

dal 10 al 19 maggio 2013 a Gardigiano di Scor



















Filiale di Scorzè Via Venezia 45 30037 Scorzè - VE tel. 041 5845124 fax 041 5849700

Filiale di Rio San Martino P.zza S. Martino 19 30037 Scorzè - VE tel. 041 5840448 fax 041 5840206 Filiale di Peseggia Via Moglianese 282 30030 Scorzè - VE tel. 041 449166 fax 041 448820

Filiale di Scandolara Via G. D'Annunzio 54 31059 Zero Branco - TV tel. 0422 488230 fax 0422 488563

www.bancasantostefano.it







È sempre con grande orgoglio che presento la Festa dell'Asparago I.G.P. Badoere e della Fragola a Gardigiano.

Di anno in anno vedo le nostre manifestazioni crescere, migliorarsi ed acquistare uno spazio proprio nel panorama culturale del territorio pur lottando contro molteplici difficoltà.

Nonostante gli ostacoli e la situazione economica a dir poco sfavorevole, la Pro Loco continua a credere e a proporre manifestazioni di qualità, servendosi esclusivamente della creatività e dell'impegno dei suoi volontari, ai quali rivolgo il mio sentito ringraziamento.

A partire da quest'anno cominciando da questa Festa, avrà inizio in collaborazione con alcuni ristoratori il progetto "Scorzè da gustare" "Gusto fuori Mostra": un itinerario gastronomico facente tappa nei vari ristoranti del nostro Comune con menù a prezzi promozionali che includono i prodotti del territorio, come: l'Asparago IGP e le Fragole, il Biso De Co di Peseggia, in estate il Pomodoro di Cappella e in autunno il Radicchio Rosso IGP.

Il proporre un itinerario del gusto è nato dall'incontro tra il Comune di Scorzè e l'Assessorato alla Cultura dopo la mostra in onore di Antonio Beni, suggerendo l'idea di promuovere tramite la cultura artistica e gastronomica le radici del nostro territorio.

Anche quest'anno la Festa dell'Asparago e della Fragola sarà ricchissima di iniziative e arena ideale per confrontare, conoscere ed apprezzare la sensazionalità di una località ancora tutta da scoprire.

Questa 37º edizione della Festa dell'Asparago è stata finalmente inserita nel cartello Unpli "Germogli di Primavera" che raggruppa il Consorzio di Cimadolmo e il Consorzio di Badoere, di cui Gardigiano fa parte, e si sviluppa in varie tappe nelle province di Venezia e Treviso. Con questa premessa mi unisco a tutti i soci della Pro Loco nel ringraziare gli sponsor che ci sostengono e che credono nel nostro operato e per augurare buon divertimento a quanti visiteranno la nostra Festa.

Lorenzo Michielan

Presidente Pro Loco di Scorzè































di Busatto Stefano

IMPIANTI ELETTRICI CIVILI ED INDUSTRIALI
AUTOMAZIONI ANTINCENDIO ANTIFURTO
INSTALLAZIONE PER C.E.D.
E CONDIZIONAMENTO
INSTALLATORE AUTORIZZATO CAME

Wia Rossini, 46 - GARDIGIANO di Scorzè (VE) - Tel. 041.449984

Samo giunti alla 37º edizione di una festa diventata ormai un appuntamento fisso, consoidato ed irrinunciabile, all'interno della vita dei cittadini di tutto un territorio e, inoltre, di notavole importanza nel panorama delle manifestazioni di promozione dell'asparago IGP. Proprio a Peseggia il 21 Marzo scorso, alla Festa di Primavera presso il CEOD, ho ricordato come questo Comune, con le sue frazioni, è ricco di eccellenze della terra e "fiore schiello" della Provincia per essere crocevia e punto di incontro di alcune delle colture portanti del nostro territorio: l'asparago, la fragola, il famosissimo biso, il pomodoro et I più importante, il radicchio! In tempi di innegabile difficoltà, di riduzione drastica di msorse e di incertezza di ciò che sarà il futuro è bello incontrare persone animate da tanto entusiasmo per l'amore verso la propria terra ed i frutti che essa dona; realizzare una così importante ed impegnativa manifestazione richiede agli organizzatori una notevole dose di coraggio e di smisurato amore per il proprio territorio, amore per la propria tradizione e per la proprie radici culturali e di appartenenza ad una grande terra veneziana. Il prodotto promuove, anche dal punto di vista turistico, il territorio ed il territorio, di riflesso, valorizza prodotto: abbiamo bisogno di questi momenti di Festa sia per apprezzare tutto ciò che di appartiene ed esserne orgogliosi ma anche per far conoscere ed apprezzare, a fum colors che saranno ospiti a Scorzè in questi giorni, le genuine produzioni agroalimentari di qualità. E un onore ed un privilegio per la Provincia di Venezia offrire il proprio Patrocinio a questa manifestazione ed a tutti quei volontari che, gratuitamente, la rendono possibile Buon lavoro, buon divertimento e ... buon appetito!

Lucio Gianni

Assessore Provinciale Agricoltura Attività Produttive – Pro Loco





GARDIGIANO di SCORZÈ (VE)

Via Moglianese, 28 Tel. 041.5830203



MOGLIANO V.TO (TV)

Via Roma, 2 - Tel. 041.5901042 Vicino sottopasso e Stazione FS



SALONE

Antonella

Parrucchiera per Signora

Via Vecchia Moglianese, 33 - Tel. 041.448220 30030 GARDIGIANO DI SCORZÈ (VE)

Comune di Scorzè

mostra dell'Asparago e della Fragola di Gardigiano è giunta alla 37 esperante dell'Asparago e della Fragola di Gardigiano è giunta alla 37 esperante dell'Asparago e della Fragola di Gardigiano è giunta alla 37 esperante dell'Asparago e della Fragola di Gardigiano è giunta alla 37 esperante dell'Asparago e della Fragola di Gardigiano è giunta alla 37 esperante dell'Asparago e della Fragola di Gardigiano è giunta alla 37 esperante dell'Asparago e della Fragola di Gardigiano è giunta alla 37 esperante dell'Asparago e della Fragola di Gardigiano è giunta alla 37 esperante dell'Asparago e della Fragola di Gardigiano è giunta alla 37 esperante dell'Asparago e della Fragola di Gardigiano è giunta alla 37 esperante dell'Asparago e della Fragola di Gardigiano è giunta alla 37 esperante della 18 esperante dell da tempo, una aspettativa per il territorio del comune e per quella comune Essarago sono tra i primi prodotti della natura dopo la lunga pausa a de torna a mostrare tutta la sua bellezza e la sua forza, evidenzando asono dell'uomo ed il suo amore per la terra, possano arrivare ad offrire dei producti dei alla salute, che soddisfano il palato ma soprattutto che mettono in moto l'economic mia e gastronomica. In questi momenti di difficoltà economica, valorizzare i prodomi della terrerecoresentare una valida spinta propulsiva all'economia di mercato e una garanza di la conomia anche per i giovani. Fino a qualche anno fa i lavori della terra erano rimasti appannaggio sale and argam, delle persone che avevano una tradizione di lavoro, oggi, le difficoltà contingenti alla terra come a una sicurezza non solo per il lavoro ma anche per la salute. La festa di Sandigiano promugye e rivaluta dungue l'impegno degli agricoltori che sono attenti a mantenere. support previsti dal marchio Asparago di Badoere I.G.P. del quale l'asparago di Gardigiano ha lancre di fregiarsi, ma pone l'accento anche sull'impegno della Pro Loco, dei suoi volontari e di taxonscono questa valorizzazione adoperandosi perché la manifestazione riesca al meglio. E un impegno non indifferente questo, che richiede fatica e tempi lunghi di preparazione e a assombilità. È grazie a questi volontari, se ogni anno in questo paese accorrono visitatori ser ammirare l'esposizione dei bellissimi prodotti dei campi, per degustare i piatti tipici e per more delle manifestazioni ad essa collegate. Per questo importante impegno, un ringraziamento particolare da parte dell'Amministrazione Comunale che è ben consapevole del valore de lavoro di sinergia e di come esso sia importante per i cittadini di Gardigiano ma anche per mmagine del Comune di Scorzè.

CAssessore all'Agricoltura Angelo Michielan Il Sindaco Giovanni Battista Mestriner



ICQUISTO AUTOVEICOLI INCIDENTATI E VENDITA RICAMBI USATI - RITIRO A DOMICILIO FECCUL DA DEMOLIRE - PRATICA PER RADIAZIONE AL P.R.A. DELLE TARGHE E LIBRETTI Asparagi - breve storia



La parola "asparago" in greco indicava ogni tipo di germoglio. L'univa verdura di cui si mangiano soltanto le gemme ha preso in seguito il nome di asparago.

Scoperti inizialmente in terreni sabbiosi, lungo i fiumi nei paesi rivieraschi del bacino del Mediterraneo, sono in seguito stati coltivati in vari paesi dell'Europa settentrionale, specie in Olanda, da dove ci giungono i caratteristici asparagi bianchi.

Bello a vedersi, con punte tondeggianti che si colorano di un tipico viola, l'asparago olandese è dolce e delicato, ma assai meno gustoso dell'asparago verde tipico dei nostri climi. L'asparago italiano, che nasce selvaggio in due varietà assai note: "selvatico" e "cime di rovo", è stato in seguito coltivato e selezionato in diverse varietà che prendono il nome dalle località da cui derivano: Tivoli, Bassano, Novara, Milano e Cremona. Non mancano tuttavia in Italia asparagi bianchi coltivati in prevalenza in Piemonte.

La stagione migliore per l'asparago è aprile-maggio. Ma se vogliamo sfruttare tutte le qualità terapeutiche, dobbiamo attendere l'inizio dell'autunno per raccoglierlo.

Non è un segreto per nessuno ed è noto fin dall'antichità che l'asparago è un potente diuretico, utile specialmente quando il calo diuretico è collegato ad affezioni cardiache. La tradizione popolare lo indica utile anche nei catarri bronchiali e nella tisi polmonare.

Forse coloro che apprezzano e consumano questo delizioso vegetale saranno lieti di sapere che la stessa parte usata in cucina, cioè il "turione", può essere utilizzata per decotti, sciroppi o tinture.

Non buttate mai via l'acqua di cottura degli asparagi, ma utilizzatela subito (non si conserva) per brodi vegetati e per qualsiasi tipo di minestra, crema o risotti.

Il suo contenuto calorico (25 calorie per 100 gr) lo rende ricercato nelle diete e nell'alimentazione degli anziani.





POSA IN OPERA PAVIMENTI E RIVESTIMENTI

Via Campocroce, 33/A - Gardigiano di Scorzè (VE) Tel. 041448687



GARDIGIANO di Scorzè (VE)

Via Moglianese G., 172 - Tel. 041.5830704 - Fax 0415839511



Antipasti

Porchetta, sopressa Prosciutto crudo e mozzarella

Primi Piatti

Spaghetti al ragù di verdure Bis risotto di fragole ed asparagi

Sgroppino alla fragola

Secondi Piatti

Carré farcito con asparagi Involtini con asparagi affogatl su un letto di crema di fragole

Contorni

Patate fritte, funghi trifolati, fagioli ed insalatina verde

Dessert

Torta di fragole Caffè - vino e acqua minerale

Prezzo euro 25,00

Per info e prenotazioni:

Obbligatoria la prenotazione entro mercoledì 8 maggio, ai responsabili all'interno dello stand, o telefonando a Roberto 338.7723753 • Bruno 347.1227264



Da oggi c'è una sola polizza per tutti i tuoi veicoli.

MULTIVEICOLO di Fata



Luca Bonaldi

Sede Operativa: 30035 Mirano (VE) - Via Porara, 69 Cell. 348.3402631 - Tel. 041.430033 - e-mail: fatamirano@alice.it

Gelaio artigianale

Tel. 041 445768 - Cell. 328 2939928 ---

Via Noalese 49/C - | Via Roma 150 | P.zza De Gasperi 10 31059 Zero Branco (TV)

30030 Salzano (VE)

31023 Resana (TV)

DEEP 'N' DANCE



Per informazioni potete contattarci al nr 335 293225 / 338 5619904 oppure visitate il nostro sito www.martinadeepanddance.it



Ore 18,30 Spritz Hours.

Apertura stand enogastronomico con specialità a base di asparagi e non solo... pizzeria e prosciutteria con birreria e fornito angolo di dolci e gelati (cucina e pizzeria anche per esportazione).

Ore 19,30 Cena della scuola dell'infanzia
"TUTTI A TAVOLA".

Ore 20,00 Apertura Pesca di Beneficenza per le opere parrocchiali.

Ore 21,00 Musica e ballo con l'orchestra spettacolo "ORIANNA E LORIS" (ingresso libero).

Ore 22,00 "HAPPY PIZZA: dieci di sera e cinque di pizza" - TUTTE LE PIZZE A 5 EURO.



Ore 15,00 Pomeriggio in GIOSTRA sconto 50%

Ore 18,30 Spritz Hours.

Apertura stand enogastronomico con specialità a base di asparagi e non solo... pizzeria e prosciuteria con birreria e fornito angolo di dolo e gelati (cucina e pizzeria anche per esportazione).

Ore 21,00 Musica e ballo con l'orchestra "RIGADRITTO" (ingressa liberal)

Ore 22,00 "HAPPY PIZZA: dieci di sera e compadi pizza" - TUTTE LE PIZZE A S ELIPIO





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

Show room: Gardigiano di Scorzè (VE) - Via Moglianese, 13 Tel. 041.449031 - Fax 041.5839035

falcon.serramenti@libero.it - www.falconserramenti.



AGRIMACCH snc

Via Castellana, 86 - Martellago (VE) Tel. 041 5401030 - www.agrimacch.it

Qualità



Servizio





H cliente è al disopra di tatte

La cura degli ambienti crea un'atmosfera piacevol perfetta per un pranzo di lavoro o una cena tra

Tia Venezia 74 - 31037 Scorzó (VE) - Fel. 1-1-1--Cell. 339.2930448 - Émail: pizzerianydesegen





SOCIETÀ AGRICOLA

EREDI BULEGATO EMANUELE

OUC SEMBLINE

Progettazione, realizzazione, manutenzione aree verdi e giardini Potature e cure professionali di piante ad alto e medio fusto.

Via Molino, 126 - Campocroce di Mogliano V.to (TV) Tel. e Fax 041.5947916 - Cell. 338.977

Asparagi con uova



11/2 kg. asparagi - 6 uova - parmigiano - 100 gr. burro - sale,

Pulire, lavare e cuocere gli asparagi buttandoli nell'acqua salata bollente.

Quando sono pronti scolarli delicatamente con una ramaiola e appoggiarli si
un tovagliolo pulito.

Chiudere i lembi del tovagliolo per mantenere gli asparagi caldi.

Cuocere le uova in una padella con una noce di burro. Sciogliere il rimanenti burro in un altro pentolino.

Disporre gli asparagi in un largo piatto da portata dividendoli in sei mazzett con le punte rivolte verso il centro del piatto.

Spolverarli di parmigiano e irrorarli di burro sfuso. Sopra ogni mazzetto de porre un uovo fritto. Servire subito,



Carni sane di "Casa Nostra"

Pascoli del Veneto di Venezia

MACELLERIE E GASTRONOMIE

30037 SCORZÈ (VE) - Via Padova, 45 Tel. 041.5849161 - Fax 041.5845134 - 041.5840220 pascoliverdi@libero.it









carrozzeria

- Soccorso Stradale 24h
- Auto Sostitutive
- Lavaggio Tappezzerie
- Trattamento Antibatterico Climatizzatori
- Verniciatura Sedili in Pelle
- Riparazione e Sostituzione Parabrezza
- Oscurazione Vetri
- Gestione Pratiche Assicurative

La nostra azienda utilizza prodotti a basso impatto ambientale e si autoproduce energia pulita con fotovoltaico

Via Moglianese, 178 - Gardigiano di Scorze Tel. 041.449111 - Fax 041.8945122 www.carmoglianese.it - mail: service@carmoglianese.it



37 Scorzè (VE) Castellana, 27/29 041,445,396 First 041,584,50,10

347.9085621

San Ferdinando

Bar - Trattoria

Specialità carne alla brace

www.locandasanferdinando.com info@locandasanferdinando.com



31017 Levada (PD) via Pignan, 11 Tel./Fax 049.9350441 Cell. 346,8499654



FALIER MARMI

AVORAZIONE MARMIE GRANITI

Via Moglianese, 45 - 30037 Scorzè (Ve) Tel. e Fax 041.5841035

Garden Garden

Movimento terra · Prestazioni di servizi Realizzazione e manutenzione aree verdi Impianti di irrigazione di Carpin Gianluca

Via Moglianese, 69 - 30037 Gardigiano di Scorzè (VE) Gianluca 328 1212053 - Angelo 335 6147023 Fax 041 449572 - E-mail: gianlucacarpinolibero.it

Perla d'Oro



COMPRO ORO

TRASFORMA IL TUO ORO E ARGENTO

vecchio, rotto, fuori moda
o dimenticato nel cassetto

IN DENARO CONTANTE

Presentandovi con questo biglietto riceverete un

5%

aggiuntivo sul valore totale

Negozio di Scorzè cell. 345.1101702

Negozio di Treviso cell. 349.1321479

perladoro8@gmail.com



MAGGIO

Domenic

Pranzo della Mamma

Antipasti

Tortina saporita Asparagi alla ligure Mouse uova e asparagi

Primi Piatti

Risotto di fragole Tagliatelle agli asparagi

Secondi Piatti

Filetto alle erbe aromatiche Cosciotto di pollo ai ferri

Contorni

Patate fritte - Insalatina verde Funghi misto bosco Sgroppino alla fragola

Dessert

Dolce di fragole

Caffè - vino e acqua minerale

Prezzo euro 22,00

Per info e prenotazioni:

Obbligatoria la prenotazione entro venerdi 10 maggio, ai responsabili all'interno dello stand, o telefonando a Roberto 338,7723753 • Bruno 347.1227264

UTENSILERIA IDRAULICA MATERIALE ELETTRICO





SIMONE ZOTTARELLI

31021 Mogliano Veneto (TV) - Via Prà dei Roveri, 6
Tel. 041.590.13.84 - E-mail: zottarelli@ascom.tv.it



Distribuzione semilavorati alimentari: Sorbetti, Creme, Granita; 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
Partita Iva: 04347220263 – Codice Fiscale: STRLSN83D13F443H

Sformato di asparagi

Ingredienti:

1½ kg. asparagi - 3 uova - 1 cucchiaio di farina ¼ l. latte - ½ bicchiere di panna da cucina 100 gr. burro - parmigiano - pangrattato - sale - pepe.

Pulire e lavare gli asparagi. Lessarne interi ½ kg., tagliare le pu

te ai rimanenti e metterle da parte, dividere in pezzetti la parte tenera rimasta e bollirla in acqua salata.

A cottura ultimata, scolarli e passarli nel passaverdure. Bollire a parte anche le punte. Sciogliere in un tegamino 50 gr. di burro, aggiungere la farina e farla colorire leggermente e, poco alla volta sempre mescolando, incorporare il latte caldo.

Salare e, quando la salsa sarà dive-

nuta omogenea, toglierla dal fuoco e aggiungere la panna, cucchiai di parmigiano grattugiato e i tuorli d'uovo. Comple re con purea di asparagi, le puntine di asparagi e una spolrata di pepe.

Montare a neve le chiare d'uovo e unirle delicatamente al composto.

Versare il tutto in uno stampo da sformato che entri nella pentola a pressione oppure nella scodella apposita ben imburrata e spolverata di pangrattato.

Mettere due dita di acqua nel fondo della pentola a pressione, appoggiare lo stampo, chiudere il coperchio e

far cuocere dal fischio circa 15 minuti. Lasciare riposare finche sformato si sarà intiepidito, poi rovesciarlo sul piatto da portat Nel frattempo si saranno lessati anche gli asparagi interi. Scolarli, condirli con burro fuso e guarnire lo sformato.



Tronchin

agricoltura compostaggio edilizia

Tronchin Srl

Via Canaletto, 38 Gardigiano di Scorze 30030 (Ve) Tel/Fax 041 449315



Agriturismo da Lauretta e Vittorino

Aperto da giovedi a domenica Si accettano prenotazioni

Specialità tipiche

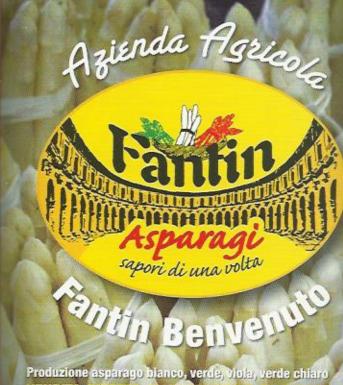
dell'azienda: insaccati caserecci

Via Frattin, 52 - Gardigiano di Scorzè - Tel. 041.448273

azlenda agricola vival

Danesin Maguolo

Azienda agricola vivai Maguolo Mirca e Danesin Massimo Via Tarù, 12 - 30174 Zelarino Venezia - cell. 348 2225402 info@danesinmaguolo.it - www.danesinmaguolo.it



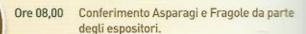
Produzione asparago bianco, verde, viola, verde chiaro
VENDITA VINETTA ALPINEROSSO E AL DETTAGLIO
Azienda aderente al Consorzio dell'Asparago di Badoere IGP







Via Badoere, 20 - 31036 ISTRANA (TV) - Tel. 0422.73221 cell. 348.2648737 - benvenuto.fantin@email.it



Ore 09,15 Esposizione MACCHINE AGRICOLE VECCHIE E MODERNE. 1º Raduno e Mostra Auto d'Epoca e

Sportive organizzato da Autofficina D&D MOTORS di Gardigiano.

Ore 11,00 Inaugurazione della 37[^] Festa dell'Asparago e della Fragola, con la presenza delle autorità comunali, provinciali e regionali e con la partecipazione della Banda "L. SCATTOLIN" di Zero Branco.

Ore 11,15 Saluto alle Autorità ed agli espositori.

Apertura stand enogastronomico con Ore 12,30 specialità a base di asparagi e non solo... pizzeria e prosciutteria con birreria e fornito angolo di dolci e gelati (cucina e pizzeria anche per esportazione).

> Pranzo Speciale FESTA DELLA MAMMA (su prenotazione).

Pranzo speciale 1º RADUNO AUTO D'EPOCA (su prenotazione).

Ore 18,00 Spritz Hours.

> Apertura stand enogastronomico con specialità a base di asparagi e non solo... pizzeria e prosciutteria con birreria e fornito angolo di dolci e gelati (cucina e pizzeria anche per esportazione).

Ore 20,00 Esibizione di ballo della scuola "ELENA DANZE" dei maestri GIRELLA a seguire serata con disco liscio.

Ore 22,00 "HAPPY PIZZA: dieci di sera e cinque di pizza" - TUTTE LE PIZZE A 5 EURO.





CAFFÉ NOSTRO snc di Luisetto Massimo e Andrea Via Monte Ortigara, 5 - Scorzè (VE) - Tel. 041.4453 Fax 041.5847652 - E.mail: caffenostro@gmail.com



Via Moglianese G., 88 - GARDIGIANO DI SCORZÈ - Tel. 041 44967 Aperto dalle ore 18,00 alle ore 21,30 - CHIUSO LUNEDI

GATTO IMPIANTISEL

Progettazione e installazione

Impianti elettrici civili e industriali

Antifurto e antincendio

Automazioni e domotica

Impianti di condizionamento





Gardigiano SCORZÉ (VE) - Via Sbrojavacca, 24 Tel. 041.449409 - E.mail: info@gattoimpianti.it



parrucchiere

per appuntamento: dal martedi al venerdi orario continuato: sabato



8.30 - 12.30 / 15.00 - 19.30 8.00 - 17.00

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





VARIETÀ DITORTE-MILLEFOGLIE-BAVARES Bresciane - dolci dietetici - torte con Personaggi disney e con foto Specialità pasticceria mignon esalata Servizi matrimoni - cresime - battesimi

Chiuso il Lunedi SCORZÈ (VE)

Via Venezia 72 - Tel. 041.5840754 Via Cercariolo 45 - Tel. 041.445963



Vendita al minuto: GIARDINAGGIO - MANGIMI - CONCIMI - COLORI

VENDITA E CONSEGNA A DOMICILIO DI LEGNAME DA ARDERE E DERIVATI - PELLET **VENDITA FIORI E PIANTE**

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



TRATTORIA

da Fabio e Marina

Specialità Carne e Pesce

Via Nuova Moglianese, 46 30030 Gardigiano di Scorzè (Venezia) Tel. 041,449254



EDILVERDE s.r.l.

- Materiali edili
- · Arredamento da giardino
- Autotrasporti con servizio grù
- . Ceramiche Arredo Bagno
- Caminetti e Stufe Ferramenta

Wia Pesare, 5 - 31022 PREGANZIOL (TV) - Tel. 0422.330276 - Fax 0422.639063 www.edilverde-srl.it - e-mail: edilverdesrl@virgilio.it



Primo Piatto

Tagliolini al prosciutto e limone

Secondi Piatti

Fantasia di prosciutto crudo e mozzarella di bufala con sott'olio

Dessert

Torta di fragole

Sgroppino alla fragola

Caffè - vino e acqua minerale

Prezzo euro 25,00

Per info e prenotazioni:

Obbligatoria la prenotazione entro lunedi 13 maggio, ai responsabili all'interno dello stand, o telefonando a Roberto 338,7723753 • Bruno 347,1227264 MAGGIO



CASA del PARMIGIANO Srl

di Primo e Guerrino Salin

Formaggio - Burro - Salumi - Pane - Frutta - Verdura Prodotti buoni e genuini per tradizione con gastronomia e servizio a domicilio

Via Paruta 10/12 - tel. 041.987126 - MESTRE (VE)



Asparagi all'agro

Ingredienti:

11/2 kg. asparagi - olio d'oliva - limone - sale.

Pulire e lavare gli asparagi.

Farli bollire in abbondante acqua salata, scolandoli ancora un po' al dente. Asciugarli in un tovagliolo pulito, poi disporti in un piatto da portata. Frullare l'olio d'oliva con il limone e il sale e versare la salsa sulle punte degli asparagi. Servire tiepido.



Vendita al pubblico ITRIA **BIJOUX**

SPACCIO:

a prezzi di fabbrica

a partire da € 1,00

bigiotteria uomo donna, articoli da regalo, riparazioni e restauri

Orario: lunedi - martedi 9.00 / 12.00 - 14.00 / 19.00 mercoledi - giovedi 9,00 / 12,00 - 14,00 / 16,00

Telefonate, e anche fuori orario Vi presenteremo senza alcun impegno le nostre creazioni Via G. Galilei, 13 - Zona Artigianale - Mogliano V.to - Tel. 041.5900718 - Fax 041.5904455



Ore 18,30 Spritz Hours.

Apertura stand enogastronomico con specialità a base di asparagi e non solo... pizzeria e prosciutteria con birreria e fornito angolo di dolci e gelati (cucina e pizzeria anche per esportazione).

Ore 19,00 Cena della Scuola Primaria "TUTTI A TAVOLA".

Ore 22,00 "HAPPY PIZZA: dieci di sera e cinque di pizza" - TUTTE LE PIZZE A 5 EURO.





Ore 18,30 Spritz Hours.

Apertura stand enogastronomico con specialità a base di asparagi e non solo... pizzeria e prosciutteria con birreria e fornito angolo di dolci e gelati (cucina e pizzeria anche per esportazione).

Ore 20,30 Cena a tema dedicata al PROSCIUTTO DI SAN DANIELE, aperta a tutti (gradita la prenotazione).



Ore 22,00 "HAPPY PIZZA: dieci di sera e cinque di pizza" - TUTTE LE PIZZE A 5 EURO.

Vini sfusi · Vini in bottiglia · Grapperia Confezioni regalo · Cesti · Sfiziosità alimentari Birre artigianali · Whisky Torbati · Grandi Rus

Cantina - Enoteca



Scorzè (VE) Via Venezia 120/A - Tel. e Fax 041.4452. E-mail: enoteca.lacastellana@libero.it - Chiuso Lur



di Manente Severino & C.



"PAVES" PAVIMENTI PER ESTERNI



MANUFATTI IN CEMENTO MATTONI ISOTERMICI IN ARGILLA ESPANSA

F.IIi MANENTE s.n.c. - Via Moglianese, 196 - Gardigiano di Scorz Tel. 041.449034 - Fax 041.449266









Centro revisione autoveicoli autorizzato M.C.T.C.

Vetture sostitutive

Vendita e assistenza vetture

Veicoli commerciali e industriali

Collaudi ARPAV

Carrozzeria

Soccorso stradale

Elettrauto

Ricarica aria condizionata

Vettura noleggio

Servizio diesel

Gommista

Impianti a gas









Via Moglianese G., 152

Gardigiano di Scorzè (VE)

Tel. 041.449003 - Fax 041.449602 email: o.giusto@virgilio.it www.officinegiusto.com

SIAMO CONVENZIONATI CON LE MAGGI SOCIETÀ DI AUTONOLEGGIO:

SAVARENT - LEASYS (autovetture e autoc EUROPCAR - LEASEPLAN LOCAT RENT SPA - TARGA FLEET MANAGEMENT (autovetture e autocara ARVAL - ALD - CAR SERVER - CAR FUI



MOROSSI GIOVANNI



Accessori
Vendita e riparazione
cicli-ciclomotori & scooter

Via Moglianese vecchia, 49 - tel. 041.2436957 GARDIGIANO di Scorzè - VE

SERVIZIO



Malagull



aprilia

Via Barbiero 54 e Via Roma 127 (Vicino alle scuole) Mogliano Veneto (TV) - cell. 333 7507116



Il mercato della frutta e verdura

Anche prodotti a km zero

MERCOLEDÌ dalle ore 8.00 alle ore 13.30 SABATO dalle ore 8.00 alle ore 14.30

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

Siamo presenti nei mercati di MARCON il martedi e FAVARO il giovedi





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

PRODOTTI PER AGRICOLTURA E GIARDINAGGIO RACCOLTA CEREALI - BOMBOLE G.P.L. LEGNA DA ARDERE E PELLETS

Via Moglianese, 32 MARTELLAGO - VE tel. 041 448017

fax 041 5839609

cell. 335 5665913 Maurizio cell. 335 5665912 Franco









SCATTOLIN LUIGI

ELETTRODOMESTICI MOBILI TV COLOR HI-FI RADIO



RIO SAN MARTINO di Scorzè (VE)

Via Onaro, n° 59 - tel. 041 445149

Lavoriamo i tuoi terreni con tecnologie e macchine all'avanguardia. Spianature al Laser. TRASPORTO CONTO TERZI

griservice s.n.c.

Via Rossini, 10 - Tel. 041.449364 Gardigiano di Scorzè (VE)

Lattoneria Cagnin srl

Lattonerie - Fornitura e posa in opera grondaie



Via Capitello, 32 - S.TROVASO DI PREGANZIOL (TV) Cell. 336,469192 - 333,4557062



Tronchin Ampelio

Mantaggia antifurti e autoradio - Installazione e riparazione impianti aria condizionati

Via Galilei, 4/a - Mogliano V.to (TV) Tel. 041.5937259 - Cell. 339.6131496

-MARIN









CHIMICA DELLA PERFEZIONE

Va Meucci, 2 - 31021 Mogliano Veneto - TV - T. 041, 598,7011 - F. 041, 598,7020 www.marinstyle.it/eu - info@marinstyle.it

TERMOIDRAULICA RIPARAZIONI

Giusto Silvano di Giusto Silvano & C. snc

INSTALLAZIONE IMPIANTI RISCALDAMENTO IDRICO - SANITARI CONDIZIONAMENTO GAS - ANTINCENDIO IRRIGAZIONE - VAPORE SERVIZIO ASSISTENZA MANUTENZIONE

Via Marini,15 30030 Gardigiano di Scorzè (VE) Tel, 041/449240 - Fax 5839021 Ler tutto il periodo
della manifestazione funzionerà
lo Stand Gastronomico
con grigliate, frittura mista di pesce,
Lizzeria, Enoteca, Lrosciutteria
con saporito prosciutto di San Daniele,
ottima Birra Artigianale alla spina, Gelateria,
vendita asparagi e fragole tutte le sere.

Info: 338.7723753



CARPIN S.C.I.

Via don Bosco, 26/A - Gardigiano di Scorzè (VE) - Tel. 041.448558
Fax 041.5839133 - www.carpinautogru.it - e-mail: info@carpin.it





DA' UNA MANO A CHI LAVORA

SCORZÈ (VE)

Via Padova, 20 - Tel. 041.445941 - Fax 041.5849274



MAGGIO

Antipasti

Involtini di Prosciutto San Daniele e formaggio Prosciutto San Daniele ed asparagi in foglia Bruschetta, cestino mimosa

Secondi Piatti

Costata di manzo alla piastra (6 etti)

Contorni

Verdura cruda e patate fritte

Sgroppino alla fragola

Dessert

Torta di fragole

Caffè - vino e acqua minerale

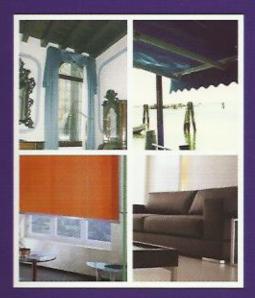
Prezzo euro 25,00

Per info e prenotazioni:

Obbligatoria la prenotazione entro mercoledì 15 maggio, ai responsabili all'interno dello stand, o telefonando a Roberto 338,7723753 • Bruno 347,1227264



tende da interni - tende da sole tende tecniche - tappezzerie - zanzariere



Nuova Tappezzeria Longo Snc Sede e Showroom Via Calabria 76 Mestre (VE) - tel. 041.916916 info@tappezzerialongo.com - www. tappezzerialongo.it

Asparagi al forno

Ingredienti:

1,300 kg. asparagi - 6 uova - 150 gr. fontina 3 cucchiai di panna - 80 gr. burro - 2 cucchiai di parmigiano sale - pepe.

Tagliare la parte tenera degli asparagi, lavarli e bollirli in acqua salata.

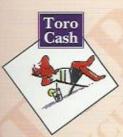
A cottura ultimata, scolarli delicatamente con una ramaiola e deporti in una pirofila imburrata. Coprirli con il formaggio tagliato a cubetti e qualche fiocchetto di burro. Mettere la pirofila in forno a media temperatura.

Nel frattempo sbattere le uova con sale e pepe. Versarle in un tegame con una noce di burro e farle rapprendere sempre mescolando. Prima di toglierle dal fuoco aggiungere la panna e il parmigiano grattugiato.

Si dovrà ottenere un composto morbido e omogeneo. Togliere gli asparagi dal forno e versarvi sopra le uova strapazzate. Servire subito.



TOROASSICURAZIONI





Sub Agenzia di Scorzè

TORO

Via venezia, 57 - Scorzè (VE)
Tel. e Fax 041.445809 - ORARIO POMERIDIANO



MACELLERIA da LELE

via Visinoni, 5/a Zelarino (VE) tel. 041 907861



MOTO - SCOOTER

NUOVO E USATO - PREPARAZIONI E ASSISTENZA RICAMBI - CASCHI - ABBIGLIAMENTO - LUBRIFICANTI VENDITA AL DETTAGLIO E INGROSSO

Mogliano Veneto - Via Pra' dei Roveri, 10/12 - Tel/Fax 041.5902218 www.guidomoto.it - mail: negozio@guidomoto.it



...una grande selezione di pizze e birre. forno a legna.

ampio parcheggio e grande terrazza estiva

Club Sandwich - Panini - Toast Cocktail - Long Drinks







SEMPRE APERTO



Ore 18,30 Spritz Hours.

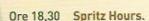
Apertura stand enogastronomico con specialità a base di asparagi e non solo... pizzeria e prosciutteria con birreria e fornito angolo di dolci e gelati (cucina e pizzeria anche per esportazione).

Ore 20,00

A TUTTA PIZZA.....
(Naturalmente
con forno a legna).
Serata a tema organizzata
dalla Pizzeria TITTY.



Glovedi 16 MAGGIO



Apertura stand enogastronomico (non grigliate), pizzeria e prosciutteria con birreria (cucina e pizzeria anche per esportazione).

Ore 20,00

3^ Edizione CENA DELLA COSTATA (su prenotazione).



Ore 22,00

"HAPPY PIZZA: dieci di sera e cinque di pizza" - TUTTE LE PIZZE A 5 EURO.



Acqua - bibite - Vini - Birre - Liquor

Via Moglianese, 146 - Gardigiano di Sco



Scorzè (VE) - Via Castellana, 24/C - Tel. 041.445649 - 041.445



AZIENDA AGRICOLA MILANI

Di Milani Maurizio, Orazio e Renzo

Società semplice

Sede legale principale: Via Milan, 53 - 31059 Zero Branco (TV) Tel. 0422 97 87 74 - Fax. 0422 48 78 12



e-mail: allevamentomilani@libero.it

Crostoni con gli asparagi



Ingredienti:

1 kg. asparagi - 1 confezione di sottiette - burro sale - 12 fette di pane a cassetta.

Tagliare la parte tenera degli asparagi, lavarli e cuocerli al dente in acqui salata. Scolarli e metterli ad asciugare.

Tostare o friggere le fette di pane a cassetta ed allinearle sulla placca di forno imburrata. Mettere sopra ogni fetta un mazzetto di asparagi, irrorar di burro fuso e coprirli con una sottiletta.

Lasciare i crostoni in forno caldo per qu'alche minuto e servire appena l sottiletta sarà fusa.



dal sole e dalla terra energia e calore

Fotovoltaico · Solare Termico Biomassa · Legna · Pellets · Tronchetti

Via San Donato, 2 - Gardigiano (VE) Tel. 041.449047 - Fax 041.449344 - E.mail: info@conenergia

AUTOFFICINA CARRERA s.n.c.



di Favaro Michele e Venturin Stefano

Via Moglianese, 182 - Gardigiano (VE) - Tel. 041 5830243

Società Cooperativa Agricola a.r.l.

La Reginetta



Produzione e Commercializzazione Prodotti Ortofrutticoli

La Reginetta

DOVE CI TROVATE

Magazzini

Gardigiano di Scorzé (VE) Via Moglianese, 93 - Tel, 041,5830079

> Chirignago (VE) Via Miranese, 239 a/B

Toreselle di Piombino Dese (PD) Via Massari, 1/A

Ai mercati settimanali di:

Mirano: lunedì - Scorzè: martedì - Peseggia e Trebaseleghe: mercoledì Naale: giovedì - Mogliano sul Terraglio: venerdì tutta la giornata - Spinea: sabato CORSI DI BALLO LISCIO E LATINO AMERICANI

LEZIONI PERSONALIZZATE DI PERFEZIONAMENTO

PREPARAZIONE ALLE COMPETIZIONI





CORSI DI HIP HO

E DANZA MODERN PER RAGAZZE E RAGAZ

sseciazione pertiva Tena Danze

Tel. 330.246205 - 347.5775525 - www.elenadanze.it



BEPI & LINA

PESEGGIA CENTRO



disprietima@tiberolit Frudta e vendura



Venerdi 17 MAGGIO

Ore 18,30 Spritz Hours.

Apertura stand enogastronomico con specialità a base di asparagi e non solo... pizzeria e prosciutteria con birreria e fornito angolo di dolci e gelati (cucina e pizzeria anche per esportazione).

Ore 21,00 Serata danzante con la Band dei ROLLIN' DOLLY che propone il meglio della DISCO DANCE MUSIC anni 70's 80's 90's (ingresso libero).

Ore 22,00 "HAPPY PIZZA: dieci di sera e cinque di pizza" - TUTTE LE PIZZE A 5 EURO.

Sabato 18 MAGGIO



Ore 15,00 Pomeriggio in GIOSTRA sconto 50%.

Ore 18,30 Spritz Hours.

Apertura stand enogastronomico con specialità a base di asparagi e non solo... pizzeria e prosciutteria con birreria e fornito angolo di dolci e gelati (cucina e pizzeria anche per esportazione).

LA GROW SO GUES

Ore 21,00 SERATA DI BALLO
DEDICATA ALLE DANZE
CARAIBICHE.

Animazione con la scuola "La Crew De Cuba".

Esibizioni, balli di gruppo

e mini-lezioni dei primi passi di salsa cubana, bachata, merenguealli.

Ore 22,00 "HAPPY PIZZA: dieci di sera e cinque di pizza" - TUTTE LE PIZZE A 5 EURO.



Dipinture edili e industr Rasature a ca Impermeabilizzazioni terra; Ripristino condon

Via San Donato, 13 - Gardigiano di Scorzè (VE) - Cell. 328.73244





www.smaniaideecasa.it

MARTELLAGO Via Castellana, 40/M (VE) Tel. 041 5400265 <u>OLMO</u> Via D. Minzoni, 18 (VE) Tel. 041 907351



Agenzia Immobiliare

www.domus-nova.net

TREBASELEGHE (PD) Tel. 049 9386060

ZERO BRANCO (TV) Tel. 0422 978895

MARTELLAGO (VE)

Via Castellana, 2 Tel. 041 5402940 domusnovamartellago@alice.it

Florden Florsas.
Flore RERIA
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





Crostata di asparagi

Ingredienti:

800 gr. asparagi - 3 uova - 1 confezione di panna da cucina stessa quantità di latte - parmigiano- sale - pepe - noce moscata burro - pasta brisé (250 gr. di farina - 100 gr. burro - ½ bicchiere di acqua tiepida - sale).

Tagliare la parte tenera degli asparagi, lavarli, dividerli in pezzetti e bollirli in acqua salata. Quando sono cotti al dente, passarli in una padella con un poco di burro. Preparare una pasta brisé amalgamando la farina, il burro ammorbidito e l'acqua tiepida salata. Quando è ben impastata, farne una palla e lasciarla riposare in frigorifero per circa un'ora. Stenderla poi in una teglia imburrata ricoprendo il fando e i bordi.

Shattere le uova con la panna e il latte, unirvi gli asparagi, il parmigiano, un pizzico di noce moscata, sale e pepe.

Versare il composto dentro la scatola di pasta e mettere in forno a temperatura media per circa 40 minuti, finché la pasta sarà cotta e il composto dorato. Servire la crostata calda o fredda.

TAVELLA RACING

Rimappature centraline

Assetti sportivi "Bilstein Eibach" Tagliandi completi e diagnosi guasti

Zero Branco (TV) Via Pastrello, 18 Tel. e fax 0422.485156

E.mail: magicomar@libero.it

www.tavellaracing.it





Onoranze Funebri



DISPONIBILITA' 24H SU 24 - 7 GIORNI SU 7 A CASA VOSTRA IN POCHI MINUTI

Uffici: Via Castellana, 3 - Scorzè (VE) Telefono 041.445240 - 345.2465462 - 345.2466280

www.falieretoniolo.com - info@falieretoniolo.com

I nostri servizi:

consulenze e preventivi gratuiti - reperibilità 24h - disbrigo pratiche anticipazioni diritti comunali e sanitari - recupero, vestizione e preparazione sa affissione necrologi - servizio funebre con cerimoniere - furgone portafiori addobbi floreali per la chiesa - servizio necrologie sui quotidiani trasporti funebri nazionali ed internazionali



Ore 09,00 XVIII° MOTOFRAGOLA

Motoincontro regionale aperto
a tutti i tipi di moto, organizzato
dal Moto Club Scorzè, in abbinamento con
la V^ Mostra-Scambio per moto d'epoca.

Ore 12,00 Spritz Hours.

Apertura stand enogastronomico con specialità a base di asparagi e non solo... pizzeria e prosciutteria con birreria e fornito angolo di dolci e gelati (cucina e pizzeria anche per esportazione).

Ore 12,30 Pranzo speciale per motociclisti (con prenotazione).

Ore 18,00 "CUCCAGNA IN PIAZZA" Gara tradizionale a squadre e spettacolo con premi e giochi per i più piccoli, organizzata grazie alla collaborazione con A.D.S. Gruppo Serenissima di Gardigiano.

Apertura stand enogastronomico con specialità a base di asparagi e non solo... pizzeria e prosciutteria con birreria e fornito angolo di dolci e gelati (cucina e pizzeria anche per esportazione).

Ore 21,00 Serata danzante con l'orchestra
"MARTINA Deep'n'Dance"
con musica anni '60 '70 '80
dance latino americana
(ingresso libero).

Ore 22,00 Chiusura della 37° Festa dell'Asparago e della Fragola con TORTA GIGANTE per tutti.

Ore 23,00 Chiusura Pesca di Beneficenza.





zeta coperture

NOLEGGIO E VENDITA TENSOSTRUTTURE

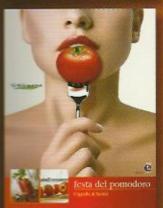
Via Postumia Romana, 49 - 31038 Postioma di Paese (Tv) Tel. e Fax: 0422.99205 - Cell. 328.8349590 - 337.502616 E-mail: zetacoperture@virgilio.it

Un gusto nuovo, il sapore di sempre.

ata del asparago e della fragola, Festa dei bisi, Festa del pomodoro, Festa del radicchio.









Quattro momenti dedicati alle più rinomate eccellenze produttive della nostra terra. Quattro speciali occasioni per gustarle insieme in un'atmosfera di allegria. Quattro feste in cui la genuinità della tradizione si veste di un'immagine in sintonia con il presente. Quattro eventi promossi dalla Pro Loco, da sempre in prima linea nella valorizzazione del nostro territorio.

PROLOCO SCORZE

Ringraziamenti

Esprimiamo la nostra riconoscenza a quanti si sono impegnati per la buona riuscita di questa festa.

Un ringraziamento particolare giunga a tutti gli SPONSOR sensibili alle tematiche sociali e generosi nel sostenerle, anche in un periodo alquanto difficile dal punto di vista economico.







di Gatti Maurizio

Showroom: Via Italo Svevo, 55 - 31021 Mogliano Veneto (TV)
Tel. e Fax 041.4761716 - Cell. 347.3489514
E-mail info@idea-casa.info - www.idea-casa.info

Porte blindate











Porte interne Porte tagliafuoco



Basculanti e sezionali

Cancelletti e serrande

Motorizzazioni



Finestre da tetto

Scale retrattili





Possibilità di usu delle detrazioni fiscali del fino a Giugno

LDEA CAS



festa dell'asparago e della fragola



Sede Amministrativa:

VILLA TOFFOLO - Via Moglianese, 33 - Cappella di Scorzè (VE) Tel. e Fax 041.446650 - info@prolocoscorze.it - www.prolocoscorze.it