

L'AZIONE

ILLUSTRATA

Settimanale della Diocesi di Vittorio Veneto

13 luglio 2010

29

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

La salute a tavola

**Mangiare e bere sano
nell'Opitergino Mottense**

**Oderzo:
dal 16 al 26
luglio
le Fiere
della
Maddalena**

**Motta
di Livenza:
gli eventi
per il Giubileo
della Madonna
dei Miracoli**



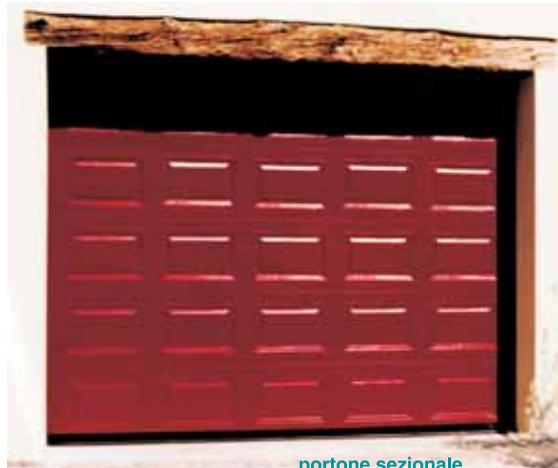
CHI.EDIL

CHIUSURE PER L'EDILIZIA

La vostra garanzia è la nostra esperienza maturata in 50 anni

Porte per garages civili e industriali

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



portone sezionale



portone basculante blindato

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



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.Ū. vicino incrocio "quattro strade"



bp lampadari

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

Mangiare sano

La ricerca di alimenti sani si fa sempre più difficile, anche perché il bombardamento della pubblicità spinge ad acquistare nei supermercati dei prodotti confezionati che sono spesso di assai incerta provenienza e di dubbia qualità. Difficile, certo, ma non impossibile. Una regola antica che riguarda sia i prodotti agroalimentari che la cucina insegna a scegliere prodotti freschi stagionali nati nel territorio, come dire che la buona cucina nasce dal rispetto della stagionalità e del territorio.

La nostra ricerca di alimenti sani inizia dunque dal territorio. Negli ultimi anni sono in deciso aumento quasi in ogni paese gli ortolani che producono ortaggi quasi sempre con sistemi biologici o simili e ciò avviene tutto l'anno. Si inizia a primavera con gli asparagi, quindi, all'inizio dell'estate, con tutta una serie di ortaggi: vari tipi di insalata, rape rosse, pomodori, cetrioli, melanzane, carote, cipolle, patate, fagiolini, fagioli, zucchine e così via. In au-

tunno arriva il radicchio rosso di Treviso, prima il precoce e poi quello tardivo ed anche quello variegato di Castelfranco e, in contemporanea, verze, cavoli, broccoli, zucche, ecc.

Una cosa è attingere alle verdure locali e un'altra, molto diversa, a quelle, pur originariamente buone, che arrivano dal Sud, soprattutto dal

sud della Sicilia, dopo un viaggio di giorni che fa perdere loro buona parte delle migliori caratteristiche nutrizionali.

Credo si debba diffidare il più possibile dei prodotti di provenienza estera, quelli che arrivano dalla Cina, dal Sud America, ecc. non sapendo come sono coltivati, quali antiparassitari vengono usati

Privilegiare i prodotti freschi stagionali, "nati" nel territorio. Diffidare dei prodotti di provenienza estera.

Due ingredienti fondamentali: pane e olio



Sistemi di Sicurezza

Security Systems

PROGETTAZIONE - INSTALLAZIONE - ASSISTENZA

C.E.G. srl _ Via Rovigo, 2 _ 31046 ODERZO _ Tv

Tel. +39 0422 814067 _ Fax +39 0422 810728

E-mail: info@cegsecurity.com _ www.ccegsecurity.com



(magari il famigerato DDT). Generalmente, questi prodotti, venduti in barattoli, riempiono i nostri supermercati e rappresentano per molti una tentazione cui bisognerebbe sapersi sottrarre. Ma ci sono anche prodotti italiani di eccellenza, basta saperli scegliere con attenzione.

A volte si è costretti, non trovando altro, a prendere queste confezioni con prodotti di provenienza estera e, nel caso, è saggio oltre che doveroso leggere con attenzione le etichette e se non si riesce a leggerle, poiché le parole sono scritte in lettere piccolissime, meglio lasciar perdere.

Da quanto precede si comprende che in questa stagione è bene portare in tavola delle belle insalate miste, dei minestrini di verdure, delle peperonate nostrane, accompagnate da uova (nel Trevigiano se ne producono a sufficienza) sia sode che in frittata o da formaggio (i nostri caseifici sono ottimi e fidabilissimi). Anche le nostre macellerie sono generalmente molto buone e un po' di carne, senza esagerare, fa sempre bene, meglio comunque le carni bianche rispetto a quelle rosse.

Ci sono poi due ingredienti fondamentali che non devono mancare in ogni casa: il pane e l'olio.

Per il pane sarebbe quanto mai opportuno che i nostri "fornai" usassero il "lievito madre", che dà al pane pro-



fumi e sapori squisiti e le pagnotte durano poi diversi giorni. Il pane deve essere fatto con solo quattro ingredienti: farina, acqua, lievito e sale e, se confezionato così, fa bene ed è facilmente digeribile. Conviene diffidare del pane che ha altri ingredienti (vanno comunque bene il latte, l'olio extravergine, la polpa di zucca, l'uva passa e simili), ma non i cosiddetti "preparati". Questi ultimi vanno decisamente rifiutati, poiché il bravo fornaio non è un assemblatore di "preparati" ma un trasformatore di materia prima di qualità.

Sull'olio d'oliva l'attenzione deve essere massima. Il vero olio extravergine italiano, perché questo si deve usare in casa, non costa mai meno di 7-8 euro il litro. In Italia (anche nel Veneto) ci sono numerosi ottimi frantoi, ma anche tanto olio taroccato

da far paura. Specie quello che arriva dall'estero, almeno la metà di quello in commercio in Italia e almeno l'80% di quello che si trova generalmente nei supermercati. Sulla bottiglia deve essere scritto tassativamente "da olive italiane" o simili e ciò dà la garanzia che si tratta di un buon olio extravergine italiano.

Infine un consiglio: nelle insalate è bene aggiungere delle foglioline di erbe aromatiche (basilico, mentuccia, origano, ecc.), in questo caso diminuisce l'impiego del sale a tutto vantaggio della salute.

Giampiero Rorato



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

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

CONSSIONARIA ESCL. PUBBLICITÀ
www.agenzia.cima.it

AGENZIA CIMA PUBBLICITÀ
 31015 CONEGLIANO (TV)
 via Legnano, 1
 tel. 0438 412321
 fax 043823371 e-mail: info@agenzia.cima.it
 Chiuso in redazione
 il 5.7.2010 alle ore 10.00

Il vino non è una necessità ma un piacere, per cui va gustato per sentirsi meglio, vivere gioiosamente la compagnia degli amici, valorizzare i buoni piatti della cucina di casa e di ristorante. Nel Trevigiano, ma soprattutto in Sinistra Piave - il territorio che Alboino assegnò nell'anno 568 al suo secondo duca (il primo è stato quello friulano con sede a Cividale), insediandolo a Ceneda (nel castello ora sede vescovile) - il vino è di grande qualità, a cominciare dal Prosecco, prodotto dal vitigno Glera. Questo vitigno, portato, si presume, dai Paleoaveneti arrivati nel Nord-Est d'Italia attorno al Mille a.C., si diffuse nel Carso triestino, soprattutto nell'area del villaggio carsico di Prosecco e produceva un vino bianco leggero, profumato, beverino, leggermente aromatico che i romani chiamarono "Pucinum". Si pensa che questo vitigno sia stato portato nelle colline trevigiane verso il 1600-1700 e il vino denominato col nome del paese di provenienza, cioè Prosecco. Va a merito soprattutto del grande Tullio De Rosa se a partire dagli anni 60-70 del secolo scorso il Prosecco, saggiamente prodotto e spumantizzato col Metodo Charmat, è diventato non solo il fiore all'occhiello dell'enologia trevigiana, ma addirittura il vino bianco italiano più richiesto nel mondo.

Oggi, quello prodotto nelle colline tra Conegliano, Vittorio Veneto, Pieve di Soligo e Valdobbiadene è diventato Docg (Denominazione di origine controllata e garantita), come dire un vino di grande pregio, mentre quello prodotto in pianura è "Doc Treviso", che è ugualmente molto buono e gradevole. Del Prosecco ci si può dunque fidare e, nel-

VINI TRADIZIONALI E NUOVI NELLE TERRE DEL PIAVE

Il buon vino

la cucina dell'orto, tipica dell'estate e coi formaggi teneri, può accompagnare tutto il pasto, senza comunque mai esagerare.

In pianura, da Conegliano a San Polo di Piave, Oderzo, Portobuffolè, Motta di Livenza, Cessalto, Campo di Pietra, si producono altri vini, alcuni dei quali di grande valore, come i bianchi Chardonnay, Pinot Bianco e Grigio e l'ex Tocai (provvisoriamente chiamato Tai, con termine friulano) e ancora, fra i rossi, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Raboso e Refosco dal peduncolo rosso (più tipico del vicino Friuli). Va detto che, generalmente, i vini rossi sono, per usare un linguaggio popolare, "più forti" dei bianchi, per cui a tavola, se poi ci si deve muovere magari in auto, non si devono mai superare i due bicchieri. Questi vini accompagnano benissimo le carni e i formaggi invecchiati.

Una menzione particolare meritano, oltre al Prosecco, alcuni altri vini di casa nostra. Non si possono dimenticare i due "Colli di Conegliano Doc", uno bianco e l'altro rosso, degli uvaggi sapienti che hanno elevato di molto la qualità e il prestigio del vino trevigiano. E, sempre fregiati della Doc "Colli di Conegliano", ci sono nel nostro territorio due vini stupendi: il "Refrontolo passito", da uve Marzemino, il vino che il cenedese Lorenzo da Ponte ha inserito nel libretto del "Don Giovanni" musicato da Mozart

e il "Torchia-to di Fregona", un "vin santo" di inimitabile fragranza, per nulla inferiore ai "vin santi" toscani.

La pianura non è certo di meno, specie in fatto di novità. Soprattutto a Tezze, ma anche a Conegliano si produce infatti, da poco, dello Spumante Metodo Classico con il Raboso vinificato in rosato. Siamo alle primissime uscite, ma la strada intrapresa è quella giusta per avere un eccellente e serio spumante metodo classico



di casa nostra, capace di conquistare il mercato anche internazionale.

Altre due novità sono date dal Verduzzo Motta (o

I grandi vini della nostra terra ed alcune novità: dal Prosecco che ha ottenuto la Docg allo Spumante di Raboso vinificato in rosato, dal Verduzzo Motta al Manzoni Moscato

anche da quello detto Trevigiano): con queste uve si ottiene un grande e invidiabile passito (pioniere un'azienda di Motta di Livenza) ed anche un eccellente Spumante Metodo Classico, da poco messo sul mercato da un'azienda di San Polo di Piave.

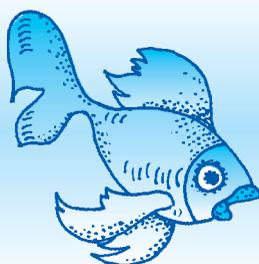
Infine merita d'essere ricordato un altro ottimo vino spumante da fine pasto, attualmente prodotto solo a San Polo di Piave: il Manzoni Moscato, che è il più raro dei quattro incroci Manzoni ufficiali e che deriva dal Moscato d'Amburgo e dal Raboso Piave.

Come si è visto, nelle terre tra Piave e Livenza ci sono davvero dei grandi vini, finalmente fatti conoscere, valorizzati e promossi come meritano e, generalmente, di più contenuta gradazione alcolica rispetto ai più celebrati vini italiani.

Giampiero Rotato

PESCHERIA CASAGRANDE

Da oltre cinquant'anni



**Il pesce sempre fresco
Le specialità gastronomiche**

I piatti tradizionali

Tutto a base di pesce

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

Le Fiere della Maddalena a Oderzo

Una grande fiera dalle radici antiche

Dire "Maddalena" è dire "festa". Le Fiere da centinaia d'anni significano ritrovarsi, divertirsi, socializzare. In modo semplice, sano, senza eccessi. Una funzione che le Fiere svolgono da secoli e che, anche quest'anno, rallegreranno il mese di luglio, essendo per tutto il comprensorio opitergino un'attrazione dal fascino indiscusso, un influsso benefico che si fa sentire anche nel Coneglianese, nel Veneziano, nel Pordenonese. Le Fiere affondano le loro radici nella notte dei tempi, quando la maggior parte degli opitergini era dedita all'agricoltura ed al commercio, attività tuttora molto fiorenti in questa realtà. I tempi, forse, non sono mutati più di tanto, l'animo dell'uomo moderno è simile a quello dei suoi antenati quando, già ai tempi dei Paleoveneti e degli Opitergini alleati dei Romani, attendeva i giorni di festa per distrarsi e scordare le dure fatiche dell'esistenza quotidiana. Oggi ci sono un sacco di agi e comodità ma è pur vero che lo stress del terzo millennio era sconosciuto secoli fa, perciò, benvenute Fiere della Maddalena, che recano

con sé una folata di sano svago e divertimento.

Gli studiosi fanno risalire l'origine delle Fiere a prima dell'anno Mille. Citiamo il mai dimenticato storico Eno Bellis: "Probabilmente la prima edizione delle Fiere avvenne attorno all'anno Mille, forse anche prima". E proseguendo: "Notizie certe di altre fiere si hanno nel 1265 e 1313 e si tratta della Fiera di San Giovanni. Per quanto riguarda invece le festività della Maddalena, sono citate con il loro nome solo nel 1318, a proposito di certi tumulti successi in occasione di quell'avvenimento". Fiere in onore di una santa, Maria Maddalena appunto, la cui festa cade dopo la metà di luglio e alla quale gli opitergini hanno dedicato la celebre chiesetta, testimone di quello che era un antichissimo convento.

In secoli più recenti, ci attestiamo a dopo la metà del 1800, andare alle Fiere significava essere protagonisti di un'avventura che durava dalla domenica al mercoledì successivo e per tante



L'ARCHIVIO "OPITERGIUM"
DI BEPI BARBAROTTO

Volti e immagini della Oderzo che fu

Alcune delle foto storiche che compaiono in questo numero de "L'Azione Illustrata" provengono dall'archivio "Opitergium" di Bepi Barbarotto. Si tratta di una collezione unica nel suo genere, costruita con tanta passione e pazienza in oltre cinquant'anni di attività del libraio opitergino. L'immagine del toro e del cavallo, ad esempio, appartiene al "chiudibusta" realizzato per l'inaugurazione del nuovo ippodromo cittadino nel 1912.

Nella collezione compaiono tante cartoline - preziose istantanee dal passato dell'Opitergino-Mottense -, fotografie di quell'artista-fotografo che fu Giuseppe Ferretto, oltre a centinaia di documenti. Quali lettere, avvisi, proclami e così via. Una collezione magnifica per gli appassionati di storia locale che spesso fanno capolino nella Libreria Opitergina. Non solo. Essa è un punto di riferimento anche per coloro che cercano vecchie immagini con la fisionomia di un tempo dei loro paesi. Magari da mandare ad un parente, a un amico emigrato all'estero ormai tanti anni fa. Per farlo felice ricordandogli com'era la sua città, oggi assai cambiata.



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

persone questo era forse l'unico momento di svago dell'anno intero. Spiega lo studioso opitergino Mario Bernardi: "Fiera vuol dire vacanza-riposo e viene dal latino. I Romani infatti erano stati maestri in questo tipo di abitudini, basti pensare alle arene ed ai teatri distribuiti in tutto l'enorme territorio delle loro conquiste, per rendersi conto di quanta importanza venisse data al bisogno della gente di interrompere le proprie fatiche per qualche giorno e di dedicare le loro giornate ai giochi ed agli affari".

Alle Fiere la gente arrivava dalla campagna fin dalle prime ore della domenica mattina. Sul grande prato, detto "della Maddalena" (ove oggi sorge il quartiere omonimo), si svolgevano i

mercati e le contrattazioni, lasciando ampio spazio ai saltimbanchi ed alle giostre. Attorno al prato c'erano i padiglioni che distribuivano enormi quantità di tripe in brodo, galletti allo spiedo e vino e c'erano pure, in tempi più recenti, bottiglie di gazzosa ed aranciata. Nel 1912 funzionava in città un ippodromo (verso Colfrancui, ove adesso c'è un nuovo quartiere residenziale), luogo di svago e di mondanità. Cos'è cambiato oggi? Sono scomparsi il grande prato e la fiera del bestiame, che richiamava centinaia di persone da tutto il circondario.



Il programma si è evoluto in nuove iniziative, capaci comunque di esercitare una notevole attrazione. C'è l'"Opera in piazza Festival", che richiama appassionati anche da oltreoconfine. Ci sono gli spettacoli in piazza che, oggi come ieri, ravvivano le serate. Soprattutto c'è l'ac-

cento su una gastronomia sana, sulla riscoperta dei cibi di una volta, della tipicità. Non si tratta di una moda, bensì di una necessità. È in preoccupante aumento l'obesità, specie fra le giovani generazioni, con picchi allarmanti nei bambini. Tante, troppe le persone in so-

prappeso a causa di un'alimentazione sbagliata, fatta di snack veloci, cibi pronti, bibite gassate. La morigeratezza di un tempo pare essere scomparsa. Ebbene le Fiere, con le loro "Vie dei Goeosessi" puntano proprio a questo: a piatti genuini, appetitosi, lontani annidate dai cibi industriali e dalle loro insidie tutt'altro che salutari.

Insieme alla gastronomia vanno a braccetto le sette note con le "Vie della Musica". Serate musicali allestite nei luoghi e nei locali opitergini più diversi, perché la festa non è solo in piazza. Fiere della Maddalena sempre più luogo d'incontro di socialità, dove lo stare insieme conserva ancora l'aspetto genuino di un tempo.

Annalisa Fregonese

La Pro loco, "motore" delle Fiere

Infaticabili, guidati dall'innossidabile Ivan Milanese. Sono i volontari della Pro loco, insostituibili e preziosi per l'organizzazione delle Fiere. Perché, se ad occuparsi di spettacoli musicali ed iniziative enogastronomiche è un'agenzia specializzata tramite un appalto del Comune, alla Pro loco è assegnato uno degli appuntamenti più caratteristici delle Fiere: la tradizionale Fiera degli uccelli, che avrà luogo domenica 18 luglio. Per la precisione ad organizzarla è il Gruppo ornitologico opitergino, nato da una costola della Pro loco.

Fin dalle prime luci dell'alba, nel parco di Cà Diedo e nel vicino piazzale della Vittoria, sarà tutto un susseguirsi di gorgheggi, cinguettii

e trilli, una vera gioia per gli appassionati. Sempre la Pro loco organizzerà i fuochi d'artificio. Lo spettacolo pirotecnico è la ciliegina sulla torta delle Fiere, c'è chi si mette alla guida solo per andare a "vedere i fuochi a Oderzo". Che vengono sparati nei pressi dell'idrovora di piazzale Europa, sotto lo sguardo attento dei Vigili del fuoco.

Lo scenario dei fuochi che sembrano cadere direttamente nelle acque del Monticano non ha eguali. È un impegno non da poco per la Pro loco, affrontato serenamente da tutti i suoi volontari e dal consiglio direttivo. Che vede, fra i suoi componenti, anche dei cittadini stranieri, è fra le primissime Pro loco italiane ad

avere questa rappresentanza.
AF



UniEuro

ODERZO (TV)
Via Verdi, 48 - Tel. 0422.814269

www.unieuro.it

Il programma delle Fiere della Maddalena 2010

Da venerdì 16 a lunedì 26 luglio

Grandioso luna-park in piazzale Europa.

Venerdì 16

Ore 20.30 in piazza Grande: 22ª Marcia "Notturna della Maddalena" con il 6° Campionato giovanile di corsa su strada - organizzano le Acli di Oderzo in collaborazione con l'U.S. Acli.

Sabato 17

Ore 21.30 in piazza Grande: Opera in Piazza Festival 2004: Proiezione su maxischermo dei "Trailers 1991-2003". Ingresso libero - organizza Oder Atto II.

Domenica 18

Dalle 6 al parco pubblico ed in piazzale Opitergium: 26ª Riedizione dell'Antichissima Fiera degli uccelli - organizza la Pro loco.

Alle 21.30 in piazza Grande: Opera in Piazza Festival 2004: Proiezione su maxischermo dei "Trailers 1991-2003" - ingresso libero - organizza Oder Atto II.

Lunedì 19:

Ore 21.30 in piazza Grande: Opera in Piazza Festival 2004: Proiezione su maxischermo dei "Trailers 1991-2003" - ingresso libero - organizza Oder Atto II.

Ore 21.30 in piazza del Foro Romano: "I cantieri del tempo - il viaggio di Ulisse", rappresentazione teatrale organizzata dal Centro Diurno "Il Porto" di Oderzo.

Martedì 20

Ore 21.30 in piazza Grande (davanti alle colonne romane): "Storie di Fiume", spettacolo teatrale sulle divinità delle acque.

Dalle 21.30 al Foro Ro-



mano: LE VIE DELLA MUSICA.

Mercoledì 21

Ore 21.30 in piazza Grande: I NOMADI in concerto (ingresso a pagamento)

Giovedì 22

Ore 21.30 al Foro Romano: Concerto del gruppo "Docs off blues".

Con inizio alle 21.30 in due luoghi: a palazzo Foscolo (quintetto d'archi), e in borgo San Rocco: LE VIE DELLA MUSICA

Venerdì 23

Ore 21.30 in piazza Grande: SFILATA DI MODA con le novità provenienti dalle collezioni di stilisti di grido

LE VIE DELLA MUSICA
In due luoghi: alle 21.30 al Bar Pivetta in via Manin suona la Banda cittadina "Turrone"; alle 21.15 nel parco di palazzo Foscolo concerto a cura del coro e orchestra "In Musica Gaudium" di Oderzo, preceduto da una performance dal titolo "Stati d'animo", colori e forme, attraverso la musica esprimono sensazioni ed emozioni, a cura della Pinacoteca civica "Alberto Martini" in collaborazione con il

C.D.D. e C.A. "Il Mosaico".
Evento collaterale

Ore 21.30 al Foro Romano: "Mi digo mi" di e con Tiziano Spigariol - organizza l'Associazione Donne Venete di Treviso con il patrocinio del Comune di Oderzo.

Sabato 24

Ore 21.30 in piazza Grande: "Oderzo musica d'estate", concorso canoro in collaborazione con l'Istituto musicale "Opitergium".

Dalle 19 alle 23 in piazza Carducci: "DALLA TERRA ALLA TAVOLA" esposizione e degustazione di vino Raboso e delle Grappe in abbinamento a piatti tipici della Marca trevigiana.

Inizio de "LE VIE DEI GOEOSESSI" percorso gastronomico tra archeologia e tradizione. In piazza Carducci, Campiello del Duomo, Foro Romano e piazza Castello.

Domenica 25

Ore 21.30 in piazza Grande: Cabaret con Sergio Ricci.

Alle 22.30 estrazione della tombola di beneficenza. Organizza il Comune di Oderzo in collaborazione con il Gruppo Agesci di Oderzo. Il ricavato sarà versato alle famiglie opitergine

ospitanti i bambini di Chernobyl per conto dell'Associazione P.A.Help for Children.

Dalle 19 alle 23 in piazza Carducci: "DALLA TERRA ALLA TAVOLA" esposizione e degustazione di vino Raboso e delle grappe in abbinamento a

piatti tipici della Marca trevigiana.

Prosegue "LE VIE DEI GOEOSESSI" percorso gastronomico tra archeologia e tradizione. In piazza Carducci, Campiello del Duomo, Foro Romano e piazza Castello.

Lunedì 26

Ore 21.30 in piazza Grande: L. Bergamini in concerto.

Dalle 19 alle 23 in piazza Carducci: "DALLA TERRA ALLA TAVOLA" esposizione e degustazione di vino Raboso e delle grappe in abbinamento a piatti tipici della Marca trevigiana.

Alle 24 grandioso spettacolo pirotecnico lanciato dagli argini del fiume Monticano - organizza la Pro loco.

Evento collaterale alle Fiere della Maddalena

Sabato 31 luglio alle 21.30 in piazza Grande il Comune di Oderzo, con la collaborazione della Provincia di Treviso e della Regione del Veneto, propone lo spettacolo della Compagnia Mimbrales, che presenterà balli e musiche tradizionali di flamenco. Ingresso a pagamento.

IN BENEFICENZA IL RICAIVATO DELLA TOMBOLA

Fiere solidali con i bambini di Chernobyl

Sarà in parte devoluto all'Associazione "Bambini di Chernobyl" il ricavo della tombola di beneficenza. È uno degli appuntamenti cardine delle Fiere della Maddalena, la tombola verrà estratta la sera di lunedì 26, un po' prima del tradizionale spettacolo pirotecnico. Saranno gli Scouts ad occuparsi della vendita delle cartelle, ed alla loro associazione andrà il 20% del ricavo. Il rimanente 80% verrà devoluto appunto ai "Bambini di Chernobyl", organismo attivo in città da oltre dieci anni. Il gruppo di adolescenti proveniente da Chernobyl è giunto ad Oderzo il 29 giugno. Sono 24 ragazzi, che verranno ospitati nelle famiglie dell'Opitergino-Mottense che fanno parte dell'associazione, alcuni per il mese di luglio, altri per luglio ed anche agosto. Assai fitto il programma di iniziative predisposto per il loro soggiorno. Si va dalle escursioni al parco del Livelet a Revine,



alle gare di pesca organizzate dalla Società Pescatori Sinistra Piave, alle gite in montagna e, naturalmente, alla partecipazione agli spettacoli delle Fiere della Maddalena.

Il disastro ambientale che conseguì all'incidente avvenuto il 26 aprile 1986 alla centrale nucleare di Chernobyl è noto. Tremila i

kmq di terreno contaminato, un livello di radiazioni pari a 200 volte Hiroshima, migliaia di morti, circa 20 milioni di persone contaminate nell'ex Unione Sovietica. I soggetti più a rischio sono appunto i bambini. Perché hanno un'elevata velocità di accrescimento cellulare ed un sensibile aumento all'insorgenza di patologie a carico del sistema respiratorio. La via principale di contaminazione è il consumo alimentare di prodotti coltivati nelle zone tutt'oggi altamente inquinate da radiazioni.

Autorevoli ricerche effettuate dall'Enea hanno dimostrato che appena dopo 30 giorni di soggiorno in una zona non contaminata un bambino perde dal 30 al 50% del cesio-137 assorbito, riducendo così la possibilità di ammalarsi di tumori, leucemie, ed altre patologie collegabili alle conseguenze della radioattività.

Fra i primissimi a credere nelle finalità di "Bambini di Chernobyl" sono state al-

cune famiglie opitergine: Paolo e Sara Celante, Egidio Bellinzani, Mansueto Dalla Nora, Piero e Mirella Lavore, Daniele e Nadia Zigoni. Se scriviamo i loro nomi non è certo perché siano i "primi della classe" quanto per dimostrare come, grazie al fatto che sostenendo la validità del progetto abbiamo consentito allo stesso di rafforzarsi ed allargarsi, coinvolgendo altre famiglie. In modo che il numero di ragazzi ospitati è aumentato nel corso degli anni. Alcune famiglie hanno stretto legami di amicizia con la Bielorussia; c'è chi si è sobbarcato un viaggio, che non è propriamente turistico, per andare a vedere di persona come vivono oggi coloro che hanno avuto la sfortuna di trovarsi a vivere a poca distanza dalla centrale. Ospitare, sia pure per poco, un bimbo bielorusso, è un gesto di grande umanità. Che riporta direttamente a una frase dell'antico libro del Talmud: "Chi salva un solo uomo salva il mondo".



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



PROGRAMMA PARTICOLARMENTE CORPOSO
PER LA VENTESIMA EDIZIONE DEGLI EVENTI ESTIVI OPITERGINI

Opera in piazza, grande spettacolo

E con questa sono venti: stiamo parlando delle edizioni dell'Opera in piazza, intitolata dallo scorso anno alla memoria del grande tenore siciliano Giuseppe di Stefano (1921-2008). A distanza di diciannove anni dalla prima edizione, si può ben dire che la "strana" idea di portare il grande teatro a Oderzo, adibendo ogni estate dal 1993 la piazza principale della città a palcoscenico, ha ben funzionato.

Quest'anno gli organizzatori hanno deciso di accentuare il lato internazionale della manifestazione, aprendola in Germania giovedì 13 maggio con un "concerto dell'amicizia" alla Stadthalle Gemering di Monaco di Baviera, a cui hanno partecipato il soprano Maria Grazia Patella ed il tenore Michele Manfrè, accompagnati da Federico Brunello al pianoforte e il Gruppo Folcloristico Trevigiano.

Gli appuntamenti estivi in programma sono stati anticipati dai consueti "Trailers", ovvero il documentario che ripercorre le edizioni precedenti della manifestazione, messo in onda in piazza del Foro nelle serate

del primo weekend di luglio. L'appuntamento clou, ovvero la messa in scena del Rigoletto, è invece sopraggiunto nelle serate del 9 e 10 luglio: la celeberrima opera in tre atti di Giuseppe Verdi, tratta da un romanzo di Victor Hugo e interpretata per la prima volta nel 1851, ha visto la partecipazione straordinaria della Seoul International Orchestra, diretta dal maestro Matteo Yeong-hwa Lee. È stata affidata ad un coreano, il trentaduenne baritono Leo An, anche la parte del protagonista; nel corso della serata gli ospiti Monica Curth, vedova Di Stefano, il soprano opitergino Maria Chiara e Carlo Fontana, già Sovrintendente della Scala di Milano, hanno consegnato il Riconoscimento Lirico

Internazionale "Giuseppe Di Stefano" ad Adua Veroni, prima moglie di Luciano Pavarotti.

La sera stessa in Foro Romano "Melodie tra i Mosaiaci" interpretato da tenori italiani e musicisti coreani, ad ingresso libero; con la possibilità di un'offerta libera a favore dell'Unitalsi di Vittorio Veneto. Come anche nei tre appuntamenti dal titolo "Là dove nasce il sole", a Oderzo la sera dell'11 luglio, a Pieve di Soligo il 12 e a Vittorio Veneto il 13 presso il teatro Lorenzo Da Ponte: i primi due concerti lirici-sinfonici mentre il terzo solo sinfonico.

Il programma di Opera in piazza, mai così corposo, terminerà con i due classici appuntamenti autunnali: sabato 18 settembre con il ce-



lebre "Zorba il Greco" del musicista e dissidente ellenico Mikis Theodorakis, eseguita dalla "partner artistica" per eccellenza dell'Opera in piazza, ovvero l'Orchestra Nazionale di Maribor; il 5 dicembre sarà invece di scena, come sempre in Duomo, il concerto "Note di Stelle", rassegna di autori vari eseguita dall'Orchestra Giovani Archi Veneti a favore dell'Associazione Sclerosi Tuberosa.

In autunno è anche previsto uno spettacolo riservato agli alunni delle scuole medie dell'Opitergino-Mottense: data e titolo sono ancora da definire.

L'edizione 2010 è dedicata anche alla memoria del soprano solighese Silvia Da Ros, scomparso prematuramente a 46 anni il 9 marzo scorso.

Andrea Pizzinat



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

IL GIUBILEO DEL CINQUECENTENARIO DELL'APPARIZIONE DELLA MADONNA

A Motta un anno speciale, illuminato dalla fede mariana

Il 2010 si sta rivelando un anno di grazia a Motta di Livenza.

Il Giubileo per i 500 anni dall'apparizione della Madonna dei Miracoli, con il suo denso programma di eventi e celebrazioni, sta coinvolgendo in modo speciale i mottensi e tanti residenti nella zona che hanno sempre avuto nella Madonna dei Miracoli un riferimento per la propria fede.

Ma nella basilica mottense si sta registrando ad una presenza di fedeli che è decisamente superiore ad ogni previsione. Migliaia di fedeli richiamati dagli appunta-

menti più importanti, oppure in modo autonomo, in comitiva, con la famiglia, anche solo di passaggio. Tutti accomunati dalla volontà di un atto di fede alla Madonna che appare 500 anni a Giovanni Cigana, restando poi vicina a questa terra e a questa gente, rivelandosi attraverso mira-



ECOINCENTIVI M O R E T T O

YARIS PARMIO

27 YARIS GPL NUOVE AL PREZZO DI UNA KMO



Modello	Code	Colore	Prezzo Moretto	Modello	Code	Colore	Prezzo Moretto
1.0 5 PORTE NOW	100395	ARGENTO	11.560 €*	1.0 5 PORTE SOL	1003115	ARGENTO	12.441 €*
1.0 5 PORTE NOW	100399	ANTRACITE	11.560 €*	1.0 5 PORTE SOL	1003116	ARGENTO	12.441 €*
1.0 5 PORTE NOW	1003100	ANTRACITE	11.560 €*	1.0 5 PORTE SOL	1003117	ANTRACITE	12.441 €*
1.0 5 PORTE NOW	1003101	ANTRACITE	11.560 €*	1.0 5 PORTE SOL	1003118	ANTRACITE	12.441 €*
1.0 5 PORTE NOW	1003102	ANTRACITE	11.560 €*	1.0 5 PORTE SOL	1003119	ANTRACITE	12.441 €*
1.0 5 PORTE NOW	1003103	ANTRACITE	11.560 €*	1.0 5 PORTE SOL	1003120	ANTRACITE	12.441 €*
1.0 5 PORTE NOW	1003104	ANTRACITE	11.560 €*	1.0 5 PORTE SOL	1003121	ANTRACITE	12.441 €*
1.0 5 PORTE NOW	1003105	ANTRACITE	11.560 €*	1.0 5 PORTE SOL	1003122	ANTRACITE	12.441 €*
1.0 5 PORTE NOW	1003106	ANTRACITE	11.560 €*	1.0 5 PORTE SOL	1003123	NERO	12.441 €*
1.0 5 PORTE NOW	1003107	ANTRACITE	11.560 €*	1.0 5 PORTE SOL	1003124	NERO	12.441 €*
1.0 5 PORTE NOW	1003108	ANTRACITE	11.560 €*	1.0 5 PORTE SOL	1003127	BLU AVIO	12.441 €*
1.0 5 PORTE NOW	1003111	NERO	11.560 €*	1.0 5 PORTE SOL	1003128	BLU AVIO	12.441 €*
1.0 5 PORTE NOW	1003112	NERO	11.560 €*	1.0 5 PORTE SOL	1003129	BLU AVIO	12.441 €*
1.0 5 PORTE NOW	1003113	NERO	11.560 €*				

*Valori massimi: consumo combinato 15,2 km/l. Emissioni CO₂ 153 g/km.

**NUOVA YARIS GPL CON TECNOLOGIA OPTIMAL DRIVE
PERCORRI FINO A 500 KM CON SOLI 17 EURO DI CARBURANTE GPL
OFFERTE VALIDE ENTRO IL 31 LUGLIO 2010**

**VI ASPETTIAMO PRESSO LA NOSTRA
NUOVA SEDE DI ODERZO (TV)**

Via Verdi, 30/b - tel. 0422 1730011 - SP 15 Oderzo
VENDITA • ASSISTENZA • RICAMBI ORIGINALI • CARROZZERIA
info@toyotamoretto.it - www.morettogroup.com



moretto
CONCESSIONARIE UFFICIALI PER
LE PROVINCE DI TV - VE - UD

www.daeignobiz *prezzo chiavi in mano igt esclusa

Today
Tomorrow
Toyota

coli d'ogni genere per far sentire la presenza di Dio in carne e spirito.

Tra gli appuntamenti del calendario giubilare mottense ne segnaliamo i più rilevanti.

Il Giubileo dei Cavalieri del Santo Sepolcro

Sabato 17 e domenica 18 luglio si celebrerà il Giubileo mariano dell'Ordine Equestre del Santo Sepolcro di Gerusalemme, sezione Veneto-Friuli, con la presenza del vicario patriarcale di Gerusalemme e vescovo di Emmaus in Nazareth monsignor Giacinto-Boulos Marcuzzo, nativo di San Polo di Piave.

Questo evento è destinato a rafforzare il legame con la Terra Santa dopo che in aprile è stato avviato un gemellaggio tra i due santuari mariani di Nazareth e Motta.

E il vescovo Marcuzzo sarà a Motta anche per un motivo personale: "La devozione, con il relativo pellegrinaggio annuo, delle famiglie Marcuzzo-Nardin e famiglie apparentate e amiche a questo santuario in riconoscenza per i due fatti di guarigione che noi riteniamo "miracolosi", avvenuti a papà Vittorio nel 1943 e alla sorella Maria nel 1965".

Il programma del Giubileo mariano dell'Ordine Equestre del Santo Sepolcro di Gerusalemme è così articolato:

- Sabato 17 luglio, dalle 19 alle 21.30 in duomo: messa, incontro e saluto con le autorità, relazione sulla Chiesa di Terra Santa con interventi musicali, partecipazione anche del Vescovo di Vittorio Veneto.

- Domenica 18 luglio: alle 17 messa in basilica; alle 18 intitolazione del piazzale est della basilica all'Annunciazione di Nazareth; dalle 19 alle 21.30 in duomo di

Motta: messa, incontro e saluto con le autorità, relazione sulla Chiesa di Terra Santa con interventi musicali, partecipazione anche del Vescovo di Vittorio Veneto e altri.

La grande Festa dell'Assunta

La Chiesa celebra il 15 agosto la solennità dell'Assunzione della Beata Vergine Maria, considerata la festa principale della Vergine.

Centinaia di fedeli lo ascolteranno nelle navate della basilica di Motta. Come per tutte le feste liturgiche della Madonna è prevista, infatti, una grande affluenza. Il 15 agosto ricorda con probabilità la dedicazione di una grande chiesa a Maria in Gerusalemme. E la Chiesa in questa ricorrenza celebra in Maria il compimento del Mistero pasquale.

Venerdì 6 agosto inizierà la novena della Madonna Assunta, che si ripeterà fino a sabato 14 agosto quando, alle 20.30, ci sarà una processione alla luce delle fiaccole.

Domenica 15 agosto alle 11 ci sarà la Messa solenne dell'Assunta, presieduta dal vescovo Corrado Pizziolo, trasmessa in diretta da Raiuno. Alle 21.30 si terrà il concerto Luci e Suoni nel sagrato della basilica.

La processione con il Patriarca Scola

La Santa Processione del 19 settembre sarà probabilmente l'evento religioso più significativo di questi dodici mesi di Giubileo. È anche la Processione del secolo mariano, che si unisce in un abbraccio conclusivo alla "Peregrinatio Mariae", che ha visto l'icona della Madonna per tre anni portata nelle chiese e genti del territorio tra la Pedemontana veneto-friulana e il mare Adriatico.

La data non è casuale: nella terza domenica di set-

ALTRI APPUNTAMENTI

Messa in rito armeno-cattolico, sabato 7 agosto alle 18.

Mostra sull'immagine di Maria. Da sabato 14 agosto, alle 17, fino al 19, sarà visitabile la mostra "Tradizione ortodossa e simbologia cattolica nell'immagine di Maria", a cura dell'Istituto Studi Ecumenici San Francesco della Vigna di Venezia.

Giubileo degli emigranti. Domenica 29 agosto grande festa degli emigranti veneti e friulani.

Festival Mariano. Dal 10 al 12 settembre viene organizzato il Festival, con un convegno ecumenico, un reading venerdì 10, un evento sul libro mariano, una performance di poesia contemporanea, un concerto corale diretto da Dan Rapoport sabato 11, una messa, un concorso ex tempore e una presentazione di itinerari europei della fede e santuari mariani domenica 12.

Forum di Mariologia Dal 16 al 19 settembre la Pontificia Academia Maria Internationalis organizza a Motta un forum di mariologia sul tema "Ecco tua madre (Gv 19,27)" con la partecipazione dei maggiori esperti dei vari centri di studio e delle università pontificie.

Giubileo dell'Ac Sabato 25 settembre l'Azione Cattolica diocesana si ritroverà a Motta per l'annuale assemblea (dalle 15).

La mostra: l'arte del Cinquecento Nel mese di settembre aprirà, sempre nei locali del Convento, una mostra che presenterà alcuni capolavori della storia dell'arte del Cinquecento. Dal 25 settembre al 30 novembre si potranno ammirare opere provenienti da importanti musei e chiese che illustreranno l'iconografia sacra ai tempi dell'apparizione. Dipinti di grandi autori dove la ricerca iconografica e teologica si fa complessa, affiancati a lavori destinati alla devozione popolare.

Giubileo del RnS Domenica 3 ottobre si svolgerà l'incontro regionale di preghiera di Rinnovamento nello Spirito.

Giubileo degli operatori economici Sabato 6 novembre gli operatori economici cristiani rifletteranno sull'enciclica "Caritas in Veritate" e si fermeranno in preghiera davanti alla Vergine.

Giubileo degli agricoltori Domenica 7 novembre, Giornata del Ringraziamento, arriveranno a Motta gli agricoltori.

Giubileo del donatore Sabato 18 dicembre, per iniziativa dell'Avis, si ritroveranno a Motta i donatori di sangue.



tembre, infatti, si festeggia liturgicamente la consacrazione della basilica avvenuta il 16 settembre 1548.

La celebrazione sarà dedicata al tema del dono, come fece Giovanni Cigana, che promise alla Beata Vergine la sua vita con queste parole: "Madonna, non spa-

ragnerò la mia vita, finché non adempierò al tuo reverendo messaggio".

Il programma del 19 settembre inizierà allo scoccare della mezzanotte, con l'inizio dell'ostensione dell'immagine della Beata Vergine nella cappella dell'apparizione.

Da mezzanotte alle 5.45 ci sarà la recita del rosario di ringraziamento: i venti misteri per contemplare il volto di Cristo.

Alle 6 la prima messa nel giorno della festa a Maria (celebra il ministro della Provincia veneta di Sant'Antonio dei Frati Minori).

Alle 10 messa solenne per la memoria della consacrazione della basilica avvenuta la terza domenica di settembre del 1546 (partecipo-

cano tutti i guardiani dei conventi ofm della Provincia veneta).

Alle 16 la venerata immagine della Madonna dei Miracoli si presenta al popolo dei suoi fedeli come Madre e Regina, nel sagrato della basilica. Ci sarà l'offerta dei doni delle comunità

convenute dai monti ai mari: il pane, il sale, l'olio, il vino.

Alle 16.30 l'inizio della processione, presieduta dal patriarca di Venezia, presidente della Conferenza dei vescovi del Triveneto, mons. Angelo Scola. Tre soste di intercessione per: i malati, davanti all'edicola mariana (incrocio via Piave-viale Venezia); il lavoro: nell'area civica della piazza Maggiore; le famiglie: davanti all'ingresso della scuola materna. Lungo il percorso sono esposte tutte le invocazioni delle litanie della Madonna dei Miracoli.

Alle 18 l'arrivo in santuario: benedizione del rosario della Madonna dei Miracoli: preghiera per le chiese sorelle nel mondo (Africa, America, Europa, Asia, Oceania); preghiera per papa Benedetto XVI; saluto e benedizione solenne del patriarca Scola.

Alle 18.30 il rientro in chiesa.



GASTRONOMIA AL VECCHIO MULINO

CATERING & BANQUETING

*Specialità per asporto
Ristorante a domicilio*

*Soluzioni per rinfreschi e buffet
Banchetti in ville*





ODERZO (TV) P.zza Cav. Vittorio Veneto

DAL
LA TRADIZIONE
CONTINUA



1950
EDIZIONE
FINUA

ANNO
NCO
NE CONTINUA



MOTTA DI LIVENZA (TV) Viale della Stazione, 11

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





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



arreda il tuo stile di vita

visitate il nostro showroom
oltre 2000 mq di esposizione tutti per Voi

DAL NOVEMBRE 2011 IL "MALANOTTE",
PRIMO DOCG TREVIGIANO A BACCA ROSSA



Il valore del Raboso

è adoperato per fare il rosato.

"I produttori non hanno però interesse - spiega Dayana Lavedia, studentessa argentina dell'Enologia di Conegliano - a

dichiarare il Raboso Doc, perché la riduzione della produzione dovuta al disciplinare non è compensata dall'aumento di guadagno. Infatti da 1 kg d'uva Doc Raboso si ricavano 0,30 centesimi di euro, mentre da 1 kg d'uva semplicemente Igt 0,28! ma con molti quintali in più da poter portare a casa". Sul Raboso Piave "duro

Luci e ombre su quel grande vino rosso che è poi il Raboso del Piave, già conosciuto dalle legioni romane di stanza ad Oderzo, ma Doc solo dal 1982.

Oggi nell'area del Piave si producono 250 mila tonnellate d'uva all'anno, di cui però solo l'11% è della Doc Piave, rappresentata poi per il 10% da Raboso, osservando infine che il 7% di questo



e puro", insomma quello tradizionale, c'è da dire poi che non ha mai goduto dell'aggiunta d'uve appassite, e

se si richiedeva più "rotondità" alla sua genetica "spigolosità" si raccoglievano le

continua a pag. 19

granturismo

BMW – MINI

Lo showroom ad **Oderzo TV**.
Vendita e centro assistenza.



Oderzo TV
Via Serravalle 27
31046 ITALY

Granturismo s.a.s.
di Cella Stefano & C.
P. IVA e C.F. 04162820262

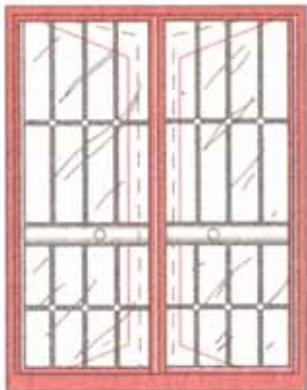
T +39 0422 816964
F +39 0422 810227

www.granturismogt.it
info@granturismogt.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



Dacia Duster. Sfacciatamente unico.



INCLUSIVE
4X2
DUSTER

DACIA

www.dacia.it

A 11.900 €* con 4 anni di Garanzia e 2 anni di Assicurazione Furto e Incendio.

Dacia Duster, il SUV unico in tutto: nel comfort e nella modularità, nelle prestazioni da vero 4x4 e nella sicurezza, nei consumi e nelle emissioni di CO₂.

*Dacia Duster 4x2 1.6 116v 110cc, prezzo chiavi in mano, IVA inclusa, IPT esclusa. Esempio di finanziamento: 72 rate da € 217 comprensive di Finanziamento Protetto, e Inclusive 4x2 Duster e 31K che comprende 2 anni di assicurazione Furto e Incendio Renault e l'Estensione della Garanzia Dacia Service che prevede una garanzia supplementare, rispetto a quella di cui beneficia la vettura, di un ulteriore anno o 100.000 km a partire dalla data di prima immatricolazione. TAN 0,99%, TAEG 0,55%, spese gestione pratica € 250 + imposta di bollo in misura di legge. Salvo approvazione FINRENAULT. Fogli informativi presso i punti vendita della Rete Renault e sul sito www.finanze.it, messaggio pubblicitario con finalità promozionale. È una nostra iniziativa valida fino al 31/05/2010. Consumi (ciclo misto): 7,5 l/100 km. Emissioni di CO₂: 177 g/km.



CONCESSIONARIA

borsoi



ODERZO (TV) - Via Fabrizio Ing. Plinio, 5 - 0422 717828

MUSILE DI PIAVE (VE) - Via Triestina, 11 - 0421 54708

FRANCENIGO DI GAIARINE (TV) - Via per Sacile, 156 - 0434 768480

continua da pag. 13

uve il più tardi possibile.

Oggi, grazie all'innovazione enologica, il Raboso è diventato quasi "amabile" grazie all'uso d'uve appassite, che hanno così smorzato la sua originale "villania" tannica e l'inconsueta acidità. Ma l'adoperare uve appassite è metodo nuovo che non ha tradizione!

Cosicché qualcuno vorrebbe, con questi presupposti, svilire l'atteso Raboso superiore, o "Malanotte" (che è poi il nome d'un borgo antico situato nella zona di Tezze di Vazzola, lì dove da secoli si coltiva la vite di Raboso Piave), giacché il "suo" disciplinare di produzione, approvato nel 2008, consente l'uso d'uve appassite in una misura compresa tra il 15 e il 30%, rendendo perciò furiosi i (pochi) custodi della tradizione (perduta).

L'atteso "Malanotte", che uscirà in commercio nel

novembre del 2011, sarà inoltre l'unica Docg a bacca rossa della Provincia di Treviso. Il Docg Raboso superiore, alias "Malanotte", non è dunque tutto figlio di quella tradizione "dura e pura" che si diceva, tuttavia rispecchia oggi "al massimo - sottolinea ancora Dayana - le preferenze di tutti quei consumatori che vogliono un vino con la giusta acidità equilibrata da un buon residuo zuccherino". Il vino Raboso Superiore "Malanotte" si presta ad accompagnare selvaggina, magari condita con spezie, arrostiti con sughi saporiti, carni alla griglia, carni rosse, cotechino, pollo alla diavola, formaggi importanti come Grana e stravecchio. Dà però il meglio di se stesso con tutti i piatti "grassi", dove la sua intrinseca acidità pulisce per bene il palato unto.

Mario Sanson

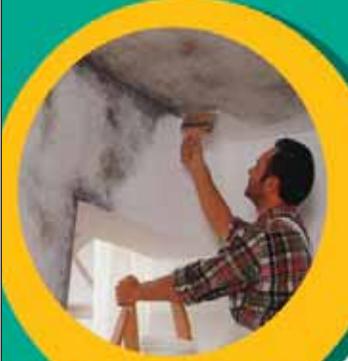
La tesina di uno studente di Codognè

La sgnapa di nonno Luigi

La grappa nostra, la "sgnapa" dei nostri nonni e la "graspa" dei nostri padri, insomma quella distillata un tempo in casa, più o meno di nascosto alla Finanza, ma fatta in abbondanza nei periodi delle due ultime guerre per l'allentata vigilanza, è oggi praticamente "inesistente", se non "morta"! Rimangono tuttavia abbondanti i ricordi, in buona parte raccolti da Andrea Betto di Cima-

villa di Codognè per la sua tesina di diploma alla Scuola Enologica di Conegliano. Andrea ha per lo più ascoltato il prozio Luigi Tomassella, 94 anni compiuti, di Godega, ma nato a Colle Umberto dove fu mezzadro dei conti Lucheschi.

La "sgnapa" derivava dunque dalla distillazione delle vinacce rimaste dopo la spillatura del vino nuovo e la successiva torchiatura delle medesime per aumentare appunto la resa in



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

AZIENDA 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. 041.590.5176

www.colorificiopostumia.it



Aperto tutto Agosto

www.tony-design.com

vino. Detta distillazione veniva poi fatta per lo più con alambicchi artigianali a fuoco diretto, alimentato con i "fassin" (fascine di tralci di vite) e specialmente d'inverno, dacché era il momento in cui nei campi vi era meno lavoro.

Per i distillatori case-recci delle nostre "Basse" le giornate migliori erano poi - sottolinea Andrea - quelle "uggiose e con la presenza di nebbia, dacché la bassa pressione dell'atmosfera manteneva l'aria stagna sul luogo cosicché l'odore della "sgnapa" non andava in giro!, e la nebbia nascondeva infine da sguardi indiscreti e da eventuali spie il fumo che si sviluppava dagli alambicchi". Se la distillazione procedeva in modo corretto, si toglieva dalla medesima la cosiddetta "testa", utilizzata poi per

massaggi contro i dolori articolari, ma anche su ferite.

Quindi la "sgnapa bona", che rappresentava la parte centrale di tutta l'operazione di distillazione, ed infine la "coda", che veniva recuperata e riutilizzata nella successiva "cotta". Ottenuta la "Sgnapa bona", i contadini la filtravano attraverso uno straccio con del cotone per eliminare infine eventuali torbidità. Il prodotto veniva quindi travasato in piccole damigiane o in bottiglioni impagliati, il tutto sistemato però in luoghi freschi al fine di ridurre eventuali "scoppi" dei



recipienti.

La "Sgnapa bona", che

usciva dagli alambicchi a non meno di 60-70 gradi alcol!, (il vero "ammazzacaffè" dei nostalgici!) era tutta consumata nell'arco dell'anno. Oggi la grappa moderna, con assai molti gradi in meno!, è per lo più servita in bicchieri "tulipano" al fine di esaltarne al meglio i profumi, ma ai tempi di "barba" Jio (lo zio Luigi) essa si consumava in piccoli, ma piccoli, "bicerin" (bicchierini), e uno dietro l'altro, specialmente quando nei campi c'era la "brosa al-

ta" (la brina)! MS



- Consulenza specializzata
- Progettazione gratuita
- Arredamenti su misura
- Rilievo misure gratuito
- Montaggi eseguiti da personale interno
- Consegne in tutta Italia e all'estero
- Assistenza post-vendita
- Agevolazioni pagamenti

Via Postumia, 92 **ODERZO**
 Telefono 0422 814852 - Fax 0422 814852
 Via Roma, 111 **FONTANELLE**
 Telefono 0422 809144 - Fax 0422 809124
www.expomobili.tv - expodesign@libero.it

Arrediamo la tua casa da oltre 30 anni

SCONTI FINO AL 70% SU TUTTA LA MERCE ESPOSTA PER RINNOVO MOSTRA

**APPROFITTA DEGLI INCENTIVI STATALI SUL CAMBIO
 DEI TUOI VECCHI ELETTRODOMESTICI O DI TUTTA LA CUCINA,
 PUOI RISPARMIARE FINO A 1.000 EURO.**

Ospedale riabilitativo di alta specializzazione di Motta di Livenza

Al servizio del benessere e della salute dei cittadini

L'Ospedale Riabilitativo di alta specializzazione di Motta di Livenza sorge nel centro del paese e si estende per un totale di 6.840 mq di area coperta e di 9.100 mq di area verde. Diviso in quattro padiglioni, dispone di 145 posti letto.

Attività specialistica ambulatoriale

Nell'Ospedale Riabilitativo è attivo un Servizio Poliambulatoriale che con la sua attività multidisciplinare garantisce sia prestazioni sanitarie ai pazienti che provengono dal territorio di Motta di Livenza e dalle province limitrofe, sia il supporto per le consulenze specialistiche dei pazienti ricoverati presso le UU.OO.

Aree specialistiche

Allergologia, Angiologia, Cardiologia, Chirurgia, Dermatologia, Ecotomografia, Endocrinologia, Fisiatria, Ginecologia, Medicina Interna, Neurologia, Neuropsicologia, Oculistica, Odon-tostomatologia, Ortopedia, Otorinolaringoiatria, Pneumologia, Radiologia Diagnostica, Reumatologia, Urologia.

Prenotazione delle prestazioni specialistiche ambulatoriali

La prenotazione delle prestazioni può essere telefonica, mediante il Call

center aziendale per Motta di Livenza, Treviso e Oderzo al numero 0422-322693 (dal lunedì al venerdì dalle 8.10 alle 17), o presso gli sportelli del centro prenotazioni dell'ospedale di Motta di Livenza, dal lunedì al venerdì dalle ore 7.45 alle 17.45.

Per le visite sono necessari l'impegnativa regionale rilasciata dal medico di medicina Generale ("modulo rosso"), la tessera sanitaria (nuovo modello o cartacea), la tessera di esenzione (per i possessori), il Codice fiscale.

Prenotazione visite fisiatriche

La prenotazione delle visite fisiatriche urgenti o sollecite (contrassegnate dal Medico di Medicina Genera-



Il centro prenotazioni

le o dallo specialista nei campi previsti nell'impegnativa regionale rispettivamente con B e D) viene effettuata esclusivamente allo sportello o inviando per fax l'impegnativa al numero 0422-867312.

La prenotazione delle visite fisiatriche senza indica-

zione di priorità viene effettuata anche telefonicamente al Call center aziendale Motta di Livenza - Treviso - Oderzo al numero 0422-322693.

Prenotazione visite specialistiche in libera professione

Per prenotare visite specialistiche in libera professione ci si può rivolgere agli sportelli del centro prenotazioni dell'Ospedale, dal lunedì al venerdì dalle 7.45 alle 17.45; oppure telefonare ai numeri: 0422-867396 / 0422-287403.

Il giorno stabilito per la prestazione specialistica, occorre rivolgersi preventivamente all'ufficio cassa dell'Ospedale di Motta muniti di richiesta del proprio me-

dicario 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.



L'ingresso dell'ospedale

Il pagamento va effettuato presso l'ufficio cassa dell'Ospedale di Motta dal lunedì al venerdì dalle 7.45 alle 17.45, ed è possibile anche con il servizio Bancomat.

I riferimenti

Ospedale riabilitativo di alta specializzazione di Motta di Livenza, Via Padre Leonardo Bello 3/c, 31045 Motta di Livenza (TV)

Telefono centralino: 04228671 - fax 0422867321

Web: www.ospedale-motta.it - E-mail : info@ospedalemotta.it

Centro Unico Prenotazioni CUP per prestazioni ambulatoriali - call center aziendale Motta - Treviso - Oderzo tel. 0422-322693 dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 17.

Ufficio Relazioni con il Pubblico 0422-867349/7280

Servizio check-up 0422-867229

Gli orari della Sanità nell'Opitergino-Mottense

L'AZIONE
ILLUMINATA
13 luglio 2010

aggiornati al 30/06/2010

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				
CARDIOLOGIA							
Equipe Medicina Oderzo							
Elettrocardiogramma			10.20-11.00				
Visite cardiologiche +ecg	14.00-16.30				14.00-16.30		
visite internistiche					14.00-16.30		ultimo venerdì di ogni mese
Visite internistiche per osteoporosi (con eventuale densitometria)				14.30-17.00			cadenza quindicinale
Cicloergometro		9.00-10.30					
Ecocardiogramma				10.00-11.30			
Holter	8.30-9.30						
CARDIOLOGIA							
dr. NERI Antonio ^							
Ecocardiogramma		8.00-11.00					
Visite cardiologiche + ECG		11.00-13.00					
dr. Ferri Marcello ^							
Visite cardiologiche + ECG	8.00-12.00						
Ecocardiogramma					8.00-12.00		

L'auto a Gas da Campaner

È il momento giusto per trasformare la tua auto* da benzina a Gpl

GPL

CAMPANER
PIAVON di ODERZO (TV)

Tel. 0422 752190 campanerauto@libero.it

PEUGEOT

*L'impianto GPL è installabile su qualsiasi autoveicolo alimentato a benzina.

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
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	15.00-15.40	15.00-15.40		15.00-16.00		
Ambulatorio Flebologia		15.40-17.00	15.40-17.00				
Ambulatorio Senologia							
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 pazienti				16-17.00	10-11.00		
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



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

	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>	<i>Sabato</i>	NOTE
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 tracclati EEG					9.00-12.00		
Dr.Zalotti 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	9.00-13.00						
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 fino al 31.1.2011)	8.00-12.00		8.00-12.00		8.00-12.00		
	14.00-17.30		14.00-17.30		14.00-17.30		
Ambulatorio bambini (0-8 anni)		8.00-12.00	10-12.40				
Ambulatorio visite per patologia	8-12.30	----	----				
		16.30-18.00	----		14.00-18.00		
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	8.15-13.00					
		14.00-15.30					
Valutazioni ortottiche (inclusi gli esercizi ortottici)	----	15.00-17.00		15.30-17.30			
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		9.00-16.00	9.00-13.00		
		13.30-15.30			13.30-15.30		
Dr. Verin Giulio ^ (cura in lista attesa)			8.00-13.00				

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	NOTE
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		
Ecografie follow up oncologico		14.00-17.30					
RM Articolare	8.00-13.00	8.00-13.00	8.00-13.00	8.00-13.00	8.00-13.00		
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 eco guidate	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 712221

Farmacia Carretta

Via Roma, 15 - Mansuè, tel. 0422 741138

Farmacia Dal Magro

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

PEDIATRI

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

Giovanni Parciannello, 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, MANSUÈ

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

L'HAI GIÀ VISTA?

LA NUOVA **RACCOLTA PUNTI A&O** 2010-2011

OLTRE 60 REGALI DI GRANDI MARCHE IL MEGLIO VICINO A TE

*Per te A&O ha proprio scelto il meglio!
La tecnologia e lo stile di Grandi Marche
come Bialetti, Guzzini, Imetec, Gabel,
Frette, Philips, Foppa Pedretti,
Roncato, Giordani, Clementoni.
Più di 60 regali fra cui scegliere,
per circondarti di comfort e di bellezza
in ogni momento della tua vita:
quando cucini e quando
hai cura della tua casa o del giardino.
Durante il relax, il gioco, il viaggio,
il divertimento, le vacanze.
E sul catalogo trovi anche consigli,
ricette e curiosità.*

IL MEGLIO VICINO A TE
ti aspetta nel tuo A&O!

FINO AL 7 MAGGIO 2011

www.aeo.it

SUPERMERCATI

A&O

il meglio vicino a te





Tende da Sole
Tende da Interno
Tende Tecniche
Coperture
Box Auto
Zanzariere
Ombrelloni
Gazebo