

MARCA

GIOIOSA & AMOROSA



HI-TECH CAR
COMPIE VENT'ANNI

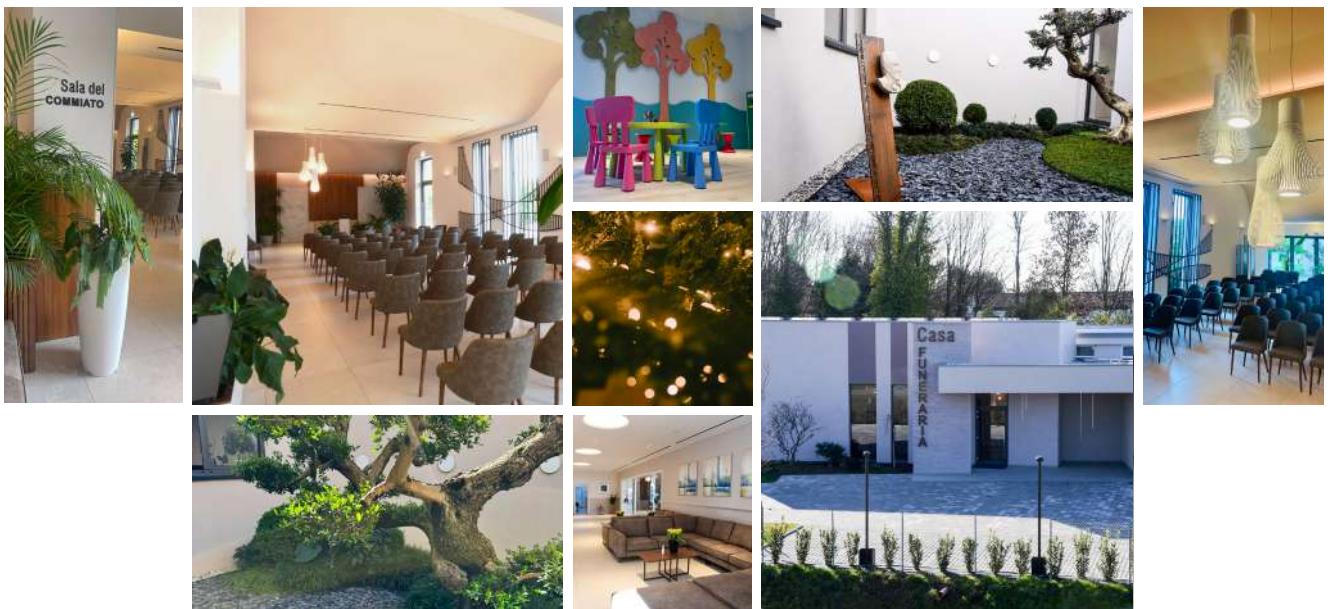
NUM
20

PEOPLE & LIFESTYLE

DICEMBRE 2025

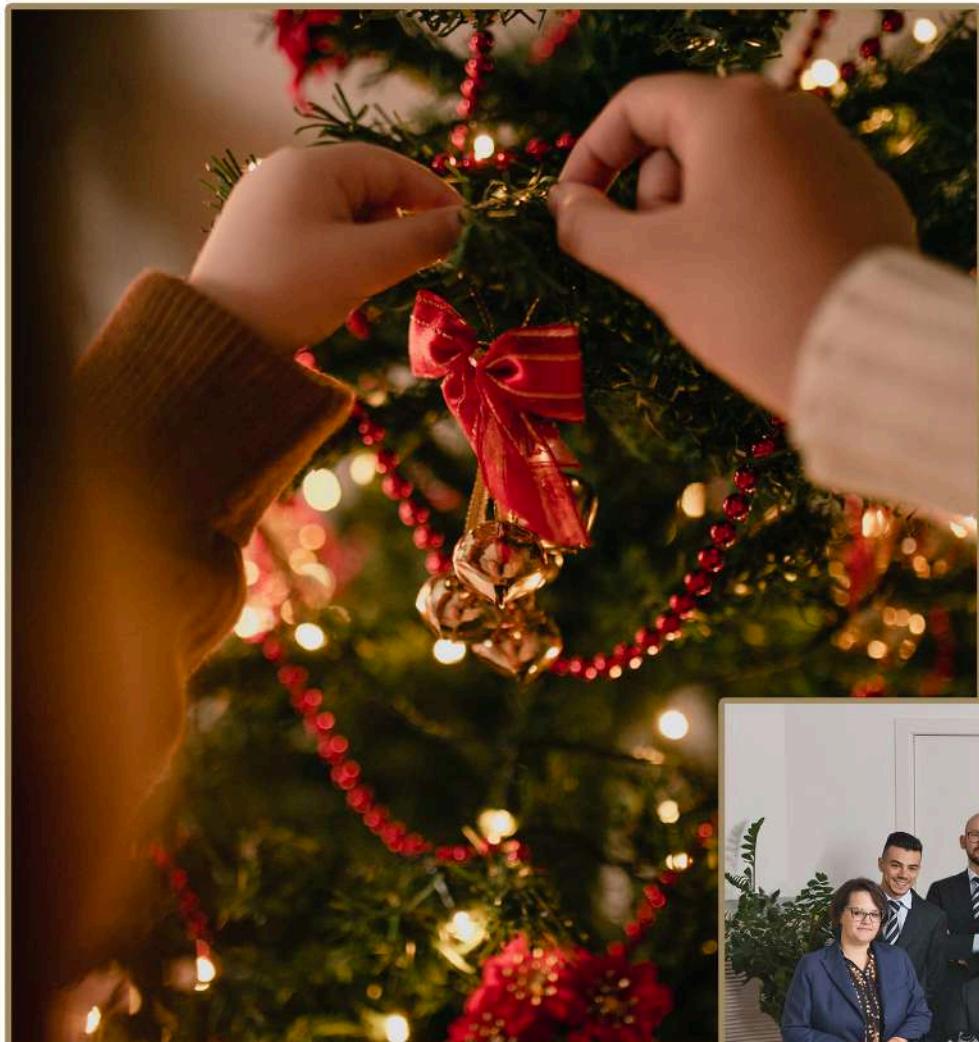


DA OLTRE 100
ANNI RISPETTO
DISCREZIONE E
PROFESSIONALITÀ



TRA LUCI, ABBRACCI E MOMENTI FELICI:

*vi auguriamo di creare ricordi preziosi e indelebili
da custodire per sempre*





Il Gruppo Ascopiave è uno dei principali operatori nazionali nel settore della distribuzione del gas naturale. Gestisce infatti il servizio di distribuzione in 454 comuni del Nord Italia, attraverso una rete di oltre 20.000 km con circa 1.360.000 utenti.

Il Gruppo è inoltre attivo nel settore delle energie rinnovabili e del servizio idrico integrato e detiene alcune partecipazioni di minoranza in società operanti

nel settore dell'information and communication technology (Herabit S.p.A.) e dei servizi pubblici (Acinque S.p.A.).

Nel settore delle energie rinnovabili, il Gruppo gestisce 29 impianti idroelettrici ed eolici in produzione, con una potenza nominale di 84,1 MW.

Ascopiave dal 12 dicembre 2006 è quotata sul segmento Euronext Star Milan di Borsa Italiana.



Via Verizzo, 1030 - 31053 Pieve di Soligo (TV)
tel +39 0438 980098
info@ascopiave.it

N. 20 - ANNO 3
dicembre 2025

Direttore Responsabile: Silvano Piazza

CEO e Advertiser: Simone Cadamuro

Redazione: Simonetta Cruzzolin, Prando Prandi

Hanno collaborato:

Chiara Caprio, Ennio Ciaccia, Carlo Fassetta,
Elena Brol, Gaia Franchin, Valentina Gatti,
Michela Moresco, Enrico Maria Pavan,
Gianna Pietrobon, Sabrina Pozzebon,
Gianpiero Rorato, Eugenio Saint Pierre,
Serghei Stratila, Michela Volpe

Editore:

Piazza Editore - Silea (Tv)
0422.1781409
info@piazzaeditore.it

PE

Stampa: L'Artegrafica - Casale sul Sile

Concessionaria pubblicitaria:

ticetvision

Per la vostra visibilità su questo Magazine:

366.4234787
ticket.vision.sc@gmail.com

Contatti:

marcagioiosaeamorosa@gmail.com
www.marcagioiosaeamorosa.it



marcagioiosaeamorosa.it



Marcagioiosaeamorosa

Copertina:

PH Francesco Esci

ph
Francesco
ESCI
Francesco
ESCI
www.phesci.it

FREE PRESS

Marca gioiosa & amorosa è una pubblicazione
periodica iscritta al Tribunale di Treviso
n. 309 in data 26 gennaio 2023

È vietata la copia e la riproduzione dei contenuti e
immagini in qualsiasi forma. È vietata la redistribuzione
e la pubblicazione dei contenuti e immagini non
autorizzata espressamente dall'autore.



**BCC PORDENONESE
E MONSILE**

GRUPPO BCC ICCREA



HI-TECH CAR SI PRESENTA.
MANUEL CAMAROTTO, TITOLARE
DI HI-TECH CAR DI SUSEGANA,
CHE DISTRIBUISCE ED ASSISTE
I CARRELLI ELEVATORI LINDE
NELLA PROVINCIA DI TREVISO,
SVELA I SEGRETI DELLA SUA
AZIENDA.

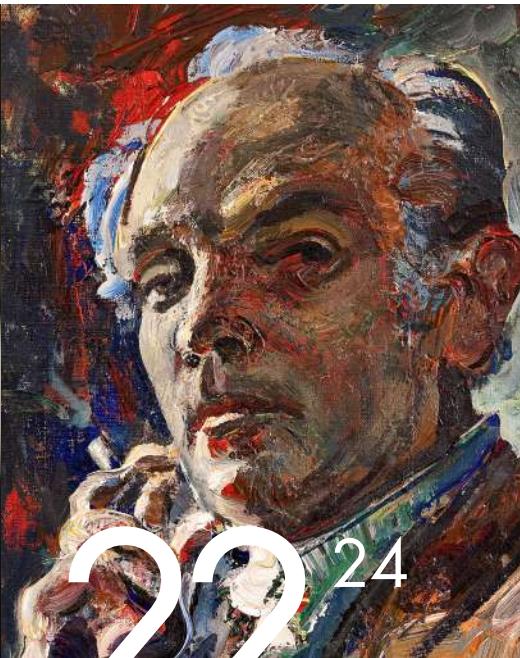


DAVIDE BUSSETTO SI È
IMPOSTO QUALE FOTOGRAFO
PROFESSIONISTA
IN VIRTÙ DI UN PARTICOLARE
SCRUPOLOSO NELL'AFFRONTARE
GLI SCATTI DI PAESAGGI E DI
ARCHITETTURA.



16 20

TONINO TOGNANA RACCONTA
DELLA SUA INTESA VITA
DI SPORTIVO E DI UOMO
D'AZIENDA SULLA SCIA
DEL PAPÀ ALDO
E DELLA STORIA DI FAMIGLIA.



22 24

ODERZO DEDICA AD UNO
DEI PIÙ AMATI ARTISTI TREVIGIANI,
ARMANDO BUSO,
A CINQUANT'ANNI DALLA SUA
SCOMPARSA UN OMAGGIO
DIFFUSO IN CITTÀ, TRA MOSTRE,
PERCORSI ESPOSITIVI E INCONTRI.



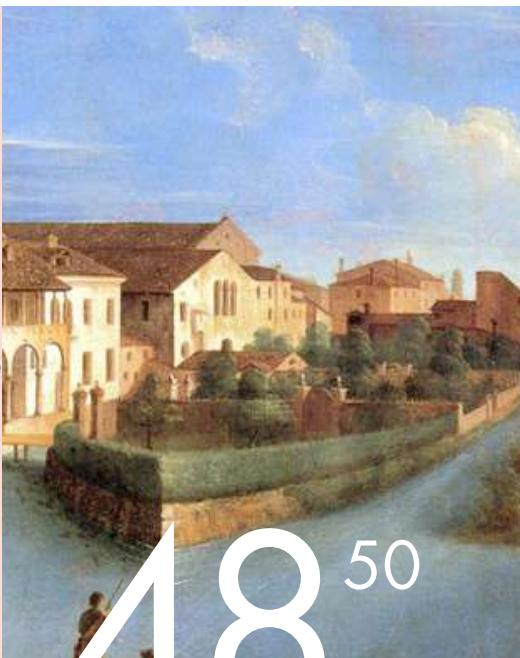
26 29

I VETERANI DELLO SPORT
DI TREVISO HANNO FESTEGGIATO
IL MEZZO SECOLO EVIDENZIANDO
IL VALORE DI UNA COMUNITÀ
CHE VIVE INTENSAMENTE
LO SPORT.



42 45

LA 43° "MOSTRA D'ILLUSTRAZIONE
PER L'INFANZIA" DI SARMEDE
SI PRESENTA PER LA GIOIA DI
GRANDI E PICCINI
E PER RINNOVARE IL SOGNO
DI ŠTĚPÁN ZAVŘEL.



18 50

PROSEGUE IL 'VIAGGIO' DELLO
STUDIOSO E STORICO CARLO
FASSETTA NEL RACCONTO
DEGLI ORDINI RELIGIOSI CHE SI
INSEDIARONO IN PASSATO A
TREVISO.



52 55

I FONDACHI DI PORTOBUFFOLÈ
E SERRAVALLE.
L'IMPORTANZA DELLE DUE
LOCALITÀ PER IL TRASPORTO
DEL SALE IN CADORE AL TEMPO
DELLA SERENISSIMA.

Abbònati a Marca Gioiosa&Amorosa
così riceverai la rivista direttamente a casa tua



Abbonamento 7 numeri
a soli 35 €

Per abbonarti invia una mail a marcagioiosaeamorosa@gmail.com
indicando nome, cognome, indirizzo, CAP e città.

Le mostre d'arte ravvivano la Marca

di Silvano Piazza

Le elezioni regionali di fine novembre hanno distolto i riflettori da tanti altri avvenimenti che stanno caratterizzando la nostra provincia, non che non se ne sia parlato, ma le notizie certo non si trovavano sulle prime pagine dei giornali o nelle aperture dei telegiornali.

Tre sono le mostre che stanno attirando la nostra attenzione e arricchendo l'offerta culturale della Marca Gioiosa & Amorosa. La mostra di Marco Goldin "Da Picasso a Van Gogh. Storie di pittura dall'astrazione all'impressionismo" allestita al Museo Santa Caterina a Treviso il 15 novembre scorso e aperta fino a maggio del 2026, è al centro della curiosità di tutti i trevigiani. Tutti ne parlano e molti si stanno organizzando per trovare un biglietto e una visita guidata nelle prossime settimane. Non mancano le riflessioni su questo fenomeno nazionale: "Bella, utile ai commercianti e ai ristoranti, pieno di gente da fora". Non mancano i detrattori e i qualunquisti; ma si sa, queste categorie abbondano nella nostra epoca, non se ne può fare a meno.

L'impressione è che il centro cittadino sia più vivo e vivace, traffico più intenso, locali più pieni. Paradossalmente l'effetto della mostra sembra più attirare l'attenzione sui risvolti economici alla città che sull'aspetto culturale in senso stretto, questo per il momento. Di certo i turisti non si sono fermati solo a Treviso, ma hanno girato soprattutto nelle colline del Prosecco e in visita alle storiche ville venete.

Così qualcuno ha già programmato la visita a Sarmede, per la 43esima edizione della Mostra Internazionale d'Illustrazione per l'Infanzia 'Le Immagini della Fantasia'. Anche questa mostra attrae molti turisti dall'Italia e dal mondo ed è una vetrina importante per il settore dell'illustrazione per ragazzi e

ravviva lo spirito degli adulti. Come sottolinea Uberto Di Remigio, presidente della Fondazione Štěpán Zavřel, "Da più di quarant'anni, Sarmede è diventata crocevia di immagini, colori e storie provenienti da tutto il mondo, ponte tra diverse culture e autentico punto di riferimento dell'illustrazione internazionale per l'infanzia".

Desideriamo ricordarvi la terza mostra che caratterizza il panorama trevigiano: nel cinquantesimo della sua scomparsa Oderzo e l'Opitergino hanno voluto ricordare Armando Buso, uno dei suoi artisti più amati e rappresentativi con un articolato programma di eventi che trasforma la città in un grande spazio espositivo diffuso. Mostre, itinerari urbani, momenti di studio e una sorpresa in Piazza renderanno omaggio a un pittore che ha saputo raccontare il Novecento con uno sguardo profondamente legato alla sua terra d'origine, ma aperto al mondo.

Indubbiamente la cultura a le mostre in provincia stanno attirando l'attenzione del grande pubblico trevigiano in attesa delle feste natalizie che ci stanno accogliendo.



Foto di Ennio Ciaccia



+200 punti
di distribuzione

i numeri di Marca

MARCA
GIOIOSA & AMOROSA

+5000 copie
distribuite ad ogni
uscita

+10.000 follower
nelle pagine social

HI-TECH PROPRIO IN TUTTO!

Manuel Camarotto, titolare di Hi-Tech Car di Susegana, che distribuisce ed assiste i carrelli elevatori Linde nella provincia di Treviso, svela i segreti della sua azienda.

La realtà imprenditoriale veneta offre, a ben guardare, occasione per scoprire delle importanti imprese che operano da anni sul territorio in settori molto particolari.

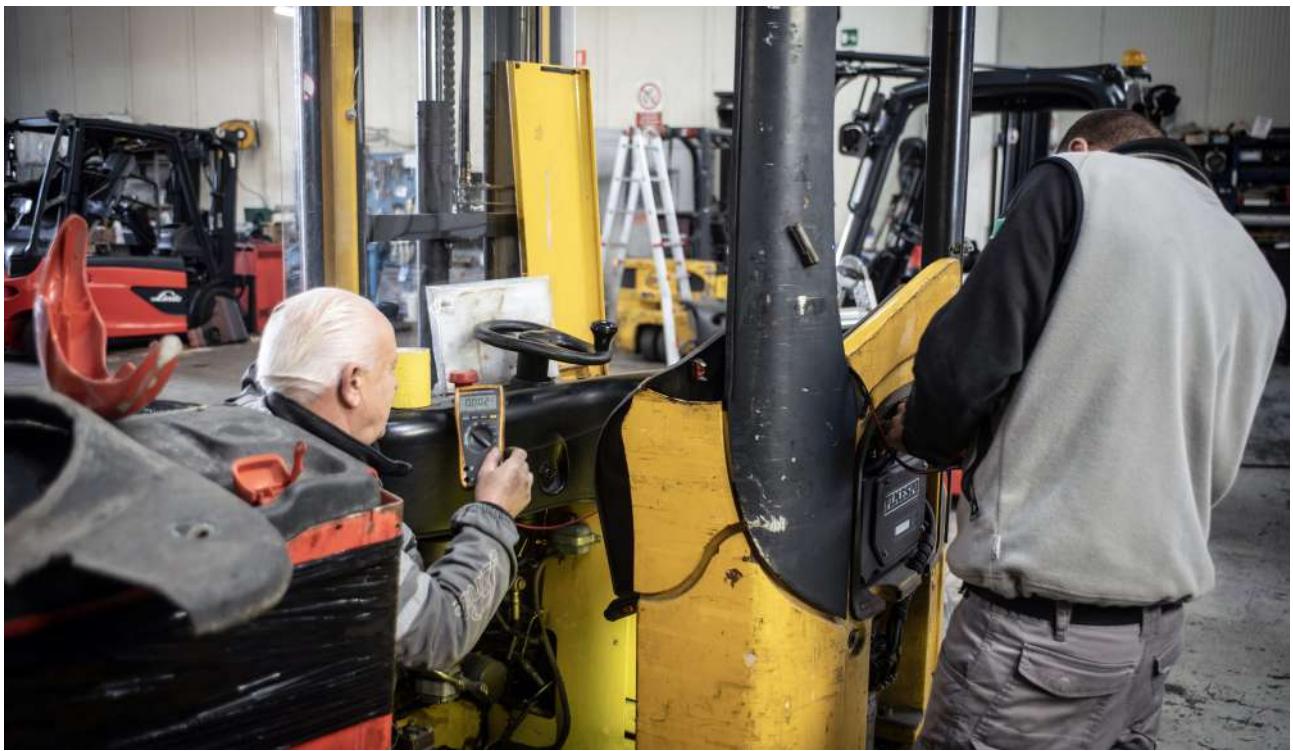
È il caso di "Hi-Tech Car", azienda specializzata nell'ambito dei carrelli elevatori che ha sede a Susegana e che vanta una consolidata esperienza in un settore che offre alle aziende strumenti preziosi ai quali non si può rinunciare.

È Manuel Camarotto, direttore vendite e titolare dell'azienda a raccontarci la sua storia: "Siamo approdati al ventesimo anno di attività.

La mia famiglia in realtà è nel mondo della logistica e dei carrelli elevatori da prima, contando su mio padre Pierluigi che aveva un'altra azienda e che ha ceduto le redini ai figli. Si può ben dire dunque che abbiamo sviluppato il nostro business nel mondo dei carrelli elevatori da quarant'anni. Hi-Tech vent'anni fa era nella zona industriale di Vittorio Veneto. Da 11 anni a questa parte abbiamo trovato una nuova location, quella attuale di Susegana, la cui collocazione è risultata essere strategica e che ci ha permesso di svilupparci maggiormente in virtù di una posizione più con-



I fratelli Camarotto. A sinistra Tatiana, Matteo e Manuel.



sona a servire un gran numero di aziende del Trevigiano. Vittorio Veneto è situata più a nord, un po' isolata rispetto al baricentro di una zona nella quale ci sono invece moltissime aziende di servizi e produttive che hanno bisogno di poter contare su carrelli elevatori di qualità e su un servizio di manutenzione inappuntabile. Abbiamo scelto una nuova sede non molto lontana da Treviso. Uno dei nostri autentici punti di forza è rappresentato da un gran bel piazzale, uno spazio molto vasto che ci permette di esporre molti carrelli elevatori nuovi, ricoverare quelli che ci vengono affidati per le manutenzioni, ma soprattutto muoverci con agio. Abbiamo rinunciato alla vicinanza alle grandi arterie per offrire in questa zona industriale tutto ciò che è necessario. Qui viene solo chi è davvero interessato, che sa dove trovarci. Questa resta una zona di buon passaggio, tra Treviso e Conegliano, in un'area disseminata da tanti clienti e potenziali tali”.

La storia di imprenditore di Manuel Camarotto ha radici lontane.

“Essendo il mio un settore di famiglia sono cresciuto in questo contesto, maturando molto presto l'ipotesi che potessi affiancare mio padre e vivere di questo lavoro. Non a caso la scelta dei miei studi – mi sono iscritto all'ITIS Galileo Galilei a Conegliano – è stata fatta in funzione di un impegno nell'azienda di famiglia. Oggi ho accanto a me mio fratello Matteo (che ha 36 anni ed è più giovane di me di dieci) e con noi c'è nostra sorella Tatiana che segue tutta la parte amministrativa. Il mio ruo-

lo di Direttore Generale si fonde con una responsabilità specifica in ambito prettamente commerciale, mentre mio fratello segue l'officina”.

Tra gli assi nella manica della “Hi-Tech Car” che hanno determinato i suoi successi c'è l'appartenenza dell'azienda al network di “concessionarie autorizzate” dalla Linde, marchio tedesco famosissimo e molto affidabile, tra i leader mondiali nell'ambito dei carrelli elevatori, i cosiddetti ‘mulietti’, tanto utili quanto necessari per le aziende che hanno un magazzino o un deposito e spostano abitualmente la merce.

“Nella fattispecie la nostra area operativa è abbastanza ampia, anche se la concessionaria Linde da noi rappresentata per mandato si limita alle province di Treviso e Belluno. Operiamo infatti con la vendita di carrelli usati o in noleggio in provincia di Pordenone e un po' in quella di Venezia, allargando il numero dei nostri clienti anche verso Padova e Vicenza. È un confine delimitato idealmente in parte dai clienti storici che abbiamo sempre servito e che continuano a far conto sulle nostre assistenze e manutenzioni. È vero altresì che, se le regole dettateci dalla Casa madre ci impongono di non debordare per la vendita di carrelli nuovi fuori dell'area assegnata, lo spazio per operare con le assistenze e le manutenzioni ai carrelli usati è praticamente illimitato”.

Come si raffrontano i fatturati delle vendite di carrelli nuovi e quelli delle manutenzioni?

“Nelle realtà artigianali come la nostra, ca-

ratterizzata da una struttura familiare, fatta di 15 persone, non strutturata come una SpA, il versante che si dedica all'assistenza e manutenzione dei carrelli è fondamentale. Senza tema di smentita posso dire che sulle assistenze si poggia la solida impalcatura della nostra impresa. Essa non ha solo inciso storicamente sui fatturati, ma ha creato i presupposti per l'acquisizione di un mandato di concessionaria che Linde tre anni fa ci ha conferito e che per noi è importantissimo. Posso dire che averlo ottenuto ci ha inorgoglito, ma soprattutto ha dato la misura della nostra professionalità e affidabilità. Aspetti ai quali Linde tiene in particolar modo, in una logica di rapporti con aziende che ben la rappresentino in tutta Italia.

È pur vero che il 'peso specifico' di un'azienda come la nostra si misura sulla qualità e tempestività dell'assistenza offerta. Se puoi contare su un ottimo service, il cliente compra volentieri da te il carrello nuovo, ben sapendo che dovendo affrontare un acquisto importante – avere un buon carrello elevatore vuol dire investire 50mila euro – deve poter contare su tutto ciò che riguarda la sua manutenzione e sulla sua massima e duratura efficienza.

Suddividendo idealmente il nostro fatturato a metà tra vendite del nuovo e manutenzione dell'usato, possiamo dire che la scelta anche logistica di questa sede di Susegana si è rivelata vincente proprio per la possibilità di offrire un'ampia officina, che può contare sui pezzi di ricambio indispensa-

bili. Mentre sul piazzale l'offerta di carrelli nuovi e usati è ampia e variegata".

Potete contare su una rete di assistenza capillare molto strutturata.

"Abbiamo otto furgoni sul territorio. Parlo di services esterni, con mezzi attrezzati, in grado di affrontare le emergenze, la quotidianità di interventi di manutenzione e controllo, mentre è ovvio che per i lavori più importanti e delicati occorre portare a Susegana i carrelli elevatori da manutenere o riparare. Inoltre la nostra forza sta nel magazzino ricambi sempre fornитissimo (perché strutturato in funzione di una proposta commerciale multimarca) ed in grado di fornire pezzi di ricambio in tempo reale. Un service come il nostro non può essere offerto da una realtà più strutturata, che ci sovrasta ovviamente nelle vendite, ma è perdente per tutte quelle attività di 'vicinanza' al cliente acquisito. Possiamo dire che in caso di richiesta di intervento ci muoviamo molto velocemente, se non in tempo reale certamente con grande velocità, arrivando in ogni parte dove ci viene richiesto il tempo di muoverci con il mezzo dell'assistenza".

A Manuel Camarotto chiediamo, al di là dell'efficienza del servizio offerto e dei punti di forza evidenziati finora, quale sia il 'peso specifico' dell'industria Linde che campeggia sulla facciata della sua azienda.

"Mi sembra evidente come il marchio Linde abbia un grande peso e valore per noi. Dopo aver



accumulato una buona esperienza rappresentando per anni un altro marchio anch'esso famoso ed affermato, tre anni fa, quando Linde ci ha concesso il mandato, le cose per noi sono cambiate. Agli occhi dei potenziali clienti il prestigio e la qualità rappresentate dal marchio tedesco hanno certamente un appeal. È quel qualcosa che fa decidere loro di rivolgersi con fiducia a noi, ad offrirci una chance quando è il momento di un acquisto importante o quando c'è bisogno di poter contare su un parco carrelli efficiente e sempre funzionante alla perfezione. Non temo di venir smentito quando dico che la Linde è... la Porsche dei carrelli elevatori, che rappresentano il miglior prodotto che ci sia sul mercato.

Per cui è stato quasi naturale poter far leva, negli ultimi anni, sulla nostra vera forza: poter contare su un marchio molto noto e – al contempo – poter offrire i servizi di una officina 'vecchia maniera', strutturata su un buon numero di addetti sempre disponibili, flessibile, elastica al punto che di fronte ad una emergenza (pur non essendo una regola) non badiamo mai al giorno e all'ora, intervenendo rapidamente. Nessuno, per nostra fortuna, ha in zona la possibilità di offrire questa "abbinata" vincente. Non nascondo che per essere all'altezza di un marchio leader come Linde occorre affrontare la quotidiana fatica di rispondere alle sue linee guida, essere all'altezza delle sue attese, rispettare protocolli chiari ma certo non flessibili, quelli imposti dalla casa tedesca. Alla quale ci



poniamo nel pieno di una maturazione della nostra azienda, che se da un lato non vuole perdere la propria matrice familiare, il proprio stile molto disponibile, dall'altro deve sempre più tendere all'efficienza e correttezza nell'operare, misurandosi con un partner di assoluto livello. Lungo questa strada forse... lavoriamo il doppio degli altri, ma le soddisfazioni sono grandi, come del resto testimoniano la crescita dei fatturati e l'aumento del numero dei clienti attivi.

C'è poi una considerazione di tipo economico che detta le regole e le scelte dei nostri nuovi clienti: acquistando un prodotto assolutamente eccellente essi molte volte (anche le realtà medio piccole) sono disposti a spendere qualcosa in più rispetto ad altri marchi. Ma il fatto di poter contare sulla nostra ormai proverbiale efficienza nel servizio li rassicura, essendo disposti quindi ad affrontare un esborso magari più alto del budget previsto. Tutto ciò ci ha permesso di realizzare negli ultimi anni numeri importanti che ci hanno dato modo di crescere ulteriormente nella capacità della struttura, nel numero dei dipendenti, nelle prospettive. Una crescita del +10% del fatturato anno su anno dal 2022 in poi ha avuto per noi grande significato e importanza".

Incuriositi dalla dimensione volutamente familiare e dalla volontà di sapere come essa si equilibri con una forza lavoro nuova e crescente, chiediamo a Camarotto come sia la qualità del rapporto con i propri dipendenti.

“È un aspetto importante e molto delicato, capace di determinare a medio termine le fortune di un'azienda come la nostra. Se trovare un ragioniere piuttosto che un impiegato al giorno d'oggi è abbastanza facile nel Triveneto, molto più difficile è agganciare figure professionali in ambito tecnico. I tecnici che hanno maturato una grande esperienza sono tutti oramai orientati ad arrivare il più in fretta possibile alla pensione e quindi non si mettono in gioco. Quelli abituati a lavorare in contesti molto più strutturati e grandi del mio (che non mancano tra Vicenza, Padova e Treviso) non vengono a cercarci. Ecco che è nostra abitudine strutturare i nostri organici su tecnici che siano qualificati ma anche che al contempo abbiano gran voglia di mettersi in gioco, di imparare. Perché i carrelli della nuova generazione sono molto più sofisticati e complessi di quelli del passato. Sono più moderni e non è possibile solo saper cambiare magari il tubo dell'olio che perde come trent'anni fa per dire di aver sistemato una macchina che ha

dei problemi. Devi saper usare i computer, saper mettere mano alle schede che nei carrelli al giorno d'oggi abbondano, un po' come succede nel... mondo parallelo delle automobili nel quale per lavorare in una officina di un grande marchio, su vetture prestigiose e quindi costose, buona parte del lavoro è imperniato sulla conoscenza tecnica evoluta. Senza contare i continui aggiornamenti in fatto di manutenzione, perché ogni anno il bagaglio di conoscenze legato alla struttura e al buon funzionamento dei muletti si arricchisce e rinnova. Per reperire nuove figure prendiamo spesso contatto con gli istituti professionali, ma con scarsi esiti non tanto per il taglio scolastico e le prospettive del diploma quanto per il fatto che i ragazzi, una volta diplomati, preferiscono andare in fabbrica dove gli orari sono stabiliti e le responsabilità limitate. E dire che vent'anni fa la situazione era totalmente rovesciata e c'era grande richiesta per questi ruoli. Ruoli che richiedono anche lo sviluppo di conoscenze e responsabilità nell'ambito della sicurezza, settore nel quale siamo impegnati quotidianamente, poiché i criteri anti infortunistici, i corsi di aggiornamento relativi, l'attenzione al corretto uso dei carrelli e il dispensare i giusti consigli a chi li governa dipende anche da una coscienza aziendale diffusa dei temi e delle responsabilità da parte dei nostri dipendenti. I corsi di formazione interni e rivolti alla clientela sono decine all'anno. Va tenuto conto poi che una larga parte delle manutenzioni fatte sulle nostre macchine da parte del nostro personale viene attuata in ambienti esterni, proprio presso le aziende che le acquistano o noleggiano. Lavorare in estrema sicurezza nelle aziende clienti è basilare. I nostri otto tecnici esterni che ogni giorno girano in lungo e in largo la nostra zona devono conoscere alla perfezione i dispositivi, le normative, i metodi di sicurezza. Non solo per il rispetto di leggi sempre più ferree quanto per la loro sicurezza personale e degli altri. Rapportarsi bene con i responsabili della sicurezza interna dei clienti è fondamentale”.

Parliamo del prodotto: le performance dei carrelli elevatori sono davvero cresciute rispetto ad un passato relativamente lontano. Oggi si tratta di vere e proprie ‘ammiraglie’...

“Linde è riconosciuta per produrre un prodotto di altissima qualità e l'evoluzione dei modelli è ispirata proprio a ciò. Non solo nelle prestazioni richieste ad un carrello, ma anche curando il comfort dell'operatore e la sua sicurezza, sempre ai mas-

simi livelli. Grazie ad una selleria comodissima e alle segnalazioni operative chiare e abbondanti”.

Veniamo alla sua esperienza: in azienda lei è entrato... per amore o per forza?

“Sono cresciuto in mezzo ai carrelli, stando vicino a papà. Non ho mai previsto l'ipotesi di non essere coinvolto attivamente in azienda. Oggi che la conduco ovviamente sono carico di responsabilità. I problemi quotidiani non mancano. Basti pensare al noleggio dei carrelli che abbiamo in giro per il Veneto. Ogni fermo macchina è un piccolo problema da risolvere. Del resto una provincia florida come quella di Treviso (dove mediamente si movimentano circa 1500 macchine tra nuove e noleggiate) le opportunità non mancano. Con gli usati il numero si raddoppia”.

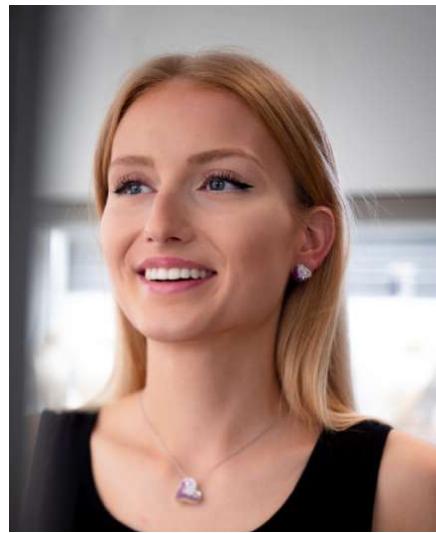
Supporti della Casa madre a parte, su cosa si basa il vostro marketing?

“Siamo molto attivi sul territorio. Facciamo parte di due consorzi: il Consorzio ‘Treviso siamo noi’ che è legato al Treviso Calcio (nel quale sono entrato anche a far parte del Cda) e ‘Universo Treviso’ che mette assieme le aziende che hanno deciso di sostenere le sorti del Treviso Basket. È stata una scelta precisa, che esula dalla mia passione per lo sport che comunque è forte, al punto che seguo con interesse sempre le sorti delle due squadre. La possibilità di far conoscere ad un folto pubblico il proprio brand, sponsorizzando le squadre di vertice va a braccetto con l'opportunità di stringere con tutte le altre aziende che aderiscono al network una serie di interessanti sinergie, oltre alla possibilità di vender loro i nostri carrelli. Sviluppando un virtuoso intreccio di contatti per un totale di oltre 200 aziende”.

Sogni nel cassetto?

“Se guardo alle opportunità nel medio termine certamente mi pacerebbe, più che allargare la zona di influenza, operazione complessa, cogliere nella nostra area operativa vasta e prodiga ancora molte soddisfazioni. Se guardo al lungo termine figli e nipoti in famiglia non mancano davvero: di figli io ne ho quattro, mia sorella tre e mio fratello due. Mi piacerebbe lasciare prima o poi a loro un'azienda nota, che abbia pertanto un valore aggiunto, e che sia più strutturata per rispondere alle crescenti esigenze. Per intanto è iniziato il progressivo inserimento in azienda degli eredi. Mio figlio Davide, che ha 21 anni, già da un anno fa da noi il tecnico manutentore. Con grande soddisfazione sua – poiché il lavoro gli piace davvero – e mia che lo seguo con occhio vigile”.

GIOIELLERIA
MINOTTO
POSTIOMA 
Gottardo



Realizziamo sogni...
creiamo emozioni.
I migliori marchi di gioielli e orologi

ARTE GIOIELLI DESIDERIO AMORE DIAMANTE MADE IN ITALY ORO
CREAZIONE TENDENZA OROLOGI PEZZI UNICI SMERALDO PROMESSA
LABORATORIO ARTIGIANALE ARGENTO PERLE REGALO MODA ZAFFIRO
SERVIZIO PERSONALIZZATO DISPONIBILITÀ RUBINI SEMPRE .

CONTATTI

Via G. toniolo 1, Postioma di Paese (TV)
www.minotto.it
0422480581

insta: [gioielleria.minotto.postioma](#)
fb: [gioielleriaminotto.postioma](#)



LE MANZANE®
to be happy

Brinda con noi!

WINE SHOP

BAGNOLO DI S. PIETRO DI FELETTO (TV)

VIA MASET, 47/B



WWW.LEMANZANE.COM

IL PERSONAGGIO



DI PADRE IN FIGLIO

*Tonino Tognana racconta della sua intensa vita
di sportivo e di uomo d'azienda sulla scia
del papà Aldo e della storia di famiglia.*

di Prando Prandi

Tonino Tognana appartiene a una delle famiglie più note di Treviso.

La sua storia è legata indissolubilmente alle vicende familiari, a quelle imprenditoriali dei suoi progenitori (la Fornace Tognana è del 1775) ed in particolare a papà Aldo (scomparso 5 anni fa), che fondò nel 1946 e resse con capacità le sorti dell'azienda di piatti e porcellane che portava il suo nome e che segnò, con la sua forte personalità di imprenditore e di grande sportivo, un lungo periodo della vita trevigiana.

Anche il dottor Tonino è protagonista di una vita che l'ha portato (approdato a quota settant'anni) a sperimentare molte attività, con grandi gioie e soddisfazioni, trovando sempre il modo di mettersi in luce, mostrando di avere nel DNA l'imprinting di famiglia.

“Nel raccontarmi – esordisce Tognana – preferisco partire da una considerazione personale: molti mi riconoscono un certo equilibrio, inteso come capacità di vivere appieno la vita mettendo sempre accanto alle passioni il mondo del lavoro, la storia dell'impresa che ha caratterizzato i miei parenti più lontani nel tempo (rappresento infatti la quinta generazione) e poi in particolare papà. Ritengo che proprio il suo equilibrio abbia tracciato un profondo solco nella mia formazione. Amo sempre dire che era un uomo dai mille interessi: dallo sport alla letteratura, dai viaggi alla politica. Volle tentare anche di diventare Sindaco di Treviso, opportunità dalla quale noi cercammo in tutti i modi di farlo desistere. Riusciva a vedere le cose un po' in anticipo rispetto agli altri. Ancor meglio, riusciva a vederle un po' dall'alto con il dovuto distacco e quindi con saggezza. Aveva po-

che regole, ma basilari. Ciò che mi ha trasmesso è indubbiamente la curiosità. Io sono di fatto un curioso, mi piace informarmi di tutto e mettermi alla prova in più campi per verificare le mie capacità. È forse questo il motivo per cui da giovanissimo ho praticato molti sport. Prima di concentrarmi sull'automobilismo (lo sport che mi ha dato grandissime soddisfazioni) ho iniziato a correre in bicicletta da bambino, perché mio papà era appassionatissimo di ciclismo. Avevamo la squadra Tognana-Pinarello sugellando un connubio vincente con Giovanni Pinarello che a quel tempo aveva deciso di mettere a frutto la carriera ciclistica per aprire una fabbrica di biciclette che portò il suo nome. Mi fa piacere davvero che quella che era allora una piccola realtà emergente nel mondo imprenditoriale sia diventata, nel corso degli anni, quel che oggi è la Pinarello, un'eccellenza delle due ruote in tutto il mondo. Ma non fu il ciclismo il mio sport per vocazione. Iniziai a divertirmi giocando a tennis, poi disputando delle gare di sci, sen-

za velleità, a livello amatoriale. Quel che bastava per impegnarmi sulla neve. Ci fu anche una intensa, ma breve, parentesi nel canottaggio, quando per un certo periodo feci il timoniere a Baran e Sambo. Ero magrolino al tempo, me la cavavo bene nel dare il ritmo alle vogate di quei due grandi campioni. Al punto che avrei dovuto andare con loro alle Olimpiadi di Città del Messico. Ma, chissà mai perché, decisi un giorno che non era più il caso che io continuassi a prendere un gran freddo nelle serate invernali in barca sul Sile, mentre loro a furia di vogare si scalavano ed io pativo il gelo facendo sport stando seduto. Così (ancor oggi me ne rammarico) sei mesi prima di partire mollai tutto e lasciai il posto a Bruno Cipolla. Rinunciai ad un appuntamento forse con la medaglia d'oro e certamente con una pagina sportiva importante. Devo dire solo rinviato. La mia grande passione, fin da bambino, era in realtà quella delle quattro ruote.

Fin da ragazzino costruivo dei carrettini muniti di ruote con cuscinetti a sfera, scorazzando



per i piazzali delle fabbriche trainato dalle moto. Ho imparato a guidare intorno alla fabbrica, a otto anni, quando non arrivavo al pedale della frizione. A 14 anni passai al motocross, creando sul monte d'argilla dietro alla fornace, anche una piccola pista da motocross, dove con i "cinquantini" e gli amici di Treviso, ci divertivamo come matti. Ma appena ebbi l'età della patente iniziai nel mondo delle corse. Treviso e il Triveneto, non potendo contare su una pista, alimentavano la passione per l'automobile dei ragazzi come me esclusivamente nel mondo dei rallies, cioè delle corse su strada, dove incominciai a raccogliere le prime soddisfazioni. Iniziò così una carriera di pilota, a dire il vero mai ostacolata da papà. Anzi fu proprio lui a regalarmi la prima macchina quale premio per la maturità. Era un'Opel Ascona 1900. Al tempo in cima dei desideri dei ragazzi come me c'erano la Fiat 128 Coupé 1300. Papà non comprese perché mai avessi voluto quella Opel, che lui etichettava come 'la macchina dei macellai tedeschi che venivano a Jesolo'.



Io invece ero convinto e lo rassicuravo, certo che quell'Ascona fosse robustissima, affidabile, adatta alle mie velleità. Iniziai a correre con quella vettura. Dopo soli due anni diventai pilota semiufficiale della casa tedesca, togliendomi la preoccupazione delle spese per mantenerla, per aggiustarla, per disputare le corse. Anche se su di me incombeva l'onere di dover trovare degli sponsor. Facevo la questua nelle aziende trevigiane per cercare di tirar su dei quattrini. Il mio primo sponsor in assoluto nel 1975 fu Mario Rossi, titolare di un ingrosso di vini e liquori. Aveva la fama di essere molto parsimonioso nelle spese. Ma credette in me, accordandomi 800mila lire per disputare otto gare, quel che serviva allora per comperare due treni di gomme da corsa. Alla vigilia della prima gara gliele chiesi. Ma mi rispose: *"Eh no, caro tostateo, te i dago un fià par volta. Perché se te mori ala prima gara, chi xe che me dà in drio i me schei?"*. Aveva insomma il braccino corto. Anche quando venne il momento di fare gli adesivi per la macchina: *"Ma non xe pol tacar un carton del vin col nastro adesivo sue portiere?"* mi chiese nell'estremo tentativo di risparmiare. Gli adesivi li pagai io. Portando sulla carrozzeria il nome del suo "Fol Spumante blanc de blanc", quello di Mario Rossi e il suo numero di telefono "Che non se sa mai". Il vino che con grande intuizione anticipò il Prosecco".

I successi nell'automobilismo dipendono in equa parte dalle qualità del pilota e della vettura, oltre che da un pizzico di fortuna?

"Certamente. Ovviamente è importante rivelare, specie all'inizio della carriera, le proprie qualità di pilota. Dimostrai di "avere manico" vincendo subito,

al primo anno di corse, la Coppa Piave, la gara in casa. La Opel si accorse di me. Poi fu la Fiat Abarth ad adocchiarmi e per due anni corsi con la 131 Abarth, grande macchina! Il preludio ad una grandissima gioia, l'anno dopo: correre nei rallies con una Ferrari ufficiale. Fu l'unica volta che la casa modenese affrontò il mondo dei rallies e quella fu l'unica Ferrari (assieme a quella del francese JC. Andruet) a correre sui tornanti, sugli asfalti e sugli sterri, sulla neve, in salita ed in discesa, sulle mulattiere così come sui fondi stradali lisci e perfetti. A quei tempi nei rallies correva tutte le marche, dalla Fiat alla Lancia con la Stratos, la Porsche, le Opel e Talbot ufficiali. Con una Ferrari 308 preparata da Michelotto di Padova, con l'avvallo dell'ingegner Ferrari, riuscii a vincere nel 1982 (avendo al fianco un ragazzo di grandi qualità, l'udinese Massimo De Antoni) il Campionato Italiano di Rallies Internazionali. La prima e unica volta che la casa modenese si cimentò nei rally riuscendo a sopravanzare tutte le altre case automobilistiche. Fu un unicum nella storia dell'automobilismo italiano perché poi cambiarono i regolamenti e la Ferrari si dedicò esclusivamente alla Formula Uno ed ai GT, con corse in circuito. Sottolineo come quella vettura era sponsorizzata da tre importanti sponsor: la Benetton, Canale 5 di Silvio Berlusconi e Panasonic. Il Jolly Club, che gestiva la macchina, spese per 10 gare i 500 milioni raccolti da quei prestigiosi partners. Una cifra enorme! Smisi di correre ufficialmente a fine 1983, per dedicarmi all'attività di famiglia. Ma la decisione provocò le ire dell'ingegner Ferrari. E a quella mia decisione è legato un curioso aneddoto: rilasciai ad Auto-

sprint una intervista nella quale rivelavo la volontà di ritirarmi, solo pochi giorni dopo la vittoria del Rally del Piancavallo. Naturalmente la rivista 'sparò' un titolo a sensazione: "Tognana, vinco e mi ritiro". Il giornale veniva stampato in Emilia e a Maranello arrivava nelle edicole il lunedì, prima che a Treviso. Quel giorno giunse una telefonata attraverso la quale il segretario di Ferrari, Valerio, mi comunicava che l'ingegnere mi voleva vedere con urgenza a Maranello la mattina seguente. Mi presentai puntuale, soggiacendo alla regola di attendere in anticamera per un'ora, come del resto era solito fare con tutti (compreso lo Scia di Persia). Perché – diceva – che così facendo avevano tutti le orecchie basse. Quella convocazione non mi stupì perché, avendo vinto la domenica precedente, mi aspettavo qualche gratificazione. Entrai nel suo ufficio incrociando lo sguardo con gli immancabili occhiali da sole che indossava per rendersi imperscrutabile. Sulla sua scrivania c'era la rivista spalancata sulla pagina che io non avevo ancora visto. Mi investì subito: "Cos'è Tognana questa storia che lei non vuole più correre?". Gli risposi sinceramente che avevo quattro sorelle femmine, un papà anziano (aveva in realtà 62 anni ma per me sembrava avanti negli anni) e che non avevo mai pensato di fare il pilota professionista, decidendo così di ritirarmi per dedicarmi agli affari di famiglia. Ferrari rintuzzò: "Vede Tognana, se avessi seguito i consigli di mia madre sarei stato probabilmente un bravo bancario ma non sarei mai stato Enzo Ferrari. E adesso se ne vada!" indicandomi la porta. Per lui il mio ritiro era inconcetibile, come inconcetibile era che un ragazzo di 27 anni voltasse



L'ing. Aldo Tognana scomparso cinque anni fa all'età di 100 anni.

le spalle alla Ferrari. Fu indubbiamente uno smacco. Poi continuammo a sentirsi, a scambiarci gli auguri a Natale e lo strappo piano piano si ricucì. Ma la lezione fu severa.

Non desistetti dai miei propositi, corsi ancora un anno per la Lancia con la nuova 037 Rally e smisi di gareggiare per vincere, chiudendo in bellezza. Anche se successivamente mi sono ancora divertito a guidare, dovunque mi invitavano mettendomi a disposizione una vettura competitiva. Compresa la Porsche, che a 52 anni condussi sulle dune nel Transsyberian rally (gara di 7700 km!). Così ho stabilito un altro record: in carriera ho corso con 31 macchine diverse, vincendo 10 volte l'assoluto, al debutto, con 10 macchine diverse. Mostrando grande adattabilità, forse la mia qualità migliore".

Se si fosse trasformato in un mestiere sarebbe stato un lavoro duro, con sacrifici, rischi, forma fisica, concentrazione da tenere.

"I rallies erano allora molto lunghi (fino a 3/4000 km), pieni di prove speciali, anche di notte. Ora tutto è cambiato. La meccanica, le capacità di guida, la difficoltà dei tracciati erano

determinanti. Un Rally di Sanremo era come fare in un'unica gara sette Mondiali dei giorni d'oggi, quando al pilota non è più richiesta la resistenza fisica, non è richiesto di impostare una strategia di gara, le macchine non si rompono più e a chi guida è chiesto solo di essere veloce".

Abbandonare le corse e tuffarsi nel mondo dell'azienda di famiglia non fu difficile?

"Direi di no. Ho sempre vissuto da vicino il mondo della fabbrica, che per giunta era attaccata a casa, con i forni che lavoravano 24 ore su 24. Anche il sabato e domenica dunque, con gli operai a casa ma i fuochisti all'opera, mi divertivo a girare in bici per i reparti. A scuola sono sempre andato bene. Fui allievo del Liceo Classico del Pio X e sostenni gli esami di maturità al Canova registrando il primo 60/60 della storia del collegio. Ho fatto la mia strada laureandomi a 21 anni in Economia e Commercio a Venezia. Papà non mi ha mai condizionato. Anche se i suoi buoni consigli erano ovviamente preziosi. Ricordo una sua lettera quando ero in Inghilterra a Cambridge nel 1978 per perfezionare il mio inglese. Mi

esortava ad impegnarmi in quella lingua che mi avrebbe dato più soddisfazioni del volante. Lo smentii diventando qualche anno dopo Campione Italiano ma ovviamente continuai a studiare. Mi mandarono a studiare il tedesco in Germania, perché la lingua era importante nel mondo delle porcellane poiché le più grandi fabbriche e tutta la tecnologia produttiva erano proprio tedesche. Girando il mondo mi sono divertito imparando, ho acquisito una certa visione internazionale, vivendo anche per qualche tempo a New York e in altre città all'estero”.

Ai giorni d'oggi Tonino Tognana è CEO della sua azienda, la PVE, che è proprietaria del prestigioso marchio di porcellane ‘Geminiano Cozzi – Venezia 1765’. Ce ne spiega il perché.

“Mi è sempre piaciuto collezionare servizi di piatti e porcellane antiche. Tra esse anche alcuni preziosi pezzi acquistati da antiquari, firmati da Cozzi che, di origine modenese ma trapiantato a Venezia, iniziò là a produrli nel 1765. Morì nel 1798 anno in cui Napoleone conquistò Venezia e provvide a devastare ogni cosa. La fabbrica di Cozzi restò attiva per 47 anni. Ebbi l'occasione di acquistare da un discendente della sua famiglia il prestigioso marchio, intestandolo a me e non alla azienda. La Tognana del resto possedeva già un marchio storico, ‘Andrea Fontebasso’, che presidiava l'alta gamma al fianco della produzione griffata Tognana, destinata al grande pubblico. Nel 2002 iniziai a produrre, con una nuova Azienda, piatti in bone china, più bianchi, più traslucidi, più leggeri, ma tuttavia più resistenti alle sbreccature della tradizionale porcellana prodotta in Tognana, focalizzandomi soprattutto nel settore hotellerie

e ristorazione. Sospinto da mia moglie Tamara decisi di riportare in vita il marchio storico veneziano Geminiano Cozzi. Organizzammo nel 2015 una grande mostra della sua produzione a Ca' Rezzonico, assieme ai Musei Civici veneziani, rassegna che durò sette mesi, nella quale raccogliemmo pezzi rarissimi, antichi, provenienti anche da importanti collezioni di tutto il mondo. Riportammo alla luce ben 650 pezzi originali, prestati da musei, dalla Royal Albert di Londra, dal Museo Paul Getty di Los Angeles. Per prepararla ed allestirla ci abbiamo messo tre anni, ma il successo è stato grandissimo, registrando quasi 130 mila visitatori paganti. Questa rassegna è stato il punto di ritorno nel mercato del marchio Geminiano Cozzi.

Partendo dai pezzi originali abbiamo iniziato a riprodurre i decori originali, dando vita ad una serie di collezioni ancora molto attuali, che si vendono molto bene interessando centinaia di alberghi di lusso in tutto il mondo, quelli a 5 stelle, di altissimo livello, che vogliono trasformare il gusto del bello nell'arte del ricevere. Proponen-

do a tavola servizi unici, preziosi, personalizzati. Abbiamo presentato recentemente una collezione molto particolare, caratterizzata da un decoro riportato solo su metà piatto. È stata creata per esaltare la venezianità di Cozzi e del Gran Caffè Quadri dove abbiamo voluto presentarla. L'abbiamo denominata 510 per festeggiare un doppio anniversario: i 250 anni del Quadri, oggi sotto la guida dei fratelli Alajmo, e i 260 anni di Geminiano Cozzi. Una somma prestigiosissima”.

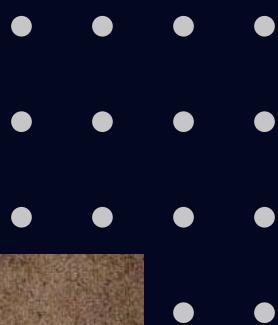
La sua famiglia è stata testimone nei secoli dell'evoluzione di Treviso. Che idea si è fatto?

“Ho visto nel tempo la cresciuta di Gruppi di grandissimo rilievo, in settori molto diversi tra loro, che hanno portato ricchezza, reinvestendo spesso in buone opere per la collettività. Ispirando una imprenditoria diffusa che è tutt'oggi alla base dei successi di una città in cui è bello vivere, in cui umanità e laboriosità si fondono magicamente. A Treviso sto bene. Ho girato in lungo e in largo ma ero sempre contento di ritornare a casa, nella città che amo. Un giretto in Pescheria per me è irrinunciabile. Altro che Manhattan!”



Tonino Tognana con la moglie Tamara.

SCEGLI RESINA ITALIA, GUARDA AL FUTURO



 staff@resinaitalia.com

 +39 366 3052 708

 **Via della Botte, 18/C, 31030
Caselle di Altivole (TV)**



ARMANDO BUSO 50 OPERE PER I 50 ANNI

*Oderzo dedica ad uno dei più amati artisti trevigiani,
a mezzo secolo dalla sua scomparsa un omaggio diffuso
in città, tra mostre, percorsi espositivi e incontri.*

di Prando Prandi

Acquisti' anni dalla scomparsa di Armando Buso avvenuta nel 1975 l'Amministrazione comunale di Oderzo, Fondazione Oderzo Cultura, Museo del Duomo e Associazione Forò celebrano uno dei suoi artisti più rappresentativi con un articolato programma di eventi che trasforma la città in un grande spazio espositivo diffuso. Mostre, itinerari urbani, momenti di studio e una sorpresa in Piazza renderanno omaggio a un pittore che ha saputo raccontare il Novecento con uno sguardo profondamente legato alla sua terra d'origine, ma aperto al mondo.

Fin dal 15 novembre scorso, promosso dalla figlia dell'artista, Giuliana, si è dato vita ad un fitto calendario di iniziative, con l'intento dare lustro alla ricca produzione grafico-pittorica di Buso e di riaprire una prospettiva sulla storia sociale novecentesca della città e del territorio.

La prima di esse "Opitergium vestita dall'arte di Buso", con le opere di Buso ad animare le vetrine, strade, scorci del centro storico. Un percorso urbano, scandito anche da QR code appositamente collocati sulle vetrine, guida i visitatori alla scoperta di un itinerario silenzioso, in cui l'arte incontra la quotidianità e crea un filo invisibile tra luoghi e memoria.

A Palazzo Foscolo, invece è stata inaugurata "Cinquanta opere per i cinquant'anni". Una mostra antologica (visibile sino al 1° marzo 2026) che ripercorre la vicenda artistica di Buso e, insieme, la storia di una comunità. Cinquanta opere, molte inedite, raccontano

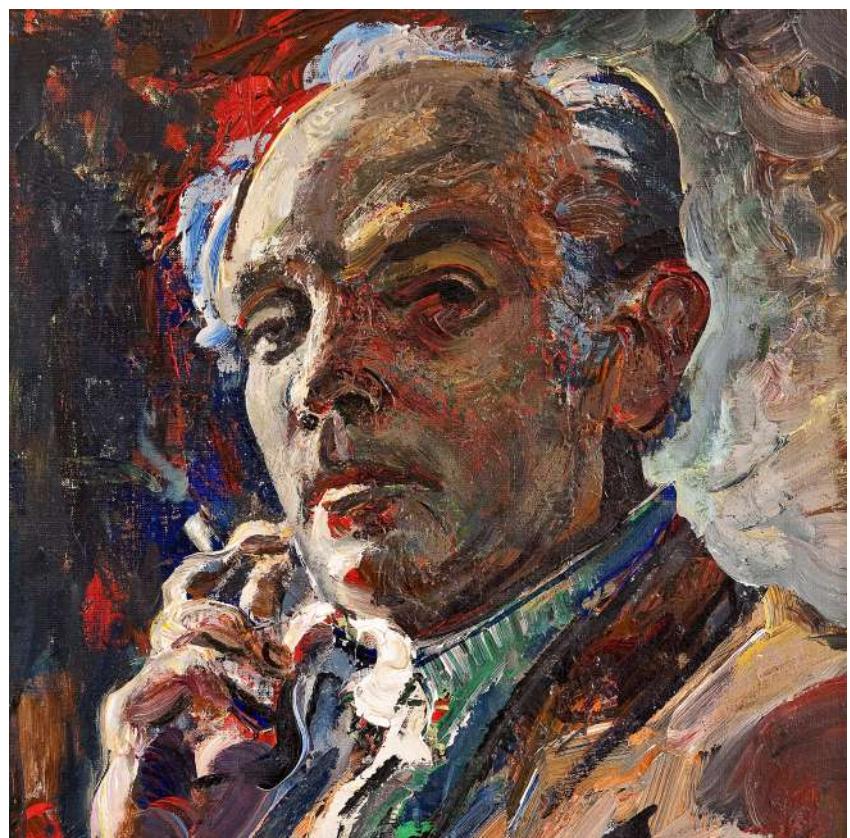
un percorso estetico che a partire dalle persone rappresentate, illustra luoghi, paesaggi e atmosfere di Oderzo e del mondo opitergino, ma anche del Veneto e di Venezia, oltreché delle città europee meta dei suoi viaggi. Presso il Museo del Duomo, dal 13 dicembre, altro evento dedicato al pittore di Vazzola: "Buso e l'arte sacra", esposizione dedicata al rapporto tra l'artista e il Sacro: dipinti religiosi dialogano con opere antiche da lui stesso collezionate, a testimonianza della sua attenzione verso la tradizione figurativa italiana.

L'Amministrazione comunale di Oderzo, infine, renderà omaggio ad Armando Buso mercoledì 17 dicembre, anniversario dei 50 anni dalla scomparsa, alle ore 11.00, in Piazza Grande, con un evento, dal sapore inaspettato, dedicato alla memoria dell'artista. Il

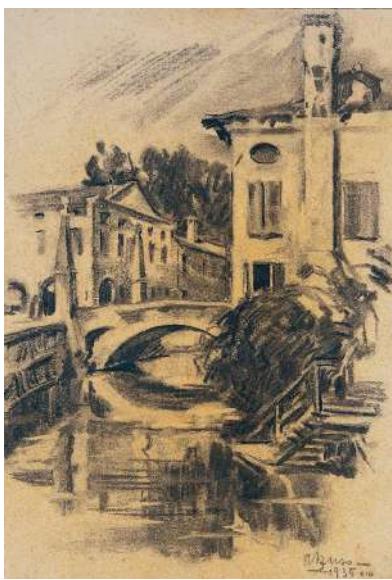
contenuto dell'evento sarà svelato solo nel momento dell'appuntamento pubblico, sollecitando quindi la cittadinanza a scoprire la piacevole sorpresa!

I disegni, i dipinti e le incisioni di Armando Buso che ancora decorano tante dimore a Oderzo testimoniano un passato condiviso e la persistenza di un rapporto affettivo. In fondo Armando Buso ha lasciato un repertorio d'opere, composto da tante tessere memoriali: la mostra ne ha selezionate alcune, esponendo le più rappresentative.

Nato a Tezze di Piave nel 1914, si Buso si trasferì con la famiglia a Oderzo verso il 1920. Dal 1932 il pittore venne accolto per un percorso di formazione a Venezia presso la casa-studio del pittore Umberto Martina. Nel 1942 nella città lagunare la sua prima mostra personale e, nello stesso anno,



Autoritratto, 1973.



Ponte Gattolè, 1935.

espose alla Biennale tre opere grafiche. Intanto, il disegno ha assunto centralità estetica e Buso ha abbandonato il chiaroscuro per un segno netto, capace di ridurre forma e spazio a un percorso lineare continuo: è stata la conquista del segno unico divenuto la sua cifra stilistica.

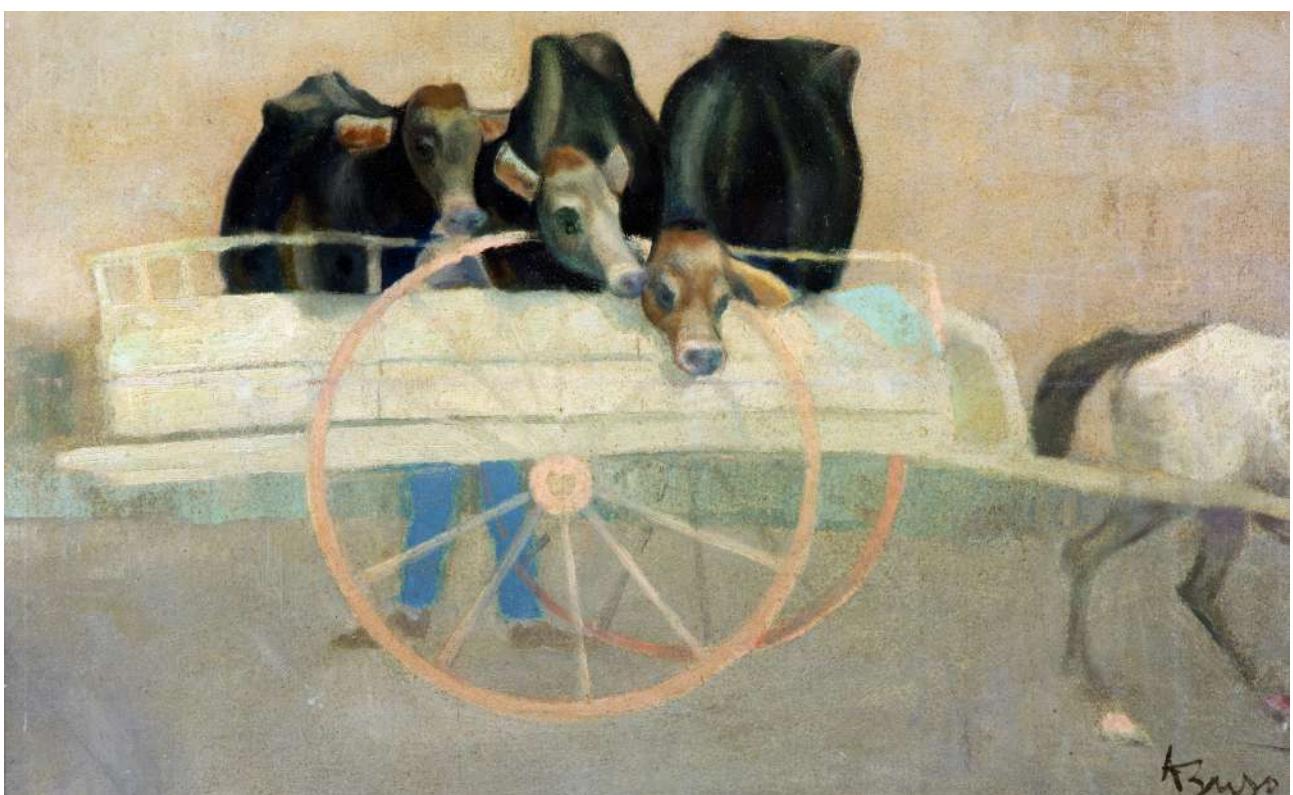
Negli stessi anni ha orientato la ricerca tematica verso la

realità dell'uomo, nell'intento di esprimerne condizione sociale, vissuto emotivo, stato psicologico: così volti, individui, episodi di vita rurale e paesana sono diventati i soggetti ricorrenti e identificativi.

Nel 1942 e nel 1948 Buso ha partecipato alla XXIII e XXIV Biennale veneziana; la sua arte si è fatta più espressionista nei contenuti, più sintetica negli esiti formali e più libera nella tecnica.

Fin dagli anni '50 ha orientato la sua indagine sociale verso il mondo della marginalità e del confino: ha frequentato manicomì, ospizi e ospedali, denunciando infermità e solitudine. Verso la fine del decennio Buso ha cominciato a sperimentare la linoleografia: le composizioni sono divenute più articolate e complesse con l'espressivo predominio del nero. Le immagini della serie dei Manicomì e delle Case di ricovero sono espressione di un

mondo cupo, popolato da vittime dell'emarginazione sociale, condannate all'isolamento. Nel 1963 Buso vinse il 1° premio per la xilografia alla Biennale di Incisione Contemporanea di Venezia; nel 1961 e nel 1964 ha partecipato con opere grafiche alla Quadriennale d'Arte di Roma. Nel 1967 alla Galleria 'Città di Treviso' si tenne la prima mostra antologica. Nel 1970 si è organizzata una personale all'Istituto Italiano di Cultura a Vienna. Da allora Buso ha cominciato a raccogliere i riconoscimenti di una lunga attività, quando improvvisamente e prematuramente è scomparso nel 1975. Ma l'interesse espositivo ed editoriale è continuato. Nel 1977, promossa da Adriano Màdarò, è stata realizzata una mostra antologica commemorativa a Ca' da Noal, poi riproposta alla Pinacoteca Alberto Martini di Oderzo, presentata in catalogo da Giuseppe Marchiori.





FUSION

LA NUOVA GENERAZIONE DI ASFALTI E ADDITIVI

Forte di oltre **20 anni di esperienza** nella produzione di additivi per il mondo della pavimentazione stradale, **Fusion srl** propone le migliori tecnologie moderne per la stesura di asfalti in modo efficiente ed ecosostenibile.

LE NOSTRE SOLUZIONI



FUSION

CONGLOMERATO BITUMINOSO FREDDO

Un asfalto a freddo prodotto a partire da inerte selezionato, senza solventi e certificato CAM. Lavorabile in ogni condizione.



RIFUSION

Un additivo sostenibile di origine vegetale studiato per ridurre le temperature di produzione di asfalti tiepidi.



ECO FUSION

Un additivo rigenerante per asfalto, utile a favorire l'utilizzo del granulato in impianto e a freddo per il 100% RAP.



WARM FUSION

Additivo rigenerante vegetale per asfalto, utilizzato per la produzione del "Conglomerato a Freddo Prestazionale Fusion".

CONTATTACI PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Stefano Ferrais - Commerciale
Telefono: +39 391-4566273
Email: stefano@fusion.srl

Loris Parolin - Tecnologia e Laboratorio
Telefono: +39 340-6169131
Email: loris@fusion.srl

fusionasfalti.it



50 ANNI E NON SENTIRLI

*I Veterani dello sport di Treviso hanno festeggiato
il mezzo secolo evidenziando il valore
di una comunità che vive intensamente lo sport.*

di Prando Prandi

Nel 2025 che va chiudendosi la città di Treviso ha festeggiato il mezzo secolo di una delle sue istituzioni sportive cittadine più longeve, saldamente ancorata al suo illustre passato, rappresentato dai 70 anni dell'UNVS a cui appartiene (l'Unione Nazionale Veterani dello Sport, che ha sede a Milano e che raccoglie nelle proprie fila più di 8000 soci in tutta Italia, distribuiti in oltre 130 Sezioni atleti di tutte le discipline, dirigenti, tecnici, direttori di gara, giornalisti sportivi). L'Unione è una delle 19 associazioni italiane Benemerite del CONI, massima espressione quindi della capacità di trasmettere i valori dello sport, tramandandoli di generazione in generazione, di sostenerli con l'esempio, la passione, la dedizione, la diffusione della pratica sportiva. In particolare l'UNVS è una delle poche realtà sportive italiane che organizza decine di eventi sportivi a carattere agonistico, chiamando a raccolta ogni anno centinaia di praticanti, di ogni età.

Proprio quella di Treviso, intitolata da sempre al prof. Menenio Bortolozzi, (illustre medico trevigiano e al contempo filantropo dello sport della città, al punto da essere presidente e sostenitore di decine di società sportive trevigiane del suo tempo), ha festeggiato nella splendida cornice della Sala Auditorium di Santa Caterina il proprio mezzo secolo di vita.

Era il 27 ottobre 1975 quando 58 soci fondatori, atleti e sportivi di tanti sport, decisero di istituire una realtà capace di custodire e tramandare ideali autentici: impegno, lealtà, rispetto, solidarietà.

Cinquant'anni dopo i soci dei giorni d'oggi (quasi 160 in rappresentanza di tutti gli sport) hanno dato vita ad una bella sfilata di personaggi che hanno raccontato le esperienze di ieri e di oggi, testimoniando tutta la passione e l'attaccamento nei confronti di UNVS, non senza commozione.

“La festa dei nostri 50 anni – dice la Presidente della Sezione Patrizia Capuzzo – è stata

l'occasione per rendere omaggio a quel gesto coraggioso e lungimirante, che ha dato radici a un percorso condiviso e ha trasformato la pratica sportiva in cultura di vita, anche a Treviso. Nel tempo, la Sezione ha potuto contare su figure di grande prestigio che con il loro esempio hanno contribuito a dare lustro all'associazione e al territorio.

Tra loro anche olimpionici che hanno portato i colori italiani sui palcoscenici più importanti del mondo, incarnando dedizione e sacrificio ai massimi livelli.

Oggi molti soci continuano a praticare con passione la propria disciplina preferita. È la prova che l'attività fisica, vissuta in profondità, non ha età: rimane parte integrante dell'esistenza, un compagno fedele che accompagna e sostiene.

Avvicinarsi allo sport fin da giovani significa entrare in una palestra straordinaria di vita. Si impara a confrontarsi con gli altri, ad accettare le regole, a rialzarsi dopo una caduta, a inseguire un obiettivo con te-



Il consiglio direttivo della Sezione di Treviso assieme ai soci ospiti.



I soci di UNVS Treviso che hanno testimoniato le loro esperienze di campioni.

nacia. Insegnamenti che non si esauriscono sui campi di gioco, ma diventano patrimonio personale e strumenti preziosi per affrontare le sfide quotidiane. Per questo è fondamentale proporlo fin dall'infanzia: è lì, tra i primi passi in campo o in palestra, che si costruisce la forza di crescere come donne, uomini e cittadini, imparando disciplina, condivisione e fiducia.

Celebrare i 50 anni della Sezione di Treviso ha avuto per noi un significato profondo: ringraziare chi ci ha preceduto e impegnarsi a proseguire con la stessa passione di sempre”.

Passione ben testimoniata dall'avvicendarsi al microfono degli sportivi chiamati a raccontare cosa ha significato attraversare cinque decenni di sport a Treviso. Per primi i presidenti che negli anni si sono impegnati affinché la Sezione raggiungesse piccoli e grandi traguardi. Mario Bortolozzi ha parlato di nonno Menenio e del suo infaticabile prodigarsi per lo sport nostrano, Tonino Tognana ha ricordato il papà Aldo, presidente sempre presente nelle vicende più belle della Sezione per 30 anni; Prando Prandi che proprio da Aldo Tognana ha rilevato il testimone della presidenza della

Sezione di Treviso e da questa ha proseguito in ambito UNVS Nazionale come Vicepresidente prima e Segretario generale poi. Ha sottolineato come l'iscrizione all'UNVS deve corrispondere alla fierezza dell'appartenenza, movente per impegnarsi a favore dello sport. Hanno portato le loro intense esperienze quali 'past president' anche Achille Sogliani e Beniamino Bazzotti.

Il format del pomeriggio ha previsto le testimonianze di Armando Faggian, atleta di lotta greco-romana dal 1956, e Tino Busato, ex rugbista e Presidente del Rugby Casale, ex Consigliere di UNVS Treviso. Entrambi firmatari del documento di fondazione della Sezione nel 1975.

L'attenzione della platea si è polarizzata poi sui Soci-atleti, che contribuiscono a dare valore agonistico-sportivo alla Sezione trevigiana nei Campionati Nazionali che ogni anno UNVS organizza in tutta Italia: Orietta Pavan (tennis femminile over50) oro 2023, bronzo 2022; Carmen Sartori (golf) oro 2025, (golf a coppie) oro 2023, argento 2025; Massimiliano Sottocorna (calcio camminato) oro over50 2021, bronzo over50 e over60 2023; Gianpietro Sperandio (regolarità autostoriche) oro dal 2019 al 2025; Francesco

Toniolo (tennis maschile over50) oro 2018, 2023, 2025, argento 2019, 2021, 2022, 2024.

C'è stato anche lo spazio per quei Soci che negli anni han fatto parlare di sé le cronache per le loro grandi imprese sportive: Alessandro Fassina (automobilismo) dal 2021 Ambasciatore UNVS, che nel 1991 ha partecipato al Campionato Mondiale Rally e si laurea Campione Iridato auto di produzione nel 1993; Federico Fregnan (motociclismo) dal 2022 Ambasciatore UNVS, nella Regolarità Vintage, vincitore di numerosi titoli Italiani ed Europei, Campione Mondiale classe 75cc dal 2022 al 2025; Luciana Montelatici (pallacanestro) 43 convocazioni in Nazionale, due Campionati Europei 1983 e 1985, che ha preso parte alle qualificazioni alle Olimpiadi di Cuba 1984, è allenatrice benemerita FIP, ha conquistato il Campionato Europeo 2023 con la formazione Golden Players Italia over60; Luca Serena (tennis) dal 2002 ai vertici della piramide della sua categoria a livello mondiale, numero uno del mondo in singolare over35 ITF World Master Tour (2015-2016-2018), numero uno del mondo in doppio over35 ITF (2018); capitano della Naziona-



La folta platea di sportivi convenuti al salone di Santa Caterina.

le vincitrice del Titolo Mondiale over40 (2022-2023), oro in doppio ITF World Championships (2024), Campione Italiano over 45 (2025). Spazio a Virginio Trentin (maratona) che nel 2015 si è aggiudicato il Mondiale maratona SM60, nel 2021 i titoli Italiani maratona, mezza maratona, 50km, nel 2022 il Titolo Europeo 10km su strada. A chiudere la bella carrellata di Veterani sempre al top Flavia Zanfrà (tiro a segno), che ha vestito la maglia della Nazionale dal 1977 al 1991, Olimpionica di Seul nel 1988 e che in carriera ha vinto 28 titoli italiani, ancora detentrice del record Master Donne Carabina Sportiva a terra.

Chiamata a tracciare le linee guida alla Sezione Bortolozzi per il prossimo quadriennio (che comprenderà anche la prestigiosa ma complessa organizzazione proprio a Treviso nel maggio prossimo dell'Assemblea Nazionale UNVS, che richiamerà a Treviso centinaia di soci) Patrizia Capuzzo è consapevole dell'impegno richiesto:

“Dal febbraio di quest’anno – dice – ho l’onore di ricoprire il ruolo di Presidente di un Consiglio, che auspico sempre coeso e partecipe, anche per i prossimi quattro anni: un incarico

che affronto con convinzione e responsabilità. Sarà un periodo dedicato a rafforzare il senso di appartenenza, a promuovere iniziative capaci di valorizzare il territorio, a mantenere viva la memoria dei fondatori e ad aprirci a nuove prospettive, nel segno della continuità e dell’innovazione. L’obiettivo è dare alla Sezione una voce sempre più autorevole, rendendo concreti i principi sportivi attraverso progetti, collaborazioni e attività

rivolte a tutte le generazioni. Lo sport unisce, rafforza i legami, crea comunità. È un linguaggio universale che supera barriere e differenze, un patrimonio che non smette di rinnovarsi”.

La nostra lunga esperienza dimostra che certi ideali non conoscono tempo. Guardiamo ai prossimi cinquant’anni con fiducia: certi che saranno i giovani a raccogliere il testimone, accompagnando la Sezione nel futuro con energia, idee e passione”.



Il figlio di Aldo Tognana (per decenni presidente dei Veterani di Treviso), dott. Tonino, riceve il crest della Presidenza Nazionale UNVS. Accanto a lui la presidente della Sezione di Treviso Francesca Capuzzo.

**CARROZZERIA
NUOVA PONTE s.r.l.**

SOLUZIONI SU MISURA PER OGNI VEICOLO VELOCI NELLE RIPARAZIONI SOLIDI NEGLI ALLESTIMENTI

- ✓ Cassoni Centine e Furgonature
- ✓ Rivestimenti interni furgoni
- ✓ Carrozzeria auto e camion
- ✓ Riparazioni in tempo reale

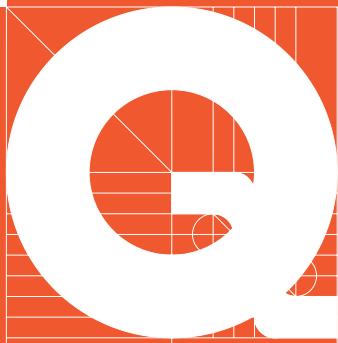


**VIENI A TROVARCI!
LA TUA CARROZZERIA DI FIDUCIA A SUSEGANA (TV)**

Via Barriera, 13 – 31058 Susegana TV – 0438/435502

info@carrozzerianuovapontesrl.it www.carrozzerianuovapontesrl.it





Q Design si occupa di diversi servizi, tra cui branding, grafica, UI/UX per siti web, servizi fotografici e progettazione del prodotto.

Pronto a crescere?

+39 3333218804

info@qdesign.it

Never
Lorem.



IN COMPAGNIA DEL SILENZIO

Davide Busetto si è imposto quale fotografo professionista in virtù di un particolare scrupolo nell'affrontare gli scatti di paesaggi e di architettura.



Davide Busetto (trevigiano classe 1991) è diventato professionista dopo l'inevitabile periodo amatoriale durante il quale ha capito che sarebbe stata questa la sua strada.

“Ho iniziato a vivere di fotografia nel 2020, dopo essermi a lungo interrogato su quale fosse veramente la mia strada nella scelta dei soggetti da ritrarre. Mi piaceva molto la paesaggistica, ero attratto molto dalla natura, ma compresi presto che questi due ‘filoni’ fotografici avrebbero avuto dei limiti e la richiesta di servizi professionali sarebbe stata gioco-forza limitata. Poi ho deciso di orientare la mia professione verso la foto di architettura, ambito nel quale credo ci sia al giorno d’oggi un ampio margine per poter costruire un proprio percorso, alla ricerca del proprio stile. Ho quindi cercato un equilibrato mix tra la passione per la foto di paesaggio e la possibilità di utilizzare i miei scatti per immortalare e valorizzare stabili di indubbio impatto architettonico.

Devo ad un fatto fortuito quella che giudico essere stata una autentica ‘svolta’ della mia vita. Qualche anno addietro iniziai per caso una collaborazione con un’azienda di Savona, lo Studio Wiki che è specializzato nella comunicazione del territorio (in particolare il Centro Nord d’Italia) e nell’aganciare i bandi che contemplano la valorizzazione di siti e città. Quel che più mi ha attratto e legato agli amici liguri, ripagandomi oltre i frutti del mio lavoro, è il fatto che oggi grazie a loro ho la possibilità di scattare e riprendere tante realtà che altrimenti sarei costretto a vedere nei panni di semplice turista. Ciò mi offre la possibilità di fotografare luoghi spesso molto suggestivi, in parte famosi, in parte da scoprire, in condizioni particolari, quando magari vengono aperti solo per me, immerso nel silenzio. Luoghi che altrimenti sarebbero affollatissimi. Fotografare la Cappella degli Scrovegni a Padova alle 6 del mattino, quando i turisti non ci sono, immersa nella sua maestosità è sicuramente un’occasione da ricordare. Affrontare dei servizi fotografici in contesti architettonici di grande bellezza è una gran bella esperienza. Passare da foto di edifici in ambito immobiliare a luoghi memorabili ha certamente condizionato positivamente il mio cammino. Ho frequentato alle Superiori Informatica (pur non essendo in cima ai miei interessi), poi mi sono iscritto a Scienze Politiche, perché è una facoltà in cui la matematica non abbonda. La parte umanistica dell’università mi è servita per ampliare le mie conoscenze in varie direzioni, dal Diritto alla Storia, dall’Economia alle Relazioni internazionali. La fotografia per mestiere non era nei miei pensieri,

anche perché in famiglia, nessuno mi ha trasmesso la passione. Sono sempre stato attratto dalle strutture architettoniche inserite nel paesaggio. E per questo ho iniziato ad imbracciare la macchina fotografica.

Fu una bella foto scattata al Castello di Zumelle nel Bellunese a rivelare le mie capacità alla Provincia di Belluno che scoprì lo scatto su internet e chiese di acquistare la mia foto. Ipotesi che prima d’allora non avevo, confessò, mai contemplato. Non ho comunque mai voluto ‘sbarcare il lunario’ affrontando (come spesso accade nei primi anni in cui devi guadagnarti da vivere fotografando) i classici servizi di matrimoni o ceremonie. Ho sempre ridotto al minimo anche gli eventi. Decidendo di fare bene le cose proprio concentrandomi in un settore per dedicarci il giusto impegno e tempo, restringendo molto il campo. Puntando sul paesaggio e sull’architettura, consapevole di affrontare un inizio di professione più complicato.

Quando è arrivata la cosiddetta ‘svolta’?

“È stato quando sono riuscito a fotografare – con un autentico colpo di fortuna – Venezia con le Dolomiti sullo sfondo, in una giornata incredibilmente tersa. Mi sono trovato al posto giusto nel momento giusto per uno scatto che mi ha dato improvvisa celebrità. Una foto di indubbio impatto. È certo che





quella Venezia irreale creò nel 2021 un buon link con la Regione Veneto che mi commissionò da quel momento un paio di lavori interessanti. In scia arrivarono le foto dei siti veneti Unesco, alcuni bei servizi in sontuosi palazzi veneziani e non solo, delle realtà non così facilmente accessibili, mai fotografate prima. Poi venne lo studio di Savona del quale – nel frattempo – sono diventato socio. Con il quale ho affrontato in modo strutturato shooting in ogni parte dell'Italia. Cito tra tante località fotografate la splendida Ravenna, Modena, Asti, buona parte della Valdarno, le riviere liguri ricche di città da fotografare con un occhio diverso: da Ventimiglia ad Albenga. Sono reduce da un bel servizio alle Cinque Terre. Tutti comuni che commissionano un servizio fotografico in grado di soddisfare le loro esigenze per i più svariati utilizzi”.

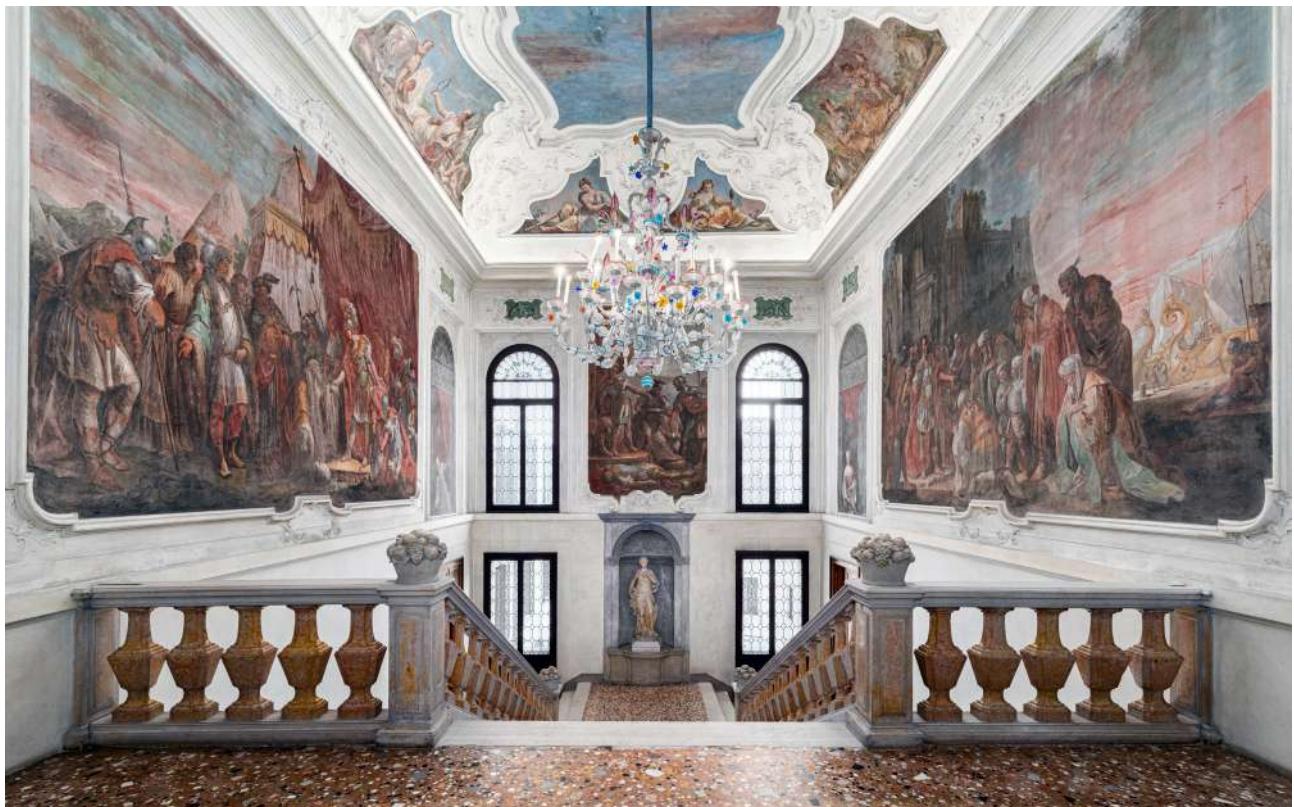
Ci sono luoghi che continuano ad attrarti?

“Il Veneto è sempre in cima alle mie preferenze. Il passar delle stagioni, l’alternanza di centri storici e campagne lussureggianti, montagne maestose e scorci di mare affascinanti rappresentano sempre occasione per scattare foto pregevoli. Assieme ad un collega, ci siamo specializzati in workshop fotografici a tema, coniugando tecnica fotografica al turismo, cercando di organizzare trasferte abbordabili ad ogni tasca. Non solo in Italia. Ci è capitato di andare in Irlanda, in autunno siamo andati in Islanda, fotografando le isole Lofoten, abbiamo organizzato un bel workshop nel nord della Spagna. Non

lo si fa per il margine (decisamente basso rispetto chissò ad un servizio fotografico ad un matrimonio eccellente) ma anche e soprattutto per la passione e per accumulare con i viaggi sempre delle belle esperienze. Rendendo al contempo corposo e qualificato il nostro portfolio di immagini. Senza mai trascurare i meravigliosi scorci delle nostre Dolomiti, la sempre magica Venezia. Ho scoperto il poco valutato Cadore. Mi piacerebbe fotografare la Cina che resta per me misteriosa. Affrontare assieme a dei principianti le basi della fotografia mette alla prova le nostre capacità di insegnare, ancor prima di non dimenticare i fondamenti”.

Da poco hai approfondito la conoscenza con il mondo immobiliare...

“Certo. Da più di un anno mi dedico alla foto di immobili che sono messi in vendita. La considero un po’ una ‘costola’ della foto d’architettura. Lavoro con agenzie immobiliari che si occupano di dimore di gran lusso, comprendendo tutto quel che riguarda il cosiddetto ‘Real estate’. Si tratta certo di una nicchia ma perfettamente in grado di stare in linea con la qualità che sempre cerco nella mia fotografia. Ho instaurato delle collaborazioni prestigiose, a Firenze, prima fra tutte. Dove mi sono state commissionate foto di dimore da 10-15 milioni di euro. Capita dunque di realizzare delle foto stupende in palazzi e ville storiche (magari anche affrescate) spesso mai fotografate prima. Presidiando contesti di grande suggestione e innescando relazioni



davvero interessanti. Sono servizi fotografici che tendono sempre a privilegiare gli aspetti architettonici, i dettagli strutturali. Puntando a valorizzare volumi spesso enormi, parchi vasti e sorprendenti. Non sono servizi fotografici facili. Le diverse angolazioni, la necessità di mettere in evidenza i dettagli unici, la combinazione di immagini con luci diverse (se non di notte), rende complessa l'organizzazione del lavoro, l'allestimento dei set, spesso dovendo portarlo a termine velocemente, perché le dimore in vendita sono pur sempre abitate”.

La committenza sceglie un buon fotografo non solo per la qualità e la bellezza dei suoi scatti fotografici ma anche per la sua forte personalità, che si rivela quando è il momento di lavorare?

“Ammetto che un fotografo con grande personalità ha carisma. Ma questo aspetto non condiziona il mio giudizio sulle foto dei colleghi. Mi guardo molto attorno, navigo costantemente in internet per imparare, guardo a quelli che io considero dei ‘protagonisti’. Ma a dare la misura della loro bravura c’è quella che io giudico essere una sorta di ‘perfezione assoluta’ che pochi raggiungono. Tendo a sviluppare sempre la mia capacità di guardarmi attorno. Entrando per esempio in una mostra dei bei quadri e farmi prendere dalle suggestioni create da un pittore famoso di centinaia di anni fa nel ritrarre un paesaggio. Ciò mi aiuta a scoprire dei dettagli, magari la luce sulla tela o le tonalità di uno sfondo a cui ispirarmi con la macchina fotografica in mano

per il prossimo scatto”.

Busetto, a differenza di molti colleghi, si avvale della correzione cromatica delle sue foto in post produzione.

“Si tratta in definitiva – con strumenti diversi di un tempo – di uno sviluppo e quindi non rinuncio a questa opportunità. A patto di non snaturare mai una inquadratura. Quando fotografo utilizzo un profilo in fotocamera che tende ad appiattire molto lo scatto. Preferisco concentrarmi sull’insieme quando inquadro, sulle suggestioni del momento senza badare troppo al colore. Avendo proprio con la correzione in post produzione la possibilità di ritornarci calibrando con calma tonalità, luci, colore. È facile nel caso dei paesaggi. Nelle architetture e negli interni invece la fedeltà cromatica è fondamentale. Perché la foto deve tendere a rappresentare una architettura così come è stata pensata in progetto e trasformata poi in fase costruttiva. Amo – nel caso di palazzi famosi o particolarmente prestigiosi – ricercare ed ispirarmi ai disegni originali”.

Qual è il destino delle tue foto, ami vederle stampate per capire se rispecchiano i tuoi intenti?

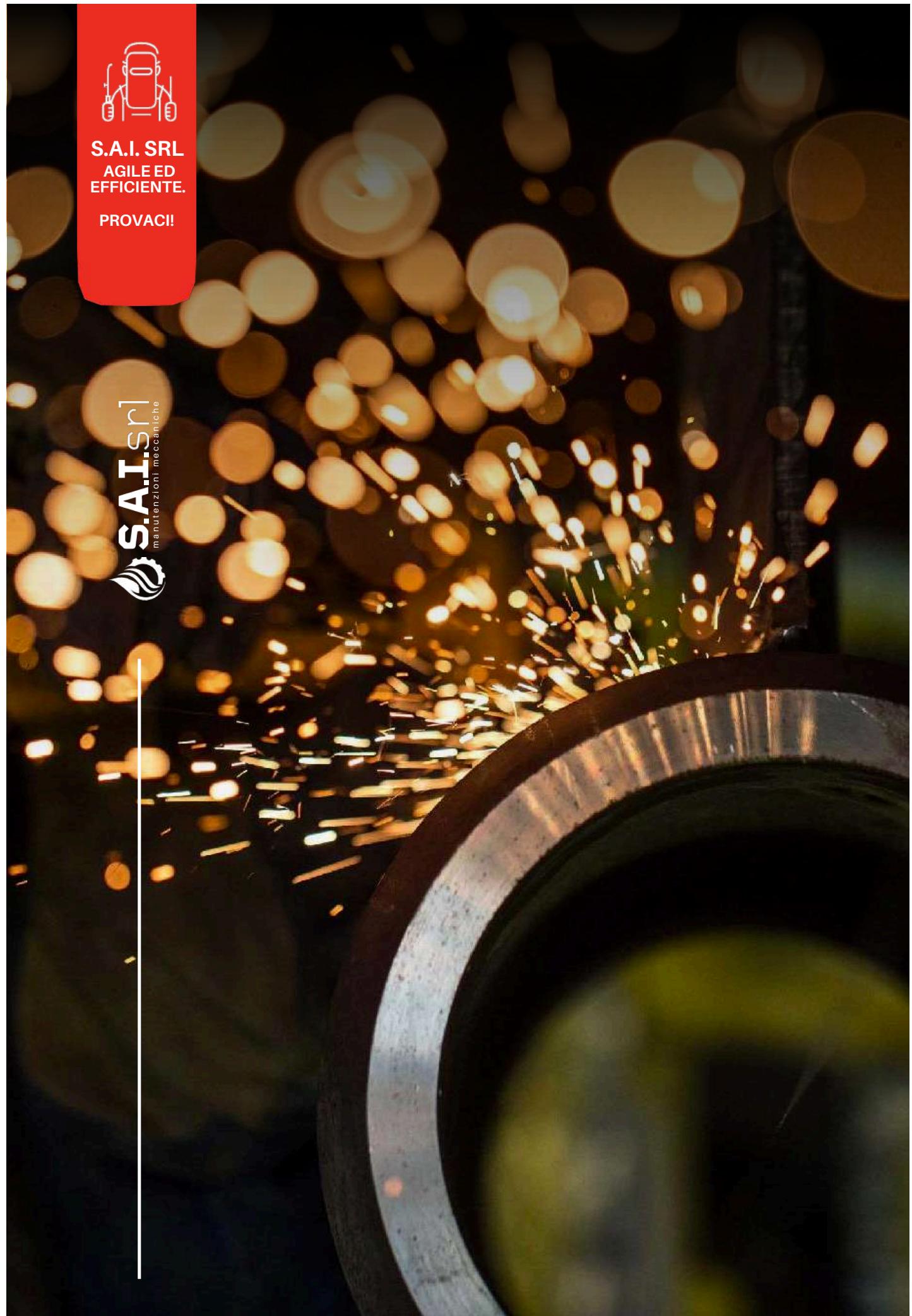
“La stampa di una foto è fondamentale. Una stampa ti rivela se ciò che hai fatto è proprio quello che volevi. I computer non sono sempre fedelissimi o ben tarati e ciò può dunque indurre a considerare buona una foto mediocre. In realtà la foto destinata alla carta stampata merita sempre di finire riprodotta su carta da foto”.



S.A.I. SRL
AGILE ED
EFFICIENTE.

PROVACI!!

S.A.I. Srl
manutenzioni meccaniche



COSA FACCIAMO

manutenzioni meccaniche
di **impianti industriali**

carpenteria e **saldatura** in ferro
e acciaio inox

costruzioni metalliche leggere
e pesanti



IL RUGBY IN BACHECA

Mauro ‘Bobo’ Bortoletto, ex rugbista e grande appassionato della pallaovale, ha raccolto migliaia di oggetti del suo sport per dare vita ad una collezione unica.

di Silvano Piazza

Il rugby, ad ogni latitudine del mondo, rappresenta una passione spesso viscerale, una specie di ‘virus’ che ti prende un po’ alla volta e che lascia segni irreversibili, perenni. Chi ha la fortuna di praticarlo e di andare in campo vestendo con fierezza una maglia, ad ogni livello, ha la possibilità di richiamare sempre alla mente una partita da ricordare, un episodio incancellabile. Quando poi gli anni passano, ed in campo non si può più andare, rimane ad aleggiare nell’animo degli “ex gladiatori dei nostri tempi” un ‘non so che’ unico.

Come nel caso di Mauro Bobo Bortoletto che ha giocato per più di vent’anni, nel ruolo di tallonatore.

“Ho iniziato – spiega Bortoletto che ha 62 anni – nel 1976 con le giovanili della Metalcrom Treviso, poi ho vestito le maglie della Benetton, Logrò Paese, Villorba nel quale ho avuto modo di giocare con i Francescato e con Giovanni Favaro. Con la maglia del ‘Vencio Rugby’ ho chiuso nel 1996. Tre anni prima ebbi un incidente devastante, un frontale che ha lasciato il segno e che mi costrinse a restare fermo un anno e mezzo. Dissero che non avrei più giocato, mi salvai. Ma animato da grandissima forza di volontà, superato il trauma ritornai in campo, giocando con il Silea. Il rugby è nel profondo del mio cuore per tante cose. Ma non potrò mai dimenticare che questo sport mi ha salvato la vita. I Vigili del Fuoco mi trassero moribondo dalla macchina in cui ero rimasto incastrato. All’ospedale arrivai in coma. Quando mi risvegliai i medici mi chiesero che sport facessi. Risposi fieramente che giocavo a rugby. Furono concordi nel confermare che proprio grazie alla capacità datatami dal rugby di resistere a forti impatti ero sopravvissuto. Pur rotto dappertutto ero rimasto miracolosamente vivo”.

Quasi per essere eternamente riconoscente alla pallaovale Bobo (così lo chiamavano fin da ragazzo fin dai tempi di scuola) decise che dalla sua vita il rugby non sarebbe mai uscito, iniziando a collezionare tutto quello che con il rugby aveva a che fare.

“Un giorno – spiega - avevo visto un articolo su ‘Notre dame du Rugby’, una chiesa dove c’è una vetrata con una Madonna dal volto allungato, non casualmente ovale, colorata e accorata, stringente tra le mani il suo tenero pargolo, che gioca con una... palla: a Saint-Savin-Larrivière, nel sud-ovest del-

la Francia, venerano questa Nostra Signora particolare.

La Dame si trova all’interno di una piccola cappella, oggi nota in tutto il mondo, fondata nel 1964 in seguito ad un incidente d’auto che causò la morte di tre giocatori della squadra locale di rugby. Fu da quel momento, infatti, che padre Michel Devert pensò di ideare un luogo dove poter ricordare i giocatori defunti e al contempo pregare per quelli in vita. Meta di numerosissimi turisti e appassionati di uno degli sport più amati al mondo, la cappella rimane ancora, a distanza di cinquant’anni, un luogo dalla profonda sacralità, tuttavia, non più solo religiosa. Appassionati di rugby giungono dai più disperati Paesi per ricordare famosi giocatori, per scoprire gli svariati cimeli esposti lasciati dai tanti giocatori di rugby che vanno a farvi visita. Fu da lì che nacque l’idea di iniziare a dar vita alla mia collezione, raccogliendo con pazienza e puntigliosità un gran numero di pezzi riguardanti il rugby. Inizialmente mettevo via quel che mi capitava e non chiedevo mai dei ‘cimeli’ a qualcuno né, tantomeno, li acquistavo a prezzi folli. Furono i tanti amici del mondo rugbistico ad iniziare a donarmi i primi pezzi. Accumulando io pian piano palloni, maglie di ogni genere, cravatte dei club piccoli e grandi, gagliardetti, ritagli di giornale che parlano di rugby, manifesti di tanti incontri, mi convinsi all’inizio degli anni 2000 che potevo creare un grande museo”.

Era un obiettivo molto velleitario?

“Certamente. Trovare una sede fissa e ancor prima i soldi per allestirla e mantenerla



La storica maglia azzurra di Ivan Francescato.

era impossibile. Mi dovetti accontentare di fotografare i pezzi, raccoglierne le foto nel computer, pubblicarle con una certa frequenza su Facebook e accatastare a casa mia una mole enorme di cimeli. Una parte relativa alla storia del rugby di Treviso è oggi allo stadio di Monigo, ricoverata sotto le tribune. Ospite dalla Benetton Rugby. Mi auguro che questo museo biancoverde prima o poi venga allestito. Ma sono cinque anni che aspetto e ancora non ci siamo”.

Che tipo di emozione ti dà essere diventato un collezionista tra i più importanti di oggetti e ricordi del rugby giocato e trovare un oggetto prezioso, unico, una maglia diversa da quelle che hai?

“È una grande emozione. Soprattutto i pezzi che riguardano in particolare il rugby di casa mia, quello trevigiano. Confesso che mi ha fatto davvero piacere entrare in possesso di certe autentiche “chicche”, uniche e quindi preziosissime. Prima fra tutte la maglia di Ivan Francescato, che era mio carissimo amico. È una maglia della Nazionale che mi ha donato Caio Magoga che l’aveva ricevuta proprio da lui. Chi mi conosce e si rende conto della mia grande passione nel collezionare tutto quel che è possibile non fa fatica a rendersi protagonista di inaspettate donazioni. Che, ogni volta, mi sorprendono e rendono davvero felice e riconoscente. Non ci sono idealmente dei pezzi rari, perché ogni maglia, ogni cravatta, ogni cimelio si porta dentro una storia e proprio per questo è unico. Ce ne sono così tanti che stento a fare una classifica. Del resto non mi priverei davvero di un solo pezzo! Certo le varie maglie che tanti grandi giocatori hanno voluto regalarmi sono per me molto care. Cito Gianni Zanon, Isi Trevisiol, ‘Ciccio’ Grespan, Enrico Ceselin ‘donatore’ prodigo di una ventina di maglie tra quelle della Nazionale e quelle della Benetton. Conservo per esempio cara la spilla del ‘rugby a 13’ realizzata a Treviso negli anni ’50. Oggetti spesso molto particolari diventati introvabili. E dico scherzando che mi manca sempre qualcosa ancora...”

Insomma è la tua raccolta ad essere diventata grandissima o è la tua casa a non riuscire più ad accoglierla tutta?

“Ho la fortuna di avere una casa grande, ma mi rendo conto che sono così tanti gli armadi, i cassoni, i cassetti che contengono cose di rugby da essere diventata davvero

piccola. Ho la bellezza di 1500 manifesti e locandine di partite, 1400 cravatte di club e realizzate in occasione di partite importanti o internazionali. Le maglie da sottrarre all’aggressione delle tarme sono più di 250. Tutte accuratamente piegate. Insomma è una galleria nutrita”.

Che a volte è uscita dalla sua sede naturale per offrire scampoli di passione rugbistica in occasione delle mostre estemporanee organizzate in provincia. Ricordiamo una bella e nutrita qualche anno fa a Casale sul Sile, la più recente al chiostro di Santa Caterina in occasione della ricorrenza del primo scudetto Benetton, con tanto di foto ricordo assieme ai suoi protagonisti.

“Ma non dimentico la prima in assoluto, al Portello del Sile, ospite dell’Associazione Alpini di Treviso nel 2011. Poi la rassegna a Casier propiziata dalla disponibilità del Sindaco. Oppure la mostra allestita a Paese. Ricordo con piacere la mini esposizione nello stabile dell’ex Pattinodromo, in occasione della consegna del Totila d’oro a Pierre Villepreux. Della foto con lui vado orgoglioso!”.

Questa passione è stata contaminante? Hai avuto qualcuno in famiglia che l’ha sostenuta e che intende continuare nel tempo?

“Purtroppo mio figlio ha resistito al virus del rugby. Pur iniziando a giocare in Benetton poi ha smesso. Gli piace la pallaovale ma non coltiva il mio hobby. Per intanto mi godo il mio piccolo ‘tesoro’, convinto di poter regalare qualche emozione a chi magari ha l’occasione di conoscermi o vederne esposta una parte”.



Un prezioso pin dei tempi lontani del Fascismo.



WALTER DALLE MULE

CONTATTI

📞 + 39 349 4767382

✉️ Walter.dallemule@forch.it





LA FANTASIA RACCONTA LA NATURA

Una nuova “Mostra d’illustrazione per l’infanzia”
è allestita a Sarmede per la gioia di grandi e piccini
e per rinnovare il sogno di Štěpán Zavřel.

di Prando Prandi

Per rinnovare, incastonata in tutta la sua coinvolgente capacità di attrarre grandi e piccini, l'8 novembre scorso è stata inaugurata a Sarmede la 43esima edizione della Mostra Internazionale d'Illustrazione per l'Infanzia 'Le Immagini della Fantasia', allestita negli spazi espositivi della 'Casa della Fantasia' di Sarmede, sede della Fondazione. La mostra propone duecento illustrazioni realizzate da ventidue artiste e artisti, provenienti da quattordici Paesi, come ogni anno orientate da un tema comune diverso.

"Quello scelto per l'edizione 2025-26 – spiega Silvia Pac cassoni, curatrice della Mostra dell'enogastronomia è il tema della speranza. La Mostra si apre proprio con un canto di speranza. Nella sezione 'natura e speranza' c'è l'invito a prendersi cura della natura che ci circonda, delle sue bellezze". Temi che gli artisti invitati hanno bene affrontato ed efficacemente tradotto in "messaggi" forti, capaci di catturare l'attenzione del visitatore, dando vita – come abitudine – ad una rassegna variegata per stili e vocazioni ma completa nel rendere chiara l'attenzione al 'filo conduttore' scelto.

"L'esposizione – prosegue la curatrice – è stata progettata come una narrazione continua sulla natura, tema presente da sempre nell'albo illustrato e più in generale nella letteratura per l'infanzia. Il percorso si apre con un canto di speranza, la promessa di un futuro buono, e la certezza di un presente di bellezza da cui guardare la vita: le distese di prati, i campi di grano, la brezza del mare, il cielo limpido e il vento. Prosegue mettendo in luce la relazione tra natura e infanzia: si tratta di una intesa profonda che si manifesta nei

giardini e negli orti, tra gli alberi e dentro le fiabe. L'esposizione accoglie anche la riflessione sul rapporto tra natura e arte e natura e scienza: da una parte la meraviglia davanti alle forme naturali che diventano ispirazione per la creazione, dall'altra lo stupore per la bellezza che si fa conoscenza, tra fioriture di meduse, soffi di balene, metamorfosi di insetti".

Come sempre avviene, la Mostra Internazionale di Sarmede, facendo della sua internazionalità un punto di forza, ha voluto anche quest'anno invitare alcuni autentici "maestri" del disegno e dell'illustrazione per bambini.

"L'ospite d'onore di quest'anno è lo spagnolo Jesús Cisneros, nato a Saragozza, nel 1969. La sua arte ed i temi scelti ben si innestano nel tema proposto. Essi contribuiscono, attraverso un articolato percorso di soggetti e tecniche, a dare una continuità nella narrazione. L'artista è conosciuto nel mondo internazionale dell'illustrazione per la sua adesione alla natura, tema presente non soltanto nei suoi disegni, ma anche nei celebri workshop condotti in tanti Paesi. L'ampio impegno nella letteratura lo ha portato a misurarsi

con la poesia sacra, i classici, la narrativa contemporanea e la letteratura per l'infanzia. Allo stesso tempo, la volontà di sperimentazione artistica gli ha permesso di approfondire le potenzialità espressive delle tecniche, trasformandole e combinandole tra loro, come documentano le illustrazioni in mostra".

Come tradizione, a fianco del percorso espositivo delle opere degli illustratori invitati, la rassegna propone la sezione 'Il mondo di Štěpán Zavřel. Per la prima volta sono esposti a Sarmede diciotto disegni preparatori dell'albo illustrato 'Il Pesce Magico', progettato dall'artista insieme all'amica scrittrice Mafra Gagliardi nel 1964 e pubblicato in tedesco nel 1966.

"Per quello che ha significato 'Il Pesce Magico', e significa ancora oggi, cioè l'inizio di tutto, si è deciso di fare dialogare le opere del maestro con le illustrazioni realizzate dalle allieve e dagli allievi della Scuola Internazionale d'Illustrazione di Sarmede, ribadendo l'alleanza Scuola e Mostra, proprio secondo l'insegnamento dell'artista cecoslovacco che ad un certo punto della vita decise di scappare dalla madre patria e dalle sue allora



L'inconfondibile stile dei disegni di Zavřel.

complesse vicende politiche per cercare in Italia, proprio in provincia di Treviso, la sua nuova patria dove poter esprimere fortissimi i suoi sentimenti e la sua grande vocazione”.

Proprio quello che si può ormai definire un connubio indissolubile, cioè la capacità di grandi illustratori e disegnatori ad essere al contempo il tramite per trasmettere un modo forte di esprimere pensieri e concetti e il mondo dei giovani che vogliono imparare il suo lessico, è uno degli aspetti più rilevanti della rassegna di Sarmede, ormai codificati da un lungo elenco di incontri formativi con le scuole accompagnati da un ricca serie di attività didattiche rivolte ai bambini e alle bambine.

Ha ben detto il sindaco di Sarmede Larry Pizzol nel corso della presentazione alla stampa: “Siamo giunti alla 43esima edizione di questa Mostra, dopo essere partiti nel 1983 grazie al genio di Štěpán Zavřel”. Essa è il

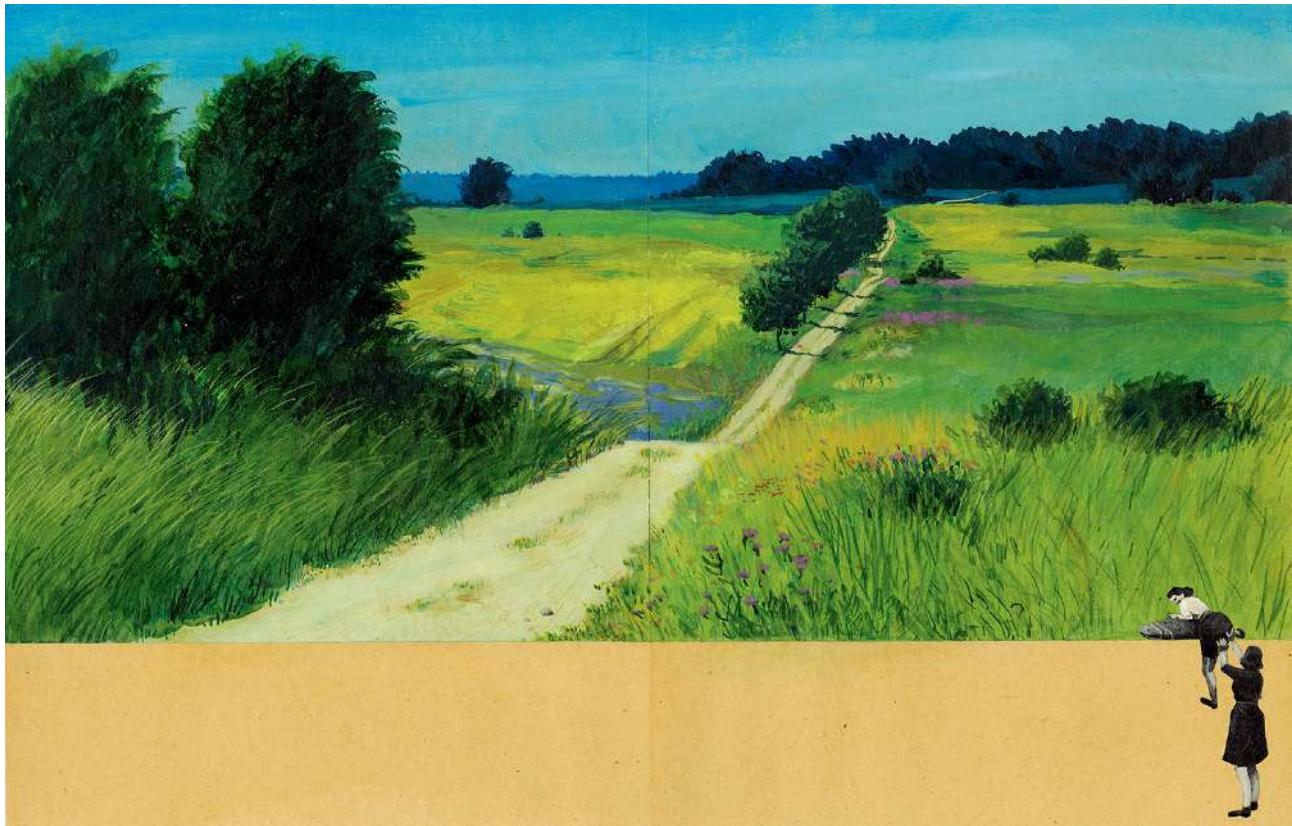
frutto della ricerca, dello studio e dell’innovazione continui, ed è grazie a questo lavoro di squadra che Sarmede è diventata il centro dell’editoria per l’infanzia non solo italiano ma internazionale. Il tema scelto quest’anno potrebbe venir considerata una tematica che troppo spesso viene data per scontata. La natura è invece di grande attualità e rispecchia tutto il lavoro di Zavřel. Perché l’essere umano è parte integrante della natura, come lui intendeva. Dobbiamo prenderci cura della natura e così ci prenderemo cura dell’umanità. L’edizione 25-26 porta avanti anche il tema della responsabilità: nel momento storico che stiamo vivendo, con numerosi conflitti in atto, tutti noi siamo chiamati a essere protagonisti di questo mondo, nel nostro piccolo e limitatamente alle nostre competenze, senza delegare sempre agli altri. E dobbiamo trasmettere questo cambiamento culturale alle nuove generazioni, perché

altrimenti rischieremo di arrivare a un punto di non ritorno”.

Spetta ad Uberto Di Remigio, Presidente della Fondazione Štěpán Zavřel, raccontare quando nel 1989 la Mostra mosse i suoi primi passi, alla sua prima edizione, svoltasi a Casa dei Carraresi, a Treviso:

“La mia è una eredità più recente rispetto a quei tempi pionieristici. Quando Štěpán e Leo Pizzol giravano per le aziende del Trevigiano in cerca di una sponsorizzazione che offrisse loro l’occasione per rivelarsi al grande pubblico. Lo facevano – mi hanno raccontato – quasi con umiltà, senza sapere che nelle cartelle che recavano sottobraccio, dalle quali uscivano tavole già allora stupende, da proporre ai futuri mecenate, c’era un autentico tesoro artistico e di umanità.

Da più di quarant’anni, Sarmede è diventata crocevia di immagini, colori e storie provenienti da tutto il mondo, ponte



Un’opera di Joanna Concejo

tra diverse culture e autentico punto di riferimento dell'illustrazione internazionale per l'infanzia. Abbiamo saputo rinnovarci aprendo, ogni anno, un capitolo nuovo di questa Mostra, che in questa 43esima edizione si articola in più sezioni, declinate come sempre da diversi illustratori incentrate sull'invito a riflettere sul mondo che ci circonda e sul rapporto tra esso e l'essere umano: 'natura e speranza', con l'invito a custodire la vita nelle sue forme più fragili; 'natura e infanzia', dove la natura diventa scoperta, meraviglia e domande; 'natura e scienze', dove le immagini raccontano il mistero delle meduse e la metamorfosi degli esseri viventi; 'natura e arte', che ripercorre i rapporti tra creazioni artistiche e natura, dove l'arte diventa eco dello spirito naturale".

Sono proprio questi suggestivi spunti che fin dalle prime settimane dall'inaugurazione della mostra (che si concluderà il 15 febbraio) hanno già portato a Sarmede un gran numero di visitatori, facendo chiaramente intendere come gli ottimi numeri registrati negli ultimi anni siano destinati a venir confermati, decretando l'ennesimo successo.

Chiediamo a Remigio cosa ci sia dietro a questi successi, alla progressiva maturità raggiunta da una rassegna che richiama gente da tutta Italia e non solo:

"Siamo consapevoli – dice Remigio – che ogni anno ci si spalanca alla vigilia di ogni mostra una grossa incognita. Ma la grande fatica organizzativa viene ripagata. Perché ogni anno ricerchiamo qualcosa di nuovo, nei temi proposti, negli allestimenti, nella scelta degli artisti da proporre. Tale ricerca risponde alla voglia di tener fede alle attese del pubblico ma, ancor prima, alla volontà di richiamar-



Il presidente Uberto Di Remigio.

ci ai principi fondanti di Štěpán Zavřel: l'immagine deve essere etica ma anche estetica e quindi aver scelto quest'anno il tema sulla natura, che non ha frontiere in tutto il Pianeta, significa aver individuato un argomento di grande richiamo per la fiaba".

A coronare puntualmente i vostri sforzi organizzativi, c'è l'entusiastica risposta di artisti di grande spessore che vengono da voi invitati ad esporre. E quella del mondo della scuola che vi sta così tanto a cuore...

"La Mostra per l'Illustrazione di Sarmede ha saputo creare un vero e proprio sistema che coinvolge il mondo dell'illustrazione per l'infanzia. Che è composto certo dalla rassegna annuale ma soprattutto dalla Scuola Internazionale di Illustrazione ad essa collegata. Ospitiamo studenti da ogni parte del mondo, così come da ogni punto del mondo arrivano gli insegnanti. Jesús Cisneros ad esempio, scelto quest'anno per dare vita ad una sorta di antologia del suo talento, è un ottimo insegnante. Perché attraverso gli introiti della Scuola finanziamo anche le mostre. In una sorta di sistema sostenibile".

Agli albori l'idea era quella di dare vita ad una mostra sola all'anno, senza gli eventi collaterali e tanto meno all'idea di

fondare una scuola permanente.

"È giusto dire che già nel 1988 l'idea di fondare una scuola per l'illustrazione per l'infanzia animava le pulsioni di Zavřel. Štěpán iniziò ad insegnare nella sua casa, ospitando allievi da tanti paesi. Ebbe la fortuna di imbattersi in amici che credettero al progetto, con grande impegno resero possibile la creazione di una struttura organizzativa capace di sostenerlo nella sua articolazione, dandogli continuità nel tempo, creando basi solidissime. Un altro fatto importante va evidenziato: noi condividiamo le nostre mostre. Ecco perché in 43 anni abbiamo allestito altrettante mostre a Sarmede, ma abbiamo dato vita a ben 650 mostre in tutto il mondo, oltre che in Italia. La prossima esposizione delle opere in mostra nel fine 2025 a Sarmede si terrà a Monza, al Palazzo Reale, raggiungendo l'edizione 25. Un evento sempre molto atteso in Lombardia.

Da parte mia non posso che essere onorato di poter firmare di anno in anno i capitoli di una storia bellissima che continua nel tempo. Non solo per la qualità della rassegna ma soprattutto per i principi che ispira e ai quali attinge: fratellanza, solidarietà, cultura".



“L’ECCEZIONALE” CHE CONFERMA LA REGOLA

VENETA SCORTE



- SERVIZIO SCORTE A TRASPORTO ECCEZIONALE
- CONSULENZA E ASSISTENZA
- SOPRALLUOGHI
- PERCORSI PERSONALIZZATI

📞 +39 329 5940302
+39 324 6388740

✉️ info@venetascorre.it

📍 **SACCOLONGO (PD)**
Via Vallona, 1/C

🌐 www.venetascorre.it



DAI FRATI GAUDENTI AI GESUATI

*Prosegue il ‘viaggio’ del nostro studioso e storico
nel racconto degli Ordini religiosi
che si insediarono in passato a Treviso.*

di Carlo Fassetta

Continuando, lungo un curioso e meticoloso lavoro di raccolta di informazioni sull'antico passato, trattando degli edifici religiosi ed i diversi ordini religiosi che ne fruirono in varia misura dal 1292 al 1510 e poi, altrove, fino al 1868 e ad oggi, rilevo come della storia della nostra città, anche religiosa, purtroppo poco si sono sempre interessati perfino i suoi cittadini cattolici osservanti. Ma le vicende trevigiane legate ai religiosi riuniti in ordini non possono non riportare della comparsa anche dei frati del terzo degli Ordini mendicanti – i Carmelitani scalzi – ai quali si affiancarono (per poi sparire nel tempo) i Gaudenti ed i Gesuati, in larga misura ignoti ai miei concittadini.

I Gaudenti (ovvero i frati dell'Ordine monastico-cavalleresco della Milizia di Gesù Cristo) nacquero nel 1209 a Tolosa (e nel 1220 a Narbona) come Cavalieri della Milizia di Gesù Cristo e militarono da subito nella Crociata contro gli Albigeesi. In Italia presero a muoversi con personaggi notevoli quali i domenicani e famosi inquisitori Bartolomeo da Breganze e Giovanni da Schio ed il francescano Frà Ruffino Gorgone di Piacenza – tutti in costante relazione con i pontefici. Urbano IV nel dicembre 1261 riconobbe l'Ordine militare con la 'Regola dei Cavalieri della Beata Vergine Maria'. Il Collegio dei Nobili, molto attivo a Treviso anche in parallelo alla Chiesa, cessò la sua attività di Cavalieri della Beata Vergine Maria nel 1810, mentre la sua emanazione religiosa – i Frati della Beata Gloriosa Vergine Maria o Frati Gaudenti – si era "spenta" nel 1737. Storico dei Gaudenti è stato il trevigiano Domenico Maria Federici.

I Gesuati sorse a metà del

XIV secolo come fraternità di laici ispirata alla spiritualità di san Girolamo; fondata attorno al 1360 dal ricco mercante e banchiere senese Giovanni Colombini, finirono anche sotto l'accusa di eresia superando un processo che li portò a trasformarsi da libera compagnia di laici in ordine mendicante: papa Alessandro VI diede nel 1499 loro il titolo di "Frati Gesuati di san Gerolamo"; papa Giulio II impose loro di emettere i voti di religione e papa Clemente VII estese loro i privilegi degli eremiti. Vennero inseriti nel numero degli ordini mendicanti da papa Pio V il 19 novembre 1567, si trasformarono in congregazione clericale nel 1606 ed infine vennero soppressi da papa Clemente IX nel 1668, anche su sollecitazione di Venezia che mirava ad incamerarne i lauti profitti dalla distillazione delle erbe. I Nobili Trevigiani, associati nel sodalizio dei Cavalieri Gaudenti, per testamento del loro fondatore Pietro da Piombino, nel 1289 decisero di edificarsi una chiesa alle 'fosse', fuori Porta SS. Quaranta delle mura comunali, ma a stretto ridosso della città. Nel 1292 collocarono la prima pietra della chiesa di "S. Maria Mater Domini ad Fossas". Ci è costata una ricerca difficile rispondere alla domanda sul dove erano le fosse. In aiuto sono venuti gli studi di vari storici: fra' Domenico Maria Federici, il prof. Augusto Serena, Bartolomeo Zuccato, mons. Agnoletti, il prof. Netto e Pesenti. Fino a ritrovare una nota del prof. Renucci con molti dettagli: "Nel colmello di Mure fu eretto il convento di S. Maria Mater Domini de Fossis dei Cavalieri Gaudenti (1292-1513) e più avanti, sopra l'ansa del Sile di Canizzano, quell'altro di San Girolamo delle Agostiniane (1297-1447). Questi due ultimi

monasteri non sono reperibili perché situati sull'attuale pista dell'aeroporto. La strada di sant'Agnese che ha inizio all'asilo "G. Appiani" s'interrompe subito dopo la tangenziale, ma un tempo proseguiva quasi parallela alla strada Noalese, piegando un po' sulla sinistra, verso il Sile. Ad un certo punto incrociava la strada che dalla Moncia andava ai mulini e si chiamava strada di Mure. Lì era ubicata S. Maria Mater Domini dei Cavalieri Gaudenti. Più avanti un secondo incrocio era pressappoco sotto villa Brilli (oggi Osteria Busatto) e nei pressi c'era il monastero di S. Girolamo delle Agostiniane".

Risulta in ogni caso appurato che su Santa Maria Mater Domini i Gaudenti continuarono ad esercitare il priorato fino a circa il 1513. Ad essa era unito un romitorio intitolato a S. Girolamo Dottore, nel quale, con l'assenso degli stessi frati, dal 1337 si stanziarono saltuariamente alcune monache Agostiniane provenienti da Murano e da Venezia.

Nel 1340 esse comperarono S. Girolamo, lo lasciarono nel 1375, lo rioccuparono per qualche mese nel 1382 per abbandonarlo poi definitivamente. Nel 1417 era conosciuto come "San Girolamo delle monache". Essendosi esse dovute distribuire in altri monasteri cittadini e a Murano su intervento dei superiori. Queste Agostiniane furono – forzatamente e non gradite – unite alle Camaldolesi, avendo dovuto nel 1447 cedere San Girolamo ai Gesuati. Essi (secondo mons. Agnoletti) arrivarono a Treviso come "Poveri di Gesù" con l'avvallo e la collusione del vescovo Barbo e del card. Pietro Bembo, che, senza remore e rimorsi, "dispersero" le monache in vari conventi a Treviso e a Venezia.



Vista aerea dell'ex convento di S. Maria Mater Domini e S. Girolamo.

I Gesuati risultavano presenti al romitorio di S. Girolamo e officianti con un proprio cappellano a S. Maria Mater Domini già nel 1437.

Risulta che nel 1447 il romitorio sia stato occupato definitivamente dai frati Gesuati con la chiesa di Santa Maria Mater Domini alle fosse, ma nel 1510 – a seguito della guerra di Cambrai – il complesso venne fatto demolire da fra' Giocondo e i Cavalieri Gaudenti pensarono di rifabbricare una Chiesa per l'Ordine gaudente. Più di una volta l'idea entrò nei progetti del Collegio de' Nobili; ma, distratti da molti eventi della storia cittadina, intervennero solo nel 1660.

Chiesa e convento sarebbero stati occupati dai Gesuati dal 1448 al 1509; subirono le conseguenze della guerra di Cambrai con relative demolizioni. La riedificazione del complesso religioso fu molto delocalizzata, di fronte alla chiesa di SS. Quaranta dei Canonici latera-

nensi denominato convento di S. Girolamo dei Gesuati. Esso comprendeva già un chiostro, un piccolo campanile e due oratori.

I Cavalieri usaroni per le loro ceremonie religiose il Duomo e la Chiesa di S. Girolamo fuori della città, nel Borgo di Santi Quaranta. Nel 1513 i Gesuati si fabbricarono la loro sede dentro le nuove mura “veneziane”. Il nuovo convento fu una ristrutturazione di precedenti edifici mentre la chiesa (1537-1601) fu costruita ex-novo dove oggi c'è la Biblioteca civica di Borgo Cavour, con facciata sulla piazzetta che oggi è antistante il Museo Bailo e l'abside su via Caccianiga.

Per il resto del XVI secolo il complesso rimase sede dei Gesuati che vi tennero un capitolo generale nel 1579 e che nel 1591 vi promossero al sacerdozio alcuni confratelli, pur senza autorizzazione dell'Ordinario. (Ma già nel 1606 non vi si celebrava più e nel 1668 Clemente

IX soppresse i Chierici apostolici di san Girolamo.

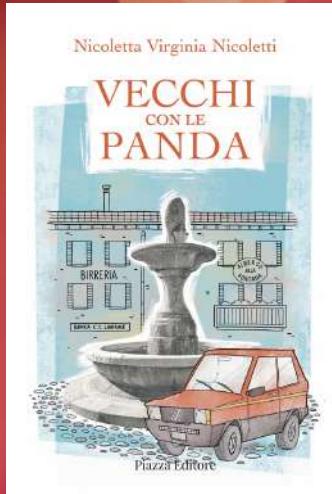
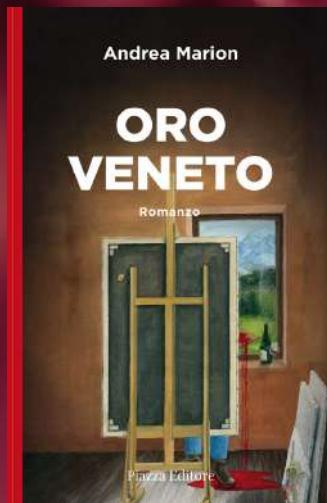
Cancellati i Gesuati, il Collegio dei Nobili di Treviso decise di acquistare “...quella Chiesa di S. Girolamo col Monastero annessovi” e destinò il convento a Collegio-convitto per giovani, affidandolo nello stesso 1668 alla Compagnia di Gesù.

I Gesuiti riconsacrarono la chiesa nel 1670 e rimasero a Treviso fino al 1679, essendo stati a loro volta espulsi dalla Serenissima e più tardi anche soppressi dal papato romano. Mentre la scuola passò per il successivo biennio ai Padri Somaschi.

A questo punto ebbero via libera i Carmelitani Scalzi, che già nel 1651 avevano chiesto invano di potersi erigere un nuovo convento alla Palada: nel 1681 acquistarono dunque la proprietà di S. Maria Mater Domini e S. Girolamo, rimborsando il Collegio dei Nobili del prezzo pagato al Governo.

UN ROSSO NATALE

in tutte le librerie



PE

Piazza Editore



LE VIE DEL SALE

*I fondachi di Portobuffolè e Serravalle.
Il trasporto del sale in Cadore al tempo della Serenissima.*

Foto e testi di Ennio Ciaccia

Il sale. Vogliamo parlarne? È sufficiente essere a tavola e farlo cadere sulla tovaglia o tutt'alpiù passarlo al vicino, senza appoggiarlo sul tavolo che immediatamente si mettono in atto tutti gli scongiuri possibili per evitare di essere in balia della sfortuna. Secondo la tradizione, per scongiurare la malasorte, è d'obbligo gettare un pizzico di sale dietro la spalla sinistra, ritenuta il “lato del diavolo”, utilizzando la mano destra, che simboleggia invece Dio, sottolineando così l'origine religiosa di questo gesto. Ma al di là di tante superstizioni, Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*, lo definisce come il più nobile dei condimenti; Aristotele lo considera la più grande ricchezza della storia e Cassiodoro lo elogia perché con il sale ogni cibo può essere gradito. E nel gesto di condire una pietanza con il sale si riassume l'intera storia del mondo! Con questa considerazione, Pierre Laszlo lo eleva a protagonista assoluto nella storia dei popoli. Ma il sale non è solo storia. È anche un elemento che si ritrova nella chimica, nella biologia, nei proverbi, nella mitologia, nella fisica, dove c'è letteratura ed arte. Ma soprattutto il sale ha rappresentato in tutte le latitudini del mondo un mezzo necessario e vitale per la conservazione dei cibi ed una risorsa indispensabile per i commerci. Non per niente i romani, grazie al sale, realizzarono numerose vie di comunicazione fra le quali la più rinomata era la via Salaria che metteva in comunicazione Roma con la costa adriatica.

Ed era talmente prezioso il sale, che gli stessi romani unirono alla paga in denaro dei legionari un salario, ovvero un quantitativo di sale come premio per l'accanimento che vi mettevano nelle pugne militari. Da tutto ciò si evince che, nella cerchia della superstizione su accennata, vi sia una fonte di verità. Ossia spargere il sale significa perdere moneta e quindi gioco forza andare incontro alla sfortuna. È intorno al V secolo D.C. che inizia una storia che sarebbe durata oltre un millennio: quella di Venezia e del sale. Le prime saline nacquero quasi in contemporanea con gli stanziamenti umani nelle varie isole della laguna e non avendo terre da coltivare, i veneziani dovettero ricorrere ai prodotti che la laguna poteva offrire: Il pesce ed il sale. Quest'ultimo veniva scambiato con i prodotti della terraferma come fosse una moneta ed era usanza tra i viaggiatori di portare in bisaccia un grumo di sale per barattarlo in caso di necessità. E fu proprio su questo prodotto indispensabile che Venezia costruì la sua grandezza. Gli impianti di produzione del sale richiedevano ingenti capitali, operai specializzati ed un terreno paludoso e melmoso che favorisse il processo di cristallizzazione del cloruro di sodio. I terreni venivano dati in concessione ai così detti Salinari. Ogni anno, nel mese di marzo, le saline erano sottoposte a lavori di manutenzione ed i salinari dovevano pagare ai proprietari, che generalmente erano dogi, patrizi o religiosi, un canone annuale stabilito da un rogito notarile. Già nella prima



I magazzini del sale di Venezia.

metà del duecento Venezia iniziò la sua opera di importazione del sale per via mare. Fu stabilito nel 1184 che il sale lagunare, per ovvii motivi economici, diventasse monopolio di stato. Ed è per questo che si istituirono dei camerlenghi ovvero dei custodi e amministratori dello stesso monopolio.

Nel 1263 inoltre il Maggior Consiglio istituì i "salinieri di Chioggia" organo esclusivamente patrizio, con finalità tecnico finanziarie per poi istituire i "salinieri da mar": coloro che tutelavano gli interessi sul sale importato via mare. Quando nel 1281 Venezia emanò l'Ordine del Sale": un decreto che permetteva l'allargamento delle zone di provenienza del sale comprendendo anche la Romania, la Morea (attuale Peloponneso) le Baleari, Alessandria, Atene e coste africane, i "salinieri da mar" estesero la loro azione di tutela anche sulla navigazione e sul commercio marittimo. Nel 1371 tutti questi custodi-amministratori del patrimonio salino furono unificati nel cosiddetto Ufficio di Rialto e del Sal. Nel 1428 il Maggior Consiglio nominò inoltre i "Provveditori al Sal" con competenze su terraferma e sul mare: formarono uno dei principali centri finanziari della Serenissima nonché il principale organo di finanziamento per le opere pubbliche. Tutto ciò fa capire quanto Venezia cercasse di proteggere un bene così importante e vitale per l'economia della repubblica.

È da ricordare che già all'inizio del XIII secolo la maggior parte delle saline si trovava a Chioggia e Malamocco con un totale di 119 impianti e che a metà del 1500 ne erano attive 160. Come abbiamo visto il sale giungeva a Venezia da tutto il mediterraneo ed il prezzo che la Serenissima pagava per l'acquisto era comprensivo di tutte le spese che il mercante doveva sostenere per il viaggio, vale a

dire: il personale e il noleggio della barca, che era molto costoso. Il sale proveniente da Corfù costava a Venezia 3 ducati al moggio, quello da Cipro 4 ducati. Si può dire che Venezia pagava il sale il triplo di quello che pagava il commerciante nella zona di produzione. Con la quarta guerra turco veneziana (1570-1573), l'Impero Ottomano conquisterà la Candia (Cipro) e la perdita di uno dei maggiori fornitori di sale sarà per il monopolio veneziano l'inizio di un importante declino. Venuto meno il commercio estero del sale, Venezia cercherà almeno di incrementare o mantenere il gettito fiscale del monopolio interno affidato alla gestione della cassa dei Provveditori al Sal.

Ed è in questo contesto storico che i magazzini di Portobuffolè e di Serravalle avranno una funzione importante nel trasporto del sale verso la Magnifica Comunità del Cadore. Già nel 1420 il Cadore era uno dei tanti distretti dello Stato da Terra, ma solo nel 1508 il Consiglio dei 10 obbligherà la Comunità Cadorina a procurarsi il sale esclusivamente dai Provveditori della Magistratura Centrale. Si stabilì una quota fissa di sale annuale di circa 130 moggi al costo di 6 ducati al moggio da pagarsi nel giro di tre mesi. È curioso sapere che tale normativa rimase immutata nel corso di tre secoli. Ma come arrivava il sale in Cadore? Il trasporto veniva attuato con dei "burci" presi a nolo dalla Dominante che partivano dalla Punta della Dogana per dirigersi verso il porto di Cortellazzo. Da qui giungevano alla foce del Livenza nelle vicinanze di Caorle e poi risalivano trainati fino ai magazzini di Portobuffolè dove avveniva lo stoccaggio alla presenza di un responsabile della Comunità Cadorina, dei Daziari di Treviso e del conduttore del fondaco.

Per evitare il ripetersi di continue ruberie quali ad esempio la vendita di ghiaia e sassi al posto del sale, nel 1521 i Daziari di Treviso obbligheranno i conducenti a trasportare il sale in sacchi e non in botti. I sacchi dovevano essere bollati ed il bollo ne garantiva il peso. Inoltre i conduttori dei carri avevano l'obbligo di avere due "assistanti", forniti dai Daziari di Treviso, per verificare se durante il trasporto non si attuasse una vendita al minuto, peraltro del tutto proibita, o addirittura si eseguisse del contrabbando che veniva punito con pene severe spesso anche con la pena di morte. Il trasporto del sale doveva essere pagato non dal Pubblico Erario di Venezia ma dalla stessa Comunità Cadorina che si oppose con un forte diniego. Il costo era di 103 lire. Oltre a questo intoppo, l'arrivo del sale a Portobuffolè fu spesso ostacolato anche dai continui naufragi delle barche, dalle diatribe tra i conduttori dei burci, dalle regalie e dal mancato pagamento



La facciata del magazzino di Portobuffolè.

al momento dello scarico. Il magazzino del sale di Portobuffolè viene menzionato dalla Magnifica Comunità del Cadore già dal 1511 e nel 1546 dagli estimi di Serravalle si deduce che la stessa Comunità ne fosse la proprietaria. Verso la metà del seicento, ulteriori documenti attestano che i Cadorini avessero in affitto a Portobuffolè, al costo di 16 ducati annui, più stanze ad uso di magazzini del sale. I locali erano di proprietà della famiglia Salvini. Il Fondaco del sale fu concesso dalla Serenissima attorno al XVI secolo perché in quel periodo Portobuffolè era diventato, con il suo porto fluviale, un importante centro di smistamento commerciale per e dalla Germania.

L'attuale struttura seicentesca, sapientemente restaurata e ora sede del Comune, è un rimaneggiamento dell'Antico Fondaco dei Grani e del Sale ed è arricchita dalla imponente Torre Comunale, l'unica rimasta delle sette torri che si ergevano nel perimetro cella cinta muraria. Effettuati i controlli e stabilito che tutto fosse nella legalità del protocollo di trasporto, i sacchi di sale venivano caricati sui carri e prendevano la strada verso il magazzino di Serravalle. All'epoca percorrevano la via Levada che iniziava in località Rivapiana di Portobuffolè per giungere, per la Via dei Sali, fino a Codognè.

Da qui il percorso proseguiva lungo il territorio di Godega Sant'Urbano per giungere fino al borgo di Baver in località Pianzano, dove i mercanti si fermavano alla locanda con maniscalco, tappa intermedia prima di riprendere il viaggio verso Ceneda e quindi giungere dopo circa 30 km al magazzino di Serravalle. Qui giunto, il sale veniva pesato per controllare se la quantità ordinata al magazzino di Venezia corrispondesse a quella reale. Anche qui, come a Portobuffolè, i dati non tornavano quasi mai.

Allora i Daziari di Treviso convennero che, nel caso di merce mancante, i conduttori delle regole cadorine dovessero pagare una multa di 100 ducati oltre al valore del sale perduto. Generalmente i conduttori arrivavano dal Cadore nel periodo estivo e ad ognuno di loro veniva consegnata una quantità di sale uguale per tutti. Già dal 1546 si parla di un magazzino del sale a Serravalle di proprietà della Comunità del Cadore, che pagava un affitto di 18 lire, rinnovabile ogni tre anni, alla Scuola dell'Immacolata Concezione: una confraternita che aveva un suo altare presso la chiesa di San Giovanni Battista edificio trecentesco che sorge nell'attuale via Mazzini.

Dagli estimi della città di Serravalle si deduce, salvo qualche breve sospensione, che il magazzino del sale della Magnifica Comunità del Cadore rimarrà nello stabile della Scuola della Concezione

fino al 1750. Caricato il sale a Serravalle, i conduttori procedevano fino a Ponte nelle Alpi per giungere a Termine di Cadore dove ancora oggi esiste una strada romana che conserva i segni dei carri. Termine rappresenta l'ultima località che si può raggiungere via fiume Piave ed era utilizzato quale centro per la dispensa del sale nelle zone limitrofe. Ma anche qui a Termine, per evitare le continue ruberie, il Consiglio dei 10 stabili che si portasse il sale a Castello, l'attuale Castellavazzo, in un nuovo magazzino dove, tra i tanti controlli, si verificava che i sacchi fossero forniti del bollo di piombo quale indice di legalità stabilito dal Dazio di Treviso. Una volta giunto in Cadore il sale finiva nei magazzini di Lozzo, Borca, Pieve e Comelico. Questa modalità di trasporto del sale da Portobuffolè a Serravalle rimase invariata fino alla caduta della Serenissima.

Noi abbiamo citato la via del sale che da Venezia giungeva fino in Cadore ma ogni comunità aveva la propria rete di sentieri e collegamenti per fornirsi del sale. Erano rotte storiche, primordiali. La loro origine si perde nei meandri del tempo ma rammentano che il sale era una merce fondamentale per la vita e per la conservazione del cibo. Era un vero e proprio "oro bianco" nell'economia e nella quotidianità delle popolazioni, tanto che fin dall'antichità divenne monopolio di Stato. È difficile datare l'instaurazione della tassa commerciale sul sale a Venezia. Sappiamo tuttavia che essa era già in vigore prima del novembre del 1179, durante il governo del doge Mastropiero. In Italia il sale è diventato monopolio di Stato il 13 luglio 1862 introducendo la privativa statale sulla sua fabbricazione e vendita per tutto il territorio del Regno ed è rimasto in vigore fino al 1° gennaio 1974. Teniamolo caro il sale che Omero e Platone definirono "sostanza divina"!



Piazza principale a Serravalle.



Qualità a prezzi Outlet

PLACE
109

KAPPA

GIVOVA

EYE
SPORTSWEAR

CENTRO COMMERCIALE LA CASTELLANA
VIALE SANTE BIASUZZI, 28 (PAESE,TV)

PIZZOLATO



trasporti con gru,
eccezionali con mezzi
ribassati

autogru, mini gru,
gru semoventi elettriche,
gru mobile a torre,
piattaforme aeree

movimentazione macchinari
con sistemi robotizzati,
ventose per vetri, deposito.

TERRITORIO

CARRETTA NON SOLO VINO

*Con Carretta Vini ogni regalo diventa un racconto
di sapori, amicizie e tradizioni.*



di Silvano Piazza

Le feste hanno sempre un profumo speciale. È la fragranza di un panettone appena tagliato, l'aroma del cioccolato che ci fa ritornare bambini, i sentori di un bicchiere che illumina la tavola con i suoi riflessi d'ambra o di rubino.

Alle porte di Treviso, precisamente a Visnadello di Spreiano, questa magia ha già preso vita. Scaffali ordinati, bottiglie che raccontano storie da scoprire, confezioni che racchiudono vini, distillati e specialità selezionate con competenza e passione: nel negozio di Carretta Vini, scegliere un dono non è semplicemente fare shopping, ma vivere un'esperienza.

Entrare in questo spazio, al tempo stesso raffinato e accogliente, significa ritrovare un ritmo lento, lontano dalla solita frenesia e libero dai luoghi comuni sul vino e sui regali natalizi. Si incontrano persone capaci

di ascoltare e di consigliare, si ascoltano racconti su cantine e produttori, si immagina insieme un brindisi o un menu. Il tempo si ferma e il vino diventa un linguaggio affascinante e coinvolgente, attraverso il quale ci si riappropria di significati autentici e importanti: questo è il vero senso delle feste.

Una passione di famiglia

Dal 1948 Carretta Vini è un presidio di qualità nel territorio, con una filosofia che si distingue dalle normali logiche di mercato. Per Michele Carretta, il figlio Niccolò e tutte le altre persone che formano il team di questa azienda familiare, la frase «Sappiamo quello che vendiamo» non è un modo di dire, ma un modo di lavorare e di essere. Ogni etichetta in esposizione è il risultato di degustazioni e confronti. Dietro a ogni bottiglia c'è l'esperienza diretta di chi l'ha assaggiata e

valutata, non limitandosi a dare voti o compilare schede, ma dedicando sensibilità e attenzione alla storia del produttore, alle caratteristiche del suo territorio, alle sfide che affronta e che lo rendono unico.

Un'altra particolarità di Carretta Vini è rappresentata dalle produzioni culturali: libri e CD musicali che intrecciano passione e creatività, esprimendo un modo diverso di concepire, immaginare e vivere l'universo del vino, le infinite emozioni che può trasmettere e le storie che sa raccontare.

Questa attitudine trasforma l'enoteca di Carretta Vini in un luogo di relazione, dove si ha la certezza di trovare competenza e passione, memoria e innovazione. La tradizione di famiglia non è un cimelio da esibire, ma un sapere che guida le scelte quotidiane e il dialogo con chi entra in negozio alla ricerca di un consiglio sicuro e su misura.



Il team di Carretta Vini.

Una scelta che piace subito

Il riferimento è semplice e autorevole allo stesso tempo: «Un vino deve piacere subito», diceva Piero Pittaro, vignaiolo e uomo tenace, figura di riferimento per l'enologia italiana e internazionale e naturalmente anche per Carretta Vini. Per questo la bottiglia giusta non si sceglie inseguendo mode effimere o tecnicismi superflui, ma dedicando un'attenzione autentica all'unica cosa importante: il piacere di bere.

«Sono passati i tempi in cui si cercava la complessità a tutti i costi,» ci spiega Michele Carretta «la concentrazione, il legno evidente, i vini che si fanno attendere in cantina... oggi si privilegiano equilibrio, freschezza, bevibilità, spesso con gradazioni contenute. La "pronta beva" non è sinonimo di una semplicità superficiale, ma di un'armonia immediata che invita anche a un secondo calice, per godersi il vino e la compagnia, senza troppi pensieri.»

2.500 etichette, infinite emozioni

Dietro al negozio di Carretta Vini con le sue proposte, c'è un patrimonio unico: il magazzino con migliaia di etichette e centinaia di produttori, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia. Accanto ai nomi affermati, una continua ricerca premia realtà piccole e piccolissime, vicine e lontane, che lavorano con passione, serietà e carattere, creando autentiche gemme da scoprire. Esporlare questa selezione, significa partire per un viaggio che può portare nelle campagne a pochi chilometri di distanza, oppure spingersi fino alla Francia, la Spagna, la Nuova Zelanda, il



Sudafrica, la California... Un mosaico di grandi maison e microcantine, etichette famose e bottiglie sconosciute, tutte accomunate dalla stessa promessa: emozionare chi le scopre.

Una storia di vino, olio e amicizia

Tra i legami più significativi coltivati dai Carretta in questi decenni, spicca quello con Francesco Paolo Valentini, erede di una tradizione familiare che risale al XVII secolo. Il padre Edoardo è stato uno dei grandi protagonisti dell'enologia italiana del Novecento e oggi la tenuta Valentini di Loreto Aprutino, in provincia di Pescara, è riconosciuta per vini che nascono dall'osservazione attenta della natura e dal rispetto delle sue dinamiche: come il Trebbiano d'Abruzzo, riconosciuto come uno dei migliori vini bianchi italiani.

Questa visione – fatta di esperienza, pazienza e capacità di attendere il momento giusto – si riflette anche nell'eccezionale olio

extra vergine di oliva Valentini, nato da cultivar autoctone e capace di trasformare ogni pietanza in un'esperienza. Un sodalizio che non riguarda solo bottiglie, ma valori condivisi: autenticità, cura, rispetto della terra.

La tradizione prende infinite forme

Il Natale è una tradizione che con Carretta Vini diventa ancora più irresistibile, anno dopo anno. Da sempre il negozio di Spresiano crea delle confezioni esclusive e personalizzate che possono abbinare a una straordinaria scelta di vini, distillati e liquori, un'altrettanto eccezionale selezione di panettoni e altre dolci specialità. Ogni proposta nasce non solo dalla passione e dalla competenza, ma anche dall'ascolto: chi è il destinatario? Quali sono i suoi gusti? Quale messaggio vuole trasmettere chi dona?

Ecco allora che le bottiglie dell'enoteca incontrano i panettoni e la pasticceria artigianale, frutto di una lenta lievitazione e

di una sapienza antica. Il Marsala intenso e speziato, da accompagnare al panettone e ai dolci, ma anche da gustare in tante altre occasioni e abbinamenti. La cioccolateria d'autore, con creazioni che trasformano ogni assaggio in un viaggio sensoriale, rendendo ancora più indimenticabili i momenti di festa.

Alta scoperta delle distillerie artigianali

Le proposte di Carretta Vini continuano con i distillati e i liquori. Come per i vini, accanto alle etichette più famose, la selezione esplora l'universo delle piccole e piccolissime distillerie, alla ricerca di gin artigianali, whisky delle principali aree di produzione, rum dal profilo speziato, grappe tipiche, cognac e armagnac di origine controllata, fino ai liquori d'autore. La scelta è ampia ma ragionata: ogni referencia è pensata per dialogare con un abbinamento o un momento del rito festivo. Per chi ama i contrasti calibrati, l'abbinamento tra rum e cioccolato è

un dialogo che coinvolge tutti i sensi; il gin, con le sue note aromatiche e pregiate, diventa l'anima di una festa raffinata. In ogni caso, il piacere nasce dalla ricerca e si riconosce al primo assaggio.

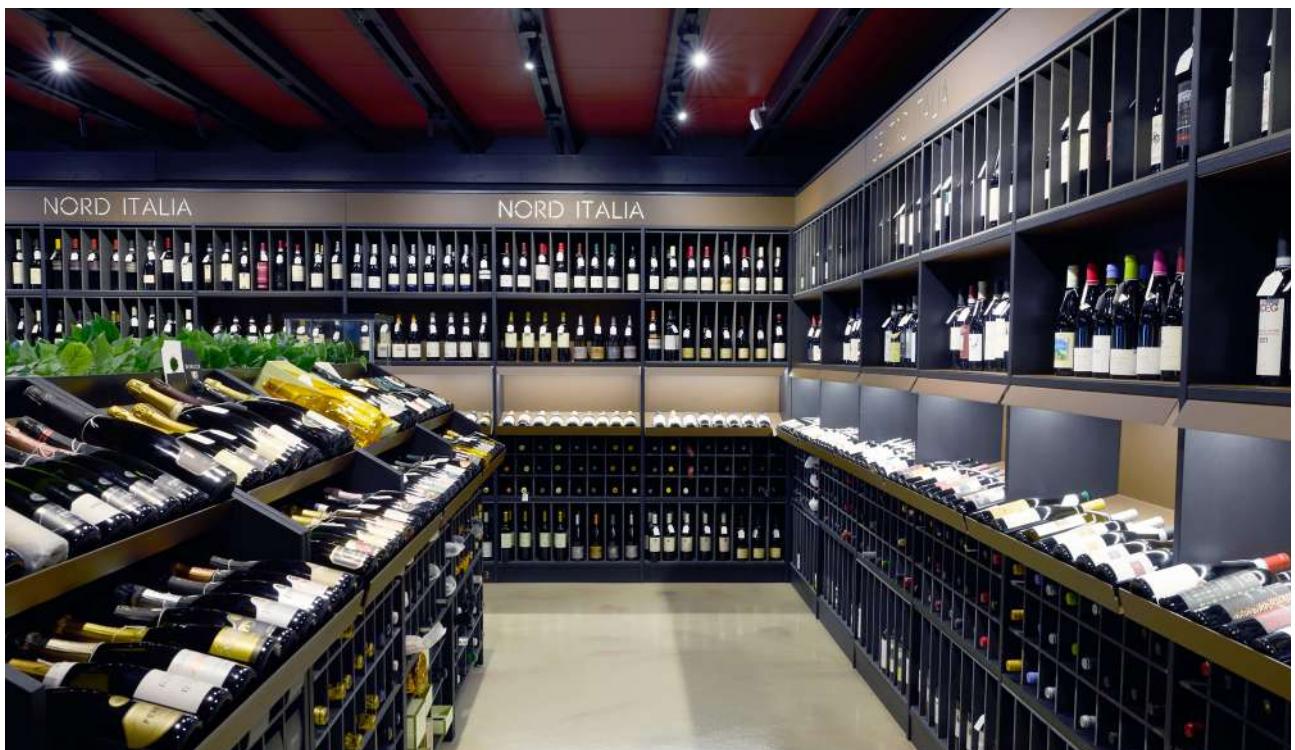
Un interlocutore attento per aziende e locali

Le confezioni create Carretta Vini sono un'idea su misura anche per le aziende che vogliono distinguersi con un dono esclusivo per i propri clienti e collaboratori, trasmettendo l'identità stessa del brand, senza perdere di vista le esigenze di budget. Il team del negozio è inoltre un luogo di consulenza per i ristoranti che vogliono creare o aggiornare la propria Carta dei Vini, ricevendo dei consigli e proposte sugli abbinamenti più adatti al menu e alla stagione. È un lavoro basato sul dialogo: si parla della cucina, della personalità del locale e della sua clientela, si individuano i produttori più in sintonia e si costruisce una proposta capace di raccontare

un'identità diversa e avvincente, tenendo presenti anche le nuove tendenze del bere e dello stare insieme a tavola.

Prezzi per ogni fascia, piacere per tutti

La forza del negozio Carretta Vini è saper coniugare esclusività e accessibilità. Non solo bottiglie preziose, custodite nel caveau come rari gioielli, ma proposte per ogni fascia di prezzo, perché la filosofia della famiglia Carretta è da sempre questa: il vino deve essere un piacere per tutti. Che si tratti di acquistare una rara bottiglia di Champagne o una piccola confezione regalo, la competenza e l'ascolto guidano gli acquisti. Perché i clienti di Carretta Vini non sono alla ricerca di un acquisto frettoloso, superfluo o di facciata, ma attraverso i vini, i distillati e le altre specialità proposte, vogliono vivere e condividere una delle più belle esperienze che si possano fare: quella del dono. Ecco perché ritornano a Visnadello ogni anno: e non solo a Natale.





DIAMO FORMA AL
FUTURO, UN METRO
CUBO ALLA VOLTA



De Liberali

- MOVIMENTO TERRA
- DEMOLIZIONI
- LAVORI DI SCAVI
- TRASPORTI
CONTO TERZI

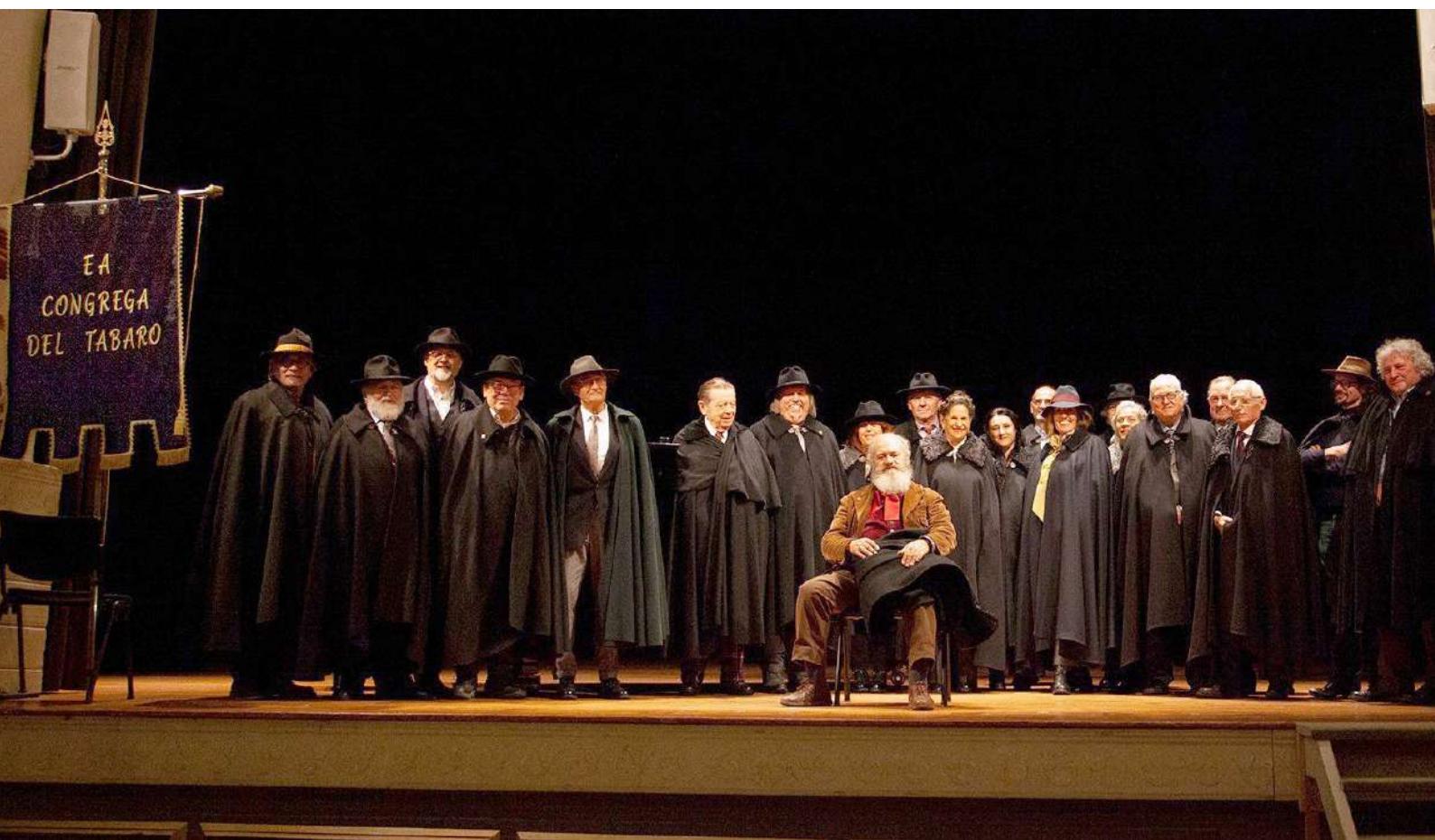
 0423.45.10.92

 info@deliberaliscavi.it

 **Via fornace, 12**
Albaredo di Vedelago
31050 - TREVISO

 www.deliberaliscavi.it

TRADIZIONE



I 25 ANNI DELLA CONGREGA DEL TABARO

*Un anniversario importante celebrato
con una serie di eventi in tutta la provincia di Treviso.*

di Silvano Piazza

La Congrega del Tabàro è nata nel 1999 su ispirazione di Tiziano Spigariol, tuttora presidente, come associazione culturale no profit. Nel corso degli anni molti sono stati i progetti culturali e di promozione del territorio che li ha visti protagonisti, taluni supportati anche dalla Regione Veneto.

È innegabile che proprio il tabàro, mantello nero, talvolta verde scuro o marrone, è il simbolo di questa associazione e gli associati si ritrovano d'inverno con il famoso capo d'abbigliamento, un tempo molto più usato non fosse per le temperature più rigide e le serate più nebbiose e umide.

Per celebrare il 25° di Fondazione della *Congrega del Tabàro* sono stati realizzati una serie di eventi per promuovere le peculiarità del territorio, della tradizione e della cultura del territorio regionale.

Presso Robe da Mati a Pagnano d'Asolo, si è tenuto il convivio celebrativo inaugurale del progetto *"Treviso Capitale del Pesce d'acqua dolce"*.

Nell'occasione il presidente della *Congrega del Tabàro* Tiziano Spigariol ha illustrato le finalità del progetto ad un selezionato gruppo di amici ed autorità, convinti assertori di tradizione e cultura del nostro territorio trevigiano e veneto, radici fondanti anche e soprattutto per le nuove generazioni.

Ad accompagnare le prelibatezze culinarie, ovviamente a base di pesce d'acqua dolce, sapientemente realizzate dall'amico e socio della Congrega lo chef Beppe Agostini, i principali vini autoctoni della Marca targati Pedemontana trevigiana, area di Castelcucco e Castelli di Monfumo quali, Rabbiosa, Bianchetta, Perera, Recantina, dell'azienda vitivinicola Forner.

Il progetto, che si è onorato del patrocinio del Comune di Treviso, della Provincia di Treviso e del sostegno della Regione del Veneto, ha avuto come scopo quello di promuovere e salvaguardare questo antico prodotto gastronomico del territorio e con esso un'attività imprenditoriale, di margine se vogliamo, ma importantissima del nostro tessuto sociale.

Attraverso la tavola la conoscenza di un prodotto naturale, di un ambiente, con tutte le sue implicazioni ed i suoi sviluppi. Un tributo di conoscenza e rispetto rivolto alle giovani generazioni per essere più consapevoli a livello ambientale, a livello alimentare.

Il progetto triennale (2024-2026) prevede la realizzazione del calendario artistico dedicato al pesce d'acqua dolce, che sarà presentato a Treviso sotto alla Loggia dei Trecento in occasione dell'annuale Mostra



Il convivio con la consegna del premio "Ora et labora" al dottor Mario Innocente.



Mercato “*Rossi in Loggia*”, con prodotti tipici della cultura, della tradizione e dell’enogastronomia trevigiana.

Con l’occasione è stato presentato a Robe da Mati anche l’orologio celebrativo del venti-cinquesimo di Fondazione della *Congrega del Tabàro*, nelle versioni uomo e donna, realizzato appositamente dal maestro orologiaio Augusto Bincoletto.

Un secondo evento celebrativo, di grande caratura simbolica, artistica e della tradizione spirituale e rurale del veneto, si è svolto presso i Musei Civici di Santa Caterina a Treviso con la Mostra iconografica dedicata a San Martino.

Stampe, sculture, libri, scritti interrogativi hanno permesso ai selezionati visitatori di assistere ad un percorso storico-artistico che li ha portati, come fase finale, ad un interrogativo apodittico: e San Martino oggi? È ancora valido il profondo messaggio di Martino? In questa società rivolta al profitto, al primato personale, all’ego imperante.

Un’occasione per riflettere

sull’operato del nostro quotidiano.

Negli eventi celebrativi nel 25° di Fondazione, uno spettacolo teatrale di prosa, poesia e musica intitolato “*San Martin*”, testi di Tiziano Spigariol coadiuvato dall’eclettica musicista Nancy Giolo. La serata, svolta in cantina fra botti, bottiglie e damigiane ha ammaliato l’attento pubblico presente.

Ultimo appuntamento celebrativo, il convivio tenutosi presso l’agriturismo Da Noemi a Selva del Montello dove sono state ripercorse le tappe fondamentali ed i progetti sociali che hanno caratterizzato nel corso di questi 25 anni (1999-2024) l’attività dell’associazione.

Un percorso articolato nella società trevigiana e veneta che ha toccato vette di assoluta eccellenza nella cultura, nell’arte, nelle tradizioni rivalutando un passato storico-sociale mai sopito ma foriero di spunti e riferimenti per un futuro, speriamo, più prospero e concreto.

Ma ancora, sempre nel giorno di San Venanzio Fortuna-

to, sono stati riproposti i libri dedicati a San Martino: “*Vita di San Martino*”, traduzione dell’omonimo libro di Venanzio Fortunato, e la ristampa di “*Sulle orme di San Martino*”, un viaggio a visitare i 114 luoghi di San Martino nel Veneto.

Quest’ultimo appuntamento è stato anche l’occasione per assegnare un prestigioso premio, intitolato “*Ora et Labora*”, a un personaggio che ha operato nella sua vita, questa la motivazione, con sapienza, competenza e profonda umanità con la sua attività nella società.

Il premio è stato assegnato a Mario Innocente di Treviso, dottore in scienze agrarie e forestali. A lui la pianificazione dello studio del territorio agro-silvo-pastorale-venatorio del trevigiano, la creazione del Consorzio allevatori del Grappa, ricercatore e fine assaggiatore di formaggi tipici del territorio. Il tutto realizzato sempre con profonda passione e lontano da riflettori mediatici.



Il dott. Mario Innocente con in mano il premio “*Ora et labora*” di cui è stato insignito.

Casa Tronchin

di Tronchin Marco

La Casa di riposo Tronchin

C'è un'età della **vita nella quale si
ha ancora tanto da dare.... ti
aspettiamo**

Casa alloggio Tronchin, da molti anni si occupa del benessere psico-fisico delle persone anziane, mettendo in primo piano gli interessi, le esigenze e i bisogni di ogni singola persona che ospita. Grazie ai servizi che offre è in grado di accompagnare e sostenere l'anziano nel suo percorso quotidiano. Lontano dalla logica classica delle strutture assistenziali, Casa alloggio Tronchin opera in una dimensione squisitamente familiare. Cura con particolare attenzione l'aspetto sociale e di integrazione della persona attraverso le attività di animazione e promuovendo momenti di aggregazione collaborando con altre realtà del territorio.

*Via Bianchi, 83, 31021
Mogliano Veneto TV*



(+39)0419348432



casatronchin@gmail.com



L'ANIMAZIONE CHE RACCONTA TREVISO NEL MONDO

Da oltre 25 anni il Gruppo Alcuni porta la creatività trevigiana nel mondo, ideando, producendo e distribuendo serie e lungometraggi di animazione che raggiungono 137 Paesi.

Una realtà di respiro globale ma profondamente radicata nella sua città d'origine. Accanto alla casa di produzione televisiva c'è l'associazione culturale Gli Alcuni – che gestisce il Teatro Sant'Anna e il Parco degli Alberi Parlanti – che opera da più di mezzo secolo, contribuendo alla vita culturale del territorio.

Il progetto più ambizioso tra i cartoons è senza dubbio “The Black Diamond Race”, una serie -evento composta da 9 episodi da 45 minuti ciascuno, coprodotta da Gruppo Alcuni, Rai Kids, RTVE, Motion Pictures e Broadvision Perspectives.

Un affascinante viaggio nell'India del 1929, dove il Maharaja Jay Singh si sfida con il misterioso e diabolico Mister K per il possesso del leggendario Diamante Nero. Il premio verrà assegnato al vincitore di una spettacolare gara automobilistica attraverso l'India: una corsa senza esclusione di colpi, guidata da Rani, una giovane pilota affiancata da un team internazionale. È una storia di coraggio, amicizia, emancipazione femminile e della travolgente emozione delle corse in un'epoca in cui il mondo si stava lanciando verso la modernità... e la città di Treviso non poteva mancare.

Il team di Rani include infatti due giovani talenti trevigiani: Ada e Franco. La loro introduzione avviene in un episodio tutto dedicato alla città.

“Per delineare i personaggi di Ada e Franco e il loro ambiente – spiega Francesco Manfio, produttore esecutivo – abbiamo svolto una profonda ricerca iconografica per ricostruire la Treviso degli anni '30. L'episodio 'Officina Treviso' mostra Porta San Tomaso con la linea del tram, Piazza dei Signori e, in un cameo, incontriamo persino il grande pilota Omobono Tenni, il celebre “Black Devil”, con cui Rani ingaggia una corsa attraverso le vie del centro. I trevigiani riconosceranno strade, atmosfere, botteghe. L'episodio sarà arricchito da aneddoti sulla città, inclusa la storica Osteria alla Colonna dove lavora il giovane Franco”.

“Di solito sono le fiction a promuovere i territori – aggiunge il regista Sergio Manfio – pensiamo alla Sicilia di Montalbano o alla Valle d'Aosta di Rocco Schiavone. Siamo felici che questa volta sia una serie animata, distribuita a livello mondiale, a raccontare e valorizzare Treviso. Il pubblico italiano e spagnolo la vedrà in anteprima a Pasqua 2026”.

In questi mesi gli artisti del gruppo sono impegnati anche nella realizzazione di una nuova serie legata al mondo dei Mini Cuccioli, gli amatissimi personaggi prescolari protagonisti di oltre 200 epi-

sodi ambientati in un parco che ricorda proprio il Parco degli Alberi Parlanti. Il successo internazionale dei Mini Cuccioli deve molto al 'suo' parco: un luogo reale che diventa spazio narrativo e laboratorio di crescita per i sei piccoli protagonisti.

Il Parco degli Alberi Parlanti – aperto nel 2008 da Gli Alcuni – viene omaggiato nelle puntate delle serie cartoon dedicate ai Mini Cuccioli, che vedono i sei piccoli protagonisti scoprire il mondo e vivere le loro avventure proprio in un parco giochi pieno di fiori e piante e arricchito da un laghetto con le tartarughe. I piccoli amici, che rappresentano il “mondo bambino” nelle sue varie sfaccettature, stagione dopo stagione crescono e dal parco giochi iniziano a esplorare il mondo attorno a loro. Proprio durante una gita scoprono una grotta, che dà l'accesso a un mondo abitato dai DinoCuccioli, un gruppo di piccoli dinosauri con cui i Mini Cuccioli si interfacciano e che insegna ai giovanissimi telespettatori il rispetto per gli altri e per le culture diverse dalla propria.

Il 2026 sarà un anno estremamente importante per il gruppo: “Festeggeremo i 25 anni dall'arrivo dei Cuccioli su Rai2 – anticipa Sergio Manfio – con una nuova serie prodotta con Rai Kids: 'Cuccioli – Il Ritorno', che segna il ritorno in TV di uno dei cartoni italiani più amati di sempre”.

Gruppo Alcuni con più di 100 dipendenti e con oltre 7 milioni di euro di fatturato si conferma come una delle più vitali società europee nel settore dell'intrattenimento per le giovani generazioni.



©G&

Francesco e Sergio Manfio al Festival Ciak Junior.



LA CUCINA DELLA MARCA TRA MARE E MONTI

*La cucina trevigiana raccontata da Simonetta e Mauro,
titolari del ristorante Da Fernanda a Cendon di Silea.*

di Lucia Filippone

Alla domanda su quali siano i migliori ristoranti della provincia di Treviso, spesso ci si limita a citare i pochi locali stellati o a ricordare esperienze personali, dimenticando che la Marca custodisce un patrimonio gastronomico molto più ampio.

Per approfondire il tema abbiamo interpellato Mauro, originario di Jesolo, e Simonetta, trevigiana doc, titolari di uno dei ristoranti di pesce più noti della nostra provincia.

“La cucina della Marca – spiegano – è un intreccio straordinario: da un lato la tradizione montana, dall’altro l’ influenza del mare e di Venezia. A questo si aggiungono peculiarità locali che spesso trascuriamo. Non è semplice conciliare i piatti della tradizione, tanto amati dai turisti, con le nuove sperimentazioni che cercano di innovare. La vera sfida è avere locali capaci di distinguersi e

di proporre una linea chiara, senza voler accontentare tutti con menù infiniti”.

La scelta di Simonetta e Mauro è stata quella di puntare sul pesce, ma non per questo la cucina trevigiana manca di piatti di carne o di verdure legati alla tradizione.

“Si tende a criticare la ristorazione senza considerare la ricchezza reale dell’offerta. La Marca non si esaurisce nel centro storico di Treviso: ci sono ristoranti di grande livello sul Montello, nell’opitergino, nella castellana e lungo la sinistra Piave. Basta spostarsi di qualche chilometro e si aprono prospettive nuove. Nei giorni di chiusura, amiamo frequentare i locali dei colleghi e ogni volta impariamo qualcosa”.

Un fenomeno recente è quello dei turisti che cercano piatti tipici del territorio.

“Ben vengano il radicchio, le carni bianche da cortile e soprattutto i vini che sappiano

distinguersi dalle solite bollicine di Prosecco. La Pedemontana e la sinistra Piave offrono etichette di grande qualità, basta saperle riconoscere. Non è facile spiegare ai visitatori che non esiste solo il Prosecco, ma questo non deve diventare un limite per chi conosce davvero il territorio”.

È un dato di fatto che la cucina trevigiana abbia pochi stellati, Mauro però ci invita a guardare oltre.

“Non sempre i giudizi dei critici riflettono il livello reale della nostra cucina. Serve il coraggio di differenziare le proposte e di non voler soddisfare ogni richiesta. A volte bisogna investire nei rinnovamenti, introdurre elementi creativi che non siano banali. Anche il recupero di materiali antichi può dare identità a un locale. E poi, diciamolo: i trevigiani sono abituati fin troppo bene, grazie alle cucine delle mamme e delle nonne”.





BERGAMIN

COSTRUZIONI GENERALI







COME IMMAGINI LA TUA PRIVACY NEL FUTURO?

Intorno alla privacy in corso vari dibattiti, più o meno convincenti, che orientano verso una previsione futuristica.

a cura di Serghei Stratila



SERGHEI STRATILA

Fondatore della Zetec s.r.l. società informatica che opera nel mercato dell'IT da 15 anni, offrendo servizi di assistenza e vendita per aziende e privati. Sostenitore degli investimenti nell'istruzione moderna e attraente, orientata verso la crescita delle nuove generazioni.

Attraverso un approccio alquanto inusuale, inventando un dialogo tra due persone che sul tema della privacy telematica e delle emozioni digitali hanno pareri diversi, vi proponiamo i pensieri di Giò (designer, 42 anni, favorevole alla trasparenza totale) e Lia (psicologa 34 anni, difende la privacy come principio evolutivo).

Giò: *“Lia, dimmi perché abbiamo paura della trasparenza? Perché copriamo con lo scotch la webcam? Se non hai nulla da nascondere perché indossare una maschera? Credo che chi nasconde troppo, qualcosa teme...”*

Lia: *“Oppure forse protegge? Non tutto quello che proteggiamo è marcio, a volte è semplicemente fragile.”*

Giò: *“Credo che la luce totale renda gli uomini migliori, più sai di essere osservato meglio controlli i tuoi impulsi! Con la trasparenza diventiamo più onesti e preveniamo la corruzione!”*

Lia: *“Secondo me questa è una specie di paura – più vivi sotto lo sguardo degli altri, più diventi docile e obbediente e, nel frattempo, meno produttivo e artistico, diventi appiattito...”*

Giò: *“A questo punto torniamo nel '900? Viviamo in segreto?”*

Lia: *“Niente di tutto questo, propongo una cosa moderna – scegliamo noi la luce, senza una trasparenza o un'opacità totale. Una specie di dimmer...”*

Giò: *“Una specie di regolazione dove la trasparenza non è un obbligo ma una scelta?”*

Lia: *“Esattamente! La privacy la vediamo come una forma di etica: io rispetto te e tu rispetti me. Facciamo reciprocamente di tutto per favorire la miglior crescita di entrambi.”*

Giò: *“E come facciamo a decidere quanto è giusto condividere?”*

Lia: *“La trasparenza deve diventare dinamica in base alle circostanze. Per esempio, dovrà essere meno centrale per i giovani che cercano l'approvazione sociale, mentre per i più piccoli servirà una sorveglianza più delicata. Tutto deve essere parametrato nel modo che la privacy diventi una competenza e non una reazione.”*

Giò: *“Non deve essere un muro oppure un vetro. Effettivamente la società adora la differenziazione armonica tramite una membrana intelligente... Questa è la tendenza moderna da assecondare?”*

Lia: *“Mi sembra la strada più coerente verso una civiltà che sa controllare la sua evoluzione.”*

Come sempre la verità sta nel mezzo. Per una vita con meno sofferenze e in salute la tecnologia ci può aiutare, ma solo se tutti insieme condivideremo i nostri dati per le ricerche, test e previsioni (anche in maniera anonima). Questo è un caso di trasparenza “necessaria” per il bene di tutti.

Si intuisce abbastanza che non sempre è equa la distribuzione delle informazioni personali. Quando ogni nostro click lascia una traccia e per poter utilizzare uno strumento digitale siamo costretti ad accettare un contratto sulla privacy, ci viene naturale pensare che anche l'azienda offerente il servizio dovrebbe condividere una parte della sua privacy con noi. Ma in questi casi la regola sembra ancora privilegiare la privacy “monodirezionale”.

Queste sono le lacune che sicuramente saranno riempite nel futuro e collaborando dovremo imparare a condividere bene e non di più. Non tutto deve restare privato e non tutto deve diventare pubblico, tutto deve essere bilanciato.

In questo momento abbiamo la possibilità di creare una condivisione abbastanza armoniosa di dati ma ricordiamoci: noi non siamo i nostri dati, siamo un'essenza molto più ampia. Siamo quelli che hanno bisogno di cambiare l'idea senza giustificare, creare senza essere misurato, sentire senza essere interpretato a piacimento.

Le nostre frontiere variabili forse dovrebbero avere una trasparenza verticale e non orizzontale? Ma se le istituzioni diventassero trasparenti e gli esseri umani avessero il diritto di essere opachi avremmo ottenuto una struttura semantica fondamentale...





PUNTIAMO ALLA TUA SICUREZZA



Il nostro sistema antifurto integra il controllo remoto AIRTEL, la tecnologia avanzata che assicura e monitora costantemente il tuo impianto in tempo reale. Ogni componente è studiato per offrirti la massima protezione, sia in casa che in azienda, garantendo al tempo stesso un'esperienza semplice, intuitiva e sicura.

concessionario di zona:

SICURINGROS

sistemi antifurto HI-TECH

www.sicuringros.com

0422.260826



PORTE *sempre* APERTE

GIORNATE DI ORIENTAMENTO IN PRESENZA
PER GENITORI E RAGAZZI

Venite a visitare l'Istituto e ricevete tutte le informazioni relative all'offerta didattica del Collegio Vescovile Pio X.

- Scuola dell'Infanzia
- Scuola Primaria
- Scuola Media
- Licei
- Pio X International
- + NUOVO ISTITUTO:
Amministrazione, Finanza e Marketing**

Visitate il sito **porteapertepiox.it**
e prenotate ora il vostro appuntamento.

Vi aspettiamo!



*Pericoloso idealizzare.
Perché dietro si cela la svalutazione.
Non affidiamo la nostra felicità o integrità o crescita ad altri.
È una nostra responsabilità.
Discernimento avere sempre.
Non esistono guru, non lo sono certo quelli che si fanno acclamare, né in maniera diretta né indiretta.*



CHIARA CAPRIO

Psicologa e Psicoterapeuta AT.
Lavoro oggi come Operatore Olistico EnergoVibrazionale multidisciplinare.
Il mio motto: "il BenEssere è una quotidiana scelta consapevole".
Per conoscere alcune delle mie proposte segui il canale telegram
<https://t.me/chiaracaprioservizi>.

Non lo sono quelli la cui stima o guadagno dipendono dalla notorietà e dal denaro profuso da altri.

*Il valore, quello vero, uno sente di averlo.
Non lo cerca, lo crea e lo coltiva.*

Sappiate riconoscere allora l'anima, imparate a leggere parole e confrontarle con azioni e fatti.

Guardate chi vi dà strumenti per fare un pensiero critico e chi vi lascia liberi di essere, in un modo o nell'altro.

Tanto poi ognuno di noi fa i conti con la propria coscienza, ora o domani.

Pensiamo a crescere, costruire, elevarci, dare valore a noi.

Se ognuno lo facesse avremmo meno frustrazione, invidia, individualismo.

Lavoriamo sull'Uno affinché il Tutto sia migliore.

*“Amore” la parola che guida.
Lo riconosciamo negli sguardi.
Nella voce. Nel tocco.
Che l’amore sia la tua guida, la mia guida,
la nostra guida.*

Quando ho scritto “G.U.R.U.” il mio intento non era quello di giudicare, ma di osservare con lucidità un fenomeno che mi interroga da tempo: la figura del “guru” contemporaneo e il modo in cui la spiritualità viene spesso proposta oggi. Mi sono chiesta cosa significhi davvero “risvegliarsi” in un contesto dove il risveglio sembra diventato un prodotto, una promessa confezionata e distribuita in formato motivazionale.

Il testo nasce da questa tensione: tra il bisogno autentico di ricerca interiore e la sua trasformazione in esperienza da acquistare, seguire, condividere. Il guru, in questa visione, non è più guida silenziosa ma presenza costante, visibile, performativa. E mi chiedo: quanto spazio resta, in tutto questo, per il dubbio, per il silenzio, per la fatica del pensiero?

“G.U.R.U.” è anche un invito a non delegare. A non cercare fuori ciò che può nascere solo dentro. Non perché non esistano maestri autentici, ma perché il cammino verso la coscienza è personale, non replicabile e, spesso, scomodo. È un processo che richiede tempo, onestà, e la disponibilità a mettere in discussione anche ciò che ci rassicura.

Con questo testo ho voluto aprire uno spazio di riflessione, non chiuderlo. Non è una critica, ma una domanda: cosa cerchiamo



mo davvero quando cerchiamo un guru? E cosa rischiamo di perdere se ci affidiamo troppo facilmente a chi ci offre risposte già pronte?

Credo che il risveglio, se ha un senso, sia proprio questo: imparare a distinguere tra ciò che ci guida e ciò che ci distrae. E forse, a volte, il vero maestro è quello che ci lascia soli davanti alle nostre domande.

Credo che oggi più che mai sia necessario tornare a distinguere tra ciò che ci ispira e ciò che ci condiziona. In un mondo dove tutto è visibile, condivisibile, monetizzabile, anche la ricerca interiore rischia di perdere la sua intimità. Ma la coscienza non si misura in like, né si manifesta in slogan. È un movimento silenzioso, spesso impercettibile, che ci spinge a rivedere le nostre convinzioni, a mettere in discussione ciò che pensavamo di sapere.

Scrivere “G.U.R.U.” è stato anche un modo per interrogarmi su cosa significhi davvero “sapere”. Non nel senso di accumulare nozioni, ma di riconoscere ciò che è autentico, vivo, trasformativo. Il sapere che ci cambia non è quello che ci rassicura, ma quello che ci destabilizza. E forse è proprio lì che inizia il risveglio: nel momento in cui smettiamo di cercare risposte comode e iniziamo a tollerare il vuoto, il dubbio, la complessità.

Mi auguro che questo testo possa essere un invito a guardare con attenzione ciò che ci viene proposto come “verità”. A coltivare uno sguardo più libero, più personale, più radicalmente umano.



IL PROCESSO PENALE GARANZIA DI DIRITTI

a cura di Valentina Gatti e Gaia Franchin



L'avv. GAIA FRANCHIN

si dedica prevalentemente al Diritto Civile, con particolare riferimento al Diritto di Famiglia e Minorile, in tutte le sue declinazioni.

L'avv. VALENTINA GATTI

si occupa di Diritto Civile e Penale, con particolare attenzione alla contrattualistica ed al Diritto della privacy.

Da svariati anni, a Treviso, collaborano fianco a fianco, in stretta sinergia e con un approccio multidisciplinare.

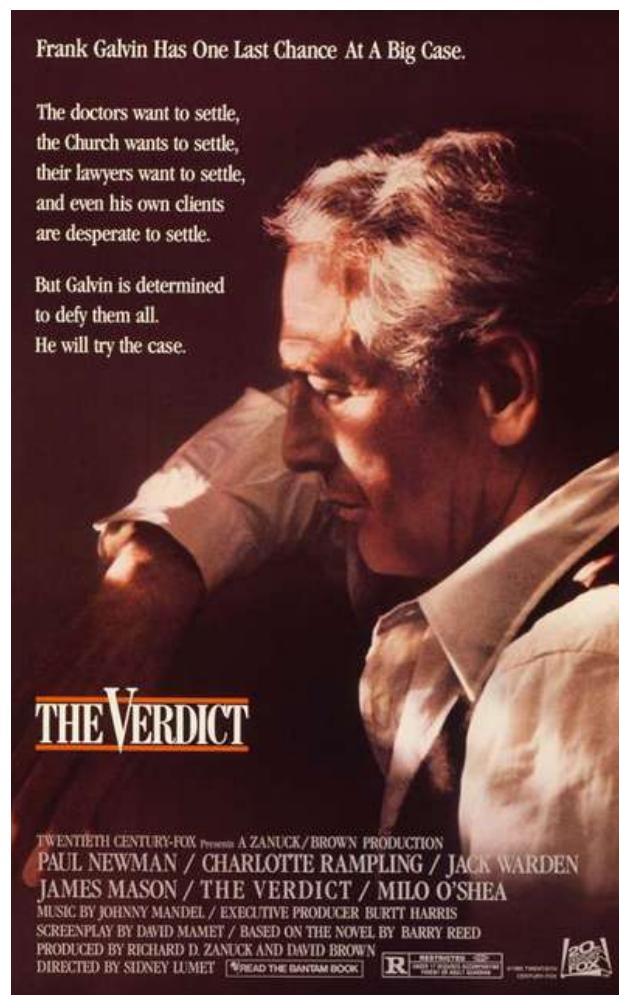
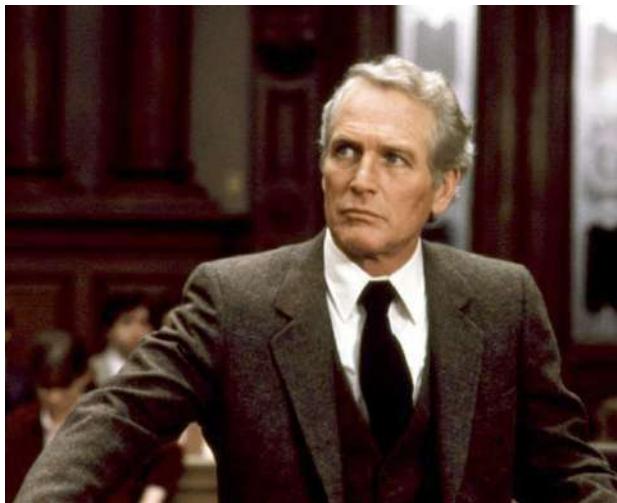
Quando pensiamo a un processo penale, la nostra mente corre facilmente a scene cinematografiche come quelle de *Il verdetto*, con avvocati che ribaltano tutto grazie a un'arringa appassionata, giudici sorpresi da colpi di scena e un'aula gremita che trattiene il fiato.

La realtà, però, è molto diversa. E per fortuna lo è: il processo penale non è uno spettacolo, ma uno strumento serio, pensato per tutelare i diritti fondamentali di ogni persona.

Il protagonista di ogni processo penale è l'imputato, cioè la persona accusata di aver commesso un reato. La nostra Costituzione ci ricorda che l'imputato è innocente fino a condanna definitiva. Non si tratta di una formula vuota: significa che anche se una persona è arrestata o rinviata a giudizio, resta innocente fino a quando tre gradi di giudizio non hanno stabilito il contrario. È il principio della presunzione di innocenza, che serve a difendere ciascuno di noi dal rischio di condanne ingiuste e dai pregiudizi che spesso accompagnano le accuse.

Il processo penale è come una bilancia. Da un lato c'è il pubblico ministero, che rappresenta lo Stato e sostiene l'accusa; dall'altro c'è l'avvocato difensore, che ha il compito di garantire i diritti dell'imputato. In mezzo, con il compito più difficile, c'è il giudice, che non parteggia per nessuno e deve decidere solo sulla base delle prove. E le prove, a differenza di quanto avviene al cinema, non sono colpi di scena o testimonianze improvvise. In Italia le prove si formano in aula, davanti al giudice e nel rispetto del contraddittorio: testimonianze, documenti, perizie, tutto deve essere raccolto e valutato con regole precise.

Un'altra grande differenza rispetto ai film riguarda il ruolo del giudice. Nelle pellicole americane è la giuria popolare a decidere, spesso influenzata dalle arringhe. Da noi, invece, la decisione spetta a un giudice professionista, o a un collegio di giudici, che deve motivare la sentenza per iscritto. Questo garantisce trasparenza e consente di capire, passo dopo passo, come e perché



si è arrivati a una determinata decisione.

Alla base di tutto c'è una regola d'oro: il contraddittorio. Ogni parte deve poter dire la sua e replicare a quanto sostiene l'altra. L'accusa non può presentare una prova senza che la difesa abbia la possibilità di contestarla o di offrire una diversa lettura. È un principio che sembra semplice, ma che è il cuore stesso della giustizia: senza contraddittorio, non ci sarebbe equilibrio e il processo perderebbe la sua funzione di garanzia.

Guardando un film come *Il verdetto*, ci appassioniamo perché vediamo un avvocato che ritrova la propria dignità difendendo i più deboli contro i poteri forti. E questo, al di là della finzione, resta un messaggio attuale: il processo non è solo un insieme di codici e carte, ma il luogo in cui si incontrano le storie delle persone e dove si cerca un punto di equilibrio tra verità e diritti.

Forse nelle aule reali non ci sono applausi, colpi di scena o musiche di sottofondo. Ma ogni volta che un processo penale si conclude rispettando le regole e i diritti di tutti, possiamo dire che la giustizia ha fatto il suo corso. E questa, più di qualunque film, è la vera vittoria.

GUERRA

a cura di Elena Brol

**LA GUERRA È UN DELITTO INDIVIDUALE
CONSUMATO COLLETTIVAMENTE.
(FORNARI)**



ELENA BROL

È nata e cresciuta a Treviso. La sua carriera accademica si è svolta tra Padova e Torino conseguendo la laurea in Psicologia clinica. Ritornata nella sua città, ha frequentato la scuola di specializzazione in psicoterapeuta, dove esercita la sua professione.

La guerra è uno degli aspetti più complessi della storia dell'umanità, dietro ad ogni conflitto ci sono motivazioni profonde, legate alla politica, all'economia e alle ideologie. La psicologia indaga quali siano le motivazioni che spingono le persone ad organizzare un conflitto e quali siano le conseguenze di questo; spesso estreme dato l'impatto psicologico della violenza sulla mente umana.

La mente gioca un ruolo fondamentale nella guerra come affermavano già in antichi testi come *L'arte della guerra* di Sun Tzu, dove si parlava dell'importanza della strategia, della leadership e dello stato d'animo dei soldati. Le guerre mondiali aprono il tema del disturbo post traumatico da stress e così gli studi divengono più approfonditi.

La guerra non è solo una questione pratica ma anche di

emozioni e convinzioni quindi questo tema permette di unire diverse aree della psicologia, come quella sociale, clinica e cognitiva. La nostra specie sembra essere in grado di collaborare e vivere in pace, ma presenta anche molte aree di conflitto.

La storia ci dice che nei primi 190.000 anni circa guerre e violenze organizzate erano rare, se non addirittura assenti. È solo con l'arrivo del Neolitico, circa 10.000 anni fa, che i conflitti iniziano a diventare più frequenti.

Questo cambiamento coincide con una serie di trasformazioni profonde: l'allevamento degli animali, la nascita delle prime città, l'affermazione di strutture patriarcali, l'aumento della popolazione ed è con l'avvento della società agricola e urbana che la guerra diventa un fenomeno più organizzato.

Nasce così nella mente umana un nuovo stato, dell'“i-



stinto di morte”, dovuto a una civiltà ancora immatura, di una regressione nelle profondità della nostra storia psichica e spirituale, di un malessere emotivo collettivo che ci disumanizza, del bisogno di obbedire e confondersi nella massa, di un'aggressività fuori controllo nata dalla paura, o infine di una reazione paranoica al trauma dell'esistere e del morire; tutte queste teorie raccolgono l'idea che gli esseri umani possiedono nell'inconscio in modo innato questa propensione.

La forza distruttiva che è in ognuno di noi può trovare sfogo nella guerra e nel suo caos liberando parti primitive inconsce che favoriscono a vedere il nemico come colui che raccoglie le pulsioni negative sadiche e persecutorie.

La colpa viene distribuita tra governi, eserciti e società quindi liberando l'individuo della sua personale capacità di azione. Sarebbe importante, se non necessario, che i singoli capissero di essere responsabili e capaci di evitare che i conflitti diventino guerre.



La stazione di Treviso dopo il bombardamento del 1944



Fallimento e orgoglio: due nomi per la soglia

a cura di Michela Moresco



MICHELA MORESCO
coltiva la passione per la fisica quantistica, il misticismo, la filosofia letteratura e l'arte. Non ama le definizioni soprattutto associate alla persona, siamo tutti in continua evoluzione.
Come diceva un grande Maestro "Non siamo qui per essere questo o quello, siamo qui per Essere".

**"IL PUNTO IN CUI
CREDI DI ESSERE
FINITO È IL PUNTO
DA CUI COMINCIA
IL VERO ASCOLTO".**

Ci sono parole che hanno il peso delle sentenze. Vengono dette come pietre, come sigilli. “Hai fallito.” “Sei solo orgoglioso.” Frasi rapide, nette, ma non per questo vere. Anzi. Sono spesso queste parole a impedirci di cogliere la verità profonda di ciò che accade. Siamo cresciuti dentro un’idea di riuscita che non conosce compassione, e un’idea di dignità che non ammette il crollo. Ma la vita, quella vera, non si misura con questi metri.

Il fallimento – se lo si guarda senza fretta, senza la lama del giudizio – non è altro che un momento di frizione tra ciò che pensavamo di essere e ciò che siamo chiamati a diventare. È un varco, non una punizione. È la voce che ci sussurra che il sentiero si è fatto stretto perché l’anima ha smesso di respirare. È un’occasione, seppure dolorosa, per lasciar morire un’illusione di sé.

L’orgoglio, dal canto suo, è la corazza che indossiamo per non cedere all’evidenza. Non tanto per paura del mondo, ma per terrore di guardarcisi senza scuse. Esso non è superbia, ma dolore incompreso. È il volto che abbiamo scolpito negli anni per difenderci dalla vergogna di essere fragili, di non essere abbastanza, di non saper più amare come pensavamo fosse giusto fare.

Eppure, se osservati con occhi nuovi, fallimento e orgoglio smettono di essere colpe. Diventano simboli. I due custodi della soglia. Il primo ci ferma, ci getta a terra, ci costringe a domandarci chi stiamo davvero diventando. Il secondo ci trattiene, ci immobilizza nell’immagine costruita di noi stessi, quella che abbiamo imparato a chiamare “io” per abitudine, per convenienza, per paura.

Ma non siamo ciò che abbiamo perduto.

E non siamo nemmeno il personaggio che si ostina a non cadere.

Siamo lo spazio che si apre quando entrambi fallimento e orgoglio, vengono lasciati andare.

La cultura del risultato ci ha abituati a pensare che ogni deviazione dal progetto sia una disfatta. Ma chi ha detto che l’obiettivo era giusto? Chi ha stabilito che riuscire è meglio che comprendere, che ottenere è superiore a trasformarsi? Viviamo prigionieri di idee che non ci appartengono più, e ne difendiamo la forma anche quando ci fa male.

Fallire, nella sua radice più vera, significa “venire meno”. Ma ciò che viene meno,

spesso, è solo l’illusione di avere tutto sotto controllo. E nel momento in cui si infrange quella certezza, compare la possibilità di una verità più grande: non siamo qui per vincere, ma per ascoltare. Non per dimostrare, ma per imparare a restare. Anche quando nulla accade come speravamo.

L’orgoglio, allora, non va combattuto. Va riconosciuto. Va ringraziato, come si ringrazia un vecchio amico che ci ha protetti fino al limite, e poi lasciato andare. Ci ha difesi dall’umiliazione, ma ora è il momento di non difendersi più. È nel disarmo che comincia la vera forza: quella che non si impone, non conquista, ma si affida.

Non c’è davvero un fallimento da correggere, né un orgoglio da piegare. C’è solo una vita che bussa, talvolta con dolcezza, altre con violenza, per indicarci un nuovo punto da cui guardare. Un punto da cui – forse per la prima volta – possiamo vivere senza il bisogno di capire tutto, di giustificare tutto, di salvare tutto.

Questo è il vero invito: non a cambiare qualcosa, ma a vedere.

Non a reagire, ma ad ascoltare.

Non a riparare, ma a lasciare che emerga, in silenzio, l’intuizione giusta.

E quell’intuizione, sempre, porta a un’unica possibilità.

Amare. Senza forma, senza vittoria, senza nome. Amare come atto finale e principio assoluto. Amare persino ciò che è stato perduto.



Cani sulla neve: guida pratica

a cura di Gianna Pietrobon



Partire per la montagna o per una semplice escursione sulla neve può diventare un'esperienza memorabile, soprattutto se condivisa con il proprio cane. L'ambiente innevato stimola i sensi, offre nuovi scenari da esplorare e rafforza il legame tra animale e proprietario. Tuttavia, per vivere questa esperienza in sicurezza, è necessario adottare alcune precauzioni mirate al benessere del cane.

Chi può davvero godersi la neve?

Non tutti i cani tollerano allo stesso modo le basse temperature. In generale, un cane adulto, vaccinato e in buone condizioni di salute può affrontare senza problemi

una giornata sulla neve. Cuccioli troppo giovani, ancora non completamente vaccinati o cani con deficit termoregolatori sono a rischio di ipotermia e dovrebbero evitare l'esposizione prolungata al freddo.

Abbigliamento tecnico e protezioni

L'utilizzo di indumenti invernali dipende da taglia, mantello e acclimatazione. Razze nordiche o cani a pelo folto tollerano meglio il freddo, mentre cani a pelo corto o acclimatati a climi temperati necessita-



GIANNA PIETROBON

Dott.ssa in Tecniche di Allevamento del Cane di Razza ed Educazione Cinofila, Educatore Cinofilo A.P.N.E.C., responsabile del Centro Cinofilo LIFE DOG, con sede a Treviso.
www.giannapietrobon.it
 IG lifedog.educazionecinofila



no di cappotti, maglioni o giacche impermeabili. È importante che l'abbigliamento non limiti visione, movimento o comfort. Particolare attenzione meritano le orecchie pendule: copriorecchie impermeabili possono prevenire irritazioni e congelamenti, soprattutto nelle razze predisposte come i Cocker Spaniel.

Protezione di zampe e cuscinetti

Le zampe rappresentano le aree più vulnerabili. L'esposizione prolungata al ghiaccio, alla neve compatta o al sale da disgelo può causare abrasioni, irritazioni e ustioni chimiche. L'applicazione di pomate protettive specifiche, prima dell'uscita, aiuta a mantenere idratati cuscinetti e spazi interdigitali. L'uso delle scarpine deve essere valutato caso per caso, poiché in alcuni soggetti può ridurre stabilità e sicurezza sul terreno.

Ingestione di neve

L'esplorazione della neve è parte naturale della curiosità canina, ma occorre limitare l'ingestione diretta. La neve può contenere fango, sale o antigelo, causando disturbi gastrointestinali anche gravi. Controllare il cane durante le passeggiate e scoraggiarne il consumo eccessivo è fondamentale.

Protezione dai raggi solari

Le superfici innevate riflettono i raggi UV aumentando il rischio di scottature. Applicare creme solari veterinarie sulle zone glabre o esposte (naso, orecchie, addome, inguine) è una misura preventiva importante, soprattutto per i cani a pelo chiaro.

Gestione comportamentale

L'incontro con la neve non rappresenta solo una sfida fisica, ma anche comportamentale: per molti cani si tratta di un ambiente completamente nuovo, che può suscitare entusiasmo e iperattività o, al contrario, incertezza.

È importante concedere al cane il tempo

di esplorare senza forzature, accompagnandolo gradualmente alla scoperta. Un richiamo ben consolidato resta essenziale, perché il manto innevato può attenuare odori e punti di riferimento, aumentando il rischio di disorientamento; per maggiore sicurezza si può ricorrere a guinzagli lunghi, campanellini o dispositivi GPS.

Giochi semplici, come palline colorate facilmente visibili o piccole ricerche olfattive, aiutano a canalizzare l'energia e trasformano la passeggiata in un'attività arricchente.

Fondamentale è l'ascolto dei segnali: tremori, zampe sollevate ripetutamente o la ricerca continua di contatto indicano che è tempo di interrompere l'attività.

Rientro a casa

Dopo la giornata sulla neve, è fondamentale sciacquare zampe e cuscinetti per rimuovere sale, residui chimici e ghiaccio. Asciugare completamente il pelo e riscaldare l'animale previene ipotermia e discomfort. Questo momento è ideale per un controllo accurato di cuscinetti e spazi interdigitali, verificando assenza di tagli, abrasioni o irritazioni.

Conclusioni

Con le giuste precauzioni, l'inverno diventa un'occasione di gioco, scoperta e benessere condiviso. Cura, osservazione e attenzione ai dettagli trasformano ogni passeggiata sulla neve in un'esperienza sicura e indimenticabile per il tuo cane. ●





Lo zabaione a Natale

testi e illustrazioni a cura di Michela Volpe



Zabaione



MONTARE FINO A FARLO DIVENTARE SPUMOSO E VELLUTATO

SERVIRE CALDO

LO ZABAIONE: STORIA E RICETTA

Il Natale è il periodo dell'anno che preferisco soprattutto ricco di ricette e di piatti pensati per la famiglia, per accogliere, per coccolare.

Una delle cose che appartiene alla mia tradizione familiare è lo zabaione caldo, spesso preparato alla cena della vigilia. Lo preparava mia nonna, si alzava da tavola appena finita la ricca cena, andava in cucina, seguita da noi bambini, prendeva le uova, lo zucchero, un po' di Marsala. Metteva una pentola piena d'acqua sul fuoco e poi sopra la bacinella con il composto e incominciava a sbatterlo. Noi stavamo ad osservarla, seguendo ogni suo gesto che sapeva di magico, una pozione dolce per i grandi, ma che ci era permesso di assaggiare.

Ovviamente, anche i savoiardi con cui mangiare lo zabaione li aveva preparati lei ed erano sempre i savoiardi. Nessun altro biscotto andava bene secondo lei.

Per me rappresenta il Natale più di tutto, mia nonna, il calore della famiglia, la gioia dell'attesa e della condivisione.

STORIA

L'origine di questa bevanda, che è diventata un dolce a tutti gli effetti, si affida a diverse fonti e leggende: abbiamo notizie della ricetta che si perdono nella notte dei tempi e sono ancora incerte.

Sembra che una bevanda simile fosse già nota nel 1533, ma in versione fredda, anzi ghiacciata: alla corte di Caterina de' Medici veniva servita, infatti, una sorta di crema a base di uova, zucchero e vino.

Un'altra leggenda vuole che a inventare il dolce siano stati soldati del capitano di ventura Giovanni Paolo Baglioni, giunto a Reggio Emilia nel 1471 con pochi viveri a disposizione.

Baglioni inviò i suoi uomini a fare scorte di cibo, tornarono con uova, zucchero e qualche fiasca di vino. Gli ingredienti vennero mescolati insieme, dando vita al primo zabaione della storia.

Un'altra leggenda dà i natali della preparazione, dello zabaione, già nel 1450 e proviene da Napoli.

Lo zabaione è una bevanda invernale in Italia, come in America che, come l'eggnog, veniva consumata per ri-

scaldare durante le stagioni fredde e la sua associazione con le festività natalizie è legata a questa tradizione.

La sua popolarità era diffusa anche in contesti militari accademici per celebrare le festività.

Bollente e consolatorio: lo zabaione come eggnog americano, è una bevanda ricca e calorica a base di uova, zucchero e alcol, perfetta per scaldarsi durante l'inverno.

Nei festeggiamenti natalizi dei cadetti del West point, lo Zabaglione è una bevanda molto amata spesso aromatizzata con rum, whisky o Sherry. Nel 1826, una vigilia di natali cadetti si diedero alla pazzia gioia con lo zabaione contrabbandato, culminando in una festa e in un ammutinamento che portò diverse espulsioni.

ORIGINE DEL NOME

Il nome sembrerebbe derivare proprio dal capitano di ventura Giovanni Baglioni. Il capitano era chiamato dalle truppe "Zvan Bajoun", nomignolo che venne poi storpiato in Zambajoun, Zabajone e, infine, Zabaglione.

LA PRIMA RICETTA:

Tra le prime ricette scritte, quella di Bartolomeo Stefani nel 1662, cuoco alla corte della famiglia Gonzaga, che fornisce le dosi per lo zabaione: sei uova fresche, una libbra e mezza di zucchero, sei once di vino bianco e qualche consiglio per la preparazione: "Al tutto si sbatterà insieme e poi si piglierà un tegame di pietra vitriato a portione della detta composizione, si metterà due once di butiro a disfar nel tegame, quando sarà disfatto, si butterà la composizione dandogli fuoco sotto e sopra".

LO ZABAGLIONE E L'EGGNOG: differenze

Per realizzare uno zabaione perfetto, occorre prepararlo a caldo, a bagno Maria, montando bene i tuorli d'uovo freschi affinché risultino soffici e spumosi aggiunge poi un poco alla volta lo zucchero, continuando a montare con le fruste e infine il vino: solitamente viene utilizzato il Marsala oppure il vinsanto, ma qualsiasi vino liquoroso andrà benissimo.

L'eggnogg, ha origini nel Posset medievale inglese, una bevanda calda con latte, birra o vino e spezie che si è evoluta nel tempo fino a diventare il cocktail natalizio moderno.

Giunto nelle colonie americane nel XVIII secolo, il Posset si trasformò sostituendo il vino o la birra con il rum, ingrediente economico e diffuso, e incorporando le uova. L'eggnogg si consolidò come bevanda tipica del periodo natalizio nei paesi anglosassoni, amata anche da George Washington e la sua ricetta fu ufficializzata dal guru della Mixology Jerry Thomas nel 1862.



MICHELA VOLPE

Foodblogger intraprendente, creativa, spregiudicata e super sognatrice.

"Credo di aver avuto sempre un punto privilegiato da cui guardare il mondo: l'Arte..."

Tempo, famiglia e tradizione

di Giampaolo Zhan

L'inverno sta arrivando e porta con sé atmosfere silenziose, cieli limpidi e il suo fiore più bello, il radicchio rosso di Treviso IGP, con quelle foglie croccanti e quel colore inconfondibile che lo rendono famoso in tutto il mondo.

Per i Veneti è un simbolo di tradizione e di gusto, capace di trasformare piatti semplici in vere delizie. Dal risotto alle insalate, dalle torte salate alle grigliate, il radicchio regala sapori intensi e un tocco di eleganza.

Non è solo un ingrediente, ma un patrimonio culturale che arricchisce le tavole

con creatività e identità, raccontando in ogni ricetta un forte legame con la terra e con la memoria familiare.

La ricetta che vi propongo oggi, "Tuorlo cremoso e radicchio", trae ispirazione dalla semplicità del ciclo delle stagioni.

Il radicchio è un prodotto tipico della terra veneta che mi ha accolto, che mi ha nutrito e mi ha fatto sentire parte della cultura locale.

È un piatto che può facilmente essere preparato assieme ai nostri figli o nipoti, adesso che le vacanze natalizie ci permettono di trascorrere più tempo con le nostre famiglie.

Condividere momenti culinari significa trasformare la cucina in un luogo di incontro e creatività. Preparare insieme un piatto semplice diventa un'attività che unisce generazioni, stimola la collaborazione e rafforza i legami. Ogni gesto, dal mescolare gli ingredienti al decorare il piatto, diventa occasione di dialogo e di gioco.



GIAMPAOLO ZHAN

Company chef ristoranti Dinzu

Cerchiamo di proporre una "cucina asiatica d'autore", fortemente contaminata dal territorio veneto, con ingredienti che seguono la stagionalità e la tradizione locale.

I bambini imparano valori come la pazienza e la cura, ma soprattutto condividono il loro tempo con le persone che amano.

Ed è proprio il tempo la chiave di questa ricetta, perché, pur nella sua semplicità, richiede tre giorni di attesa affinché il tuorlo si solidifichi.

Insomma, questo piatto è un omaggio all'inverno e a una terra meravigliosa, il Veneto, ma anche alla famiglia, alla tradizione e al tempo che è il regalo più prezioso che possiamo fare.

La ricetta: **TUORLO CREMOSO E RADICCHIO**

Ingredienti

- Farina e sale (in proporzione 1:1)
- Tuorli d'uovo (quanto basta)
- Radicchio trevigiano fresco
- Guanciale (o altro salume croccante)
- Sale e pepe q.b.
- Un po' di olio per la cottura

Procedimento

Mescola farina e sale in parti uguali.

Con un cucchiaino, premi delicatamente sulla superficie del composto per creare dei piccoli incavi.

Adagia con cura i tuorli negli incavi, facendo attenzione a non romperli.

Copri completamente i tuorli con la miscela di farina e sale, sigilla il contenitore e lascialo riposare in frigorifero per tre giorni.

Passati i tre giorni, recupera i tuorli, sciaccuali velocemente e asciugali con delicatezza.

In una padella antiaderente, scalda un filo d'olio a fuoco basso e cuoci i tuorli finché diventano cremosi, con una consistenza simile alla "lava" morbida.

Aggiungi i gambi del radicchio tagliati e salta velocemente, in modo che si avvolgano nel tuorlo cremoso senza cuocere troppo.

Regola di sale e pepe.

Impiatta e completa con guanciale croccante e alcune foglie di radicchio fresco come decorazione. ●



Brilla a modo tuo: lo stile personale sotto le luci del Natale

a cura di Sabrina Pozzebon



Dalle scelte cromatiche all'eleganza autentica: come sentirsi davvero valorizzati durante le festività 2025/26.

Dicembre avanza con la sua scia luminosa e festosa, portando con sé inviti, cene, brindisi e momenti speciali da condividere. Le festività natalizie non sono solo un'occasione per riunirsi, ma anche per riscoprire la propria immagine e scegliere come raccontarsi attraverso l'abbigliamento, i colori e lo stile.

In un periodo in cui tutto brilla, è facile lasciarsi sedurre da ciò che luccica.

Ma lo stile autentico non segue la moda del momento: riflette la nostra personalità, i nostri valori e la nostra paletta cromatica naturale.

Oltre le paillettes: stile consapevole anche a Natale

Le festività ci spingono verso look vistosi, spesso pensati per stupire più che per esprimere. Ma sentirsi bene con ciò che si indossa è la vera chiave



per apparire al meglio.

Ecco perché sempre più persone scelgono di affidarsi alla consulenza d'immagine, per scoprire cosa le valorizza davvero.

Un abito rosso può sembrare la scelta perfetta per Natale... ma non per tutti. Chi ha

un sottotonno freddo, ad esempio, potrebbe apparire stanco o "spento" con certe sfumature. L'armocromia ci insegna che esiste un rosso per ogni tipo: cremisi per l'inverno, corallo per la primavera, mattone per l'autunno e lampone per l'estate.

Dettagli che fanno la differenza

In queste settimane spesso cariche di impegni e aspettative, scegliere un look che ci rappresenti davvero diventa un gesto di cura verso noi stessi. Una sciarpa nella nostra paletta, un taglio che esalti i lineamenti, un trucco in armonia con la pelle: sono piccoli accorgimenti che ci fanno sentire “a posto” senza dover strafare.

Lo stile natalizio può essere scintillante, sì, ma anche sofisticato, naturale, oppure minimale, se è questo che ci fa sentire bene. Il punto non è seguire un dress code imposto, ma capire quale immagine vogliamo trasmettere.



Una nuova eleganza: quella che parte da dentro

Riscoprire la propria immagine durante le feste non significa cambiare, ma tornare a casa, verso ciò che ci fa sentire in equilibrio. Un guardaroba coerente, scelte pensate,

un colore che illumina il viso: sono strumenti che comunicano chi siamo, anche prima di parlare.

In un mondo dove l'apparenza è spesso costruita, l'autenticità diventa il vero lusso. E questo vale anche – e soprattutto – sotto le luci dell'albero.

Che si tratti di un pranzo in famiglia, un brindisi tra colleghi o una serata elegante, non esiste un “vestito giusto” per tutti. Esiste il tuo stile, i tuoi colori, il tuo modo di brillare.

E queste feste 2025/26 possono essere l'occasione perfetta per scoprirllo.

Con garbo, consapevolezza e bellezza.

A modo tuo.



SABRINA POZZEBON
consulente d'immagine

Ho lavorato per anni nel mondo dei tessuti e modellistica, seguendo questo filo conduttore ho arricchito la mia esperienza formandomi anche come consulente d'immagine e colore a Treviso.

www.consulenteimmagine.com
sabrina@consulenteimmagine.com
 IG sabrinaarmocromia
 FB Armocromia Sabrina Pozzebon

ANATALE

REGALA UN

LIVE !

GIORGIO
PANARIELLO



16.12.2025

TRIESTE

Politeama Rossetti

NEGRITA



17.12.2025

TRIESTE

Politeama Rossetti

LUCA RAVENNA



26.01.2026

TRIESTE

Politeama Rossetti

31.01.2026

UDINE

Teatro Nuovo Giovanni da Udine

ESPERIENZE D.M.



31.01.2026

PORDENONE

Palasport

DIN DON DOWN

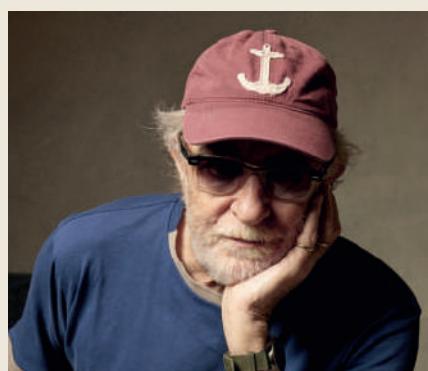


01.02.2026

PORDENONE

Palasport

FRANCESCO
DE GREGORI



08.02.2026

FOSSALTA DI PORTOGR.

Palmariva Live Club

GIORGIA



25.11.2025

JESOLO

Palaturismo

OLLY



7-8.03.2026

JESOLO

Palaturismo

ESPERIENZE D.M.



31.01.2026

PORDENONE

Palasport

DIN DON DOWN

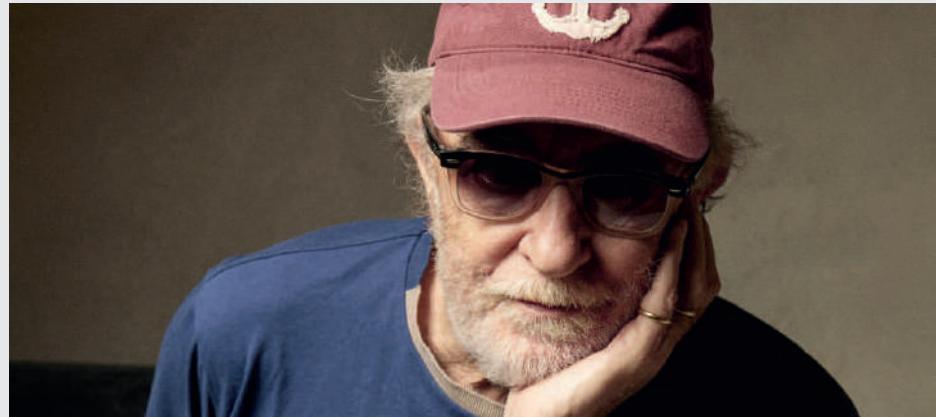


01.02.2026

PORDENONE

Palasport

FRANCESCO DE GREGORI



08.02.2026

FOSSALTA DI PORTOGRUARO

Palmariva Live Club

BLANCO



17.04.2026

JESOLO

Palaturismo



mit sicherheit gebaut

A large, abstract graphic element in the center of the page consists of three overlapping circles. The bottom circle is a solid, vibrant red. The top circle is a lighter pink. The middle circle is also a lighter pink and overlaps both the red and the top pink circles. The circles are arranged in a way that suggests depth and transparency.

eleganza
trasparente

Da oltre ottant'anni siamo sinonimo di lavorazione creativa del vetro e
produzione di vetro di sicurezza.



**Info?
mandaci una mail**

info@ertl-glas.it

oppure
CHIAMACI!
+39 0461 163 7816

Da oltre 30 anni, ci prendiamo
cura del tuo udito
con passione e professionalità.



TREVISO Via S. Bona Vecchia 34/i - 0422 432767

RONCADE Piazza Ziliotto, 8 - 0422 840636

MONTEBELLUNA Corte Maggiore, 21 - 0423 619094