegliano".

**UNA STRENNA SPECIALE  
PER TUTTI  
CREDENTI E NON CREDENTI**

**EVANGELIZZAZIONE  
IN OSTERIA**

**IL GAPOLAVORO DI  
ALDO CAPPELLOTTO**



e-mail: aldodiacono@virgilio.it • tel. 0422 716586

**EURO 15,00  
ED. DE BASTIANI**

**III EDIZIONE**

**IN TUTTE LE LIBRERIE**

**AMBULATORI OSPEDALE DI CONEGLIANO (agg. 26/11/09)**

CUP: Centro Unico di prenotazione, numero telefonico **848465400** dalle ore **8.00** alle ore **16.00** orario continuato dal lunedì al venerdì. CUP: sportello: dalle ore **8.00** alle ore **16.30** orario continuato dal lunedì al venerdì

Numeri e orari per appuntamento		PRESTAZIONI	GIORNO DI AMBULATORIO	ORARIO DALLE - ALLE	
SEGRETERIA	CUP				
<b>ANATOMIA PATOLOGICA</b>					
Tel. 0438-654281 sportello aperto solo all'Ospedale De Gironcoli (ore 8.00-12.30)	SI	AGOBIOPSIE	LUNEDI MERCOLEDI	14.15-15.15 14-15.45	
	PRESSO OSPEDALE DE GIRONCOLI TUTTE LE ALTRE PRESTAZIONI PER TRASFERIMENTO SEDE				
<b>ANESTESIA/TERAPIA ANTALGICA</b>					
Tel. 0438-663312 (ore 8-12.30 14-14.45)	SI	Visite anestesilogiche	lunedì e mercoledì	08.30-10.30	
	NO	laser agopuntura mesoterapia	da Lunedì a Venerdì	8.00-12.45 14-14.30	
<b>CARDIOLOGIA</b>					
Tel. 0438-663297 (ore 10.30-13.00)	accesso diretto	E.C.G.	dal lunedì al venerdì	8.00-9.30	
	NO	amb.scompenso; controllo pace-maker; ecografie stress, tilting test, test da sforzo al MIBI TALLIO			
	SI	amb. Pediatrico		lunedì	8.30-13.00
		visita cardiologica post ricovero		da Lunedì a Venerdì	8.30-9.10
		visita cardiologica con ecg		lun-ma-mer-gio-ven.	8.40-13
		amb.parallelo visita cardiol con ecg		martedì	8.40-13
		Ecocardiogramma ecocolordoppler		lunedì martedì mercoledì giovedì venerdì	14.30-16.16 8.30-13.30 10.00-16.16 10.00-16.16 08.30-12.40/14.30-15.30
		ECG Dinamico Holter		martedì - mercoledì- giovedì	7.45-9.30
ECG con Prova da sforzo		lunedì - mercoledì martedì - giovedì	8.00-11.40		



**"Quando il vento soffia forte, mentre qualcuno cerca riparo, altri costruiscono mulini a vento."**

Proverbio norvegese

Per vincere le sfide della competizione internazionale non serve delocalizzare l'azienda. Il "Made in Italy" è ancora un valore aggiunto: trasferire solo le lavorazioni ad alto contenuto di manodopera è la soluzione intelligente. Qualificate aziende indiane sono partner ideali per componenti di qualità.



**info:**

NADEL16@libero.it  
TEL. 0422.717724 (pomeriggio)

**Aman**  
Industries

PRODOTTI IN OTTONE A DISEGNO

**gergi enterprises**  
UL Approved Moulder

**STAMPA AD INIEZIONE DI COMPONENTI INDUSTRIALI**



CENTRO ANTIDIABETICO				
Tel. 0438-663384 (ore 8.00-16.00)	SI	visita diabetologica	da Lunedì a venerdì	10.30-13.00
		visit di controllo diabetologica	da Lunedì a venerdì	8.15-10.30; 12.00-13.00; 14.00-15.30
CENTRO TRASFUSIONALE				
Tel. 0438-663505 (ore 8-12.00 14-15.00)	NO	donazioni	dal lunedì al venerdì	8.00-13
CHIRURGIA				
Tel. 0438-663738 (ore 8.12.30 13.30-16)	SI	Visit chirurgica generale	dal lunedì al venerdì martedì e mercoledì	8.00-12.30 14.00-16.00
		visita chirurgica per patologia toracica	martedì venerdì	14.30-15.20 8.30-10.30
		visit chirurgica vascolare	lunedì mercoledì	13.30-16.00 8.30-12.00
		visite senologiche	martedì venerdì	15-16.30 14.00-15.00
		visite proctologiche	lunedì e giovedì martedì	14.00-16.00 8.10-12.00
		day surgery flebologica	venerdì	14.00-16.20
		Piccoli Interventi	dal lunedì al venerdì	8.15-12.30
GASTROENTEROLOGIA				
Tel. 0438-663404 (ore 8.30-13.30)	SI	visita gastroenterologica	martedì mercoledì giovedì	14.30-16.00
		esofagogastroduodenoscopia	da lunedì al venerdì	8.00-12.30
		colonscopia	da lunedì al venerdì	8.00-12.30
GERIATRIA				
Tel. 0438-663237 (ore 10-12)	SI	visita geriatrica	mercoledì	11.00-12.00
		visita per Alzheimer	martedì	8.00-12.30
EMODIALISI				
Tel. 0438-663363 (ore 9.30-12.30)	SI	visita nefrologica e visita nefrologica di controllo	lunedì e mercoledì	9.30-12.30
LABORATORIO ANALISI				
Tel. 0438-663203 (ore 7-15.30)	NO	prelievi	da lunedì al venerdì	7.30-9.00
		test allergologici	lunedì-mercoledì- venerdì	10.30-12
MEDICINA 1°/ANGIOLOGIA				
Tel. 0438-663206 (ore 8.30-12)	SI	visita: internistica - pneumologica - per ipertensione - ematologica- internistica per ipertens.- cardiologica x ipertens.-visit per dislipid-ipercolesterol.-ipertriglicerid-dislipid mista- malattie del ricambio/ Spirometria semplice/ visita angiologica - ecocolor Doppler TSA e AAI, GROSSI VASI ADDOMINALI, RENI E SURRENI, TESTICOLARE; visita epatologica, endocrinologica, per rischio cardio-vascolare, diabetologica, Monitoraggio della Pressione Arteriosa: <b>GIORNI ED ORARI STABILITI CON SPECIALISTI</b>		
MEDICINA NUCLEARE				
Tel. 0438-663357 (ore 8-11.30)	SI	ecografie	lunedì e giovedì martedì e mercoledì	8.00-15.00 8.00-13.00
	NO	scintigrafie	dal lunedì al venerdì	8.00-16.00



## CONSULTORIO FAMILIARE "Centro per la Famiglia"

DAL 1977

CONEGLIANO - Via Caronelli, 14 - Tel. 0438 32053

Consultorio è...

Psicologo

Assistente Sociale

Ginecologo

Consulente Legale

Medico

Consulente Etico

Metodi Naturali

Pedagogista

...un aiuto per te!



NEUROLOGIA				
Tel. 0438-663278 (ore 8-17)	SI	visita neurologica	dal lunedì al venerdì	11.00-12.30
		EEG	dal lunedì al venerdì	8.00-12.00 14.00-16.00
		ELETTROMIOGR.	martedì mercoledì	10.15-11.50 13.45-16.10
ORTOPEDIA				
Tel. 0438-663280 (ore 8-13)	SI	visita ortopedica	lunedì                      mar mer-giovedì-ve	8.00-11.30 8.00-12.30
	NO	tutte le altre prestazioni	dal lunedì al venerdì	8-13.30
OSTETRICIA-GINECOLOGIA				
Tel. 0438-663290 (ore 8-13.30)	SI	visite ostetriche- ginecologiche- Pap Test - Colposcopie - Prelievo Tamp.Vag.- Ecogr. Ostetr./Morfol-Ecogr. Transv.	giorni e orari concordati con lo specialista	
	NO	AMB. INFANZIA-ADOLESCENZA-MENOPAUSA		
OTORINOLARINGOIATRIA				
Tel. 0438-663263 (ore 8.30-16.00)	SI	visite ORL	dal lunedì al venerdì	8.15-13.00
		esami otofunzionali	venerdì	8.30-11.30
		Audiometrie Impedenzometrie	dal lunedì al venerdì	08.15-13.00
	NO	inalazioni	lunedì	7.30-12.30
		Training logopedici	dal lunedì al venerdì	8.00-12.00
PEDIATRIA				
Tel. 0438-663279 (ore 8.30-12)	SI	visita pediatrica	lun.-mer-ven mart.-gio	10.00-11.10 10.30-11.10
		visita neonatologica	lun.-mer-ven mart.-gio	10.00-11.10 10.30-11.10
RECUPERO RIEDUCAZIONE FUNZIONALE				
Tel. 0438-663331 (ore 8-13)	SI	visita fisiatrica	dal lunedì al venerdì	8.30-12.00
	NO	Cure fisiche	dal lunedì al venerdì	8.00-16.00

*Vivissimi auguri  
di un sereno Natale e  
di un felice Anno Nuovo*



*Confortiguanato*  
CONEGLIANO



ALLERGOLOGIA					
Tel. 0438-663263 (ore 8.30-16.00)	SI	visita allergologica PRICK TEST PATCH TEST	giorni e orari concordati con lo specialista		
	NO	LETTURA TEST	giorni e orari concordati con lo specialista		
RADIOLOGIA					
Tel. 0438-663219 (ore 8-10)	SI	RX tradizionale	dal lunedì al venerdì	8.00-16.00	
		ecografie	dal lunedì al venerdì	8.00-13.00	
		ortopantomografie	martedì e giovedì	14.15-15.15	
	SI	mammografie	lunedì -martedì- mercoledì-venerdì	8.00-17.00	
		TAC	dal lunedì al venerdì	7.30-19.30	
		Risonanza Magnetica	lunedì	8.00-19.40	martedì e venerdì mercoledì giovedì
UROLOGIA					
Tel. 0438-663454 (ore 9-12.30)	SI	visite urologiche Regiscan	/N.P.T.	lunedì e venerdì martedì e giovedì mercoledì	8.40-14.50 13.30-14.50 8.40-14.50
	SI	biopsie		venerdì	8.30-12.30
	SI	visite uroginecologiche		mercoledì	14.00-16.00
		uroflussometria		lunedì merc. Ven	7.40-8.30
NO	Urodinamica	onde d'urto	biopsie		
UFFICIO CARTELLE CLINICHE					
Tel. 0438-663218 dal lunedì al venerdì ore 10-12 martedì 14.00-15.00	NO	richiesta cartelle cliniche		dal lunedì al venerdì	10.00-12.00

# Arredamenti

## Rizzo Arredamenti Per Te i regali più belli!

RIZZO Arredamenti

La CUCINA  
come non l'hai  
mai vista!

Scopri tutte le  
PROMOZIONI nel  
punto vendita a



BARAZZA  
Lavaggio e Cottura

dibiesse cucine

**CONEGLIANO**  
via Lourdes 151

**T. 0438 34362**  
[www.rizzo-arredamenti.it](http://www.rizzo-arredamenti.it)

**RIZZO**  
ARREDAMENTI DAL 1953

**AMBULATORI OSPEDALE DE GIRONCOLI (agg. 26/11/09)**

CUP: Centro Unico di prenotazione, numero telefonico **848465400** dalle ore **8.00** alle ore **16.00** orario continuato dal lunedì al venerdì. CUP dal lunedì al venerdì: **SPORT. 1 PRENOTAZIONI FISIOTERAPIA 8.30-16.30; SPORT. 2 CASSA RADIOLOGIA 7.30-17.00; PRENOTAZIONI 8.00-16.30; SPORT. 3 CASSA LAB. ANALISI 7.30-9.00; PRENOTAZIONI 9.00-16.30 E CASSA 9.00-17.00; SPORT. 4: ACCETTAZ. LABORAT. 7.30-9.00; RITIRO REFERTI 9.00-15.30; SPORT. 5: ACCETTAZ. LABORAT. 7.30-11.30 E PRENOTAZIONI 11.00-16.30; CASSA 11.00-17.00**

Numeri e orari per appuntamento		PRESTAZIONI	GIORNO DI AMBULATORIO	ORARIO DALLE - ALLE
SEGRETERIA	CUP			
<b>ANATOMIA PATOLOGICA</b>				
Tel. 0438-654281 (ore 8.00-12.30)	SI	PAP TEST TAMPONE VAGINALE VIRUS ACIDI NUCLEINICI (RICERCA HPV)	lunedì, giovedì e venerdì	11.00-13.00
	NO	visite senologiche	visite oncologiche	colposcopie
<b>ANESTESIA/TERAPIA ANTALGICA</b>				
Tel. 0438-654218 (ore 8.15-16.00)	SI	Visite anestesilogiche	lunedì e giovedì mercoledì	13.30-15.00 13.00-15.30
	NO	laser	agopuntura	mesoterapia
<b>LUNGODEGENZA</b>				
Tel. 0438-654252 (ore 8.30-12.00)	SI	visita dietologica	lunedì e mercoledì	14.00-15.45
		visita endocrinologica e per vie biliari	martedì e giovedì	11.00-12.30
		densitometria ad ultrasuoni	lunedì, martedì e giovedì	14.00-15.00
<b>MEDICINA FISICA E RIABILITAZIONE</b>				
Tel. 0438-654262 (ore 8.30-16.30)	SI	visita fisiatrica	dal lunedì al venerdì	8.30-12.30
		terapie fisiche	giorni ed orari concordati con terapisti	
<b>MEDICINA</b>				
Tel. 0438-654226 (ore 8.00-16.00)	SI	visita reumatologica	martedì e giovedì	14.00-16.30
		visita diabetologica	martedì	11.00-11.30
Tel. 0438-654226 (ore 8.00-16.00)	SI	visita dietologica	mercoledì	11.30-15.15
		visita endocrinologica	mercoledì	11.00-12.00
Tel. 0438-654226 (ore 8.00-16.00)	SI	visita pneumologica emogasararteriosa test di broncodilatazione broncoscopia	giorni ed orari concordati con specialisti	
Tel. 0438-654226 (ore 8.00-16.00)		ANGIOLOGIA: ecocolordoppler ARTI INFERIORI E SUPERIORI; TRONCHI SOVRAAORTICI; TESTICOLARI, GROSSI VASI ADDOMINALI e VISITA ANGIOLOGICA	giorni ed orari concordati con specialisti	
Tel. 0438-654226 (ore 8.00-16.00)	SI	<b>accesso diretto</b>	<b>E.C.G. dal lunedì al venerdì</b>	<b>8.00-11.00</b>
		elettrocardiogramma dinamico (holter) monitoraggio della P.A.	lunedì, martedì, mercoledì, giovedì	orari stabiliti con specialisti
		ecocardiogramma test da sforzo al cicloergometro	lunedì, mercoledì e venerdì	orari stabiliti con specialisti



	SI	visita cardiologica	dal lunedì al venerdì	11.00-13.00
		visita ematologica	dal lunedì al venerdì	11.30-13.30
		visita oncologica	martedì e giovedì	11.00-12.30
<b>LABORATORIO ANALISI</b>				
Tel. 0438 654258	NO	prelievi	da lunedì al venerdì	7.30-9.00
<b>OCULISTICA</b>				
Tel. 0438 654360 (ore 10.30-12.30)	SI	visite specialistiche in base alla patologia: glaucoma, diabete, macula, cornee, vitreo-retina, palpebre-basedow; uveiti, perimetria, campimetria, test funzionali obiettivi dell'occhio (test di hess), visite oculistiche pediatriche e valutazione ortottica, fluorangiografie per diabetici, mappa corneale, pachimetria, fotografia fundus, tomografia ottica coerente (OCT), test funzionali obiettivi dell'occhio	giorni ed orari concordati con specialista	
<b>RADIOLOGIA</b>				
Tel. 0438 654314 orari sportello 8.00-12.00	SI	articolazione temporo mandibolare bilaterale (ATM) clisma opaco con doppio contrasto RX esofago con doppio contrasto RX tubo digerente completo RX tubo digerente prime vie urografia endovenosa	martedì e giovedì	8.00-8.30
		rx tratti scheletro semplici	giovedì e venerdì	13.00-15.00
	SI	rx addome in bianco; rx apparato urinario a vuoto, rx tratti scheletro semplici, rx torace, telecuore con esofago baritato, tomografia logge ranali	dal lunedì al venerdì	7.30-18.00
		rx addome in bianco; rx apparato urinario a vuoto, rx tratti scheletro semplici, rx torace, telecuore con esofago baritato, tomografia logge ranali	amb. Parallelo al precedente: (lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì) martedì	(10.00-12.30) 7.30-12.00
	SI	ECOGRAFIE: addome completo, addome inferiore, superiore, cute e sottocute (parti molli), capo del collo, del pene, mammaria bilaterale, muscolotendinea, testicolare	dal lunedì al venerdì	9.10-13.40

RADIOLOGIA				
Tel. 0438 654314 orari sportello 8.00-12.00	SI	mammografia bilaterale	martedì, mercoledì, giovedì	14.00-18.00
		ortopantomografia e teloradiografia cranica	giovedì	13.30-16.00
Risonanza Magnetica		doppio ambulatorio dal lunedì al venerdì	7.30-15.00	
TAC		dal lunedì al venerdì	7.30-15.00	
Tel. 0438 654316 orari sportello 8.00-12.00				



### AMBULATORI OSPEDALE DI VITTORIO VENETO

CUP: Centro Unico di prenotazione **sportello: dalle ore 8.00 alle ore 16.30 orario continuato dal lunedì al venerdì**

Numeri e orari per appuntamento		PRESTAZIONI	GIORNO DI AMBULATORIO	ORARIO DALLE - ALLE
SEGRETERIA	CUP			
<b>ALLERGOLOGIA</b>				
Tel. 0438-665240 (ore )	SI	visita allergologica PRICK TEST PATCH TEST	giorni ed orari concordati con lo specialista	
	NO	LETTURA TEST	giorni ed orari concordati con lo specialista	
<b>ANESTESIA/TERAPIA ANTALGICA</b>				
Tel. 0438-665220 (ore 8-13 14-15)	NO	Visite anestesiolgiche		
	NO	laser	agopuntura	mesoterapia
<b>CARDIOLOGIA</b>				
Tel. 0438-665408 (ore 8-13)	SI	visita cardiologica con ecg	lunedì giovedì venerdì	8.30-13.30/14.30-17.00 14.30-17.00 8.30-10.30
		<b>accesso diretto ECG</b>	<b>lun.mart.merc. Ven.</b>	<b>8.00-9.30</b>
		Ecocardiogramma ecocolordoppler	lunedì e giovedì martedì e giovedì mercoledì	14.30-16.00 8.30-9.30 9.30-10.00
		ECG Dinamico Holter	martedì e mercoledì	12.00-13.00



<b>CENTRO ANTIDIABETICO</b>				
Tel. 0438-665387 (ore 11.30-13)	SI	visita diabetologica	mercoledì	8.15-12.00
		visite di controllo diabetologica		
<b>CENTRO TRASFUSIONALE</b>				
Tel. 0438-665258 (ore 8-11.30)	NO	donazioni	da Lunedì a venerdì 2 sabati al mese	8-9.30
<b>CHIRURGIA</b>				
Tel. 0438-665279 (ore 9-12 13-15.30)	SI	Visit chirurgica generale	lunedì mercoledì-venerdì	8.30-12.30 14.30-16.00
		visite chirurgica vascolare	lunedì	14.00-16.00
		visite senologiche	martedì e giovedì	14.00-16.00
		visite proctologiche	martedì e giovedì	14.30-16.10
		varici/flebologiche	lunedì	14.30-16.20
		nei/melanomi	martedì	10.30-12.00
		chirurgia plastica	mer.-giovedì.-venerdì.	8.30-13.30
<b>GASTROENTEROLOGIA</b>				
Tel. 0438-665279 (ore 9-12 13-15.30)		esofagogastroduodenoscopia	mar.merc.venerdì. Giovedì	8.30-12.30 9.30-10.00
		visite gastroenterologiche	giovedì	14.30-16.00
		colonscopia	lunedì e giovedì mart.merc.venerdì.	8.00-12.00 8.00-13.00
<b>LABORATORIO ANALISI</b>				
Tel. 0438-665200 (ore 7-15.30)	NO	prelievi	da lunedì al venerdì	7.30-9
		test allergologici	lunedì-mercoledì- venerdì	10.30-12
<b>ANGIOLOGIA</b>				
Tel. 0438-665510 (ore 9-12)	SI	visita angiologica semplice o associata ad ecocolordoppler TSA e AAI (venoso e arterioso), PLETISMOGRAFIE,	giorni ed orari concordati con specialista	
<b>MEDICINA 1°</b>				
Tel. 0438-665238 (ore 9-12)	SI	densitometrie	mercoledì	14.00-16.00
		monitoraggio p.a.	giovedì e venerdì	9.00-10.15
		visita reumatologica	giovedì	11.00-12.30 e 14.00-15.30
		visita ematologica	giovedì	15.00-17.00
		visita endocrinol.	mercoledì	10.00-16.30
		visita epatologica	lunedì e venerdì mercoledì	17.30-18.00 14.00-16.00
		visita per rischio cardiovascolare ECG internistica visita epatologica visita internistica malattie del ricambio	lunedì, martedì, giovedì e venerdì	10.00-11.30
<b>NEUROLOGIA</b>				
Tel. 0438-665387 (ore 8-17)	SI	visita neurologica	lun-ven mercoledì	8.15-11.00 8.15-10.00
		EEG	lunedì-venerdì	8.00-11.00
<b>OCULISTICA</b>				
Tel. 0438-665291 (ore 13-15.30 14-16)	SI	visite oculistiche - es fundus oculi - tonometria	lunedì, giovedì e venerdì	8.45-11.30
<b>ONCOLOGIA</b>				
Tel. 0438-665371 (ore 9-12)	NO	visite oncologiche	lun.mart.merc. Ven.	12.00-12.20
			lun.merc.venerdì	14.30-16.50
<b>ORTOPEDIA</b>				
Tel. 0438-665296 (ore 8-10-14-16)	SI	visita ortopedica	mercoledì e venerdì	10.45-12.30
	NO	tutte le altre prestazioni		







<b>OSTETRICIA-GINECOLOGIA</b>				
Tel. 0438-665235 (ore 8-13)	SI	Colposcopie	martedì	12.10-13.00
		ecografie ginecologiche, transvaginali, ostetriche, ovariche	martedì, mercoledì, venerdì	14.30-18.00
		visite ostetriche- ginecologiche- Pap Test - Colposcopie -	lunedì e giovedì venerdì	14.30-17.30 8.30-12.00
	NO	tutte le altre prestazioni		
<b>OTORINOLARINGOIATRIA</b>				
Tel. 0438-665231 (ore 8-12)	SI	laringostroboscopia visita foniatrica	martedì	8.30-11.30
		visite ORL	dal lunedì al venerdì	8.15-13.00
		potenziali evocati uditivi	giovedì	8.30-12.00
		esami otofunzionali	lunedì, mercoledì, giovedì	8.30-12.00
	Audiometrie (anche condizionato infantile) Impedenzometrie			
	NO	inalazioni	dal lunedì al venerdì	
Training logopedici				
<b>PEDIATRIA</b>				
Tel. 0438-665292 (ore 9-11 14.30-16)	SI	visita pediatrica	lunedì, mercoledì e venerdì	10.40-13.00
			martedì	10.40-12.00
		test allergologici	giorno ed orario concordato con specialista	
<b>RECUPERO RIEDUCAZIONE FUNZIONALE</b>				
Tel. 0438-665233 (ore 8-12.30 14-15.30)	SI	visita fisiatrica	dal lunedì al venerdì	8.30-12.00
	NO	Cure fisiche	dal lunedì al venerdì	
<b>PNEUMOLOGIA</b>				
Tel. 0438-665354 (ore 8-12.30 14-16)	SI	visit pneumologica	giorno ed orario concordato con specialista	
		spirometria semplice e globale, emogasanalisi, diffusione alveolo capillare, test di broncodilatazione		
	polisonnogramma, test del cammino, monitoraggio incruento della saturazione arteriosa			
SI	broncoscopie	martedì e giovedì	9.15-12.15	
<b>RADIOLOGIA</b>				
Tel. 0438-665201 (ore 8-12 13.15.30)	SI	RX tradizionale	giorno ed orario concordato con specialista	
		ortopantomografie	lunedì e venerdì	13.00-16.00
		ecografie	dal lunedì al venerdì	8.00-16.00
		mammografie	dal lunedì al venerdì	13.30-16.00
	SI	TAC	dal lunedì al venerdì	8.00-8.30; 13.00-18.00
<b>UROLOGIA</b>				
Tel. 0438-665387 (ore 9-12.30)	SI	visita urologica	lun.- mart.-ven. Mercoledì	8.00-13.00 8.00-9.00
		uroflussometrie	giovedì e venerdì	14.00-16.00
<b>UFFICIO CARTELLE CLINICHE</b>				
Tel. 0438-665204 (ore 10-12)	NO	richiesta cartelle cliniche	dal lunedì al venerdì	10-12





# bp lampadari

Oltre 40 anni di esperienza illuminante



Ristrutturazione, manutenzione, rinnovo di lampadari antichi e moderni

Vendita vasta selezione di lampadari classici, moderni, di design



Condizioni vantaggiosissime

Vieni a trovarci nella NUOVA SEDE



a Godega S.U. vicino incrocio "quattro strade"



bp lampadari

GODEGA S.U. (TV)  
VIA NAZIONALE, 44  
TEL. 0438 430284

# NIHIL AGRICULTURA MELIUS

> CICERONE <

[Niente è meglio dell'agricoltura]



  
PROGETTO  
AGRICOLTURA  
E AMBIENTE

  
**Banca della Marca**  
CREDITO COOPERATIVO