

L'AZIONE

ILLUSTRATA

Settimanale della Diocesi di Vittorio Veneto

10 dicembre 2009

52

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

Nel
freddo

Opitergino
Mottense

della CAMPAGNA



il *calore*
delle opere
dell'UOMO



TENDACO

www.tendaco.it

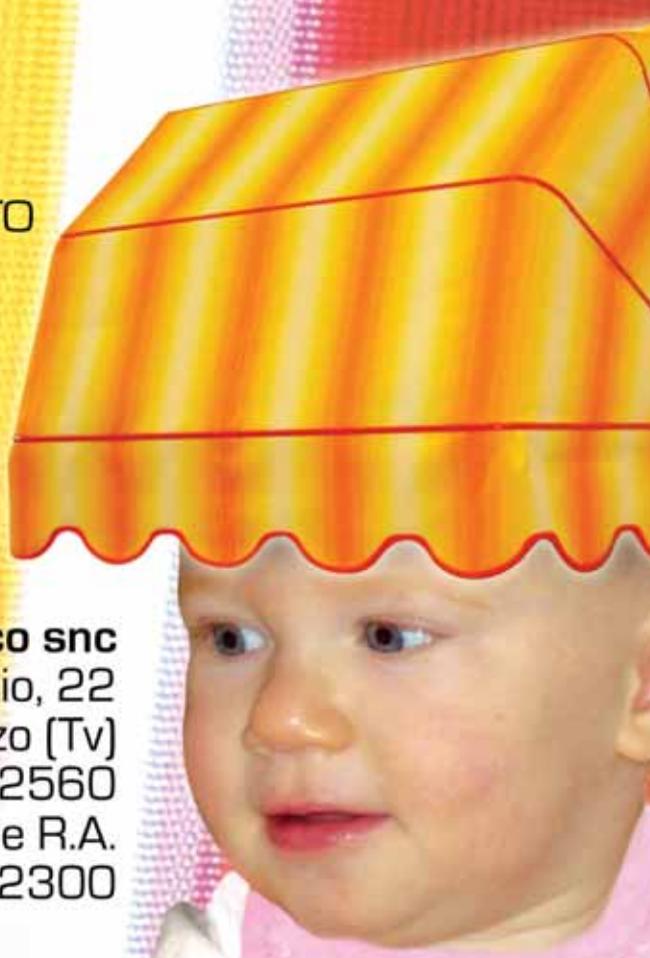
FABBRICA TENDE DA SOLE E DA INTERNO



Protetti fuori ... Belli dentro

TENDE DA SOLE
TENDE DA INTERNO
TENDE TECNICHE
COPERTURE PER PERGOLE
BOX AUTO - ZANZARIERE
GAZEBO
PENSILINE IN POLICARBONATO
OMBRELLONI

Tendaco snc
via del commercio, 22
Piavon di Oderzo (Tv)
tel. 0422 752560
4 linee R.A.
fax 0422 752300



Il calore nel freddo

Il valore di una terra e della sua gente si può misurare soprattutto guardando ad alcuni "parametri", frutto del lavoro e dell'inventiva dell'uomo.

"L'Azione Illustrata" in prossimità delle festività natalizie propone un viaggio attraverso alcune interessanti peculiarità e specialità dell'Opitergino-Mottense: le squisitezze culinarie ed i piatti tipici della stagione; alcuni grandi vini locali che stanno ottenendo un'adeguata valorizzazione; alcuni personaggi storici particolarmente significativi di questa terra, insieme ad alcuni edifici antichi e pregni di storia, come anche alcuni siti ambientali di particolare fascino.

Sono spunti per vivere meglio la stagione invernale e le feste natalizie, gustando i sapori più genuini ed autentici, maturando la consapevolezza di una potenzialità presente e futura, che trova radici e fondamento in una storia ricca di capitoli preziosi. **FP**

SPECIALITÀ GASTRONOMICHE INVERNALI

Feste di Natale, convivialità e squisitezze a tavola

di Giampiero Rorato

La parte della diocesi di Vittorio Veneto racchiusa tra i fiumi Piave e Livenza, a sud dell'anfiteatro morenico che s'estende da Vittorio Veneto a Colle Umberto e poi giù, fino ai confini col territorio veneziano - Annone Veneto, San Stino di Livenza, Ceggia e Noventa di Piave - 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: Lia, Rasego, Grassaga, Bidoggia, Malgher, Brian e altri ancora e, se ciò non bastasse, ecco la vasta area delle risorgive che interessa soprattutto San Polo di Piave, Ormelle, Fontanelle e aree limitrofe. 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, troneggiano 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 ottimo brodo per una fumante e corroborante minestra, ci sono preparazioni in tegame, ottenendo in questo modo anche un piacevo-

le 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 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



Sistemi di Sicurezza

Security Systems

Progettazione - Installazione - Assistenza

Via Rovigo, 2 - 31046 ODERZO (Tv)
Tel. +39 0422 814067 - Fax +39 0422 810728
E-mail: info@cegsecurity.com - Web: www.ccegsecurity.com



-  Antintrusione
-  Antincendio
-  Videocontrollo
-  Controllo Accessi
-  Building Automation

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 "trippa", 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 fa-



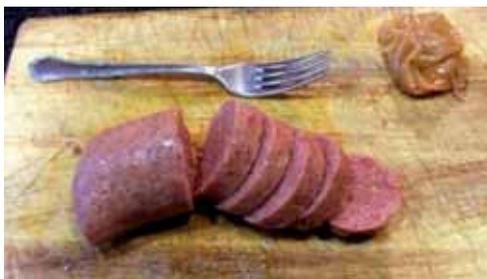
gioli". Ottimo piatto invernale, da recuperare.

Poi, con quel che resta a mezzogiorno, ecco la cena pronta: "radici e fasoi", con lardelli scottati nell'aceto bollente come condimento, con l'aggiunta, volendo, di una fetta di formaggio nostrano (i nostri caseifici ne producono di assolutamente ottimo) o di un uovo lessato 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 altri 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 pre-

pararla 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 memoria!), 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 patriato veneziano che abitava nelle tante ville venete del nostro territorio preferiva un "branzino lessato" 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, meglio se la pasta è fatta in casa o da piccole aziende artigiane locali, cui segue il "cappone lessato" 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

ODERZO

Via Garibaldi, 39/A
Tel. 0422 713474
Cell. 392 9562444

"Gli Ingordi"
PIZZA & CARNE

MOTTA DI LIVENZA

Via Argine sinistro, 5
Tel. 0422 860046
Cell. 392 9562444



www.ingordi.it





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.

ENOLOGIA. INTERESSANTI NOVITÀ E ANTICIPAZIONI

Vini del Piave Una cinquina eccellente

C'è un certo fermento nelle Terre del Piave, dovuto in particolare a cinque vini, tre bianchi e due rossi. I vini bianchi sono il *Verduzzo*, il *Grapariol* e il *Manzoni Bianco*, mentre i rossi sono il *Raboso Piave* e il *Carmenère*.

Dopo anni di tranquilla sonnolenza si è svegliato anche il Consorzio Tutela Vini del Piave il quale, con la presidenza di Antonio Bonotto e la direzione di Carlo Favero, sta programmando e, in parte, realizzando, importanti azioni di rilancio e valorizzazione dei vini del territorio. Fino praticamente a ieri, infatti, i vignaioli delle Terre del Piave e della Livenza - sono tanti e in diversi casi molto bravi, tanto da meritare lusinghiere valutazioni nelle più importanti manifestazioni e nei più prestigiosi concorsi enologici europei - si sono impegnati

in proprio, cioè con propri mezzi e con propri stand nelle principali manifestazioni enologiche e viaggiando per il mondo a promuovere i propri vini. Ora il Consorzio ha individuato alcuni obiettivi senza dubbio validi e importanti, utili a tutti i produttori del territorio e qui si inseriscono le novità cui accennavamo all'inizio.

Innanzitutto, oltre al *Raboso Piave* tradizionale, c'è già sul mercato, ancora quasi a titolo sperimentale, quel *Raboso Piave* che nel 2011 si chiamerà *Malanotte*, un *Raboso* reso più strutturato, più equilibrato e più morbido con l'aggiunta di un po' di *Raboso Piave* passito. Il prossimo anno sarà quello ideale per valutarne l'impatto con il pubblico e non c'è dubbio che questo nuovo vino - che re-

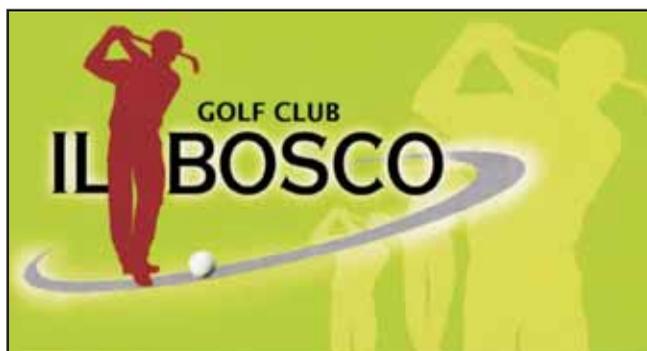


sta comunque un vino di nicchia - riuscirà a conquistare importanti posizioni presso gli amatori e nella ristorazione internazionale.

Poi c'è il *Raboso passito* a se stante, un vino da dessert di grande interesse, già prodotto da diversi vignaioli locali, un vino straordinario che merita la Doc ed è sulla

SPINACE'
S.R.L.
Per l'agricoltura, viticoltura
e l'alimentazione zootecnica

Via Comunale di Faè, 66 - Faè di Oderzo (Tv)
Tel. 0422 853 929 - Fax 0422 853 775
spinace_srl@virgilio.it - www.spinace.it



GOLF CLUB
IL BOSCO

Golf Club Il Bosco
Via Madonna della Salute, 7
31046 ODERZO (TV)

Info 349.4400596 • Fax 0422.713140
info@golfclubilbosco.it
www.golfclubilbosco.it

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





TI REGALIAMO UN BUON NATALE

SCONTO CASSA IMMEDIATO

buono da ritagliare



-10 EURO

SU SPESA
DI 60 EURO

buono da ritagliare

-20 EURO

SU SPESA
DI 120 EURO



buono da ritagliare

-30 EURO

SU SPESA
DI 180 EURO



buono da ritagliare

-40 EURO

SU SPESA
DI 240 EURO

CENTRO DI ODERZO (TV)
sportswear

**ESCLUSO PROMOZIONI E CAPI OUTLET
DOMENICHE APERTO**

IL BUONO DEVE ESSERE PRESENTATO PRIMA DELLA BATTUTA DI CASSA
VALIDITA' FINO AL 31 DICEMBRE

ricerca della Doc per il futuro *Malanotte* e la Doc per il *Raboso passito* che si sta ben muovendo il Consorzio di Tutela.

Poi, ma è una novità non ancora conosciuta, ci sarà un *Raboso Piave Spumante Metodo Classico*, sul quale torneremo appena sarà possibile assaggiarlo in anteprima.

Il secondo vino novità è il *Carmenère*, finalmente sul mercato con il suo nome ritrovato. Chiamato fino allo scorso anno *Cabernet franc* (non si sa ancora esattamente perché) il *Carmenère* è un grande vino rosso che, se vendemmiato leggermente tardivo, perde il suo sentore vegetale per acquistare una stupenda e ricca personalità. Del *Carmenère Piave* sentiremo dunque parlare a lungo e, soprattutto, lo vedremo anche nelle liste dei vini dei ristoranti più importanti sia in Italia che all'estero.

Passando ai vini bianchi ci sembra doveroso riferire subito dei progressi che sta compiendo il *Verduzzo Motta*, per il quale la Cooperativa Agricola "Livenza" di Motta di Livenza ha fatto un



grosso investimento, assieme ad alcuni vignaioli impegnati nella valorizzazione di questo vino. Se le sue origini non sono ancora ben chiare, resta vero che a Motta si coltiva questo vitigno da molto prima dell'unità d'Italia e del passaggio del Veneto al regno d'Italia (1866), coltivato soprattutto nelle terre degli Ancillotto a Villanova, a Cessalto, a Fossalta Maggiore. Ora si sta studiando, con la regia di Enzo Michelet, uno dei più quotati enologi e ricercatori veneti, il modo migliore per esaltarne le caratteristiche organolettiche e già si stanno vedendo i primi positivi risultati. Ed anche con le uve di questo vitigno (che è conosciuto anche come *Trevigiano*, poiché è ormai coltivato in diversi comuni delle Terre del Piave) si può ottenere un ottimo *Verduzzo passito* e già ci sono delle aziende che, dopo adeguata sperimentazione, iniziano a diffonderlo sul mercato. Ul-

tima novità, anche qui la raccontiamo in anteprima, c'è un'azienda che presenterà in occasione del prossimo Vintaly, all'inizio di aprile, un *Verduzzo Spumante Metodo Classico*, e sappiamo che il *Verduzzo* - come del resto il *Durello* della Lessinia orientale - grazie alle sue caratteristiche organolettiche, si presta perfettamente per una simile spumantizzazione.

Un accenno doveroso, infine, al *Grapariol*. Probabilmente il nome è sconosciuto a molti nostri lettori, ma, soprattutto grazie all'impegno e alla costanza d'un vignaiolo-intellettuale di Sant'Andrea di Barbarana, nel vicino comune di Zenson di Piave, il professor Simone Barbaran, questo antico vitigno trevigiano, conosciuto anche col nome di *Raboso bianco* o *Rabosino*, sta tornando in auge. E si tratta di un vino enologicamente molto interessante, specie se si aggiunge una piccola percentuale di *Rabosazza* (altro antico vitigno trevigiano delle Terre del Piave), un vino che ha già conquistato molti amatori. Il guaio è che se ne produce troppo poco ed è augurabile che il Consorzio per la Tutela dei Vini del Piave, avendo assunto, oltre alla tutela, anche il compito di valorizzare al meglio la produzione enolo-

gica trevigiana, prenda a cuore anche il *Grapariol* e ne promuova una più ampia coltivazione.

Fra le altre novità, c'è la valorizzazione del *Manzoni Bianco*, un grandissimo vino che merita appieno la Doc e il Consorzio è impegnato su questa strada, promuovendo una delle vere eccellenze dell'enologia trevigiana, praticamente l'unico vino realmente autoctono, perché nato in provincia di Treviso grazie alle sperimentazioni fatte negli anni '20 e '30 del secolo scorso dal grande Luigi Manzoni, già preside della Scuola enologica di Conegliano.

Infine si sta studiando una nuova denominazione, la Doc Venezia, per le produzioni anche delle Terre del Piave e, quindi, dell'Opi-tergino-Mottense, che eccedono in quantità per ettaro quanto prevedono i disciplinari in atto.

E questa nuova possibile DOC valorizzerebbe, ad esempio, il *Rosato di Raboso*, già prodotto in buona quantità nel territorio, in attesa di separare con chiarezza il *Raboso Piave* dal *Raboso Veronese* che è un vino del tutto diverso, dal momento che quest'ultimo è un incrocio fra la *Marzemina bianca* (che è il padre) e il *Raboso Piave* (che è la madre).

Prepariamoci dunque a vedere, con il Consorzio di Tutela dei Vini del Piave, una benefica rivoluzione nella vitivinicoltura delle nostre terre.

Giampiero Rorato

le Coccole

INTIMO - PIGIAMERIA - MARE

ODERZO (TV)
C.SO UMBERTO I, 9 - TEL. 0422 717892



Spinacè Sergio & C.

Materiale elettrico in genere
Illuminazione
Automazione cancelli
e serrande

ODERZO/Treviso - Via Belluno, 3c - Z.I.
Tel. 0422 815222 r.a. - 0422 814231 - Fax 0422 814771

Quel Raboso e la leggenda delle notti di luna

Lo 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 sbracciato 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 "raboze", ma che in questo caso non superano mai la resa di 50 quintali ad ettaro! Ricorda poi "il profumo di ciliegia, marmasca, 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 "raboze" si raccolgono a fine ottobre, con un 70% delle medesime "surmaturate" in pianta, ed il rimanente 30% appassito in "fruttuato" per 40 giorni. L'affina-



Tre generazioni di Cecchetto nella loro vigna

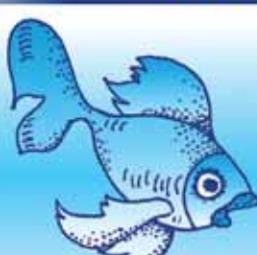
mento di questo rosso è di 36 mesi in botti di legno da 12 ettolitri per le uve "surmaturate" in pianta, e di 24 mesi in barriques per le uve appassite in "fruttuato", poi prima della commercializzazione ci vogliono altri 9 mesi, ma in bottiglia. Questo Raboso "Riserva" dei Cec-

chetto 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

PESCHERIA CASAGRANDE

Da oltre cinquant'anni



Il pesce sempre fresco

Le specialità gastronomiche

I piatti tradizionali

Tutto a base di pesce

• MENU DI NATALE E CAPODANNO •

ODERZO Via Postumia - Tel. 0422 713192 • Via Pescheria - Tel. 0422 710948
mail: info@pescheriacasagrande.it - www.pescheriacasagrande.it

PERSONAGGI, LUOGHI, PRELIBATEZZE

Ritorno alle origini. La crisi economica che ha investito il mondo ci ha lasciati un po' spaesati, bisognosi di riferimenti certi. Sul piano culturale un suggerimento è quello

di tornare a cercare ciò che fa parte delle nostre origini, della nostra storia locale, di un passato talvolta poco conosciuto, ma non per questo meno affascinante. Senza bisogno di

mete esotiche, costose e lontane, ci si può accorgere con piacevolissima sorpresa come i nostri paesi abbiano tanto da offrire. Forse addirittura più di certe mete favoleggiate.

Dall'India a Basalghelle, Incontro con Vittoria Aganoor

di Annalisa Fregonese

Linverno, si sa, poco invoglia alle passeggiate in bicicletta. L'amenissimo paesaggio basalghellese offrirebbe il percorso ideale per questo mezzo di locomozione, nondime-

no ecco un itinerario che si può benissimo percorrere a piedi, nelle prime ore del pomeriggio, quando l'aria è meno frizzante. In questo delizioso angolo della Marca trevigiana soggiornò, negli anni

della sua giovinezza, la poetessa Vittoria Aganoor. Nobile e di antiche origini è questa famiglia, originaria della Persia, trapiantata in India, quindi a Parigi. Vittoria nacque a Padova il 26 maggio 1855. Gli

Aganoor conducevano una vita agiata. A Basalghelle soggiornavano spesso d'estate nell'elegante villa circondata da un ampio parco e lambita dal fiume Rasego, oggi di proprietà degli Arrigoni. Una tar-

Cartier



NADIA GIOIELLI
Oderzo Mansuè

31046 Oderzo (TV)
Via F. Dall'Ongaro, 1
Tel. e Fax 0422 713680

31040 Mansuè
Via Roma, 71
Tel. e Fax 0422 741044

nadiagioielli@libero.it

BAUME & MERCIER
GENÈVE • 1830



ga apposta sul muro della villa ricorda questo soggiorno. La villa spesso ospitò poeti e letterati: da Enrico Nencioni all'abate Giacomo Zanella, a Domenico Gnoli e diversi altri.

La poesia di Vittoria ha toni eclettici, meditazioni e paesaggi, visioni cupe, talvolta crepuscolari, suggestioni pascoliane e immagini impressionistiche. Sono versi splendidi, talvolta impetuosi, ardenti.

Sono suggestioni che si possono ritrovare lungo il Rasago che scorre placido, nel bosco della Vizza che si staglia all'orizzonte, andando fino al piccolo camposanto dove, nella cappella Aganoor, riposa Maria, sorella di Vittoria.

Perché non stupire gli



La sfilata in costume a Basalghelle in ricordo di Vittoria Aganoor. In basso la targa ricordo a lei dedicata e una sua immagine

amici con una serata letteraria ed un menu a tema, con citazioni gastronomiche-culinarie che rimandano a elementi indicati nelle poesie di Vitto-

ria? Nel corso della quale leggere qualche verso della poetessa.

Un menu ispirato dalla poesia di Vittoria

Crostini di polenta con speck e gorgonzola (i granai dei Parpinelli, dov'era conservato il mais)

Risotto con funghi chiodini (bosco della Vizza)

Pollo al curry (le origini indiane di Vittoria) con insalata di stagione e patatine al forno

Crostata allo zenzero con pere e cioccolato

Qualche modalità operativa.

Crostini di polenta: tostare in padella delle fette di polenta gialla tagliate a quadretti. Metterci poi sopra un pezzetto di gorgonzola, avvolgendo il tutto in una fettina di

speck, passando in forno molto caldo. Servire subito. Pollo al curry: è una spezia che si trova nelle drogherie ben fornite, da spolverare sopra del pollo preparato in casseruola e lasciato rosolare lentamente. Crostata allo zenzero: quest'ultima è una radice dal sapore fresco e piccante (somiglia al crèn veneto). Va affettata finemente e mescolata alla pasta frolla con la quale foderare lo stampo. Cotta la crostata "in bianco", al termi-



ne si riempie il fondo con del cioccolato sciolto a bagnomaria, coprendo il tutto con fettine di pera tagliate sottilissime; spolverizzando del cacao sul tutto.



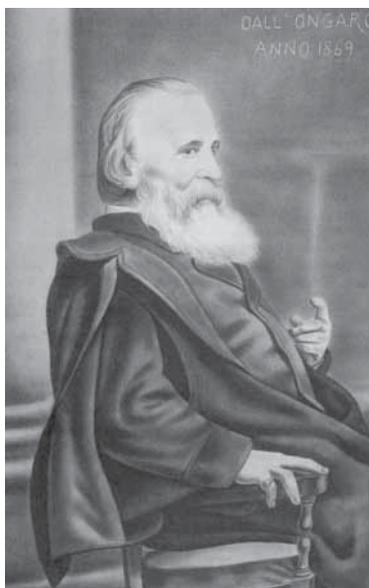
 **QUERELLA**
IMPIANTI TECNOLOGICI

Via Marianne, 2 - 31046 Faè di Oderzo (TV)
Tel. 0422 853434 - Telefax 0422 853455
e-mail: info@querellasrl.it - www.querellasrl.it

Civili - Industriali
Pubblica illuminazione
Impianti rilevazione incendio
Impianti antintrusione
Building Automation
TV.CC Videosorveglianza
Automazione cancelli
Diffusione sonora
Impianti Fotovoltaici

Nei Pra' dei Gai, insieme a Francesco Dall'Ongaro

A Tremeacque, là dove le irruente acque del fiume Meduna si mescolano a quelle, altrettanto impetuose del Livenza, visse gli anni della sua fanciullezza Francesco Dall'Ongaro, poeta e



Francesco Dall'Ongaro

patriota. È uno dei lembi estremi della Marca trevigiana, oltrepassato il ponte si è in Friuli. È un luogo dalla bellezza selvaggia, un poco malinconica. Un luogo che racconta il vissuto di queste terre, con i Pra' dei Gai che si estendono a perdita d'occhio ed i capannoni industriali che si profilano in lontananza. Qui, dove è intenso l'abbraccio fra acqua e terra vivono le Anguane, le inafferrabili, leggiadre fate dei fiumi. Bisogna fare attenzione a transitare di notte, per non incontrare il Mazzariol, lo spiritello vestito di rosso che, si dice, si diverta in particolare a burlare le ragazze in età da marito. Francesco Dall'Ongaro (Mansuè 1808-Napoli 1873), se pure nacque in centro a Mansuè, trascorse parte della sua in-



fanzia a Tremeacque, dove la sua famiglia aveva un cantiere per la sistemazione delle barche. Personaggio di primissimo piano nel periodo risorgimentale, patriota, poeta e giornalista, aveva il dono della penna feconda alimentata da una mente instancabile.

Famosissima è la sua opera "Il fornaretto di Venezia", dalla quale è stato tratto pure un film. Diceva di "scrivere per sperare nei domani".

La sua produzione letteraria è vastissima e spazia dalle novelle ai drammi alle poesie. Una produzione raccolta e ordinata in modo eccellente dal maestro Sebastiano Claudio Avelli che, alcuni anni fa, ha dato alle stampe il volume "La voce della coscienza" tutto dedicato al Dall'Ongaro.

A questo personaggio, non ancora studiato abbastanza, dedichiamo l'itinerario attraverso i Pra' dei Gai. È un luogo di straordinaria

motor
ODERZO
AUTOSCUOLA-AGENZIA

- STUDIO DI ASSISTENZA E CONSULENZA AUTOMOBILISTICA
- LICENZE TRASPORTO MERCI C/ PROPRIO E C/ TERZI
- STUDIO TECNICO DI INFORTUNISTICA STRADALE

Per la tua voglia di guidare la nostra professionalità è al tuo servizio

ODERZO - Viale Gasparinetti, 13 - Tel. 0422 712553 S. POLO DI PIAVE - Via Mura, 3 - Tel. 0422 855045



CAMPANER

PIAVON DI ODERZO (TV) - Tel. 0422.752190

PERCHÉ L'AUTO SIA SEMPRE UN PIACERE



importanza storico-naturalistica, ideale per magnifiche passeggiate solitarie, via dalla pazza folla. I Gai invitano a sostare lungo i loro sentieri ascoltando il silenzio, rotto talvolta dallo stormire delle fronde o da una trota che, curiosa, fa capolino dalle acque del Livenza. Invitano a perdersi fra sentieri e capezzagne, scoprendo luoghi insoliti come il "piàncòn" la passerella sospesa sul fiume. Suggestiscono di sogguardare il Castelir, osservatorio che i Veneti Antichi avevano posto a guardia del Livenza. Invitano a sostare lungo gli argini, a spaziare con lo sguardo, sostando sulla millenaria torre di Portobuffolè posta a guardia dell'orizzonte, spostandosi poi al campanile di Ghirano, a quello di Mansuè. È un luogo magico, sito di interesse europeo, che diventa unico

quando è invaso dalle acque del Livenza. Luogo del quale forse, ancora, non si è compresa appieno la straordinarietà. Ai Pra' dei Gai e a Dal'Ongaro dedichiamo questo menu, pensato per appetiti robusti e proposto a coloro che davvero davanti ai fornelli sanno destreggiarsi.

Annalisa Fregonese

**MENU
DA TREMEACQUE
A NAPOLI**

Antipasto: fritto misto di bocconcini di trota e foglie di salvia

Primo piatto: risotto con gli sciòpèti e bruscan-doli (luppolo)

Secondo piatto: anguilla in umido con gli amòli accompagnata da polenta

Sorbetto al limone
Dessert: babà al rum

PERSONAGGI, LUOGHI, PRELIBATEZZE /3

Il Surrealismo a Oderzo. Alberto Martini

Chi volesse compiere una rilassante passeggiata in via Garibaldi a Oderzo, noterà incuriosito una lapide marmorea affissa su un elegante palazzetto che sorge quasi al termine della strada. Le parole scolpite nel marmo dicono che in quella casa, il 24 novembre 1876 nacque Alberto Martini. Artista straordinario, dalle capacità rare, raffinate, eclettiche, dalla tecnica straordinaria, dalle visioni precoci, tanto che a ragione egli è stato definito il precursore del Surrealismo.



FRESCO 
& VARIO 
S A P O R I R I T R O V A T I

• **ODERZO (TV)**
Via degli Alpini, 40
Tel. 0422 710159

• **CASTELFRANCO VENETO (TV)**
Via della Borsa, 2
Tel. 0423 724441

• **SAN DONÀ DI PIAVE (VE)**
Via Como, 27
Tel. 0421 222442

• **OLMI DI SAN BIAGIO DI CALLALTA (TV)**
Via Pordenone
Tel. 0422 892279



Nikon
 Canon
 Panasonic
 Sony
 Kodak
 Pentax



Gadgets personalizzati
 e natalizi
 Calendari
 Orologi
 Cuscini & Magliette
 Portachiavi
 Cornici



Stampa immediata
 da file
 Gigantografie
 Stampa su tela
 Foto album
 Mini album



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

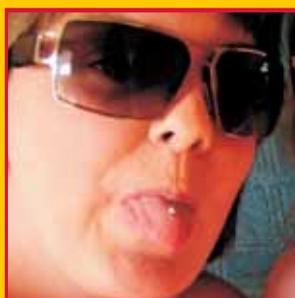
CONVENIENZA

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



Poco conosciuto in patria - sembra esser questo del resto il destino beffardo che connota le persone di genio -, in questi ultimi anni Alberto Martini sta conoscendo un rinnovato interesse. Merito senza dubbio della Fondazione Oderzo Cultura che, presieduta da Tiziana Prevedello Stefanel, sta dedicando notevoli energie per la divulgazione dell'opera martiniana e la sua valorizzazione. Un lavoro che riprende e rilancia quanto, molti anni or sono, fece Arturo Benvenuti, il primo curatore della Pinacoteca Alberto Martini. Fu Benvenuti - studioso ed artista a tutto tondo che non ama apparire in netta controtendenza con le mode attuali - a realizzare quanto prezioso fosse Martini, quanto straordinaria ed unica la sua opera. Egli si adoperò nei confronti degli ere-



Lucifero di Alberto Martini

di martiniani, in particolare presso la moglie Maria Petringa, affinché alla città natale di Martini fossero donate alcune opere. Un'operazione non priva di difficoltà quella di Benvenuti, culminata con la donazione di oltre 250 opere di Alberto Martini che andarono così a co-

stituire il nucleo fondante la Pinacoteca omonima. Essa è la meta principale del nostro itinerario. È situata la terzo piano di palazzo Foscolo (telefono 0422-815202), gode di un ottimo allestimento che valorizza il tesoro artistico in essa conservato: cioè le opere di Alberto Martini, che sono aumentate notevolmente nel tempo ampliando così il corpus della prima donazione.

È una visita che abbisogna di tempo per ammirare i capolavori, dall'"Autoritratto" del 1911 - e Vittorio Sgarbi quand'è nel Trevigiano non manca mai di fare una scappata a Oderzo per ammirarlo - ai disegni per la Divina Commedia, alle tavole per *La secchia rapita*, a quelle per *Cuore* e molto altro. Attenzione, perché la Pinacoteca propone mol-

to altro. Al pianterreno vi è la *Galleria degli artisti opitergini*, con opere di Armando Buso, Ciro Cristoforetti, dei Vizzotto Alberti, di Gina Roma ed altri artisti opitergini. Per non parlare delle mostre temporanee che vengono allestite: se n'è appena conclusa una di grande successo dedicata al fumetto.

A chi volesse davvero ampliare la propria cultura suggeriamo un'altra meta in via Garibaldi. È il Museo Archeologico Eno Bellis, che conserva straordinarie collezioni dai Veneti Antichi agli abitanti della romana Opitergium. È questo un itinerario di grande valenza culturale e di sicura soddisfazione, collocato a poca distanza dalle nostre case. Vale davvero la pena di adentrarvi per scoprire aspetti inediti della nostra cultura. **AF**

BOTTER



Via Postumia di Camino, 39/b - ODERZO
Tel. 0422.814090 - Fax 0422.718277- E-mail: lancia.botter@oderzo.nettuno.it



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**

MOTTENSI ILLUSTRI

Viaggio nel tempo alla scoperta di alcuni storici personaggi di Motta di Livenza: il cardinale Girolamo Aleandro, il pittore Pomponio Amalteo, il musicista Andrea Luca Luchesi, l'anatomo-

patologo Antonio Scarpa, il pittore Pompeo Marino Molmenti, il francescano Leonardo Bello, lo statistico Corrado Gini, l'educatore Lepido Rocco.

di Gianandrea Rorato

Motta di Livenza ha alle spalle oltre duemila anni di storia e, prima ancora, era territorio della paleoveneta Obterg con insediamenti umani alla confluenza del Monticano nella Livenza (attuale centro storico). Con il passaggio per questo territorio dei legionari romani andati a dedurre la colonia di Aquileia (181 a.C.) e con la successiva costruzione della via romana Postumia (148 a.C.) che passava a fianco della chiesa di San Giovanni, questa plaga andò irrobusten-

dosi, soprattutto in quello che è l'attuale Colmello di San Giovanni. Di qui, lungo la Postumia, si dice sia transitato il santo vescovo Prosdocimo, che, prima di arrivare a Padova, dove si fermò, convertì gli abitanti locali al cristianesimo formando una comunità molto attiva. (L'attuale chiesa di San Giovanni di Motta, eretta attorno all'anno Mille, è la terza costruzione, mentre la prima risale ai primi decenni del IV secolo). Da allora il territorio mottense andò sviluppandosi con crescita

del numero degli abitanti, avendo rapporti sempre più intensi dapprima con Oderzo e, subito dopo il Mille, con Venezia, grazie anche al porto fluviale sulla Livenza e al patto stipulato dai da Camino con il doge nel 1291 che favorirono ulteriormente lo sviluppo della cittadina. E proprio in seguito al benessere che caratterizzò fin da allora Motta, nel corso del tempo numerosi sui cittadini poterono mettersi in luce e acquistare fama nazionale e internazionale.

In questa occasione ne

ricordiamo solo alcuni fra i più significativi.

Girolamo Aleandro

Il primo mottense ad acquistare fama internazionale è stato il cardinale Girolamo Aleandro, nato a Motta il 13 febbraio 1480, uomo di vasta cultura, uno degli umanisti più importanti del suo tempo. Parlava normalmente oltre che l'italiano, il latino, il greco e l'aramaico, che è la lingua di Gesù; era esperto di lettere, filologia, filosofia, teologia e astronomia. Nel 1508 Luigi XII, re di

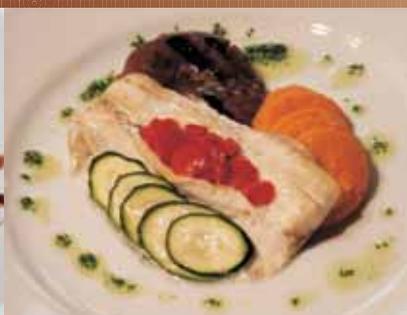


GASTRONOMIA
AL VECCHIO
MULINO

CATERING & BANQUETING

★ Proponiamo ★
★ tante specialità ★
per il pranzo di Natale
★ e il cenone ★
★ di San Silvestro ★

Buone Feste





Negozi di Oderzo

DAL
LA TRAD
CONT



MEETING

adidas



Colora
il tuo
inverno
di moda



MOTTA DI LIVENZA (TV)
Viale della Stazione, 11

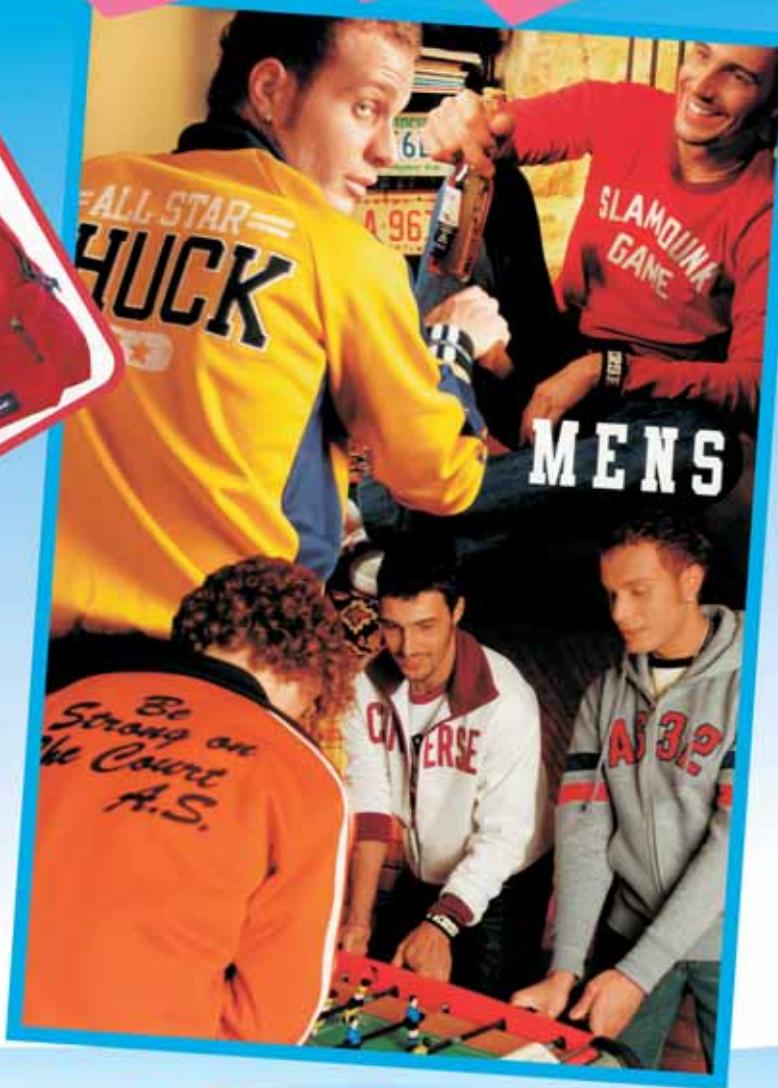
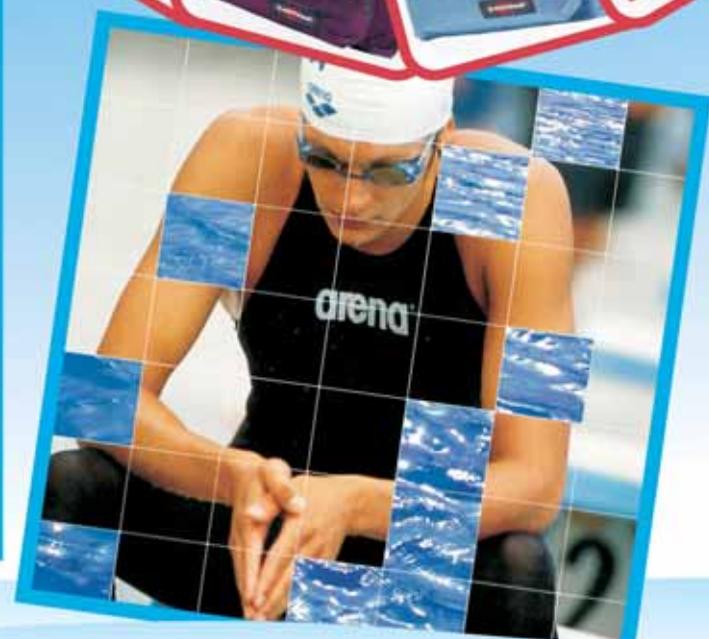
1950
EDIZIONE
FINUA

LI
VCO
BIGLIAMENTO



Negozio di Motta di Livenza

CALZATURE E ABBIGLIAMENTO
DELLE MIGLIORI MARCHE A PREZZI IMBATTIBILI,
CON LA PROFESSIONALITÀ E LA CORTESIA
CHE CI CONTRADDISTINGUONO



ODERZO (TV)
P.zza Cav. Vittorio Veneto

Francia, lo chiamò a Parigi per insegnare lettere in quella Università e la fama del suo sapere si diffuse in tutta Europa; nel frattempo aveva stretta una forte amicizia con Erasmo da Rotterdam. E a Parigi sentì la vocazione e si fece prete. Mandato in missione a Roma nel 1517, fu trattenuto dal cardinale Giulio de' Medici che lo nominò suo segretario. L'anno dopo papa Leone X lo nominò Prefetto della Biblioteca Vaticana e qui ebbe inizio il suo stretto rapporto con i papi, che lo ebbero come consigliere e nunzio ad acta, cioè rappresentante speciale del Sommo Pontefice in particolari situazioni. Nel 1520 fu inviato infatti alla Dieta di Worms (1521), dove conobbe l'imperatore Carlo V ed ebbe poi l'incarico dal Papa di portare la condanna della Chiesa a Martin Lutero. Negli anni



Girolamo Aleandro

successivi svolse altri numerosi incarichi per la Santa Sede sia a Roma che in Germania e fu sempre lodato per il suo impegno e le sue capacità dai papi Alessandro VI, Giulio II, Leone X, Adriano VI, Clemente VII e Paolo II, dal doge di Venezia, dal re di Spagna, dal re di Francia, dall'imperatore Carlo V e

dai principi di Germania. Logorato da una vita intensissima, indebolito dalle medicine cui aveva fatto uso fin dall'infanzia, all'inizio del 1542 fu assalito da altissime febbri e spirò a Roma il 31 gennaio 1542 quando non aveva ancora 62 anni. Durante la sua vita era tornato più volte nella sua città natale e donò alla chiesa di San Nicolò, allora in rifacimento, le colonne in pietra d'Istria e dei paramenti sacri gelosamente conservati fino ad oggi. Dapprima sepolto a Roma nella chiesa di San Crisogono di cui era titolare, il suo corpo fu poi trasferito a Motta, nel duomo di San Nicolò, nello splendido sepolcro eretto all'interno della facciata, sopra la porta d'ingresso.

Il cardinale Girolamo Aleandro è personaggio di tali dimensioni culturali, religiose, diplomatiche, che me-

riterebbe d'essere meglio conosciuto, studiato e ricordato non solo dai motensi ma dall'intera comunità, sia religiosa che civile, trevigiana e veneta.

Pomponio Amalteo

Nato a Motta nel 1505, pochi anni dopo l'Aleandro, il pittore Pomponio Amalteo era figlio di Lunardo Della Motta e di Natalia Amalteo, da cui prese il cognome. Amante della pittura, fu allievo del mottense Domenego Depentor, per passare poi alla scuola di Giovanni Antonio Regillo, detto Sacchiense, conosciuto come il Pordenone. Ebbe, in successione, quattro mogli, la seconda delle quali, Graziosa Regillo, era figlia del Pordenone. Trascorse gran parte della sua vita a San Vito al Tagliamento, spostandosi per il suo lavoro in Friuli e fino a Motta, la-



momesso
la passione di riscaldare le case

- Stufe a legna • Stufe a legna in pietra ollare
- Cucine a legna e termocucine • Caldaie a legna e termocamini
- Pannelli solari e fotovoltaici • Elettrodomestici e climatizzatori



Sede ed esposizione:
Faè di Oderzo - Treviso
tel e fax +39 0422 853936
e-mail: ufficio@momesso.it

Showroom:
via Colle 8, Maniago - Pordenone
(visite previo appuntamento)

www.momesso.it

TULIKIVI

Calorvalle

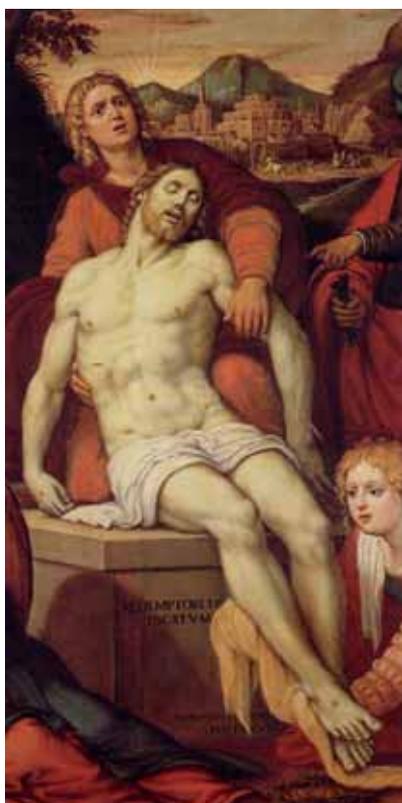


attika
FEUERKULTUR

SUPRA

**GREITHWALD
HERDE**

Felici Terrecotte



Particolare della Deposizione, olio su tela, di Pomponio Amalteo

sciando ovunque ottimi esempi della sua produzione pittorica sia "a fresco" che su tela. Morì in San Vito il 9 marzo 1588 e fu sepolto nella chiesa di San Lorenzo.

Passando al '700 ci sono due mottensi meritevoli di particolare ricordo: Andrea Luca Luchesi e Antonio Scarpa.

Andrea Luca Luchesi

Luchesi (1741-1801) fu musicista importante, da pochissimi decenni riscoperto e rivalutato, tanto da essere ora considerato tra i grandi del nostro paese. Compositore di numerosissime opere e di molte al-



Andrea Luca Luchesi

tre che attendono di essere studiate, fu Maestro di cappella del Principe Elettorale Max Friedrich a Bonn, ove influenzò la formazione del giovane Beethoven. In anni vicini alcuni attenti musicologi, innamorati del Luchesi, hanno ritrovato in biblioteche e conservatori europei numerosi suoi spartiti, pri-

ma sconosciuti, e già sono state eseguite alcune sue belle composizioni. Resta tuttavia molto da fare per conoscere appieno il valore di questo celebre figlio di Motta.

Antonio Scarpa

L'altro personaggio meritevole di essere meglio conosciuto è Antonio Scarpa. Nato a Motta il 19 maggio 1752, ebbe come primo maestro lo zio don Paolo Scarpa, che lo istruì nelle lettere italiane e latine e nella filosofia, quindi frequentò da alunno esterno il ginnasio nel Seminario di Portogruaro (l'attuale Collegio Marconi), dimorando a casa di una zia. Si racconta che un giorno abbia ucciso una covata di pulcini per esaminarne il cuore, rivelando in tal modo la sua vera passione, ma lasciando nella disperazione la zia. Nel 1766 si trasferì a Pa-

PIXO eco-easy

BI-FUEL benzina - GPL



€ 5.790

con rottamazione statale - ipt esclusa

Anticipo Zero
€ 5.790 - in 84 rate da € 95,36

GARANZIA
3 ANNI/100.000 Km

TAN 7,69% - TAEG 10,52% - Spese di gestione 250 €

Consumi (l/100km): ciclo combinato 5,9 per Gpl e 4,4 per Benzina
Emissioni CO2 (g/km): 96 per Gpl e 103 per Benzina

SCENIC X-MOD

Confort 1.5 DCI 105CV



€ 16.950

con rottamazione statale - ipt esclusa

Anticipo € 7.450
€ 9.500 - in 36 rate da € 313,10

3 ANNI
ASSICURAZIONE - FURTO-INCENDIO
GRANDINE - EVENTI NATURALI
+ **GARANZIA 4 ANNI**

TAN 0,00% - TAEG 2,45% - Spese di gestione 250 €

Consumi ciclo misto l/100 km: 5,0 Emissioni co2 g/km: 130



CONCESSIONARIA
borsoi

Oderzo (TV)
Musile di Piave (VE)
Francengo di Gaiarine (TV)



CONCESSIONARIA
CARPOINT
borsoi

Oderzo (TV)
Musile di Piave (VE)
Treviso

NUOVO QASHQAI
con GPL
già montato

dova, dove fu allievo del principe degli anatomici, Giambattista Morgagni, che vide nello Scarpa il possibile miglior continuatore della sua opera di studioso. Passato per breve tempo a Bologna, per approfondire le conoscenze medico-chirurgiche, tornò a Padova dove di laureò "cum summa laude" espressa dal Morgagni stesso il 19 maggio 1770, a 18 anni. Restò a Padova, a fianco del Morgagni, che gli morì fra le braccia, improvvisamente, nel 1771. Chiamato quasi subito ad assumere l'incarico di professore di anatomia e istituzioni chirurgiche, passò a Modena nel 1772, a soli 20 anni, facendo la prima prolusione in lingua latina. Da allora ebbe inizio una carriera folgorante. Passato nel 1783 all'Università di Pavia, fondò il Gabinetto Anatomico più fa-



Antonio Scarpa

moso d'Europa. Da Pavia la sua fama varcò i confini dell'Europa anche perché le sue scoperte anatomiche furono determinanti per curare diverse malattie e molti grandi d'Europa, fra cui Napoleone Bonaparte, vollero farsi visitare da lui. Ebbe

onori unanimi, gloria e rispetto dallo stesso Napoleone. Coltivò interessi artistici, costituendo a Motta di Livenza una Pinacoteca di oltre cento dipinti preziosi, purtroppo dispersa dagli eredi. Nel 1822 cominciò a soffrire per gravi incomodi alle vie urinarie e, pur continuando a svolgere appieno i suoi incarichi, morì a Pavia la mattina del 31 ottobre 1832, nella sua casa in contrada S. Michele, lungo una strada che ora si chiama "via Antonio Scarpa".

Vissuti in tempi a noi più vicini meritano d'essere conosciuti anche Pompeo Marino Molmenti (1819-1894), pittore insigne della tradizione accademica, professore all'Accademia di Belle Arti di Venezia ed apprezzato

artista alla Corte Imperiale di Vienna. Il francescano Leonardo Bello (1882-1944), superiore generale dell'Ordine dei Frati Minori di S. Francesco; durante il suo ministero furono riordinate tutte le province francescane d'Europa. Corrado Gini, (Motta di Livenza, 23 maggio 1884 - Roma, 13 marzo 1965) tra i massimi studiosi delle scienze sociali e della statistica e l'insigne educatore Lepido Rocco (1858-1953), maestro elementare, direttore e ispettore scolastico, fondatore nel 1905 di una Scuola di arti e mestieri (l'attuale Scuola Professionale "Lepido Rocco") e autore di una ponderosa storia di "Motta di Livenza e suoi dintorni". Su questi e altri illustri motensi avremo modo di tornare in altra occasione.

Gianandrea Rorato

RAINBOW

di Zara Fabio & C. snc

PITTURE, DECORI, ISOLAMENTI E RESTAURI

Via Sordello, 5 • 31046 ODERZO (TV)
Cell. 335 6452283 • Tel. e Fax 0422 207082
www.rainbowzara.it • info@rainbowzara.it

COSA POSSIAMO FARE PER VOI

- ➔ *Raggiungere la massima performance fisica*
- ➔ *Aumentare l'efficienza mentale*
- ➔ *Perdere peso o adipe*
- ➔ *Prevenire malattie*
- ➔ *Prevenire intolleranze alimentari e allergie*



COME ACCEDERE ALLA SALUTE O SUPER SALUTE?

Sfruttando intelligentemente il cibo, mantenendo ad ogni pasto il giusto equilibrio di macro e micronutrienti che assumiamo:

CARBOIDRATI - PROTEINE - GRASSI

CIBO → MACRO E MICRONUTRIENTI → RISPOSTA ORMONALE

Pensate alla composizione di ogni pasto come a una tessera bancomat, grazie alla quale potete determinare a quale fonte attingere energia nelle prossime 4/6 ore. Battendo il codice corretto avete a disposizione energie illimitate. Battendo il codice errato dovrete arrangiarvi con quattro spiccioli che avete in tasca. Il corretto codice bancomat, passaporto segreto per entrare nella "zona" si cela nell'asse:

insulina - glucagone

Il segreto di questa alimentazione che può sembrare miracolosa, poggia invece su solide basi scientifiche e un uso bilanciato di grassi, proteine, carboidrati, e l'introduzione di olio di pesce nella dieta quotidiana. Tutto questo produrrà come piacevolissimo effetto collaterale la perdita del grasso corporeo in eccesso, oltre a regalarci un benessere psicofisico a 360 gradi, riducendo anche l'incidenza di molte malattie. Avete mai avuto una di quelle giornate in cui tutto vi sembra perfetto? Vi sentite arzilli, freschi e pieni di energia. Ad uno ad uno gli impegni della giornata si arrendono, senza sforzo apparente, alla vostra chiarezza e lucidità. Non ve ne siete resi conto, ma siete nella zona magica e reale; condizione in cui il corpo e la mente vanno al massimo.

Se vuoi ripetere questa sensazione di benessere e conoscere meglio come attuare l'alimentazione equilibrata rivolgiti a:

STEFANO DE PIZZOL

I primi risultati sono evidenti nell'arco di sette giorni.

Se si è costanti, nell'arco di poche settimane, o al massimo, di qualche mese si può raggiungere un livello di benessere e di efficienza psico-fisica mai sperimentato in precedenza.

E ciò si verifica invariabilmente in tutti coloro che applicano questo metodo.

STEFANO DE PIZZOL *Educatore alimentare - Intolleranze alimentari e allergie*

Via degli Alpini 11/6 - Fossalta Maggiore di Chiarano

Cell. 345 2785816 - 347 5183028 - E-mail: stefanodepizzol@hotmail.it

ALCUNI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE NEL PERIODO NATALIZIO

Eventi di Natale a Oderzo

Manifestazioni popolari

Pro Loco in grande spolvero con molte iniziative nell'ultimo mese dell'anno. Dopo l'inaugurazione del presepio nella chiesetta di San Bernardino in via Umberto I° a Oderzo, domenica 20 vi sarà un mercatino straordinario in piazza Grande. Nella medesima giornata, nelle Sale del Campanile, verrà inaugurata la mostra dei Presepi. La sera della vigilia, dopo la messa di mezzanotte, la Pro Loco sarà in piazza Grande con il proprio stand per offrire un brulè ai fedeli che escono dal duomo. Numerosi sono poi i presepi che si potranno ammirare in tutta la città, da quelli nelle chiese a quelli allestiti nei locali pubblici, grazie anche al concorso bandito dal Comune "Guarda il mio presepe".



San Bernardino

Teatro

Mercoledì 16 al "Cristallo" il Teatro dei Pazzi presenta "In vino recitas", teatro-canzone scritto e interpretato da Giovanni Giusto. Tobia, il protagonista della storia, compie un viaggio tra le cantine e lungo le strade del vino rosso e del vino bianco per tornare poi alla sua amata, scoprendo il valore delle cose autentiche e il significato dell'amore, condensato in una miscela di musica, profumi e odori descritti dalle canzoni e idealizzati in un misterioso "vino dell'amore". Dopo la pausa natalizia, la stagione teatrale riprende il 27 gennaio con la danza e la nuova produzione "4" di RBR Dance Company.

Musica

Domenica 20 alle 16 in duomo vi sarà il tradizionale concerto di Natale, con la partecipazione di tutti i cori opitergini. Giovedì 31 alle 11, al teatro Cristallo, consueto concerto-aperitivo di fine anno con l'Orchestra Filarmonia Veneta diretta da Stefano Romani. Ingresso libero.

LEDILE CERAMICA



LE MIGLIORI SOLUZIONI PER:

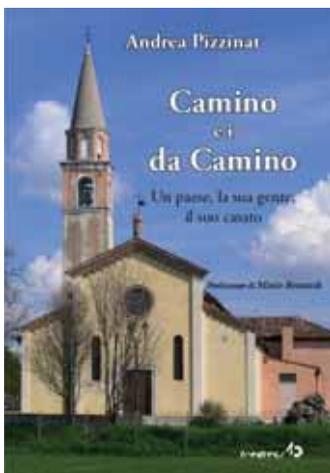
- PAVIMENTI E RIVESTIMENTI
- ARREDOBAGNO
- IDROMASSAGGIO E SAUNA
- PAVIMENTI PER ESTERNI
- CAMINETTI
- ELEMENTI DI FINITURA IN CARTONGESSO
- MATERIALI DA COSTRUZIONE

FOSSALTA MAGGIORE DI CHIARANO (TREVISO)
Via Roma, 113 Tel. 0422.806167 Fax 0422.806126

Cultura

Arriva in libreria l'opera "Camino e... i da Camino: un paese, la sua gente, il suo casato" di Andrea Pizzinat, collaboratore de *L'Azion*e, pubblicato per la Editrice Tredici.

Si tratta di un libro interamente dedicato al paese di Camino di Oderzo e alla famiglia feudale che, dopo aver preso il nome da esso, divenne uno dei più importanti casati del Triveneto. Contiene una cronologia sul paese, un excursus sugli edifici di maggior pregio presenti nel territorio, la storia della parrocchia, le brevi biografie di alcune personalità del passato legate al paese ed alcuni saggi. La seconda parte del libro racconta invece la storia dell'antica famiglia dei da Camino, partendo dal X secolo per arrivare agli ultimi discendenti del casato, oggi residenti in Brasile. La prefazione è di Mario Bernardi. Informazioni su www.camino-oderzo.it/libro.



La copertina del libro di Andrea Pizzinat

Presentazioni del libro

Sabato 12 dicembre, ore 21, presso la sala parrocchiale di Camino e **venerdì 18 dicembre**, ore 21, presso la sala del Campanile a Oderzo.

Per i bambini

Domeniche animate

Proseguono gli appuntamenti delle attività educative domenicali, con una gradita novità. Da quest'anno bambini e ragazzi potranno affrontare anche i linguaggi delle arti visive con le attività in Pinacoteca.

Domeniche animate al Museo

Per bambini e ragazzi dai 5 agli 11 anni - ore 15-17

Domenica 13 dicembre: Costruiamo una vera lucerna romana!

Domenica 10 gennaio: Un capodanno...di duemila anni fa.

Informazioni: Museo tel. 0422 713333

Domeniche animate in Biblioteca

Domenica 13 dicembre

- ore 14.30-

16.30 per bambini dai 5 ai 7 anni - Storie di neve e zucchero filato

- ore 17-19 per ragazzi dagli 8 ai 10 anni - Fatti un regalo!!!!

Informazioni e





Di muffa si può guarire!

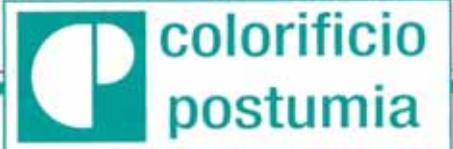
PITTURE ANTIMUFFA

Prodotti specifici per eliminare la muffa:

- A10 - B1
- IDRON ANTIMUFFA
- MURIVAL 2000 TIX ANTIMUFFA
- B25 ANTIALGA
- GRADIENTE ANTIMUFFA







colorificio postumia

AGENZIA CON SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9001 ED. 2000

idropitture-smalti-vernici-scale-ponteggi ed accessori

- ▶ Oderzo (Sede) Via Postumia, 4 - tel/fax 0422.815.435
- ▶ S. Donà di Piave Via Calnova, 34/36 - tel. 0421.220.689
- ▶ Mogliano V.to Via Marconi, 34 (Terraglio)- tel. 041.590.5178

www.colorificiopostumia.it

La concessionaria SCARDELLATO
vi augura
BUONE FESTE !



scardellato GRUPPO *sotreva*

Via Serravalle, 42 - Oderzo (TV)

Tel. 0422 - 718801

Email info@scardellato.it



prenotazioni: Biblioteca tel. 0422 815166

Domeniche animate in Pinacoteca

Domenica 20 dicembre

- ore 15-17 per bambini e ragazzi dai 6 ai 12 anni - L'albero fantastico

Informazioni e prenotazioni: cell. 346 325 71 39.

Prendi tempo!

La Biblioteca di Oderzo, capofila del gruppo di biblioteche Libermarca, prosegue le attività di promozione alla lettura con un nuovo corso di formazione per bibliotecari ed insegnanti.

- **Giovedì 14 gennaio:** "Leggere le figure: corso di ag-

giornamento sull'albo illustrato" a cura di Associazione Hamelin. Orario 10-13

- **Giovedì 28 gennaio:** "Leggere le figure: corso di aggiornamento sull'albo illustrato" a cura di Associazione Hamelin. Orario 10-13

- **Giovedì 11 febbraio:** "Costruire percorsi educativo-didattici" a cura di Maria Teresa Dal Bo e Irene Romanzin. Orario 9.30-12.30

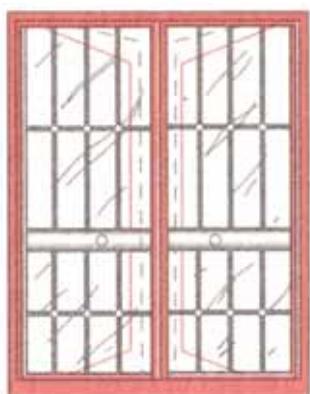
INFORMAZIONI

Fondazione Oderzo Cultura tel. 0422 718013
eventi@oderzocultura.it - www.oderzocultura.it.



L'evoluzione del Restauro

di GIANFRANCO GIACOMAZZI



**Ristrutturazione Serramenti
Montaggio Vetrocamere**

Per preventivi
GRATUITI
tel. 0422 755246

31040 Mansuè (TV) Via Rigole, 43

Tel. 0422 755246 - Fax 0422 756777 - Tel. auto 348.7473866 / 67 / 68

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

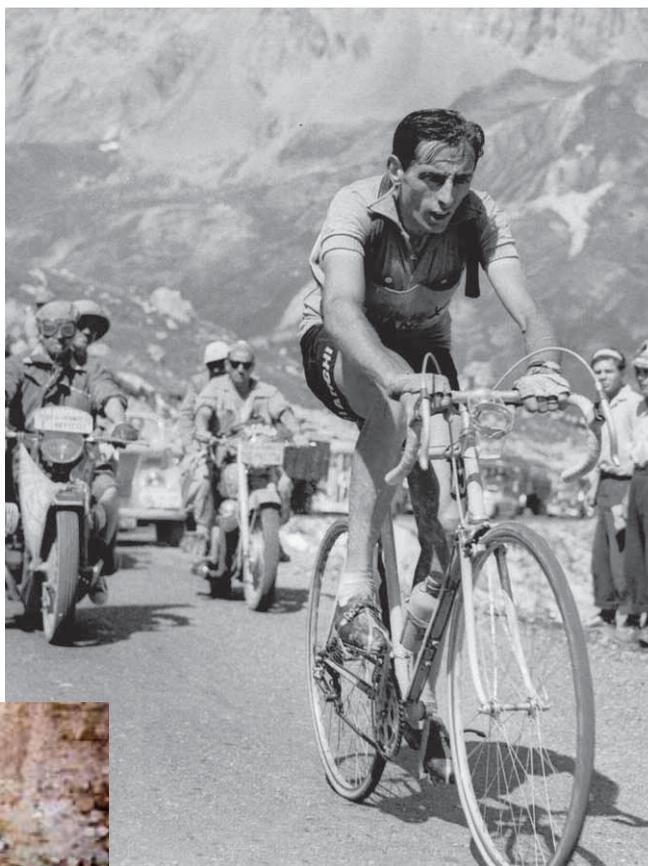
Il Museo del ciclismo Alto Livenza di Portobuffolè e il settimanale diocesano *L'Azione* si danno la mano nel ricordo di Fausto Coppi. Il direttivo della raccolta museale, intitolata allo storico teleoperatore della Rai Duilio Chiaradia e al vincitore del Giro d'Italia del 1912 Giovanni Micheletto, in 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

Gli orari della Sanità

nell'Opitergino-Mottense

aggiornati al 25/11/2009

P.O. E POLIAMBULATORIO DI ODERZO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
ALLERGOLOGIA							
Equipe allergologia Treviso							
Visite allergologiche + test		15.30-18.30					
ANGIOLOGIA + DOPPLER							
dr Ferri Marcello ^							
Ecocolor doppler arterioso e TSA	8.00-12.00						no esami venosi
eq. Medicina Oderzo							
Ecocolor doppler (venoso/arterioso/TSA)			14.00-16.30				





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 9.30
SEDE PONTE DELLA PRIULA
Via 4 Novembre, 93
Tel. 348 8409860

VISITATECI VISITATECI VISITATECI



MOTTA DI LIVENZA - TREVISO



L'OSPEDALE RIABILITATIVO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE DI MOTTA DI LIVENZA:

- esempio di funzionalità dello strumento della sperimentazione gestionale pubblico e privato, coniuga le moderne tecnologie medico scientifiche con il grande progetto di umanizzazione delle cure e di presa in carico globale del paziente.
- parte integrante del Dipartimento Interaziendale di Riabilitazione cui concorre assieme all'Azienda ULSS 9 di Treviso, in grado di esercitare significativa attrazione per l'utenza locale, regionale e nazionale.

"Una testimonianza concreta di come il pubblico e il privato accreditato lavorino in sinergia costruttiva con livelli ottimali di erogazione dei servizi [...]. La riorganizzazione della rete sociosanitaria è stata nella provincia di Treviso portata a compimento con il consenso dei cittadini e contro ogni inutile localismo [...]. Sono favorevole alla buona sanità pubblica e se la collaborazione con il privato accreditato è di successo sono altrettanto contento perché ne traggono beneficio i cittadini."

*Il Presidente della Regione del Veneto
On. Giancarlo Galan*

NUMERI UTILI

Centro Unico Prenotazioni CUP

per prestazioni ambulatoriali call center aziendale

MOTTA - TREVISO - ODERZO tel. **0422-322693**

(dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 17.00)

Presso gli sportelli del centro prenotazioni dell'Ospedale di Motta di Livenza:
dal lunedì al venerdì dalle 07.45 alle 17.45.

CENTRALINO 0422-8671

Ufficio Relazioni istituzionali 0422-867271

Ufficio Relazioni con il Pubblico (URP) 0422-867271/280

Servizio check-up 0422-867229

Sito web: www.ospedalemotta.it

Per prenotare visite specialistiche in libera professione, rivolgersi agli sportelli del centro prenotazioni dell'Ospedale, dal lunedì al venerdì dalle 7.45 alle 17.45, o telefonare ai seguenti numeri: 0422-867396 / 0422-287403.

MODALITÀ PER LA PRENOTAZIONE DELLE PRESTAZIONI SPECIALISTICHE AMBULATORIALI

DOCUMENTI NECESSARI

- Impegnativa regionale rilasciata dal Medico di Medicina Generale ("modulo rosso")
- Tessera sanitaria di nuovo modello o cartacea
- Tessera di esenzione (per i possessori)
- Codice fiscale

Il giorno stabilito per la prestazione specialistica, occorre rivolgersi preventivamente all'ufficio cassa dell'Ospedale di Motta muniti di richiesta del proprio medico curante o dello specialista e della tessera sanitaria.

In caso di impossibilità da parte del paziente, l'appuntamento va disdetto telefonando al centro prenotazioni almeno 48 ore prima indicando cognome, nome, giorno, orario e numero di riferimento dell'appuntamento da annullare.

Il pagamento va effettuato presso l'ufficio cassa dell'Ospedale di Motta dal lunedì al venerdì dalle 07.45 alle 17.45, ed è possibile anche con il servizio Bancomat.

L'UNITÀ GRAVI CEREBROLESIONI

L'Ospedale Riabilitativo di Alta Specializzazione di Motta di Livenza punto di riferimento riabilitativo regionale e non solo.....

NUOVA AREA RIABILITATIVA DESTINATA AL TRATTAMENTO DELLE PERSONE CON ESITI DI GRAVE CEREBROLESIONE ACQUISITA

L'alta specializzazione in termini di tecnologia, risorse professionali e organizzazione di spazi al servizio degli utenti con grave disabilità.

Risponde: dott. Stefano Bargellesi, responsabile U.O. Medicina Riabilitativa - Unità Gravi Cerebrolesioni

1) Dott. Bargellesi, che cosa significa alta specialità riabilitativa?

L'Unità per la riabilitazione delle gravi cerebrolesioni acquisite è deputata alla presa in carico dei pazienti affetti dagli esiti di gravi traumi cranio-encefalici (TCE) ed altre gravi cerebrolesioni acquisite come i comi postanossici e gravi emorragie secondarie a malformazioni vascolari, caratterizzati nella loro evoluzione clinica da stato di coma più o meno protratto e dal coesistere di gravi menomazioni fisiche, cognitive e comportamentali, che determinano disabilità multiple e complesse. Le attività riabilitative per questi pazienti si definiscono di alta specialità in quanto richiedono particolare impegno di qualificazione, mezzi, attrezzature e personale specificatamente formato al trattamento delle menomazioni più gravi e delle disabilità più complesse derivanti dalle gravi cerebrolesioni.



Stefano Bargellesi

2) Martedì 29 settembre è stata inaugurata una nuova Area riabilitativa dell'Ospedale Riabilitativo di Alta Specializzazione, a quali pazienti è destinata?

È destinata alla realizzazione dei programmi riabilitativi di rieducazione motoria, di rieducazione logopedica e cognitiva, di terapia occupazionale e di supporto psicologico rivolti soprattutto ai nostri utenti ricoverati con postumi di gravi cerebrolesioni acquisite ed alle loro famiglie. Si tratta di un'area in cui tutti gli interventi possono essere svolti in modo integrato e consequenziale, avendo a disposizione anche attrezzature di ultimissima generazione ad esempio per la movimentazione dei pazienti, per il ricondizionamento alla stazione eretta e al cammino e per la comunicazione alternativa. Nella stessa area è inoltre a disposizione un laboratorio di Analisi del Movimento attrezzato con sistemi di ripresa video e di rilevazione elettromiografica dinamica.



3) Quali ulteriori prospettive di miglioramento per il futuro?

Nell'immediato futuro, in accordo con la nostra Direzione Generale, abbiamo in programma l'unificazione di tutte le attività riabilitative, comprese quelle rivolte agli utenti ambulatoriali e in day hospital in un unico padiglione dell'Ospedale, il che ci darà anche la possibilità di ampliare il nostro laboratorio di analisi del movimento appena inaugurato e di attrezzare una palestra specificamente dedicata alla riabilitazione assistita da attrezzature robotizzate per la facilitazione del cammino e della funzionalità dell'arto superiore. Inoltre verrà portata a termine la ristrutturazione dell'area di degenza con il rinnovo completo delle stanze che saranno tutte a 1 o 2 letti ed attrezzate con i più moderni sistemi di movimentazione dei pazienti.



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
CARDIOLOGIA							
Equipe Medicina Oderzo							
Cicloergometro		9.00-10.30					
Ecocardiogramma				10.00-11.30			
Holter	8.30-9.30						
dr. Agnoletto Diego ^							
Ecocardiogramma		8.00-11.00					
Visite cardiologiche + ECG		11.00-13.00					
		14.00-17.00					
dr. Ferri Marcello ^							
Visite cardiologiche + ECG	8.00-12.00						
Ecocardiogramma					8.00-12.00		
CENTRO TRASFUSIONALE							
Equipe di Treviso	9.00-11.00	9.00-11.00	9.00-11.00	9.00-11.00	9.00-11.00		Gestione AVIS
CHIRURGIA GENERALE							
Equipe chirurgica							
Visite chirurgiche generali	15.00-16.00		15.00-16.00		15.00-16.00		
Ambulatorio Flebologia		15.00-16.15					
Ambulatorio Senologia		16.15-17.00					
Ambulatorio Proctologia				15.00-17.00			
Medicazioni	15.00-16.30	15.00-16.30	15.00-16.30	15.00-16.30	15.00-16.30		
CHIRURGIA PLASTICA							
dr. Silvestro Tanini ^							
medicazioni			14.00-14.45				
visite chirurgia plastica			14.45-16.30				ogni 15 giorni
DERMATOLOGIA							
Dr. Tositti Gianfranco ^	8.00-13.30		8.00-13.30	8.00-13.00			
		13.30-18.00					
DIABETOLOGIA							
1' visite	8.00-14.45	8.00-8.45		8.00-14.45	8.00-8.45		gestione CUP/CAD
visite controllo	8.45-16.45	8.45-10.30		8.45-15.45	8.45-9.45		
visite patenti				16-17.00	10-11.00		



NARDO
TERRAZZI ALLA VENEZIANA

NARDO GIOVANNI S.R.L.

VIA GARIBALDI, 50
31040 GORGO AL MONTICANO (TV)
TEL. 0422/740870 FAX 0422/740873
E-MAIL: INFO@NARDOPAVIMENTI.IT
WWW.NARDOPAVIMENTI.IT



	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>	<i>Sabato</i>	<i>NOTE</i>
DIETOLOGIA							
Equipe Treviso							
prime valutazioni e controlli			8-16,30		8-16,30		prenotazioni autogestite
EMODIALISI							
Equipe Treviso per visite nefrologiche							
visite nefrologiche e vis. nefrologiche per ipertensione		9.30-12.00	10.30-12.00	10.30-12.00			
visite nefrologiche e vis. nefrologiche per ipertensione							
ENDOCRINOLOGIA							
Dr.ssa Monica Albin ^		9.00-12.00	9.00-13.00		09.00-13.00		visite di controllo in lista attesa
U.O. Medicina Oderzo		9.15-12.15					
Agoaspirato (biopsia della tiroide)		8.15-9.15					solo su rich. di specialista
ENDOSCOPIA DIGESTIVA							
Equipe Endoscopia TV/Oderzo							
EGDS-Colonscopie	8.30-12.00	8,30-16,00	8,30-16,00	8,30-13,00	8,30-13,00		
Urea breath test	14.00 (8 posti)						
visite epatologiche				9.30-12.00			con cadenza quindicinale
FISIOPATOLOGIA RESPIRATORIA							
Equipe Pneumologia Treviso							
Visite pneumologiche				14.30-17.10			
spirometria semplice e/oo globale				8,30-11,30			a settimane alterne
spirometria globale con test metacolina				14-18,00			a settimane alterne
NEUROLOGIA							
Eq. tecnici Treviso: per tracciati EEG							
					9.00-12.00		
Dr.Zaiotti Giuseppe ^ (solo Visite)		8.00-13.00		8.00-13.00			
NEUROCHIRURGIA							
Eq. Treviso							
Visita neurochirurgica	15.00-17.00						
U.O. DISTURBI COGNITIVI E MEMORIA							
dr. M. Gallucci							
Visita geriatrica / visita geriatrica controllo	8.30-13-30						
visita geriatrica per decadimento cognitivo							
AMBUL. INVECCHIAMENTO CEREBRALE							
c/o Distretto 4 Motta di Livenza (UVA)							
Visita geriatria + test memoria/cognitivi	9-13.00	8.30-9.30	8.30-9.30	8.30-9.30	8.30-10.00		
OCULISTICA							
Dr. Gambino Federico							
prime visite e controlli	15.30-18.00	----	----	14.00-18.00	----		
Eq. Oculistica Oderzo							
Amb. Prime visite (lista attesa)	8.00-12.00		8.00-12.00		8.00-12.00		
	14.00-17.30		14.00-17.30		14.00-17.30		

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
Ambulatorio bambini (0-8 anni)		8.00-12.00	10-12,40				
Ambulatorio visite per patologia	8-12.30	----	----				
		16.30-18.00	----		14.00-17.00		
Ambulatorio visite per glaucoma		9.00-11.00			8.00-10.00		
Ambulatorio diabetici		8.00-9.00			10.30-12.30		
Ambulatorio post-operati (autogestito dal reparto)			8.00-10.00	8.00-10.00			
Ambulatorio LASER				8-11.00			
FAG					7 posti dalle 8.00		
OCT				11.30-13.00			
Pachimetria corneale	12.45-13.45						
Campimetrie	8.15-13.30 14.00-17.45	8.15-13.30	8.15-13.30	8.15-13.30 14.00-17.45			
Valutazioni ortottiche (inclusi gli esercizi ortottici)	---- ----	8.00-13.00 14.00-17.30	8.00-13.00 14.00-17.30				
ODONTOIATRIA							
Dr.ssa Barbon Pedrina Patrizia [^] (cure in lista attesa)	8-13.30 14-18.30						
Dr. Mazzilli Raffaele [^] (cure in lista attesa)		9.00-13.00 13.30-15.30		9.00-16.00	9.00-13.00 13.30-15.30		
Dr. Verin Giulio [^] (cura in lista attesa)			8.00-13.00				
ONCOLOGIA							
Equipe di Treviso			14.00-15.40				
ORTOPEDIA							
Equipe ortopedica							
Amb. Prime visite e controlli		9,00-9.45		14.30-15-15			
Visione esami/controlli		9.45-10.00		15.15-15.30			
Amb. Visite post-operati (escluse protesi)		10,00-11,50		15.30-17.20			prenotazioni solo allo sportello
Medicazioni / Infiltrazioni	14.30-16.30		14.30-16.30				
Controlli sala gessi (prenotazione c/o sala gessi)		14.30-18.00		14.30-18.00			autogestione sala gessi
Amb. visite Arto superiore					15.00-16.00		
Valutazioni protesiche prenotabili solo presso sportello distretto 4 ODERZO							
OTOIATRIA							
dr.ssa Procopio Teresa	8-13.00						
dr. Scopacasa Fortunato [^]		8.00-13.00	8.00-13.00				
dr. Guadagnin Tiziano [^]				8.00-13.30			
dr. Savoca Vincenzo [^]					8.00-13.00 14.00-16.00		

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
OSTETRICIA-GINECOLOGIA							
Equipe ostetrico-ginecologica							
visite ginecologiche	14.15-17.15						
visite, ecografie ginecologiche + colposcopie				14.15-17.30			
Visita ostetrica/ecografie per grav.a rischio, visita onco-ginecologica (gestione dr. Soave)	14.15-17.00						
CENTRO PMA							
Ambulatorio per la Sterilità coniugale			14-17,20				
dr.ssa Muggia Fabio ^							
visite ginecologiche/ostetriche		8.00-13.00			8.00-13.00		solo fino al 31.1.2010
eco ostetriche 1'e 3' trimestre/eco morfologiche		14.00-16.00			14.00-16.30		
eco ginecologiche/transvaginali		16.00-18.30			16.30-17.00		
ECOGRAFIE OSTETRICHE e/o GINECOLOGICHE							
eseguite c/o Distretto 4 V.le Madonna Motta di Livenza							
dr.ssa M. Marzolini							
ecografie transvaginali	9.30-11.30						
eco ostetriche 1'e 3' trimestre	8.30-9.30						
ecografia per interruzione volontaria gravidanza	11.30-12.30						
dr.ssa A. Maieron							
eco ostetriche 1'e 3' trimestre/eco morfologiche				9.30-13.00	9.30-13.00		solo 1 giovedì al mese
				13.30-17.30	13.30-17.30		
PEDIATRIA							
Eq. Pediatria							
<i>(Tutti ambulatori in lista di attesa)</i>							
Amb. allergologico	10-12,00	10-12,00	10-12,00	10-12,00	10-12,00		AMB. Ridotti dall' 1.7 al 31.8.09
Amb. auxologico-endocrinologico-obesità	10-12,00	10-12,00	10-12,00	10-12,00	10-12,00		AMB. Ridotti dall' 1.7 al 31.8.10
Amb. infettivologico	10-12,00	10-12,00	10-12,00	10-12,00	10-12,00		AMB. Ridotti dall' 1.7 al 31.8.11
Amb. nefrologico	10-12,00	10-12,00	10-12,00	10-12,00	10-12,00		AMB. Ridotti dall' 1.7 al 31.8.12
Amb. neonatale	10-12,00	10-12,00	10-12,00	10-12,00	10-12,00		AMB. Ridotti dall' 1.7 al 31.8.13
PSICHIATRIA							
Reparto	14.30-15.30			14.30-15.30			autogestione reparto
C.S.M.							tel. 0422 715694
RADIOLOGIA							
Equipe radiologica							
Diagnostica	8.00-14.00	8.00-14.00	8.00-14.00	8.00-14.00	8.00-14.00		
TAC (prenotazioni solo c/o Radiologia)	8.00-12.00	8.00-12.00	8.00-12.00	8.00-12.00	8.00-12.00		
Ecografie	8.00-9.00	8.00-9.00	8.00-9.00	8.00-9.00	8.00-9.00		
Ecografie anca pediatrica	9.00-9.30	9.00-9.30	9.00-9.30	9.00-9.30	9.00-9.30		
RM Articolare	8.00-13.00	8.00-13.00	8.00-13.00	8.00-13.00	8.00-13.00		

L'AZIONE

Settimanale della diocesi di Vittorio Veneto

(Iscritto al n. 11 del Registro stampa del Tribunale di Treviso il 21-9-1948 e al Reg. Naz. della Stampa con il n. 3382 vol. 34 f. 649 del 5-9-91 - Iscr. ROC n. 1730)

Direttore responsabile
GIAMPIERO MORET

Redazione e amministrazione

Tel. 0438 940249
e-mail: lazione@lazione.it
www.lazione.it
Via J. Stella, 8 - Fax 0438 555437
stampa: L'Artegrafica snc Casale sul Sile-TV

ABBONAMENTI 2010:

Annuale (50 numeri) **43 €**

Semestrale 22 €

Sostenitore 80 €

Per l'estero chiedere in amministrazione.

Conto corrente postale n. 130310

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

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



Socio del **CONSENSO** CONSORZIO 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
il 28.11.2009 alle ore 18.00

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
REUMATOLOGIA							
Dr.ssa Pianon Margherita ^							
Visita reumatologica (lista attesa)				8.30-13.30			
UROLOGIA							
Equipe di Treviso							
Visite Urologiche	14.00-17.00		14.00-15.20				
Visite Urologiche per PMA			15.20-15.40				
Uroflussimetria			8.00-9.00				
Agobiopsie ecoguidate	17.00-17.45						
TERAPIA ANTALGICA							
U.O. Anestesia							
Visita terapia antalgica per gravide	11.00-11.15	11.00-11.15	11.00-11.15	11.00-11.15	11.00-11.15		
Visita terapia antalgica	11.15-12.00	11.15-12.00		11.15-12.00	11.15-12.00		
(c/o U.O. Anestesia Oderzo)							
medico con ^ = SPECIALISTA AMBULAT.							

FARMACIE**Farmacia Al Ponte**

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

Antica Farmacia alla Provvidenza

Via Ballarin, 1 - Motta di Livenza, tel. 0422 766550

Farmacia Trevisan

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

Farmacia Favero

via Garibaldi, 18 - Oderzo, tel. 0422 712241

Farmacia Scotto

via Umberto I, 28 - Oderzo, tel. 0422 712211

Farmacia Carretta

Via Roma, 15 - Mansuè, tel. 0422 741138

Farmacia Dal Magro

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

PEDIATRI

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

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

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

FARMACIE, MEDICI e PEDIATRI A ODERZO, MOTTA DI LIVENZA, MANSUE

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

MEDICI DI BASE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Luigi Tesser, viale Gasparinetti, 3, Oderzo, tel. 0422 814986

Federico Tombolini, via Ballarin, 3/1, Motta di Livenza, tel. 0422 863002

GUARDIA MEDICA

Il servizio di Guardia Medica garantisce l'assistenza medica di base, domiciliare e territoriale, per situazioni che rivestono carattere di urgenza notturna, festiva e prefestiva. L'orario del servizio è il seguente: dalle 20 alle 8 di tutti i giorni feriali; dalle 10 del sabato alle 8 del lunedì; dalle 10 del giorno prefestivo alle 8 del giorno successivo al festivo. Il servizio di Guardia Medica garantisce altresì le visite ambulatoriali, solo nei casi urgenti. ODERZO, via Luzzatti 33 (presso ospedale), tel. 0422-715242

SERVIZIO di URGENZA ED EMERGENZA MEDICA (SUEM) - 118

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

**LA SANITARIA OPITERGINA**laboratorio ortopedico
convenzionato ULSS - INAIL

articoli sanitari ortopedici e chirurgici



Via Maddalena, 11 - ODERZO - Tel. 0422 712531

**Natale con i tuoi,
qualità
e risparmio da noi!**



ODERZO (TV)
Via Verdi, 63

SUPERMERCATI

SUPER

A & O

Il meglio vicino a te

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