

Spazi Castellani

Anno II - Numero 2 - Dicembre 2022

**Cultura
Sostenibilità
Cambiamento**

**BUONO,
SANO E...
AL KM
GIUSTO!**

Marco Valletta

Docente al "Giuseppe Maffioli" di Castelfranco Veneto
Chef di "Nuova Casa Alice" e Alma TV - Canale 65



Beauty
STORE



Via Romanina, 7/P
31033 Castelfranco Veneto - TV
Tel./Fax 0423.491619
info@beautystorecastelfranco.it



Seguitemi su Facebook:
Beautystore Group
Fashion Beauty Academy - Castelfranco Veneto TV



Seguitemi su Instagram:
Beautystore Group
fba.academy

**BUONO
SCONTO
20%**

Valido fino al 31 gennaio 2023

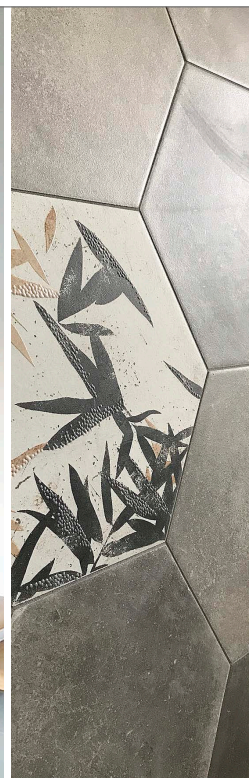
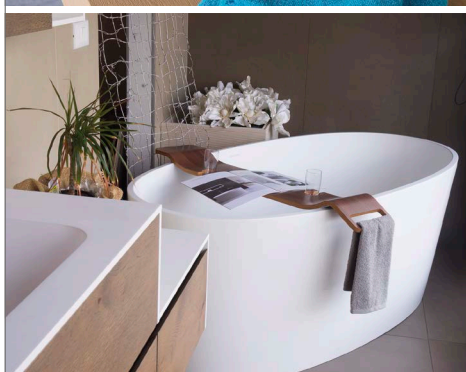
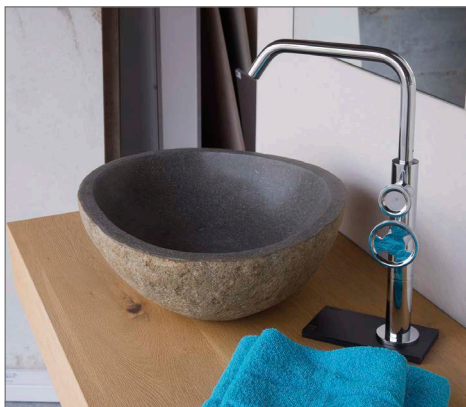
PRODOTTI, ATTREZZATURE
E ARREDAMENTI PER ACCONCIATORI
E ISTITUTI DI BELLEZZA

CORSI PROFESSIONALI
DI MAKE UP
... E NON SOLO



Fashion Beauty Academy

www.beautystoregroup.it





SUPERFICI



FORLIN

WWW.SUPERFICIFORLIN.IT

FISSA IL TUO APPUNTAMENTO PRESSO LO SHOW ROOM DIRETTAMENTE DAL NOSTRO SITO

VIA ASOLANA, 80 - FONTE (TREVISO) - 0423.946055
345.1373722 - INFO@SUPERFICIFORLIN.IT -  

GRES - ARREDO BAGNO - LEGNO



EDITORE

Grafi Comunicazione s.n.c.
Grafi Edizioni

Via Castellana, 109 | 31023 Resana (TV)
Tel. 0423 480154 | grafi@grafi.it
www.grafi.it | www.eedizioni.it

REALIZZAZIONE

Raccolta pubblicitaria,
grafica e stampa a cura di
Grafi Comunicazione
Grafi Edizioni

HANNO CONTRIBUITO

Marco Valletta
Leonardo Sernagiotto
Giacinto Cecchetto
Giancarlo Saran
Valentina Sanvido
Dario Corletto
Antonio Pratesi
Paolo Chinellato
Giuseppina Girlando
Sanzio Folli
Andrea Tosatto
Fiorenzo Caspon
Angelo Squizzato

Si ringrazia l'agriturismo con
camere e bottega Ca' de Memi,
per il contributo fotografico
del mais cinquantino

PERIODICITÀ

Annuale
a distribuzione gratuita

TIRATURA

20000 copie

FINITO DI STAMPARE

Dicembre 2022

L'Editore e la redazione
sono disponibili a ricevere
suggerimenti e contributi di
idee e di testi da parte di altre
associazioni e di cittadini attivi
nella società civile.

Nessuna parte di questa
pubblicazione è riproducibile, sia
dei contenuti sia del layout grafico,
senza il consenso scritto dell'Editore.

- 4 LO CHEF VALLETTA
RACCONTA LA SUA CUCINA,
GENUINA E SOSTENIBILE
- 9 IL RADICCHIO VARIEGATO
DI CASTELFRANCO
NEL PRIMO '900
- 13 LA RISCOPERTA
DEL CINQUANTINO
ATTRAVERSO
UN FAMOSO DOLCE
DELLA CASTELLANA
- 17 CUSTODIRE LE API
PER LA SALVAGUARDIA
DELL'AMBIENTE
- 19 ALIMENTAZIONE
SOSTENIBILE
PER IL PIANETA
E PER LA NOSTRA
SALUTE
- 21 LA RIGENERAZIONE
AMBIENTALE DI FIORENZO
CASPON, TRA RICORDO
DEL PASSATO E SGUARDO
AL FUTURO
- 22 RICONFERMATA
LA CHIOCCIOLA ALL'OSTERIA
PIRONETOMOSCA
- 25 GAST CAMPILONGHI:
BUONO, PULITO, GIUSTO
- 26 SALVIAMO NOI STESSI
E IL PIANETA A PARTIRE
DALLA NOSTRA TAVOLA
- 28 LA SOSTENIBILITÀ SECONDO
"SLOW FOOD"
- 33 RESTIAMO ACCESI,
MA SPEGNIAMO LA LUCE
- 34 VARIEGATO
DI CASTELFRANCO,
DELICATEZZA FIRMATA IGP
- 37 UNA PIANTAGIONE
DI NOCCIOLO BIOLOGICO
A LORIA

Siamo ciò che mangiamo

SOSTENIBILITÀ ED ALIMENTAZIONE, SONO QUESTI I TEMI DI CUI PARLIAMO IN QUESTO NUMERO. IL TOUR INIZIA DALLA TERRA, PASSA PER LA BUONA TAVOLA E PROSEGUE NELLA CURA DEL CORPO

Il tema alimentare rappresenta una delle grandi sfide dell'epoca attuale. Parlare di cibo al giorno d'oggi non significa solamente trattare un bisogno primario, quello dell'alimentazione, ma rappresenta qualcosa di ben più ampio. Dalla produzione, fino alla trasformazione e alla preparazione, sulla questione "cibo" si gioca gran parte del futuro del pianeta e del genere umano.

Ad esso si collegano il tema della sostenibilità e della tutela dell'ambiente, il tema del ritorno alle origini e alle tradizioni, anche enogastronomiche, di ciascun territorio. Infine il tema della giustizia sociale, del lavoro e della tutela delle diversità e della biodiversità, a livello globale.

In questo numero di Spazi Castellani raccontiamo alcune storie legate all'alimentazione, all'agricoltura, all'enogastronomia, alla luce di una riflessione complessiva su sostenibilità, salute e innovazione. Esaltando le eccellenze del territorio nella loro semplicità e genuinità. Raccontando persone che hanno saputo fare scelte controcorrente ispirate ai propri valori. Sullo sfondo di questo percorso un suono profondo: quello del richiamo alla terra, alla natura e alle nostre autentiche radici.

Daniele Quarello

GAZZOLA

T R U C K S



Veicoli
Commerciali

DAF



Gazzola S.p.A. cerca:

- Neo diplomato tecnico con specializzazione elettronica/meccanica. La risorsa selezionata verrà inserita in un contesto altamente professionalizzante, sono previsti infatti corsi di formazione retribuiti e completamente spesi presso le case costruttrici di primaria importanza rappresentate dall'azienda e attraverso l'affiancamento di colleghi esperti.
- Meccanico/meccatronico/elettrauto con esperienza. La risorsa verrà inserita in un programma di specializzazione in assistenza di veicoli commerciali e industriali di nuova generazione, compresi veicoli elettrici.
- Addetto alla presegnatura veicoli industriali con competenze tecniche basilari. La risorsa verrà formata con competenze trasversali al fine di acquisire l'autonomia nell'interagire con vari reparti interessati nello svolgimento della propria mansione.

Invia la tua candidatura - www.gazzolatrucks.com - Tel. 0423 495993



Lo chef Valletta racconta la sua cucina, genuina e sostenibile

STAGIONALITÀ E SEMPLICITÀ, SENZA ECCESSI DI MANIPOLAZIONE. MATERIE PRIME AL KM GIUSTO E DI PROVENIENZA CERTA. MA ANCHE RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E RACCOLTA DIFFERENZIATA. "VIVIAMO IN UNA REGIONE STRAORDINARIA, DOVE POSSIAMO TROVARE TANTI INGREDIENTI. MI PIACE PENSARE DI POTER FARE LA SPESA NELLE PICCOLE BOTTEGHE ARTIGIANE, USCENDO DI CASA A PIEDI O IN BICI"



Daniele Quarello
Giornalista

Chef affermato, già componente e portavoce della Nazionale Italiana Cuochi, star protagonista di programmi televisivi dedicati all'enogastronomia, docente all'I.P.S.S.E.O.A. "Giuseppe Maffioli".

ALESSIO ELETTRICITÀ
SICUREZZA E CONTROLLI

Via dell'Economia, 3
CASTELFRANCO VENETO (TV)
Tel. 0423 493602
www.alessioelettricità.it



AZIENDA CERTIFICATA



AZIENDA CERTIFICATA
1°- 2°- 3° LIVELLO



PSS
HUBILITY SOFTWARE

POINT SECURITY SERVICE
CERTIFIED
WWW.POINTSECURITY.IT

MARCO VALLETTA



Marco Valletta, napoletano trapiantato in Veneto, cucina da sempre ricercando sapori genuini, gustosi e naturali. Una cucina che non rinuncia al gusto, ma lo ricerca senza stravolgere la natura della materia prima. E con un occhio di riguardo alla ricerca dei prodotti del territorio, al "km giusto".

Professore, nella sua visione di cucina moderna ed innovativa, cosa significa cucinare in modo sano e sostenibile?

"Sostenibilità" significa sostenere la qualità del cibo servito in tavola. Curare le materie prime in cucina per la riduzione degli sprechi alimentari. Puntare al risparmio energetico nella trasformazione degli alimenti. Aumentare la consapevolezza nel cuoco di oggi che deve organizzare il proprio lavoro in funzione di una sostenibilità anche delle risorse umane. Cucinare sostenibile è cucinare evitando sprechi in senso molto ampio, ma è anche saper mangiare un po' di tutto e di tutto un po'.

Nel concreto cosa è possibile fare in una cucina per perseguire lo scopo di una maggior sostenibilità?

Nato a Napoli nel 1966, Marco Valletta frequenta l'Istituto Alberghiero cittadino, l'IPAS Cavalcanti, tra il 1980 e il 1985. Grazie al suo insegnante Felice di Tullio si appassiona alla qualifica di Cucina, vincendo nel 1983 il premio "Coppola" come miglior studente di tutta la Campania. Dopo varie esperienze di studio e lavorative, tra cui una negli Usa, si trasferisce appena ventenne in Veneto. Qui diventa professore all'istituto alberghiero, lavora in tantissime realtà dell'enogastronomia locale. Nel 1996 si laurea a Padova con una tesi di laurea molto particolare: "I Domenicani a Tavola". Dal 2000 al 2012 fa parte della N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi. Sono numerosi i volumi di cucina da lui curati. Partecipa anche a diversi programmi televisivi dedicati all'enogastronomia. L'esperienza più importante è al fianco di Donna Franca Rizzi conduttrice di "Casa Alice" dal 2017 al 2019 e poi in Alma TV dal 2021 al 2022 con la "Nuova Casa Alice, 400 puntante di piacevole cucina per tutti.

se avviene correttamente l'etichettatura del prodotto edibile da conservare. Cose semplici ed essenziali, da fare sempre tutti i giorni, tanto nelle cucine professionali quanto in quelle domestiche. Lo possiamo fare tutti, con un minimo di impegno.

La riflessione che pongo non è sui grandi sistemi. Partiamo dalle piccole cose. **Una sana raccolta differenziata**, ad esempio, oculatamente affrontata è un buon contributo, in tutte le cucine d'Italia. **Fare scelte di acquisto consociato tra più aziende similari, fare reti d'acquisto.** Ciò garantirebbe un grande risparmio energetico e una riduzione dell'inquinamento complessivo di un'azienda di ristorazione.

Scegliere produzioni alimentari dove la tracciabilità è chiara, ha valore e senso. Lo chef deve controllare cosa avviene in cucina: se c'è troppo scarto nelle mondature, se si lascia aperto il frigo per molto/troppo tempo, se il forno resta acceso inutilmente, se l'abbattitore è fisso a -18 per tutto il servizio. Razionalizzare ed organizzare il lavoro del proprio personale. Verificare

all'angolo

PIZZERIA D'ASPORTO
CON FORNO A LEGNA
IMPASTO TRADIZIONALE e INTEGRALE
72 ORE DI MATURAZIONE

SERVIZIO A DOMICILIO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

Via Centro 9/b SALVATRONDA di Castelfranco V.to (TV)
Tel. 0423 496240
CHIUSO IL MARTEDÌ

allangolopizzeriasport

ERGON®

Ergon Informatica Srl

Via per Salvatronda, 21 - 31033 Castelfranco Veneto, TV
Tel. 0423-4247 - Fax 0423-424880
Sito web: www.ergon.it
Posta elettronica: info@ergon.it



In che maniera il collegamento con il territorio può essere strategico per una cucina che punti ad essere maggiormente sostenibile?

Rifornirsi di prodotti al "km giusto", ovvero in un raggio chilometrico ragionevole, coniugando l'esigenza di trovare prodotti sani e naturali ad una distanza sostenibile, permette un grande risparmio energetico e garantisce una reale tracciabilità, laddove la serietà del produttore è misurabile e certificata. Noi viviamo in

una Regione straordinaria, io sono naturalizzato Veneto e sono fortunato ad aver lavorato con molte aziende e consorzi, che testimoniano una grande attenzione alle materie prime. Ho avuto l'onore e il piacere di poter trasformare questi prodotti in ricette buone e riconoscibili. **Occorre sensibilità a fare rete sia per chi vende sia per chi acquista.** Occorre promuovere la qualità facendo capire come utilizzare i prodotti nel giusto modo. Ad esempio far passare il messaggio che un buon olio d'oliva evo non può essere maltrattato durante la cottura.

LA FORMULA PER UNA CUCINA PERFETTA, SECONDO MARCO VALLETTA

"La ricerca del gusto deve avvenire nel modo più semplice e genuino possibile. Chiunque deve poter cucinare e degustare una pietanza riconoscendo gli ingredienti che ne fanno parte. Saper scegliere gli alimenti, seguire le stagioni, rispettare le materie prime, senza dover a tutti i costi ricercare l'elaborazione, è un modo di fare cucina saggio e sostenibile".

Evitare di rifornirsi di prodotti da luoghi distanti e spesso poco garantiti, ad esempio acquistare prodotti ittici che vengono da lontani oceani, senza saperne individuare l'etichettatura. Partiamo dai prodotti del nostro Veneto, abbiamo una ricchezza e una qualità incommensurabile.

E in merito alla stagionalità?

È una cosa che mi porto dietro come retaggio culturale e familiare. **Cucinare sempre ricette "in stagione" con "prodotti di stagione", così come variare le proposte dei**

piatti all'interno della settimana. E per di più sono un grande sostenitore delle "pietanze in unica commistione", proprio per saper articolare una proposta gastronomica coinvolgente per i cinque sensi. Nel nostro territorio troviamo espressioni culturali gastronomiche di ricette di lago, di mare, di fiume, di collina, di montagna. Il cuoco può sbizzarrirsi proprio legando la sua cucina ad uno o più territori che lo intrigano di più, senza ricorrere a prodotti che arrivano dall'altra parte del mondo, ma rimanendo sempre nella nostra Regione.

FERRAMENTA
Zannini
Riproduzione elettronica
chiavi - casseforti
Duplicazione chiavi auto

Impianti chiave maestra - Ricambi serrature blindate

Assistenza cell. 349 2314823

Via San Pio X, 163 - 31033 Castelfranco V. (TV)
Tel. e fax 0423 495150 - Cell. 349 8571928 - ferramentazannini@gmail.com

Tabaccheria FRACCARO
dal 1969 stiamo lavorando per voi

Via San Pio X, 59
31033 Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423 493627

La cucina contemporanea: quali tendenze ci sono in tema di sostenibilità?

Un po' mi fa paura pensare che la cucina possa essere di tendenza o magari anche contemporanea. La cucina è espressione di un quotidiano che si modella mese per mese, se non anno per anno. Basti ricordare quando si parlava di "novelle cuisine", "cucina molecolare", "cucina fusion". **Si metteva troppo nei piatti, oppure si iniziava a mettere troppo poco. Oggi dovremmo dire che la cucina deve essere "più giusta" a "misura del singolo". Sana e gustosa, genuina e misurata. Un consumatore deve essere certo che "mangia bene", perché mangia prodotti sani e che quindi "fanno bene".** Solo così lo chef diventa "promotore di salute" e al tempo stesso può far sognare, con la sua maestria e tecnica, ma senza eccesso di manipolazione delle materie prime.

Che ruolo possono avere gli istituti alberghieri e più in generale le scuole nel diffondere il valore della sostenibilità e della tutela dell'ambiente tra i ragazzi?

Gli istituti possono fare molto, promuovendo progetti specifici, ma credo che la sensibilità debba partire dalle famiglie. Si fa ancora fatica a promuovere la raccolta differenziata, ma è anche vero che i più giovani, i ragazzi, sembrano essere più attenti. Certamente la sostenibilità è fatta in tante azioni culinarie e non solo, ma devono essere buone pratiche vissute e viste. Spesso noi docenti non riusciamo a dare buoni esempi, magari amiamo predicare bene e poi siamo meno coerenti, ma sicuramente la scuola deve porsi un problema che non è legato ad un sapere di sostenibilità, ma di un saper vivere nella sostenibilità.



Nel territorio castellano in che maniera potrebbe essere declinato il tema della sostenibilità?

Promuovere una vita dinamica su misura per una "cittadina" e non voler a tutti i costi pensare di essere una grande metropoli. **Mi farebbe piacere pensare che le persone possano fare la spesa trascinando il carrello a due ruote senza dover andare in auto fin sotto bottega. E possano trovare tante botteghe artigiane, con tanti specialisti sapienti che ci vendono prodotti locali, sani e buoni.** Ma credo che proprio il fare la spesa in un modo meno frenetico possa trasformarci tutti in persone più "attente alla sostenibilità".



Borgo Pieve, 114
Castelfranco Veneto
T. 0423 491602
www.costapasticceria.it

Iper Castelfranco

LA SPESA DIFFERENTE PER MILLE MOTIVI

NUOVA APERTURA



DIM SUM GO
GENUINE ASIAN CUISINE



La nuova
frontiera
della
cucina asiatica.



www.iper.it/dim-sum

ABBIAMO RIFATTO IL LOOK.
Vieni a trovarci nel nuovo
corner SUSHI DAILY.
Il miglior Sushi preparato
ogni singolo giorno
con pesce selezionato
e materie prime di qualità.



PROVA LA NOVITÀ
SOFFICE RISO,
INGREDIENTI SELEZIONATI.
LA TUA POKÉ COLORATA
E VIBRANTE!

Crea la tua Poké

- 1 SCEGLI LA TUA BASE
- 2 COLORALA DI PROTEINE E VERDURE
- 3 ACCENDILA CON I NOSTRI TOPPINGS
- 4 HAI SETE? Prova la nostra bevanda all'aloe vera!
- 5 PAGA IN CASSA SUSHI DAILY



TI SENTI
GIÀ ALLE
HAWAII,
VERO?

I nostri SERVIZI



La spesa online
che ritiri quando
vuoi con la tua
auto.



La spesa facile
e comoda con
l'utilizzo del
palmare.



La parafarmacia
con
gli orari
dell'ipermercato.



Il tuo ottico di
fiducia
all'interno
dell'ipermercato.



PET FOOD STORE

Il negozio di animali
Iper La grande i,
dove trovi un'ampia
selezione di prodotti
specialistici, giochi
e accessori per i tuoi
animali.



Il distributore di
carburante
vicino al tuo
ipermercato.



La soluzione giusta
per acquistare
bevande
in grandi formati,
agevolando
le operazioni
di carico in auto.

Per orari e indirizzi
visita il sito iper.it

seguici su    



Il Radicchio Variegato di Castelfranco nel primo '900

In posa nella campagna che si estende subito a nord degli edifici della piazza del Mercato. Il castello, le torri e il Duomo fanno da sfondo alla zona degli orti e della coltivazione del radicchio variegato - attuale settore di via Damini, anni '20 del 900
(Biblioteca Comunale di Castelfranco Veneto, Archivio fotografico)

DOCUMENTI STORICI RACCONTANO LA PRIMA MOSTRA A CASTELFRANCO NEL 1913. E NEGLI ANNI '30 I GIORNALI NARRANO L'ARRIVO DELLO STESSO NEGLI STATI UNITI CON L'APPELLATIVO DI "INSALATA ORCHIDEA"



Giacinto Cecchetto
Storico

I documenti storici finora raccolti collocano le prime colture di radicchio variegato di Castelfranco verso la fine dell'800. Pochi anni dopo vi furono le prime Mostre organizzate in città, in cui il radicchio variegato era presentato come la coltura tipica dell'epoca nella castellana.

1913

La prima notizia sinora acquisita sulle Mostre del Radicchio risale al 1913. Grazie all'iniziativa della **Cattedra Ambulante di Agricoltura di Castelfranco Asolo** (principale istituzione di istruzione agraria, rivolta prevalentemente ai piccoli agricoltori, e presente in tutta Italia), il Comune di Castelfranco eroga alla Cattedra stessa un contributo di 60 lire per "indire una **mostra invernale del radicchio variegato e di altre verdure**" finalità indicata nella deliberazione n. 2 della Giunta Comunale del 22 novembre 2013.

ELECTRON
Impianti Civili ed Industriali



scopri i nostri servizi

CQOP SOA
COSTRUTTORI QUALIFICATI OPERE PUBBLICHE

Via Borgo Vicenza, 37 - **Castelfranco V.** (TV)
Tel. 0423 720432 - Fax 0423 729636
info@selectronsrl.com - www.selectronsrl.com

Tende Battaglia

Tende d'Arredo e da Sole



CASTELLO DI GODEGO (TV)
Via Leonardo Da Vinci, 18
Tel. e fax 0423 467918 - Cell. 335 7589462
info@tendebattaglia.it
www.tendebattaglia.it

*Lo Stile
che distingue...*



Piazza XXIV Maggio, già piazza dell'Uva: mostra del radicchio variegato - anni '50 del '900
(Biblioteca Comunale di Castelfranco Veneto, Archivio fotografico)

Il radicchio variegato al tempo costituiva il solo prodotto "tipico" del comune e probabilmente, con i bozzoli di baco da seta, una delle poche risorse aggiuntive nei magri bilanci delle famiglie contadine. Ma è dalla relazione del direttore della Cattedra, il dottor Guido Torresini, relativa alle manifestazioni e alle attività del 1913 che si accerta e si tratta in modo circostanziato delle tre manifestazioni di "indiscutibile importanza per l'agricoltura locale": la "Mostra bovina Archeson (10 agosto); la Prima Mostra Campionaria di Frutta ad Asole (5 ottobre), la Mostra di Radicchio Variegato ed ortaggi di Castelfranco Veneto (19 dicembre).

1915

Il radicchio di Castelfranco torna alla ribalta nel 1915, ma non in documento ufficiale, bensì nel diario personale del garzone del barbiere in Piazza Giorgione. Si tratta del quattordicenne Dino Scarabellotto che nel suo diario racconta un curioso episodio relativo alla Pala di Giorgione e riferendosi ai castellani come "buoni ortolani, quasi tutti coltivatori del rinomato radicchio variegato di Castelfranco..."

1919

Nel dopoguerra, a partire dal 1919 e fino al 1927, il professor maestro Giacomo Rigoni, direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Castelfranco Asole, citò più volte la mostra del radicchio tra le più importanti manifestazioni dell'epoca. Nel 1919 scrive che la manifestazione "ebbe esito soddisfacente, malgrado le numerose difficoltà ed avversità della stagione, e che vi presero parte 36 concorrenti e furono assegnati premi per L. 365, medaglie e diplomi". La giunta comunale castellana invece lo stesso anno "ha deliberato, seguendo la bella tradizione degli anni precedenti, di indire e di organizzare anche quest'anno la consueta Mostra che abbia sempre esito soddisfacente. Allo scopo di mantenere vivo tra gli orticoltori l'amore e la passione per la loro arte, tendendo a migliorare ed intensificare lo sviluppo delle colture ortensi che offrono un reddito cospicuo per l'esteso commercio che ne deriva del mercato locale e in quelli limitrofi, questo Ufficio ha rinnovato il programma con premi in denaro aumentati rispetto alle annate precedenti per sopperire ai maggiori sforzi e spese che i piccoli ortolani sostengono per ben figurare nella mostra stessa...". **La lettera rivolta dal Comune al Commissario Prefettizio si chiude con richiesta di contributo. Il Comune stanziò 120 lire e la Banca Popolare contribuì con 100 lire.**

1922

Il direttore della Cattedra Rigoni scrive al sindaco di Castelfranco Ubaldo Serena il 20 dicembre 1922 spiegando che il venerdì successivo si sarebbe svolta la "consueta, tradizionale" **Mostra del Radicchio**. Il luogo prescelto per la manifestazione è "Piazza dell'Uva, ovvero il paviglione in caso di pioggia... La Mostra

N.S.C.

NUOVE SMALTERIE CASTELLANE S.R.L.



NUOVE SMALTERIE CASTELLANE S.R.L. - Sede legale ed operativa:
Via Sile, 21 - 31033 Castelfranco Veneto (TV) | Tel. 0423 490451 | Fax 0423 720090

rappresenta un'oasi di freschezza ed una tavolozza superba, che nel grigiore della stagione e delle campagne gelate solleva e conforta l'animo". **Piazza dell'Uva** è la piazza poi chiamata Piazza XXIV Maggio dove fu successivamente posto il monumento ai Caduti della Prima Guerra Mondiale, inaugurato nel 1924.

1934

Rodolfo Protti pubblica nella Gazzetta di Venezia del 26 dicembre un lungo articolo intitolato "La Mostra del radicchio a Castelfranco Veneto". "Il radicchio di Castelfranco nei pomposi esemplari acconciati per la mostra, si presenta nella forma come un fiore e un solo esemplare ha spesso la vistosità di un mazzo nuziale... Questi fiori enormi vengono, con arte raffinata, disposti in bassi cesti di vimini, a larga e robusta treccia, dal cratere capace: e l'abilità dell'apparecchiatore ottiene toni ed effetti di bellezza incomparabile: perché se il radicchio trevisano è magnifico nel corruscare dei due suoi colori, esso non è che una ripetizione costante del rosso sul bianco, mentre nel suo radicchio Castelfranco ostenta tutte la gamme e tutte le combinazioni di tutti i colori... **Mi dicono che solo da cinquanta anni circa data questa secessione vegetale del radicchio dal gran ramo del radicchio trevisano, e fu primo un ortolano a ottenere la grande variegazione e il gran successo, per felice selezione dei semi:** a successivi perfezionamenti giunse Renzo Puppato, mio ospite e mentore, tolto da morte poche mesi fa



Mostra del radicchio variegato e di altri ortaggi lungo il passeggio Dante - fine anni 20 del '900 (gentile concessione Donata Sartor)

alle dilette cure dei suoi orti... Semplicissimo il processo: si semina il seme, fitto in aiola, a Giugno: a fine Agosto si trapiantano le piantine in quadro a distanza di venticinque centimetri; alla fine di Novembre o ai primi di Dicembre, avanti i grandi geli, si ripongono le piante in locali riparati, diritte, addossate le une alle altre, coperte di paglia secca: in circa quindici giorni si compie la forzatura, consistente in quel così detto "imbiancamento" che toglie al verde del fogliame la caratteristica di erba comun, per conferirgli l'onore delle porpora, misteri del calore, della luce, della clorofilla.

1936, 27 dicembre

La Gazzetta di Venezia pubblica un altro articolo di Rodolfo Protti dedicato ai "Miracoli del radicchio di Castelfranco. La Mostra di Natale. Il problema della conquista dei mercati. La concorrenza...ai fiori". Protti racconta come **"il radicchio variegato abbia fatto agli Stati Uniti la fortuna degli orticoltori italiani che ve lo hanno introdotto e ove, con appellativo felice, viene chiamato "insalata orchidea"** per compendiare in

una parola la straordinaria varietà e bellezza delle tinte". L'articolo paragona un possibile sviluppo di questa coltura a quanto fatto dal Belgio con la sua "cicoria bianca del Belgio" esportata già in tutto il mondo. "Attualmente gli ortolani di Castelfranco impiegano per le spedizioni grandi panieri di vimini (corbe) rotondi del diametro di circa m. 1,20 e alti trenta centimetri circa, nei quali la cicoria fa bellissima mostra ed è preservata da fermentazioni e danneggiamenti".



S. GOTTARDO
Cooperativa di Servizi Agricoli e di Consumo

AGRICOLTURA
GIARDINAGGIO
CONSULENZA TECNICA
PRODOTTI PER IL RISCALDAMENTO

VASTO ASSORTIMENTO PER AMICI A QUATTRO ZAMPE E CAVALLI

Via Montebelluna, 61 di Salvarosa • 31033 Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423 490461 • Fax 0423 729817
info@cooperativasangottardo.com • www.cooperativasangottardo.it




**ENERGIE ALTERNATIVE
TERMIDRAULICA
CLIMATIZZAZIONE
CENTRO TECNICO ASSISTENZA**

EUROSERVICE srl
Via Per Salvatronda, 21/a - 31033 Castelfranco V.to (TV)
Tel. 0423 491755 - Fax 0423 771015
info@euroservice-srl.net - www.euroservice-srl.net



la tua **auto**, in mani **fidate**.

OLTRE
45
ANNI DI
PROFESSIONALITÀ

- Carrozeria
- Gommista
- Officina meccanica



CARROZZERIA SAN GIORGIO srl

VIA SAN GIORGIO, 102 - 31033 CASTELFRANCO VENETO (TV) - TEL. 0423 49.18.69
info@carrozzeriasangiorgio.net - www.carrozzeriasangiorgio.net



Scopri di più sul sito!



**Cerchi un contratto stabile? O un lavoro flessibile?
In ogni caso, sei nel posto giusto.**

Stabilità contrattuale, orari flessibili, formazione continua e possibilità di fare carriera:
ecco quello che può offrirti McDonald's.

Ci stai ancora pensando?

**Porta il tuo CV nel ristorante McDonald's di CASTELFRANCO VENETO - Via Circonvallazione Ovest, 2/A
oppure invialo a: maevasrl.mcd@gmail.com**





La riscoperta del cinquantino attraverso un famoso dolce della castellana

LA PICCOLA PANNOCCHIA PRONTA IN 50 GIORNI, COLTIVATA NELLA CASTELLANA NELL'AMBITO DI UN PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ, È LA BASE DI UN DOLCE PREMIATO DALL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



Giancarlo Saran
Medico, scrittore

Nel primo '900 era considerata una della varietà di mais più pregiate. Stiamo parlando del **Cinquantino della Castellana, mais a ciclo breve (50 giorni di tempo per la maturazione)**. La pannocchia più piccola del mais tradizionale, ma non meno gustosa. La sua polenta era dieta quotidiana dei contadini che ne seminavano il germe dopo aver consegnato il raccolto principale (frumento e mais) ai signori in villa, ma la stagione ancora permetteva di mietere e raccogliere il frutto per la famiglia.

la Favorita

PIZZERIA & RISTORANTE



CHIUSO LUNEDÌ

Via Rizzetti, 18 (di fronte allo stadio) | Castelfranco Veneto - TV | Tel. 0423.723474
www.lafavoritapizzeria.com



Con l'affermarsi delle colture intensive il cinquantino è praticamente sparito, anche se il più autorevole studioso del tempo, Tito Vezio Zapparoli, lo classificò tra i più pregiati prima che gli ibridi dettassero legge. Nella castellana un manipolo di eroi, guidato da Renato Ballan, dopo essersi procurati nel 2013 il genoma originale, hanno iniziato a coltivarlo, sino a raggiungere piccole quantità commerciabili. Un progetto promosso dalla Condotta Slow Food della Castellana e della Comunità Slow Mays, assieme agli agricoltori. "Non si tratta solo di salvaguardare la biodiversità,

con le sue storie e la sua tradizione – spiega Ballan – ma questa coltura ha anche un importante valore ambientale. Consuma meno acqua e permette di salvaguardare meglio costi ed equilibri nelle nostre campagne". Una coltura dunque più sostenibile rispetto al mais tradizionale, in primis per il minor consumo di acqua. Nel 2021, in occasione dei festeggiamenti dei 1.600 anni della fondazione di Venezia, il cinquantino è diventato la base di un dolce celebrativo. La Torta Costanzo una felice intuizione tradotta poi in ricetta da Alberico

BIOS
Gluten Free
Alimenti senza Glutine e Bio

Convenzionato ULSS
NEGOZIO PER CELIACI Alimenti Bio e per Diabetici

Martedì, Mercoledì, Giovedì, Venerdì 09.30-13.00 / 15.30-19.30
Sabato 09.30-18.00 - Lunedì Chiuso

Via Borgo Treviso, 164/M
31033 Castelfranco V.to (TV) "Bastia Castellana"
Tel. 0423 1920736 - Cell. 331 7955100
E-mail: janezbgf@gmail.com - [f](#) Bios Glutenfree

MesRetail
www.mesretail.com

VENDITA LAMPADE
E CONSULENZA
ILLUMINOTECNICA
A CASTELFRANCO V.

SCONTO 10%
ACQUISTA ONLINE!
(CODICE SCONTO: MES10)

342 0678538
info@mesretail.com

Titton della Pasticceria Opera di Castelfranco Veneto. Dolce che ha ottenuto un importante riconoscimento. Il **Premio Dino Villani assegnato dall'Accademia Italiana della Cucina** a prodotti artigianali che sappiano valorizzare al meglio il territorio. Castelfranco Veneto nel 2022 ha visto per la prima volta questa importante medaglia di valore nazionale arrivare in tavola.

Oltre al cinquantino, il dolce racchiude in sé altri importanti elementi del territorio. Dagli orti arriva l'originale Radicchio variegato, fratellino minore del più noto trevigiano, dai colori che rimandano alla tavolozza di un pittore. **Vi sono poi le spezie sul cui commercio Venezia aveva costruito la sua fortuna.** Tra XV e XVI secolo "raggiunse il monopolio di levante e ponente",

acquistandole in Oriente per poi esportarle in tutta Europa. Centro di gravità permanente il mercato di Rialto dove ancora adesso troviamo la Ruga degli Spezieri. Ora il pepe è diventato "cosmopolita", ma le sue origini sono ben precise, nel Borneo. Artefice di questa rinascita il veronese Gianni Frasi. Nel 2004 lo spleen di ricordi familiari lo spinge a recuperare un'attività dimenticata dagli anni sessanta. Con l'amico veneziano Celso Fadelli (editore di profumi), prendono l'aereo che li porta a Kuching, capitale del Sarawak, nel Borneo occidentale. In quell'angolo di mondo



LA TORTA COSTANZO

La Torta Costanzo, in jam session golosa con il nobile pepe, il rustico cinquantino. Queste le basi che, da una intuizione che voleva tradurre in ricetta varie citazioni storiche legate a Venezia e al territorio, hanno dato vita ad una torta, semplice all'aspetto, ma intrigante al gusto, tanto da diventare un instant classic, a cui è stato assegnato, con pieno merito, il prestigioso Premio Dino Villani.

compratori e produttori non si erano mai posti il problema della qualità, ignorando le enormi potenzialità che la terra offriva con i suoi frutti. "Volevo restituire alla spezia la sua dignità, ci sarà un motivo se, un tempo, con tre chili di pepe i veneziani si compravano un palazzo sul Canal Grande". **Nasce così Maricha, sui colli veronesi, l'unico laboratorio al mondo ad occuparsi solo ed esclusivamente di pepe.** Stefania, la moglie di Frasi, ha scelto per la Torta Costanzo la variante Kuching, il cui gusto lungo lascia il segno.

Il tocco finale con le more, un'ideale joint venture storica (di civiltà rurale) e geografica (con la nobiltà dei Costanzo).

Il gelso un tempo era l'equivalente del maiale, non si buttava via niente. Le foglie utili per la bachicoltura. Fondamentale per l'equilibrio dell'ecosistema. Le sue radici, con un legame erculeo al terreno sottostante, strategiche per trattenere le viti sui declivi collinari (ecco le "viti maritate"), ma anche guardiane, nei viottoli di pianura, a che rigagnoli e fiumiciattoli scorressero con i loro argini resistenti. La bacca prevalentemente bianca, al nord. Quelle rosse (la Sicilia regina) dalle mille virtù. Ricche di ferro (seconde solo agli spinaci); dolci ma eclettiche.



LA BONTA' SI FA IN 3!

Panificio | Caffetteria | Pasticceria





QUAGGIOTTO

19 · 52

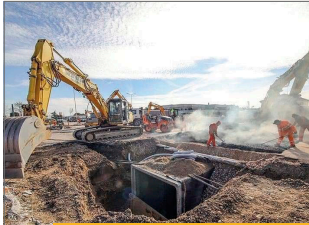
Trova il tuo negozio Quaggiotto a Castelfranco Veneto !

quaggiotto.it

APALLOSA
A. P. 1952

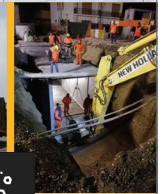
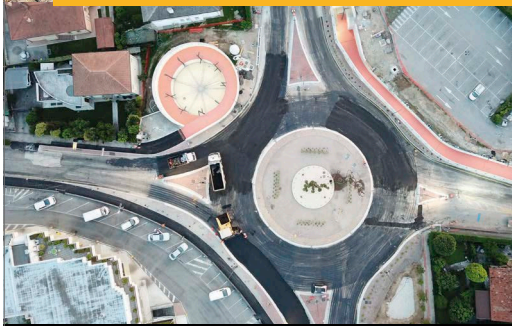
Seguici su:
  [@Panificio Quaggiotto](#)





Adriatica Strade

COSTRUZIONI GENERALI S.R.L.



LAVORI STRADALI

Sviluppiamo e progettiamo opere stradali e lavori ferroviari in tutto il nord Italia.



PROGETTI EDILI

Predisponiamo opere di edilizia civile, condotte, allacciamenti e opere fluviali e di difesa idraulica.



DEMOLIZIONI SPECIALI



Adriatica Strade si è strutturata negli anni per le grandi attività di demolizioni speciali e per il recupero dei materiali ricavati.



FORNITURA MATERIALI

Dalle attività di demolizione, recuperiamo e ricicliamo materiali inerti che trasportiamo e forniamo in tutto il territorio Veneto per dare loro nuovo utilizzo.

Via Circonvallazione Est, 5
31033 Castelfranco Veneto (TV) Italy
Tel. 0423 497956
www.adriaticastrade.com
adriaticastrade@adriaticastrade.com

Siamo anche su  



Agrigeo S.R.L.

Riqualificazione delle Ex Cave Saviane



San Liberale

di Perin Franco & C.

ONORANZE FUNEBRI

335.7570442 - 348.8941697
0423.722396

Via dei Carpani 13/D
CASTELFRANCO VENETO
www.onoranzefunebri-sanliberale.it

L'Angolo Fiorito

di Loretta

348 9853625

348 8941697

Via Redipuglia
(vicino al cimitero)
31033 Castelfranco V.to
www.langolofioritodilori.it



Custodire le api per la salvaguardia dell'ambiente

LA TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ TRA GLI OBIETTIVI DEL GAC. NATO NEGLI ANNI 80 AD OGGI RACCOGLIE 100 SOCI ATTIVI E PROMUOVE CAMPAGNE DI SENSIBILIZZAZIONE NELLE SCUOLE



Valentina Sanvido
Presidente Gac



Dario Corletto
Vicepresidente Gac

"Le api sono "insieme" e non individui. Fuori dalla comunità non possono vivere", diceva Mario Rigoni Stern e lo stesso vale per il **"Gruppo Apicoltori della Castellana"**. Una comunità che vive grazie ai soci che lo compongono, per la prevalenza apicoltori hobbisti e persone affascinate dal meraviglioso mondo dell'alveare. Il gruppo (GAC) è una realtà attiva nel territorio della Castellana già dagli inizi degli anni '80 ed ufficializzata come Associazione iscritta all'albo di Castelfranco nel 2015 grazie all'allora Presidente Paolo Berlese. La sede si trova in via Lovara, 4. Lo scopo principale è **promuovere l'apicoltura e il rispetto dell'ambiente**, in particolare

attraverso la sensibilizzazione nelle scuole. L'associazione promuove la conoscenza dell'opera benefica delle api per l'agricoltura e l'ambiente e crea inoltre momenti di aggregazione tra i soci. Come tutti noi sappiamo le api ci offrono una serie di prodotti: polline, pappa reale, propoli, cera oltre che miele. Con i suoi gusti e profumi, il miele racchiude un tassello speciale di ciò che ci circonda, rispecchiando gli odori e le caratteristiche del territorio in cui è stato prodotto dalle api e che varia ad ogni annata. Inoltre **l'ape, sentinella dell'ambiente**, svolge un ruolo fondamentale per l'ecosistema apportando benefici non solo all'agricoltura. Basti pensare che, attraverso l'impollinazione, assicura la biodiversità consentendo la riproduzione di circa il 90% delle piante selvatiche e il 70% delle colture alimentari. Questo importante meccanismo è però sempre più a rischio in quanto la sopravvivenza delle famiglie di api mellifere e degli insetti



impollinatori in genere è minacciata principalmente da tre fattori. Utilizzo eccessivo e non oculato di pesticidi, cambiamento climatico e perdita di biodiversità. L'**apicoltore** non è più solo un semplice raccoglitore, ma è un **prezioso custode di questi insetti** ed è diventato indispensabile per mantenerli in vita. **Ognuno di noi può contribuire attivamente alla salvaguardia degli impollinatori** attraverso piccole scelte quotidiane: ad esempio l'acquisto di miele da produttori della zona e la scelta di alimenti che derivano da un'agricoltura rispettosa dell'ambiente.

PER MAGGIORI INFO
gruppoapicoltoricastellana@gmail.com



APEPAK nasce a Castelfranco Veneto: un tessuto di cotone biologico intriso di cera d'api, olio di Jojoba e resina di pino naturale, certificato e progettato per conservare frutta, verdura, formaggi, pane, biscotti e dolci.

L'alternativa all'utilizzo di plastica, cellophane, alluminio e involucri usa e getta, lavabile, riutilizzabile per oltre sei mesi, biodegradabile.

PRATICO perché si plasma con il calore delle mani sigillando il cibo al suo interno e regolando la traspirazione degli alimenti freschi per aumentarne la durata.

ETICO perché fatto a mano da persone diversamente abili, impiegate dalla Cooperativa Sociale L'incontro Industria 4.0.

Vai su www.apepak.it per conoscere tutti i prodotti e acquista utilizzando il codice **CASTELLANA20** per godere del **20% di sconto sul tuo primo acquisto**.

P.zza della Serenissima, 20/211 - Castelfranco Veneto (TV)
345 6331236 - 342 6642115 - info@apepak.it



innexus

innexus.it



RICARICA AUTO ELETTRICHE

made by
ENSTO

Comodità e innovazione per la **ricarica dell'auto**

INNEXUS s.r.l. • Piazza XXIV Maggio, 6 • 31033 Castelfranco Veneto (TV) • 351 8529847 • info@innexus.it


**edilizia
generale**

COSTRUZIONI E RISTRUTTURAZIONI


dinamika
by edilizia generale

SHOWROOM ARREDO E COMPLEMENTI

www.edilizia-generale.com

Via Borgo Monte Grappa, 70 - 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)

Tel. 0423.18.55.223 - Cell. 320.197.60.30

info@edilizia-generale.com - info@dinamika.store



Alimentazione Sostenibile per il Pianeta e per la nostra Salute

CHE SCELTE POSSIAMO FARE A LIVELLO INDIVIDUALE PER TUTELARE LA NOSTRA SALUTE E NEL CONTEMPO PRESERVARE L'AMBIENTE?



Antonio Pratesi
Medico, dietologo

Un decalogo di azioni semplici e concrete per migliorare la nostra salute e salvaguardare l'ambiente.

1. Comperare e utilizzare il cibo in modo da non doverne buttare nella spazzatura.
2. Bere acqua di rubinetto ove possibile o delle fontane pubbliche (ad esempio acqua del sindaco). Evitare bevande zuccherate o dolcificate (thè, aranciate, cola, succhi di frutta, sportdrinks): non sono salutari ed inquinano.
3. Contrariamente a quanto gli "esperti" ci propongono da oltre 30 anni, vino, birra e altre bevande con alcol non sono alimenti e non sono bevande salutari (ad es. aumentano il rischio di tumori: esofago, fegato, mammella...).

L'OMS sostiene che "meno alcolici si beve e meglio è". Il vino ha quasi il doppio delle calorie della cola! Bere acqua è un vero gesto rivoluzionario: aiuta la salute e l'ambiente!

4. Aumentare il consumo di cereali come pasta, riso, mais... Ridurre il consumo di alimenti trasformati dall'industria: ad es. biscotti, snack, patatine, dolci...
5. Aumentare il consumo di legumi (fagioli, piselli, ceci...) perché sono associati a longevità e basso peso corporeo.
6. Ridurre il consumo di carne e formaggi. Preferire carni da animali di piccola taglia (polli, tacchini etc). Idem per il pesce: preferire pesci di piccola taglia. Anche le uova hanno un basso impatto ambientale.
7. Aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno 5 porzioni al dì), specie quella locale e di stagione.

8. Avere una dieta basata per lo più su prodotti di origine vegetale.
9. Usare meno auto, moto, ascensori. L'attività fisica, camminare, andare in bici, coltivare un orto, riducono la mortalità per tutte le cause prevalenti: tumori, diabete mellito, malattie cardiovascolari.
10. Piantiamo alberi, siamo sobri, riusiamo, ripariamo, ricicliamo, compriamo meno vestiti, consumiamo meno e godiamo delle piccole cose della vita, come stare con persone care; leggiamo più libri e guardiamo meno la TV e i social, che plasmano le nostre idee.

Il pianeta è uno e se vogliamo mantenerlo abitabile nel futuro dobbiamo agire ora.

SUL WEB
www.dietaesalute.it

HEALTH RECOVERY

FISIOTERAPIA SERVIZIO A DOMICILIO ED EMERGENZE
DOTT. MICHELE SQUIZZATO



La fisioterapia a casa tua.
Segui le pagine social per info e promozioni.

📞 346 2879471 ✉ hrcastelfranco@gmail.com 📍 Health Recovery Fisioterapia 📷 [health_recovery_castelfranco](https://www.instagram.com/health_recovery_castelfranco)



INDUSTRIAL CARS

Una strada da percorrere insieme



Vendita veicoli

Assistenza e
manutenzione

Vendita ricambi



Siamo anche a **Castelfranco**

Via Staizza, 35 - 31033 Tel. 0423 420012

CI PUOI TROVARE A :

- THIENE Viale dell'Economia, 4 - 36016 TEL. 0445 807500
- VICENZA Via dell'Economia, 7 - 36100 TEL. 0444 960521
- BRENDOLA Via dell' Emigrante, 16 - 36040 TEL. 0444 830724
- VILLORBA Via Roma, 155 - 31020 TEL. 0422 608811
- PEDEROBBA Via Feltrina 45/47 - 31040 TEL. 0423 688214

IVECO

FIAT
PROFESSIONAL



industrialcars.it



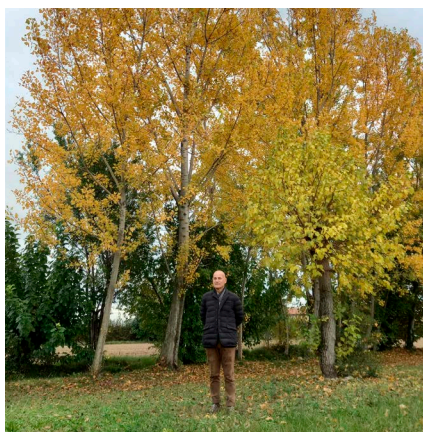
La rigenerazione ambientale di Fiorenzo Caspon, tra ricordo del passato e sguardo al futuro

L'IMPRENDITORE DI FANZOLO ACQUISTA CAMPI PER PIANTARE ALBERI E RICOSTRUIRE IL PAESAGGIO VENETO PERDUTO CON LE COLTIVAZIONI INTENSIVE. «SUI MIEI TERRENI HO VISTO TORNARE LE LUCCIOLE, ORMAI SCOMPARSE».



Fiorenzo Caspon
L'imprenditore che salva gli alberi

«Ho restituito alla terra quello che ho preso». La voce di Fiorenzo Caspon, 67 anni, è ferma, di chi non si lascia vincere dai sentimentalismi. È la voce di chi crede fortemente in quello che fa, nonostante gli enormi ostacoli che si è trovato ad affrontare. La storia di Fiorenzo è rimbalzata alle cronache nazionali un paio di anni fa, quando il nostro Paese ha potuto conoscere questo imprenditore di Fanzolo che compra campi e terreni unicamente per piantumare alberi e arbusti, spesso provenienti da espianti dovuti a opere pubbliche, con lo scopo di ricreare il paesaggio agricolo della sua infanzia. **Dal 2009, Fiorenzo ha acquistato e ripopolato 120 campi per oltre 700mila metri quadri di terreno agricolo, sottratto dal cemento o da uno sfruttamento agricolo intensivo.**



Fiorenzo non ha solo piantato alberi, ma ha anche scavato e realizzato fossi e ruscelli per far percorrere l'acqua, non a scopo di irrigazione, ma come elemento paesaggistico, in ricordo delle antiche rogge. Un'azione di rigenerazione ambientale e territoriale assolutamente priva di scopi utilitaristici, mossa unicamente da una grande passione, come ripete spesso Fiorenzo. In un'Italia sempre più assetata di acqua, Fiorenzo è consapevole di lottare contro i mulini a vento:

«Gli uomini di potere non si preoccupano del futuro della nostra terra e non si rendono conto che tra pochi anni qui non ci sarà più acqua. Non si sta facendo niente per salvaguardare l'ambiente e il territorio, ma in nome del profitto si continua a dissanguare una terra che abbiamo sfruttato, violentato e che non ne può più di noi».

C'è tuttavia ancora una speranza, secondo Fiorenzo, e sono le nuove generazioni: «Moltissime scolaresche, di tutte le età, vengono a trovarmi e a visitare i miei terreni con percorsi didattici. Le insegnanti sono straordinarie e il loro aiuto è fondamentale». Infine, Fiorenzo invita la popolazione a visitare i suoi terreni: **«Tutti possono venire qui per fare pic-nic o passeggiate in bici o a piedi, l'importante è non passare con auto e mezzi pesanti e non lasciare per terra rifiuti».**

Leonardo Sernagiotto
Giornalista



VIELMO ARCHITETTI

via Roma, 9 - Castelfranco Veneto (TV) - 0423 495999 - info@studiovielmo.com

www.studiovielmo.com



Riconfermata la Chiocciola all'Osteria Pironetomosca

IL LOCALE DI MORENO E FABIO CATTAPAN HA OTTENUTO ANCORA UNA VOLTA IL PRESTIGIOSO RICONOSCIMENTO DI SLOW FOOD



Daniele Quarello
Giornalista

"La nostra parola d'ordine è territorio... Nessun prodotto utilizzato in cucina è scelto in modo casuale. Il nostro locale incarna veramente lo spirito della nuova osteria." Con queste parole Moreno e Fabio Cattapan raccontano il cocept della loro Osteria Pironetomosca situata a Treville. Tradizione rivisitata, stagionalità ed

utilizzo quasi esclusivo di prodotti biologici certificati. Il risultato di tutto ciò è il prestigioso riconoscimento assegnato al locale da Slow Food, a partire dal 2013 nell'ambito della guida "Osterie d'Italia". Si tratta de "La Chiocciola" il più alto riconoscimento, assegnato solamente a 4 osterie in provincia di Treviso. L'unica nella castellana è Pironetomosca, premiata per il legame con la tradizione, il territorio, la qualità e bontà dell'offerta enogastronomica. Il premio è stato riconfermato anche per l'edizione 2023. **La storia di Moreno Cattapan inizia in realtà molto prima.** Dopo il diploma all'istituto alberghiero di



Soluzioni d'Arredo in Vetro

pensiline e pompeiane • parapetti • box doccia calpestabili • porte e pareti divisorie • specchi complementi d'arredo

www.vetrierastudiovetro.it

Vetrieria Studio Vetro Srl

Via per Salvatronda, 17 - 31033 Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423.494954 - Fax 0423.729179 - info@vetrierastudiovetro.it

bolzon
C A R S E R V I C E

• CARROZZERIA • OFFICINA MECCANICA •
• ELETTRAUTO • REVISIONI • AUTONOLEGGIO •
• SOCCORSO STRADALE 24h • DEPOSITO GIUDIZIARIO •



Via Circonvallazione Est, 8
31033 Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423 493527 - Fax 0423 492490
carservicebolzon@gmail.com



RAPID GLASS
RIPARAZIONE E SOSTITUZIONE CRISTALLI AUTO

Castelfranco nel 1974, Moreno inizia un lungo percorso professionale facendo esperienza nelle cucine di diversi ristoranti in tutto il Veneto. Per una decina d'anni sarà poi chef al convitto presso l'istituto agrario Sartor ancora a Castelfranco. "Ogni giorno dovevo preparare il pranzo per 350 studenti, per 13 anni come assistente tecnico di cucina presso l'istituto alberghiero Maffioli...". Poi la svolta quando alla fine degli anni 90 inizia a pensare ad un progetto proprio ed originale. Il mondo dei prodotti biologici al tempo rappresentava ancora una nicchia, poco conosciuta e spesso poco apprezzata. Ma su questo invece valeva la pena di investire. "Puntare su materie prime biologiche è stata una scelta coraggiosa per l'epoca, maturata innanzi tutto dall'esigenza di utilizzare un prodotto sano e di alta qualità - spiega Cattapan - l'obiettivo era proporre qualcosa di nuovo nel panorama dell'epoca". E così nel 2001 Moreno, soprannome famiglia Mosca, assieme all'amico Giulio, soprannome famiglia Pironeto, apre l'Osteria Pironetomosca. L'utilizzo prevalente di prodotti biologici certificati e in parte biodinamici si affianca ad una ricerca di materie prime da una rete di produttori locali. Lo stile è quello di un'osteria improntata alla tradizione, tanto che nel 2004 "Slow Food" decide di inserire il locale nella guida Osterie d'Italia.

La vera svolta però avviene qualche anno dopo.



Fabio Cattapan, figlio di Moreno, subentra a Giulio e si posiziona a fianco del padre in cucina, portando una ventata d'innovazione dall'esperienza maturata in giro per il mondo. Da Londra alla Spagna, passando per Milano, Fabio lavora diversi anni fianco a fianco a chef di caratura internazionale. Propone dunque di rinnovare il menù,

rivisitando la tradizione in chiave più moderna.

È un percorso che inizia nel 2010 arrivando nel 2013 a consolidarsi ottenendo per la prima volta "La Chiocciola" di Slow Food. L'osteria è stata inserita inoltre in molte altre guide enogastronomiche, italiane ed estere.

Tra le materie prime utilizzate in cucina moltissimi Presidi Slow Food. Dal mais Biancoperla al Cinquantino al Morlacco del Grappa. Qualche prodotto arriva anche da altre zone d'Italia, ad esempio la Cipolla di Acquaviva pugliese. I piatti forti sono le tagliatelle al ragù di cortile, il petto di garronese al forno, la gallina padovana in saor. **Pane, pasta, dolci, gelati sono fatti in casa partendo da materie prime in gran parte biologiche certificate.** "Non utilizziamo semilavorati - spiega Moreno - per i panificati ad esempio utilizziamo il lievito madre mantenuto e rinnovato da 15 anni". L'osteria ha anche una ricca carta dei vini, con 150 etichette per lo più biologiche o biodinamiche.



PIZZERIA DA Valter

Via Postioma, 73 - Castelfranco V.to (TV)
Tel. 0423 487292 - Chiuso il Lunedì

  Pizzeria da Valter

IZOLA BEAUTY SUN

BUONO SCONTO 10€

Corso XXIX Aprile, 29/D - Castelfranco Veneto (TV)
0423 1855610 - www.izolabeautysun.it

CONTATTI

 www.guidolingiuseppe.com

 [Guidolin Giuseppe Eco G Srl](#)

 [@guidolin_ecog](#)

 [@Guidolin Giuseppe Eco G Srl](#)

 [@guidolinecog](#)

GG

GUIDOLIN GIUSEPPE ECO. G.

0423 490503
info@guidolingiuseppe.com



COSTANZO

Torta
con more nere di gelso

Alberico
ALBERICO

Pasticceria Opera
Via Vittorio V.to 14/B
tel. 0423 720887

Il Gelato
Via Fabio Filzi 27
tel. 0423 496992
CASTELFRANCO VENETO (TV)
 Pasticceria Opera e il Gelato
www.pasticceria-opera.it

PASTICCERIA
OPERA





GAST Campilonghi: buono, pulito, giusto

IDEALITÀ E CONCRETEZZA
DI UNA ESPERIENZA LOCALE

Nel 2014 è nata da un gruppo di famiglie montebellunesi la Cooperativa "GAST Campilonghi" (Gruppo di Acquisto Solidale Terreno). Oltre a sostenere le piccole produzioni agricole locali, siamo diventati produttori del nostro cibo coltivando il terreno che abbiamo acquistato in gruppo nei pressi di Montebelluna. I prodotti agricoli che ognuno di noi trasforma e mette in tavola sono tutti coltivati con tecniche di agricoltura biologica. Sono quindi puliti. Sono prodotti stagionali che rispettano i cicli naturali senza forzature. Sono il meglio che la stagione e la Terra ci può dare in quel momento: sono oltre che puliti, buoni. Sono consegnati in un unico passaggio, dal produttore al consumatore, saltando tutta la filiera della distribuzione.

Per questo oltre che puliti e buoni sono anche economicamente giusti perché garantiscono al produttore il giusto compenso. Sulle terre della Cooperativa GAST oltre a produrre cibo cerchiamo di alimentare anche il nostro pensiero critico. Organizziamo iniziative aperte a tutti attinenti ai modi di produrre, muovere e consumare cibo. Cerchiamo di capire come le nostre scelte possano incidere positivamente nel nostro rapporto con Madre Terra. Coltiviamo la speranza di una società migliore.



Tutto ciò ci impegna quotidianamente ad affrontare i grandi temi del cambiamento climatico declinandoli in chiave locale. Contribuisce a far crescere la consapevolezza che le scelte individuali possono svolgere un ruolo fondamentale per il futuro delle nuove generazioni. Ci aiuta a tenere vivo il senso di comunità, fratellanza, amicizia che sempre più sarà fondamentale per costruire una società più equa.

Paolo Chinellato
Presidente della Cooperativa
GAST Campilonghi



PER MAGGIORI INFO
gastcampilonghi14@gmail.com
f Gast Campilonghi

ferry fabbro artigiano
338 3031683



FUCINA ARTISTICA - METAL DESIGN

31033 Castelfranco Veneto TV - Via J. Soranzo, 9 - Tel. 0423 472106 - info@arteferry.com - arteferry.com

Salviamo noi stessi e il pianeta a partire dalla nostra tavola

LE NOSTRE SCELTE ALIMENTARI QUOTIDIANE POSSONO FARE LA DIFFERENZA NON SOLO PER LA SALUTE DELLE PERSONE, MA ANCHE PER CONTRASTARE I CAMBIAMENTI CLIMATICI E PROTEGGERE IL PIANETA. SU QUESTO L'ULSS 2 MARCA TREVIGIANA HA ATTIVATO DIVERSE INIZIATIVE



Dr.ssa Giuseppina Girlando
Direttore f.f. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Azienda ULSS 2 Marca Trevigiana

La disponibilità di cibo e la corretta alimentazione pesano fortemente sulla salute nel mondo. Se gran parte dell'umanità non riesce ancora ad assicurarsi una quantità sufficiente di cibo per sopravvivere, **nei paesi industrializzati è in continua espansione una vera e propria epidemia di sovrappeso e obesità**, a causa del consumo di alimenti e bevande ad elevata densità energetica e poveri in nutrienti (con elevate percentuali di grassi totali, grassi saturi, sale e zuccheri aggiunti),

e di un insufficiente apporto di frutta e verdura.

Anche le nostre abitudini alimentari si sono oramai allontanate dalla dieta mediterranea, riconosciuta dal mondo scientifico come un vero e proprio modello di dieta sana e sostenibile, in grado di

contrastare sovrappeso ed obesità e il rischio di insorgenza di importanti patologie croniche come il diabete, l'ipertensione arteriosa, le malattie cardiovascolari e alcuni tumori (colon, mammella ed endometrio). Per favorire l'adozione di un'alimentazione sana e sostenibile



coop. agricola produttori
CASTELLANA

BUONO SCONTO

10 euro

SU UNA SPESA MINIMA DI 50 EURO

Ritaglia e presenta in negozio questo coupon

Scadenza 28 febbraio 2023

coop. agricola produttori

CASTELLANA

...il filo diretto tra produttore e consumatore

San Bovo

NEGOZIO COMPLETAMENTE RINNOVATO

Castelfranco Veneto (TV) - Mercato coperto
Via Don E. Bordinon - Tel. 0423 496901
www.coopcastellana.it
info.sanbovo@coopcastellana.it

San Bovo - Coop. agr. Castellana

il Campo

Montebelluna (TV)

Via Castellana, 155 - Tel. 0423 609151
www.coopcastellana.it
info.ilcampo@coopcastellana.it

Il Campo - Coop. agr. Castellana

BUONA SANA & ITALIANA

CON LA SOSTANZA DELLA NOSTRA TERRA

VENDITA DIRETTA

- CARNI
- SALUMI e FORMAGGI
- FRUTTA e VERDURA

Assapora gli Auguri di Natale

VASTO ASSORTIMENTO CESTI NATALIZI SU PRENOTAZIONE ANCHE PER AZIENDE

da parte di un numero sempre più elevato di persone l'informazione non basta. È fondamentale il ruolo delle istituzioni al fine di consentire scelte alimentari più consapevoli attraverso iniziative presso le comunità, a partire dalla prima infanzia.

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'ULSS 2 Marca Trevigiana organizza da diversi anni attività di promozione della sana alimentazione rivolta a differenti target: la scuola, la popolazione generale, gli operatori del settore alimentare, gli enti locali, le associazioni del territorio.

Alcune delle iniziative, in parte sospese durante la pandemia, sono **i corsi di cucina sana**, per diffondere conoscenze e competenze sulla sana alimentazione tra la popolazione generale. La **"merenda sana" a scuola**, per contrastare il consumo di merende ipercaloriche e bevande gassate e zuccherate, **"mangiar sano in pausa pranzo"**, progetto volto a favorire la scelta di "piatti sani" nei locali di ristorazione, oltre alla valutazione dei menù scolastici e dei menù per gli anziani ospiti delle case di riposo, secondo le Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica e delle case di riposo della Regione Veneto. Le diverse iniziative hanno l'obiettivo di fare acquisire, nella quotidianità, l'adozione di uno stile alimentare

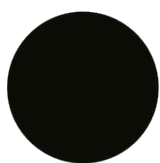
sano, secondo i principi della dieta mediterranea, sinteticamente illustrati nella piramide alimentare, che dispone dalla base verso l'apice gli alimenti da consumare con frequenza decrescente nella settimana. **Le ricette proposte nei corsi di cucina sana e quelle utilizzate nel progetto mangiar sano in pausa pranzo, puntano al controllo delle calorie, attraverso l'uso di pochi grassi e insaturi, pochi zuccheri, privilegiando alimenti a maggior contenuto di fibre, quali frutta, verdura e cereali integrali.** La dieta mediterranea è anche un modello di dieta sostenibile per l'ambiente. Se accostiamo la piramide alimentare a quella ambientale, notiamo che gli alimenti a minore impatto ambientale sono proprio quelli da consumare di più per vivere in salute.

Anche la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici della storia e della cultura del nostro territorio, come ad esempio il radicchio o l'asparago, contribuisce a fare acquisire comportamenti in grado di proteggere l'ambiente e la salute.

Promuovere una sana alimentazione fin dall'età scolare è pertanto importante per prevenire l'insorgenza di malattie in età adulta, ma anche per accrescere la consapevolezza delle enormi conseguenze che mangiare in maniera sana può avere dal punto di vista ambientale.

LA DIETA MEDITERRANEA

Nel 2010 l'UNESCO ha riconosciuto la Dieta Mediterranea come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità in quanto esempio di ricchezza culturale legata al territorio, alla convivialità, alla società con l'alimento che si trasforma in un vero e proprio atto di relazione e condivisione. Purtroppo, negli ultimi anni, si è avuto un graduale abbandono del regime dietetico "mediterraneo" a vantaggio di stili alimentari meno salutari e la "velocizzazione" delle attività quotidiane ha portato a consumare sempre più pasti fuori casa, riducendo i tempi dedicati alla pausa pranzo e alla preparazione stessa dei pasti. Fin dal carrello della spesa e dai banchi di scuola adulti e bambini possono imparare a gestire in maniera consapevole le scelte non solo degli alimenti per le loro caratteristiche nutrizionali, ma anche in relazione al loro impatto ambientale, considerando la loro provenienza, il package e le modalità di preparazione. **La scelta di alimenti locali e a km zero, tipici del territorio e della tradizione culturale locale rappresenta un comportamento virtuoso da promuovere sempre più per contrastare i cambiamenti climatici e proteggere l'ambiente in cui viviamo.** Sapere che la produzione, il trasporto, la preparazione, l'imballaggio dei differenti alimenti comportano una più o meno grande emissione di CO₂, un maggiore o minore consumo di acqua e di sfruttamento del terreno può orientare lo stile alimentare delle persone, delle ditte produttrici e del mondo della ristorazione.



**Pro
Haus**

arch. Federico Zambarda geom. Samuele Camozzato

PROGETTAZIONE INTEGRATA
SPECIALIZZATA NELLA SOSTITUZIONE EDILIZIA
EDIFICI ECO SOSTENIBILI A CONSUMO QUASI ZERO

via Roma n°1/b Castelfranco Veneto (TV) - tel: 0423 370942
info@prohaus.it



PRIMA



DOPO

La sostenibilità secondo "Slow Food"

RIDARE VALORE AL CIBO PUNTANDO SULLA SCUOLA CON IL PROGETTO "ORTO IN CONDOTTA" CHE DAL 2004 COINVOLGE I BAMBINI DEGLI ISTITUTI PRIMARI



Dal 1986, anno della sua fondazione concepita come antidoto alla "follia universale della fast life", Slow Food combatte per il diritto alla sovranità alimentare di ogni Paese. C'è bisogno di sistemi alimentari che evitino lo spreco e tutelino le produzioni di piccola scala permettendoci di vivere dignitosamente in equilibrio con la natura. Tre aggettivi, **buono pulito e giusto**, sono diventati lo slogan di Slow Food, mutuati dal titolo di un saggio del fondatore Carlo Petrini, edito per la prima volta nel 2005.

Il cibo deve essere buono, cioè deve darci piacere, un piacere che derivi da tutti i nostri sensi. Per essere tale, deve essere corrispondere ad una cultura, essere riconosciuto da un palato educato e da un cervello informato. Ma buono non è solo ciò che provoca piacere. È anche ciò che fa bene al nostro corpo e alla nostra mente. **Un cibo buono è un cibo sano**, lavorato il



Sanzio Folli
Fiduciario Slow Food
della Castellana

Buono, pulito, giusto. Tre aggettivi che, riferiti al cibo, ci offrono i parametri cardine sui quali basare le nostre scelte alimentari. Con lo scopo di garantire a noi e alla nostra terra quella sostenibilità che non può più essere considerata un mero vezzo etico, né un semplice obiettivo strategico, ma un'immediata necessità.

**PER CONTATTARE
SLOW FOOD CASTELFRANCO**
sanziofolli@gmail.com



*Ambiente familiare,
caratteristico ed elegante
adatto per ospitare
sia le vostre cerimonie,
sia semplici incontri tra amici
o in occasione di una cena romantica
a lume di candela*

Via Bella Venezia, 98
Castelfranco Veneto (TV)
0423 746474

lun-mar-mer-ven-dom
APERTO A PRANZO

ven-sab-dom
APERTO A CENA

giovedì
CHIUSO



www.veciaosteriadeimorini.com

**COSTRUZIONI
BRAMBULLO**

COSTRUZIONI BRAMBULLO S.N.C. DI BRAMBULLO DANIELE E GIANNI

VIA POZZI, 11/B
31033 CASTELFRANCO VENETO (TV)
CELL. 338 2358180

meno possibile, rispettoso delle sue originarie caratteristiche nutrizionali e sensoriali.

Il cibo deve essere pulito, cioè raccolto quando è maturo, non percorrere lunghe distanze per arrivare nei nostri piatti, non essere confezionato in inutili imballaggi. Un cibo pulito fa bene al pianeta: rispetta gli ecosistemi, non consuma troppa acqua, non usa prodotti chimici e non è causa di disboscamento. Un cibo pulito fa bene a tutti gli esseri viventi, preserva la biodiversità vegetale e animale e non minaccia la loro esistenza.

E infine **il cibo deve essere giusto**: ottenuto con un'equa distribuzione del valore lungo tutta la filiera di produzione. Per questo quando scegliamo il nostro cibo sulla base di un prezzo giusto possiamo fare la differenza anche da punto di vista civile ed etico.

L'azione di "Slow Food" per la diffusione di una cultura del cibo che rispetti questi principi è iniziata già negli anni '90 con l'ideazione dell'**Arca del Gusto**. Un catalogo virtuale nato dall'urgenza di salvare la biodiversità alimentare. Sono quasi 6000 i prodotti nel mondo (frutta, verdura, razze animali, formaggi, dolci, salumi) a rischio di estinzione a causa dell'industrializzazione dell'agricoltura, dei cambiamenti climatici, dell'abbandono delle



aree rurali. L'iniziativa è andata oltre, passando dalla catalogazione all'azione concreta sui territori con la creazione dei **Presidi Slow Food**. 700 esempi virtuosi di economia locale che condividono un disciplinare di produzione volto alla tutela del territorio ed alla salvaguardia delle tradizioni. Ma l'azione più importante è senza dubbio quella rivolta alle nuove generazioni con l'avvio nel 2004 del progetto **"Orto in condotta"**. Percorsi formativi per insegnanti, attività di educazione ambientale, alimentare e del gusto per i bambini della scuola d'infanzia, primaria e secondaria, seminari per genitori e nonni ortolani. Avvicinare i bambini alla terra, facendoli coltivare dei frutti e delle verdure più o meno conosciuti è un modo per educarli alla varietà, alla stagionalità, ai metodi di coltivazione biologici e biodinamici, al rispetto della natura e di tutte le creature viventi, ad incuriosirsi per ciò che è diverso e ad assaggiare ciò che loro stessi coltivano.

PROGETTO "ORTO IN CONDOTTA"

Per "Slow Food" l'orto è uno strumento per far diventare il piccolo consumatore un coproduttore, cioè un cittadino consapevole del fatto che le sue scelte d'acquisto hanno delle ripercussioni sul mondo che lo circonda, in primo luogo tra gli agricoltori e gli allevatori. Sono più di 500 gli orti realizzati con le scuole in tutta Italia. Studenti, insegnanti, genitori, nonni e produttori locali hanno dato vita a vere e proprie comunità di apprendimento per la conoscenza del territorio, dei suoi prodotti, delle sue ricette. L'orto è anche un'occasione per incontrare esperti artigiani, produttori e chef locali. Le regole da seguire sono chiare e precise. Coltivazione biologica o biodinamica, solo di varietà tipiche del territorio regionale, divieto di coltivare prodotti geneticamente modificati, preferenza per prodotti che possono essere raccolti e consumati durante l'anno scolastico, utilizzo oculato dell'acqua.

Il progetto ha durata triennale e prevede, oltre alla realizzazione dell'orto, attività di educazione alimentare, ambientale e di scoperta delle origini del gusto condotte anche dagli insegnanti, per i quali sono previsti specifici incontri di formazione.

A Castelfranco il progetto è stato realizzato alla scuola di Borgo Padova con la realizzazione di 2 orti assieme ai bambini delle scuole. Per entrare nella rete dell'orto in Condotta le scuole possono fare riferimento alle "Condotte Slow Food" presenti sul territorio.



Pulizia strade

- Spazzamento piazzali pubblici e privati
- Lavaggio per polveri sottili

Manutenzione e Potatura del verde pubblico e privato

Trasporto c/terzi

Espurgo

Pozzi neri, vasche biologiche e videoispezioni

Manutenzioni stradali

- Asfaltature
- Movimento terra

www.girardin.it



Girardin s.r.l.
Via Sant'Andrea, 140 - San Martino di Lupari (PD) - Tel. 049 59 52 245

Bertoncello

gomme

VENDITA E ASSISTENZA PNEUMATICI

PNEUMATICI - MECCANICA - AUTONOLEGGIO

Sede:
Via Sch. Marosticana, 42 - Asolo (TV)
T +39 0423 524 003 - F +39 0423 521 878

Filiale:
Via Castellana, 148 - S. Martino di Lupari (PD)
T +39 049 9469164 - F +39 049 946 8266



info@bertgomme.it - www.bertoncellogomme.it



ALL'ANTICO
GIRONE



Ristorante tipico nella torre di Castel Franco Veneto

Dove buon cibo e ospitalità sono di casa.

Via F.M. Preti 9 - Castel Franco Veneto / 0423 737568 / info@anticogirone.com / www.anticogirone.com / chiuso il Lunedì



Al Borgo Agriturismo

www.agriturismoalborgo.it



APERTO: VENERDÌ (cena) - SABATO, DOMENICA
e GIORNI FESTIVI (pranzo e cena)



**AZIENDA AGRICOLA
e AGRITURISTICA AL BORGO**

Via Cal Bassanese, 10
San Floriano di Castel Franco V. (TV)
0423 476065 - 333 8604727

• VENERDÌ

**SERATA
RISOTTO**

• SPECIALITÀ BOLLITO
AL CARRELLO
O IN ALTERNATIVA
CARNE ALLA BRACE

• CONTORNI
VARI DI NOSTRA
PRODUZIONE

**VENDITA VERDURA
"PRESENTI NEI MERCATI
AGRICOLI E RIONALI"**

Caffè Sonja

Tutti i giorni
Aperto 6:30 - 1:30

Piazza Giorgione 29,
Castel Franco Veneto (TV)

Caffè Sonja

Borgo 57 by Ale

Colazioni, cicchetteria, aperitivi and more...

CASTELFRANCO VENETO - 328 3973743

BASTIA VECCHIA



FOOD & WINE

MANGIARE E BERE CUCINA CREATIVA **RISTORANTE** AMICI MUSICA VINO
CUCINA MAURO INNOVAZIONE FOOD&WINE CHEF SERATA RISOTTO
CENA ROMANTICA CENTRO CITTÀ QUALITÀ RISTORANTE ITALIANO VINI
ITALIANI LAURA SERVIZIO CLIENTE DOLCE **CASTELFRANCO VENETO**
CARNE PESCE PRIMO SECONDO ZUPPA PREZZO VENETO CENA PER DUE
SPECIALITÀ EMANUELE PASSIONE CREP SOMMELIER NOVITÀ RECENSIONI
SOCIAL STAFF FESTE ALTERNATIVA COSE BUONE DAVIDE RELAX RICETTE
CUCINA INNOVATIVA AMORE DOMENICA CHIUSO MARTA IMPEGNO
INGREDIENTI KMO ATMOSFERA DELIVERY PASTA FRESCA ABBIANAMENTI
PERFETTI CUCINA TIPICA VENETA +39 351 180 4404 CIBO GENTILEZZA
VIA BASTIA VECCHIA 14/C ANCHE A PRANZO SERATE A TEMA GRADITA
PRENOTAZIONE COMIN SOON BASTIAVECCHIA.IT SEGUICI CUCINARE
SALTARE CALICE MATTI DA LEGARE APERTI **DAL 2019** LOCALE PIATTI UNICI.

Via Bastia Vecchia 14/C - Castelfranco Veneto / +39 351 180 4404 / bastiavecchia@gmail.com / chiuso Domenica



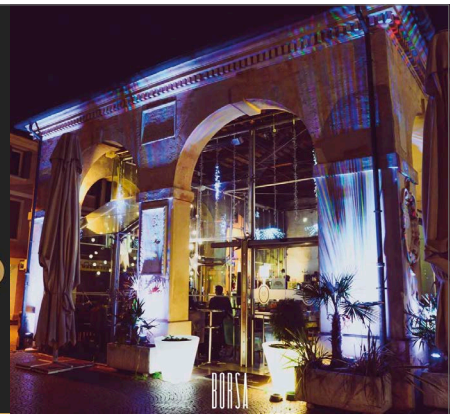
Trattoria
"Al Boriccio"
specialità carne alla griglia

di Magaton Paolo & C.

Via Pozzetto, 23
Salvatronda - CASTELFRANCO V.TO (TV)
Tel. 0423 452056
trattoriaalboriccio@gmail.com



B
BORSA
L'APERITIVO IN CENTRO



Piazza Giorgione, 1A - 31033 Castelfranco Veneto - TV - Tel. 0423 723072 - Borsa - Castelfranco

Lorzi

PASTICCERIA &
CIOCCOLATERIA

65°

da 65 anni, il gusto nei momenti più belli!

| CASTELFRANCO VENETO | BORGO TREVISO 26 | 0423 494198 |





Ueneto Sistemi
construction technologies

PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE E
MANUTENZIONE DI EDIFICI ED IMPIANTI

Via Valsugana, 29 - Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423 468470 - www.venetosistemi.it




Chi ci ammazza a noi!

2G



VERNICIATURA POLVERE E LIQUIDO

2G Verniciatura srl - Verniciatura Polvere e Liquido
Via del Risparmio - 31033 Castelfranco V.to (TV) - Tel. +39 0423 728229 - info@2gverniciatura.it - www.2gverniciatura.it

 2G Verniciatura srl

EFFEDIEMME

CARPENTERIA METALLICA

- TAGLIO LASER TUBO A C.N.C.
- TAGLIO LASER LAMIERE A C.N.C.
- STAMPA 3D
- FRESATURA, TORNITURA C.N.C.
- SALDATURA A TIG E A FILO
- VERNICIATURA A POLVERI E LIQUIDO



Via del Risparmio, 11 • 31033 Castelfranco V.to (TV)
francesco@effediemme.com • www.effediemme.com



RESTIAMO ACCESI MA SPEGNIAMO LA LUCE

Campagna di promozione per la transizione energetica



7 CONSIGLI

PER DIFENDERSI

DA QUESTA GUERRA ENERGETICA

- 1 POSSIAMO NOI STESSI PRODURRE L'ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI: PANNELLI E BIOGAS
- 2 VALUTIAMO IL CONTRATTO DI FORNITURA DI LUCE E GAS
- 3 OTTIMIZZIAMO L'UTILIZZO DELL'ENERGIA E DEI COMBUSTIBILI ANCHE GRAZIE ALLA MANUTENZIONE DI IMPIANTI E ATTREZZATURE
- 4 UTILIZZIAMO LE FASCE ORARIE PIÙ CONVENIENTI
- 5 OTTIMIZZIAMO E RIDUCIAMO I PROCESSI E LE FONTI DI CONSUMO
- 6 SPEGNIAMO OGNI FONTE DI CONSUMO NON NECESSARIA
- 7 NON SPRECHIAMO IL CIBO, ACQUISTIAMO A KM ZERO E NELLE MISURE DOVUTE



www.treviso.coldiretti.it



@coldirettitreviso



@CampagnaAmicaTreviso



SIMEONI PIANTE

Via Tofane, 1
31050 Fanzolo di Vedelago (TV)
Tel. e fax 0423 476849
info@simeonipiante.com
www.simeonipiante.com

  Simeoni Piante



Variegato di Castelfranco, delicatezza firmata IGP

UNA ROSA CHE SI MANGIA
TRA AUTUNNO E INVERNO PRODOTTA
SOLAMENTE TRA POCHI COMUNI DELLE PROVINCIE
DI TREVISO, PADOVA E VICENZA. UN'ECCellenza
CHE È FRUTTO DI UN LAVORO ARTIGIANALE

informazione pubblicitaria



Andrea Tosatto
Presidente Consorzio tutela radicchio rosso di Treviso IGP e radicchio variegato di Castelfranco IGP

Il **Radicchio variegato di Castelfranco IGP** rappresenta una delle due eccellenze alla base dell'attività del **Consorzio di Tutela** e, assieme al radicchio rosso di Treviso IGP, ha ottenuto il marchio di qualità europeo nel 1996. L'area di coltivazione, prevista nel disciplinare di produzione, si estende su un'area di 54 comuni

tra le province di Treviso, Venezia e Padova, per quanto riguarda quest'ultima arrivando fino ai Colli Euganei. L'origine del Radicchio Variegato di Castelfranco IGP è sempre stata avvolta dal mistero, non esistendo alcun documento ufficiale che provi il momento in cui è comparso; la tesi più accreditata è quella che derivi da un incrocio, realizzato nel XIX secolo, fra il radicchio rosso di Treviso e l'indivia scarola. Il variegato di Castelfranco iniziò quindi a diffondersi come coltura invernale e povera oltre un secolo fa e veniva

consumata dalle famiglie contadine in quanto facile da coltivare durante i mesi freddi. Con il passare del tempo sia la selezione delle sementi che la tecnica agronomica hanno contribuito a migliorarne le caratteristiche, sia estetiche che qualitative; il suo colore varia dal giallo al bianco crema ed è caratterizzato da striature di color rosso vivo sui lembi fogliari - unico nella forma, al punto tale da ottenere il nome di "rosa" di Castelfranco. Viene seminato o, meglio,

OrtoRomi®
soci della natura

Ci impegnamo a portare avanti la tutela del territorio e dei suoi prodotti.

ORTOROMI SOC. COOP. AGR. Via Piovega, 55 - 35010 Borgoricco (Pd) | Via Olmo, 34 - 84092 Bellizzi (Sa) www.ortoromi.it

trapiantato, in pieno campo a partire dalla metà giugno, dove resta fino a fine settembre, per fregiarsi della IGP non può infatti essere raccolto prima del 1° ottobre. La produzione raggiunge i 120 quintali ad ettaro ed è garantita dalla natura e qualità dei terreni dove cresce; il terreno ideale per la sua coltivazione è rappresentato da suoli argilloso-sabbiosi, di antica alluvione, e con una situazione climatica caratterizzata da estati sufficientemente piovose, autunni asciutti, inverni che volgono precocemente al freddo e con temperature minime che possono arrivare a meno 10 gradi C. In generale l'areale di produzione del prodotto ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) è una zona ricca di biodiversità vegetale, di acque di sorgiva ed in generale un contesto paesaggistico incontaminato e fertile. Una volta raggiunta la maturità in campo subisce un breve processo di imbianchimento e, successivamente, sottoposto contemporaneamente al lavaggio e all'apertura del cespo nella caratteristica forma che lo contraddistingue, prima di essere confezionato secondo il piano dei controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole. Dal punto di vista nutritivo è una verdura ricca di vitamina C ed A,



basso di calorie e zuccheri è utile a contrastare il colesterolo e grazie alle sue componenti amarognole tipiche delle cicorie, anche se il Castelfranco risulta tutt'altro che amaro, favorisce la digestione e la diuresi. È ricco di fibre, potassio e magnesio. Dal punto di vista enogastronomico mantiene tutte le sue caratteristiche specialmente crudo e si presta ad un sacco di elaborazioni in insalata, si adatta molto bene però anche per contorni e primi delicati, non amando una cottura eccessiva. Per riconoscerlo è necessario ricerca e chiedere la presenza del sigillo che contraddistingue il radicchio IGP che ne permette la tracciabilità completa e la certezza dell'origine, la salubrità e la sicurezza.

IL VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP

Il Radicchio Variegato di Castelfranco IGP è noto per la sua delicatezza sia nel gusto che nella forma. In cucina può essere utilizzato nei modi più disparati, dagli antipasti ai dolci, il suo uso più comune è a crudo, ma diventa delizioso anche semplicemente spadellato. Ma come può essere conservato ottimamente questo ortaggio, preservandone intatte le sue caratteristiche che lo contraddistinguono? Sicuramente è utile mantenerlo chiuso all'interno di sacchetti di carta, evitando accuratamente pellicole e cellophane che non ne permettono la traspirazione. Bisogna fare attenzione anche alla temperatura di conservazione, infatti la parte inferiore del frigo è il luogo più indicato, in quanto si aggira attorno ai 10°C ed è ottimale per tutti gli ortaggi a foglia. Ideale, inoltre, vaporizzare quotidianamente le foglie con uno spruzzino contenente acqua. Nella fase di mondatura e lavaggio è necessario essere delicati per non rovinare le foglie, avendo cura di non lasciarlo a bagno per troppo tempo. Molte delle vitamine del Radicchio Variegato di Castelfranco sono infatti idrosolubili. Questo ortaggio è definito "Rosa che si mangia" e per rimanere tale non deve essere sciupato in nessuna delle fasi di preparazione. Naturalmente tutte queste accortezze saranno facilitate grazie all'acquisto di un prodotto a marchio IGP, il bollino che garantisce la qualità e l'osservanza del disciplinare di produzione.



passione e arte nel coltivare

Affronta il futuro con noi.



www.fioriveneti.it - info@fioriveneti.it



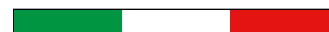
*“Genuinità per le vostre
tavole dal 1998”*



La Trevisana del Sile Società Cooperativa Agricola

Via Monsignor Tognana, n. 23/1 - 31055 - S. Cristina di Quinto (TV) IT

Tel: +39 0422.470396 - Fax: +39 0422.479785 - info@latrevisanadelsile.com - www.latrevisanadelsile.com



100% PRODOTTO ITALIANO



MURAROTTO
SERRAMENTI

dal 1974

ALLUMINIO - PVC
AVVOLGIBILI - ZANZARIERE
PENSILINE e COMPLEMENTI

MURAROTTO SERRAMENTI s.n.c. di Murarotto Renato & C.
Via Postioma di Salvarosa, 33 - 31033 Castelfranco Veneto (TV)
Tel./Fax 0423 490023 - murarotto.serramenti@gmail.com
www.murarottoserramenti.it



visita il nostro sito!

energia?

fai la scelta più naturale!

scegli un impianto fotovoltaico con accumulatori,
il pianeta ringrazia.



pellizzari
impianti elettrici - tecnologie e sicurezza
fotovoltaico

www.pellizzari.tv



da più di 30 anni il gruppo che fa la differenza

sede: castello di godego
showroom: castelfranco veneto
0423 469718 / info@pellizzari.tv

Possibilità di finanziamento. Convenzionati con **BANCA DELLE TERRE VENETE**
GRUPPO BCC ICCREA

NEW!

Chiavi in mano
o fornitura pannelli,
inverter e accumulatori
con **supporto tecnico.**

DIVIETO di CACCIA

Una piantagione di nocciolo biologico a Loria

IL PROGETTO NATO 5 ANNI FA SI ISPIRA AD UN PRINCIPIO SEMPLICE: UNA PRODUZIONE AGRICOLA RISPETTOSA DELL'AMBIENTE CIRCOSTANTE



Daniele Quarello
Giornalista

Una piantagione di noccioli spicca nel territorio comunale di Loria.

Seimila alberi, piantumati 5 anni fa ed ora già in produzione. Una storia d'amore per la natura e per l'agricoltura sostenibile, che sceglie di non ricorrere ai prodotti chimici di sintesi per la gestione delle piante. E al tempo stesso di creare una produzione ispirata alla tutela della biodiversità.

Stiamo parlando dell'azienda agricola "Prima di Sera".

Questa realtà si trova a cavallo tra Loria e Bessica, zona vivaistica conosciuta in tutta Italia. La piantagione, 6 mila piante in tutto, è costeggiata per tutto il lato nord dal "Volon" un canale usato un tempo per l'irrigazione dei campi. **Lungo il "Volon" è ubicata l'antica via pedonale che da Loria conduceva alla frazione di Bessica.** Un percorso tuttora fruibile grazie all'assenso dei privati proprietari delle zone circostanti.

Il nocciolo nasce dalla volontà di produrre prodotti sani e naturali con metodo biologico.

Dopo un attento lavoro di studio e di progettazione, le piante sono state messe a dimora 5 anni fa e

oggi sono già in produzione. Per il progetto dell'impianto e per la fornitura delle talee, la società si è avvalsa di un'azienda specializzata di Baldissero d'Alba (CN) ed è ora seguita da un tecnico arboricoltore specializzato in produzione biologica. **È inoltre in corso una collaborazione con la Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università di Perugia che sta studiando, attraverso questa realtà, le problematiche connesse alle piantagioni di nocciolo in pianura Padana.**

"Il rispetto per l'ambiente parte da una corretta progettazione della piantagione - spiegano dall'azienda - sono importanti le distanze tra

> PROGETTO BIOLOGICO

le piante: 4 metri una dall'altra, 5-6 metri tra un filare e l'altro". E fin da subito l'azienda ha aderito al protocollo previsto dalla normativa europea della coltivazione biologica. **Nessun trattamento con prodotti chimici di sintesi (pesticidi, erbicidi o concimi di sintesi), gestione della piantagione seguendo principi di rispetto dell'ambiente circostante, favorendone la biodiversità.** Il tutto è attestato dall'ente certificatore, che effettua controlli periodici ed analisi di prodotto per escludere la presenza di prodotti chimici di sintesi. Una particolarità del nocciolo consiste nel fatto che l'impollinazione non avviene, come per molti frutti, grazie al lavoro degli insetti, bensì grazie al vento che trasporta il polline dall'infiorescenza maschile dell'albero alla parte femminile. Le qualità piantumate inizialmente erano 3: **tonda gentile delle Langhe, Tonda di Giffoni, Nocchione.** Su suggerimento dell'Università di Perugia, sono state poi poste a dimora anche qualche centinaio di piante di **Tonda Romana e**



Francescana. La piantagione dovrebbe arrivare in piena produzione a 8/9 anni dalla messa a dimora delle piante, quindi tra 3-4 anni. A quel punto la quantità di nocciole prodotte andrà ad attestarsi tra i 200 e i 300 quintali anno (al momento è inferiore ai 200). La gestione della piantagione è ispirata ai principi di sostenibilità e tutela dell'ambiente. **Partendo dalla gestione dell'irrigazione, effettuata con un impianto a goccia efficace ed efficiente, per evitare gli sprechi e arrivando a fornire alle piante l'acqua necessaria.**

La pulizia delle erbe infestanti alla base degli alberi viene effettuata a mano con la fresatura delle stesse. La concimazione segue i principi del sistema biologico: una volta l'anno in genere ed esclusivamente con sostanza organica naturale. Il concime viene depositato attorno alla base dell'albero ed interrato con una leggera zappatura. Come antiparassitario viene utilizzato (solo quando necessario) il piretro, prodotto naturale ammesso in determinate quantità annue dal protocollo biologico.

"La coltivazione biologica del nocciolo è una scelta non obbligata, ma volontaria. **Noi abbiamo deciso di intraprendere questa strada ispirandoci al principio del rispetto per il luogo dove viviamo e per le piante di cui ci avvaliamo per fare reddito – spiegano dall'azienda - la tenuta è inserita in un contesto naturale che vogliamo assolutamente preservare.** Difendere e sostenere il nostro territorio, senza stravolgere la sua natura, significa anche stare bene con gli altri e con noi stessi. **Abbiamo presentato domanda di sottrazione del territorio all'attività venatoria, in occasione dell'adozione del nuovo piano faunistico venatorio da parte della Regione Veneto.** Siamo costantemente impegnati nel monitoraggio ambientale dell'area, con particolare attenzione all'aspetto della biodiversità".





TERMOTECNICA
ARREDOBAGNO

cvbeltrame.it



Solo il meglio per il tuo bagno



Showroom:

CASTELFRANCO VENETO (VIA STAIZZA, 57)
CAZZAGO DI PIANIGA, TREVISO, VICENZA

tutto scorre



CICLOBOTTEGA

BIKESHOP RESANA

Via Martiri della Libertà, 56
RESANA (TV)
www.ciclobottegabikeshop.com



FORD KUGA PLUG-IN HYBRID



Ibrida sempre,
elettrica quando vuoi tu.

Anticipo Zero

€ 385 al mese

Approfitta degli incentivi statali

MAR-AUTO

FORD PARTNER PER CASTELFRANCO,
CITTADELLA E MONTEBELLUNA

MAR-AUTO SPA Via Dei Faggi, 20 - Castelfranco V.to (TV)

Tel. 0423 723454 - www.fordmar-auto.it

FILIALE Via Pontin, 11 - Montebelluna (TV) - Tel. 0423 601597



ford.it

TAN 5,65% TAEG 6,53%. DURATA 36 MESI E DOPO PUOI SOSTITUIRLA, RESTITUIRLA O TENERLA VERSANDO € 25.080.

Offerta valida fino al 31/12/2022 unicamente per clienti persone fisiche su Kuga ST-Line 2.5 Benzina - Plug In Hybrid 225CV 2WD 2023.25 a € 33.250, solo in caso di acquisto tramite finanziamento Ford Credit (prezzo senza finanziamento Ford Credit € 35.000), grazie al contributo dei Ford Partner aderenti all'iniziativa. Prezzo raccomandato da Ford Italia S.p.A. IPT e contributo per lo smaltimento pneumatici esclusi. I veicoli in foto possono contenere accessori a pagamento. L'offerta è stata calcolata tenendo conto dello sconto dell'importo di € 4.000 praticato in ragione del contributo statale Ecobonus (DPCM 06/04/2022) a fronte della rottamazione di un veicolo immatricolato con classe inferiore a Euro 5 (si intende da Euro 4 in giù) intestato da almeno dodici mesi al soggetto intestatario del nuovo veicolo o a uno dei familiari conviventi, ed è soggetta alla disponibilità del relativo fondo statale come indicato sul sito <https://ecobonus.mise.gov.it>. Per l'accesso all'Ecobonus è necessario versare un acconto obbligatorio di € 1. Il Ford Partner applicherà € 1 di sconto aggiuntivo alla promozione in corso. Ford Kuga: ciclo misto WLTP consumi da 1,0 a 6,5 litri/100km, emissioni CO2 da 22 a 170 g/km. Esempio di finanziamento IdeaFord a € 33.250, Anticipo Zero (grazie al contributo del Ford Partner), 36 quote da € 378,93 escluse spese incasso rata € 4, più quota finale denominata VFG pari a € 25.080, Importo totale del credito di € 33.600, Totale da rimborsare € 38.949,64, Spese gestione pratica € 350, Imposta di bollo in misura di legge all'interno della prima quota mensile. **TAN 5,65%, TAEG 6,53%. Salvo approvazione Ford Credit Italia S.p.A.** Km totali 30.000, costo esubero 0,20 €/km. Documentazione precontrattuale in concessionaria. Per condizioni e termini dell'offerta finanziaria e delle coperture assicurative, fare riferimento alla brochure informativa disponibile presso il Ford Partner o sul sito www.fordcredit.it. Le immagini presentate sono a titolo puramente illustrativo e possono contenere accessori a pagamento. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.



AIXAM



MAR-AUTO

Sede di PONTE NELLE ALPI (BL) | Viale Cadore 52/a - Tel. 0437 194881

Sede di CASTELFRANCO VENETO (TV) | Via dei Faggi, 20 - Tel. 0423 723454

Sede di MONTEBELLUNA (TV) | Via Pontin, 11 - Tel. 0423 601597

info@mar-auto.it - www.mar-autogroup.it -  