

Festival dell' Agricoltura

AL VIA LA PRIMA EDIZIONE DEL FESTIVAL DELL'AGRICOLTURA

Tra passato e futuro, la cultura contadina rivive a Bressanvido

Il rapporto con le tradizioni, con le nostre radici, può essere vissuto in due modi ben distinti: da un lato con nostalgia, rimpiangendo i "bei vecchi tempi" pur nella consapevolezza che non si può tornare indietro; dall'altro con fiducia, non certo nel ritorno dell'antico bensì nel fatto che quest'ultimo può in ogni caso essere recuperato, conservato, tramandato senza con ciò essere tradito. Se il primo atteggiamento è rivolto unicamente al passato, il secondo guarda al futuro ma non dimentica le proprie origini. Nel primo caso si perde sempre qualcosa, perché ci si chiude nell'ostinazione del ricordo senza godere del presente; nel secondo, invece, ciò che è stato è causa e spiegazio-

ne di ciò che è, quindi può esser fatto rivivere, convivere e persino interagire con la modernità.

Il Festival dell'Agricoltura, evento alla sua prima edizione inserito all'interno della rinomata Festa della Transumanza, segue la seconda delle due modalità citate: lo dimostra la presenza, nel programma della manifestazione, di momenti laboratoriali dedicati a riproporre e far rivivere antiche usanze e pratiche del mondo contadino accanto a una serie di convegni nei quali verranno invece analizzate quelle che sono le prospettive future per l'agricoltura nel suo insieme, intesa quindi non solo come settore economico ma anche, e soprattutto, come patrimonio culturale.

• SUPPLEMENTO
AL NUMERO ODIERNO

Poste Italiane S.p.A. Sped. in a. p.
D.L. 353/2003
(conv. in L. 27.02.2004 n. 46)
art. 1, comma 1, DCB Vicenza



Eventi e iniziative

Dal Gran Galà al Temporary Museum



Convegni e incontri

Approfondimenti con l'aiuto di esperti del settore



Laboratori teorico-pratici

Per riscoprire e valorizzare antiche tradizioni

MOTOR-EXPO

auto - moto *Classic*

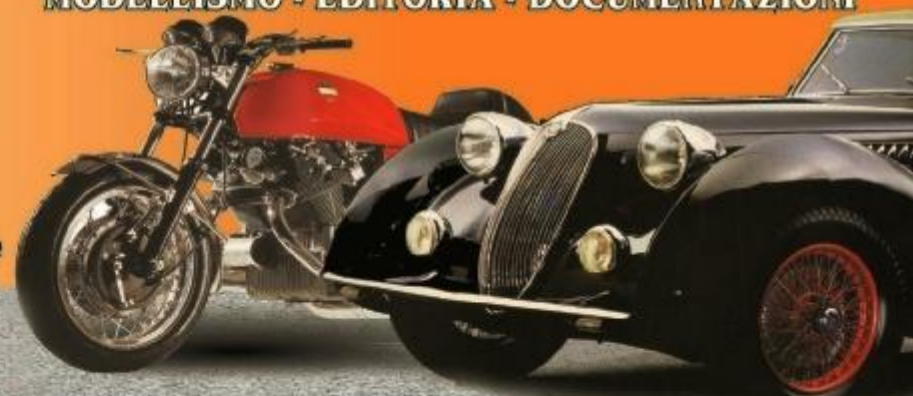
bassanoexpo (VI)

Via Valsugana, 20/22 - CASSOLA - BASSANO DEL GRAPPA di fronte al "Grifone" Shopping Center - Zona Ospedale

03-04
OTTOBRE
2015

MOSTRA-SCAMBIO

AUTO - MOTO - CICLI - RICAMBI D'EPOCA
MODELLISMO - EDITORIA - DOCUMENTAZIONI



TRE R

MACCHINE E ATTREZZATURE PER L'EDILIZIA
Vendita - Noleggio - Assistenza

info@trersrl.it
www.trersrl.it

www.motorexpoclassic.it - **ORARI: SABATO 8.30-18.00 - DOMENICA 8.00-17.00**

LA NOVITÀ PIÙ SIGNIFICATIVA NELL'AMBITO DELLA XVII FESTA DELLA TRANSMANZA

A Bressanvido parte il primo Festival dell'Agricoltura

DALL'1 AL 4 OTTOBRE SI TERRANNO UNA SERIE DI INCONTRI, LABORATORI, CONVEGNI ED EVENTI

È ormai entrata nel vivo la Festa della Transumanza di Bressanvido organizzata dalla Pro Loco con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale e culmina ieri con l'arrivo della mandria alla Fattoria Fratelli Pagiusco. La manifestazione, che prosegue fino a martedì 6 ottobre con ancora tante iniziative per tutti i gusti, di anno in anno non smette di sorprendere e di rinnovarsi facendo da ponte tra le nuove e le vecchie generazioni. «La transumanza è vissuta come una festa collettiva capace di coinvolgere ed entusiasmare grandi e piccoli. Ed è anche un'occasione importante per preservare e mantenere viva, soprattutto tra i giovani, una tradizione fortemente legata al nostro territorio», commenta il Presidente della Pro Loco, **Giam-paolo Bonato**.

In questa edizione numero 17 la festa, accanto al folklore e all'intrattenimento, acquista maggior spessore con la prima edizione del Festival dell'Agricoltura, un evento nell'evento che si terrà da giovedì 1 a domenica 4 ottobre.

Il programma, di alto profilo, prevede una serie di incontri, laboratori, convegni ed eventi. L'iniziativa è aperta a tutti ed è di particolare interesse per gli operatori del settore agricolo, data la presenza di esperti e

Una vetrina d'eccellenza per valorizzare le produzioni e l'artigianato locale



specialisti chiamati ad offrire il proprio contributo in numerosi incontri di formazione e approfondimento.

Ma ci saranno anche artigiani, artisti, appassionati e non mancheranno certo i momenti di svago, per una kermesse che si preannuncia entusiasmante e coinvolgente.

«Il Festival dell'Agricoltura, alla sua prima edizione, si propone di diventare un punto di riferimento sotto il profilo della formazione e l'approfondimento, attraverso una serie di iniziative rivolte non solo agli esperti ma a tutti i visitatori», spiega **Ales-**

sandro Scuccato, Assessore al marketing del territorio Comune di Bressanvido.

Organizzato con il coinvolgimento di oltre 30.000 persone, il Festival si propone come vetrina d'eccellenza per valorizzare le produzioni e l'artigianato locale, promuovendo nel contempo le buone pratiche agricole e l'importanza per il consumatore di acquistare prodotti di qualità.

Chiunque lo desidera può partecipare alle diverse iniziative, che sono gratuite anche se con posti limitati: è possibile iscriversi fino al primo ottobre sul sito

Internet www.festivalagricoltura.it.

«Con questa manifestazione – prosegue l'Assessore Scuccato – l'Amministrazione Comunale e la Pro Loco si propongono di offrire un valore aggiunto ad una festa già molto conosciuta e apprezzata soprattutto per il suo aspetto folcloristico.

Il Festival gode del Patrocinio della Regione Veneto e del sostegno di numerosi partner istituzionali, che hanno avuto un ruolo fondamentale nell'organizzazione dell'evento: a loro va il nostro ringraziamento più sentito».

QUANDO LA FAMIGLIA PAGIUSCO RILEVÒ LA MALGA V LOTTO, VENNE RIPRISTINATA L'ANTICA USANZA

La transumanza, tornata a rivivere per iniziativa della Fattoria Fratelli Pagiusco

La transumanza è un evento legato ad un mondo rurale oggi quasi del tutto scomparso. Il fenomeno consiste nello spostamento di mandrie di bovini accompagnate da uomini, in primavera verso i pascoli in alpeggio (monticazione) e in autunno dai monti a valle (demonticazione).

Con l'avvento della moderna zootecnia e l'allevamento intensivo, nel nostro Paese questa consuetudine è divenuta una rarità, e laddove viene ancora praticata si ricorre spesso all'auto-transporto.

Nel territorio di Bressanvido l'usanza resiste grazie alla fattoria dei fratelli Pagiusco. In questa zona fino a non molto tempo fa l'economia era basata sull'allevamento bovino e sulla lavorazione del latte.

Poi con l'avvento dell'industrializzazione, le cose sono cambiate e i piccoli allevatori sono scomparsi; restano però alcuni grandi allevamenti i cui proprietari cercano con orgo-



glio di mantenere le antiche tradizioni.

Nel 1996 l'Azienda Agricola Fratelli Pagiusco si è aggiudicata mediante asta pubblica la gestione della Malga V° Lotto di Marcesina, nel comune di Enego. Le mucche sono state trasportate con i camion nel mese di giugno e sono rimaste all'alpeggio fino alla fine del mese di settembre.

È a questo punto che a Marino Pagiusco è venuta l'idea di ritornare a piedi come ricordava aver fatto da bambino. Questa prima transumanza si è svolta tra mille difficoltà dato che le mucche non erano abituate a un simile percorso né a tanta fatica.

Tuttavia le soddisfazioni ricevute dalla gente lungo la strada e dagli abitanti di Bressanvido,

che accolsero l'arrivo della mandria e dei mandriani tra gli applausi, incoraggiamento tutti a ripetere l'esperienza.

Da allora con l'arrivo dell'autunno, la mandria della Fattoria Pagiusco percorre circa 90 chilometri in tre giorni fino a Bressanvido. Ed è così che con il passare degli anni ha preso vita la più grande Festa della Transumanza.

IL VINCITORE È FLAVIANO ZERBETTO, DELL'ISTITUTO SCOTTON DI BREGANZE

Un logo tutto nuovo scelto grazie ad un concorso rivolto alle scuole

In questa sua XVII edizione la Festa della Transumanza si presenta con un logo nuovo di zecca, scelto mediante un concorso indetto dall'Amministrazione Comunale di Bressanvido in collaborazione con Lattarie Vicentine, che ha visto coinvolti i ragazzi delle scuole di secondo grado ad indirizzo artistico-grafico della provincia di Vicenza.

Il vincitore è Flaviano Zerbetto, studente dell'Istituto Scotton di Breganze, che oltre alla gloria ha ricevuto un premio di 1500 euro.

Alla cerimonia di premiazione, svoltasi lo scorso giugno, erano presenti gli studenti che hanno partecipato al concorso, il Sindaco Giuseppe Bortolan, l'Assessore comunale al marketing territoriale Alessandro Scuccato, Franz Mittertuzner e Andrea Trentin rispettivamente Direttore generale e vice Presidente di Lattarie Vicentine, il Presidente della Proloco Giampaolo Bonato e Marino Pagiusco dell'Azienda Agricola



Pagiusco.

L'Istituto di Istruzione Superiore "Andrea Scotton" di Breganze è una scuola all'avanguardia, che offre diverse possibilità per incrementare il curriculum con esperienze concrete già durante gli studi. Sono attivi gli indirizzi Produzioni tessili e sartoriali, Socio sanitario, Meccanica, Meccatronica ed Energia, Grafica e Comunicazione.

Allievi e insegnanti di quest'ultima specializzazione, e in particolare gli allievi del quinto anno, hanno accettato con grande entusiasmo la proposta di collaborare al Festival con la produzione di foto e video.

Ricordiamo infine che il nuovo logo è visibile anche sul grande Formaggio della Transumanza che verrà tagliato in occasione di Lattarie Vicentine in Festa.

Ristorante Farina PIZZERIA

“il segreto della pizza sta nella farina!”

Via Palazzon, 26 - Mason Vic. (VI) - SS. Marosticana a 2 km da Marostica
Tel. 0424 75017 - www.ristorantefarina.it - info@ristorantefarina.it

PROGETTO CasaGialla seguici anche su **facebook**

L'AUTISMO COLTIVA LA TERRA... TI ASPETTIAMO IN
VIA LA PICCOLA 27 CASTIGLIONE DI LORIA
334-1455547 agoracasagiulla@libero.it





IL PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE PROSEGUE FINO AL 6 OTTOBRE CON ANCORA TANTI EVENTI E INIZIATIVE FRA MUSICA, TRADIZIONE, FOLCLORE E CULTURA

I prossimi appuntamenti

TANTE SERATE DI BALLO LISCIO E MUSICA DAL VIVO IN COMPAGNIA DI ALCUNE ORCHESTRE LOCALI

La XVII Festa della Transumanza ha preso il via il 25 settembre con la partenza della mandria della Fattoria Fratelli Pagiusco dalla Malga 5° Lotto, sulla piana di Marcesina. Il clou della festa è stato l'arrivo delle mucche a destinazione nella giornata di ieri, accolte da una folla festante.

Il programma della rassegna prosegue fino a martedì 6 ottobre con ancora tanti eventi e iniziative per tutti i gusti, fra musica, tradizione, folclore e cultura. Dopo una giornata particolarmente ricca e intensa, questa sera i festeggiamenti proseguono alle ore 21 con il ballo liscio in compagnia di Pietro Galassi. A seguire, alle 21.30, ancora musica con il gruppo folk pop "The Fireplaces".

Giovedì 1 ottobre, alle ore 20, tutti a tavola con il "Gran Galà della Transumanza" presso la Fattoria Pagiusco, giunto alla terza edizione. Un'iniziativa che pone l'accento sullo spirito di convivialità e di comunità legato alla consuetudine della transumanza, mentre si va alla scoperta delle specialità del territorio. Il menu, fra tradizione e cucina del nuovo millennio, porta la firma di Efreem Tassinato,

Giovedì 1 ottobre alle ore 20.00 tutti a tavola con il "Gran Galà della Transumanza"

giornalista eno-gastronomico e chef di Piove di Sacco (PD).

L'esclusiva cena da il via alla prima edizione del Festival dell'Agricoltura, che si terrà dal 1 al 4 ottobre. Venerdì 2 ottobre proseguono gli intrattenimenti serali con musica e ballo country in compagnia dei DJs Eros & Luka & Nike, alle ore 21, e a seguire con le cover di successi italiani e internazionali con la Luky Luke Rock Band. Sabato 3 alle 21.00 di nuovo in pista a ballare il liscio insieme a Mauro Levirini, che passerà quindi il testimone allo swing e al cabaret de "I Jaukeboxers".

Domenica 4 ottobre sarà un'altra giornata densa di appuntamenti da non perdere. Dalle 10 alle 19 lungo via San Benedetto si potrà approfittare

del mercatino di prodotti tipici, mentre presso lo stabilimento in Via San Benedetto 19 a Bressanvido prenderà il via la manifestazione "Latterie Vicentine in Festa", tra giochi di latterie vicentine, il taglio della forma gigante della transumanza e molto altro. In serata, B-Hit Party, aperitivo con dj a ingresso libero, e ballo liscio con Marco e i Niagara. Il 5 ottobre alle 21 di nuovo ballo liscio con Marco e il Clan, quindi musica jazz, soul, funky e disco con la Stevie Biondi Band. Infine, martedì 6 ballo liscio con i Rodigini e ospiti vari, poi la Starlight Live Music Band e per finire, alle 23, l'estrazione della ricca sottoscrizione a premi, il cui ricavato sarà parzialmente devoluto alla Città della Speranza.



17ª Festa della Transumanza

Fino al 6 ottobre presso la Fattoria F.lli Pagiusco in via Chiesa

LUNEDÌ 28

ore 21.00 - Pietro Galassi - Ballo liscio

ore 21.30 - The Fireplaces - Folk pop (ingresso libero)

DA GIOVEDÌ 1 A DOMENICA 4 1° FESTIVAL DELL'AGRICOLTURA GIOVEDÌ 1 OTTOBRE

ore 20.00 - "3° Gran Gala" della Transumanza, serata con cena su prenotazione

VENERDÌ 2

ore 21.00 - Dj Eros & Luka e Nike, musica e ballo contry (ingresso libero)

ore 21.30 - Lucky Luke Rock band, Cover 360° - Successi italiani e internazionali (ingresso libero)

SABATO 3

ore 21.00 - Mauro Levirini - Ballo liscio
ore 21.30 - I Jukeboxers - Swing music & cabaret (ingresso libero)

DOMENICA 4

Dalle 10.00 alle 19.00 lungo via San Benedetto **MERCATINO CON PRODOTTI TI-**

PICI LATTERIE VICENTINE IN FESTA presso lo stabilimento in via San Benedetto, 19 Bressanvido (tutto al coperto)

ore 14.30 - i giochi di Latterie Vicentine: prove di abilità aperte a tutti

ore 15.30 - taglio della forma gigante della transumanza con assaggi (in caso di maltempo solo il taglio della forma si svolgerà presso la Fattoria Pagiusco)

ore 18.00 - Aperitivo con dj (ingresso libero)

ore 21.00 - Marco e i Niagara - Ballo liscio

LUNEDÌ 5

ore 21.00 - Marco e il clan - Ballo liscio

ore 21.30 - Stevie Biondi Band - Jazz/Soul/Funky/Disco (ingresso libero)

MARTEDÌ 6

ore 21.00 - I Rodigini e ospiti vari - Ballo liscio

ore 21.30 - Starlight Live Music Band - Revival (ingresso libero)

ore 23.00 - Estrazione ricca sottoscrizione a premi - Parte del ricavato sarà devoluto alla Città della Speranza - 1° Premio Automobile e altri numerosi premi!

Specialità: galletto allo spiedo, stinco di maiale, tosella, porchetta, salsicce e molto altro!

STAND GASTRONOMICI aperti dalle 19.00

DOMENICA 27/09 e 4/10 stand aperti dalle ore 12.00

L'ingresso alle serate di ballo liscio sarà possibile con l'acquisto di 2 o 3 biglietti della lotteria.

Costo di un biglietto della lotteria 2 euro Durante gli spettacoli presso la Corte degli Ulivi degustazione vini pregiati veneti o birre speciali

SABATO 3 E DOMENICA 4 OTTOBRE SERATE A TEMA "SPIEDA DELLA TRANSUMANZA" alla riscoperta degli antichi sapori con lo spiedo gigante

INFO: www.prolocobressanvido.it - info@prolocobressanvido.it - tel. 333 3955441 - 338 1902330

L'organizzazione declina ogni responsabilità per danni a persone o cose

MOMENTO CLOU, IL TAGLIO DEL FORMAGGIO DELLA TRANSUMANZA

Domenica 4 ottobre una giornata con Latterie Vicentine in festa

Anche quest'anno si rinnova l'appuntamento con "Latterie Vicentine in Festa", che si terrà domenica 4 ottobre in via San Benedetto. Per la prima volta si potrà visitare il più grande polo di Asiago DOP, dalle ore 14 alle ore 18. Alle 11 e alle 14 torna Casaro per un'ora, per creare una forma di formaggio guidati da Girolamo Cunico. Alle 16 ci sarà il taglio del Formaggio della Transumanza, una forma gigante dal peso di oltre 1.000 kg che verrà distribuita tra il pubblico. Per tutta la giornata i più piccoli potranno divertirsi con i laboratori delle fattorie didattiche, il ludobus delle fate e i gonfiabili. In programma alle ore 11 e ripetuti alle 15 e 17 due laboratori del Gusto di Slow Food "Cosa sai sul formaggio?" e



"Cosa sai sul pane?". Ricordiamo infine i Giochi di Latterie Vicentine con varie prove di abilità, il mercatino della Coldiretti, un'esposizione di Slow Food e attrezzi agricoli anti-

chi, un punto ristorazione. In collaborazione con il Comune di Bressanvido, infine sono state organizzate visite guidate alle Risorgive e al parco di Villa Mezzalana.

ROTTAMA IL TUO JEANS fino al 4 ottobre

PORTACI IL TUO VECCHIO JEANS DI QUALSIASI MARCA, NOI LO SUPERVALUTIAMO!

Sconto **10€** sull'acquisto di un nuovo jeans da 39,00€ a 58,99€

Sconto **15€** sull'acquisto di un nuovo jeans da 59,00€ a 88,99€

Sconto **25€** sull'acquisto di un nuovo jeans a partire da 89,00€

nico abbigliamento calzature

Promozione valida solo su pantaloni denim del reparto jeanseria, non cumulabile con altre promozioni o sconti Nico card.

Il tuo vecchio jeans verrà donato all'associazione "HUMANA People to People ITALIA ONLUS"

DOMENICA NEGOZI APERTI
San Zeno di Cassola e Schio - VI
e-commerce | www.nico.it

PACCO TRANSUMANZA dal 21 settembre al 10 ottobre 2015

Il piacere della carne

1 kg Bollito (muscolo)	€ 10,90
1 kg Brasato di bovino adulto	€ 10,50
1 kg Spezzatino di bovino adulto	€ 9,90
1 kg Bistecche sceltissime b.v.	€ 15,90
1 kg Macinato misto	€ 7,90
A SOLI € 50,00	€ 55,10

PACCO AUTUNNO dal 21 settembre al 28 novembre 2015

ampia scelta di pronti a cuocere
carne di macellazione propria

1 Gallina	€ 5,50
1 kg Bollito con osso	€ 7,50
1 kg Macinato misto	€ 7,90
1 kg Spezzatino misto (manzo, maiale)	€ 8,50
1 kg Arrosto misto (vitello, maiale)	€ 9,90
1 kg Hamburger formato famiglia	€ 9,90
1 kg Salsicce	€ 8,90
1 kg Costine di maiale	€ 6,90
1 kg bistecca di pollo (coscia disossata)	€ 9,90
1 kg Fettine coscia di maiale	€ 11,50
A SOLI € 75,00	€ 86,40

Via Roma, 105 - 36050 Bressanvido (VI)
Tel. 0444.660935 - Cell. 366.8969369 - ilpiaceredellacarne1@libero.it

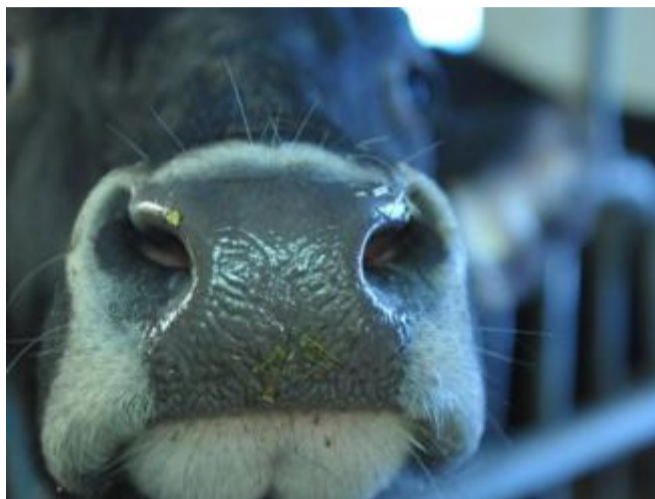
UN DOCUMENTARIO ALL'INSEGNA DELLA SOLIDARIETÀ, FIRMATO DA GIANNI RIGONI STERN E ROBERTA BIAGIARELLI

Il 30 settembre verrà presentato "La Transumanza della Pace"

Il 30 settembre alle ore 21, presso la Sala parrocchiale di Poianella di Bressanvido si terrà la presentazione del progetto di solidarietà "La Transumanza della Pace" realizzato da Gianni Rigoni Stern e Roberta Biagiarelli.

"La Transumanza della Pace" è un documentario che ha per protagonisti i paesaggi e i pascoli del Trentino e di Suceska nella Municipalità di Srebrenica in Bosnia Erzegovina, le persone e gli animali che li popolano. Facendo tesoro dell'esperienza maturata nell'area di Srebrenica, Roberta Biagiarelli ha realizzato un road movie per rac-

contare il trasferimento e la consegna di 48 manze dalla Val Rendena (TN) alle famiglie di Suceska Srebrenica (Bosnia-Orientale) e gli sviluppi sul territorio. Un'azione di solidarietà esemplare ed incisiva che prende avvio dalla professionalità e l'esperienza sul campo di Gianni Rigoni Stern per porre rimedio in modo concreto ai danni lasciati dalla guerra e per ripristinare le condizioni di una ripresa per una prospettiva del futuro agricolo di quelle comunità bosniache ancora oggi in grande difficoltà a 15 anni dalla fine della guerra. Il prezioso trasferimento di sapienza legata ai rit-



mi della terra da un Altopiano italiano, quello di Asiago, verso un Altopiano bosniaco. «Roberta Biagiarelli - ha commentato il regista Ermanno Olmi - ci mostra con sguardo onesto, senza compiacersi del fare cinema, una piccola storia di transumanza che la poesia del suo narrare trasforma in epopea. È la scoperta che le genti semplici si riconoscono nella solidarietà e che tutti abbiamo bisogno gli uni degli altri. Ed è così che Gianni Rigoni Stern, attraverso il suo esempio, ci testimonia che la pace è un bene di cui tutti possiamo renderci testimoni» (fonte: www.babelia.org).

LA REGIA

Il progetto "La Transumanza della Pace" nasce da un'idea di Roberta Biagiarelli e di Gianni Rigoni Stern.

La regia è della stessa Biagiarelli, attrice, autrice teatrale e documentarista. Si forma alla scuola dell'esperienza di Laboratorio Teatro Settimo (TO), gruppo con il quale lavora dal 1988 al 2001, prendendo parte alla messa in scena di diversi spettacoli.

Nel 2002 fonda l'Associazione Culturale Babelia & C. per dedicarsi alla produzione e alla ricerca su temi sociali, storici e politici. È autrice e interprete dei monologhi "A come Srebrenica", "Reportage Chernobyl", "Resistenti. Leva militare '926" e "Falluja".

Produce e interpreta il documentario "Souvenir Srebrenica" (2006), nella cinquina dei finalisti al Premio David di Donatello 2007/sezione documenta-



ri. Il 30 agosto 2009 le viene consegnato a Sirolo (AN) il Premio Franco Enriquez come migliore attrice. Interpreta e co-produce "La neve di giugno" nel 2007.

Nel 2011 realizza il Reportage sui giovani bosniaci dal titolo "Aiutiamo il Paradiso" e il road-movie "La Transumanza della Pace".

Festival dell'Agricoltura

DA GIOVEDÌ 1 A DOMENICA 4 OTTOBRE

Tutti gli appuntamenti in programma sono a ingresso gratuito e fino a esaurimento posti.

La partecipazione è assicurata con la prescrizione tramite sito web www.agricultura-festival.it o infopoint (fino ad un'ora prima dell'evento) chiamando il n. 331 72 32 000. Gli iscritti devono presentarsi all'appuntamento almeno 15 minuti prima dell'inizio, in caso contrario il posto può essere assegnato ai presenti non iscritti.

INCONTRI

MERCOLEDÌ 30 SETTEMBRE dalle 21:00
Luogo: sala parrocchiale di Poianella, via Longhella 2
La transumanza della Pace

CONVEGNI

GIOVEDÌ 1 OTTOBRE dalle 18:00 alle 19:00
Luogo: Latterie Vicentine, via San Benedetto 19
Progetto Life Bressanvido

VENERDÌ 2 OTTOBRE dalle 10:00 alle 12:00
Luogo: Latterie Vicentine, via San Benedetto 19
Il futuro dei prodotti agroalimentari di qualità

VENERDÌ 2 OTTOBRE dalle 17:30 alle 19:30
Luogo: Villa Pagiusco, via Chiesa 5
L'acqua e l'ambiente, binomio inscindibile per l'agricoltura di qualità.

SABATO 3 OTTOBRE dalle 10:00 alle 12:00
Luogo: Villa Mezzalira, via San Benedetto 78
Top bar: un nuovo modo di fare apicoltura

SABATO 3 OTTOBRE dalle 10:00 alle 12:00
Luogo: Villa Pagiusco, via Chiesa 5
Zootecnia. La selezione genomica, uno sguardo al futuro

DOMENICA 4 OTTOBRE alle 18:30
Luogo: Chiesa di Bressanvido, via Roma 8
Il creato e l'ambiente da San Francesco a Papa Bergoglio

EVENTI

GIOVEDÌ 1 OTTOBRE dalle 20:00
Luogo: Villa Pagiusco, via Chiesa 5
Gran Galà della Transumanza
Virtuosismi culinari con i grandi prodotti veneti.

Un viaggio enogastronomico ripercorrendo al tavolo la strada della transumanza.

VENERDÌ 2 OTTOBRE dalle 17:00
Luogo: Villa Pagiusco, via Chiesa 5
Temporary museum. Inaugurazione percorso museale

All'interno di un percorso di visita guidato, scopriamo l'ambiente domestico di una casa rurale dei primi del Novecento, in una ricostruzione con arredamento ed oggettistica originale.

LABORATORI

VENERDÌ 2 OTTOBRE
dalle 10:00 alle 12:00 - **apertura straordinaria per le scuole** (su prenotazione)
dalle 18:00 alle 20:00 - **apertura per il pubblico**

SABATO 3 OTTOBRE dalle 18:00 alle 20:00
Luogo: Villa Pagiusco, via Chiesa 5
Il ritorno del baco da seta
Il baco da seta sta per ritornare! Scopriamo il meraviglioso mondo del "Cavaliere" e capiamo perché dopo decenni di oblio potrebbe tornare ad essere allevato nelle nostre campagne.

SABATO 3 OTTOBRE dalle 10:00 alle 12:00
Luogo: sala parrocchiale di Bressanvido, via Roma 8

Innovazioni per l'orticoltura familiare

Come coltivare l'orto. Biodinamica, stagionalità, tecniche e consigli dell'esperto.

SABATO 3 OTTOBRE dalle 10:00 e dalle 12:00
Luogo: partenza dall'infopoint di Villa Pagiusco, via Chiesa 5

Bressanvido terra di risorgive
Bressanvido terra di risorgive: alla scoperta del terreno che la caratterizza e del mondo animale e vegetale che le contraddistinguono.

SABATO 3 OTTOBRE dalle 10:00 alle 12:00
Luogo: Villa Pagiusco, via Chiesa 5

I Salici. Tecniche di intreccio tradizionali
Conoscere la realtà produttiva relativa ai salici (vimini, oggettistica, corsi), attraverso brevi ma coinvolgenti esperienze pratiche di alcune tecniche di intreccio tradizionale, condotte in un laboratorio (per adulti) e l'osservazione di intrecciatori professionisti all'opera.

SABATO 3 OTTOBRE dalle 14:00 alle 16:00
Luogo: Villa Mezzalira, via San Benedetto 78
Apicoltura: un mondo da scoprire
L'apicoltura riguarda tutti noi ma pochi sanno come vive questo straordinario insetto e come viene allevato per darci miele, polline, pappa reale,

propoli, cera e la fondamentale funzione di impollinazione delle piante.

SABATO 3 OTTOBRE dalle 15:00 alle 17:00
Luogo: Corte di Casa Carraro, via Rovigliara 89
L'allevamento del pollo domestico
Da sempre in campagna ci si alleva qualche gallina da uova o da carne; con l'aiuto di un grande esperto e divulgatore di Vita in Campagna scopriamo l'abc dell'allevamento fatto bene ed economico.

SABATO 3 OTTOBRE dalle 15:00 alle 17:00
Luogo: Fattoria del Sagittario, P.zza Tenente Rino Segato 13, Poianella
Laboratorio interattivo teorico-pratico: panificazione con pasta madre
Una farina di ottima qualità verrà impastata con la pasta madre, così ciascuno riporterà a casa la propria terrina con il pane pronto per essere infornato e rimpastato!

SABATO 3 OTTOBRE dalle 16:00 alle 18:00
Luogo: Villa Pagiusco, via Chiesa 5
Casaro per un'ora
Laboratorio gratuito aperto a ragazzi e adulti, per imparare, guidati da un mastro casaro di Latterie Vicentine a produrre una piccola forma di formaggio.



Gamma Picanto da € 8.950 con SCELTA KIA¹.
La combinazione intelligente.



The Power to Surprise

La combinazione intelligente. Gamma Picanto da € 8.950 con SCELTA KIA¹ - TAEG 6,74%

ECO GPL KIA Finance KIA Hertz SCELTA KIA LIBERO DI DECIDERE

Limitazioni garanzia* e dettagli offerta promozionale valida fino al 30.09.2015¹

*Garanzia 7 anni/150.000 km escluso parti e/o componenti che hanno un limite naturale legato alla loro dipendenza temporale come: batterie (2 anni), sistemi audio, navigazione e intrattenimento audio/video (3 anni), pellicole (2 anni). Dettagli, limitazioni e condizioni su www.kia.com e nelle concessionarie. Consumo combinato (l/100 km) da 4,2 a 4,7. Emissioni CO₂ (g/km) da 99 a 110. ¹Annuncio pubblicitario con finalità promozionale. Esempio rappresentativo di finanziamento SCELTA KIA PICANTO 1.0 benzina (Giam). Prezzo € 8.950 (con incentivo KIA di € 2.550). Offerta vincolata alla stipula di un contratto di finanziamento SCELTA KIA 3,50%. Credit Life e Manutenzione programma KIA inclusi. IPT, e contributo pneumatici Fuori Uso (FFU) ex DM n.82/2011 esclusi. Anticipo € 0. Importo totale del credito € 8.950. da restituire in 35 rate mensili ognuna di € 182,5 ed una rata finale di € 3.680, importo totale dovuto dal consumatore € 10.207,5. TAN 3,91% (tasso fisso) - TAEG 6,74% (tasso fisso). Spese comprese nel costo totale del credito: interessi € 767,50, istruttoria € 350, incasso rata € 3 cad. a mezzo SDD, produzione e invio lettera conferma contratto € 1, comunicazione periodica annuale € 3 cad (bolli inclusi), imposta di bollo € 16. Eventuali contratti relativi a uno o più servizi accessori (es. polizza assicurativa) sono facoltativi. Offerta valida dal 07.08.2015 al 30.09.2015. Condizioni contrattuali ed economiche nelle "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" presso le concessionarie. Salvo approvazione di Santander Consumer Bank. Offerta valida per vetture acquistate e immatricolate entro il 30.09.2015 per un numero limitato di vetture disponibili in concessionaria fino ad esaurimento stock, non cumulabile con altre iniziative in corso. La foto è inserita a titolo di riferimento.

Vieni a scoprire la tua Picanto da:

CECCATO
AUTOMOBILI

THIENE Via Gombe, 3 tel. 0445 375700
BASSANO del GRAPPA Via Capitelvecchio, 11 tel. 0424 211100

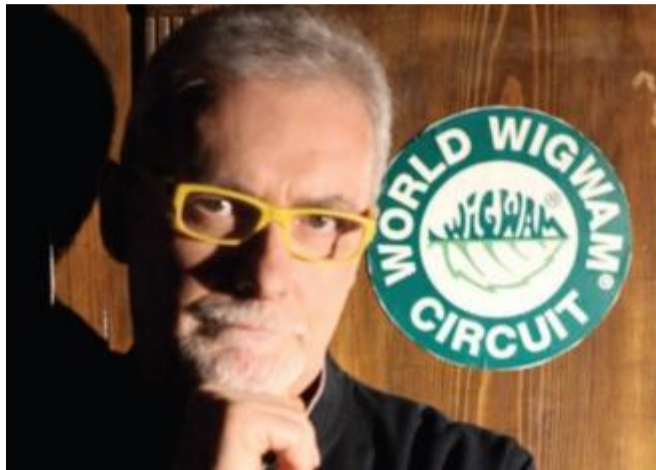
gruppoceccato.com

È PROPOSTO UN MENU A TEMA, FRA MODERNITÀ E RIVISITAZIONE DI ANTICHE RICETTE

3° "Gran Galà della Transumanza", in tavola i sapori della tradizione

Come di consueto, alla Festa della Transumanza non mancano numerose iniziative dedicate ai piaceri della buona tavola. Una su tutte, il "3° Gran Galà della Transumanza", che si terrà giovedì 1 ottobre alle ore 20. Un'occasione per stare insieme animati da un genuino spirito di convivialità e comunità, ma anche per vivere un'esperienza gastronomica di alto livello dove i sapori tradizionali spaziano quelli del nuovo millennio (le prenotazioni sono possibili fino ad esaurimento posti presso la Pro Loco, info@prolocobressanvido.it, tel. 348 8632726).

La cena la firma di **Efrem Tassinato**, giornalista enogastronomico e chef di Piove di Sacco (PD). «Il menu – spiega – sintetizza la storia del territorio e l'evoluzione della cucina nel tempo, con un occhio alla modernità; il tutto rispettando le caratteristiche della materia pri-



LO CHEF DEL GRAN GALÀ, EFREM TASSINATO

Efrem Tassinato è fondatore e presidente del Circuito Wigwam, rete associativa no profit per lo sviluppo equo, solidale e sostenibile delle Comunità Locali. È direttore responsabile del periodico Wigwam News; collabora con numerose riviste di settore tra le quali Zafferano, Vita in Campagna, L'Informatore Agrario. Ha scritto libri e guide di agriturismo e turismo rurale e conduce la trasmissione TV "La Cucina dei Wigwam" in onda su 7Gold.

ma. Nella scelta dei piatti mi sono ispirato al tema della transumanza, recuperando alcune ricette storiche, anche se non esiste un vero e proprio ricettario legato alla tradizione di questo evento.

Ho utilizzato ad esempio una scamorza preparata con latte

di vacca dell'Alto Vicentino, a pasta filata e affumicata, per preparare la polenta condita. La torta settembrina è invece una rivisitazione di due dolci tradizionali quali la putana e la smegiassa, preparata con ricotta di vacca, fichi freschi, prugne e pere».

GRAN GALA' DELLA TRANSUMANZA

MENU

Aperitivo di benvenuto

Rosa di Sera Extra Dry
e Succo di Mela bio di Nogarole Vicentino
Polenta condita della transumanza di Mais Marano DeCo
Crocchette di patate agli asparagi verdi
Palline di mais marano agli asparagi verdi e pepe rosa

Trionfo di formaggi vicentini (Castelgrotta DeCo, Asiago Stagionato DOP 4/6 mesi, Brenta stagionato, Bastardo del Grappa, Morlacco, Grana Padano DOP Riserva) con mieli del territorio della Destra Brenta e dell'Altopiano di Asiago

Antipasto al tavolo

Polenta condita della transumanza di Mais Marano DeCo al Castelgrotta DeCo e Pan di Formaggio
Carne secca di Lusiana
Sopressa Vicentina DOP

Vino: Pinot Grigio superiore "Savardo" DOC Breganze

Prime portate

Fettuccine ai funghi porcini, zafferano e panna di malga e scagliette di Asiago stravecchio
Sartù di riso di Grumolo delle Abbadesse
con salsa di Castelgrotta DeCo e rucola

Vino: Vespaio superiore "Savardo" DOC Breganze

Secondo portate

Brasato di sorana al sedano di Rubbio DeCo
Sfornato di patate di Rotzo DeCo e Zucca in saor
Vino: Cabernet Doc Breganze "Le Colline di San Giorgio"



Dessert

Torta settembrina della transumanza
Dolce Macaco

Vini: Torcolato Riserva DOC Bosco Grande
e Dolce "Le Colline di San Giorgio"

Grappe e distillati

della rinomata distilleria Poli
Grappa Bassano 24 Carati
Vaca Mora Amaro Veneto

Elisir Prugna

Elisir Limone

Caffè

del mercato equo e solidale

LO SCOPO È QUELLO DI PROTEGGERE LA BIODIVERSITÀ E RENDERE LE RISORGIVE PIÙ ACCESSIBILI

Incontro sul Progetto Life, per proteggere e valorizzare l'ambiente delle risorgive

Giovedì 1 ottobre alle ore 18.00, presso la sede di Lattarie Vicentine, si terrà un incontro di Presentazione del progetto LIFE assegnato al Comune di Bressanvido dall'Unione Europea per la salvaguardia del patrimonio di biodiversità legato alle risorgive.

Il convegno sarà aperto dall'intervento di Giuseppe Leopoldo Bortolan, sindaco del Comune di Bressanvido e lead partner del progetto. Seguiranno la presentazione tecnica da parte di Giulio Volpi e gli interventi dei

partner dell'iniziativa: l'Avvocato Verusca Grendene, Consigliere Comunale di Bressanvido con delega all'Ambiente, Lattarie Vicentine, Acque Vicentine, Veneto Agricoltura, Coldiretti, Consorzio di Bonifica, Acquaprogram.

Nel corso degli ultimi anni nel Vicentino è aumentata notevolmente l'attenzione nei confronti dell'ecosistema delle risorgive. Come testimonia la realizzazione di diversi studi ed analisi finalizzati a mappare la presenza sul territorio di questo fenomeno, ad analizzare i valori qualitativi e quantitativi dell'acqua, nonché a testare lo stato di salute del territorio.

«Il Progetto Life – spiega l'Avv. Verusca Grendene – ha

“Una rete di percorsi ciclo-pedonali per visitare le risorgive”

come scopo quello di valorizzare e recuperare le risorgive di Bressanvido, rendendole accessibili ai cittadini.

Le risorgive saranno pertanto oggetto di un intervento di recupero ambientale, in modo da essere fruibili dai visitatori mediante una rete di percorsi ciclo-pedonali. Il progetto Life è già stato presentato ed ha ricevuto i finanziamenti dall'Unione Europea. La partenza è prevista pertanto per l'inizio del 2016 e la durata prevista è di quattro anni».



DALLA LORO PRESENZA DERIVA LA COLTIVAZIONE DI PRATI STABILI E SEMINATIVI FINALIZZATI ALL'ALLEVAMENTO BOVINO

Le risorgive, la ricchezza di Bressanvido

LE LORO ACQUE CREANO PARTICOLARI MICROCLIMI STABILI NEI QUALI SI INSEDIAMO ECOSISTEMI NATURALI DI ELEVATO PREGIO

Il territorio di Bressanvido è caratterizzato dall'abbondante presenza di acqua che ne ha determinato nel tempo la prevalente utilizzazione per fini agricoli. Da questa ricchezza deriva in particolare la coltivazione di prati stabili e seminativi, in massima parte finalizzati all'allevamento bovino.

Questa grande disponibilità di acqua si spiega con la particolare collocazione del Comune di Bressanvido, situato nella fascia di transizione tra l'alta pianura e la bassa pianura Padano-Veneta. Tale fascia, da alcuni autori indicata come "media" pianura, corrisponde alla "fascia delle risorgive", nella quale si verifica l'affioramento spontaneo della falda freatica. Al di sopra della fascia delle risorgive, nell'area pedemontana, il profilo del suolo è caratterizzato da potenti depositi alluvionali grossolani (ghiaie e sabbie) ed indifferenziati (assenza di strati impermeabili), depositati dai fiumi appena usciti dalle loro valli prealpine; a valle della fascia pede-

montana la pendenza del terreno si riduce ed iniziano a comparire aree di sedimentazione di materiali più fini (limi, argille) e torbe, che danno origine a strati scarsamente permeabili entro cui si incuneano falde di tipo artesiane. Nei punti di contatto tra l'alta pianura ed i primi strati di materiali scarsamente permeabili si ha l'affioramento spontaneo delle acque freatiche, dando origine ad aree acquitrinose, un tempo caratterizzate da paludi e foreste allagate.

La bonifica di questi territori attuata dagli abitanti a partire dall'anno 1.000 ha portato alla nascita dei capofonti e dei corsi d'acqua di risorgiva che quindi sono in parte di origine antropogenica.

Da un punto di vista puramente idraulico la fascia delle risorgive, che in questa zona ha un'ampiezza variabile dai 2 ai 10 chilometri ed è compresa tra i 64 e i 30 metri s.l.m., costituisce il "troppo pieno" del grande acquifero indifferenziato del



Vicentino. I punti di affioramento delle acque appaiono spesso allineati in quanto le acque di falda scorrono seguendo preferibilmente la linea di antichi alvei ormai interrati. La caratteristica principale delle acque di risorgiva è quella di avere una temperatura costante, 12-13°C, che risente delle variazioni stagionali con un ritardo di 2-4 mesi in modo tale da essere più fredde in aprile e più calde

in ottobre, creando particolari microclimi stabili nei quali si insediano ecosistemi naturali di elevato pregio.

Il recente censimento - integrato nel progetto Life Aquor - dalla società Sinergeo e dal locale Comitato Risorgive e dal (Giugno-Luglio 2014) ha individuato nell'area di Bressanvido oltre 40 capofonti con diversi livelli di portata, complessità della vegetazione, gestione delle ri-

ve, etc..

Le risorgive presenti nel territorio del comune di Bressanvido non danno origine a "grandi" fiumi di risorgiva, come avviene in aree limitrofe in cui nascono i fiumi Bacchiglione e Sile (rispettivamente i principali fiumi delle città di Vicenza e di Treviso). Esse originano invece un fitto reticolo di piccoli corsi d'acqua che solo molto più a valle confluiscono in fiumi di maggiore



Nell'area di Bressanvido ci sono oltre 40 capofonti con diversa portata

portata e che generano un paesaggio rurale in cui il reticolo dei corsi d'acqua è molto fitto, generando con le fasce di vegetazione arborea che li bordano un tipico paesaggio che in alcune aree assume la forma dei "campi chiusi".

Le caratteristiche delle acque di risorgiva sono di grande importanza ecologica perché permettono che nei capofonti e nei primi chilometri dei corsi

d'acqua si insedino particolari biocenosi che danno origine a particolari ecosistemi, ben distinti a livello di classificazione tipologica. Oggi le risorgive costituiscono quindi un formidabile serbatoio di biodiversità collocato in un contesto agricolo specializzato (zootecnia da latte) che invece è spesso orientato alla semplificazione della componente biologica, privilegiando le specie coltivate a scapito di quelle selvatiche. Grazie alla loro conformazione lineare, che partendo dalla testa di risorgiva si sviluppa lungo le aste dei corsi d'acqua, esse costituiscono una infrastruttura verde attraverso la quale i servizi ecosistemici si distribuiscono nel territorio contribuendo significativamente al benessere dell'uomo e alla stessa economia agricola.

A VILLA PAGIUSCO SI POTRÀ AMMIRARE IL TEMPORARY MUSEUM, UN'INTERESSANTE ESPOSIZIONE DI OGGETTI D'EPOCA

Un tuffo nella civiltà contadina

DAGLI ARREDI DELLA CUCINA A QUELLI DELLA CAMERA DA LETTO, PASSANDO PER GLI UTENSILI CHE SI USAVANO NELLA STALLA

Per comprendere ancora più a fondo l'antico mondo rurale, nell'ambito del Festival dell'Agricoltura è stato allestito il "Temporary Museum", una mostra di oggetti che raccontano stralci di vita quotidiana nelle campagne di un tempo. A Villa Pagiusco è stato riservato un ambiente alla ricostruzione di un'abitazione del secolo scorso, dove si può immaginare com'era dormire, mangiare e lavorare in campagna.

La mostra, a ingresso libero, è stata inaugurata sabato 26 settembre e resterà aperta per tutto il periodo della Festa della Transumanza. Gli oggetti esposti, risalenti ad un periodo che va dall'Ottocento agli anni Sessanta del Novecento, provengono da una collezione privata



messa a disposizione dall'Associazione Amici Tradizioni Contadine Venete.

Ogni piccolo elemento racconta una storia: ad accogliere i visitatori accompagnandoli in

questo suggestivo tuffo nel passato sarà un membro dell'Associazione.

«Abbiamo cercato di allestire uno spazio in sintonia con il tema della manifestazione, utiliz-

zando oggetti legati alla vita rurale», spiega **Vittorio Bertozzo**, che è anche il proprietario della collezione. «Tra le varie cose si possono ammirare oggetti della cucina come piatti e pen-

tolini, elementi della camera da letto, una macchina da cucire ma anche libri, documenti... Ci sono persino una macchina che si usava per fare le particole e un contratto per l'affitto di un terreno agricolo risalente all'Ottocento».

La straordinaria rassegna di memorabilia prosegue poi con attrezzi che si usavano nella stalla e non solo: «tra le altre cose - prosegue Bertozzo - i visitatori potranno osservare un secchio che serviva a dare da bere ai vitellini, delle bilance per pesare il grano in modo da stabilirne il grado di umidità e altre che invece si usavano in casa per pesare i bambini. Tutti oggetti, insomma, che raccontano un po' come si viveva una volta giorno per giorno».

IL 2 OTTOBRE, ORE 17.30, A VILLA PAGIUSCO

Un incontro sul tema "L'ambiente e l'acqua"



Di grande interesse, tra le iniziative in programma venerdì 2 ottobre, anche l'incontro "L'ambiente e l'acqua, binomio inscindibile per l'agricoltura di qualità", che si terrà alle ore 17.30 a Villa Pagiusco che prevede gli interventi in qualità di relatori di Giustino Mezzalana, di Veneto Agricoltura, Alessandro Leonardi di ETIFOR, Giulio Conte di IRIDRA e Martino Cerantola, Presidente provinciale della Coldiretti.

Quello dell'acqua per il settore primario è un tema che offre numerosi spunti di approfondimento, a maggior ragione considerando le caratteristiche del territorio.

«A Bressanvido - commenta **Giustino Mezzalana** - il legame tra acqua e agricoltura è particolarmente forte: l'acqua è abbondante per la presenza importante delle risorgive e per la vicinanza al fiume Brenta e questa ricchezza consente di irrigare i campi in modo tale da poter contare su grandi quantità di foraggio. Questo fattore a sua vol-

ta è stato alla base dello sviluppo della zootecnica da latte nel territorio. Nel corso dell'incontro affronteremo tuttavia il tema dell'acqua in agricoltura da tutte le sfaccettature, perché ci sono veramente tantissime relazioni: basti pensare che l'agricoltura ha anche un ruolo di depurazione delle acque, con la vegetazione che forma le cosiddette "fasce tampone", e con le sue superfici estese l'agricoltura favorisce la ricarica stessa della falda».

Sull'importanza di questa risorsa per il settore primario, e non solo, si pronuncia anche **Martino Cerantola**: «La qualità e tutela dell'acqua - afferma il Presidente della Coldiretti - è un tema a cui il mondo dell'agricoltura dedica sempre una particolare attenzione: è una risorsa fondamentale, e tutelarla significa garantire il futuro stesso dell'agricoltura».

Del resto non è affatto vero, come talvolta purtroppo si sente dire, che gli agricoltori sprecano acqua per irrigare i campi, perché quella in eccesso va a ricaricare la falda.

Ecco allora che proteggere le nostre acque si traduce in un doppio beneficio, perché vuol dire da una parte preservare il territorio e dall'altra poter contare su una risorsa essenziale per delle coltivazioni di alta qualità».

IL 2 OTTOBRE ALLE ORE 10 SI TERRÀ UN CONVEGNO SUL TEMA PRESSO LA SEDE DI LATTERIE VICENTINE

In difesa dell'agroalimentare di qualità

ALL'INCONTRO INTERVERRANNO COME RELATORI IL DR. DENIS PANTINI E IL DR. ALBERTO MENGHI. FARÀ DA MODERATORE IL DR. MIMMO VITA

Venerdì 2 ottobre alle ore 10, presso la sede di Latterie Vicentine - che ha partecipato attivamente all'organizzazione del convegno - si potrà assistere al convegno sul tema "Il futuro dei prodotti agroalimentari di qualità", che avrà come moderatore il Dr Mimmo Vita, presidente nazionale di UNAGA nonché giornalista e direttore del Settore Ufficio Stampa Comunicazione, Europe Direct di Veneto Agricoltura. Sono previsti gli interventi del Dr Denis Pantini, direttore Area Agricoltura e Industria Alimentare di Nomisma sul tema "Le prospettive dei prodotti di qualità alla luce dei nuovi scenari evolutivi" e del Dr Alberto Menghi, Ricercatore del settore Economia Agraria di Fondazione CRPA, che

parlerà della "Situazione economica delle aziende da latte del territorio e le prospettive future". Seguirà una tavola rotonda alla quale prenderà parte anche Franz Mittertutzner, Direttore Generale di Latterie Vicentine. «I prodotti con indicazioni geografiche e di origine protetti, non solo italiani, hanno un'enorme attrattiva in termini di immagine e notorietà - spiega **Mittertutzner** -». Questo valore oggi non arriva né ai produttori delle materie prime, né ai trasformatori dei prodotti, che spesso vengono offerti come "esca" dalla distribuzione a prezzi molto bassi. Occorrono nuove norme che concentrino adeguatamente il potere decisionale su tutti gli aspetti della commercializzazione». Dello

stesso parere **Denis Pantini**: «sebbene i prodotti agroalimentari di qualità suscitino un grande interesse presso i consumatori, questo potenziale commerciale si scontra la difficoltà delle piccole aziende a cogliere questa opportunità. I piccoli produttori devono trovare modalità organizzative e percorsi di sviluppo condivisi, senza i quali non è possibile proporsi alle grandi catene o raggiungere i mercati esteri più lontani. Del resto l'importanza dei prodotti di qualità si vede anche in altri aspetti, come la difesa del prezzo del latte: con la fine delle quote-latte si è molto abbassato, ma in Italia il fenomeno ha avuto un minore impatto, perché quantità importanti vengono utilizzate per i formaggi DOP e IGP».



"Una risorsa fondamentale, tutelarla significa garantire il futuro dell'agricoltura"

ZEROGRADI
REFRIGERAZIONE

0444 022604
348 3515253

INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI FRIGORIFERI

www.zerogradirefrigerazione.it info@zerogradirefrigerazione.it

Zerogradi Refrigerazione
di Zini Emanuele
Via Quirico Rossi 23
Lonigo (VI)

È ARRIVATA LA NUOVA COLAZIONE.
Dolce o salata, a ciascuno la sua.

Ogni giorno fino alle 11.00

McDonald's

Ti aspettiamo al McDRIVE
Ponte Alto Strada Padana Verso Verona, 81 - VICENZA
C.C. Palladio - VICENZA C.C. Piramidi - TORRI DI Q.LO

C'È UN MOTIVO IN PIÙ, DA McDONALD'S®

Collicelli Mario
Articoli per Comini

Girarrosti
Griglie e brucialegna
Barbecue

arriva l'autunno... tempo di spiedo!!!

TEL. 0444 699309
www.collicelli.it
info@collicelli.it



QUESTO IL TITOLO DEL CONVEGNO IN PROGRAMMA SABATO 3 OTTOBRE ALLE 10 A VILLA PAGLIUSCO, RIVOLTO AGLI OPERATORI DELL'ALLEVAMENTO DI BOVINI DA LATTE

“La selezione genomica, uno sguardo al futuro”

Nell'allevamento ha da sempre grande importanza l'opera di selezione dei capi per la riproduzione, necessaria per preservare al massimo grado le caratteristiche peculiari di una data specie animale e tutelarne così sia la sopravvivenza che il progressivo miglioramento.

Negli ultimi anni in questo campo si sono registrati sviluppi enormi, grazie soprattutto all'applicazione della scienza genetica avanzata, tanto che oggi si parla di “selezione genomica”. A questo tema è dedicato il convegno “La selezione ge-

nomica, uno sguardo al futuro” in programma sabato 3 ottobre alle 10 a Villa Pagliusco e rivolto espressamente agli allevatori di bovini da latte. Ad aprire i lavori interverrà Floriano De Franceschi, Presidente di ARAV - Associazione Regionale Allevatori del Veneto; coordinatore del convegno sarà il Direttore di ARAV dott. Adriano Toffoli. Proprio l'ARAV infatti ha partecipato attivamente all'organizzazione del convegno, apportando un contributo importante ai suoi contenuti.

Il primo relatore sarà il dott. En-

rico Dadati, Responsabile programmi genetici di Inseme S.p.A., che tratterà l'argomento “Genomica e programmi di miglioramento genetico nel bovino da latte”. A seguire, il dott. Jan-Thijs van Kaaen - genetista presso l'Ufficio Ricerca e Sviluppo di ANAFI - dissesterà su “Genomica e prospettive future”. Terzo relatore sarà il dott. Riccardo Negrini, professore presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (alla Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali) e Responsabile Area tecnica di AIA-Asso-

ciatione Italiana Allevatori, con l'intervento “Come stanno i tuoi animali? Un innovativo e funzionale metodo di valutazione del benessere dei bovini da latte”. «Con questo convegno - spiega il Direttore di ARAV dott. Adriano Toffoli - vogliamo guardare al futuro del settore, oggi attraversato da difficoltà legate alla crisi, trattando un tema molto importante come la selezione genomica che può rappresentare davvero il fattore chiave per ripartire. Scopo dell'incontro è però anche quello di dare un messaggio innovativo agli allevatori, partendo dal concetto di benessere dell'animale inteso come condizione necessaria per una produzione di alta qualità: presenteremo per la prima volta in Italia un sistema di organizzazione delle stalle che, senza appesantire i costi di gestione, va ad influire positivamente sulla vita e la salute degli animali grazie all'adozione di nuovi parametri e indici individuati seguendo le direttive europee».



IL VALORE DI UN ESEMPLARE OGGI È MISURABILE CON PRECISIONE

Il segreto del progresso genetico? È nel DNA

Un tempo, capire quali fossero i capi di bestiame migliori era compito dell'allevatore che poteva basarsi solo sull'osservazione delle caratteristiche fisiche e sulla conoscenza della genealogia (pedigree) dell'animale; va da sé che l'accuratezza della selezione ne risentiva, non potendo garantire una precisione in media superiore al 20-30%. Oggi, grazie allo sviluppo delle tecnologie biomolecolari e delle scienze correlate, il livello si è alzato di molto arrivando a sfiorare in alcuni casi il 90% di rispondenza all'effettivo valore genetico. È in particolare l'avvento della genomica, avvenuto negli ultimi anni, ad aver rivoluzionato il settore: attraverso l'analisi di determinati marcatori genetici presenti nel DNA del singolo esemplare, si può determinare in modo efficace e rapido se e in che misura la sua selezione per la riproduzione potrà favorire il miglioramen-



Dal 2013 in Italia è possibile genotipizzare anche vacche e manze

to della razza. Dal 2013, inoltre, è stato reso possibile agli allevatori italiani richiedere la genotipizzazione di vacche e manze, superando così i limiti della selezione tradizionale e anche della genomica in precedenza riservata esclusivamente alla linea di discendenza maschile.

IL LABORATORIO DIDATTICO SI SVOLGERÀ SABATO ALLE 10 E ALLE 11 PRESSO LA RISORGIVA GIROSA

L'ecosistema delle risorgive

Le risorgive sono un fenomeno fisico-ambientale tipico della zona di Bressanvido tanto da caratterizzarne in maniera determinante il paesaggio; per capire meglio di cosa si tratta e che importanza riveste tale peculiarità in chiave ecologica e di tutela della biodiversità è stato predisposto un laboratorio didattico, denominato “Bressanvido terra di risorgive”, che si svolgerà sabato 3 ottobre dalle 10 alle 11 e poi nuovamente dalle 11 alle 12 presso la risorgiva Girosa. «Il laboratorio - spiega Verusca Grendene, Consigliere comunale di Bressanvido



con delega all'Ambiente - è diviso in stazioni: nella prima sarà allestito un acquario con piante e pesci caratteristici dell'ambiente di risorgiva; nella seconda sarà presente il geologo Ivano Chemello che spiegherà come nascono le risorgive, con l'aiuto di piccoli esperimenti pensati per far capire meglio le caratteristiche di questo ambiente naturale; nell'ultima stazione si potranno ammirare le erbe, le bacche e i frutti più diffusi in queste zone. Infine, utilizzando dei kit appositi potremo verificare in tempo reale la purezza dell'acqua di risorgiva».

MP INTERNATIONAL s.r.l.
PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE
ATTREZZATURE AGRICOLE

Dal 10 OTTOBRE ci trasferiamo nella NUOVA SEDE legale ed operativa
via Teonghio, 19 - ORGIANO (VI)

MP International srl
Via Dell'Industria, 21 - ORGIANO (VI) - T. 0444 874399
www.mpattrezzatureagricole.it
info@mpattrezzatureagricole.it -

Festa del BACALA'
Ottobre 2015

MONTEGALDA

2 Venerdì
3 Sabato
4 Domenica

Venerdì 2 Ottobre
ore 18.30 Apertura Stand Gastronomia
ore 20.30 SERATA di POESIA e MUSICA
organizzata dalla Banca della voce, Biblioteca e
amm. Comunale Presso la Sala Consiliare

Sabato 3 Ottobre
ore 18.30 Apertura Stand Gastronomia
ore 19.30 SPETTACOLARE SHOW ED ESIBIZIONI
della scuola Danza Sportiva DANCE SPORT VENETO di
Torri di Q. (VI) preparata dal Direttore Tecnico
NARDOTTO KIARA ed il suo staff

Domenica 4 ottobre
ore 12.00 Apertura Stand Gastronomia
ore 18.00 Apertura Stand Gastronomia
ore 18.00 A.S.D. AMETISTA FITNESS presenta per l'a.s. 2015-16
i corsi per adulti, giovani e bambini di: ZUMBA, HIP HOP &
BREAK DANCE, DANZA MODERNA E CONTEMPORANEA,
PILATES
ore 19.30 SERATA DANZANTE, con spettacolari esibizioni di danza
caraibiche, danze nazionali, danze standard, country e con
la speciale partecipazione dell'atleta della squadra azzurra di
breakdance, classificato al 5° posto al Campionato europeo
2015 in Polonia bboy Marco Lazzaron

www.prolocomontegalda.it

IL 3 OTTOBRE ALLE 10 SI TERRÀ UN CONVEGNO DEDICATO ALL'INNOVAZIONE DELL'ARNIA TOP BAR

L'apicoltura moderna, attività alla portata di tutti

Normalmente, l'apicoltura non è ritenuta un'attività accessibile a tutti: vuoi per i costi legati all'acquisto di attrezzature specifiche, vuoi per le difficoltà gestionali o più semplicemente... per la paura delle api! Fermo restando che quest'ultima è superabile, gli altri aspetti sono risolvibili adottando soluzioni ad hoc. Come l'arnia Top Bar, pensata per rispondere alle esigenze di un'apicoltura di più semplice gestione ma soprattutto più naturale e salutare per le stesse api. Per saperne di più, sabato 3 ottobre alle 10 Villa Mezzalira ospita il convegno "Top Bar: un nuovo modo di fare apicoltura", alla presenza di esperti del settore che illustreranno le peculiarità e i vantaggi di questa particolare arnia nonché lo stato della ricerca e gli sviluppi più recenti a riguardo. Il convegno, moderato da Giuseppe Morosin e Giustino Mezzalira, vedrà come primo relatore Paolo Fontana della Fondazione Edmund



Mach (e presidente di WBA onlus) che presenterà "Apicoltura razionale? Dalla biologia dell'ape mellifera agli attuali problemi dell'apicoltura"; a seguire interverranno diversi apicoltori del Nordest: il trentino Paolo Chiusole spiegherà "Cos'è un'arnia Top Bar e come si gestisce", il bellunese Adriano Da Canal parlerà del "Perché l'arnia Top Bar è ideale per l'apicoltura familiare" e il rodigino Gianni Stoppa racconterà le "Esperienze di un neofita con l'arnia Top Bar". Sarà di nuovo Paolo Fontana a chiudere il convegno illustrando "Il progetto Api per la Biodiversità".

La passione per l'orto coinvolge un numero sempre maggiore di italiani. «L'orticoltura - spiega **Lorenzo Roccabruna**, collaboratore della rivista "Vita in campagna" - è un tema oggi molto sentito; ciò deriva da due aspetti, uno pratico e l'altro culturale: la ricerca di una qualità e una genuinità alimentari sempre più elevate e il desiderio di mettersi in gioco tramite il recupero di attività tradizionali salubri». Proprio Roccabruna terrà un laboratorio teorico sull'argomento (dal titolo "Innovazioni per l'orticoltura familiare") sabato 3 ottobre dalle 10 alle 12, presso la sala parrocchiale di Bressanvido: «L'obiettivo del laboratorio - afferma - è fornire



agli interessati informazioni e consigli per dare vita al proprio orto domestico e prendersene cura nel modo giusto». Si spazierà quindi dalle tecniche di semina, trapianto e coltivazione

dei principali ortaggi nonché delle piante aromatiche e officinali più diffuse fino alla corretta gestione della stagionalità, per godere dei frutti della terra in ogni momento dell'anno.

SE NE PARLERÀ SABATO ALLE 15 NEL LABORATORIO CO-ORGANIZZATO DA VENETO AGRICOLTURA

L'importanza dell'allevamento della cosiddetta "bassa corte"

"L'allevamento del pollo domestico" è il laboratorio in programma sabato 3 ottobre dalle 15 alle 17 presso la Corte di Casa Carraro, un appuntamento che - dice **Giustino Mezzalira** di Veneto Agricoltura, che collabora all'organizzazione - si rivolge sia ai piccoli allevatori sia agli amatori: «Saranno fornite informazioni tecniche e curiosità, per venire incontro alle esigenze di ogni partecipante e promuovere la riscoperta dell'allevamento avicolo, quello che un tempo si chiamava "bassa corte". Non vi sono in ciò vantaggi solo economici (autoproduzione di carne e uova), bensì anche in termini sicu-



TOP BAR, L'ARNIA NATURALE

L'arnia Top Bar (Kenyan Top Bar Hive) nasce negli anni '70 grazie agli studi di Smith e Townsend dell'Università di Guelph in Canada, che si sono ispirati alle arnie a favi mobili utilizzate in Grecia nel XVII secolo. Il nome Top Bar deriva dalla presenza, sopra la cassa orizzontale che costituisce la struttura principale, di stecche rimovibili in luogo dei telaini; le api costrui-

scono i favi a partire dalle stecche, il che ne favorisce lo sviluppo naturale ed elimina il rischio di stressare gli animali per prelevare il miele e gli altri prodotti della produzione apiaria.

rezza alimentare (si ha la certezza di cosa mangiano gli animali e di come sono tenuti) ed ecologia (si parlerà di come, destinando parte dei rifiuti organici domestici all'alimentazione degli avicoli, sia possibile creare un circolo virtuoso nella filiera del recupero). Darsi all'allevamento domestico può anche favorire la cosiddetta "biodiversità agricola", sostenendo la sopravvivenza delle antiche razze avicole, molte delle quali quasi estinte: per questo Veneto Agricoltura presenterà in anteprima un volume dedicato proprio all'allevamento di tali razze, offrendone una copia omaggio ad ogni partecipante.



re il laboratorio teorico sull'argomento (dal titolo "Innovazioni per l'orticoltura familiare") sabato 3 ottobre dalle 10 alle 12, presso la sala parrocchiale di Bressanvido: «L'obiettivo del laboratorio - afferma - è fornire



Prodotti per
Agricoltura,
Orto, Casa
e Giardino

IN VENDITA
NEI MIGLIORI NEGOZI

TOURTEAU®



TRICO®
Repellente
CONTRO
CERVI - CAPRIOLI
DAINI - CAMOSCI



REPELLENTE per TALPE
TOPI CAMPAGNOLI e ARVICOLE

Prodotto fitosanitario registrato presso il Ministero della Salute. Numero di registrazione 14891. Composizione: grasso di pecora 6,39% (64,6 g/l) Coformulanti q.b. a 100 g. «Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto.» Prestare sempre attenzione alle frasi di rischio e di pericolo riportate sull'etichetta del prodotto.

ACARICIDI - DISERBANTI - FUNGICIDI
INSETTICIDI - TOPICIDI - FERTILIZZANTI

ISOLA VICENTINA - Via Brenta, 20 - Tel. 0444 976562 - Fax 0444 976985
E-mail: sepran@sepran.com

AL GARDEN TRES IL TUO
GIARDINO SI TINGE CON ...

... I COLORI
DELL'AUTUNNO



GARDEN TRES

... da noi è sempre
... primavera!

Piante e Fiori, Corone di laurea,
Oggettistica e articoli da regalo,
Giardinaggio, Allestimenti floreali,
Addobbi floreali per Chiesa, residenze, ospedali

VIA BOSCAGLIE, 61/F - MAROSTICA (VI)

SABATO 3 OTTOBRE ALLE 10 IL LABORATORIO GUIDATO DAL DOTT. MARIO BROCCHI COLONNA

Dalle "strophe" di salice l'antica arte dell'intreccio

Tra le tante attività e artigianali che costituiscono il patrimonio di tradizioni del mondo contadino, va senza dubbio annoverata la tecnica dell'intreccio a mano delle "strophe", ovvero dei rami di salice dai quali si ricavano un tempo ceste e altri oggetti utili nella quotidianità. Proprio alla riscoperta di questa antica pratica è dedicato il Laboratorio "I Salici. Tecniche di intreccio tradizionali" che si terrà sabato 3 ottobre dalle 10 alle 12 a Villa Pagliusco, durante il quale si potrà imparare e provare i rudimenti dell'intreccio di vimini, assistiti dal dott. Mario Brocchi Colonna, esperto di botanica e da oltre un decennio interessato all'approfondimento e al recupero delle tecniche tradizionali della lavorazione del legno.

«La capacità di intrecciare materiali naturali - dichiara **Brocchi Colonna** - ha rappresenta-



Ci sarà anche una dimostrazione didattica di come realizzare la tipica "caponara"

to una garanzia di sopravvivenza per migliaia di anni: i nostri progenitori hanno intrecciato per realizzare dimore, abiti, contenitori per trasportare e conservare, barriere per difendersi. Oggi ritorna il fascino dell'intreccio perché mai sopito, perché geneticamente fissato. È indis-

cutibile il piacere nel creare o contemplare un cesto, una bordura in salici intrecciati. In questo contesto si offre l'occasione a grandi e piccoli di sperimentare queste emozioni positive, imparando a conoscere ed intrecciare un materiale antico, i vimini naturali».

APPUNTAMENTO SABATO ALLE 14 (REPLICA ALLE 15) A VILLA MEZZALIRA

Scopriamo il fantastico mondo dell'apicoltura

C'è una frase tradizionalmente attribuita ad Albert Einstein che in poche parole rende in modo assai efficace l'importanza che le api rivestono per l'equilibrio dell'ecosistema e la sopravvivenza delle altre specie viventi, essere umano compreso: "Se l'ape scomparisse dalla faccia della terra, all'uomo non resterebbero che quattro anni di vita".

Non è un'esagerazione: senza il ripetersi, anno dopo anno e stagione dopo stagione, dell'opera di impollinazione di questi insetti laboriosi le piante delle terre coltivate (da cui ricaviamo gran parte del nostro nutrimento) non avrebbero modo di riprodursi e dare frutti.

Oltre a ciò, dobbiamo ricordarci che l'ape ci regala non pochi prodotti utili e benefici, dalla propoli al miele, dalla pappa reale al polline alla cera d'api. Ecco perché l'apicoltura è preziosa e ci riguarda vicino; ciò nonostante si tratta di un'attività di cui la maggioranza delle persone sa poco o nulla, spesso ritenuta anche pericolosa e impossibile da svolgere al di fuori delle fattorie specializzate.

A fugare dubbi e pregiudizi ci penserà "Apicoltura: un mondo da scoprire", l'incontro laboratoriale della durata di un'ora che si svolgerà sabato 3 ottobre alle 14 (con una replica alle 15) presso il brolo di Villa Mezzalira a Bressanvido; il laboratorio sarà condotto da Paolo Fontana, tecnico del Centro di Trasferimento Tecnologico (CTT) della Fondazione Edmund Mach di S. Michele all'Adige (Trento).

L'iniziativa darà ai presenti l'occasione di conoscere più da vicino l'affascinante mondo delle api e dell'apicoltura, mostrando come sono organizzati al loro interno gli alveari, come si distinguono e si relazionano le diverse "classi sociali" all'in-



Tanti i prodotti che ricaviamo dalle api: miele, propoli, polline, pappa reale, cera

A condurre il laboratorio sarà Paolo Fontana della Fondazione Edmund Mach

terno di una comunità di api (dalle operaie alla regina), come dall'incessante lavoro di questi piccoli animali nasce una serie di prodotti di grande utilità per l'alimentazione umana (e non solo: si pensi alle tante applicazioni della cera d'api in diversi ambiti) infine come ciascuno di noi può diventare nel suo piccolo un apicoltore grazie alle più recenti innovazioni del settore.

Ogni partecipante avrà ovviamente a disposizione, oltre a dell'utile materiale informativo, una maschera di protezione per evitare rischi nell'avvicinarsi agli insetti.

IL 3 OTTOBRE ALLE 15 UN LABORATORIO PER IMPARARE A PANIFICARE CON LA PASTA MADRE

La fragranza fatta in casa

La fragranza e l'aroma del pane fatto in casa con la pasta madre hanno il potere di riportare alla mente antichi ricordi e di immergerci in un'antica atmosfera di campagna... perché dunque non approfittare del "Laboratorio interattivo teorico-pratico: panificazione con pasta madre" in programma sabato 3 ottobre dalle 15 alle 17 presso la Fattoria del Sagittario a Poianella, in compagnia delle biologhe nutrizioniste Chiara Dal Bello e Laura Faggin?

«Il laboratorio - spiega **Chiara Dal Bello** - sarà un'occasione per imparare a fare il pane se-



condo quindi un metodo tradizionale antico ma ancora valido sotto l'aspetto nutrizionale: l'utilizzo della pasta madre e la possibilità di scegliere con cura tutti gli ingredienti fanno sì che il pane realizzato in questo modo sia un prodotto davvero salutare e sicuro. Spiegheremo ogni passo della procedura e illustreremo le peculiarità di ciascun ingrediente, così da permettere ai partecipanti di portarsi a casa non solo il preparato per il pane pronto da infornare ma anche le competenze per far rivivere questa tradizione ogni volta che vorranno».



MACCHINE AGRICOLE
REFOSCO
Assistenza e Vendita - Giardinaggio

THE ERGIT
100
SERIES



MOTORI: a iniezione diretta da 70 a 95 CV
TELAIO: Integrale Oscillante ACTIO™
RGS™: reversibilità a centro rotante
TRASMISSIONE: cambio sincronizzato 32 marce
PTO: indipendente, 540/540E g/min e sincro
CABINA: climatizzata e montata su Silent Block



Refosco Angelo Via M. Verlaldo 115/b - CORNEDO VIC. (VI) - Tel. 0445 951597
www.refoscoangelo.com



FERRAMENTA - UTENSILERIA - GIARDINAGGIO
EDILIZIA - ATTREZZI PER L'AGRICOLTURA

**Magazzino all'ingrosso
con vendita al pubblico**

Concessionario 

**Riparazione ed assistenza tecnica
con officina interna**

Noleggio attrezzi per l'agricoltura

Via San Francesco 6/8 - Pove del Grappa (VI) - Tel. 0424.55.42.11
info@ferbo.it - www.ferbo.it

VENERDÌ E SABATO TRE INCONTRI PER CONOSCERE L'ANTICA TRADIZIONE DELLA BACHICOLTURA, CHE UN PROGETTO NATO NELLA NOSTRA REGIONE VUOLE FAR RIVIVERE

La rinascita della Via della Seta parte dal Veneto

Nella prima metà del secolo scorso, bachicoltura e sericoltura erano attività ancora molto presenti in Italia dopo essersi diffuse nel corso dei secoli precedenti tra le popolazioni contadine. Poi, a partire dal dopoguerra l'evoluzione sociale e lo sviluppo industriale presero il sopravvento rendendole desuete e non più convenienti. Alla riscoperta di queste antiche pratiche è dedicato il laboratorio "Il ritorno del baco da seta", che si terrà in tre repliche tra il 2 e il 3 ottobre: venerdì mattina dalle 10 alle 12 l'incontro sarà riservato alle scolaresche, mentre gli altri due appuntamenti (venerdì e sabato dalle 18 alle 20) saranno aperti a tutti, come sempre a ingresso libero fino a esaurimento posti.

Durante il laboratorio, si pas-

serà dal ripercorrere la storia della "Via della seta" all'imparare tutto sull'allevamento dei bachi: i partecipanti potranno ammirare dal vivo le larve, i preziosi bozzoli e la seta che se ne ricava. Non solo: verrà illustrato anche il progetto inaugurato proprio in Veneto dalla rete d'impresie "La rinascita della Via della seta" allo scopo di far rivivere l'antica tradizione e proporre sul mercato una seta 100% italiana, "a km zero" e quindi anche "etica" e "biologica". Il laboratorio sarà gestito da alcuni dei protagonisti di questa speciale iniziativa: la dott.ssa Silvia Cappellozza, ricercatrice del CREA-API di Padova; il dott. Alvise Finco, docente liceale di Scienze Naturali e attivo nell'ambito del progetto "Cantiere del Baco" presso



la Cooperativa Sociale "Cantiere della Provvidenza" di Belluno; il dott. Simone Palma, coordinatore del "Cantiere del Baco"; il dott. Eric E. van Monck-

hoven, che di quest'ultimo cura il blog e le attività di progettazione; il dott. Salvatore Gulli, ingegnere attivo nel settore orafico e specializzato nella trattura del-



la seta. «Chi ha conosciuto la bachicoltura del passato - afferma **Silvia Cappellozza** - vedrà com'è cambiata nel tempo, di-

ventando oggi una branca dell'agricoltura capace di originare una filiera produttiva varia e articolata, non più limitata ai soli prodotti tessili. Mostrere-

mo anche come sia possibile farla rinascere grazie a tecnologie innovative, per la soddisfazione economica di tutti gli attori coinvolti».

DOMENICA L'INCONTRO CONCLUSIVO CON LA PARTECIPAZIONE DI DON GASTONE PETTENON

Da San Francesco a Papa Bergoglio: la natura come tesoro da custodire

Per l'evento conclusivo del Festival dell'Agricoltura, gli organizzatori hanno pensato a qualcosa di particolare, che uscisse dall'ambito della cultura contadina in senso stretto ma che fosse al contempo legato all'essenza stessa di quel mondo, cioè al rapporto armonioso con la natura. Si tratta del convegno "Il creato e l'ambiente da San Francesco a Papa Bergoglio", con la partecipazione di don Gastone Pettenon, ex prete operaio e oggi collaboratore pastorale presso la parrocchia di san Pietro in Gù. Non è un caso che l'evento si tenga nella Chiesa di Bressanvido alle 18.30 di domenica 4 ottobre, data della ricorrenza di San



Francesco: sarà infatti proprio attraverso la figura e l'opera del "poverello di Assisi" che si parlerà di tutela ambientale, di "buona" agricoltura e del ruolo dell'uomo come custode della "casa comune" che è il nostro pianeta. Il Santo, autore del Cantico delle Creature e noto per il suo "naturalismo" che vedeva il Creato come immagine dell'amore divino da proteggere e trattare con cura, è in tal senso la figura di riferimento (tra l'altro, è protettore degli animali e degli ecologisti). A lui si ricollega l'opera di Papa Francesco, che non ne ha ripreso solo il nome, come dimostra la sua recente Enciclica "ecologica" intitolata "Laudato si".

SABATO ALLE 16 IL LABORATORIO PRATICO DI PRODUZIONE CASEARIA

Sapori (e saperi) del formaggio con "Casaro per un'ora"

Manualità e artigianalità saranno protagonisti del laboratorio pratico "Casaro per un'ora" ideato e organizzato da Lattarie Vicentine: il format dell'iniziativa, già proposto con successo in diverse occasioni recenti tra cui l'Expo di Milano, prevede che ciascun partecipante sperimenti con le proprie mani tutte le fasi della produzione casearia fino a realizzare in autonomia una piccola forma di formaggio.

Il tutto sotto la guida di un esperto mastro casaro, che illustrerà il processo produttivo e accompagnerà passo dopo passo i novelli "casari per un'ora".

L'appuntamento è sabato 3 ottobre alle ore 16 presso Villa Pagiusco.



NUOVA SUZUKI VITARA

1.6 BENZINA O TURBODIESEL
IN VERSIONE A 2 RUOTE MOTRICI
O 4 RUOTE MOTRICI ALLGRIP

DA € 17.400,00*

Equipaggiamento di serie:

7 airbag, ESP, TCS, climatizzatore automatico, ruote in lega, TPMS, radio CD + USB + Bluetooth, mirror link, display touch screen da 7", telecamera posteriore, cruise control, key less entry, 4 vetri elettrici, specchietti elettrici e riscaldati, vetri privacy, fari fendinebbia, sistema start&stop.

Consumi ciclo urbano da 4,6 a 5,7 l/100km CO₂ da 106 a 131 g/km.

* Prezzo promo riferito a Suzuki Vitara 1.6 Benzina 2WD Cool (IPT e PFU esclusi) in caso di rottamazione per immatricolazioni su vetture disponibili entro il 30/09/2015. Il veicolo in foto è dotato di accessori.



Way of Life!

AUTO BERTON s.r.l.

CONCESSIONARIO ESCLUSIVO PER VICENZA E PROVINCIA

CREAZZO - VIA PIAZZON, 16
Tel. 0444.324630

www.auto-berton.it

RIVENDITORI AUTORIZZATI E CENTRI ASSISTENZA

DALLA BARBA G.

(Chiampo - VI) 0444.625757

F.lli MATTANA

(Bassano del G. - VI) 0424.228053

PIANEGONDA DARIO

(Valli del Pasubio - VI) 0445.630135

AUTO MORESCO

(Thiene - VI) 0445.361679

FACCIN AUTO

(Valdagno - VI) 340.5759574

BOTTARO MOTORS

(Asiago - VI) 349.2343689

