

CONSORZIO
PRO LOCO
DEL CITTADELLESE



Teatro della nostra Memoria • Anno 2017

Andar per sagre



Zuppa di lenticchie

Ingredienti:

lenticchie 250 g, sedano, 2 coste, 2 carote, cipolla bianca, 2 patate piccole, aglio 2 spicchi, 2 zucchine, 2 foglie di alloro, 1 cucchiaino di cumino, olio extravergine d'oliva, sale fino q.b. e acqua 2,5 litri.



Mettete in ammollo le lenticchie, iniziate a mondare le verdure e riducete in dadolata, fate scaldare l'olio con l'aglio in una casseruola dai bordi alti, tritate finemente la cipolla e aggiungetela, fatela stufare dolcemente e poi aggiungete tutte le verdure, tranne le lenticchie. Fate cuocere per circa 10 minuti. Quando si saranno intenerite, aggiungete anche le lenticchie, le foglie di alloro e il cumino e per ultima l'acqua. Portate dolcemente a bollore, coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 1 ora.



Arriva la Befana
Pro loco di Camazzole

Rimanere in mutande.
Dichiarare bancarotta.

Gennaio 2017

Dicembre 2016	Febbraio 2017		
1 GIOV	1 MER	1 DOMENICA MARIA MADRE DI DIO	17 MARTEDÌ S. ANTONIO ABATE
2 VEN	2 GIOV	2 LUNEDÌ S. BASILIO VESCOVO	18 MERCOLEDÌ S. MARGHERITA D'UNGHERIA
3 SAB	3 VEN	3 MARTEDÌ S. GENOVEFFA	19 GIOVEDÌ S. MARIO MARTIRE
4 DOM	4 SAB	4 MERCOLEDÌ S. ERMETE	20 VENERDÌ S. SEBASTIANO
5 LUN	5 DOM	5 GIOVEDÌ S. AMELIA	21 SABATO S. AGNESE
6 MAR	6 LUN	6 VENERDÌ EPIFANIA DI NOSTRO SIGNORE	22 DOMENICA S. VINCENZO MARTIRE
7 MER	7 MAR	7 SABATO S. LUCIANO, S. RAIMONDO	23 LUNEDÌ S. EMERENZIANA
8 GIOV	8 MER	8 DOMENICA S. MASSIMO, S. SEVERINO BATTESIMO DI GESÙ	24 MARTEDÌ S. FRANCESCO DI SALES
9 VEN	9 GIOV	9 LUNEDÌ S. GIULIANO MARTIRE	25 MERCOLEDÌ CONVERSIONE DI S. PAOLO
10 SAB	10 VEN	10 MARTEDÌ S. ALDO EREMITA	26 GIOVEDÌ SS. TITO E TIMOTEO, S. PAOLA
11 DOM	11 SAB	11 MERCOLEDÌ S. IGINIO PAPA	27 VENERDÌ S. ANGELA MERICI
12 LUN	12 DOM	12 GIOVEDÌ S. CESIRA	28 SABATO S. TOMMASO D'AQUINO
13 MAR	13 LUN	13 VENERDÌ S. ILARIO	29 DOMENICA S. COSTANZO, S. VALERIO
14 MER	14 MAR	14 SABATO S. FELICE M., S. BIANCA	30 LUNEDÌ S. MARTINA, S. SAVINA
15 GIOV	15 MER	15 DOMENICA S. MAURO ABATE	31 MARTEDÌ S. GIOVANNI B., S. IGNAZIO
16 VEN	16 GIOV	16 LUNEDÌ S. MARCELLO PAPA	
17 SAB	17 VEN		
18 DOM	18 SAB		
19 LUN	19 DOM		
20 MAR	20 LUN		
21 MER	21 MAR		
22 GIOV	22 MER		
23 VEN	23 GIOV		
24 SAB	24 VEN		
25 DOM	25 SAB		
26 LUN	26 DOM		
27 MAR	27 LUN		
28 MER	28 MAR		
29 GIOV			
30 VEN			
31 SAB			

Manifestazioni delle Pro Loco

- CAMAZZOLE**
5 Arrivo della Befana e "Brusa a Vecia"
- CAMPO SAN MARTINO**
6 Arriva la Befana con distribuzione calze in tutte le frazioni e "Bruseremo ea vecia"
- CARMIGNANO DI BRENTA**
6 Slitta trainata dai cavalli, estrazione Lotteria di Natale, Befana per i bambini e "Se brusa la Vecia" in piazza Marconi
- CITTADELLA**
6 Befana in Piazza
8-15-22-29 "Domeniche a Teatro" ore 16 al Teatro Sociale
- CURTAROLO**
6 Befana in Piazza "Se brusa a Vecia" distribuzione gratuita di calzette per tutti i bambini, vin brulé, cioccolata
- FONTANIVA**
6 Festa della Befana in centro e frazioni
- GALLIERA VENETA**
28 Rappresentazione teatrale "una sera a teatro" presso la palestra polivalente
- GRANTORTO**
5 Festa della Befana nella Palestra della Scuola Media e impianti sportivi
- LIMENA**
6 Festa della Befana
8 Limenantiqua
8 Chiusura Mostra dei Presepi
28 Arance per la ricerca sul Cancro AIRC
- PIAZZOLA SUL BRENTA**
6 Arriva la Befana
Ultima domenica del mese Mercatino dell'Antiquariato
- SAN DONATO**
Albero esterno alla Pieve di San Donato
- SAN MARTINO DI LUPARI**
5 "Se brusa la vecia" in Piazzale Viale Europa
- SAN PIETRO IN GU**
5 Arriva la Befana
6-8-15-22-29 Presepio Vivente
7 Teatro in Oratorio
- SAN GIORGIO IN BOSCO**
6 Arrivo della Befana al Teatro San Giorgio con "Kong l'ottava meraviglia del Mondo" calzette per i piccoli e cioccolata per tutti
21 Commedia brillante "Boeing boeing" in Sala Parrocchiale San Giorgio
- SANTA CROCE BIGOLINA**
5 Festa della Befana in Piazza
- VILLAFRANCA**
6 Befana a Tagg di Sopra



Gamberi con salsa di fagioli cannellini

Ingredienti:

12 code di gamberi, 12 fette di lardo, 2 rametti di rosmarino.

Per la salsa ai cannellini: 250 gr di fagioli cannellini precotti, olio extravergine di oliva, sale fino, pepe nero e paprika dolce.

Iniziate togliendo le code di gambero della corazza e rimuovete l'intestino (il filamento nero).

Avvolgete ogni coda di gambero con una fetta di lardo e disponetele su di una teglia ricoperta di carta da forno. Inserite sotto ogni fetta di lardo 2-3 aghi di rosmarino e cuocete i gamberi per 10 minuti a 180°C.



Nel frattempo preparate la salsa ai cannellini: scolate i cannellini e metteteli in un mixer, frullateli aggiungendo un filo di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e pepe macinato a piacere. Servite i gamberi avvolti nel lardo ben caldi, accompagnandoli con la salsa di fagioli cannellini.

Andare al Cinema Bianchini, con la testa sui cuscini. Lo spettacolo che i poveri potevano permettersi era quello dei propri sogni.



Festa dei Sapori - Pro loco di Camazzole

Febbraio 2017

Gennaio 2017	Marzo 2017
1 DOM	1 MER
2 LUN	2 GIOV
3 MAR	3 VEN
4 MER	4 SAB
5 GIOV	5 DOM
6 VEN	6 LUN
7 SAB	7 MAR
8 DOM	8 MER
9 LUN	9 GIOV
10 MAR	10 VEN
11 MER	11 SAB
12 GIOV	12 DOM
13 VEN	13 LUN
14 SAB	14 MAR
15 DOM	15 MER
16 LUN	16 GIOV
17 MAR	17 VEN
18 MER	18 SAB
19 GIOV	19 DOM
20 VEN	20 LUN
21 SAB	21 MAR
22 DOM	22 MER
23 LUN	23 GIOV
24 MAR	24 VEN
25 MER	25 SAB
26 GIOV	26 DOM
27 VEN	27 LUN
28 SAB	28 MAR
29 DOM	29 MER
30 LUN	30 GIOV
31 MAR	31 VEN

1 MERCOLEDÌ S. VERDIANA	17 VENERDÌ S. FLAVIANO PATRIARCA
2 GIOVEDÌ PRES. NOSTRO SIGNORE	18 SABATO S. COSTANZA, S. SIMONE VES.
3 VENERDÌ S. BIAGIO, S. OSCAR, S. CINZIA	19 DOMENICA S. MANSUETO, S. TULLIO
4 SABATO S. GILBERTO	20 LUNEDÌ S. SILVANO, S. ELEUTERIO V.
5 DOMENICA S. AGATA	21 MARTEDÌ S. PIER DAMIANI
6 LUNEDÌ S. PAOLO MIKI	22 MERCOLEDÌ CATTEDRA DI SAN PIETRO
7 MARTEDÌ S. TEODORO MARTIRE	23 GIOVEDÌ S. POLICARPO
8 MERCOLEDÌ S. GIROLAMO EM.	24 VENERDÌ S. ETELBERTO RE, S. ADELE
9 GIOVEDÌ S. APOLLONIA	25 SABATO S. GERLARDO DI AGRIGENTO, S. VITTORINO
10 VENERDÌ S. SCOLASTICA VERGINE	26 DOMENICA S. FAUSTIANO, S. VITTORE
11 SABATO S. DANTE, B.V. DI LOURDES	27 LUNEDÌ S. GABRIELE DELL'ADDOLORATA
12 DOMENICA S. EULALIA	28 MARTEDÌ S. ROMANO ABATE
13 LUNEDÌ S. MAURA	
14 MARTEDÌ S. VALENTINO	
15 MERCOLEDÌ S. FAUSTINO E S. GIOVITA	
16 GIOVEDÌ S. GIULIANA VERGINE	

Manifestazioni delle Pro Loco

- CAMPO SAN MARTINO**
26 Carnevale Comunale con sfilata di carri e gruppi a Marsango
- CARMIGNANO DI BRENTA**
18 45° Carnevale Carmignanese in notturna con sfilata dei carri allegorici
19 45° Carnevale dei Ragazzi in diurna con sfilata dei carri e gruppi allegorici
- CITTADELLA**
23 Carnevale del Bambino in Piazza Pierobon
28 Sfilata carri allegorici
5-12 "Domeniche a Teatro" ore 16 al Teatro Sociale
- CURTAROLO**
Data da definire Festa di Carnevale con intrattenimento musicale a Pieve di Curtarolo
- FONTANIVA**
18 Festa di Carnevale in Piazza a Casoni
25 Recita di Carnevale a San Giorgio in Brenta
- GALLIERA VENETA**
11 e 25 Rappresentazione teatrale "una sera a teatro" presso la palestra polivalente
19 Carnevale in piazza con sfilata carri allegorici
- GRANTORTO**
18 Carnevale in notturna nelle vie del centro e in Piazza Don Gennaro Gennari
- LIMENA**
5 Limenantiqua
- PIAZZOLA SUL BRENTA**
Primi di marzo Carnevale in Piazza
Fine marzo Brusa a Vecia
Ultima domenica del mese Mercatino dell'Antiquariato
- SAN DONATO**
28 BatiMarsi a San Donà
- SAN GIORGIO IN BOSCO**
4 Commedia dialettale "I pellegrini de Marostega" in Sala Parrocchiale San Giorgio
18 Commedia dialettale "Nobili si nasce...siori se diventa" in Sala Parrocchiale San Giorgio
26 Festa di Carnevale, in Teatro "Alice nel paese delle meraviglie", fritto e vin bon par tutti
- SAN PIETRO IN GU**
4 Teatro in Oratorio
5 Teatro per ragazzi
28 BatiMarzo



*Col suto
va ben anca
'a tempesta*

Tagliatelle con carciofi e fasolari

Ingredienti:

250 gr di tagliatelle all'uovo, 500 gr carciofi, 80 gr di cipolle bianche, 1 kg di fasolari, mezzo limone, olio extra vergine di oliva, sale fino, pepe nero, timo e peperoncino fresco.

Prendete i fasolari impugnandoli nel palmo della mano, infilate la lama fra le due valve, spingete la punta del coltello fino in fondo al guscio e fatela scivolare e aprite. Raccogliete il liquido interno in una ciotolina. Tagliate il gambo dei carciofi, eliminate le foglie dure, strofinate mezzo limone sulla superficie dei carciofi tagliati e metteteli in una bacinella con acqua per evitare che si anneriscano. Tagliateli a metà e privateli della barbetta interna, affettateli a listarelle sottili e riponeteli nella bacinella fino all'utilizzo.



Mettete a bollire in un tegame l'acqua per la cottura della pasta e in una padella un filo di olio, la cipolla tagliata finemente e fatela stufare, aggiungete il peperoncino. Scolate i carciofi e aggiungeteli nella padella, aggiustate di sale e pepe. Fateli cuocere per 10 minuti aggiungendo poco alla volta il liquido dei fasolari, unite le foglioline di timo. Cuocete la pasta e quando mancherà 1 minuto alla fine della cottura, scolatela direttamente nella padella con il sugo di carciofi e unite i fasolari.



*Col tempo secco,
va bene anche la
tempesta.
In tempi difficili, ci
si adatta a qualsiasi
situazione porti un
po' di sollievo.*

Arti per via
alla festa di Primavera
Pro loco di Galliera Veneta

Marzo 2017

Febbraio 2017	Aprile 2017
1 MER	1 SAB
2 GIOV	2 DOM
3 VEN	3 LUN
4 SAB	4 MAR
5 DOM	5 MER
6 LUN	6 GIOV
7 MAR	7 VEN
8 MER	8 SAB
9 GIOV	9 DOM
10 VEN	10 LUN
11 SAB	11 MAR
12 DOM	12 MER
13 LUN	13 GIOV
14 MAR	14 VEN
15 MER	15 SAB
16 GIOV	16 DOM
17 VEN	17 LUN
18 SAB	18 MAR
19 DOM	19 MER
20 LUN	20 GIOV
21 MAR	21 VEN
22 MER	22 SAB
23 GIOV	23 DOM
24 VEN	24 LUN
25 SAB	25 MAR
26 DOM	26 MER
27 LUN	27 GIOV
28 MAR	28 VEN
	29 SAB
	30 DOM

1 MERCOLEDÌ S. ALBINO LE SACRE CENERI	17 VENERDÌ S. PATRIZIO
2 GIOVEDÌ S. AGNESE DI BOEMIA, S. SIMPLICIO	18 SABATO S. SALVATORE, S. CIRILLO
3 VENERDÌ S. CUNEGONDA	19 DOMENICA S. GIUSEPPE III DI QUARESIMA
4 SABATO S. CASIMIRO, S. LUCIO	20 LUNEDÌ S. ALESSANDRA MARTIRE 12 ^a sett.
5 DOMENICA S. ADRIANO I DI QUARESIMA	21 MARTEDÌ S. SERAPIONE
6 LUNEDÌ S. COLETTA 10 ^a sett.	22 MERCOLEDÌ S. LEA
7 MARTEDÌ S. FELICITA, S. PERPETUA	23 GIOVEDÌ S. TURBIO DE MOGROVEJO
8 MERCOLEDÌ S. GIOVANNI DI DIO	24 VENERDÌ S. CATERINA DI SVEZIA
9 GIOVEDÌ S. FRANCESCA ROMANA	25 SABATO ANNUNC. DEL SIGNORE IV DI QUARESIMA
10 VENERDÌ S. MACARIO	26 DOMENICA S. EMANUELE
11 SABATO S. COSTANTINO	27 LUNEDÌ S. AUGUSTO, S. RUPERTO 13 ^a sett.
12 DOMENICA S. MASSIMILIANO II DI QUARESIMA	28 MARTEDÌ S. SISTO III PAPA
13 LUNEDÌ S. RODRIGO, S. EUFRASIA V. 11 ^a sett.	29 MERCOLEDÌ SECONDO MARTIRE
14 MARTEDÌ S. MATILDE REGINA	30 GIOVEDÌ S. ZOSIMO DI SIRACUSA
15 MERCOLEDÌ S. LUISA	31 VENERDÌ S. BENIAMINO MARTIRE
16 GIOVEDÌ S. ERIBERTO DI COLONIA	

Manifestazioni delle Pro Loco

- CITTADELLA**
18 e 19 Festa di Primavera
- FONTANIVA**
Dal 3 al 6 13^a Fiera del Beato Bertrando
18 Festa anni '80 a San Giorgio in Brenta
- GALLIERA VENETA**
4 Rappresentazione teatrale "una sera a teatro" presso la palestra polivalente
- GRANTORTO**
25 Brusa Marso Training Center negli impianti sportivi
- LIMENA**
5 Limenantica
12 35^o Carnevale Limenese
- ONARA**
5 45^o Carnevale con sfilata di carri allegorici e majorette
- PIAZZOLA SUL BRENTA**
Ultima domenica del mese Mercatino dell'Antiquariato
- SAN GIORGIO IN BOSCO**
4 Commedia dialettale "Na volta jera na volta" con chiusura e premiazione Rassegna Teatrale 2016/2017 in Sala Parrocchiale San Giorgio
11 "Sotto a chi tocca" varietà con quiz
- SAN PIETRO IN GU**
4 Teatro in Oratorio
5 Carnevale in Piazza
8 Festa della donna
19 Teatro per ragazzi



Teatro - Pro Loco di San Giorgio in Bosco



Flan di asparagi

Ingredienti

per 5 porzioni:

1 kg di asparagi, 200 ml di panna fresca, 4 albumi, 40 gr di pecorino, 3 cipollotti freschi, sale fino e pepe nero.



Iniziate pulendo gli asparagi, tagliate a rondelle il gambo e conservate le punte a parte che tagliate per il lungo dividendole a metà.

Mettete un filo d'olio in una padella antiaderente e saltate le punte, spegnete il fuoco e tenetele da parte per poi utilizzarle nella decora-

zione del flan. Pulite i cipollotti freschi e affettateli, e fate soffriggere fino alla doratura. Unite, poi, gli asparagi a rondelle e cuocete aggiungendo di tanto in tanto un po' di acqua. Frullateli fino ad ottenere un composto cremoso, trasferite in una ciotola e unite la panna, il pecorino e gli albumi leggermente montati. Prendete 5 stampini e imburrate, versate il composto e infornate in forno statico già caldo a 180° per 45 minuti. Lasciate intiepidire e mettete nei piatti decorando il flan di asparagi con le punte a fantasia.

Bocca chiusa non prende mosche/zanzare. Chi sta zitto non ottiene nulla.



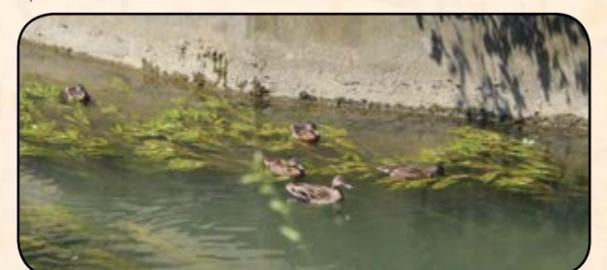
Pro Loco di Tombolo

Aprile 2017

Marzo 2017	Maggio 2017		
1 MER	1 LUN	1 SABATO S. UGO VESCOVO	
2 GIOV	2 MAR	2 DOMENICA S. FRANCESCO DI P. V. DI QUARESIMA	
3 VEN	3 MER	3 LUNEDÌ S. RICCARDO VESCOVO	14 ^a sett.
4 SAB	4 GIOV	4 MARTEDÌ S. ISIDORO VESCOVO	
5 DOM	5 VEN	5 MERCOLEDÌ S. VINCENZO FERRER	
6 LUN	6 SAB	6 GIOVEDÌ S. PIETRO DA VERONA	
7 MAR	7 DOM	7 VENERDÌ S. GIOVANNI BAT. DE LA SALLE	
8 MER	8 LUN	8 SABATO S. DIONIGI	
9 GIOV	9 MAR	9 DOMENICA S. DEMETRIO LE PALME	
10 VEN	10 MER	10 LUNEDÌ S. TEREZIO MARTIRE	15 ^a sett.
11 SAB	11 GIOV	11 MARTEDÌ S. STANISLAO VESCOVO	
12 DOM	12 VEN	12 MERCOLEDÌ S. ZENO VERONA	
13 LUN	13 SAB	13 GIOVEDÌ ERMENEGILDO	
14 MAR	14 DOM	14 VENERDÌ S. VALERIANO	
15 MER	15 LUN	15 SABATO S. ANNIBALE	
16 GIOV	16 MAR	16 DOMENICA S. BERNADETTE SOUBIROUS PASQUA DI RESURREZIONE	
17 VEN	17 MER	17 LUNEDÌ S. ROBERTO LUNEDI DELL'ANGELO	16 ^a sett.
18 SAB	18 GIOV	18 MARTEDÌ S. GALDINO VESCOVO	
19 DOM	19 VEN	19 MERCOLEDÌ S. EMMA DI SASSONIA	
20 LUN	20 SAB	20 GIOVEDÌ S. SARA DI ANTIOCHIA	
21 MAR	21 DOM	21 VENERDÌ S. ANSELMO	
22 MER	22 LUN	22 SABATO S. LEONIDA	
23 GIOV	23 MAR	23 DOMENICA S. GIORGIO MARTIRE IN ALBIS	
24 VEN	24 MER	24 LUNEDÌ S. FEDELE, S. GASTONE	17 ^a sett.
25 SAB	25 GIOV	25 MARTEDÌ FESTA DELLA LIBERAZIONE, S. MARCO EVANGELISTA	
26 DOM	26 VEN	26 MERCOLEDÌ S. MARCELLINO MART.	
27 LUN	27 SAB	27 GIOVEDÌ S. ZITA	
28 MAR	28 DOM	28 VENERDÌ S. VALERIA, S. PIETRO CHANEL	
29 MER	29 LUN	29 SABATO S. CATERINA DA SIENA	
30 GIOV	30 MAR	30 DOMENICA S. PIO V. PAPA, S. MARIANO	
31 VEN	31 MER		

Manifestazioni delle Pro Loco

- CITTADELLA**
15 e 16 Mercatino Bell'Italia
- CURTAROLO**
Dal 25 apr al 1° mag. "Festa colori a maggio" mostra mercato del libro, mercatino equo e solidale
- FONTANIVA**
2 Festa Aratura a San Giorgio in Brenta
17 Pasquetta in Brenta a Casoni
17 Pasquetta in Brenta in Zona Brenta Viva
24 Festa degli Asparagi nostrani a San Giorgio in Brenta
25 Pranzo sociale in Piazza a Casoni
- LIMENA**
2 Limenantiqua
- PIAZZOLA SUL BRENTA**
Mostra scambio del vinile (data da definire)
Ultima domenica del mese Mercatino dell'Antiquariato
- SAN DONATO**
17 Pasquetta all'ombra dell'Antica Pieve
- SAN MARTINO DI LUPARI**
23 "San Martino in Fiore" mostra florovivaistica e dell'artigianato lungo le vie del centro
- SAN PIETRO IN GU**
8 Teatro in Oratorio
30 Gita sociale
- SANTA CROCE BIGOLINA**
23 Marcia non competitiva "Su e so pal Brenta"
- TOMBOLO**
2 Festa di Primavera
30 T.M.R. Tombolo Motor Racing
- VILLAFRANCA**
27 Festa dell'Ambiente con le scuole in tutto il territorio comunale



Palude di Onara



Plum cake alle ciliegie

Ingredienti:

180 gr di zucchero, 200 gr di farina, 3 uova, 50 gr di fecola di patate, 300 gr di ciliegie, 20 gr di lievito per dolci, 1 baccello di vaniglia, 180 gr di burro.

Iniziate togliendo il picciolo alle ciliegie, lavatele, asciugatele e snocciolatele, accendete il forno a 160° e ponete in una ciotola lo zucchero insieme al burro, poi prendete una bacca di vaniglia, incidetela, estraete i semi e aggiungeteli al composto. Cominciate a mescolare con le fruste e aggiungete le uova, continuate a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo e aggiungete anche un pizzico di sale. Mettete in una ciotola la farina, la fecola e il lievito, e poi setacciate il tutto dentro il composto di uova e burro, amalgamando bene. Adagiate poi le

ciliegie in una teglia e cospargetele con la farina. Ungete quindi uno stampo da plumcake e foderatelo con la carta da forno, ponete sul fondo dello stampo metà composto, poi cospargetevi sopra la metà delle ciliegie. Copritele con il rimanente impasto e versatevi le restanti ciliegie. Infornate in forno preriscaldato a 160° per circa 70-80 minuti.



Le pès e el tacòn del buso

È peggio la toppa del buco. Il rimedio è peggiore del danno.



Pro Loco di Grantorto

Maggio 2017

Aprile 2017	Giugno 2017
1 SAB	1 GIOV
2 DOM	2 VEN
3 LUN	3 SAB
4 MAR	4 DOM
5 MER	5 LUN
6 GIOV	6 MAR
7 VEN	7 MER
8 SAB	8 GIOV
9 DOM	9 VEN
10 LUN	10 SAB
11 MAR	11 DOM
12 MER	12 LUN
13 GIOV	13 MAR
14 VEN	14 MER
15 SAB	15 GIOV
16 DOM	16 VEN
17 LUN	17 SAB
18 MAR	18 DOM
19 MER	19 LUN
20 GIOV	20 MAR
21 VEN	21 MER
22 SAB	22 GIOV
23 DOM	23 VEN
24 LUN	24 SAB
25 MAR	25 DOM
26 MER	26 LUN
27 GIOV	27 MAR
28 VEN	28 MER
29 SAB	29 GIOV
30 DOM	30 VEN

1 LUNEDÌ FESTA DEL LAVORO, SAN GIUSEPPE ART.	18 ^a sett.	17 MERCOLEDÌ S. PASQUALE CONE
2 MARTEDÌ S. CESARE, S. ATANASIO		18 GIOVEDÌ S. GIOVANNI I
3 MERCOLEDÌ S. FILIPPO, S. GIACOMO		19 VENERDÌ S. PIETRO DI M.
4 GIOVEDÌ S. CIRIACO VESCOVO		20 SABATO S. BERNARDINO DA S.
5 VENERDÌ S. IRENE DA LECCE		21 DOMENICA S. VITTORIO MARTIRE
6 SABATO S. GIUDITTA MARTIRE		22 LUNEDÌ S. RITA DA GASCIA
7 DOMENICA S. FLAVIA, S. FULVIO		23 MARTEDÌ S. DESIDERIO VESCOVO
8 LUNEDÌ S. DESIDERATO, S. VITTORE M.	19 ^a sett.	24 MERCOLEDÌ MARIA VERGINE AUS.
9 MARTEDÌ S. GREGORIO V., S. E. DUILIO		25 GIOVEDÌ S. ERMINIO, S. BEDA
10 MERCOLEDÌ S. ALFIO, S. CATALDO		26 VENERDÌ S. FILIPPO NERI
11 GIOVEDÌ S. FABIO		27 SABATO S. AGOSTINO
12 VENERDÌ S. NERO		28 DOMENICA S. EMILIO M., S. ERCOLE ASCENSIONE DI N. S.
13 SABATO B.V. MARIA DI FATIMA		29 LUNEDÌ S. MASSIMINO VESCOVO
14 DOMENICA S. MATTIA AP.		30 MARTEDÌ S. GIOVANNA D'ARCO
15 LUNEDÌ S. ISIDORO LAICO	20 ^a sett.	31 MERCOLEDÌ VISTAZIONE DELLA B.V. MARIA
16 MARTEDÌ S. UBALDO VESCOVO		

Manifestazioni delle Pro Loco

- CAMAZZOLE**
Dal 19 al 22 Festa dei Saperi
- CAMPO SAN MARTINO**
1 Marcia non competitiva "Su e zo pai trodi" con il Gruppo Genitori
Dal 19 al 23 "Busiagio in Festa" tipica Sagra del Patrono
- CARMIGNANO DI BRENTA**
7 24° Festa degli Anziani
- CITTADELLA**
21 Arte Diffusa
- CURTAROLO**
Dal 25 apr al 1° mag. "Festa colori a maggio" mostra mercato del libro, mercatino equo e solidale
1 Pedalata ecologica per varie vie del territorio comunale, omaggi floreali e premiazioni
- FONTANIVA**
1 Festa del Riso con Asparagi
6 e 7 Amici delle Moto in zona Brenta Viva
20 Festa del Galletto a San Giorgio in Brenta
- GALLIERA VENETA**
27 e 28 Festa di Primavera nel parco della Villa Imperiale
- LIMENA**
7 Limenantiqua
7 Azalee per la ricerca sul cancro AIRC
Dal 26 al 30 Festa del Donatore di Sangue
- PIAZZOLA SUL BRENTA**
Dal 16 al 19 Festival biblico
Dal 25 maggio al 27 novembre III Biennale di sculture in acqua, in piazza e in aria
Ultima domenica del mese Mercatino dell'Antiquariato
- ONARA**
27 e 28 43° Gimkana Automobilistica
- SAN GIORGIO IN BOSCO**
1 32ª Pedalata ecologica sulle rive del Brenta - mattina
1 Pomeriggio intrattenimento in Piazza e la sera "Assegnazione Drago d'Oro" in Teatro San Giorgio
Dal 22 al 26 Torneo di Calcio a Sant'Anna Morosina
- SAN PIETRO IN GU**
6 Teatro in Oratorio
28 Pedalata ecologica e pranzo con le scuole e Fides Pallavolo
- VILLAFRANCA**
21 Giornata della Salute in Piazza Italia



Cordon bleu di melanzane

Ingredienti per 4 porzioni:

230 gr di melanzane, 120 gr di prosciutto cotto a fette, 120 gr di provola affumicata, 2 uova, 4 foglie di basilico, pangrattato, farina 00, sale fino, pepe nero e olio d'oliva.

Prendete la melanzana, lavatela, spuntate le due estremità e tagliatela a rondelle dello spessore di 1/2 cm, ponete le fette in un colino con sotto una ciotola, salatele e lasciatele riposare per mezz'ora. Tagliate a fette sottili la provola affumicata. Per la panatura: sbattete le uova in una ciotola, salate, pepate e tenete da parte, in altre 2 ciotole separate ponete il pangrattato e la farina. Sciacquate le fette di melanzana sotto l'acqua corrente e asciugatele bene. Distribuite su un piatto le fette di melanzana,



farcite con una fetta di prosciutto cotto, con una foglia di basilico e con una fetta di provola affumicata. Ponete un'altra fetta di melanzana creando una sorta di sandwich. Passate il cordon bleu nella farina da entrambi i lati e poi immergetelo nelle uova sbattute e terminate passandolo nella panatura di pangrattato. Ponete l'olio in una pentola dai bordi alti, immergete i cordon bleu uno alla volta nell'olio caldo 2 minuti per lato, poi scolateli su un vassoio rivestito di carta assorbente.

Togliersi un prurito. Togliersi una soddisfazione; esaudire un desiderio personale.



Pedalata - Pro Loco di San Giorgio in Bosco

Giugno 2017

Maggio 2017	Luglio 2017
1 LUN	1 SAB
2 MAR	2 DOM
3 MER	3 LUN
4 GIOV	4 MAR
5 VEN	5 MER
6 SAB	6 GIOV
7 DOM	7 VEN
8 LUN	8 SAB
9 MAR	9 DOM
10 MER	10 LUN
11 GIOV	11 MAR
12 VEN	12 MER
13 SAB	13 GIOV
14 DOM	14 VEN
15 LUN	15 SAB
16 MAR	16 DOM
17 MER	17 LUN
18 GIOV	18 MAR
19 VEN	19 MER
20 SAB	20 GIOV
21 DOM	21 VEN
22 LUN	22 SAB
23 MAR	23 DOM
24 MER	24 LUN
25 GIOV	25 MAR
26 VEN	26 MER
27 SAB	27 GIOV
28 DOM	28 VEN
29 LUN	29 SAB
30 MAR	30 DOM
31 MER	31 LUN

1 GIOVEDÌ S. GIUSTINO MARTIRE	17 SABATO S. RANIERI DI PISA
2 VENERDÌ ANNIV. REPUBBLICA - S. MARCELLINO	18 DOMENICA S. MARINA, S. GREGORIO B. CORPUS DOMINI
3 SABATO S. CARLO L. B. GIOVANNI XXIII	19 LUNEDÌ SS. GERVASIO E PROTASIO, S. ROMUALDO
4 DOMENICA S. QUIRINO VESCOVO PENTECOSTE	20 MARTEDÌ S. ETTORE
5 LUNEDÌ S. BONIFACIO VESCOVO	21 MERCOLEDÌ S. LUIGI GONZAGA
6 MARTEDÌ S. NORBERTO VESCOVO	22 GIOVEDÌ S. PAOLINO DA NOLA
7 MERCOLEDÌ S. ROBERTO, S. GEREMIA	23 VENERDÌ S. LANFRANCO VESCOVO SACRO CUORE DI GESÙ
8 GIOVEDÌ S. MEDARDO VESCOVO	24 SABATO NATIV. S. GIOVANNI B.
9 VENERDÌ S. PRIMO, S. EFREM	25 DOMENICA S. GUGLIELMO AB.
10 SABATO S. DIANA, S. FAUSTINO	26 LUNEDÌ S. VIGILIO VESCOVO
11 DOMENICA S. BARNABA AP. SS. TRINITÀ	27 MARTEDÌ S. CIRILLO D'ALESS.
12 LUNEDÌ S. GUIDO, S. ONOFRIO	28 MERCOLEDÌ S. ATTILIO, S. IRENEO
13 MARTEDÌ S. ANTONIO DA PADOVA	29 GIOVEDÌ SS. PIETRO E PAOLO AP.
14 MERCOLEDÌ S. ELISEO	30 VENERDÌ SS. PRIMI MARTIRI ROMANI
15 GIOVEDÌ S. GERMANA, S. VITO	
16 VENERDÌ S. AURELIANO	

Manifestazioni delle Pro Loco

- CAMAZZOLE**
18 Concerto Solstizio
- CAMPO SAN MARTINO**
Dal 2 al 5 Fiera di Campo San Martino in Villa Breda
2 "Pedalata Avisina" in Villa Breda con L'Avis
- CARMIGNANO DI BRENTA**
Dal 2 al 4 3ª Fiera dell'Autotrasporto, esposizione di automezzi e test drive - 27º Raduno Autotrasportatori con attrazioni musicali e spettacoli
10 Inizio della 12ª Estate Carmignanese, programma culturale, sportivo, musicale e teatrale da definire. Concerto d'Estate con Band-Orchestra G.Bovo. Apertura de "La buona tavola sotto le Stelle" enogastronomia in piazza. Giornata della salute con presidio medico per la prevenzione
- CITTADELLA**
9 Notte Bianca
10 Notte Medievale
- CURTAROLO**
Dal 16 al 20 Sagra di Curtarolo con mostra di pittura e scultura, giochi popolari, stand gastronomico, attrazioni varie e luna park con ballo popolare
- FONTANIVA**
Dal 1 giu al 31 ago Casetta Happy House aperta tutte le sere in Piazza a Casoni
3 e 4 Torneo di mini calcio in zona Brenta Viva
10 e 11 Raduno Amici del Cavallo del Lungo Brenta, zona Brenta Viva
17 Festa del Pesce a Casoni
Dal 23 al 26 Sagra del Patrono S. Giorgio e San Giorgio in Brenta
- GALLIERA VENETA**
Dal 2 al 4 Festa di Primavera nel parco della Villa Imperiale
- GRANTORTO**
4 Lavori di Una Volta 14ª edizione nelle piazze e vie del centro
Dal 9 al 13 Sagra di Sant'Antonio negli impianti sportivi
- LIMENA**
4 Limenantica
Dal 14 giu al 31 luglio Limenamente Estate, Teatro, Cabaret e Musica
- ONARA**
10 Cena in Piazza
11 Festa del Sorriso
- PIAZZOLA SUL BRENTA**
Fino al 27 novembre III Biennale di sculture in acqua, in piazza e in aria
Ultima domenica del mese Mercatino dell'Antiquariato
- SAN DONATO**
3 e 4 Torneo di Beach Volley
- SAN PIETRO IN GU**
4 Festa degli Anziani
- SAN GIORGIO IN BOSCO**
Dal 2 al 4 Anteprima Sanrock
- SANTA CROCE BIGOLINA**
Dal 18 al 25 Festa delle Rane: manifestazione gastronomica con specialità a base di rane
- TOMBOLO**
24 Festa anni '80
- VILLA FRANCA**
Dal 09 al 13 Festa di Sant'Antonio, manifestazioni varie, processione storica il 13 giugno e spettacolo delle Fontane Luminose in Piazza Italia



*Bronsa cuèrta
(o coèrta)*

Rana pescatrice con pomodori

Ingredienti:

800 gr di rana pescatrice,
500 gr di pomodoro
ciliegino, 1 spicchio d'aglio,
basilico, olio extravergine di
oliva, sale fino e pepe nero.



Lavate e asciugate i pomodorini, quindi tagliateli a metà.
Irrorate una padella antiaderente con un filo di olio e fatevi rosolare uno spicchio di aglio, poi versate i pomodorini, spezzettate il basilico fresco direttamente sui pomodorini per insaporire e regolate di sale. Lasciate cuocere a fuoco dolce per 10 minuti coprendo con un coperchio. Poi aiutandovi con una spatola girate i filetti di pesce per favorire una cottura uniforme e lasciate cuocere per altri 2 minuti.
Eliminate l'aglio e spegnete il fuoco.

Brace coperta. Sembra spenta, ma in realtà è ancora rovente. Finto calmo.



Pro loco di San Donato

Luglio 2017

Giugno 2017	Agosto 2017		
1 GIOV	1 MAR	1 SABATO S. ESTER	
2 VEN	2 MER	2 DOMENICA S. OTTONE	
3 SAB	3 GIOV	3 LUNEDÌ S. TOMMASO AP.	27 ^a sett.
4 DOM	4 VEN	4 MARTEDÌ S. ELISABETTA, S. ROSSELLA	
5 LUN	5 SAB	5 MERCOLEDÌ S. ANTONIO M.Z.	
6 MAR	6 DOM	6 GIOVEDÌ S. MARIA GORETTI	
7 MER	7 LUN	7 VENERDÌ S. EDDA, S. CLAUDIO	
8 GIOV	8 MAR	8 SABATO SS. AQUILA E PRISCILLA	
9 VEN	9 MER	9 DOMENICA S. VERONICA	
10 SAB	10 GIOV	10 LUNEDÌ S. SILVANA, SS. RUFFINA E SECONDA	28 ^a sett.
11 DOM	11 VEN	11 MARTEDÌ S. BENEDETTO, S. OLGA	
12 LUN	12 SAB	12 MERCOLEDÌ S. FORTUNATO MARTIRE	
13 MAR	13 DOM	13 GIOVEDÌ S. ENRICO IMP.	
14 MER	14 LUN	14 VENERDÌ S. CAMILLO DE LELLIS	
15 GIOV	15 MAR	15 SABATO S. BONAVENTURA	
16 VEN	16 MER	16 DOMENICA B. V. MARIA DEL M. CARMELO	
17 SAB	17 GIOV	17 LUNEDÌ S. ALESSIO CONE	29 ^a sett.
18 DOM	18 VEN	18 MARTEDÌ S. FEDERICO V.	
19 LUN	19 SAB	19 MERCOLEDÌ S. ARSENIO IL GRANDE, S. SIMMACO	
20 MAR	20 DOM	20 GIOVEDÌ S. ELIA PROF., S. APOLLINARE	
21 MER	21 LUN	21 VENERDÌ S. LORENZO DA B.	
22 GIOV	22 MAR	22 SABATO S. MARIA MADDALENA DI MAG.	
23 VEN	23 MER	23 DOMENICA S. BRIGIDA	
24 SAB	24 GIOV	24 LUNEDÌ S. CRISTINA	30 ^a sett.
25 DOM	25 VEN	25 MARTEDÌ S. GIACOMO AP.	
26 LUN	26 SAB	26 MERCOLEDÌ SS. ANNA E GIOACCHINO	
27 MAR	27 DOM	27 GIOVEDÌ S. PANTALEONE	
28 MER	28 LUN	28 VENERDÌ SS. NAZARIO E CELSO MART.	
29 GIOV	29 MAR	29 SABATO S. MARTA	
30 VEN	30 MER	30 DOMENICA S. PIETRO CRISOLOGO	
31 GIOV	31 GIOV	31 LUNEDÌ S. IGNAZIO D.L.	31 ^a sett.

Manifestazioni delle Pro Loco

CAMPO SAN MARTINO
Dal 27 al 30 "Love Generation Party" con concerti vari

CARMIGNANO DI BRENTA
Dall'1 al 3 12^a Festa dei Giovani. Esposizione auto e moto con sfilate a tema, partecipazione dei Club auto d'epoca regionali

CITTADELLA
Da luglio a settembre "Musica sotto le Stelle"

CURTAROLO
dal 13 al 18 Feste patronali e Antica Sagra Madonna del Carmine con mostra artigianato e di pittura, stand gastronomico, paninoteca da Giovanni, luna park, attrazioni varie, serate danzanti a Pieve di Curtarolo

FONTANIVA
Dal 16 al 23 Eventi in Piazza a Casoni
1 e 2 Festa Campagnola in zona Brenta Viva
8 Festa del Pesce in centro a Fontaniva
22 Festa della Paella in Piazza a Casoni
Fino al 31 ago Casetta Happy House aperta tutte le sere in Piazza a Casoni

GALLIERA VENETA
Dal 20 al 25 Sagra Paesana di Santa Maria Maddalena

GRANTORTO
Dal 7 all'11 Sagra Madonna del Carmine Brolo del Prete di fianco alla Canonica
16 S. Messa e processione Madonna del Carmine

LIMENA
2 Limenantica
Fino al 31 luglio Limenamente Estate, Teatro, Cabaret e Musica

ONARA
dal 7 al 9 Festa della Birra
dal 14 al 16 Festa della Birra

PIAZZOLA SUL BRENTA
Fino al 27 novembre III Biennale di sculture in acqua, in piazza e in aria
Pin nic sotto e tullie (data da definire)
Cinema estate (data da definire)
Ultima domenica del mese Mercatino dell'Antiquariato

SAN DONATO
Dal 22 al 26 Sagra di San Donato

SAN GIORGIO IN BOSCO
Dal 7 all' 11 Tradizionale Sagra di San Giacomo a Paviola
Dal 21 al 24 Festa dei Giovani a San'Anna
Dal 28 luglio al 2 agosto Tradizionale Sagra Sant'Anna

SAN PIETRO IN GU
dal 7 al 10 Festa della Birra

VILLAFRANCA
6-13-20-27 Commedia in Piazza Italia



Busèta e botòn

Cestini di prosciutto e melone

Ingredienti:

2 meloni medi, 12 fette sottili di prosciutto crudo.
Per guarnire: 1 mazzetto di menta, 2 rametti di ribes, 1 costa di sedano

Intagliare i meloni per ricavarne dei piccoli contenitori che poi andremo a riempire. Tagliate una rondella sulla sommità del melone, capovolgetelo, appoggiandolo sulla parte tagliata, eseguite sulla sommità del frutto, a circa 1,5 cm dal picciolo, un taglio profondo che affondi fino alla metà del melone. Eseguite poi un taglio uguale e parallelo, distanziandolo dall'altro di circa 3 cm a creare un manico. Affondate anche in questo caso il coltello fino a metà melone, come se voleste tagliarne una fetta. Tagliate ora 1 dei due spicchi laterali ottenuti e rimuovetelo, incidete la base dell'altro spicchio e procedete allo stesso modo. Con la parte centrale rimasta, realizzerete il manico del cestino: affonda-

te la lama del coltellino nella polpa tenendovi a circa 1 cm dalla buccia, seguite la forma del melone e concludete effettuando un taglio orizzontale; rimuovete la semiluna di polpa ottenuta. Ora potete scavare aiutandovi con un cucchiaino per eliminare i semi e i filamenti dal cuore del melone. Raccogliete la polpa del frutto in piccole sfere aiutandovi con uno scavinno, riempite il melone con le sfere di polpa di melone e le roselline ottenute arrotolando a bocciolo le fette di prosciutto. Ricavate dei fili di sedano per legare al manico del cestino di melone i ramoscelli di menta fresca e il rametto di ribes.

Asola e bottone. Persone molto unite, che passano il tempo in fitte conversazioni.



Norcia - Pro Loco di Campo San Martino

Agosto 2017

Luglio 2017	Settembre 2017
1 SAB	1 VEN
2 DOM	2 SAB
3 LUN	3 DOM
4 MAR	4 LUN
5 MER	5 MAR
6 GIOV	6 MER
7 VEN	7 GIOV
8 SAB	8 VEN
9 DOM	9 SAB
10 LUN	10 DOM
11 MAR	11 LUN
12 MER	12 MAR
13 GIOV	13 MER
14 VEN	14 GIOV
15 SAB	15 VEN
16 DOM	16 SAB
17 LUN	17 DOM
18 MAR	18 LUN
19 MER	19 MAR
20 GIOV	20 MER
21 VEN	21 GIOV
22 SAB	22 VEN
23 DOM	23 SAB
24 LUN	24 DOM
25 MAR	25 LUN
26 MER	26 MAR
27 GIOV	27 MER
28 VEN	28 GIOV
29 SAB	29 VEN
30 DOM	30 SAB
31 LUN	

1 MARTEDÌ S. ALFONSO	17 GIOVEDÌ S. GIACINTO CONFESSORE
2 MERCOLEDÌ S. EUSEBIO	18 VENERDÌ S. ELENA IMP.
3 GIOVEDÌ S. LIDIA	19 SABATO S. LUDOVICO
4 VENERDÌ S. GIOVANNI M.V.	20 DOMENICA S. BERNARDO ABBATE
5 SABATO S. EMIDIO	21 LUNEDÌ S. PIO X PAPA
6 DOMENICA TRASFIGURAZ. N. SIGNORE	22 MARTEDÌ S. MARIA REGINA
7 LUNEDÌ S. GAETANO DA T.	23 MERCOLEDÌ S. ROSA DA LIMA, S. MANLIO
8 MARTEDÌ S. DOMENICO CONE	24 GIOVEDÌ S. BARTOLOMEO AP.
9 MERCOLEDÌ S. ROMANO, S. FERMO	25 VENERDÌ S. LUDOVICO
10 GIOVEDÌ S. LORENZO MARTIRE	26 SABATO S. ALESSANDRO MARTIRE
11 VENERDÌ S. CHIARA	27 DOMENICA S. MONICA, S. ANITA
12 SABATO S. GIOVANNA FRANCESCA	28 LUNEDÌ S. AGOSTINO
13 DOMENICA S. IPPOLITO, S. PONZIANO	29 MARTEDÌ MARTIRO S. GIOVANNI B.
14 LUNEDÌ S. MASSIMILIANO KOLBE	30 MERCOLEDÌ S. FANTINO IL GIOVANE
15 MARTEDÌ ASSUNZIONE MARIA VERGINE	31 GIOVEDÌ S. RAIMONDO
16 MERCOLEDÌ S. STEFANO, S. ROCCO	

Manifestazioni delle Pro Loco

- CARMIGNANO DI BRENTA**
Dall'11 al 16 120^a Festa dell'Assunta, ballo con orchestre e musica live
27 3^a Emozioni di Luci, spettacolo piromusicale. Chiusura Estate Carmignanesa 2017
- CITTADELLA**
Da luglio a settembre "Musica sotto le Stelle"
- CURTAROLO**
15 Ferragosto Insieme in località Palazzina a Pieve di Curtarolo
Dal 25 al 29 Sagra della Madonna della Salute con stand gastronomico, serate rock e danzanti, attrazioni vari in località Poncia
- LIMENA**
Dal 12 al 16 Sagra dell'Assunta
Dal 18 al 24 Tour da definire
- PIAZZOLA SUL BRENTA**
Fino al 27 novembre III Biennale di sculture in acqua, in piazza e in aria
Ultima domenica del mese Mercatino dell'Antiquariato
- GRANTORTO**
15 "Ali Alice nel paese delle meraviglie" in piazza Don Gennaro Gennari
- FONTANIVA**
Fino al 31 ago Casetta Happy House aperta tutte le sere in Piazza a Casoni
- SAN GIORGIO IN BOSCO**
Dal 11 al 17 SAN ROCK Sagra dell'Assunta a San Giorgio in Bosco
- SAN PIETRO IN GU**
Dal 24 al 29 71^a Festa di Fine Estate
- VILLAFRANCA**
15 Grigliata Fai da te in Piazza Italia



Visita culturale a Pola
Consorzio del Cittadellese



Involtini di cavolo alla zucca

Ingredienti per 9 porzioni:

300 gr di verza, 700 gr di zucca, una fetta di 150 gr di speck, 30 gr di grana padano grattugiato, olio extra vergine di oliva, rosmarino, sale fino e pepe nero.

Tagliate a fette di circa 2 cm di spessore la zucca, togliete i semi, la parte filamentosa e la buccia. Rivestite una leccarda con carta da forno e adagiate le fette di zucca, irroratele con un filo d'olio, aggiungete il rosmarino, salate e pepate a piacere. Cuocete la zucca in forno statico preriscaldato a 180° per circa 25-30 minuti. Prendete il cavolo verza, eliminate il torsolo, quindi sfogliatelo e prendetene 5 foglie grandi da 60 g l'una. Eliminate la parte centrale delle foglie e dividetele a metà, scottatele per circa 1 minuto in acqua bollente salata. Scolatele e rifinitele per creare un



rettangolo piuttosto regolare. Tagliate lo speck a striscioline. Fate saltare lo speck in una padellina con un filo d'olio. Estraeete dal forno la zucca fatela intiepidire, mettetela nel mixer. Trasferite la polpa ottenuta in una sac-à-poche e iniziate a comporre i vostri involtini: mettete un pò di polpa di zucca al centro di ciascuna foglia di cavolo, aggiungete un cucchiaino di cubetti di speck e chiudete a pacchetto ripiegando i lati più lunghi delle foglie verso il centro e le due estremità verso l'interno. Imburrate una pirofila e disponete gli involtini, spolverateli con il grana padano e infornateli in modalità grill a 220° per 5-10 minuti.

Indietro come la coda dell'asino.
Molto in ritardo.



"Classicalparco" - Pro loco di Onara

Settembre 2017

Agosto 2017	Ottobre 2017		
1 MAR	1 DOM	1 VENERDÌ S. EGIDIO ABATE	17 DOMENICA S. ROBERTO B.
2 MER	2 LUN	2 SABATO S. ELPIDIO	18 LUNEDÌ S. SOFIA M., S. IRENE 38^a sett.
3 GIOV	3 MAR	3 DOMENICA S. GREGORIO M., S. MARINO	19 MARTEDÌ S. GENNARO VESCOVO
4 VEN	4 MER	4 LUNEDÌ S. ROSALIA 36^a sett.	20 MERCOLEDÌ S. EUSTACHIO, S. CANDIDA
5 SAB	5 GIOV	5 MARTEDÌ S. LORENZO	21 GIOVEDÌ S. MATTEO APOSTOLO
6 DOM	6 VEN	6 MERCOLEDÌ S. ZACCARIA PROFE., S. PETRONIO, S. UMBERTO	22 VENERDÌ S. MAURIZIO MARTIRE
7 LUN	7 SAB	7 GIOVEDÌ S. REGINA, S. GRATO	23 SABATO S. PIO DA PETRALCINA
8 MAR	8 DOM	8 VENERDÌ NATIV. BEATA VERGINE MARIA	24 DOMENICA S. PACIFICO CONE
9 MER	9 LUN	9 SABATO S. PIETRO CLAVERO	25 LUNEDÌ S. AURELIA 39^a sett.
10 GIOV	10 MAR	10 DOMENICA S. NICOLA DATOL., S. PULCHERIA	26 MARTEDÌ SS. COSMA E DAMIANO
11 VEN	11 MER	11 LUNEDÌ S. PROTO MARTIRE 37^a sett.	27 MERCOLEDÌ S. VINCENZO DE P.
12 SAB	12 GIOV	12 MARTEDÌ SS. NOME DI MARIA, S. GUIDO	28 GIOVEDÌ S. VENCESLAO MARTIRE
13 DOM	13 VEN	13 MERCOLEDÌ S. MAURILIO, S. GIOVANNI CRIS.	29 VENERDÌ SS. MICHELE, GABRIELE E RAFFAELE ARCANGELI
14 LUN	14 SAB	14 GIOVEDÌ ESALTAZ. S. CROCE	30 SABATO S. GIROLAMO DOTTORE
15 MAR	15 DOM	15 VENERDÌ B.V. ADDOLORATA	
16 MER	16 LUN	16 SABATO S. CORNELIO E CIPRIANO	
17 GIOV	17 MAR		
18 VEN	18 MER		
19 SAB	19 GIOV		
20 DOM	20 VEN		
21 LUN	21 SAB		
22 MAR	22 DOM		
23 MER	23 LUN		
24 GIOV	24 MAR		
25 VEN	25 MER		
26 SAB	26 GIOV		
27 DOM	27 VEN		
28 LUN	28 SAB		
29 MAR	29 DOM		
30 MER	30 LUN		
31 GIOV	31 MAR		

Manifestazioni delle Pro Loco

- CAMAZZOLE**
2 Festa patronale
24 Transumanza
- CAMPO SAN MARTINO**
Dall'1 al 5 Tradizionale Sagra paesana a Marsango
Dall'8 al 12 Festa del Mais a Busiagio Vecchio concorso gastronomico
Piatto con Polenta, mostre e attrezzi agricoli di una volta, musica, pesca di beneficenza, consegna del Premio Al Seminatore
- CARMIGNANO DI BRENTA**
1 e 2 Motoraduno Bikers
- CITTADELLA**
Da luglio a settembre "Musica sotto le Stelle"
23 e 24 L'Arme, Le Dame e i Cavalieri
- CURTAROLO**
Data de definire Tuttingioco, manifestazione per bambini e ragazzi con iniziative varie
- FONTANIVA**
2 e 3 Festa d'Autunno in zona Brenta Viva
24 Marcia dei Bartandi in zona Brenta Viva
- GRANTORTO**
17 Palio delle Contrade negli impianti sportivi
- LIMENA**
3 Limenantiqua
- PIAZZOLA SUL BRENTA**
Fino al 27 novembre III Biennale di sculture in acqua, in piazza e in aria
24 Fiori e colori
Ultima domenica del mese Mercatino dell'Antiquariato
- SAN DONATO**
23 e 24 Week end Teatro
- SAN GIORGIO IN BOSCO**
Dall'1 al 2 Festa della Birra a Corno
- SAN PIETRO IN GU**
17 Festa delle Associazioni di Volontariato
24 Ville aperte e Festa di San Michele
- TOMBOLO**
Dal 1 al 5 Tradizionale Sagra Paesana di San Pio X



Risotto al melograno e crema di porri

Ingredienti:

400 gr di riso carnaroli,
200 gr di porri, 600 gr di melograno, 20 gr di burro, olio extra vergine di oliva, brodo vegetale, vino rosato, grana padano grattugiato, sale fino e pepe nero.

Preparate il brodo vegetale, poi sgranate la melagrana: con un coltello incidete il frutto per dividerlo a metà, quindi prelevatene i chicchi e tenetene da parte circa 20 g per la decorazione finale. Il resto passate con un passa verdure per raccogliere il succo in una ciotolina. Preparate la crema al porro: togliete la parte verde e la barbetta del porro, sfogliatelo del primo strato e affettatelo, fate appassire in una padella con olio, unite un mestolo di brodo vegetale, salate e pepate a fine cottura e frullate. In un tegame capiente scaldate l'olio, versate il riso per farlo tostare a fuoco medio, mescolando perché

non si attacchi al fondo, sfumate con il vino rosé e quando sarà evaporato, cuocete il riso aggiungendo man a mano il brodo vegetale. A metà cottura, unite la crema di porri e amalgamate. Versate il succo di melograno e mescolate proseguendo la cottura. A fuoco spento unite il burro a pezzetti piccoli e il grana padano mescolando per mantecare. Guarnite i piatti con i chicchi di melograno.



Da tempo immemorabile, in un passato lontanissimo.



Cena di beneficenza per i territori colpiti dal sisma - Pro loco di Galliera Veneta

Ottobre 2017

Settembre 2017	Novembre 2017
1 VEN	1 MER
2 SAB	2 GIOV
3 DOM	3 VEN
4 LUN	4 SAB
5 MAR	5 DOM
6 MER	6 LUN
7 GIOV	7 MAR
8 VEN	8 MER
9 SAB	9 GIOV
10 DOM	10 VEN
11 LUN	11 SAB
12 MAR	12 DOM
13 MER	13 LUN
14 GIOV	14 MAR
15 VEN	15 MER
16 SAB	16 GIOV
17 DOM	17 VEN
18 LUN	18 SAB
19 MAR	19 DOM
20 MER	20 LUN
21 GIOV	21 MAR
22 VEN	22 MER
23 SAB	23 GIOV
24 DOM	24 VEN
25 LUN	25 SAB
26 MAR	26 DOM
27 MER	27 LUN
28 GIOV	28 MAR
29 VEN	29 MER
30 SAB	30 GIOV

1 DOMENICA S. TERESA DEL B.G.	40 ^a sett.	17 MARTEDÌ S. IGNAZIO DI ANTIOCHIA
2 LUNEDÌ SS. ANGELI CUSTODI		18 MERCOLEDÌ S. LUCA EVANG.
3 MARTEDÌ S. GERARDO AB.		19 GIOVEDÌ S. LAURA
4 MERCOLEDÌ S. FRANCESCO D'ASSISI		20 VENERDÌ S. IRENE
5 GIOVEDÌ S. PLACIDO MARTIRE	☺	21 SABATO S. ORSOLA
6 VENERDÌ S. BRUNO AB.		22 DOMENICA S. DONATO VESCOVO
7 SABATO B.V. MARIA DEL ROSARIO		23 LUNEDÌ S. GIOVANNI DA C.
8 DOMENICA S. PELAGIA		24 MARTEDÌ S. ANTONIO M.C.
9 LUNEDÌ S. DIONIGI, S. VIRGILIO	41 ^a sett.	25 MERCOLEDÌ SS. CRISPINO E CRISPIANO, S. DARIA
10 MARTEDÌ S. DANIELE M.		26 GIOVEDÌ S. ALFREDO
11 MERCOLEDÌ S. FIRMINO VESCOVO		27 VENERDÌ S. EVARISTO
12 GIOVEDÌ S. SERAFINO CAPP.	☾	28 SABATO SS. SIMONE E GIUDA TADDEO AP.
13 VENERDÌ S. BENEDETTO MARI.		29 DOMENICA S. ERMELINDA
14 SABATO S. CALLISTO I PAPA		30 LUNEDÌ S. GERMANO VESCOVO
15 DOMENICA S. TERESA D'AVILA		31 MARTEDÌ S. LUCILLA, S. QUINTINO
16 LUNEDÌ S. EDVIGE, S. MARGHERITA A.	42 ^a sett.	

Manifestazioni delle Pro Loco

- CARMIGNANO DI BRENTA**
1 45^a Marcia sul Brenta
- CITTADELLA**
7 e 8 Festa dea Suca
Ogni sabato di ottobre Teatro Amatoriale
Dal 21 al 23 Fiera Franca
- CURTAROLO**
dal 1 al 4 Festa di S. Francesco, spettacolo teatrale, iniziative varie e religiose (Parrocchia di Santa Giuliana)
dal 7 al 11 Centenaria Sagra della Madonna di Tessara. Tradizionale "Bacio della reliquia", Stand gastronomico, banchi fiera, luna park, attrazioni varie a Santa Maria di Non
31 Halloween serata animata per bambini
- FONTANIVA**
7 e 8 Festa del Minestron in zona Brenta Viva
- GALLIERA VENETA**
1 Festa dei Nonni
29 Marronada nel parco della Villa Imperiale
- GRANTORTO**
31 Festa della Lumera, 6^a edizione in Sala Teatro Zecchinelli e Piazza del Municipio
- LIMENA**
1 Limenantiqua
- ONARA**
dal 7 al 9 Sagra di Onara - Esposizione Moto e Auto d'Epoca
- PIAZZOLA SUL BRENTA**
Fino al 27 novembre III Biennale di sculture in acqua, in piazza e in aria
Mostra scambio vinile (data da definire)
Ultima domenica del mese Mercatino dell'Antiquariato
- SAN MARTINO DI LUPARI**
1 "Colori e Sapori d'Autunno" lungo le vie del centro
- SAN GIORGIO IN BOSCO**
21 Si riapre con la 33^a stagione teatrale 2017/2018 Sala Parrocchiale San Giorgio info www.prosangiorgio.it
- SAN PIETRO IN GU**
1 15^a Festa della Transumanza (8 ottobre)
7 Teatro in Oratorio 7^a rassegna teatrale
8 Gita Sociale



Bocconcini di castagne e bacon

Ingredienti
per 12 bocconcini:
12 castagne
e 12 fette di pancetta affumicata.



Iniziate lessando le castagne, versandole in una pentola colma d'acqua bollente per circa 40 minuti. Scolatele e raffreddatele versandole in una ciotola colma d'acqua fredda. A questo punto utilizzan-

do un coltellino pelate le castagne facendo in modo di ripulirle accuratamente e interamente. Posizionate una fettina di pancetta affumicata sul piano di lavoro e posizionate una castagna sull'estremità rivolta verso di voi. Arrotolate la castagna intorno alla pancetta e ripetete la stessa operazione anche per le altre. Trasferite su una leccarda foderata di carta forno e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 15 minuti. Quando la pancetta risulterà croccante sfornate i bocconcini di castagna al bacon. Guarnite con fogli di menta o rosmarino.

Averghe el morbin

Non riuscire a stare fermo.



Visita guidata Padova medioevale - Pro Loco di Villafranca Padovana

Novembre 2017

Ottobre 2017	Dicembre 2017		
1 DOM	1 VEN	1 MERCOLEDÌ TUTTI I SANI	17 VENERDÌ S. ELISABETTA
2 LUN	2 SAB	2 GIOVEDÌ COMMEMORAZ. DEFUNTI	18 SABATO S. ODDONE AB. DED. BASILIC. PIETRO E PAOLO
3 MAR	3 DOM	3 VENERDÌ S. MARTINO, S. SILVIA	19 DOMENICA S. FAUSTO MARTIRE
4 MER	4 LUN	4 SABATO S. CARLO BORROMEO	20 LUNEDÌ S. OTTAVIO
5 GIOV	5 MAR	5 DOMENICA S. ZACCARIA PROF.	21 MARTEDÌ PRESENTAZ. B.V. MARIA
6 VEN	6 MER	6 LUNEDÌ S. LEONARDO ABATE	22 MERCOLEDÌ S. CECILIA
7 SAB	7 GIOV	7 MARTEDÌ S. ERNESTO ABATE, S. EMILIANO	23 GIOVEDÌ S. CLEMENTE PAPA
8 DOM	8 VEN	8 MERCOLEDÌ S. GOFFREDO VESCOVO	24 VENERDÌ SS. FLORA E MARTA
9 LUN	9 SAB	9 GIOVEDÌ S. ORESTE, DED. BASILICA LATERANENSE	25 SABATO S. CATERINA D'ALESS.
10 MAR	10 DOM	10 VENERDÌ S. LEONE MAGNO	26 DOMENICA S. CORRADO V., S. LEONARDO DA P. CRISTO RE
11 MER	11 LUN	11 SABATO S. MARTINO DI TOURS	27 LUNEDÌ S. MASSIMO, S. VIRGILIO
12 GIOV	12 MAR	12 DOMENICA S. GIOSAFAT KUNCEWYCZ V. S. RENATO, S. ELSA	28 MARTEDÌ S. GIACOMO FRANC.
13 VEN	13 MER	13 LUNEDÌ S. DIEGO, S. OMOBONO	29 MERCOLEDÌ S. SATURNINO MARTIRE
14 SAB	14 GIOV	14 MARTEDÌ S. GIOCONDO VESCOVO	30 GIOVEDÌ S. ANDREA AP.
15 DOM	15 VEN	15 MERCOLEDÌ S. ALBERTO M.	
16 LUN	16 SAB	16 GIOVEDÌ S. MARGHERITA DI S.	
17 MAR	17 DOM		
18 MER	18 LUN		
19 GIOV	19 MAR		
20 VEN	20 MER		
21 SAB	21 GIOV		
22 DOM	22 VEN		
23 LUN	23 SAB		
24 MAR	24 DOM		
25 MER	25 LUN		
26 GIOV	26 MAR		
27 VEN	27 MER		
28 SAB	28 GIOV		
29 DOM	29 VEN		
30 LUN	30 SAB		
31 MAR	31 DOM		

Manifestazioni delle Pro Loco

- CAMAZZOLE**
1 Marronata
- CAMPO SAN MARTINO**
19 Castagnata di S. Martino in Villa Breda
- FONTANIVA**
11 Festa di San Martino con cena in Piazza a Casoni
18 Festa del Radicchio a San Giorgio in Brenta
25 Campestre provinciale in zona Brenta Viva
- GRANTORTO**
18 e 19 Mostra del Libro in Sala Teatro Zecchinelli
- LIMENA**
5 Limenantiqua
- PIAZZOLA SUL BRENTA**
Fino al 27 III Biennale di sculture in acqua, in piazza e in aria
Fiera di San Martino e serata Telethon
Ultima domenica del mese Mercatino dell'Antiquariato
- SAN MARTINO DI LUPARI**
Dal 17 al 19 Fiera San Martino Attiva nel Piazzale Viale Europa
- SAN GIORGIO IN BOSCO**
4 e 18 Stagione teatrale con commedia in Sala Parrocchiale San Giorgio
12 5° Festa dei Maroni
19 "Sotto a chi tocca" varietà
- SAN PIETRO IN GU**
12 Teatro in Oratorio
- TOMBOLO**
25 e 26 Festa di Sant'Andrea
- VILLAFRANCA**
21 Festa dell'Albero con le scuole in tutto il territorio comunale



Poletando - Cittadella



*Andare a Biècani
o in tanta malora
(o maeòra)*

Quaglie con ripieno di datteri e salsiccia

Ingredienti:

4 quaglie, 12 datteri, 200 gr di salsiccia, 4 fette sottili di pancetta, 4 foglie di salvia, 3 scalogni, funghi chiodini, vino bianco, aglio e olio extra vergine di oliva.

Preparate un impasto di salsiccia pepato e salato, riempite la quaglia con l'impasto e con un dattero, salatela leggermente all'esterno, quindi fasciatela ben stretta con una fettina di pancetta. Adagiate una foglia di salvia gigante sul pancino della quaglietta, quindi procedete alla legatura con lo spago, partendo dalle zampe. Mettete sul fondo di una teglia gli scalogni puliti e tagliati a fettine, i funghi precedentemente bolliti in acqua con



uno spicchio d'aglio. Aggiungete qualche dattero e qualche fogliolina di salvia, condite con pochissimo olio e un pizzico di sale, mescolate un pochino, quindi adagiate nella teglia le quagliette e completate con i datteri rimasti. Informate in forno già caldo a 200° in modalità ventilata per dieci minuti, trascorsi i quali bagnate le quagliette con vino bianco. Cuocete altri 20 - 30 minuti circa, bagnando nuovamente con vino ogni volta che occorre.

Andare in un posto molto lontano e isolato.



Spettacolo pirotecnico - Cittadella

Dicembre 2017

Novembre 2017	Gennaio 2018
1 MER	1 LUN
2 GIOV	2 MAR
3 VEN	3 MER
4 SAB	4 GIOV
5 DOM	5 VEN
6 LUN	6 SAB
7 MAR	7 DOM
8 MER	8 LUN
9 GIOV	9 MAR
10 VEN	10 MER
11 SAB	11 GIOV
12 DOM	12 VEN
13 LUN	13 SAB
14 MAR	14 DOM
15 MER	15 LUN
16 GIOV	16 MAR
17 VEN	17 MER
18 SAB	18 GIOV
19 DOM	19 VEN
20 LUN	20 SAB
21 MAR	21 DOM
22 MER	22 LUN
23 GIOV	23 MAR
24 VEN	24 MER
25 SAB	25 GIOV
26 DOM	26 VEN
27 LUN	27 SAB
28 MAR	28 DOM
29 MER	29 LUN
30 GIOV	30 MAR
	31 MER

1 VENERDÌ S. ELIGIO	17 DOMENICA S. OLIMPIA III D'AVVENTO
2 SABATO S. BIBIANA	18 LUNEDÌ S. GRAZIANO VESCOVO 51^a sett.
3 DOMENICA S. FRANCESCO SAVERIO I D'AVVENTO ☺	19 MARTEDÌ S. BERARDO
4 LUNEDÌ S. BARBARA, S. GIOVANNI DAM. 49^a sett.	20 MERCOLEDÌ S. LIBERATO MARTIRE
5 MARTEDÌ S. DALMAZIO DI PAVIA	21 GIOVEDÌ S. PIETRO CANISIO
6 MERCOLEDÌ S. NICOLA VESCOVO	22 VENERDÌ S. FRANCESCA CARRINI ☘
7 GIOVEDÌ S. AMBROGIO VESCOVO	23 SABATO S. GIOVANNI DA K., S. VITTORIA
8 VENERDÌ IMMACOLATA CONCEZIONE	24 DOMENICA S. DELFINO, S. GIACOBBE IV D'AVVENTO
9 SABATO S. SIRO	25 LUNEDÌ NATALE DEL SIGNORE 52^a sett.
10 DOMENICA B.V. MARIA DI LORETO II D'AVVENTO ☾	26 MARTEDÌ S. STEFANO PROTOMARTIRE ☾
11 LUNEDÌ S. DAMASO PAPA 50^a sett.	27 MERCOLEDÌ S. GIOVANNI AP.
12 MARTEDÌ B. V. MARIA DI GUADALUPE	28 GIOVEDÌ SS. INNOCENTI MARTIRI
13 MERCOLEDÌ S. LUCIA V.	29 VENERDÌ S. TOMMASO BECKET
14 GIOVEDÌ S. GIOVANNI D. CR., S. POMPEO	30 SABATO S. EUGENIO V., S. RUGGERO
15 VENERDÌ S. VALERIANO, S. VIRGINIA	31 DOMENICA S. SILVESTRO PAPA
16 SABATO S. ADELAIDE	

Manifestazioni delle Pro Loco

- CAMAZZOLE**
 - 7 Accensione dell'Albero di Natale
 - 24 Auguri sotto il Campanile
 - 26 Concerto di Santo Stefano
- CAMPO SAN MARTINO**
 - 3 Mostra Mercato del libro nella Biblioteca comunale
 - 8 Festa degli Anziani
 - 18 Concerto di Natale presso Chiesa Parrocchiale di Busiago con le corali del comune
- CARMIGNANO DI BRENTA**
 - 10 Lettera a Babbo Natale, slitta trainata dai cavalli e Lotteria di Natale
- CITTADELLA**
 - Dall'8 dicembre al 7 gennaio Mostra Presepi in Chiesa del Torresino
- CURTAROLO**
 - Da definire Festa della Terza età
 - Da definire Concerto di Natale
 - 17 Babbo Natale Avisino nelle vie del territorio comunale
- FONTANIVA**
 - 3 Mercatino di Santa Lucia in centro
 - 9 Stella di Natale per tutte le vie di Fontaniva
 - 24 Cioccolato e vin brulé a Fontaniva e nelle frazioni
 - 31 Cenone comunitario in Piazza a Casoni
- GALLIERA VENETA**
 - Dall'8 al 10 Villaggio di Babbo Natale nel parco della Villa Imperiale in collaborazione con il Comune e AVIS
- GRANTORTO**
 - 10 e 17 Mercatini di Natale
- LIMENA**
 - 3 Limenantiqua
 - 8 Mercatini solidali per raccolta fondi per le Scuole e le Associazioni
 - 23 Camminata sotto le Stelle
 - 24 Apertura mostra dei Presepi
- ONARA**
 - 24 Natale 2017 - Concerto di Cori
- PIAZZOLA SUL BRENTA**
 - Natale in piazza
 - Ultima domenica del mese Mercatino dell'Antiquariato
- SAN DONATO**
 - Albero esterno alla Pieve di San Donato
 - 24 Babbo Natale per le vie di San Donato
- SAN MARTINO DI LUPARI**
 - 9 Accensione dell'albero di Natale nel piazzale del Duomo
 - 17 Consegna delle letterine a Babbo Natale nel piazzale della Chiesa storica
- SANTA CROCE BIGOLINA**
 - Dal 15 al 21 Canto della Stella
- SAN GIORGIO IN BOSCO**
 - 2 e 9 Stagione teatrale con commedia in Sala Parrocchiale San Giorgio
 - Concerto di Natale data da definire
- SAN PIETRO IN GU**
 - 9 Teatro in Oratorio
 - 10 Gita ai Mercatini di Natale
 - 31 Cena dell'Ultimo dell'Anno
- VILLAFRANCA**
 - 4-11-18 Al Mercato con la Cioccolata calda in Piazza del Donatore
 - 8 4^a Fiera di Natale, al mattino inaugurazione del presepe in Piazza Marconi e vie limitrofe
 - Dal 12 al 20 Canti sotto l'albero con le scuole in tutto il territorio comunale
 - 31 Cenone di Capodanno



PRO LOCO®



www.consorziodelcittadellese.org
info@consorziodelcittadellese.org



Consorzio del Cittadellese - Padova nord ovest

Presidente Consorzio Dirigente Naz.	Miria Baggio	info@consorziodelcittadellese.org baggio@unpli.info	333 4144008 / 049 5975305
Vicepresidente Cons.	Adone Olivo		
Tesoriere Cons.	Orazio Gottardello		
Segretario Cons.	Luigi De Lorenzi		
PRO LOCO	PRESIDENTE	E-MAIL	CELL / TEL
Camazzole	Fabio Lazzaretti	prolococamazzone@yahoo.it	347 2156811
Campo San Martino	Orazio Gottardello	prolococsm@libero.it	339 1699252 / 049 552549
Carmignano di Brenta	Roberto Sperotto	proloco.carmignanodibrenta@gmail.com	338 7872836
Cittadella	Marirosa Andretta	info@procittadella.it	348 0090061 / 049 5970627
Antica Pieve di S. Donato	Pietro Tosetto	proanticapieve@gmail.com	346 4991408
Curtarolo	Ugo Renaldin	marzia.renaldin@hotmail.it	340 6799781
Fontaniva	Giuliano Occini	proloco_fontaniva@libero.it	335 7544940
Galliera Veneta	Carlo Rigo	prolocogallierav@gmail.com	360 250000
Gazzo	Antonio Rovea	prolocogazzo@interfree.it	349 7121957
Grantorto	Giuseppe Marcon	prolocograntorto@libero.it	338 8922814
Limena	Massimo Rossetto	procolimena@katamail.com	348 5358543
Onara di Tombolo	Fiorino Bosello	pro.onara@gmail.com	335 6650553
Piazzola sul Brenta	Giuliano Tessari	info@prolocopiazzola.it	335 7543111
Santa Croce Bigolina	Antonio Bonamin	vincenzo.simioni@hotmail.it	348 3046055
San Giorgio in Bosco	Maria Eugenia Zanotto	info@prosangiorgio.it	349 3216339
San Martino di Lupari	Antonello Moreno	pro.san.martino@gmail.com	328 2583359
San Pietro in Gu	Giuseppe Morselli	prolocogvadense@libero.it	340 7116031
Tombolo	Gianpietro Pontarolo	info@prolocotombolo.it	393 8425065
Villafranca Padovana	Luigi De Lorenzi	proloco.villafranca@gmail.com	347 6997060

U.N.P.L.I. Veneto

Presidente Unpli Veneto Giovanni Follador segreteria@unpliveneto.it

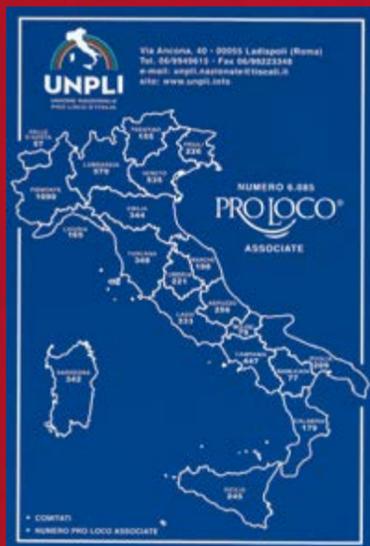
U.N.P.L.I. provinciale Padova

Presidente Fernando Tomasello segreteria@unplipadova.it

NASCITA E MISSION DELLE PRO LOCO

Il termine "Pro" inizia a essere adottato dai comitati cittadini alla fine del 1800, che cominciarono a istituirsi sull'esempio dei comitati di cura e delle Società di Abbellimento. I comitati inserirono come denominazione la semplice preposizione "Pro" davanti al nome della località dove operavano. "Pro" indica la volontà di lavorare a favore del proprio paese. Le Pro Loco dal latino, letteralmente "a favore del luogo" sono associazioni locali, nate con scopi di promozione e sviluppo del territorio aderendo all'Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia (UNPLI). La prima Pro Loco in Italia è nata nel 1881 a Pieve Tesino, in Trentino-Alto Adige. Ai giorni nostri le Pro Loco sono migliaia e le attività che svolgono afferiscono a diverse sfere d'intervento turistico, sociale, culturale, gastronomico, ecologico e sportivo.

Nella maggioranza dei casi, le Pro Loco nascono da un gruppo di persone o da una comunità per ovviare al bisogno di cittadini e operatori turistici di avere a disposizione uno strumento valido per tutelare e possibilmente migliorare la qualità della vita nella propria località, difendere il patrimonio culturale, ambientale e storico del paese e promuoverne la conoscenza diventando così gli scopi principali dei soci che, in questo modo, innescano un meccanismo di potenziamento delle attività legate al turismo. Le Pro Loco in tutte le regioni d'Italia rivestono un ruolo importante per lo sviluppo delle attività turistiche, in particolare per quel che concerne i prodotti tipici dell'enogastronomia e dell'artigianato locale, prodotto D.E.CO., le tradizioni popolari, la tutela e la salvaguardia dei patrimoni storico-artistici, architettonici, culturali e ambientali.



LE PUBBLICAZIONI



LA STRADA DEI PRESEPI

Siamo arrivati alla dodicesima edizione de "La Strada dei Presepi" l'itinerario per vivere il Natale che il Consorzio delle Pro Loco del Cittadellese continua a organizzare con dedizione insieme agli appassionati presepiisti. Anno dopo anno variano e aumentano le creazioni che abili mani realizzano attendendo l'arrivo del Natale. Il magico evento prende forma con diverse espressioni che portano alle emozioni che solo la meravigliosa notte di Betlemme può dare con favolosi panorami, brillanti cieli stellati, i fedeli pastori, il bue insieme all'asinello ai greggi di pecore fanno vivere chiese e oratori, piazze e borghi e molte altre location delle sette province venete.



La Strada dei Presepi è un'iniziativa benefica fin dal primo anno infatti con la sottoscrizione a premi a favore dell'Istituto Oncologico Veneto ha partecipato alle diverse attività e ricerche in questi anni. Un ringraziamento a tutti gli amanti del presepe che proseguono in questa bellissima strada di passione e altruismo. Buon Natale.



Miria Baggio
Presidente del Consorzio
delle Pro Loco del Cittadellese