



e Festa dell'asparago e della fragola

46^a EDIZIONE 10 - 11 - 12 e 16 - 17 - 18 - 19 Maggio 2024
Gardigiano di Scorzè - Venezia

*I gioielli
del nostro territorio*



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu



Città metropolitana
di Venezia

UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA



CONSORZIO AGRICOLA
D'ITALIA

UNIONE NAZIONALE
D'ITALIA

UNIONE NAZIONALE
D'ITALIA

46^a FESTA DELL'ASPARAGO E DELLA FRAGOLA

Gardigiano
10-11-12
16-17-18-19
Maggio 2024

Germogli di Primavera 2024

Andar per mostre
dell'Asparago IGP
tra le terre del Sile
e del Piave:
8 grandi eventi,
da conoscere,
vivere e gustare.

7 aprile 2024
QUINTO DI TREVISO
Colori e Sapori di Primavera
Pro Loco Quinto di Treviso
prolocoquintov@libero.it
@prolocoquintoditreviso

12 - 13 - 14
e 18 - 19 - 20 - 21 aprile 2024
ZERO BRANCO
27^a Mostra dell'Asparago
di Badoere IGP
Pro Loco Zero Branco
www.prolocozerobranco.it / segreteria@prolocozb.it

24 - 25 - 26 - 27 - 28, 30 aprile
e 1, 4 - 5 maggio 2024
BADOERE DI MORGANO
57^a Mostra dell'Asparago
di Badoere IGP
Pro Loco del Comune di Morgano
proloco.morgano@gmail.com
@ProLoco del Comuni di Morgano

18 - 28 aprile 2024
CIMADOLMO
Festa dell'Asparago Bianco
di Cimadolmo IGP
Pro Loco Cimadolmo
info@prolococimadolmo.it
@proloco.cimadolmo

21 aprile 2024
BREDA DI PIAVE
Passeggiando tra i nostri
germogli
Pro Loco Breda di Piave
prolocobreda@libero.it / @infoprolocobreda

21 aprile 2024
SAN POLO DI PIAVE
Primavera sul Lia.
Festa del s'ciopet,
peverel, dell'asparago
e altre erbe spontanee.
Pro Loco San Polo di Piave
prolocosanpolo@gmail.com
@prolocosanpolodipiave

21 aprile 2024
GERMOGLI E-BIKE TOUR
Tour in e-bike lungo il Sile e pranzo
della tradizione.
Partenza: ore 9.30 Prato Fiera, Treviso
Rientro: ore 16.00 Prato Fiera, Treviso
Costo: 65€ (noleggio ebike, guida, pranzo)
40€ (guida, pranzo)
Prenotazione obbligatoria: 349 526 2576
Per informazioni: info@aglizattieri.com

27 - 28 aprile 2024
PREGANZIOL
XXII Mostra dell'Asparago
di Badoere IGP
e delle Erbe Spontanee
Pro Loco Preganzioi
prolocopreganzio@gmail.com
@prolocopreganzioi

10 - 19 maggio 2024
SCORZÈ
Festa dell'asparago di
Badoere IGP e della fragola
Pro Loco Scorzè
info@prolocoscorze.it / @proloco.scorze

Gardigiano, una delle quattro frazioni di Scorzè, ripropone la "Festa dell'asparago e della fragola" che è ormai giunta alla sua 46^a edizione.

La Festa aderisce da tempo al cartello di promozione "GERMOGLI DI PRIMAVERA", la grande rassegna gastronomica dedicata all'asparago di Cimadolmo e Badoere I.G.P.

La realizzazione di questo evento è, come sempre, merito della collaborazione e dedizione dei numerosi volontari che si prodigano tutto l'anno per la buona riuscita della festa.

Fare volontariato fa crescere, permette di mettere alla prova sul campo e di condividere i propri talenti, apprendendo nuove competenze e creando nuovi legami. Se si agisce insieme ad altri, come spesso capita, si possono mettere in comune le esperienze e imparare da chi già sa.

In questa festa offriamo ai nostri ospiti i piatti tradizionali della festa che vanno dall'ottimo risotto con gli asparagi al piatto tipico con uova e asparagi, dal cremoso risotto alle fragole, alla grigliata. Ma non mancheranno comunque delle piccole grandi novità culinarie.

Ringraziamo quindi tutti i volontari operosi e competenti che lavorano con passione e i visitatori che, speriamo numerosi, con la loro presenza garantiscono la riuscita della Festa.

L'Associazione "Amici della fragola"



CMB è CentroMarca Banca



Messaggio pubblicitario con finalità promozionale

CentroMarca Banca è la banca del territorio, vicina alle famiglie, alle imprese e attenta alla sostenibilità.

CENTROMARCA BANCA
credito cooperativo di treviso e venezia
GRUPPO BCC ICCREA

CMB
Banca
GRUPPO BCC ICCREA



Comune di Scorzè

Siamo giunti quest'anno alla 46° edizione della festa dell'asparago e della fragola di Gardigiano, quella che i rappresentanti delle Pro Loco chiamano Festa dei germogli di primavera.

Quest'anno più che mai questi germogli di primavera sono importanti perchè la primavera fatica a farci godere delle sue meraviglie e i germogli faticano ad essere pronti per la consumazione.

Ma nonostante tutto a Gardigiano i volontari si sono impegnati per dare vita a questa bella manifestazione, consapevoli che le bizze della stagione non possono far dimenticare la bontà dei prodotti della nostra terra. Questi prodotti sono frutto del lavoro dei nostri contadini, sono il risultato della loro fatica e del loro impegno.

Dopo la festa degli orti, questa sagra è la prima dell'anno dedicata ai prodotti della terra ed è possibile realizzarla solamente grazie all'impegno di molti volontari che tra i mille impegni della vita quotidiana ,riescono a trovare il tempo per allestire gli stand, gestire le manifestazioni, creare momenti di convivialità e di socializzazione. I prodotti agricoli diventano così l'occasione per stare assieme , per condividere momenti di serenità, per ricordare che la comunità ha bisogno di questo per esistere.

Grazie dunque alla Pro Loco e al suo lavoro e l'augurio che anche quest'anno la gente sia soddisfatta e colga l'occasione per apprezzare l'impegno di tante persone.

Il Sindaco
Nais Marcon

ASPARAGI: PROPRIETÀ ED EFFETTI BENEFICI

Gli asparagi sono ortaggi molto apprezzati per il loro gusto e per gli ottimi valori nutrizionali.

Tra i tanti ortaggi presenti durante la stagione primaverile, gli asparagi rientrano senza dubbio tra quelli più amati. Tra le molte varietà non esistono differenze nei componenti nutritivi, ma solo nel sapore. Gli asparagi sono sani, gustosi e dei veri alleati per il benessere dell'organismo e per la bellezza e la salute del corpo. Infatti non solo si rivelano depurativi per l'organismo, ma aiutano a contrastare la cellulite, riducono la sensazione di fame e si prendono cura della nostra pelle.

Hanno infatti pochissime calorie, solo 24 per 100 grammi, e sono costituiti per la maggior parte d'acqua. Già questo fa sì che vengano considerati un alimento ottimale per chi segue una dieta ipocalorica ma anche per chi soffre di patologie come il diabete, grazie al loro basso indice glicemico. L'assenza di colesterolo e grassi saturi e la bassa quantità di sodio contenuta li rende inoltre indicati nei casi di ritenzione idrica e ipertensione. Sono anche ricchi di fibre che aiutano il tratto intestinale, contrastando fenomeni di stitichezza e favorendo la riduzione di colesterolo e glucosio. Nutrienti come le vitamine A, B, C ed E e sali minerali tra cui potassio, calcio, fosforo e magnesio, rendono gli asparagi fonte di proprietà antiossidanti. Infine, l'asparago si può definire alleato del nostro metabolismo, grazie all'amminoacido asparagina, utile alla sintesi delle proteine, e all'inulina che è un carboidrato che ottimizza l'assorbimento dei nutrienti.



**PAVIMENTI
RIVESTIMENTI
PIETRE NATURALI
ARREDOBAGNO
LEGNO**

Nuova Sala Mostra

**GARDIGIANO di Scorzè (VE)
Via Moglianese G., 172
Tel. 041.5830704 - Fax 041.5839511**



Venerdì
10
MAGGIO

Ore 19.00 Apertura stand enogastronomico per tutti (cucina anche per asporto).

SPECIALITÀ DELLA SERATA:

SPIEDO con polenta

Prezzo 12 € (pollo - costa - coppa)

Obbligatoria la prenotazione (fino ad esaurimento) entro giovedì 09 maggio, contattando

Diego

Cell. e whatsapp 

351 8001875



"foto puramente indicativa"



Armeria Visentin

TIRO
DIFESA - CACCIA



Via dei Da Prata, 12/A - 31100 TREVISO

Tel. (+39) 0422 301.959

e-Mail: armeriavisentin@gmail.com


PASCOLI
VERDI DAL
1961

macelleria e gastronomia

Macellai dal 1961: dalla nostra fattoria alla tua tavola!

Scopri i punti vendita più vicini a te:

SCORZE', Via Moglianese, 19 (VE)

Tel. 041 5845078

SPINEA, Via della Costituzione 129A (VE)

Tel. 041 5413181

MARTELLAGO, Via Castellana, 88 (VE)

Tel. 041 5401347

TREBASELEGHE, Via Castellana, 35 (PD)

Tel. 351 9246890

PREGANZIOL, Vicolo Tintoretto, 12 (TV)

Tel. 0422 1782316

Per maggiori informazioni visita il nostro sito www.pascoliverdi.com



E. B. S.

di Busato Stefano

ELETTROIMPIANTI

Stefano Cell. 335 6160715

Tel. 041 564 6738 - ebselettroimpianti@gmail.com

Via Moglianese, 100/C interno 2
30037 CAPPELLA di SCORZÈ (VE)



carrozzeria
MOGLIANESE



GOMMISTA
AUTOFFICINA
RICARICHE CLIMA
LAVAGGIO INTERNI

OSCURAMENTO VETRI
GESTIONE DEL SINISTRO
SOCCORSO STRADALE h24



Via Moglianese, 178 - 30030 Gardigiano di Scorzè (VE)
Tel. 041.449111 - service@carmoglianese.it
www.carmoglianese.it

SALONE

Via Moglianese G. 122/b

Tel. 041.448220

30037 Gardigiano di Scorzè (VE)

Antonella



AZIENDA AGRICOLA DANESIN

Via Tarù, 12 - 30174 ZELARINO (VE)

Massimo 348 2225402 - Valentina 349 0516558

danesinmassimo69@gmail.com



Produzione prato a rotoli e piccoli frutti

Falcon Ermanno

POSA IN OPERA PAVIMENTI E RIVESTIMENTI

Via Campocroce 33/A - Gardigiano di Scorzè - Venezia
Cell. 349 8068067

STORIA DELLA FRAGOLA

Nel Medioevo era considerata solo un frutto peccaminoso. Nel 1300 degli studiosi scoprirono che la fragola poteva avere delle proprietà utili per la medicina e così si provò a coltivare il frutto nei giardini di case nobili. Nel 1500 fu resa nota in Francia e lì veniva usata sia come ornamento che come frutto da tavola definito "cibo da fate". Nel 1600 una particolare pianta di fragole, proveniente dal Cile, fu piantata in Europa e così ebbe inizio una vasta coltivazione in vari territori. Dal 1700 in poi fu sempre più studiata e diffusa da poterne ricavare anche delle sottospecie ormai coltivate in tutto il mondo e utilizzate in molti modi.

CURIOSITÀ SULLE FRAGOLE

Per avere una pelle morbida e vellutata si può fare il bagno in acqua calda dopo averci fatto sciogliere la polpa di fragole. Per rimedio contro le scottature applicare sulla pelle fragole schiacciate e lasciarle agire qualche minuto. Mentre per chi sogna le fragole è un augurio di buon auspicio in quanto hanno un significato di guadagno inaspettato.

Le fragole fresche sono uno dei frutti preferiti soprattutto dai bambini, grazie al loro gusto delicato, ma allo stesso tempo deciso, e possiamo utilizzarle per preparare ottimi piatti, dessert e succhi di frutta.

UN IMPORTANTE ALLEATO DEL METABOLISMO

Questo frutto colorato e dolcissimo è un vero alleato per il vostro metabolismo, poichè riesce ad accelerarlo, bruciando al tempo stesso molti grassi. Ricche di antiossidanti, come l'acido ellagico, la vitamina C e i flavonoidi, le fragole aiutano a dimagrire perché contrastano le infiammazioni che impediscono ad alcuni ormoni di stimolare il dimagrimento. Inoltre, questi antiossidanti aiutano la produzione di un ormone chiamato adiponectina, che stimola il metabolismo e riduce l'appetito, ma non solo: sono anche in grado di controllare il livello di zucchero nel sangue, e quindi di prevenire il diabete e la formazione di grasso addominale. Un vero alleato per la salute.

Le fragole sono un'ottima fonte di vitamina C, hanno proprietà anti-infiammatorie e proteggono i denti! Sì, perchè questi frutti contengono xilitolo, una sostanza dolce che previene la formazione della placca dentale e uccide i germi responsabili dell'alitosi.

MARIN



CHIMICA DELLA PERFEZIONE

Via Meucci, 2 - 31021 Mogliano Veneto - TV - T. 041. 598.7011 - F. 041. 598.7020
www.marinstyle.it/eu - info@marinstyle.it

AV AGRARIA VENETA

di Michieletto Maurizio e Rocchesso Franco S.N.C.

ATTREZZATURE E PRODOTTI PER AGRICOLTURA E GIARDINAGGIO
FIORI E PIANTE • MANGIMI • PET CARE
LEGNA DA ARDERE E PELLET • FERRAMENTA • BOMBOLE GAS
RACCOLTA CEREALI • CONSEGNA A DOMICILIO

Via Moglianese, 32
MARTELLAGO - VE
tel. 041 448017 - fax 041 5839609
cell. 335 5665913 Maurizio
cell. 335 5665912 Franco
agraria-veneta@libero.it



CONCESSIONARIO



Sabato
11
MAGGIO

Ore 18.30 Apertura stand enogastronomico per tutti (cucina anche per asporto).

SPECIALITÀ DELLA SERATA:

STINCO allo spiedo

Prezzo 10 € (con patate e polenta)

Obbligatoria la prenotazione (fino ad esaurimento) entro venerdì 10 maggio, contattando

Diego

Cell. e whatsapp 

351 8001875



"foto puramente indicativa"



NOLEGGIO TOSCARENT

NUOVA FILIALE
A GARDIGIANO DI SCORZÈ
Via Moglianese, 95

 3481567895

 info@toscarent.it

Pantografi verticali

Semoventi art.

Merli telescopici



Elettrici
da 6 mt. lav.
a 34 mt. lav.



Diesel
da 10 mt. lav.
a 36 mt. lav.



Elettrici
da 16 mt. lav.
a 20 mt. lav.



Diesel
da 15 mt. lav.
a 48 mt. lav.



**Autocarrate con
e senza operatore**

Semoventi tr.

Merli rotanti



Leader nel Noleggio di mezzi per qualsiasi tipo di cantiere, dal sollevamento alle piattaforme aeree e attrezzature varie. Toscarent di Fiorenzuoli Maurizio mette a disposizione una scelta e una varietà di soluzioni uniche nel panorama delle società di noleggio nel Triveneto. Grazie al nostro staff offre ai suoi clienti un servizio a 360°, assistenza tecnica (anche su mezzi di proprietà), vendita di mezzi nuovi ed usati e percorsi formativi completi, per fornire le conoscenze necessarie all'utilizzo in sicurezza dei mezzi da noi proposti.



Società Agricola

EREDI BULEGATO EMANUELE S.S.

Progettazione, realizzazione, manutenzione aree verdi e giardini
Potature e cure professionali di piante ad alto e medio fusto
Progettazione e realizzazione impianti di irrigazione
Vendita piante stagionali, da interno e da orto

Via del Molino, 126 - Campocroce di Mogliano V.to (TV)

Tel./Fax 041.5947916 - Cell. 338.9719016

  @vivaibulegato.com - www.vivaibulegato.com



AUTOFFICINA CARRERA snc
di Venturin Stefano e Muraro Alessio

Via Moglianese, 182 - Gardigiano Scorzè (Ve)

Tel. Officina **041.5830243**

Pippo **339.8912391** - Alessio **348.7331986**



**Agriturismo
da Laretta e Vittorino**



Aperto da giovedì a domenica
Si accettano prenotazioni

Specialità tipiche
dell'azienda: insaccati caserecci



Via Frattin, 52 - Gardigiano di Scorzè - Tel. 380.2084048



**SPACCIO CARNI
SUINI E POLLI
DI ALLEVAMENTO
PROPRIO**

Laretta e Vittorino

La Becaria

Cell. 350.13.72.776

Via Frattin, 52

30030 Gardigiano di Scorzè (Ve)

parrucchiere



beggio

per appuntamento:

dal martedì al venerdì

orario continuato: sabato

8.30 - 12.30 / 15.00 - 19.30

8.00 - 17.00

Via Moglianese 198 - PESEGGIA (VE) - Tel. 041.448583

RISOTTO ALLE FRAGOLE



Il risotto alle fragole non è un primo piatto tipico della nostra tradizione gastronomica, tuttavia è diventata una ricetta popolare sia nei menu dei ristoranti sia a casa. Un piatto colorato, facile da realizzare e un po' diverso dalle più tradizionali combinazioni di ingredienti nel riso.

Nel risotto alle fragole, anche il profumo gioca un ruolo essenziale, del resto fragola deriva proprio dal latino *fragrare* che significa proprio avere un gradevole profumo. Le fragole aggiunte al piatto in ultimo accentueranno proprio l'aspetto olfattivo di questo primo piatto.

Ingredienti (per 4 persone): 350 g di riso Carnaroli, 300 g di fragole, 80 g di burro, parmigiano reggiano grattugiato qb, pecorino stagionato qb, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 cucchiaino di aceto di lamponi, 1 cipolla bianca, brodo vegetale, sale, pepe, maggiorana fresca.

Preparazione: cominciate facendo sciogliere metà burro in un tegame fate sciogliere, insaporitevi la cipolla tritata finemente. Nel frattempo mondate le fragole e tagliatele a cubetti regolari.

Quando la cipolla è trasparente aggiungete il riso, mescolate, spruzzate con il vino e l'aceto di lamponi e fate evaporare. Bagnando il riso con il brodo, via via che viene assorbito, portate a cottura in circa quattordici-quindici minuti. Mettete da parte alcune fragole intere e schiacciate le altre.

Unite le fragole schiacciate al risotto a metà cottura. Quando sarà pronto fuori dal fuoco unite il burro restante insieme al parmigiano e al pecorino grattugiati. Mantecate e fate riposare per due minuti.

Trasferite nei piatti da portata, completate con le fragole restanti, maggiorana a piacere e pepe fresco di mulinello. Servite subito il risotto alle fragole.



Garden Flor S.p.A.
F I O R E R I A

*Realizzazioni floreali per ogni occasione...
Servizi completi per Matrimoni, funerali e Congressi.
Articoli da regalo e oggettistica.
Consegna a domicilio.
Spedizione floreale nazionale e internazionale.*

Via Moglianese, 29 - Gardigiano di Scorzè (VE)
Tel. e Fax 041 449572



Il mercato della frutta e verdura

ANCHE PRODOTTI A KM ZERO

MERCOLEDÌ dalle 8.00 alle 13.30

VENERDÌ dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 16.00 alle 19.00

SABATO dalle 8.00 alle 13.30

Via Nuova Moglianese, 152 - GARDIGIANO DI SCORZÈ (VE)

Siamo presenti nei mercati di **CHIRIGNAGO** il lunedì e a **MARCON** il martedì



Domenica
12
MAGGIO

DOMENICA

- Ore 07.30** Conferimento asparagi da parte degli espositori.
- Ore 09.00** 2° Trofeo Memorial "Nicolò Calivà"
Torneo interregionale di Dama Italiana

- Ore 09.30** Gruppo amatori
TRATTORI STORICI



- Ore 11.15** Inaugurazione della
**46^ FESTA DELL'ASPARAGO
E DELLA FRAGOLA** alla presenza delle autorità locali, provinciali e regionali.
Parteciperà la banda musicale "G. LUIGI - L. SCATTOLIN"
di Zero Branco diretta dal maestro Gastone Novello e il gruppo delle Majorettes Blu Bell di Trebaseleghe.

- Alle 12.30** Apertura stand enogastronomico per tutti (**cucina anche per asporto**).
Pranzo speciale:

FESTA DELLA MAMMA

Obbligatoria la prenotazione entro venerdì 10 maggio, contattando

Diego

Cell. e whatsapp 

351 8001875



DOMENICA 12 MAGGIO 2024

A.S.D. CD Mestre "Fulvio Campanati" organizza il

2° TROFEO Memorial "Nicolò Calivà"

Torneo Interregionale di Dama Italiana

Presso l'Oratorio San Donato della Città di Gardigiano

Il trofeo è composto da due gare

GARA 1

Dalle ore **9.00** e **le ore 17.00** ci sarà una competizione aperta **solamente ai tesserati FID**.

La gara verrà regolata secondo le norme vigenti

della **Federazione Italiana Dama**.

Per i non tesserati è possibile tesserarsi fino al giorno precedente.

Iscrizione alla competizione 10 euro

PREMI. I giocatori saranno divisi in 3 gruppi e saranno premiati i primi due giocatori di ogni gruppo.

GARA 2

Dalle ore **14.30** e **le ore 16.30** ci sarà una **competizione amatoriale** aperta a tutti i giocatori dai 7 ai 99

Iscrizione gratuita e aperta a tutti.

PREMI. I giocatori saranno divisi in 2 gruppi,

Coppa per i primo classificato Under-14

e per il primo classificato Over 14;

medaglia per tutti i partecipanti Under-14.

Per informazioni

contattare Gabriele **348-0199269** [usul61@gmail.com]

Domenica
12
MAGGIO

Ore 12.30 **SPIEDO con polenta**

Prezzo 12 € (pollo - costa - coppa)

Obbligatoria la prenotazione
(fino ad esaurimento) entro
sabato 11 maggio,
contattando

Diego

Cell. e whatsapp 

351 8001875

Ore 18.30 Apertura stand enogastronomico
(cucina anche per asporto).

TERMOIDRAULICA
RIPARAZIONI
Giusto Silvano
di Giusto Silvano & C. snc

*Installazioni impianti
riscaldamento idrico-sanitari*

Condizionamento - Gas - Antincendio

Irrigazione - Vapore

Servizio assistenza - Manutenzione

Silvano - Valentino

335.7126040 - 335.7126041

Via Marini, 15 - 30030 Gardigiano di Scorzè (VE)

Tel. 041.449240 - Fax 041.5839021

DOMENICA



falcon

SERRAMENTI IN LEGNO



La nostra produzione:
Finestre - Scuri - Porte
Portoncini normali e blindati

Showroom: Gardigiano di Scorzè (VE) - Via Moglianese, 134/136
Tel. 041.449031 - Fax 041.5839035
falcon.serramenti@libero.it - www.falcon serramenti.com

GATTO IMPIANTI

-  IMPIANTI ELETTRICI
-  IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE
-  SICUREZZA
-  MANUTENZIONE H24
-  DOMOTICA
-  SHOP GLOBAL SERVICE
-  RIQUALIFICAZIONE ENERGETICA
-  PROGETTAZIONE

Gardigiano Scorzè' (VE)
Via Sbrojavacca 24
Tel 041-449409 E.mail: info@gattoimpianti.it
www.gattoimpianti.it

PRANZO della MAMMA

Domenica
12
MAGGIO

Antipasti

DELIZIA DI CAMPAGNA
CROSTINO CON MOUSSE AGLI ASPARAGI
MOZZARELLINE, POMODORO E PESTO

Primi piatti

PRELIBATEZZA DI PRIMAVERA
LASAGNA AGLI ASPARAGI

SGROPPINO

Secondi Piatti

SPIEDO
PATATE AL FORNO
INSALATA

DOLCE, ACQUA, VINO, CAFFÈ

Prezzo € 25,00

Per info e prenotazioni:

Obbligatoria la prenotazione entro venerdì 10 maggio
telefonando a **Diego 351 8001875** (anche whatsapp) 

PRANZO DI DEGUSTAZIONE



DA' UNA MANO A CHI LAVORA

SCORZÈ (VE)

Via Padova, 20

Tel.: 041 445941

WhatsApp: 392 4325860

e-mail: info@saufer.it



CAFFÈ NOSTRO snc
di Luisetto Massimo e Andrea

Via Monte Ortigara, 5 - Scorzè (VE)

Tel. 041.445386 - Fax 041.5847652

E.mail: caffenostro@gmail.com

Bianco & Nero
Fotografia



Fotografo di Matrimonio

MARTELLAGO via Grimani,9

☎ 041 5402979

WhatsApp 329 6573939

fotografomartellago@gmail.com

Nuova D&G

Via Gottardi, 18 - 31021 Mogliano Veneto (TV)

Cell. 393.310.1116 - nuovadg@fibero.it

Lavaggio auto a mano - lavaggio interni - lucidatura carrozzeria



Lavaggio in soli 3 minuti



Self service aperto 24 h su 24 h



DOMENICA 12 MAGGIO

GRUPPO AMATORI TRATTORI STORICI



LA CIVILTÀ CONTADINA DEL PASSATO
NON VUOLE ESSERE UNA SEMPLICE
ESPOSIZIONE DI MATERIALE ANTICO
MA DI UN INVITO DI RIFLESSIONE PER
CONOSCERE UN MONDO DIVERSO DA
QUELLO CHE VIVIAMO



stradiotto

distribuzione

Distribuzione semilavorati alimentari: Sorbetti, Creme, Granite;
Vendita, Comodato d'uso e Assistenza tecnica attrezzature bar;
Ristoranti, Hotel, Sagre e Feste padronali.

Info: 348.0024299

STRADIOTTO DISTRIBUZIONE - Via Regina Cornaro, n.3/10
31044 Montebelluna (Treviso) - Mail: stradiottodistribuzione@gmail.com



BONSO

BONSO DISTRIBUZIONE S.R.L.



Via Giuseppe Basso 12 B, Scorzè 31037 (VE)



Tel. & Fax. 041 5045128



Cell. 347 8042192



bonsodistribuzione@gmail.com



www.bonsodistribuzione.it

Pierrot
DOLCESALATO

Caffetteria . Colazioni
Pasticceria mignon . Torte per ogni tua occasione
Focacce . Panettoni . Pandoro
Rinfreschi su ordinazione

PIERROT s.r.l.s.
Via Moglianese, 146
30037 Gardigiano . Scorzè . Ve
t. 041448858



**CHAMPIONS
BALILLA**

PRIMA EDIZIONE

**Torneo
di calcetto
balilla
a scopo
benefico.**

**Gardigiano
di Scorzè
(Ve)**

Presso la Festa
della fragola
e dell'asparago.

**L'intero ricavato
verrà devoluto
all'associazione:**



**Associazione
VALENTINA
PENELLO
Onlus**

L'associazione Valentina Penello Onlus si occupa di fornire assistenza a malati oncologici o con altre gravi patologie degenerative e sostenere le loro famiglie.

**Venerdì
17 Maggio
2024**

Chiusura iscrizioni
ore 20.30.

Inizio Gare ore 21.00

Info iscrizioni:
☎ 370 1505662
☎ 327 1333400

Quota iscrizione
Euro 8,00 a squadra.

Iscrizioni da 15 a 99 anni.

PALESTRA Avenue

Via Roma, 92 - Mogliano Veneto

FESTEGGIA I 40 ANNI DI BODY GYM

**PRESENTANDO
QUESTO COUPON
AVRAI L'ISCRIZIONE
ANNUA
GRATUITA**

CORSI DI

- **Bodybuilding**
(Sala Pesi)
- **Ginnastica Posturale**
(Pila-tes)
- **Walking**
(Camminata di gruppo)
- **KeyBoxe**
(Preparazione prepugilistica)

PROVA GRATUITA

www.palestrafitnessavenue.it

CONTATTI

info@fiwalk.it

349 6201676

valido fino al 12/2024 per i nuovi iscritti

A.S.D FIWA

**VIENI A
TROVARCI
RICEVERAI
UN'UTILE
OMAGGIO**



BARBAZZA

TECNO IMPIANTI **GROUP**

Impianti termotecnici e idrosanitari
Condizionamento
Solare, biomassa e geotermico



Via Bachelet, 60
30037 Gardigiano di Scorzè (VE)
Tel. 041 5830291
amministrazione@barbazzagroup.it

www.barbazzatecnoimpianti.it



ESNA-SOA
Società Organismo di Assistenza S.p.A.

MUFFIN AGLI ASPARAGI: LA RICETTA DELL'ANTIPASTO PRIMAVERILE SOFFICE E GUSTOSO



I muffin agli asparagi sono dei soffici e deliziosi muffin salati perfetti come antipasto primaverile. Dei deliziosi muffin vegetariani ottimi come idea salvacena, per un aperitivo, un buffet all'aperto ma anche per una merenda sfiziosa o per riempire il cestino del picnic.

Ingredienti (per 4 persone): asparagi freschi 250 gr, farina 00 250 gr, latte 200 ml, ricotta 100 gr, uova 2, parmigiano grattugiato 50 gr, olio di semi 50 ml, lievito istantaneo per torte salate 1 bustina, olio extra vergine d'oliva 2 cucchiaini, cipolla bianca 1/2, sale fino q.b., pepe q.b.

Preparazione: lavate gli asparagi sotto acqua corrente ed eliminate la parte più estrema del gambo. Pelateli per eliminare la parte più coriacea e amara e tagliateli a rondelle, lasciando le punte intere. Sofriggete la cipolla in una padella con l'olio extravergine d'oliva, aggiungete gli asparagi e fateli saltare per circa 5 minuti.

Mettete in una terrina la farina e il lievito setacciati, parmigiano, sale e pepe e mescolate. In una ciotola a parte mescolate le uova con il latte, la ricotta setacciata e l'olio di semi. Aggiungete gli ingredienti secchi precedentemente mescolati e amalgamate il tutto con una spatola.

Unite gli asparagi, lasciando da parte le punte, e amalgamateli al resto degli ingredienti. Rivestite lo stampo per muffin con gli appositi pirottini: se non li avete, potete imburrrare e infarinare lo stampo. Riempite i pirottini per 2/3 della loro capacità e aggiungete le punte al centro di ogni muffin. Cuocete in forno già caldo a 180 °C per circa 20 minuti: fate sempre la prova stecchino per accertarvi che siano cotti anche all'interno. Una volta pronti lasciateli raffreddare. I vostri muffin agli asparagi sono pronti per essere serviti.



Pasticceria "Ore Liete"

Vasto assortimento di Torte & Cake Design

- Torte al Radicchio e Radicchiotte
- Torte per celiaci e intolleranti al lattosio
- Dolci vegani e Bio

Specialità Pasticceria mignon e secca

Accurati servizi buffet

- Coffee break aziendali
- Rinfreschi per tutte le occasioni



Via Venezia, 72 - Scorzè (VE) - Tel. e Fax 041.5840754

Via Cercariolo, 51 - Scorzè (VE) - Tel. 041.445963

www.pasticceriaoreliete.it



**Azienda Agricola
CLAUDIO BELLIA**
Produzione e Vendita
Radicchio Rosso di Treviso IGP
Asparagi di Badoere IGP
e tante altre verdure fresche di stagione

Via Tito Speri, 98
Cappella di Scorzè (VE)
Tel. e Fax 041 446067
Cell. 335 373161
info@belliaclaudio.com





Macelleria POLESEL
da Lele e Gabri
SPECIALITÀ HAMBURGERIA

via XXV Aprile, 85/a - Robegano di Salzano (VE)
 Cell. 329.3657717



Dott. M.Trentin & Dott.ssa C.Rosin



041 446933



+39 3518156433

farmaciasangiovanni.scorze@gmail.com

Via Moglianese 33,30037 Cappella, Scorzè (Venezia)

WWW.FARMACIASANGIOVANNISCORZE.IT



ORARIO

Dal Lunedì al Venerdì dalle 7.30 alle 12.00
 e dalle 13.30 alle 18.00

Sabato solo mattina dalle 7.30 alle 12.00

REPARTO EDILIZIA E MATERIALI DA COSTRUZIONE, GIARDINAGGIO, FORNITURA GAS PROPANO IN BOMBOLA, GESTIONE RIFIUTI EDILI E CONSEGNE A DOMICILIO

REPARTO UTENSILERIA EDILE, IMPALCATURE, DISPOSITIVI DI PROTEZIONE, VENDITA NOLEGGIO E RIPARAZIONE ATREZZATURE, VENDITA ELETTRO UTENSILI

Strada della Motorizzazione Civile, 4 - Mestre

333-4990556

339-6994107

rifiuti@busolin.it - preventivi@busolin.it

Via Martiri della Libertà, 13 - Mestre

328-4365103

331-1958135

vendite@busolin.it - info@busolin.it

Giovedì

16
MAGGIO

Ore 19.00 Apertura stand enogastronomico per tutti (**cucina anche per asporto**).
La carne alla griglia (salsicce, pollo e costicine) non verrà servita in questa serata.

Ore 19.30 CENA DELLA COSTATA

Obbligatoria la prenotazione entro mercoledì 15 maggio, contattando **Diego**

Cell. e whatsapp 
351 8001875



"foto puramente indicativa"



Un nuovo concetto di Estetica

Un esempio dei nostri trattamenti:
Pedicure tedesco - Manicure Semipermanente
Trattamenti viso giovanili, plus, senior
Trattamenti seno
Bagno di vapore - Trattamenti corpo
Massaggi rilassanti - Kembiki-do
Tensoriflessogeno - Riflessogeno plantare

Via Vecchia Moglianese, 90 - Gardigiano di Scorzè (Ve) - Tel. 041.449078



CARPIN
AUTOGRU s.r.l.

SEDE: Via Enzo Ferrari, 57 - 30037 SCORZÈ (VE) - Tel. 041.448.558 - Fax 041.583.91.33

FILIALE DI VERONA: Via Strada di Ca' Brusà, 45 - 37135 VERONA - Tel. 348.795.91.64

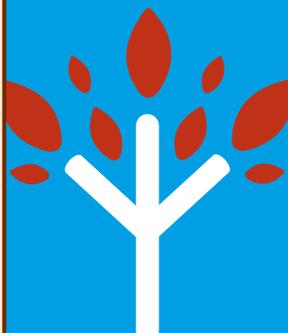
FILIALE DI UDINE: Via Malignani, 60 - 33031 BASILIANO (Udine)
Tel. 0432.83.04.93 - Fax 0432.83.09.43

www.carpinautogru.it - info@carpin.it

Casa dell'Agricoltore e C. s.n.c.

Vendita al minuto: **GIARDINAGGIO - MANGIMI - CONCIMI - COLORI**
VENDITA E CONSEGNA A DOMICILIO
DI LEGNAME DA ARDERE E DERIVATI - PELLETTI
VENDITA FIORI E PIANTE

Via V. Moglianese, 115 - **PESEGGIA** di Scorzè VE - Tel e Fax 041.449093

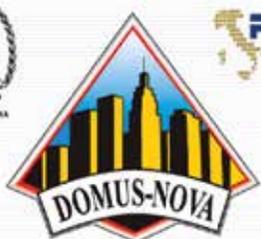


CO.MA.R.
MACCHINE AGRICOLE • GIARDINAGGIO

VIA TALIERCIO, 28 - 31059 ZERO BRANCO (TV)
Tel. 0422/978707 - www.comargiardinaggio.com

 Pagina Facebook
COMAR SAS

 Assistenza WhatsApp
346 1845295



DOMUS-NOVA

Agenzia Immobiliare
www.domus-nova.net

 **FIAP**
PROFESSIONE REGOLATA
AGENZIA IMMOBILIARE
PROFESSIONISTI

TREBASELEGHE (PD)
Tel. 049 9386060

ZERO BRANCO (TV)
Tel. 0422 978895

MARTELLAGO (VE)
Via Castellana, 2
Tel. 041 5402940
domusnovamartellago@alice.it



SMANIA
www.smaniaideecasa.it

VIA BOSCHI, 1
martellago



IDEE
per
LA CASA

CENA *della* COSTATA

Giovedì
16
MAGGIO

Antipasti

INVOLTINI DI ASPARAGI E PANCETTA
BIGNÈ CON MOUSSE DI ASPARAGI
SOPRESSA DI CASADA

Secondo piatto
COSTATA ALLA GRIGLIA
DEL PESO DI CIRCA 700 GR

Contorni

PATATE FRITTE

SGROPPINO

ACQUA, VINO, CAFFÈ

Prezzo € 30,00

Per info e prenotazioni:

Obbligatoria la prenotazione entro mercoledì 15 maggio
telefonando a **Diego 351 8001875** (anche whatsapp) 

SERATA DI DEGUSTAZIONE



Gardigiano di Scorzè (VE)
Via Moglianese, 93 - Tel. 041.5830079

CAFÉ IN PIAZZA Da Mirko

Oltre 35 anni di esperienza per offrire:
Servizio di Caffetteria e colazioni.
Tramezzini freschi di produzione giornaliera.
Organizzazione di buffet e catering.

Prenotazioni via whatsapp al 344 2741957
Via Vecchia Moglianese, 55 - Gardigiano.



Michieletto

GOMME S.R.L.

- Servizio pneumatici auto e moto
- Qualità delle migliori marche
- Auto di cortesia / sostitutiva
- Flotte / auto aziendali in leasing

Michieletto Gomme S.R.L.
Via Moglianese, 45/C
30037 Scorzè (VE)
Tel. e Fax 041 5840299
e-mail: michielettogomme@alice.it



via Roma, 51 31021 Mogliano V.to (TV)
tel e fax 0415901068 copisteriamultiservice@gmail.com
dal Lunedì al Venerdì 8:30 - 13:30 16:00 - 19:00

- STAMPE E FOTOCOPIE
BN E COLORI
PICCOLO E GRANDE FORMATO
- PLOTTAGGI
- SCANSIONI
ANCHE IN GRANDE FORMATO
- RILEGATURE
- PLASTIFICAZIONI
- SERVIZIO MAIL E FAX
- GRAFICA

L'Outlet per il Tuo Giardino

Negozio di articoli per giardinaggio, orto, balcone e animali.
Grande assortimento di terracci, concimi, sementi, attrezzature
e oggettistica; accessori e alimentazione per cani e gatti.
Noleggio attrezzatura. Vendita in negozio e online.

ACQUISTA ONLINE
WWW.OUTLETGIARDINO.IT



 **Tronchin**

Via Canaletto, 38 30037 Gardigiano di Scorzè (VE)
+39 389 4666191 - info@tronchinsrl.it

loutletperiltuogiardino   Tronchin Srl - L'Outlet per il Tuo Giardino



Un ambiente dedicato all'ultimo saluto
completamente gratuito per i nostri clienti

COF | **RICCARDI** dal 1955

TEL. 347.6025823

VIA MOGLIANESE PESEGGIA N. 184 PESEGGIA

Venerdì
17
MAGGIO

Ore 19.00 Apertura stand enogastronomico per tutti (**cucina anche per asporto**).

SPECIALITÀ DELLA SERATA:

SPIEDO con polenta

Prezzo 12 € (pollo - costa - coppa)

Obbligatoria la prenotazione (fino ad esaurimento)

entro giovedì 16 maggio, contattando

Diego

Cell. e whatsapp 

351 8001875



"foto puramente indicativa"

Ore 19.30 **CENA DELLE SCUOLE**

Cena organizzata per le famiglie dei bambini che frequentano le scuole elementari e dell'infanzia di Gardigliano.

VENERDÌ



BEPI & LINA

BEPI & LINA
FRUTTA E VERDURA
PESEGGIA CENTRO



bepielina@libero.it
frutta e verdura

UTENSILERIA
IDRAULICA
MATERIALE
ELETTICO

**FERRAMENTA
ZOTTARELLI**
s.n.c.

COLORI
VERNICI
BELLE ARTI

31021 MOGLIANO VENETO (TV) - Via Prà dei Roveri, 6

Tel. **041.590.1384** - Fax **041.303.3944**

E-mail: **info@ferramentazottarelli.com**

www.ferramentazottarelli.com



FAVARO STEFANO

**DIPINTURE
RASATURE
ISOLAMENTI**

Cell. **328.7324407**

MARMELLATA DI FRAGOLE E CIOCCOLATO



Ingredienti: (Per due lattine da 250 ciascuna)
1 kg di fragole, 500 g di zucchero, 2 limoni (il suo succo),
4 cucchiaini di cacao in polvere puro (non zuccherato).

Preparazione: una volta lavate le fragole, togliamo il peduncolo (le foglie verdi e ciò che le unisce) e le tritiamo grossolanamente. Le mettiamo in una pentola e aggiungiamo lo zucchero e il succo di limone. Lasciamo riposare per circa 2 ore per rilasciare l'acqua.

Mettiamo le fragole a cuocere a fuoco basso per mezz'ora, mescolando regolarmente con un cucchiaino di legno, è importante rimuovere gradualmente la schiuma prodotta. Il punto ottimale sarà quando, quando si versa un po' di marmellata su un piatto, se posta verticalmente la marmellata non cade. È ora che incorporiamo il cacao. Mescoliamo in modo che si amalgami bene. Mettiamo da parte e lasciamo che si temperino.

Riempiamo dei barattoli sterilizzati. Se andiamo a consumarli subito, riempiarli, chiuderli e girarli sottosopra finché non si raffreddano sarà sufficiente. La conserviamo in frigo (una volta aperta la bottiglia consumiamola tra una settimana). Per conservarlo più a lungo, una volta riempiti i barattoli, li cuociamo in una pentola con acqua che li copre per metà per 15 minuti, spegniamo il fuoco e li lasciamo raffreddare all'interno.

Una volta fredde possiamo tenerle in dispensa per mesi.



BIRRIFICIO DEL POMPIERE

NOLEGGIO CAMPER



www.camperiamo.com
3271954712 · Scorzè - Ve

ONORANZE FUNEBRI

FALIER E TONIOLO

www.falieretoniolo.it

Via Castellana, 3 · Scorzè (Ve)
tel. 041.445240



Sabato
18
MAGGIO

Ore 18.30 Apertura stand enogastronomico
per tutti (cucina anche per asporto).

SPECIALITÀ DELLA SERATA:

GALLETTO ALLO SPIEDO

Prezzo 13 € (con polenta e patate)

Obbligatoria la prenotazione

(fino ad esaurimento)

entro venerdì 17 maggio,

contattando

Diego

Cell. e whatsapp 

351 8001875



SABATO

gestioni24
amministrazioni condominiali
dr. Giancarlo Tronchin

Via Moglianese vecchia, 37 - 30037 Gardigiano di Scorzè (VE)

Tel. e Fax 041.44.83.86

E-mail: studio@gestioni24.it - www.gestioni24.it

Professione esercitata ai sensi della legge 14/1/13 n. 4

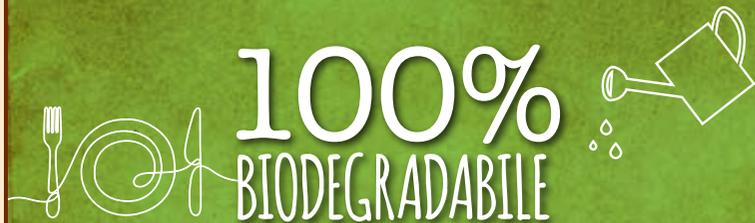


lunedì 8.00 - 13.00
martedì 13.00 - 21.00
mercoledì 8.30 - 17.30
giovedì 14.00 - 22.00
venerdì 8.30 - 17.30
sabato 8.00 - 15.00
domenica chiuso

il colore dei tuoi capelli
di Chiara Bortolato

+ 39 3894489957

**chiara.bortolato93@gmail.com - a14salone@gmail.com
via Vecchia Moglianese 59, piazza Gardigiano - Scorzè (VE)**



Alla Festa dell'asparago e della fragola di Gardigiano, abbiamo deciso di scegliere nel rispetto e responsabilità nei confronti dell'ambiente prodotti BIODEGRADABILI: **PIATTI, BICCHIERI e TAZZINE.**

Consentono di non rinunciare alla comodità del prodotto usa e getta, mantenendo inalterata la resistenza della plastica tradizionale ma senza sfruttare materie prime non rinnovabili.

Questa è un'esperienza per creare e potenziare la volontà di prodotti biodegradabili che raccolti nei rifiuti dell'umido diventano compost.

Riducono l'utilizzo di discariche e inceneritori con grande risparmio di emissioni CO2.

In soli tre mesi sono completamente riassorbiti dal terreno creando fertile humus e riducendo i costi per lo smaltimento.



PAL.IM.FERT srl

Via Moglianese P. 22

PESEGGIA (VE)

tel. 041.449047



il gelato di Adele



Il buon gelato... Ti aspetta! #vogliadiqualcosadibuono

Via Moglianese, 126 - Gardigiano di Scorzè (VE) - (vicino supermercato MAXI)

*Vini sfusi • Vini in bottiglia • Birre artigianali
Grapperia • Whisky, Rum, Gin e altri distillati
Confezioni regalo • Sfiziose alimentari • Cesti*

Cantina - Enoteca

“La Castellana” *sas*

di Albiero Alberto & C.

30037 Scorzè (Venezia) - Via Venezia, 120/A
Tel. 041.445254 - lacastellanasas@gmail.com
Chiuso tutto il lunedì

Domenica

19
MAGGIO

DOMENICA

Ore 08.45 Ritrovo per la Camminata
nella Natura

Ore 10.00 **1° VESPA RADUNO
VESPA CLUB NOALE
E 1° MOTO RADUNO
CON IL CLUB
IRON HORSES
MC VENEZIA.**



Ore 12.00 Apertura stand enogastronomico
per tutti (cucina anche per asporto).

Ore 12.30 **SPIEDO con polenta**

Prezzo 12 € (pollo - costa - coppa)

Obbligatoria la prenotazione
(fino ad esaurimento)
entro sabato 11 maggio,
contattando

Diego

Cell. e whatsapp 

351 8001875



"foto puramente indicativa"



**1° VESPA RADUNO
VESPA CLUB NOALE**

**1° MOTO RADUNO
CON IL CLUB IRON HORSES
MC VENEZIA**



La ProLoco di Scorzè, attraverso la rassegna Germogli di Primavera, e gli Amici della Fragola organizzano un'escursione naturalistica da fare a piedi.

Insieme all'agronomo **Davide Simionato** e al **dott. Cornelio** del consorzio Acque Risorgive andremo a scoprire le caratteristiche delle piante del nostro territorio e la funzionalità delle ultime opere idriche che sono state eseguite negli ultimi anni qui nella zona di Gardigiano e non solo.

Il ritrovo è previsto alle 08.45 davanti ai capannoni della Festa e l'escursione durerà circa 3,5 ore.

Per chi volesse poi, una volta tornati a casa, verrà offerto un primo piatto presso il nostro stand enogastronomico.

Per la partecipazione è richiesta la prenotazione scrivendo a:
 info@prolocoscorze.it
 amicidellafragola.gardigiano@gmail.com

LA NOSTRA CUCINA

PRIMI PIATTI

- *Risotto agli asparagi*
- *Risotto alle fragole*
- *Gnocchi al sugo di asparagi*
- *Gnocchi al ragù*
- *Gnocchi all'amatriciana*
- *Penne al sugo di asparagi*
- *Penne al ragù*
- *Penne all'amatriciana*
- *Lasagne agli asparagi*

SECONDI PIATTI

- *Piatto tipico completo (risotto agli ASPARAGI, grigliata mista, tre asparagi con mousse di uovo)**
- *Piatto tipico completo (risotto alle FRAGOLE, grigliata mista, tre asparagi con mousse di uovo)**
- *Piatto tipico vegetariano (risotto frag./asp., 2 uova sode, mousse d'uova, tre asparagi)*
- *Asparagi e due uova soda*
- *Frittura di pesce*
- *Formaggio alla piastra**
- *Grigliata mista**
- *Solo costicine**
- *Solo salsicce**
- *Cosciotto di pollo**
- *Costicine e salsicce**
- *Bistecca di puledro**
- *Parmigiana con pane*
- *Trippa con pane*
- *Funghi mistobosco**

PIATTI FREDDI

- *Sopressa polenta/pane*
- *Misto sopressa e formaggio*
- *Porchetta polenta/pane*

PIATTI SPECIALI

- *Menù bambino (penne al ragù, salsiccia o pollo, patatine)*

- *Cotechino agli asparagi (con aggiunta di fagioli asparagi)*

CONTORNI

- *Patatine fritte*
- *Fagioli*
- *Fagioli con cipolle*
- *Funghi champignon*
- *Polenta - 2 fette*

PROSCIUTTERIA

- *Prosciutto crudo con mozzarella di bufala, sott'olio, pane o grissini*
- *Prosciutto crudo con sott'olio, pane o grissini*

BAR

- *Caffè*
- *Caffè doppio*
- *Caffè d'orzo o deca*
- *Birra piccola artigianale - 0.25l***
- *Birra media artigianale - 0.4l***
- *Coca Cola / Fanta (lattina)*
- *Acqua - 0.5l*
- *Spritz - Gingerino*
- *Sgroppino*
- *Bicchiere vino alla spina 0.15l*
- *Vino spina 0.5l*
- *Vino spina 0.7l*
- *Bottiglia vino enoteca*
- *Calice vino enoteca*
- *Bottiglia prosecco VAL D'OCA*
- *Calice prosecco VAL D'OCA*

**piatti serviti con 1 fetta di polenta*
*** Birra fornita dal BIRRIFICIO DEL POMPIERE*



Domenica

19

MAGGIO

Ore 18.30 Apertura stand enogastronomico per tutti (cucina anche per asporto).

Ore 22.00 Chiusura della
46^ FESTA DELL'ASPARAGO

E DELLA FRAGOLA con

TORTA GIGANTE

PER TUTTI.

DOMENICA



IMPRESA EDILE

PESCE BENIAMINO s.a.s.

Via Onaro, 103 - Rio San Martino
30037 Scorzè (VE) Tel. 041 446254
Cell. 335 8259386



**VENERDÌ: APERITIVO
CON CICCHETTERIA
A BASE DI PESCE**

Via Nuova Moglianese, 46
GARDIGIANO di Scorzè (VE)
Tel. 041.5830053  Te Quiero

APERTO TUTTI I GIORNI

ELETTRAUTO

Tronchin Ampelio

via G. Galilei, 4/A - Mogliano Veneto
Zona Artigianale - tel. **041 5937259**
cell. **339 6131496**





SAN BENEDETTO
RISORSE PER LA VITA



Progettazione gelaterie e pasticcerie

Arredo e refrigerazione | Formazione | Assistenza tecnica

Concessionario ufficiale



Via Canada 21, 35125 Padova | 049 8702229 | www.csgonline.it

marca print
tipografia digitale

Il futuro ha
i nostri occhi!



Via Arma di Cavalleria 4 QUINTO DI TREVISO 0422 470055 www.marcaprint.it

Ringraziamenti

Esprimiamo la nostra riconoscenza a quanti si sono impegnati per la buona riuscita di questa Festa. Un ringraziamento giunga a tutti gli SPONSOR sensibili alle tematiche sociali e generosi nel sostenerle, anche in un periodo alquanto difficile dal punto di vista economico.

La Pro Loco declina ogni responsabilità per danni a cose o persone non imputabili espressamente all'organizzazione. Il presente opuscolo viene distribuito agli interessati, ai gruppi e alle associazioni. Il suo ritrovamento in ambienti o località non autorizzati esula dalla volontà della Pro Loco.





CENTRO AUTORIZZATO
SISTEMA GESTIONE
AMBIENTALE
ISO 14001



**ACQUISTO AUTOVEICOLI INCIDENTATI
E VENDITA RICAMBI USATI
RITIRO A DOMICILIO VEICOLI DA DEMOLIRE
PRATICA PER RADIAZIONE AL P.R.A.
DELLE TARGHE E LIBRETTI**



Via Martiri della libertà 373 - 30174 MESTRE - VENEZIA
Tel. 041.5351087 - 041.5351049 - Fax 041.5351008
E-mail: artusof.lli@iol.it

MIATTO ZANOCCO

Veste la tua Casa

PREVENTIVI GRATUITI

TENDAGGI - TENDE DA SOLE - TENDE TECNICHE - TENDE DA INTERNO
CAMBIO TELI - ZANZARIERE - CAPPOTTINE
PERGOLE MOTORIZZATE CON COPERTURA MOBILE

CHIAMACI 041.449520



PROMOZIONE SCONTO 30%
SU TENDE CASSONETTATE

OLTRE LO SCONTO
DETRAZIONE FISCALE DEL 50%

Gardigiano di Scorzè (VE) - Via Moglianese 166
tel. 041.449520 - info@miattozanocco.com - chiuso il lunedì

seguici su   **www.miattozanocco.it**

Il ritrovamento del presente programma della manifestazione, distribuito agli interessati ed esposto in spazi non autorizzati, è da ritenersi puramente casuale e soprattutto ai fini della responsabilità dell'organizzazione.



Gardigiano
10-11-12
16-17-18-19
Maggio 2024



facebook.com/proloco.scorze

