Antica Sagra di San Rocco

Loreggia
11 - 20 Agosto 2017

PRO LOCO Loreggia

Amministrazione Comunale

AP
Associazioni Paesane

Provincia di Padova

COMITATO PRO LOCO
UNPLI PADOVA

Consorzio Proloco
Graticolato Romano

Saluti dalla Provincia

Le sagre sono momenti di festa, appuntamenti gioiosi, ma rappresentano anche parte integrante della vita sociale delle nostre comunità, riassumono gli elementi essenziali di un paese: lavoro, produttività, sviluppo, valorizzazione, promozione del territorio, cultura e tessuto sociale.

La sagra di San Rocco a Loreggia rappresenta tutto questo, è l'espressione di una comunità che intende valorizzare le tradizioni, esprimere la propria identità e rinnovare la coesione e la solidarietà tra la popolazione.

Una dimensione "autentica" che rappresenta anche un'occasione per i turisti che vogliono scoprire manifestazioni paesane e desiderano rivivere la gioia dello stare insieme, il piacere dello spirito della festa, condividendo il desiderio di sentirsi parte di una comunità e di una cultura partecipata.

Il cuore pulsante della manifestazione è senza dubbio il volontariato con la sua forza aggregativa, uno spirito che anima tutta la manifestazione, un'immensa passione che riesce a coinvolge soprattutto i giovani e rappresenta il vero patrimonio umano da conservare e coltivare.

Un sentito ringraziamento va a tutti i volontari che collaborano con entusiasmo e partecipazione, con l'obiettivo di tenere unita la comunità, rivitalizzando le tradizioni e l'identità.

Complimenti agli organizzatori e buon divertimento a tutti.

Enoch Soranzo
Presidente
Provincia di Padova

Costa
Impresa Onoranze Funebri

Lavori cimiteriali - Cremazione salme

Loreggia, Campodarsego & Curtarolo

LOREGGIA (PD) - Via Aurelia, 22
CAMPODARSEGO (PD) - Via Antoniana, 179
CURTAROLO (PD) - Via P.B. Longo, 16 loc. Pieve

Tel. **049.9600426** - Cell. **333.5201825**
www.onoranzefunebricostapd.it

Servizio notturno diurno e festivo, fioreria

AGENZIE ALTA PADOVANA
BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI ROMA

Parolin Maurizio
PAVIMENTAZIONI INDUSTRIALI E CIVILI

IMPRESA EDILE SPECIALIZZATA IN:

- Pavimenti industriali
- Rampe antiscivolo
- Pavimenti stampati
- Pavimenti decorativi in resina
- Sottofondi allegeriti
- Massetti in sabbia e cemento
- Massetti autolivellanti
- Posa pavimenti e rivestimenti interni ed esterni

Via A. Ceccon, 11/E - 35010 LOREGGIA (PD) - Tel. **338.1840929**
Fax 049 5796369 - E-mail: info@parolinmaurizio.it

Saluto del Direttivo della Pro Loco

Ferragosto è ormai vicino e la Pro Loco di Loreggia si prepara ad accogliervi durante l'Antica Sagra di San Rocco con ottimo cibo, grande musica, divertenti manifestazioni e tantissima allegria. Il nome "sagra" ci suggerisce già le sue origini latine, di derivazione dall'aggettivo sacrum, ovvero sacro e ci ricorda il nostro Santo Patrono. Le sue radici affondano nella religiosità: è un rituale che si è evoluto, resistendo al tempo adattandosi alla modernità, senza però perdere il suo importante significato originario.

I tempi cambiano e con loro il modo di vivere la sagra. Se sino ad una trentina di anni fa quello della sagra paesana era il momento in cui ritrovarsi a far festa tra compaesani, dove i giovani magari incontravano la futura "sposa", oggi diventa il luogo da cercare per degustare ed assaporare prelibatezze, preparate con maestria dallo staff del nostro Chef Alcide Candiotto.

La serata di apertura sarà dedicata alla cucina Emiliana con un menù ricco di piatti tipici (cena su prenotazione). Non mancheranno, oltre ai piatti del giorno, anche i piatti vegani e altre importanti novità come la tagliata. Si cambia musica, in tutti i sensi. Se l'orchestra di liscio è obbligatoria, oggi si cerca di accontentare tutti gli ospiti, anche i più giovani: ben quattro serate saranno dedicate a cover band, una giornata sarà completamente dedicata ai bambini, un'altra al concorso – esibizione per cani e non mancherà l'oramai consolidato Raduno di Auto e Moto d'epoca.

La sagra è un rito in continuo mutamento, in cui però sopravvivono alcuni punti fermi: viene organizzata da un gruppo senza scopo di lucro per sostenere le realtà locali. La sagra ci lega alle nostre origini contadine e mette in luce la coesione delle associazioni coordinate dalla Pro Loco, che si riuniscono, lavorano, faticano, senza un tornaconto personale ma solo per la gioia della buona riuscita della loro festa!

Il nostro invito è dunque: Viviamola insieme per meglio comprenderla e per condividere questo spirito che il direttivo della Pro Loco vuole trasmettere. Come ogni anno è d'obbligo ringraziare i vari collaboratori che lavorano al montaggio e allo smontaggio delle strutture, il personale della cucina e gli organizzatori dei vari eventi oltre gli sponsor che continuano a sostenerci economicamente.

Doveroso anche il ringraziamento alle associazioni paesane che vedono famiglie e ragazzi coinvolti nell'aiutarci a realizzare ogni anno questo progetto. Non ultimo un ringraziamento all'amministrazione comunale insieme agli uffici preposti per la collaborazione e alle forze dell'ordine coadiuvate dalla preziosa presenza della Protezione Civile.

Molte sono le manifestazioni perciò lasciamo a voi scoprirle sfogliando il libretto.

Vi aspettiamo numerosi!

Il Direttivo Proloco

VIAVERDI
BIMBO DONNA INTIMO
Mimi-Mua FIRENZE · freesketch · LOVABLE · Levante · RAGNO · mayoral · to be too · trybeyond · NORTH POLE · sarahanna · iDO
LOREGGIA (PD) - VIA VERDI 43/A - T 049 9353478

Direttivo Pro Loco

Presidente:
Enzo Salvalaggio

Vice Presidente:
Andrea Cavallin

Segretaria:
Marina Bastarolo
Venera Udroiv

Consiglieri:
Alex Cirillo
Daniele Cazzaro
Davide Bernardi
Disma Genesin
Elena Cavallin
Giancarlo Mazzonetto
Gianluca Squizzato
Giorgio Bastarolo
Loris Ceccato
Nico Salvalaggio
Pio Gianella

Revisori:
Enzo Perin
Mariagrazia Piran
Stefano Bailo

Probiviri:
Filippo Fanton
Filippo Tonin
Mauro Deana

CONSORZIO PROLOCO GRATICOLATO ROMANO

Più di 30 anni di vita, 15 pro loco aderenti, tra cui la Pro Loco di Loreggia. Ecco il Consorzio Pro Loco del Graticolato Romano, uno dei cinque consorzi del Comitato Provinciale Pro Loco di Padova che conta ben 93 associate in tutta la Provincia, denominato così per via dell'antica suddivisione a scacchiera compiuta dai romani, in appezzamenti tutti uguali.
Tante le manifestazioni organizzate annualmente per mantenere vive le tradizioni, la cultura e il folklore locali, con un occhio al futuro, guardando sempre avanti per promuovere al meglio il nostro territorio: mostre di prodotti agricoli come fragole, asparagi, pomodoro, melone e radicchio, mostre di artigianato, sapori e profumi d'autunno, mostre e fiere di piante e fiori, marce podistiche, pedalate enogastronomiche e culturali, fiere e eventi sono da sempre nel Dna delle pro loco.
Una delle nostre peculiarità del Consorzio Pro Loco del Graticolato Romano sono le tensostrutture di proprietà, sempre a disposizione delle quindici pro loco associate e delle varie associazioni che le richiedono, che offrono un importante servizio per lo svolgimento degli eventi organizzati.
Ma le pro loco non sono solo sagre! Siamo associazioni di volontariato e nasciamo dal desiderio di un gruppo di persone di realizzare attività a favore del territorio facendo sistema, e della propria cultura locale per coniugare la tutela e la salvaguardia delle specificità locali con la vocazione allo sviluppo della crescita sociale migliorandone il benessere.
Le pro loco nascono sul territorio e collaboriamo con il territorio: si è rafforzato il sodalizio tra la Federazione dei Comuni del Camposampierese, il Comitato Provinciale Pro Loco Padovane e il Consorzio del Graticolato Romano, che ha portato ad una proficua cooperazione tra i vari attori nel territorio svolgendo manifestazioni di interesse culturale, sociale e turistico, come la seconda edizione di "Percorsi da vivere tra argini sentieri", svoltasi nella scorsa primavera per la quarta edizione a Loreggia, lungo i nostri itinerari naturalistici: Ciclabile Treviso-Ostiglia, Fiume Tergola, Muson dei Sassi, Via delle Risorgive.
Da qualche anno, inoltre, è partita l'esperienza e la grande sinergia con il nuovo ufficio turistico "IAT Valle Agredo" il vasto territorio ricco di opportunità turistiche, sito nel cuore della nostra regione, che interessa gli undici comuni della Federazione del Camposampierese coinvolgendo tutto il sistema del territorio e ovviamente in primis le pro loco.
Tante le attività a favore e per il territorio, tutte sempre "made in pro loco".

Il presidente del Comitato Provinciale Pro Loco di Padova
Fernando Tomasello
La presidente del Consorzio Pro Loco del Graticolato Romano
Graziella Vigri

Farmacia "ALLA MADONNA"
dei dottori TONIATO Alessandro & BAILO Nadia
LOREGGIA (PD)
Via Aurelia, 16 - Tel. **049 9301902**
LOREGGIOLA (PD)
Via Pio X°, 51 - Tel. **049 9355793**
ERBORISTERIA - OMEOPATIA - SANITARIA - VETERINARIA

ELETTRA
ISO 9001
"Progettazione e consulenza per impianti fotovoltaici chiavi in mano per potenze fino ad 1MW"

Nostra sede di Loreggia con impianto da 130 kW
Chiama subito e richiedi il tuo Preventivo Gratuito al nostro sito : www.elettra-italy.com
Inoltre **Elettra** si occupa di **progettazione e realizzazione di Quadri elettrici di potenza ed automazione, impianti elettrici industriali, costruzione di cabine elettriche con adeguamento alla norma Cei 0 16, interventi generali in edilizia e molto altro elencato nel nostro sito.**
Elettra Srl
sede operativa via dell'Artigianato n°23/1 35010 Loreggia (PD)
Tel. 049/9302168 Fax. 049/9302170 www.elettra-italy.com email: info@elettra-italy.com

EDILBAGGIO
COSTRUZIONI
PAOLO BAGGIO
Responsabile Amministrativo
Cell. 337.524684

www.prolocoloreggia.it

Saluto del Sindaco

Fra tutti gli eventi che nel nostro comune si organizzano grazie alla vitalità dell'associazionismo e del volontariato locale, la Sagra si San Rocco è l'appuntamento che da decenni caratterizza la nostra Comunità.

A cavallo dei giorni di ferragosto, l'appuntamento negli stand di prato Wollemborg è una tradizione che ormai si tramanda e che richiama migliaia di appassionati della buona cucina da tutta la Provincia. Infatti, la nostra sagra, si sta caratterizzando sempre più per la qualità dell'altezza enogastronomica proposta dallo chef Alcide Candiotto e dal suo staff.

Ma se lo stand rappresenta "Il piatto forte" di questi giorni, la festa patronale è un'occasione unica di incontro per passare qualche ora di serenità e svago con familiari e amici, approfittando anche dei numerosi eventi in calendario.

Tutto questo è reso possibile dall'impegno della Proloco e dai tanti volontari delle associazioni paesane, che ogni anno rinnovano l'impegno mettendosi a disposizione per la migliore riuscita della manifestazione.

A tutti loro va indistintamente il mio personale ringraziamento e dell'Amministrazione Comunale: il loro esempio serva ai giovani per interessarsi sempre più delle sorti della Comunità di Loreggia, passando prima di tutto per l'impegno nell'associazionismo locale.

Appuntamento quindi dall'11 al 20 agosto in Prato Wollemborg e buona sagra a tutti.

*Il sindaco:***Fabio Bui**

TelefonoAMICOItalia onlus
VOLONTARI IN ASCOLTO

Telefono Amico Italia è l'**organizzazione di volontariato** che dal 1967 dà ascolto a chiunque provi solitudine, angoscia, tristezza, sconforto, rabbia, disagio… e senta il bisogno di condividere queste emozioni con una voce amica.

Telefono Amico **aiuta a superare le tensioni emotive e a far ritrovare benessere nelle relazioni personali**, promuove la cultura dell'ascolto empatico come fattore di salute emozionale e di prevenzione della solitudine e del disagio emotivo.

Offre un **servizio anonimo**, indipendente da qualsiasi ideologia politica e religiosa, nel rispetto delle idee e del disagio di chi chiama, raggiungibile attraverso il numero unico **199.284.284**

Telefono Amico Italia **risponde 365 giorni all'anno** attraverso i suoi 700 volontari che operano in 20 centri sul territorio nazionale. Il servizio è attivo in tutta Italia **dalle ore 10.00 alle 24.00.**

SERVIZIO DI ASCOLTO
199 284 284

Centro di
BASSANO DEL GRAPPA
0424 522000

SE HAI BISOGNO:
CHIAMA,
NOI RISPONDIAMO!

RV CAFFÈ
La vostra pausa ideale

APERTO DALLE 05.00

BAR · COLAZIONI
PRANZI · APERITIVI
WIFI · TABACCHI

DISPONIBILE PER TUTTA L'ESTATE ANCHE UN'AREA RELAX ESTERNA

RV CARBURANTI

PROFUMI
PULISCI INIETTORI
IGIENE E PULIZIA AUTO
ADBLUE LIQUIDO RADIATORE
RICAMBI SPAZZOLE TERGICRISTALLO
ACCESSORI AUTO PER SMARTPHONE

SELF SERVICE H 24
LUN - VEN 07.30/19.00 SABATO 07.30/12.30

VIA DEL SANTO KM 22 / LOREGGIA / PD
Rv Carburanti - Rv Caffè

SQUIZZATO ROBERTO
Officina
Macchine
Agricole di
Roberto

Ricambi originali
SAME
SDF PARTS
SDF
OFFICINA AUTORIZZATA
Lamborghini

Vendita Macchine e Ricambi
SERVIZIO A DOMICILIO
Via Malfattini, 64 - 35010 Loreggia (PD)
Cell. 360 323492 - Tel. e Fax 049 9300791
e-mail: squizzatoroberto@libero.it

Studio CAR.MA
info@studiocarma.eu
studio CAR.MA S.n.c.
Agenzia Pratiche Auto
di Monia Dalan e Antonella Checchin
- Passaggi di proprietà on-line
- Rinnovo e duplicati patenti con medico in sede
- Radiazione e demolizione veicoli
- Immatricolazioni veicoli nazionali e esteri
- Licenze c/o Proprio e Terzi
- Collaudi e revisione veicoli
- Pratiche ciclomotori/macchine operatrici/rimorchi
- Rilascio carte tachigrafiche
- Iscrizioni veicoli storici FMI-ASI

SEDE OPERATIVA: Via Degli Alpini, 5/A - 35010 LOREGGIA (PD) - Tel. 0499353053 - cell 3318831800
SEDE LEGALE: Via Bernardino da Feltre 7/1 - 35012 CAMPOSAMPIERO (PD)

Saluto del Parroco

Cari Loreggiani,

un saluto a tutti da parte del parroco, in occasione della Sagra di San Rocco, è d'obbligo. C'è infatti uno stretto legame che tiene unita questa sagra al santo patrono di Loreggia, è una sagra che prende avvio dalla festa del Santo patrono di Loreggia e ne porta ancora il nome. Se quindi in altre sagre, che non hanno nessun riferimento religioso (come la sagra del melone o della fragola o del peperone, ecc.), non manca la benedizione del parroco, tanto meglio una benedizione (del Signore, per intercessione di San Rocco!) può trovar posto nella "sagra di San Rocco"!

E quale benedizione possiamo invocare dal Signore, con l'intercessione di San Rocco? Una prima benedizione alla quale tutti ci affidiamo è una benedizione che ci protegga da infortuni e da malanni, specie per i volontari che lavorano in questa sagra. Una seconda benedizione è una richiesta al Signore, specie per chi lavora nella sagra, ma estendibile a tutti, perché ci permetta di andare d'accordo, pur sapendo che ognuno è diverso dall'altro e che abbiamo sempre bisogno di imparare a collaborare, perché solo così si possono fare cose belle. Una terza benedizione che possiamo chiedere è quella di poter vivere in pace con tutti, almeno per quanto dipende da noi.

E San Rocco che cosa ci direbbe? Immagino che ci direbbe almeno questo: guarda che per vivere in pace abbiamo bisogno di un'altra benedizione speciale dal Signore: che ci aiuti ad essere misericordiosi e compassionevoli. Sempre.

Buona Sagra!

Il Parroco
d. Leone Cecchetto

P.S. Ringrazio la "Proloco" della possibilità di pubblicizzare il volume "*La storia della Chiesa di Loreggia*" edito dalla parrocchia. Anche le entrate che ne derivano sono a sostegno delle attività caritative della parrocchia.

Impianti Elettrici P.F.

Impianti Elettrici Industriali e Civili

RUSTEGA di CAMPOSAMPIERO (PD) - Via Dell'Artigianato, 28
Tel. 049.9300835 - Fax 049 9316020 - E-mail: info@impiantipf.it

Protezione Civile

Il Gruppo dei Volontari della Protezione Civile è nato nel 1999 dalla consapevolezza maturata a seguito alluvione che, al tempo, aveva colpito il territorio comunale. Un volontariato, quello della protezione civile, che oltre alla dedizione e passione si è sempre contraddistinto per la puntuale competenza, laddove chiamato ad operare.

Il gruppo è pronto a intervenire in caso di emergenze o eventi che ne richiedano la presenza e parallelamente è impegnato in attività di formazione - anche con esercitazioni pratiche - rivolte a scuole e cittadinanza, al fine di promuovere la cultura della prevenzione e sicurezza con la conoscenza di comportamenti corretti in caso di emergenza calamitosa o incidente domestico.

Il Coordinatore è Disma Genesin, attivo da sempre come volontario, tenace e caparbio, il cui obiettivo è far crescere il Gruppo e puntare ad azioni rivolte alla popolazione per acquisire maggiore consapevolezza dei rischi presenti sul territorio: "se conosci i rischi, se sai dove e come informarti, se sai organizzarti per affrontare situazioni di crisi, tu e i tuoi familiari vivete molto più sicuri e la Protezione Civile in caso di emergenza può funzionare al meglio ed agire in modo più efficace per tutti!"

Il Gruppo opera anche al di fuori dell'ambito comunale, occasione che permette di acquisire esperienza sul campo da altre situazioni calamitose o di emergenza.

Si ringraziano tutti i volontari che si dedicano alla nostra sicurezza ma ancora molto c'è da fare ed il Gruppo ha bisogno di rinvigorirsi continuamente; facciamo appello ai giovani e a tutti coloro che vogliono vivere un'esperienza importante a tutela del nostro territorio.

Vieni a trovarci, ti aspettiamo:

info 347-4797257

dgenesin@gmail.com

Importanti novità ed attese conferme saranno le protagoniste di questa edizione. Novità importante, determinata dall'andamento degli ultimi anni, sarà l'orientamento netto dei piatti del giorno verso il pesce. Non solo: i piatti di maggior successo saranno ripetuti più volte durante questa manifestazione.

Ecco i ***piatti del giorno*** che avremo l'onore di presentare:

12 Agosto: **Insalata di Piovra e Patate**
13 Agosto: **Insalata di Seppie e Gamberi**
14 Agosto: **Paella e Sangria**
15 Agosto: **Insalata di Finocchi Ananas e Gamberoni**
16 Agosto: **Gnocchetti con Pesto e Capesante,**
17 Agosto: **Gnocchetti con Zucchine e gamberoni**
18 Agosto: **Insalatona Adriatica**
19 Agosto: **Insalata di Piovra e Patate**
20 Agosto: **Insalata di Seppie e Gamberi**.

Per i Vegani i piatti che andremo a proporre saranno i seguenti:

12 e 13 Agosto: **Melanzana al forno ripiena con zucchine e peperoni, crema vegana e teste di champignon gratinate;**
14 e 15 Agosto: **Polpettine di legumi con plum-cake al grano saraceno su vellutata di spinaci e coste e semi oleosi;**
16 e 17 Agosto: **Millefoglie di patate e rapa rossa su vellutata ai piselli e indivia con farcia di anacardi cappuccio viola e cous cous di cavolfiore**
18 , 19 e 20 Agosto: **Bavette al farro spadellate con ragù vegano ai fiocchi di soia su giardinetto di verdurine.**

Continueranno a caratterizzare il menu il **PIATTO SAN ROCCO,** a base di Porcini e Finferli freschi (Tagliatelle ai Finferli e pancetta, Lasagne ai Porcini e Roast-beef in crosta di sale con funghi coltivati in insalata e scaglie di Parmigiano), il **PIATTO FAMIGLIA** (Lasagna all'ortolana ed i tenerissimi Bocconcini di cavallo in guazzetto con polenta).

La nostra "Mission" rimane la promozione della cultura gastronomica del territorio. All'interno del menu non potranno mancare le portate golose che contraddistinguono una sagra paesana come le carni alla griglia, la frittura di pesce, il baccalà con polenta piuttosto che gli gnocchi al ragù e le tagliatelle all'anatra. Continua infine il coinvolgimento di Chef provenienti da altre regioni per realizzare la Cena di Apertura dell'11 agosto. Quest'anno toccherà all' Emilia-Romagna con lo Chef Anna Tagliaferri.

Novità assoluta San Rocco 2017 la "Tagliata al Rosmarino con Rucoletta e Pomodorini".

Visto inoltre il grande successo delle scorse edizioni, vi invito a partecipare alla **4°GARA DI TORTE FATTE IN CASA** "*4^ Cake Competition San Rocco*", dal tema: "**LA TORTA DELLA MIA NONNA**". Una giuria qualificata, composta interamente da membri della Federazione Italiana Cuochi sezione di Treviso, domenica 20 Agosto decreterà i Vincitori di 3 Categorie (1° Migliore Torta Loreggia, 1°Migliore Torta Fuori Loreggia, 1°Migliore Torta da Pasticceria). Tutti possono partecipare: consultate il regolamento ed il programma (potete anche contattarmi direttamente al numero mobile: 3929055550, o tramite email: tello1974@libero.it).

VI ASPETTO!!!

Chef Alcide Candiotto

www.prolocoloreggia.it

A tavola con la CUCINA EMILIANA

Menu serata di gala

Gnocco fritto e tagliere di salumi,
torta di patate e giardiniera

Tortelloni di erbette
con sugo di funghi di bosco

Riso in forma con ragu bianco

Coppa arrosto al Gutturnio
(cotta a bassa temperatura)

Patate e cipolline glassate

Sorbetto alla pesca e Malvasia

Dessert alla frutta
(vincitore della "3° Cake Competition 2016")

€ 20,00

per informazioni e prenotazioni 335 7550859

VENERDÌ

11

AGOSTO 2017

APERTURA FESTEGGIAMENTI

ore 19,30

SERATA GRAN GALA'

Cena su prenotazione dal tema:

"CUCINA EMILIANA"

Cena realizzata con la collaborazione di due grandi cuochi:

lo chef **ALCIDE CANDIOTTO**
Presidente della Federazione Italiana Cuochi sezione di Treviso

e lo chef **ANNA TAGLIAFERRI**
cuoca piacentina

Menù serata di apertura 2017: *"CUCINA EMILIANA"*

Cena coordinata dagli Chef Alcide Candiotto e Anna Tagliaferri

Anna Tagliaferri è una cuoca piacentina, che a quarant'anni ha realizzato un suo sogno: ha abbandonato la professione di architetto, per dedicarsi, dopo un periodo di studi e di ricerca, alla gestione della sua piccola attività: "Chez Moi cucina a domicilio". E' un servizio di catering che vuole promuovere la cultura del cibo attraverso la selezione di materie prime eccellenti e di stagione, reperibili sul territorio, valorizzando i produttori locali e le tipicità. La cucina che propone recupera e reinterpreta le ricette tradizionali della cultura enogastronomica emiliana, in particolar modo piacentina e modenese, ricette che rievocano periodi storici e usanze popolari, che rimandano alla letteratura e al cinema, legate in alcuni casi anche a personaggi illustri. Ogni pietanza ha una sua storia e una sua evoluzione, raccontata non solo dagli ingredienti, ma anche dalle tecniche di cucina utilizzate. La volontà della cuoca Anna e dei suoi collaboratori è quella di trasmettere un'esperienza evocativa e culturale attraverso il cibo e la sua storia.

Polizia Locale della Federazione dei Comuni del Camposampierese

SICUREZZA PIU' CHE MAI

I recenti fatti di terrorismo hanno fatto riflettere molti cittadini ed amministratori sul tema della sicurezza da garantire nei luoghi ove si svolgono spettacoli e manifestazioni.

Infatti, vigliaccamente, si sono sempre colpiti i luoghi di svago, di spettacolo o divertimento dove maggiore è l'impatto emotivo, con lo scopo di terrorizzare la gente e farla sentire costantemente in pericolo.

Altrettanto deciso è stato il comportamento di molti che, sfidando la paura nascosta, si sono trovati a voler continuare con le proprie abitudini e la propria indipendenza, volendo restare cittadini liberi di scegliere.

Si sono pertanto intensificati i controlli e messo in atto accorgimenti tecnici per garantire quella sicurezza che tutti auspicano.

L'attività della Polizia Locale è concentrata anche sulle questioni riguardanti la sicurezza stradale e per questo si è voluto, d'intesa con l'Amministrazione Comunale e gli organizzatori della sagra, essere presenti, non solo con attività di vigilanza ma anche di informazione e consigli.

Come da tradizione ci sarà una serata dedicata al controllo con l'etilometro, su base volontaria, dove si potrà avere una prova gratuita del grado alcolemico. Avvicinatevi pertanto ai nostri mezzi ed agli operatori per ottenere utili informazioni sulla sicurezza urbana e stradale.

Nella certezza che tutto andrà per il meglio auguro a nome mio personale e di tutto il Comando della P.L. della Federazione un buon "San Rocco", nella più ampia sicurezza per tutti!

Il Comandante
Ten. Col. Valter Marcato

PIATTO SAN ROCCO

Tagliatelle ai Finferli e pancetta, Lasagne ai Porcini e Roast-beef in crosta di sale con funghi coltivati in insalata e scaglie di Parmigiano

PIATTO FAMIGLIA

Lasagna all'ortolana ed i tenerissimi Bocconcini di cavallo in guazzetto con polenta

PIATTO FUNGHI

Tris di finferli, porcini e misto bosco trifolati con polenta e fonduta di formaggio

NOVITA' 2017

Tagliata al Rosmarino con Rucoletta e Pomodorini

www.proloco lorreggia.it

Pieretto
Specialità Alimentari

Macelleria, Formaggi e Salumi
Frutta e Verdura, Gastronomia

Pierettospecialità offre:
- formaggi dal mondo
- salumi tipici nazionali e internazionali come jamon iberico de bellota 36 mesi (patanegra)
- macelleria
- frutta e verdura fresca
- orologi di formaggi per degustazioni e cene particolari e... tante altre gustose novità
- vini e detersivi sfusi
- servizio di feste paesane

Via Roma, 16/18
35010 VILLA DEL CONTE (PD)
Tel.e fax: 049 5744029
E-mal: ivopieretto@alice.it
specialità pieretto

SABATO

12

AGOSTO 2017

ore 18,30

APERTURA
Stand enogastronomico

Prato Wollemborg

con i piatti della tradizione, la tagliata (novità 2017), i piatti: San Rocco, Famiglia, Funghi. Inoltre:

Insalata di Piovra e Patate

Melanzana al forno ripiena con zucchine e peperoni, crema vegana e teste di champignon gratinate

ore 20,00

APERTURA
Pesca di Beneficenza

Sagrato chiesa

VOLLEY LOREGGIA PALLAVOLO LOREGGIA annata di vittorie

Anno pieno di soddisfazioni quello appena conclusosi per le due Società.

Prima Divisione promossa in SERIE D regionale e Seconda Divisione promossa alla Prima Divisione per il settore femminile.

Prima Divisione promossa in SERIE D regionale e Seconda divisione promossa alla Prima Divisione per il settore maschile.

Pare incredibile ma ambedue i settori hanno conseguito le medesime promozioni. Tutto questo ci riempie di orgoglio perché significa che tecnici, atleti e direttivo, che segue e organizza il tutto, hanno lavorato bene creando quello spirito di squadra che è la premessa per la riuscita del lavoro fatto assieme.

Ora è un momento di gran lavoro per i direttivi delle due Società i quali stanno organizzando l'attività della prossima stagione 2017/2018 che inizierà con la fine del mese di Agosto.

Continua a pag 14

ARCOBALENO GARDEN CENTER
in collaborazione con Floricoltura Piran Giuseppe & Gianni
Estate di follia!
LOREGGIA (PD)
Via Ronchi, 57
Tel. 049.5790995
Vuoi rifare il giardino?
APPROFITTA
alberature, piante arbustive e da fiore
dal 30 al 40% di sconto
seguici su

BACO LOUNGE BAR
Every day every time
LOREGGIA - PD

LA TUA CASA ECOSOSTENIBILE
PROGETTI CERTIFICATI CASACLIMA E CASA PASSIVA
DESIGNER CERTIFIED PASSIVE HOUSE DESIGNER
Consulente esperto Klimahaus CasaClima
DENIS ARCHITETTO BUSOLIN
+39 328 155.81.22 d.busolin@casaecosostenibile.info
via m. della libertà 44/3 - 35010 Trebaseleghe (PD)
www.casaecosostenibile.info

LOREGGIA (PD)
SAGRA SAN ROCCO

dall' 11 al 20 AGOSTO 2017

SAB 12	MARTINA & MATTIA
DOM 13	STEREO B
LUN 14	RENZA GLAMOUR
MAR 15	ORCHESTRA SORRISO
MER 16	CHECCO & B BAND
GIO 17	STEFANO E I NEVADA
VEN 18	FABIO COZZANI
SAB 19	MAURO E I BOOMERANG
DOM 20	SABIA

PISTA IN ACCIAIO al coperto

Fornitissimo STAND Enogastronomico

SABATO

12

AGOSTO 2017

ore 21,00

Presso pattinodromo con pista in acciaio

Ballo con l'orchestra

MARTINA & MATTIA

BROFER®
AIR ENGINEERING

Via A. Ceccon, 12 - 35010 LOREGGIA (PD)
Tel. +39 049.579.21.00 - Fax +39 049.930.03.13
www.brofer.it - E-mail: brofer@libero.it

Volley Loreggia

Continua da pag 12

Molta attenzione sarà dedicata al settore del Minivolley che costituisce il vivaio delle Società. Fin dai primi mesi di settembre e ottobre inizieremo a lavorare con i bambini della scuole elementari e medie del Comune e proseguiremo poi in Palazzetto con l'attività di Minivolley che inizierà il **18 settembre e sarà gratuita fino a tutto il mese di ottobre. Potrete avere informazioni in merito sul nostro pieghevole che troverete in tutti i pubblici esercizi dal mese di Agosto.**
Per il Volley Loreggia continuerà, anche nel prossimo anno sportivo, la collaborazione con la Società Supervolley Piombino con la quale sono stati organizzati quest'anno i campionati giovanili Under16 e Under18 permettendoci di creare gruppi atleti più numerosi e, ancora più importante, coinvolgendo genitori e atleti di due Comuni per il raggiungimento di un obiettivo comune. Loreggia e Piombino uniranno anche quest'anno le loro forze per le squadre giovanili
Da tutto il Volley giunga un grande grazie alla guida abile degli allenatori, alla grinta degli atleti che ci hanno regalato la possibilità di divertirci e imparare dallo sport, ai dirigenti, al fedele pubblico, agli sponsor che con il loro contributo hanno reso possibile tutto questo... Grazie a chi continuerà a sostenerci in questa avventura fatta di gioco, fatica, emozioni e persone!!

Volley Loreggia - Pallavolo Loreggia

DEVI FARE LA REVISIONE DELL'AUTO?

Nuovo Centro Revisione
RUBINATO RENATO
LOREGGIA (PD) - Via Aurelia, 69

A ogni revisione:
Prerevisione
e ... un simpatico omaggio

Se prenoti la Tua Revisione,
NON ASPETTI !!
049 5790282

service
L'OFFICINA VICINA A TE.

I nostri servizi:
- Auto Sostitutiva
- Tagliandi in garanzia
- Servizio Ricarica Clima
- Servizio Gomme
- Diagnosi Computerizzata
- Prerevisione
- Revisione Auto e Veicoli Commerciali fino a 35 ql.

AVIS
È GIOIA IL DONARE
È VITA IL RICEVERE

www.proloco loreggia.it

DOMENICA

13

AGOSTO 2017

dalle ore 9,00

11° ritrovo AUTO & MOTO d'epoca

Esposizione/Mostra
Lungo Statale del Santo
Giro Panoramico con Ristoro

ore 18,30

APERTURA Stand enogastronomico

Prato Wollemborg

con i piatti della tradizione, la tagliata (novità 2017), i piatti: San Rocco, Famiglia, Funghi. Inoltre:

Insalata di Seppie e Gamberi

Melanzana al forno ripiena con zucchine e peperoni, crema vegana e teste di champignon gratinate

ore 20,00

APERTURA Pesca di Beneficenza

Sagrato chiesa

BANDA MUSICALE "Aurelia" e Majorettes

Chissà, se il Comm. Ganzina 53 anni fa, quando sostenne la creazione della banda musicale a Loreggia, si augurasse una tale longevità… da allora non ci si è mai fermati, anzi , qualche anno più tardi, nel '79 il gruppo si è ampliato con l'esordio delle majorettes.
Attualmente la Banda è composta da 30 suonatori, mentre nelle majorettes vi sono iscritte più di 40 ragazze.
Nel corso degli anni, il gruppo si è fatto conoscere in tutto il Nord Italia, in Emilia Romagna, dove ha partecipato a svariati eventi, sino ad arrivare anche a Roma, dove le ragazze di recente hanno partecipato al Gran Galà delle Majorettes.
Il repertorio bandistico presenta varietà e ricchezza di brani, spazia dalla musica classica a quella popolare, dall'opera ai brani dance più moderni, accompagnati dalle stupende coreografie delle majorettes.
Questi sono i frutti di un costante impegno degli insegnanti e di tutti i membri del gruppo che ci dedicano tantissima passione, e proprio questa stessa passione, ci fa convivere con giovani e anziani, favorendo aggregazione e confronto, imparando così a crescere e a vivere in società.
Approfitto nel ricordare che a settembre ricominceranno i corsi per majorettes, e di orientamento musicale, offrendo così l'occasione ai giovani di impegnare il loro tempo libero in un'attività piacevole e ricca di stimoli.

Info:
Boromello Filippo 3402991706
Tartaggia Alessia 3401734879
www.bandaaurelia.it
bandaaurelia@email.it

Belmarket
Market Cargnin
Via Boscalto Ovest 1
Loreggia (PD)
Tel. 049/9355937
Qualità e Freschezza ogni Giorno
Vasto Assortimento di Vini in Bottiglia e Bag in Box Lt.5
Azienda Vitivinicola Borga, Chiarano (Tv)
Tabacchi – Ricariche Telefoniche
Puoi Trovare le nostre Offerte su: www.Belmarket.it

Zuanon Robertino
IMPIANTI ELETTRICI ed ELETTRONICI
1979-2011 32° ANNIVERSARIO
Via Commerciale, 168 - FRATTE (PD)
Tel. 049 9355133 - Cell. 360 211126
www.zuanon.it robertino@zuanon.it

IMPRESA 2000 srl
Consulenze Aziendali
La tua azienda con la nostra professionalità
Via Tentori, 62/2 - CAMPOSAMPIERO (PD)
Tel. 049.9303025/049.9303001 - Fax 049.9316764
E-mail: info@impresa2000.net - Web: www.impresa2000.net

PRENOTAZIONE TESTI PER SCOLASTICA E VARIA
CANCELLERIA UFFICIO E IDEE REGALO
magicart CARTOIDEE
VIA G. VERDI 8 - LOREGGIA (PD) - T/F 049 9300468

LORENZOAUTO

ELETTRAUTO - GOMMISTA - MECCANICO
MANUTENZIONE CAMBI AUTOMATICI
SEDE REVISIONI: AUTO - MOTO - QUAD - 2/3/4 RUOTE

LORENZO AUTO SNC DI **BONIN L.** E **CORÒ F.**
VIA RONCHI SX, 48 - **PIOMBINO DESE (PD)**
INFO@LORENZOAUTO.IT - TEL/FAX: 049 9365948
Facebook.com/Lorenzoauto 345 6321691

ROTO CART
QUALITY TISSUE PAPER
SINCE 1981

www.rotocart.com

CASA PIÙ
ARREDAMENTI

35010 Loreggia (PD) - Via Loreggiola, 6 - Tel. 049 5792985
Fax 049 9306889 - e-mail: info@arredamenti-casapiu.com
www.arredamenti-casapiu.com

INSTALLAZIONE E VENDITA
IMPIANTI DI LAVAGGIO
IDROPULITRICI
CENTRO ASSISTENZA

Alessandro 347 3846464
Via Boscalto Est 50 - Loreggia (PD)
www.serenissimalavaggi.it
info@serenissimalavaggi.it

SERENISSIMA LAVAGGI

DOMENICA

13

AGOSTO 2017

ore 21,00

Presso pattinodromo con pista in acciaio

Ballo con l'orchestra

STEREO B

A.s.d. Atletica S.A.N.P.

Ogni anno dedichiamo questo spazio per riassumere risultati ed attività delle categorie maggiori, quest'anno invece vogliamo parlare del settore che più di ogni altro rappresenta il futuro della nostra associazione, i centri di avviamento allo sport, che a noi piace chiamare "sport per bambini" dedicato ai piccoli delle scuole elementari.
I nostri giovani atleti, dai 5 ai 10 anni, sono suddivisi in due gruppi in base all'età, hanno l'opportunità di soddisfare la loro voglia di muoversi, divertirsi e stare con i propri amici. Allo stesso tempo svolgono un'attività che non si specializza in una sola disciplina ma lascia spazio ad un ventaglio di proposte: dallo sviluppo psicomotorio, alle capacità relazionali alla semplice gioia di un momento di gioco.

Inoltre ogni anno a fine aprile a Loreggia presso gli impianti delle scuole media viene organizzata una tappa del tour provinciale "ColorAtletica!" dove bambini provenienti da tutta la provincia di Padova si cimentano in una serie di prove...coloratissime!

...e queste sono le nostre attività:

Sport per bambini
Martedì e Giovedì: 17.30-18.15 (per nati nel 2009-10-11-12)
18.30-19.30 (per i nati nel 2007-08)

Atletica
Lunedì e Mercoledì: 18.30-20.00
(per i nati dal 2006 in poi divisi poi per categoria)

A settembre riprendono i corsi! Vieni a provare, ti divertirai!!

Riferimenti:
Fanton Filippo 349.1382846,
Milani Amedeo 348.8023559,
Mason Giorgia 346.6820878.

ALITRANS espress
TRANSPORT AND LOGISTICS
TRANSPORT
FORWARDING
LOGISTICS
STORAGE
ALITRANS ESPRESS SNC
Via A. Ceccon, 12/A
Z.A.I. Del Santo
35010 Loreggia (PD) - Italy
T. +39 049 9303945
F. +39 049 5792645
info@alitransespress.com
alitransespress.com

Zorzi inox®
TECHNOLOGICAL TANKS
PROGETTAZIONE · REALIZZAZIONE · INSTALLAZIONE · ASSISTENZA
TANKS ED IMPIANTI IN ACCIAIO INOX

SEDE E STABILIMENTO
Via dell'Artigianato 18 · Rustega di Camposampiero · Padova
T +39 049 9303357 · F +39 049 9303390 · commerciale@zorziinox.it
www.zorziinox.it

LUNEDÌ

14

AGOSTO 2017

dalle ore 18,00

Prato Wollemborg

5° Concorso

"UN CANE PER AMICO"

con zona dedicata a mangiare con il proprio cane

Pet-Friendly

ore 19,00

APERTURA

Stand enogastronomico

Prato Wollemborg

con i piatti della tradizione la tagliata (novità 2017), i piatti: San Rocco, Famiglia, Funghi. Inoltre:

PAELLA e SANGRIA

½ Litro di Sangria e Paella

anche per asporto

Polpettine di legumi con plum-cake al grano saraceno su vellutata di spinaci e coste e semi oleosi

ore 20,00

Pesca di Beneficenza

Sagrato chiesa

SE IL TUO SANGUE CI AIUTA ... E' UNA GOCCIA DI VITA!

Come dice papa Francesco, la nostra società è malata di indifferenza.

Noi stessi siamo assuefatti dalle immagini di morte e di sofferenza che la televisione ci propone. Da maggio si registra un pericoloso calo di donazioni e questo in concomitanza con il periodo estivo, dove si registra il massimo bisogno di sangue per incidenti e malattie. La criticità sta proprio in questo divario: calo di sangue disponibile e richiesta incrementata in modo esponenziale.

Bisognerebbe che tutti i donatori andassero a donare prima delle ferie in modo da prevenire le carenze. Se oggi ognuno di noi compisse questo semplice gesto, domani un altro donatore, seguendo il nostro esempio, lo farà per noi.

L'Avis di Loreggia promuove continuamente il dono del sangue, partendo dalla scuola primaria e secondaria ove la formazione dei ragazzi viene stimolata in due momenti: incontro con i responsabili dell'associazione ed esperti per una riflessione sul valore del donazione del sangue e sulla solidarietà ; un concorso nel quale i ragazzi hanno manifestato ed espresso le loro impressioni e richieste. Anche quest'anno le seconde medie hanno partecipato con interesse e partecipazione attiva alla proposta. Sono stati premiati i migliori elaborati realizzati.

Siamo presenti, anche quest'anno, con una nostra squadra, al "Torneo no torneo Memorial Renato Frigeri" che si svolge nel campetto sportivo della parrocchia, nel mese di luglio.

Saremo presenti durante la sagra di San Rocco, vicino allo stand gastronomico, con un gazebo informativo.

Il direttivo AVIS

STUDIO CZ

- amministrazioni condominiali
- preventivi per amministrazioni condominiali e revisioni condominiali
- assistenza e consulenza completi per compravendite immobiliari e per acquisti di immobili all'asta
- stesura e registrazione contratti di locazione/affitto e di preliminari di compavendita

STUDIO CZ *di Silvia Curtarolo*
Via Caduti di Nassiriya, 61 - 35010 Loreggia (PD) - Cell. 3807535548
studioczloreggia@gmail.com - www.studio-cz.it

TERMOIDRAULICA PIEROBON S.r.l.

IMPIANTI CIVILI E INDUSTRIALI

Via Antonio Ceccon, 5/B - 35010 **LOREGGIA** (PD)
Tel. e Fax 049.9301256 - info@pierobonsrl.com

BARIZZA INTERNATIONAL

BARIZZA INTERNATIONAL Srl
Via dell'industria 3 - 3510 LOREGGIA (PD) - Tel. 049 9301233
Fax 049 5791522 - info@barizza.eu - **www.barizza.eu**

R.B. DECOR
di Raffaele Bottacin

Isolamenti a Cappotto • Tinteggiature • Decorazioni
Marmorini • Cartongesso • Rifacimento tetti
Restauro e risanamento di facciate

LOREGGIA (PD) - Via Corner, 19 - Tel. e Fax 049.9355579 - Cell. 347.4192504
E-mail: rbdecor.pd@gmail.com

OTRIX
PRECISION ASSEMBLY

C.M.M. di Conte Massimiliano & C. sas
11, Via Antonio Ceccon - 35010 Loreggia (PD) - Italia
tel. +39 049 9367576 - info@otrix.it - www.otrix.it

Pizzeria per asporto Al Tramonto

PIZZE NUOVE CON FARINE ALTAMENTE DIGIRIBILI ...
• FARINA PETRA MACINATA A PIETRA
• FARINA DI KAMUT
• FARINA DI INTEGRALE

PIZZE NAPOLETANE
TEGLIE 40x60
PALA ROMANA 30x80
FRITTURE DI PESCE E BACCALÀ
Chiuso il Lunedì

LOREGGIA (PD) - P.zza Papa Luciani, 10
Per un servizio più veloce ... PRENOTA!
Tel. 049 93 02 966
orario: 18.00 - 21.30
RIGOROSAMENTE FORNO A LEGNA
Seguici su FACEBOOK

Antica Osteria Boscalto
dal 1866
Osteria Boscalto di Bellù Maurizio

TIPICA CUCINA VENETA
CON DEGUSTAZIONE VINI
Giorno di chiusura: Domenica

Via Del Santo, 31
35010 LOREGGIA (PD)
Tel. 049.9355684

LUNEDI'

14

AGOSTO 2017

ore 21,00

Presso pattinodromo con pista in acciaio

Ballo con l'orchestra

RENZA GLAMOUR

A.P.S.T.E. Loreggia

(Associazione di Promozione Sociale per la Terzà Età)

Continua l'impegno dell'A.P.S.T.E., associazione attiva ormai da molti anni nel corso dei quali è divenuta un punto di riferimento importante per la vita sociale e culturale del paese.
L'associazione ha quale obiettivo principale l'organizzazione di iniziative ormai entrate nella tradizione che ogni anno coinvolgono i soci e la cittadinanza.
L'auspicio è di allargare il programma con ulteriori attività che arricchiscano l'offerta ricreativa dell'associazione.
Esempio:

- Incontri culturali
- Incontri informativi
- Ballo libero
- Tombola
- Tornei di carte

Ciò sarà possibile grazie alla disponibilità di tutti: per questo siamo lieti di accogliere sempre nuovi associati disponibili ad impegnare il proprio tempo libero nella nostra associazione ed a costruire qualcosa per sé e per gli altri.

Il presidente

Thermotech
TECHNOLOGY AND INNOVATION
TERMOTECH snc
di L. MANERA e G. ZELLA
Via Boscalto Est, 79/A - 35010 LOREGGIA (PD)
Luciano Manera: 339.6296595
Giuseppe Zella: 340.2536337

• TORNITURA CNC
• FRESATURA SU CENTRO DI LAVORO CNC
• INGRANAGGI
• ALBERI SCANALATI

STOCCO snc di Stocco Emilio, Maurizio & C.
35012 CAMPOSAMPIERO (PD)
Via Guizze S. Pietro, 40/A
Tel. 049.9300552 - Fax 049.9301541
Contatto SKYPE: stocco.snc
E-mail: info@stoccosnc.it - www.stoccosnc.it

www.proloco-loreggia.it

Installazioni impianti civili e industriali

CROSETTA Elettroimpianti

di Crosetta Stefano

• Impianti Elettrici • Sistemi di sicurezza • Automazioni
• Manutenzioni • Fotovoltaici • TV Centralizzati

Via Pio X, 98/A - **LOREGGIOLA** di Loreggia (PD)
Cell. 3384982692 - Fax 049.9355026
crosettaelettroimpianti@gmail.com

DATA SERVIZI s.r.l.

Commercialista
COLETTO dott. LUCIANO

Elaborazioni Dati - Consulenze
Fiscali e Aziendali
Ufficio Autorizzato CAf - CGN - SpA

LOREGGIA (PD) - Via Ronchi, 19
Tel. 049.9300811 - Fax 049 5790345

COLORIAMO

VENDITA ALL'INGROSSO E AL MINUTO

• Marmorini • Intonaci
• Rivestimenti murali • Pitture
• Cartongesso • Soffitti

Loreggia • PD • Via del Santo, 1 • Tel. 049.5793392 • Fax 049.9306592

I MIGLIORI LOCALI PER IL TUO DIVERTIMENTO

playaloca
CASTELFRANCO VENETO

KING'S
CLUB · JESOLO
JESOLO LIDO

STORY
PADOVA

MARTEDÌ

15

AGOSTO 2017

ore 18,30

APERTURA
Stand enogastronomico

Prato Wollemborg

con i piatti della tradizione la tagliata (novità 2017), i piatti: San Rocco, Famiglia, Funghi.

Inoltre:

Insalata di Finocchi, Ananas e Gamberoni

Polpettine di legumi con plum-cake al grano saraceno su vellutata di spinaci e coste e semi oleosi

ore 20,00

Pesca di Beneficenza

Sagrato chiesa

ore 21,00

Presso pattinodromo con pista in acciaio

Ballo con
ORCHESTRA SORRISO

GRUPPO COMUNALE LOREGGIA (PD)

La "Benedizione dei motori" è un'importante e tradizionale iniziativa, organizzata e realizzata dall'AIDO C.le di Loreggia in collaborazione con il Comando della Polizia Locale. Questa iniziativa si colloca tra le molteplici attività che si svolgeranno durante le festività della sagra di San Rocco.

I possessori di automezzi: pullman, camion, trattori, auto e moto sono invitati presso il parcheggio della pizzeria "La Rotonda" dove verrà consegnato un adesivo-ricordo: lo stemma con l'immagine di San Rocco da applicare sui veicoli. Dopo la Santa Messa delle ore 11,00 una staffetta della Polizia Locale inizierà a muovere il corteo verso il centro di Loreggia dove il parroco don Leone, in prossimità del bar "Ruggero", officerà la benedizione.

Siamo presenti, anche quest'anno, con una nostra squadra, al "Torneo no torneo Memorial Renato Frigeri" che si svolge nel campetto sportivo della parrocchia, nel mese di luglio.

Ricordiamo che venerdì 22 settembre p.v., presso l'Auditorium "dott.ssa R.Marcon" della scuola sec.I grado "A.Canova" in via Palladio,36 a Loreggia: ci sarà l'incontro Regionale sul tema della Donazione e del trapianto degli organi e tessuti dal titolo: "Perché donare? Parliamone…".

Nei giorni della Sagra il gruppo AIDO sarà presente con il gazebo informativo, presso lo stand gastronomico, con gadget e con opuscoli informativi e per dare a tutti la possibilità di iscriversi all'associazione.

Il direttivo Aido

www.proloco loreggia.it

MERCOLEDÌ

16

AGOSTO 2017

ore 12,00

BENEDIZIONE DEI MOTORI

a cura dell'AIDO
Raduno automezzi piazzale
Pizzeria "La Rotonda"

dalle ore 17,30

Prato Wollemborg

BAMBINI IN FESTA

Giochi, attività e...

- **SIMULATORE DI GUIDA**
  a cura dell'Unione dei Comuni del Camposampierese
- **SPETTACOLO CON BOLLE DI SAPONE**

ore 19,00

APERTURA
Stand enogastronomico

Prato Wollemborg

con i piatti della tradizione
la tagliata (novità 2017), i piatti: San Rocco, Famiglia, Funghi.
Inoltre:

Gnocchetti con Pesto e Capesante

Millefoglie di patate e rapa rossa su vellutata ai piselli e indivia con farcia di anacardi cappuccio viola e cous cous di cavolfiore

dalle ore 20,00

STORIE ANIMATE con

dalle ore 21,00 **TRUCCABIMBI**

Contrada San Luigi

Dal 17 al 21 giugno si è svolta come di consueto la "Festa di San Luigi" presso la chiesetta omonima che festeggia il patrono proprio il 21 giugno.

Questo evento continua ad onorare la tradizione iniziata molti decenni prima dai cari "omani dea contrada" ed è molto sentita dalle famiglie della Comunità di Loreggia e dei paesi limitrofi.

Quest'anno abbiamo organizzato 5 serate diverse tra loro, ma tutte con l'obiettivo comune di trascorrere del tempo insieme in compagnia di ottimo cibo e sano divertimento.

Speriamo di essere riusciti nel nostro intento. Noi ci abbiamo messo tutto il nostro impegno affinché si realizzasse al meglio questa festa.

Con il ricavato delle serate contribuiamo a mantenere il buono stato della nostra chiesetta.

Ringraziamo chiunque si sia adoperato prima e durante per la realizzazione di questo evento e un ringraziamento speciale va a tutte le persone che ogni anno ci sostengono venendoci a trovare.

Grazie di cuore e arrivederci al prossimo anno

Comitato San Luigi

VCM
Veneta Costruzioni Meccaniche
VCM metalwork
VCM recycling

VCM, oltre ad essere una carpenteria conto terzi, produce compattatrici oleodinamiche e trituratori industriali per la riduzione volumetrica e l'imballaggio di tutti quei materiali particolarmente voluminosi quali: carta, cartone, nylon, sacchi in juta, termoretraibile, polistirolo, plastica, stracci ecc...

Il benefici nell'utilizzo sono molteplici:
- Semplice utilizzo da parte del personale
- Pulizia e ordine con gestione razionale degli scarti
- Abbattimento dei costi di trasporto

VCM Veneta Costruzioni Meccaniche
Via Pignan 18/a • 35017 • Piombino dese (PD) • Tel +39 049 935 05 02 • info@vcmcostruzioni.it • www.vcmcostruzioni.it

ANNIVERSARIO 15 2002 - 2017
MILANI
COSTRUZIONI EDILI
Costruisce - Ristruttura - Vende
con Esperienza e Professionalità
COSTRUZIONI EDILI MILANI S.R.L.
Via Tolomei 19
35010 LOREGGIA (PD)
Telefono e Fax +39.049.9303228
Email: info@costruzionimilani.it
www.costruzionimilani.it

NEGOZI BEAUTY SHOP
gli Specialisti del Pulito
profumeria • cosmesi • idee regalo • igiene casa e persona
CASTELLO di GODEGO (TV) via G. Marconi, 49/c Tel. 0423.760621
LOREGGIA (PD) via Aurelia, 32 Tel. 049 5792388
S. MARTINO DI LUPARI (PD) via C. C. Agostini, 101 Tel. 049 9462250

www.prolocoloreggia.it

MERCOLEDÌ

16

AGOSTO 2017

ore 20,00

Pesca di Beneficenza

Sagrato chiesa

ore 21,00

Presso pattinodromo con pista in acciaio

Ballo con l'orchestra

CHECCO & B BAND

ore 22,00 **Live Music Area giovani**

cortile scuole medie fronte stand enogastronomico

Durante la serata ci saranno birra e i panini onti in collaborazione con *Giardino estivo* Trivelìn

Zucchero Tribute O.I.&B. band

AZIONE CATTOLICA LOREGGIA E LOREGGIOLA

Chi siamo?
Una bella e viva associazione con circa 70 aderenti dai 9 ai 35 anni, suddivisi in vari settori: ACR(9-14 anni), Giovanissimi(15-19 anni), Giovani(20-30 anni) e Adulti (over 30). Siamo laici impegnati a vivere, ciascuno "a propria misura" e in forma comunitaria, l'esperienza di fede e di annuncio del Vangelo, lavorando e collaborando con i sacerdoti.

Cosa facciamo?
Da ottobre a maggio viene proposto un percorso educativo per Ragazzi e Giovanissimi che attraverso incontri settimanali, uscite nel week-end , feste vicariali e convegni diocesani fanno esperienza di Chiesa viva. Giovani e Adulti oltre che a curare le attività per i più piccoli, sono invitati a loro volta a seguire una proposta formativa di crescita umana e spirituale. Crediamo sia doveroso e possibile educarci reciprocamente alla responsabilità, in un cammino personale e comunitario. Proprio per questo suo carisma educativo l'AC non va mai in vacanza e con l'estate arrivano i campiscuola , occasione unica per vivere in gruppo come Chiesa e provare un modo diverso di divertirsi.

- 3^ elementare - 2^ media: 25 - 30 Luglio, Pedavena(BL)
- 3^media - 1^ superiore: 30 Luglio - 05 Agosto, Valle di Cadore(BL)
- 2^-3^ superiore: 05 - 11 Agosto, via Francigena (Toscana)

#AC150: Futuro Presente
Nel nostro piccolo siamo gli eredi di una lunga storia: quest'anno l'Azione Cattolica Italiana compie la bellezza di 150 anni !! Il 30 Aprile c'eravamo anche noi in piazza San Pietro a festeggiare con altre 70mila persone da tutta Italia. Ecco una delle tante esortazioni che ci ha rivolto papa Francesco:

"Cari soci di Azione Cattolica, ogni vostra iniziativa, ogni proposta, ogni cammino sia esperienza missionaria, ***destinata all'evangelizzazione, non all'autoconservazione****. Il vostro appartenere alla diocesi e alla parrocchia si incarni lungo le strade delle città, dei quartieri e dei paesi. Come è accaduto in questi centocinquanta anni, sentite forte dentro di voi la responsabilità di gettare il seme buono del Vangelo nella vita del mondo, attraverso il servizio della carità, l'impegno politico, - mettetevi in politica, ma per favore nella grande politica, nella Politica con la maiuscola! - attraverso anche la passione educativa e la partecipazione al confronto culturale. Allargate il vostro cuore per allargare il cuore delle vostre parrocchie. Siate viandanti della fede, per incontrare tutti, accogliere tutti, ascoltare tutti, abbracciare tutti. [...]****Rimanete aperti alla realtà che vi circonda.*** *Cercate senza timore il dialogo con chi vive accanto a voi, anche con chi la pensa diversamente ma come voi desidera la pace, la giustizia, la fraternità. È nel dialogo che si può progettare un futuro condiviso. È attraverso il dialogo che costruiamo la pace, prendendoci cura di tutti e dialogando con tutti."*

Ci viene rivolta una sfida difficile, ma noi ci impegneremo per affrontarla al meglio delle nostre possibilità!

I giovani di AC

EMANUELA
San Giorgio delle Pertiche (PD)
Via Roma, 86
Tel. e Fax 049 5747321

ORCHIDEA
Loreggia (PD)
Piazza N. Ganzina, 7
Tel. e Fax 049 5794686

• FIORERIA
• BOMBONIERE
• CARTOLIBRERIA

E-mail: fioreria_emanuela@libero.it

SERVIZI MATRIMONIALI CON AUTO D'EPOCA

Recupero di cavi elettrici e rottami ferrosi e non ferrosi

GIFEMA
Tecnologie al servizio del riciclo

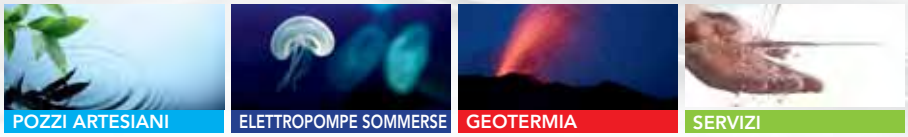
Gifema srl
Via Aurelia, 85b - 35010 Loreggia (Padova)
Tel. (+39) 049.9080687 - Fax (+39) 049.9080688
E-mail: info@gifema.com

MILANI SERVIZI

Consulenza, assistenza amministrativa, commerciale e tecnica per la **Casa** e la **Famiglia**, la **Piccola** e **Media Impresa**, lo **Studio**, il **Negozio**, le **Grandi Aziende**, il **Condominio**

- ENERGIA ELETTRICA in Bassa BT e Media Tensione MT
- GAS METANO
- ACQUEDOTTO
- FOGNATURA e DEPURAZIONE
- RIFIUTI
- ENERGIA da IMPIANTO SOLARE FOTOVOLTAICO
- TELEFONIA FISSA

Via A. Vivaldi, 3 - 35012 Camposampiero (Pd)
Tel. 049 9303342 - info@milaniservizi.it



Via dell'Artigianato 22 Loreggia (PD) Italy T/F +39 049 9303633
info@cosmidraulica.com www.cosmidraulica.com

www.proloco loreggia.it

KRELAMP
BELEUCHTUNG-ILLUMINAZIONE
Via Roma, 55/A - RESANA (Treviso)
Tel. 0423 715725 - Fax 0423 718395 - www.krelamp.it

GRAFICHE TOP
STAMPA OFFSET su 4 o 2+2 colori
STAMPA DIGITALE su piccolo e grande formato
Lavori commerciali
BIGLIETTI VISITA, CARTE INTESTATE, BUSTE, FATTURE, ETICHETTE
Depliants
BROCHURES, OPUSCOLI E PIEGHEVOLI
Editoria
STAMPA DI LIBRI E RIVISTE
Cataloghi
PER L'INDUSTRIA E IL COMMERCIO
Manifesti
LOCANDINE E VOLANTINI
Grafiche TP snc - Via Aurelia, 47 - **LOREGGIA** (PD)
Tel. e Fax: 049 5792434 E-mail: info@grafichetp.com - www.grafichetp.com

ZACCHIA professionisti in edilizia
www.zacchiasrl.com
via Aurelia, 99 35010 Loreggia PD Tel. 049 5790582

GIOVEDÌ

17

AGOSTO 2017

dalle ore 17,00

c/o Stand Pro Loco

"Incontro con disabilità"

ANGURIATA

offerta dall'AIDO Comunale di Loreggia in collaborazione con la Pro Loco

ore 19,00

APERTURA
Stand enogastronomico

Prato Wollemborg

con i piatti della tradizione, la tagliata (novità 2017), i piatti: San Rocco, Famiglia, Funghi. Inoltre:

Gnocchetti con Zucchine e gamberoni

Millefoglie di patate e rapa rossa su vellutata ai piselli e indivia con farcia di anacardi cappuccio viola e cous cous di cavolfiore

ore 20,00

Pesca di Beneficenza

Sagrato chiesa

BARSANTI LAB

BarsantiLab è un'associazione loreggiana nata con l'obiettivo di fornire concreto sostegno a quanti intendano promuovere progetti innovativi per valorizzare le proprie risorse umane, anche al servizio della comunità.
Dal 2013 gestiamo il Centro Internet P3@Veneti di Loreggia che garantisce ai cittadini diversi servizi tra i quali l'accesso gratuito ad internet e l'organizzazione di attività volte a colmare le lacune della conoscenza del mondo del computer.
Tra le iniziative del centro, abbiamo posto molta attenzione nell'organizzazione dei corsi base di informatica: 7 serate nelle quali i partecipanti possono scoprire il computer iniziando dalle basi (tra i temi trattati Windows, scrittura di documenti testuali, internet e sicurezza informatica). Siamo riusciti anche a realizzare e consegnare, in questi ultimi corsi, un opuscolo di una cinquantina di pagine che contiene tutte le nozioni più importanti da ricordare.
Durante questi anni ci siamo impegnati anche in altri progetti tra cui #OPENSCUOLA, dove alcuni di noi si sono cimentati nel riutilizzo delle attrezzature esistenti o dismesse da altri enti con l'obiettivo di fornire all'Istituto Comprensivo due laboratori di informatica con tutti gli strumenti didattici di base e programmi open source.
Altra iniziativa è LO SCAMBIA LIBRI, un'applicazione web che aiuta gli studenti a scambiarsi i libri di testo usati, in pausa quest'anno per consentirci di riscriverla e migliorarla con le proposte arrivate da chi l'ha utilizzata.
Nonostante i tanti impegni che abbiamo, siamo contenti di avere la possibilità di servire i cittadini sostenendo e
concretizzando nuove idee.
Per ulteriori informazioni e iscrizioni al corso base di informatica scrivere a info@barsantilab.it oppure chiamare allo 049 9304110.
Sito web per informazioni e contatti: www.barsantilab.it

Elettrica salsa
impianti elettrici
Via S. Giovanni - **FRATTE**
35010 S. GIUSTINA IN COLLE (PD)
Cell. 339 5679279

ZB ZAMBUSI BRUNO & FIGLI s.n.c.
Carpenteria metallica
Serramenti in alluminio
LOREGGIA (PD) - Via Ronchi, 35 - Tel. 049.5792949

F.lli BARICHELLO SNC
CARROZZERIA
35010 LOREGGIA (Padova)
via Ronchi, 73
tel. e fax: 049/5790908
e-mail: carrozzeria.barichello@tin.it

FAVARETTO srl
VENDITA CARTA DA STAMPA
in bobina e formato
Favaretto srl
LOREGGIA (PD) - Via dell'Artigianato, 4
Tel. 049.9301100 (r.a.) - Fax 049.9301070
favarettosrl@legalmail.it

www.proloco loreggia.it

FBR RICAMBI RETTIFICHE

F.B.R. RICAMBI s.r.l.
Sede: Vicinale G. Momi, 10/12 - 35010 **S. Giorgio delle Pertiche** (PD)
loc. ARSEGO - Tel. 049 5742270 - 049 5742805 - Fax 049 9334568
E-mail: arsego@fbrricambi.it
Filiali: 35010 VILLAFRANCA P.NA (PD) - Via Campodoro, 34
Tel. 049 9050895 - 049 601901 - Fax 049 9059287
E-mail: villafranca@fbrricambi.it

Mun Dance School
Organizza:
CORSI di BALLO LISCIO
Grande apertura e inizio corsi:
Venerdì 15 settembre 2017
ore 21.00
Presso la PALESTRA SOLE
Via Antonio Pacinotti, 6
Piombino Dese (PD)
con BUFFET GRATUITO
La serata sarà allietata dall'orchestra
STEFANO E I NEVADA
Info: 347.9616743 346.6510665

MB OUTLET
BOSCALTO MODA
MAGLIERIA & ABBIGLIAMENTO
Loreggia (PD) - Via Boscalto Est, 6 - Tel. 049 9355966
Orari dalle 9-12 - 14-19.30 - APERTO TUTTI I GIORNI

GIOVEDÌ

17

AGOSTO 2017

dalle ore 20,00

ESIBIZIONE SCUOLA MUN DANCE SCHOOL con ballo liscio unificato e ballo da sala

ore 21,00

Presso pattinodromo con pista in acciaio

Ballo con l'orchestra

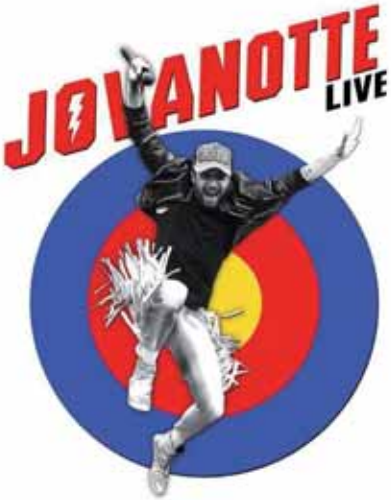
STEFANO E I NEVADA

ore 22,00

Live Music Area giovani

cortile scuole medie fronte stand enogastronomico

Durante la serata ci saranno birra e i panini onti in collaborazione con *Giardino estivo* Trivelin



Amici di Luca

"Amici di Luca" è un'associazione fondata nel 2012 in ricordo di un amico, Luca Bragagnolo, spentosi tragicamente in seguito ad un incidente stradale.
Dell'associazione fanno parte molti amici che collaborano assieme per organizzare un evento annuale in suo ricordo: "Tavolo Braga".
Tavolo Braga, giunto oramai alla sua quinta edizione, è sempre stato un momento di incontro e di festa insieme che Luca organizzava per i suoi amici e che ora, invece, i suoi amici organizzano per lui.
"Amici di Luca" inoltre collabora con altre associazioni al fine di promuovere ed organizzare eventi a scopo sociale e benefico.
Nel corso degli anni Amici di Luca ha sempre cercato di aiutare chi più ne avesse bisogno.
Lo scorso anno il ricavato è stato destinato a supporto delle iniziative "dell'Isola che c'è" (Onlus nata per dare accoglienza e supporto a bimbi con gravi patologie) e all'Asilo di Loreggia.
Ci vediamo il 09 e 10 settembre in Piazza Papa Luciani per la quinta edizione del "Tavolo Braga".
Potete seguire le nostre iniziative sulla nostra pagina Facebook "Amici di Luca".
Ciao.

Gli Amici di Luca!!

falegnameria artigiana
MASON
• Produzione serramenti e porte massicce
Via Carpane, 21
35010 Loreggia - Padova
Tel. e fax 049 9355253
cell. 348 8848962

LOREGGIA • LIMENA • CAMPOSAMPIERO
COLORIFICIO GPa
• Colori per Industria
• Colori per Edilizia
• Colori su campione con tintometro
• Vernici Ignifughe
• Colori (fai da te)
• Carte da parati
• Pavimenti in legno senza colla ad incastro
• Linoleum
• Tendaggi (interno - esterno)
Via Fano Koen, 4/B LOREGGIA (PD) Tel. 049.5791567 info@gpacolori.it
Via V.S. Breda, 24bis LIMENA (PD) Tel. 049 8840038 limena@gpacolori.it
S.S. del Santo CAMPOSAMPIERO (PD) Tel. 049.5792826 csp@gpacolori.it

emmedue S.N.C.
Verniciatura mobili serramenti
di Mariotto Giovanni
PIOMBINO DESE (Padova) - Via Casteo, 40
Tel. 049 9366577 - Fax 049 9368826
e-mail: emme-due-snc@libero.it

GEOS Ambiente
CON GEOS AMBIENTE IL SOGNO DI UN MONDO PIÙ PULITO DIVENTA REALTÀ
• COPERTURE INDUSTRIALI
• IMPIANTI FOTOVOLTAICI
• BONIFICHE AMIANTO
• DEMOLIZIONI EDIFICI
Alessio Gambarotto
cell: +39 347 5814315
alessio@geosambiente.com
Via dell'Artigianato, 40/42
35010 VIGODARZERE (PD)
Tel. 049 8840112 - Fax 049 8846336
Mail: info@geosambiente.com

www.proloco loreggia.it

BASSO COSTRUZIONI

BASSO
COSTRUZIONI snc
Via Verdi 44
Loreggia PD
T / F 049 9301146
basso_cost@virgilio.it

POZZOLO
high glass

Spaccio vetri di Murano
Lampadari - Oggettistica
Bigiotteria

Via Carpane, 33
Tel. 049.9355164
Fax 049.9359212
LOREGGIOLA
di Loreggia (PD)
www.pozzolohighglass.com
info@pozzologlass.com

SALONE UOMO MAURIZIO

Via Verdi, 30 - Tel. 049.9302680 - 35010 LOREGGIA (PD)

ISOLAVERDE SRL

LOREGGIA (PD) - Via Fano Koen - Tel. 049.5790647
info@isolaverdesrl.eu - **www.isolaverdesrl.eu**

VENERDÌ

18

AGOSTO 2017

ore 19,00

APERTURA
Stand enogastronomico

Prato Wollemborg

con i piatti della tradizione, la tagliata (novità 2017), i piatti: San Rocco, Famiglia, Funghi. Inoltre:

Insalatona Adriatica

Bavette al farro spadellate con ragù vegano ai fiocchi di soia su giardinetto di verdurine.

ore 20,00

APERTURA
Pesca di Beneficenza

Sagrato chiesa

in serata

PROVA L'ETILOMETRO A RISCHIO "0"

a cura della Polizia Locale della federazione dei Comuni del Camposampierese

VENITE IN PRA' CHE IN SAGRA SI VA

Il Comitato del Prà nacque nel 1992 per organizzare il falò della Befana, poi ha organizzato anche Babbo Natale. Successivamente il Batimarso e la festa della contrada.
Lo spirito del quartier è sempre rivolto alle radici tradizionali coinvolgendo adulti e bambini nel fare comunità. Trasmettere valori di collaborazione risulta più efficace se si opera gomito a gomito, lavorando con il sorriso e facendo anche festa piuttosto che fare proclami e discorsi teorici.
La solidarietà di buon vicinato è contagiosa e, ad opera di molti volonterosi, i proventi delle manifestazioni sono stati devoluti anche alla parrocchia, ai bambini orfani dell'Angola e della Bolivia. Anche nel bisogno dei terremotati ci siamo attivati con contributi concreti alle popolazioni dell'Emilia e la nostra sensibilità ci ha portato proprio laddove il sisma è stato più feroce.
Il comitato da anni collabora anche con la Pro Loco per la buona riuscita della Sagra di San Rocco e anche quest'anno non ci siamo sottratti all'appello fatto a tutte le associazioni. Saremo nello staff della Sagra e adesso abbiamo sei gazebo per le attività che organizziamo: così saremo più efficienti e ancora più propositivi.
Il Comitato del Prà augura a tutti una Buona Sagra ricordando di regalare il sorriso a chi ne ha bisogno.

Comitato del Prà

CASA FUNEBRE
onoranze funebri
Dalle ceneri di cremazione
il Diamante della Memoria
Via G. Puccini, 24
35012 Camposampiero (PD)
Tel. 049 9301139

Maxi SUPERMERCATI
BATTISTON
ABBIAMO A CUORE LA TUA SPESA
PIOMBINO DESE (PD)
Tel. 049 9368441 - Fax 049 9366826
e-mail: franco@fipex.it
Venerdì e Sabato
orario continuato
LOREGGIA (PD)
Tel. 049 5793228 - Fax 049 9321582
e-mail: loreggia@fipex.it
Sabato orario continuato
Domenica mattina aperto 9.00 - 12.30
seguici su: www.maxisupermercati.it e su
SERVIZIO SPESE A DOMICILIO

Fagari gioielli
Gioielleria Renata Fagari & C. s.a.s.
Via Tiso, 4 - 35012 Camposampiero (PD)
Tel. e Fax 049 5793513
MIKIMOTO DAMIANI PASQUALE BRUNI BAUME & MERCIER GUCCI BREITLING swatch LONGINES TISSOT CK MARCO BICEGO

www.proloco loreggia.it

ALUX
ANODIZZAZIONE

ALUX s.r.l.
Via delle Industrie, 1/A - Limena (PD)
Sede operativa: Via dell'Artigianato, 2 - 35010 LOREGGIA (PD)
Tel. 049 9301194 - Fax 049 9302564

S.ANSELMO
vivere la differenza

Cotto QUAREO
mattoni a mano
e sagomati speciali

Fornace S. ANSELMO S.p.A. - Via Tolomei, 61 - LOREGGIA (PD)
Tel. 049.930.47.11 - Fax 049.5791010 - www.santanselmo.it - info@santanselmo.it

EBAC sas
CARTOTECNICA

Realizzazione scatole
fatte a mano di tutte le dimensioni e gusti

Via Antonio Ceccon, 15/c - Z.A. - 35010 LOREGGIA -PD-
Tel. e Fax 049 9320017 - cell. 340 7778057

bastaroloezio@libero.it

Impresa costruzioni edili
GIUSEPPE SALVALAJO
Loreggia (PD) Tel. 049 5790872 www.salvalajocostruzioni.it

VENERDÌ
18
AGOSTO 2017

ore 21,00

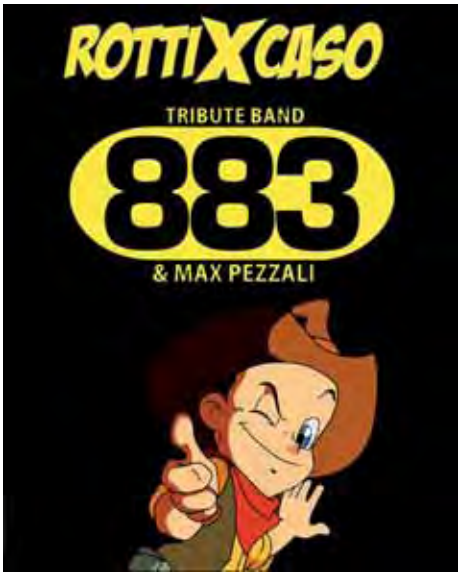
Presso pattinodromo con pista in acciaio

Ballo con l'orchestra
FABIO COZZANI

ore 22,00 **Live Music Area giovani**

cortile scuole
medie fronte stand enogastronomico

Durante la serata ci saranno birra e i panini onti in collaborazione con
Giardino estivo Trivelin



La Corale "Lorenzo Perosi"

La corale "Lorenzo Perosi" è nata negli anni 50 del secolo scorso per opera del M. Lorenzo Tessaro e della consorte M. Maria Barco. Scherzando sulla data di costituzione si potrebbe dire che è in età 'pensionabile' (oltre 65 anni di vita).
Inizialmente il gruppo era composto da sole voci maschili, le parti delle voci femminile infatti erano assegnate ai bambini. Le voci femminili nelle corali ecclesiali sono entrate grazie alle innovazioni del Concilio Vaticano II° quindi a partire dagli anni 70 del secolo scorso.
La nostra corale porta il nome di 'Lorenzo Perosi', il sacerdote compositore che fu maestro di cappella a San Marco di Venezia sotto il patriarcato di Giuseppe Sarto e che in seguito divenne 'direttore perpetuo della Cappella Musicale Pontificia Sistina' su designazione di Papa Leone XIII.
L'inserimento del canto corale nelle celebrazioni liturgiche fu un'opera lunga, lenta e laboriosa che impegnò intensamente sacerdoti, organisti e appassionati che si dedicarono all'insegnamento dei cantori per far apprendere le basi del canto sacro e i pochi brani di musica corale religiosa con i quali accompagnare le celebrazioni liturgiche.
La nostra corale ha avuto un percorso analogo a quello di tante altre corali parrocchiali e fu grazie all'impegno e alla dedizione di persone come il M. Tessaro e la consorte M. Maria Barco che divenne il coro che i parrocchiani conoscono e che ancora oggi ascoltano durante le celebrazioni più importanti dell'anno liturgico o in occasione di qualche evento canoro organizzato in concomitanza delle principali festività.
La corale è composta attualmente da circa 30 – 35 elementi ed è in continua flessione soprattutto nella componente maschile e in questo segue un po' l'effetto che vede affievolirsi sempre più l'affluenza alle nostre chiese.
La diminuzione della presenza maschile inoltre è una costante diffusa in molti cori e questo sta provocando una modifica e una riscrittura delle partiture per adeguarle a cori a tre voci, due femminili e una maschile in alternativa alla struttura canonica a quattro voci.
La crisi delle corali come la nostra ha motivazioni diverse: dalla diminuzione della frequenza alle celebrazioni liturgiche, alla idea (errata) che il canto e la musica sacra siano attività canore di serie 'B', alla mancanza di interesse e di disponibilità da parte delle persone a dedicare parte del proprio tempo alla pratica dell'esercizio del canto.
E questo avviene nonostante l'azione sociale positiva svolta dal gruppo a favore dei suoi aderenti grazie agli incontri settimanali per le prove, alle partecipazioni alle più importanti scadenze liturgiche (circa 20 all'anno), ai momenti di svago e di aggregazione attraverso qualche pizza in compagnia o grazie alla gita annuale organizzata nei luoghi turistici della nostra regione e delle regioni vicine.

MICHIELETTO ARREDAMENTI
SOLUZIONI D'ARREDO
Via Verdi, 56 - **LOREGGIA** (PD) - Tel. 049.**5791313**
www.michielettomobili.com

LA VENETA RETI
Reti elettrosaldate edilizia - Reti usi speciali
Reti sagomate - Trafilati - Tondo C.A.
Reti per recinzioni
LA VENETA RETI s.r.l. - Via Europa Unita, 13 - **LOREGGIA** (PD) Italia - Tel. (0039) 049.9322511 - Telefax (0039) 049.5793946
http://www.lavenetareti.com - *e-mail:* info@lavenetareti.com

CQOP SOA
IMPRESA EDILE
TESSARO REMO SRL
RUBANO (PD)
Via Avogadro, 23 - 35030 Rubano, Padova
Tel. 049 631031 -Fax 049 8988825
email: info@impresatessaro.com
www.impresatessaro.com

www.prolocoloreggia.it

LEGATORIA
F&M
Legatoria F & M s.n.c.
di Michieletto Orlando e Oscar
35012 CAMPOSAMPIERO(PD) - Via Straelle S. Pietro, 171
Tel. 049.930.19.74 - Fax 049.932.19.52 - info@legatoriafm.it

f.lli BELTRAME
Arredobagno
Pavimenti
Rivestimenti
www.belbagno.it
www.beltramespa.it
CAMPOSAMPIERO (PD)
Via Guizze 9 - Tel. 049 9301818
CITTADELLA (PD)
Via Enrico Fermi, 8 - Tel. 049 9401145

AMARCATO AUTOMOBILI
CAMPOSAMPIERO (PD) - Tel. 049 9300555
VENDITA AUTO
Multimarche
Usato garantito
Finanziamenti
personalizzati fino a 84 mesi
Europcar
moving your way
Noleggio auto
... per le vacanze
... per i tuoi trasporti

RTR®
fabbrica buste
MAIL S.r.l.
35017 PIOMBINO DESE (PD)
Via Casteo, 32 - **Tel. 049.936.73.68**
Fax 049.936.80.77 - rtr@rtrmail.191.it

SABATO
19
AGOSTO 2017

ore 19,00

APERTURA
Stand enogastronomico
Prato Wollemborg

con i piatti della tradizione, la tagliata (novità 2017), i piatti: San Rocco, Famiglia, Funghi. Inoltre:

Insalata di Piovra e Patate

Bavette al farro spadellate con ragù vegano ai fiocchi di soia su giardinetto di verdurine.

ore 20,00

Pesca di Beneficenza
Sagrato chiesa

ore 21,00

Presso pattinodromo con pista in acciaio

Ballo con l'orchestra
MAURO E I BOOMERANG

Pueri Cantores "Natus Est"

Il coro dei Pueri Cantores "Natus Est" nasce nel 1998 ed è attualmente formato da 31 iscritti di età compresa tra i 5 e i 24 anni. Siamo diretti da Alice Piccolo e accompagnati alla tastiera e all'organo da Simone Tonin e da Gabriele Civello.

Mettiamo a disposizione le nostre voci ogni domenica durante la S. Messa delle ore 11 e ci ritroviamo ogni mercoledì per le prove, che sanno sempre essere un'occasione unica di divertimento e gioco, di condivisione e di costruzione di nuove amicizie... ma anche e soprattutto un'occasione per crescere dal punto di vista vocale e musicale!

Nel corso di questo ultimo anno di attività siamo stati sostenuti infatti anche dalla voce e dall'esperienza di una coach speciale, la bravissima Chiara Luppi: ha cantato al Festival di Sanremo nel 2009, a The Voice of Italy nel 2013; scrive ed interpreta canzoni con molti artisti ed è voce di sigle televisive e tantissimi spot nazionali. Le sue lezioni a cadenza mensile ci hanno aiutato a tirare fuori le voci, la grinta e l'entusiasmo e speriamo di potere continuare a godere del suo sostegno anche dopo la pausa estiva!

La nostra attività, pur non fermandosi del tutto durante l'estate, riprenderà con il consueto ritmo a partire da ottobre: le voci che si aggiungeranno alle nostre saranno più che benvenute...Pueri non si nasce, si diventa!

POL'S FLOORS di Paolo Basso
Finiture architettoniche civili - industriali
posa pavimenti
348 518 6908

RUFFATOFABIO
SCAVI • MOVIMENTO TERRA
Via Malfattini, 56 - 35010 Loreggia (PD)
Cell. 328.0380863 Fax 049.5792674
mail fabioruffato.scavi@gmail.com web www.ruffatofabio.it

www.proloccoloreggia.it

biofattoria
SOC. AGRICOLA
CARNI FRESCHE
Biofattoria Società Agricola ss *di Pelosin Leonardo*
Via Boscalto Ovest, 5 - 35010 LOREGGIA (PD)
Tel. e Fax 049 9355568 - Cell. 349 6577201

FM
FRANCESCO
MACCHION
cell. 345 8530650
macchionfrancesco@alice.it
VIA LOREGGIOLA, 38b - LOREGGIA (PD)
SEGUIMI SU
√ INSTALLAZIONI SISTEMI ANTICADUTA CON COLLAUDO E VERIFICHE PERIODICHE CERTIFICATE
√ INSTALLAZIONI E MANUTENZIONI VELUX
√ PULIZIA PANNELLI FOTOVOLTAICI
√ IMPERMEALIZZAZIONI COPERTURE
√ MANUTENZIONI COPERTURE

Dott.
FRANCESCO
PIAZZA
Fisioterapista
Osteopata
Riceve presso lo studio di LOREGGIA
PER APPUNTAMENTI: **340 2203748**

Via Bolimbaghi, 31 - Resana, 31023 (TV)
tel. - fax. 0423 715075, cell. 333 2386008
email: stocco.ferruccio@hotmail.it
IMPRESA EDILE
STOCCO FERRUCCIO
COSTRUZIONI, RESTAURI E FINITURE

SABATO
19
AGOSTO 2017

ore 20,30 **Live Music Area giovani**

cortile scuole medie fronte stand enogastronomico

Durante la serata ci saranno birra e i panini onti in collaborazione con *Giardino estivo* Trivelin

Apertura concerto con i
HOT LEGS

ore 22,00

UISP - SPORT IN MUSICA

PILOXING, POUND FIT, STEP, ZUMBA FITNESS, AEROBICA E GINNASTICA POSTURALE

Mai come quest'anno, la UISP (Unione Italiana Sport per tutti) che da sempre cerca di avvicinare il maggior numero di persone allo sport inteso come filosofia di vita e di ricerca di benessere, ha ampliato l'offerta dei corsi mirando a proporre programmi che aiutino il corpo a bruciare calorie, tonificare e risvegliare la muscolatura divertendosi. Continuano i corsi di step, aerobica e ginnastica posturale ma vengono inseriti corsi di Piloxing, Pound Fit e Zumba Fintess.

POUND FIT.: il nuovo fitness trend mixa aerobica e drumming per bruciare. Si utilizzano particolari bacchette da batteria a ritmo di musica e si lavora soprattutto su zona lombare –addominale con uno sguardo alla postura.

PILOXING: disciplina tra pilates dinamico, boxe e danza con l'utilizzo di guanti con pesi da 0,2Kg che tonificano ulteriormente le braccia. Particolarità, preferibile non utilizzare scarpe per migliorare l'appoggio del piede e per una migliore stabilità.

ZUMBA FITNESS: la danza fitness più conosciuta al mondo che ha unito aerobica e musica e che porta a benefici sia al fisico che alla mente

CORSI DI GINNASTICA POSTURALE
Ogni martedì e giovedì
dalle 18 alle 19, e dalle 19 alle 20

CORSI SPORT IN MUSICA (Piloxing, Pound Fit, Zumba Fitness, Step ed Aerobica)
Ogni lunedì, martedì e giovedì
dalle 20.00 alle 21.00

Per info: VENERA: 3355211828
FRANCA: 3471349072 - SUSJ: 3476936897

Vi aspettiamo presso la palestra delle Scuole Elementari di Loreggia.

Carrozzeria
LORENZO SALVALAGGIO
31033 TREVILLE di Castelfranco Veneto (TV) - Via San Francesco D'Assisi, 3
Tel. 0423.482153 - Cell. 339.1000221 - car.lorenzosalvalaggio@gmail.com

LAVORAZIONI E RIPARAZIONI SU CAMPER E BARCHE

- SOCCORSO STRADALE
- AUTO SOSTITUTIVE
- CONCORDATO COMPAGNIE ASSICURATIVE
- REVISIONI AUTO
- RIPARAZIONI PARABREZZA
- LAVAGGIO INTERNI
- RICARICA CLIMA
- NOLEGGIO AUTO

www.proloco loreggia.it

PRO LOCO LOREGGIA

ERRE4M

4° Cake Competition San Rocco

Domenica 20 Agosto 2017
Ore 15.30

Speciale Giuria formata da professionisti della Federazione Italiana Cuochi sezione di Treviso e Caterina Rigon
referente ERRE4M

Tema del concorso: **LA TORTA DELLA MIA NONNA**

Amesse solo le prime 30 adesioni

Solo torte che non necessitano di refrigerazione

1° Classificato Migliore Torta Loreggia:
attrezzature da pasticceria del valore di 80 € e la possibilità di rifare il dolce alla cena di apertura della Sagra di Loreggia 2018, più Attestato e grembiule Cake Competition.

1° Classificato Migliore Torta Fuori Loreggia:
attrezzature da pasticceria del valore di 80 €, più Attestato e grembiule Cake Competition.

1° Classificato Migliore Torta da Pasticceria:
attrezzature da pasticceria del valore di 80 € più Attestato e grembiule Cake Competition.

Per tutti i partecipanti attestato di partecipazione e grembiule 4° Cake Competition Sagra di Loreggia 2017

A seguire assaggio pubblico di torte

REGOLAMENTO DISPONIBILE presso CASSA BAR SAGRA o nel sito www.prolocoloreggia.it
ISCRIZIONE GRATUITA alla gara con mail allo Chef Alcide Candiotto tello1974@libero.it o consegnando la scheda ricetta alla Cassa Bar Sagra ENTRO GIOVEDI 17 AGOSTO 2017 ALLE ORE 23:00
Per Informazioni e chiarimenti contattare il referente del concorso Chef Candiotto Alcide mobile: 3929055550

DOMENICA
20
AGOSTO 2017

ore 15,30

Gara di torte fatte in casa

4° Cake Competition San Rocco

a fine gara assaggio pubblico delle torte

regolamento disponibile sul sito www.prolocoloreggia.it

ore 18,30

APERTURA Stand

Prato Wollemborg

con i piatti della tradizione, la tagliata (novità 2017), i piatti: San Rocco, Famiglia, Funghi. Inoltre

Insalata di Seppie e Gamberi

Bavette al farro spadellate con ragù vegano ai fiocchi di soia su giardinetto di verdurine.

Chiusura Pesca di Beneficenza

Sagrato chiesa

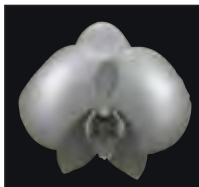
INSALATA DI POLPO E PATATE

Ingredienti per 4 persone: 1 costa di sedano, 1 carota, 1 cipolla bianca, Pepe nero in grani, 1 kg di polpo, 600 g di patate a pasta gialla, 4 rametti di prezzemolo, 1 spicchio di aglio, 4 cucchiai di olio extravergine di oliva, Mezzo limone, 40 g di olive nere taggiasche snocciolate, Sale.
Preparazione: Mettere in una pentola piuttosto alta l'acqua e le verdure. Aggiungere il pepe nero in grani e metterla sul fuoco. Portarla a bollore. Nel frattempo pulire il polpo lavandolo accuratamente sotto acqua fresca corrente, eliminare le viscere contenute nella sacca, gli occhi, il dente centrale e strofinarlo per eliminare la patina vischiosa. Quando l'acqua bolle unire il polpo calandolo nell'acqua tenendolo per la testa. Coprire, attendere che riprenda il bollore, quindi abbassare al minimo la fiamma. L'acqua deve appena sussultare per tutta la durata della cottura. Cuocere per 40 minuti a pentola coperta. Mentre cuoce il polpo preparare le patate lessandole con la buccia in acqua salata per 35 minuti circa, oppure a vapore per circa 40 minuti. Trascorso il tempo indicato per il polpo, sollevarlo con una pinza da cucina e infilare i denti di una forchetta alla base dei tentacoli. Deve entrare morbidamente, segno che è ben cotto. Se la carne del polpo fa resistenza proseguire la cottura per un altra decina di minuti. A cottura ultimata spegnere il fuoco e lasciare il polpo nella sua acqua di cottura per 10 minuti, quindi scolarlo e metterlo su un tagliere. Se occorre eliminare la pelle è sufficiente strofinarlo con uno strofinaccio pulito, verrà via molto facilmente. Non togliete però la pelle fra i tentacoli perchè li rovinerebbe e verrebbero tutti via. Togliere la pelle dalla testa perchè in genere è un po' duretta. Quando sono cotte ritirare anche le patate, quindi pelarle e tagliarle a pezzetti grandi come quelli di polpo. Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere assieme all'aglio spellato e privato dell'anima centrale. Preparare un'emulsione con l'olio e il succo di limone appena spremuto. Mettere in una ciotola il polpo, le patate, le olive e condire con l'emulsione di olio, il trito, sale fino e pepe nero macinato al momento.

BAVETTE AL FARRO CON RAGÙ VEGANO

Ingredienti per 4 persone: 400 g bavette al farro.
Ragù di soia: 100 gr di fiocchi di soia, 1 carota, 1/2 cipolla, 1/2 costa di sedano, olio evo, vino bianco, 100 ml Tamari sauce, 700 ml di passata di pomodoro, sale.
Procedimento: Mettete i fiocchi di soia in una coppa con acqua 200 ml e 100 ml di Tamari sauce. Tritate carota, cipolla e sedano e fateli rosolare in un tegame con l'olio. Aggiungete la soia e tutto il contenuto. Fate insaporire qualche minuto poi salate e sfumate con il vino. Coprite con la passata di pomodoro. Cuocete il ragù di soia per 20 minuti a fuoco lento. Una volta pronto, potete utilizzarlo per condirci la pasta come il classico ragù.

MICHIELETTO ARREDAMENTI
SOLUZIONI D'ARREDO
Via Verdi, 56 - LOREGGIA (PD) - Tel. 049.5791313
www.michielettomobili.com


- fiori recisi
- bomboniere
- articoli da regalo
- oggettistica d'arredamento
Fioreria Creazioni Gennj
Wedding designer
Via Ruzzante, 6/A - LOREGGIA (PD)
Tel. e Fax 049 9302973
Cell. 338 9905173
creazionigennj@libero.it

VIVAI - PIANTE
Sante
• Progettazione e realizzazione giardini
• Manutenzione • Fiori
Via Ruzzante, 6/A - LOREGGIA (PD)
Tel. 049 5792536 - Cell. 338 2066335

La Veneta
AZIENDA AGROALIMENTARE LA VENETA
Via Ronchi, 124/A - Loreggia (Padova) - Tel. 049 9320615
info@agroalimentarelaveneta.it
www.agroalimentarelaveneta.it

FRUTTA E VERDURA LAVATA E PRONTA AL CONSUMO

www.proloco loreggia.it

F.lli Mason
Service Partner Volkswagen

Loreggia (PD)
tel.: 049 57 92 866
info@fratellimason.it

Resana
tel 0423 715742
info@servicecaronline.it

vendita e
assistenza pneumatici

DE CHECCHI GINO
ARREDO URBANO & ARREDO GIARDINO • MACCHINE PER GIARDINO

LOREGGIA (PD) - Via Verdi, 34 - **Tel. 049.9302013**
info@ginodechecchi.com - www.ginodechecchi.com

DOMENICA

20

AGOSTO 2017

dalle ore 17,00

Presso pattinodromo con pista in acciaio

M un Dance School
di Loreggia

organizza:

DIMOSTRAZIONE in GEMELLAGGIO con VARIE SCUOLE di BALLO, LISCIO UNIFICATO e DA SALA - LATINI - TANGO ARGENTINO - SWING

di vari livelli e discipline

Verranno creati spazi per

PROVE GRATUITE

Le scuole di ballo possono partecipare previa autorizzazione della Mun Dance School

Info e iscrizioni: 347.9616743

gli organizzatori si riservano modifiche di orario per la miglior riuscita dell'evento

PAPPARDELLE CON PETTO D'OCA AFFUMICATO E FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 4 persone: Pappardelle all'uovo 250 g, Funghi porcini 500 g, Petto d'oca affumicato 150 g, Panna fresca liquida 50 g, Prezzemolo da tritare q.b., Aglio 1 spicchio, Pepe nero q.b., Olio extravergine d'oliva 40 g, Sale fino q.b.

Preparazione: Con un coltellino eliminate le parti del gambo più terrose. Se il resto del fungo è piuttosto pulito basterà utilizzare un pennello altrimenti utilizzando un panno umido tamponate prima il gambo e poi la cappella, in modo da ripulire i funghi da tutti i residui di terra. Ripetete l'operazione per tutti i funghi porcini e teneteli da parte. Tagliate ciascuna fetta di petto d'oca prima a metà per il senso della lunghezza e poi tagliando nell'altro senso ricavate delle striscioline. Versate l'olio in un tegame e aggiungete uno spicchio d'aglio in camicia, che avrete precedentemente schiacciato delicatamente. Aggiungete il petto d'oca e lasciatelo cuocere per qualche minuto fino a che non risulterà croccante e ben dorato. Nel frattempo tagliate i funghi porcini a fette e se dovessero risultare troppo grandi potrete dividerle a metà. Quando lo speck vi sembrerà cotto a puntino eliminate l'aglio e aggiungete i porcini in padella. Proseguite la cottura per 6-7 minuti e nel frattempo potrete cuocere le pappardelle in abbondande acqua bollente salata a piacere. Quando i funghi saranno leggermente appassiti aggiungete la panna e un pizzico di pepe nero. Essendo il petto d'oca già piuttosto sapido non sarà neccesario aggiungere del sale, ma regolatevi in base al vostro gusto. Tritate finemente il prezzemolo e scolate le pappardelle al dente. Versatele direttamente nel condimento a base di funghi, aggiungete il prezzemolo e saltatele per qualche istante.

POLPETTINE CECI-CAROTE SU CREMA COSTE E RAPA ROSSA E NOCI

Ingredienti per 2 persone: gli scarti di centrifuga, di 3 carote, 120 g di ceci cotti, 4 cucchiaini di capperi sottaceto, erba cipollina, succo di limone, olio Evo, sale marino, 1 cipolla, 180 g di coste, 6 noci, 100 rapa rosa, 150 g patate.

Preparazione: Centrifugate delle carote e bevetevi il succo che fa benissimo e recuperate gli scarti (se non avete la centrifuga grattugiate le carote). Impastate gli scarti con i ceci lessati e frullati con erba cipollina, qualche goccia del succo di limone e capperi. Aggiungete 1 cucchiaio d'olio e salate; con l'aiuto di 2 cucchiai formate delle quenelle. Infornate a 170°C per circa 20 minuti. Intanto tagliate a dadini la cipolla e fatela dorare con un giro d'olio in padella e aggiungete la costa tagliata a tocchetti. Quando sarà cotto (circa dopo 15 minuti) frullate il tutto. Per la crema di rapa rossa tagliate le rape e le patate a cubetti e lessa teli con un bicchiere di acqua. A fine cottura frullate il tutto. Servite le polpettine con questa gustosissima crema di costa, la crema di rapa rossa e le noci tritate grossolanamente.

www.proloco loreggia.it

CHERUBIN FIORENZO

Costruzione stufe

ASSOCOSMA
ASSOCIAZIONE NAZIONALE COSTRUTTORI STUFE

LOREGGIA (PD) - Via Ferrovia, 4
Tel. e fax 049.9320069
Cell. 335 5329099
E-mail: fiorenzo.cherubin@libero.it

Cherubin Fiorenzo, titolare firmatario preposto alla gestione tecnica ai sensi D.M. 37/2008.
Responsabile tecnico per l'esercizio delle attività di cui alla lettera C
(impianti di riscaldamento con stufe e caminetti, opere di evacuazione, canne fumarie certificate)

E-STOCK
Top Brands Distribution

E-STOCK Unipersonale S.r.l.
Via Roma 85/c - 31023 RESANA (TV)
Tel. +39 049 8257068 - info@e-stock.net

ARTELEGNO

Di Bertolo F. & Zulian G.
COSTRUZIONI IN LEGNO SU MISURA, PRODUZIONE PROPRIA

SEDE: Via Silvio Fabris, 25/A - 35012 CAMPOSAMPIERO (PD) -Tel. 049 9360298
www.artelegnobz.com E-mail:info@artelegnobz.com

DOMENICA

20

AGOSTO 2017

ore 21,00

Presso pattinodromo con pista in acciaio

Ballo con l'orchestra

SABIA

ore 24,00

chiusura festeggiamenti con

SPETTACOLO PIROTECNICO

MELANZANE FARCITE E TESTE DI CHAMPIGNON GRATINATE

Dosi per 2 persone: *melanzane farcite:* 1 melanzana di circa 300 g, 1 zucchina circa 70 g, 1 peperone rosso circa 100 g, 1 costa di sedano con foglie, 6 olive verdi, 2 spicchi d'aglio, origano secco, aceto di mele, sale marino, olio d'oliva, pepe nero. *Champignon gratinati:* 8 funghi champignon grossi per un totale di 500 grammi circa, 40 grammi di pangrattato, 2 cucchiai di prezzemolo tritato, 2 spicchi di aglio, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 2/3 mestoli circa di brodo vegetale 2-3 mestoli, sale q.b., pepe q.b.

Preparazione: Lavate la melanzana e tagliatela in due nel senso della lunghezza tenendo il picciolo. Incidete la polpa a griglia con la punta di un coltello senza tagliare i lati e il fondo della buccia che vi servirà da contenitore. Oliate la superficie e posate le melanzane direttamente sulla teglia del forno rivestita di carta di alluminio, infornate a 170° C per circa 20-30 minuti. Una volta cotta, raccogliete un pò di polpa con un cucchiaio (ma lasciate un pò di polpa attaccata alla buccia) e conservatela da parte. Fate imbiondire due spicchi d'aglio in un cucchiaio d'olio, aggiungete le zucchine affettate a rondelle con la mandolina, la costa di sedano tagliata fine con le foglie tritate grossolanamente, il peperone tagliato in dadolata, salate, pepate, aggiungete un pizzico generoso di origano. Verso fine cottura aggiungete la polpa di melanzane, le olive a pezzetti e un cucchiaino di aceto di mele. Mescolate bene così che i sapori si distribuiscano e farcite le melanzane e passandole al grill per circa 10-15 minuti.

Per i Champignon farciti: Pulite i funghi eliminando la terra in eccesso e lavateli velocemente sotto l'acqua e asciugateli delicatamente. Staccate il gambo dalla testa dello champignon tenendo con una mano il cappello del fungo e con l'altra torcete e tirate, facendo molta attenzione a non rompere il cappello. Grattate i gambi con la lama di un coltello e tritateli.

In una padella mettete a soffriggere l'aglio, che potrete lasciare intero con la buccia oppure schiacciarlo. Una volta che l'aglio si sarà dorato aggiungete i gambi dei funghi tritati e fateli rosolare per circa 5 minuti: verso fine cottura aggiungete il prezzemolo tritato, aggiustate di sale e di pepe, amalgamate il tutto e spegnete il fuoco.

Una volta che i funghi saranno cotti, trasferite in una ciotola e unite il pangrattato, il formaggio grattugiato, unite il brodo secondo la quantità necessaria per ottenere un impasto piuttosto denso e cremoso e aggiungete il prezzemolo tritato.

Spellate i cappelli degli champignon e disponetele in una teglia della quale avrete ricoperto il fondo con un foglio di carta forno. Riempite le teste di champignon con l'impasto, irroratele con un filo d'olio extravergine d'oliva e infornate a 180 gradi per 20-25 minuti.

Consulente del Lavoro
Studio Barichello
di Luana Barichello
• gestione personale • servizio paghe (*dipendenti, colf, badanti*)
• consulenza e servizi alle aziende, ai dipendenti, ai privati
• contenzioso in sede extragiudiziale • gestione contratti in locazione
Cell. **333.1700750** -Tel. **049.8595082** - Fax **049.8595197** - **luana@studiobarichello.it**
Via Padre Michele Bottacin, 24 - 35010 **LOREGGIOLA DI LOREGGIA** (PD)

IL TEMPIO DELLA BELLEZZA
Via P.M. Bottacin, 26 - Loreggiola di Loreggia (Pd)
Tel. **049 9355958 - 333 2804854** seguici su
Centro Benessere
Estetica e Solarium
Trucco Semipermanente e Tattoo

Ennevi
CARPENTERIA
I love iron
Via dell'Artigianato, 34
35010 Massanzago (PD)
Tel. 049 5720413 - Fax 049 9395991
www.ennevicarpenteria.com
e-mail: info@ennevicarpenteria.com
ICIM
AZIENDA CERTIFICATA
- UNI EN 1090-1 (Marcatura-Ce obbligtoria Strutture in acciaio)
- UNI EN 13241-1 (Marcatura-Ce Cancelli/porte)
- Saldatura qualificata (UNI EN ISO 15614-1)
- Saldatori qualificati (UNI EN ISO 9606-1)

www.proloco loreggia.it

TIEMME COSTRUZIONI EDILI

www.tiemmecostruzioni.it
049 579.20.22
info@tiemmecostruzioni.it

VIA ROMA, 77/A 35010 LOREGGIA PADOVA ITALIA **TEL.** +39049 579.20.22 **FAX** +39049 930.06.93 EMAIL : INFO@TIEMMECOSTRUZIONI.IT

Tiemme Costruzioni Edili da oltre trent'anni mette a disposizione competenze, affidabilità e innovazione per qualsiasi intervento edilizio:
residenziale, commerciale, restauro e urbanizzazioni.

La sfida più affascinante è quella di costruire il tuo avvenire.

creatività risparmio efficienza

PROGETTIAMO E REALIZZIAMO L'IMBALLO SU MISURA IN POLIETILENE ESPANSO

- IMBALLAGGIO MORBIDO E PROTETTIVO
- ISOLANTI PER L'EDILIZIA
- ARTICOLI TECNICI

UBERLS srl

Via del Santo, 7 - 35010 Loreggia (PD)
Tel. 049 - 930 14 31
E-mail : info@uberls.it Sito internet: www.uberls.it

MILLE STRATI DI RAPA ROSSA E PATATE CON PISELLI E BARCHETTE D'INDIVIA CON SALSA DI CAPPERI E VERDURE

Dosi per 2 persone:

Mille strati: 2 barbabietole rosse con il fogliame, 4 patate novelle di media grandezza, timo e rosmarino fresco, 60 g di fave già lessate, qualche goccia di succo di limone, olio d'oliva, sale marino.

Barchette: indivia belga, spinacini freschi, cavolo cappuccio rosso, cavolfiore bianco, anacardi, capperi conservati sotto sale, erba cipollina, olio d'oliva, acidulato di umeboshi.

Preparazione:

Millefoglie: Mondate e lavate le rape e le patate (conservate da parte le foglie a cui avrete tolto la costa interna). Affettate sottilmente entrambe con una mandolina e in una teglia da forno, fate degli strati alternati conditi con un'emulsione di olio con un pizzico di sale , trito di rosmarino e timo fresco. Sopra l'ultimo strato disponete le foglie. Se volete fare delle monoporzioni, aiutatevi con un coppa-pasta. Coprite la teglia con della carta d'alluminio e mettete in forno a 160°C per circa 30 minuti. Se le verdure avessero rilasciato troppo liquido, togliete la carta e lasciate asciugare per altri 10 minuti. Condite le fave già lessate con un filo d'olio, sale e qualche goccia di limone e distribuitele sugli strati di rape e patate. Servite tiepido.

Barchette: Mettere in ammollo in acqua gli anacardi per una notte. Lasciate in ammollo almeno 1 ora i capperi sottosale e affettate il cavolo cappuccio finemente, conditelo con un filo d'olio e acidulato di umeboshi (attenzione alle quantità perchè è salato oltre che acidulo) e lasciate marinare almeno un'ora.

Intanto mondate e lavate le cimette di cavolfiore e passatele velocemente nel tritatutto (dovete ottenere una consistenza simile al cous-cous), mondate e lavate gli spinacini e tritateli grossolanamente.

Scolate gli anacardi dall'acqua di ammollo e frullateli con i capperi dissalati, erba cipollina tritata e aggiunte dell'acqua, se la crema vi sembra troppo densa. Aggiungete al cavolo cappuccio e alla sua marinatura il cavolfiore e gli spinaci tritati e mescolate bene.

Mondate, lavate e tamponate le foglie di indivia belga.

Iniziate a farcire le barchette, spalmando sul fondo un pò di crema di anacardi e capperi e distribuendoci sopra le verdure condite.

Costa
Impresa Onoranze Funebri

Lavori cimiteriali

Cremazione salme

Loreggia, Campodarsego & Curtarolo

LOREGGIA (PD)
Via Aurelia, 22

CAMPODARSEGO (PD)
Via Antoniana, 179

CURTAROLO (PD)
Via P.B. Longo, 16 loc. Pieve

Tel. **049.9600426** - Cell. **333.5201825** - **www.onoranzefunebricostapd.it**

Servizio notturno diurno e festivo, fioreria

SPECIAL CASA

NEW Prodotto Novità

Hotpoint

FRIGORIFERO COMBINATO INCASSO BCB7030AADF
- Capacità frigorifero 201 lt
- Capacità congelatore 63 lt
- Illuminazione LED
- Fresh Crisper: cassetto per frutta e verdura che ne garantisce l'ideale conservazione
- Porte reversibili

~~699~~ **549** SCONTO € 150 PARI AL 21,46%

Whirlpool

LAVATRICE FSCR80421
- Programmi speciali: EcoCotone, Misti, Rapido, Delicati, Lana, Colorati
- ZenTecnology: Vibrazioni minime e assoluto silenzio
- SoftCare: Movimenti specifici del cestello per una cura dei capi
- Posticipo avvio
- Dimensioni: (HxLxP) 85x59,5x61cm

~~549~~ **379** SCONTO € 170 PARI AL 30,97%

~~599~~ **499** SCONTO € 100 PARI AL 16,69%

LG

TV UHD 4K 43UJ634
- Risoluzione 3.840x2.160
- **Pannello IPS 4K** per un perfetto angolo di visione
- **Smart TV web OS 3.5** NetFlix, Chili, Tim Vision, Google Movie
- **Sintonizzatore digitale terrestre integrato DVB-T2 certificato Platinum e satellitare DVB-S2**
- 3 HDMI, 2 USB,1 Ottica, Slot C+
- Dim. (LxAxP): 977x631x235 mm

NEW Prodotto Novità

Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE

FORNO MICROONDE MCP344WH1
- Dual Power Tecnology
- Grill al quarzo
- Diametro piatto 28 cm

179,90

PRESSIONE 5 BAR

Tecnologia OptimalTEMP*
*Nessuna regolazione di temperatura necessaria

Soddisfatto o rimborsato! 60 giorni**

PHILIPS

FERRO CARICA CONTINUA GC7035
- Piastra SteamGlide Plus
- Erogazione continua di vapore 120g/min
- Colpo di vapore 210g
- Sistema anti-calcare intelligente
- Capacità Serbatoio 1,7lt

~~189,90~~ **99,90** SCONTO € 90 PARI AL 47,39%

**Promozione valida dal 01/01/2017 al 31/12/2017. Regolamento completo su www.philips.it/promozioni.

SAMSUNG
Galaxy A3

- Display 4,7" HD superAMOLED
- Processore Octa-Core
- Fotocamera 13 Mpx e frontale 8 Mpx
- RAM 3 GB
- Memoria espandibile
- Batteria 3000mAh
- Resistente all'acqua e alla polvere

~~329~~ **269** SCONTO € 60 PARI AL 18,23%

expert
GLI ESPERTI SEMPRE CON VOI

F.LLI GHEGIN
FAMILY CARD CENTRO TIM
www.ghegin.it

LOREGGIA (PADOVA)
Via T. Vecellio, 1 - Tel. 049-5792085

CASTELFRANCO VENETO (TREVISO)
Via dei Carpani, 2 - Tel. 0423-493443