

LETTERA DAL FONDACO LATTERIE SOCIALI

Nell'Alta Marca e nella Valbelluna, la struttura delle aziende agricole, piccole e spesso a conduzione familiare, ha reso necessarie fin dall'Ottocento forme di organizzazione capaci di superare i limiti dimensionali. Le latterie sociali, organizzate in forma cooperativa o turnaria, hanno assolto questa funzione, integrando allevamento diffuso, trasformazione collettiva e gestione del mercato locale.

In questo quadro, la Latteria Sociale di Soligo rappresenta l'esempio più significativo per continuità, dimensione e capacità di evoluzione. Nata come cooperativa di conferimento, ha strutturato raccolta, trasformazione e commercializzazione, aumentando le proprie dimensioni e integrando altre realtà locali, come San Giacomo, Agri Cansiglio di Fregona e Collalbrigo, mantenendone in genere marchi e peculiarità produttive.

Su scala più contenuta, le latterie cooperative di Tarzo e di Sant'Antonio di Tortal conservano la configurazione tipica della latteria di paese, con una gestione vicina ai conferitori e un rapporto diretto con il territorio e con i consumatori.

Tutte queste realtà hanno svolto anche una funzione importante di valorizzazione del latte proveniente da numerosi piccoli allevamenti, destinandolo a produzioni diverse: formaggi

a più lunga maturazione, come il Montasio DOP, formaggi latteria, prodotti freschi come la Casatella Trevigiana DOP, fino a ricotta e mascarpone, ingrediente fondamentale del tiramisù. Una diversificazione che consente di distribuire nel tempo lavorazioni, vendite e ritorni economici.

Le latterie sociali hanno rappresentato inoltre un elemento di stabilizzazione economica, consentendo a molte aziende agricole di continuare l'attività anche in condizioni non ottimali e trattenendo valore sul territorio. Ancora oggi restano un'infrastruttura essenziale per l'equilibrio del sistema lattiero-caseario dell'Alta Marca.

Preoccupano quindi la progressiva riduzione del numero di stalle, la pressione normativa e le difficoltà di ricambio generazionale. La tenuta del modello dipenderà dalla capacità di mantenere massa critica nei conferimenti e dalla risposta del mercato. In definitiva, dipende anche da noi consumatori la possibilità di continuare a godere in futuro di prelibatezze come il Grillo de Colmajor e il Grotta del Caglieron.

Graziano Lazzarotto



PROVERBI E DETTI DI CASA NOSTRA Il Lunario di Settembre

Il lunario di settembre si apriva con l'osservazione della luna: **Ala luna setenbrina sète lune le se inchina**. Alla luna setembrina sette lune si inchinano. Le condizioni meteorologiche nei giorni immediatamente precedenti e successivi al novilunio di settembre sembrano destinate a ripetersi per tutte le successive sette lune nuove. L'incipiente autunno fa modificare le abitudini estive.

Da San Matio (21 settembre) **la marènda la va indrio, da San Micèl** (29 settembre) **la marènda la va in zhièl**.

A San Matteo la merenda va indietro, a San Michele la merenda va in cielo. Le giornate si stanno accorciando e nel pomeriggio non si fa più merenda nei campi. È il periodo in cui si raccolgono gli ultimi frutti.

Da San Matio pòn e për l'é conpio. A San Matteo mele e pere sono "compiute". Maturano le ultime varietà. Molte erano le varietà di mele un tempo coltivate.

Pòn canalà (Canadà), **Caimàn** (mela calimana o Francesca), **Dèla ròsa** (piccola, con buccia verde e rossa), **De l'òio** (buccia verdastra e polpa mazzata), **Ruden** (polpa soda, sapore aspro, color "ruggine"), **Zhigòt** (forma allungata, polpa farinosa, buona solo da cuocere). C'erano anche **i pòn del fèr, conostrèl, dela còta, de S. Pièro**. Dalla fermentazione del succo di mele si otteneva il vin cioin, il sidro, bevanda a bassa gradazione alcolica, di sapore dolce acidulo.

Lo stesso valeva per le pere, con numerose varietà distinte con nomi locali del frutto. **Pér butiro** (pera butirra o Williams), **Canelón o canelin** (dal colore della buccia "cannellina"), **Dala còta** (giallo a polpa scura), **De S. Pièro** (dal sapore dell'uva moscatella), **Figo** (col picciolo simile a quello del fico, che maturava in piena estate), **Scorzher** (con buccia dura e polpa scura). E ancora: **pér gnòc, cristiàn, spada, patata, ruden, de S. Margherita**. Numerosi anche in questo mese i proverbi che danno indicazioni sull'utilità della pioggia. Uno per tutti: **Da San Lorènzh la piòva l'é ancora in tèmp, se la vién da la Madòna l'é ancora bona, se la vién da San Matio tu pol picàrtea in tel dadrio**.

A San Lorenzo (10 agosto) la pioggia è ancora in tempo, se viene con la Natività della Beata Vergine (l'8 settembre) è ancora utile, ma se arriva a San Matteo (21 settembre) puoi appenderla sul didietro. Troppo tardi.

Concludiamo con un proverbio che interessava i cacciatori. **Da San Matio al tórdo 'l betarèl ghe va drio**. A San Matteo il pettirosso segue il tordo. Era l'emigrazione autunnale degli uccelli.

Enrico Dall'Anese

"Il Mulino racconta..."
Arte, cultura, storia, tradizioni e memorie

ORARIO DI APERTURA (interni del mulino e percorso cascat):
venerdì e sabato: ore 10.30 - 12.30 e 15.30 - 18.30
Domenica e festivi: ore 10.00 - 18.30

N.B. Gli orari di apertura possono variare in base alle variazioni di funzione della disponibilità dei restauri e di alcune mostre. I titoli possono essere quelli anche fuori orario ufficiale. Per informazioni e aggiornamenti: info@mulinodellacroda.it - www.mulinodellacroda.it Tel. 0438.84478 oppure 147.288007 (cassa) - 348.751900 (fabbrica)

Associazione MOLINETTO DELLA CRODA - Via Molinetto, 40 - 31020 REFRONTOLO (TV)

Permanent historical exhibition with pictures, videos and testimonies at the historic mill in Refrontolo (Molinetto della Croda)

SOLIGO FEST
SANTI VITTORE E CORONA
25 26 27 SETTEMBRE
VENERDÌ SABATO DOMENICA

25 ORE 19.30 APERTURA STADI UROLOGICO
SPECIALITÀ DELLA SERATA: COSTATA*
26 POMERIGGIO
27 ORE 09.30 APERTURA STADI UROLOGICO
SPECIALITÀ DELLA SERATA: COSTATA*
27 ORE 19.30 APERTURA STADI UROLOGICO
SPECIALITÀ DELLA SERATA: COSTATA*

PER INFO: 333/6010482

Comune di Vidor
Sindaco **Nicola Zandò**

Intervista al Sindaco

Quale opera pubblica già completata, in corso, prossima alla realizzazione o attualmente in fase di progettazione e visione strategica considera più rappresentativa dell'identità e della direzione intrapresa dalla Sua amministrazione e quali esigenze del territorio intende soddisfare?

Come amministrazione, insediata da pochi mesi, uno dei nostri primi impegni sarà portare a termine la nuova biblioteca, opera progettata e avviata da chi ci ha preceduto e che seguiremo con attenzione nel prossimo futuro.

La biblioteca sarà una vera infrastruttura culturale e sociale, con l'obiettivo che diventi un luogo di incontro e inclusione, capace di mettere in relazione generazioni e persone diverse e di costruire nuovi legami tra cittadini. A completare l'intervento sarà la demolizione dell'attuale biblioteca con riqualificazione della piazza della frazione di Colbertaldo, che potrà così diventare uno spazio pubblico più accogliente e a disposizione di tutta la comunità.

Nel frattempo, stiamo portando avanti nuove progettazioni: dalla riqualificazione del piazzale di fronte al polifunzionale, spazio con grande potenziale e attualmente poco valorizzato, alla messa in sicurezza idraulica del Rosper, fino alla realizzazione di nuovi percorsi ciclo-pedonali lungo via Martiri/via Rovede. A queste si aggiunge, infine, la volontà di restituire a ragazzi e ragazze e alla cittadinanza intera un punto di incontro attrattivo e rinnovato, ossia il parco dell'emigrante di Via Alnè Bosco.

Spazio alle Pro Loco

PRO LOCO VIDOR
ORGANIGRAMMA 2026
Presidente: Renato Tessaro
Vicepresidente: Loredana Sora
Segretario e tesoriere: Chiara Ferracin
Consiglieri: Sabrina Tessaro, David Camilli, Patrizia Paladin, Andrea Dottorini, Marijana Siroka, Lina Dall'Armi, Stefanino Barisan

PRO LOCO COLBERTALDO
ORGANIGRAMMA 2026
Presidente: Gusatto Francesco
Vice Presidente: Tognon Fabio
Segretario: Sartori Michela
Cassiere: Bottarel Roberto
Add. alla logistica cucina: Piazza Pietro, Spagnol Marco, Piazza Marco, De Paoli Giorgio
Add. alla logistica chiosco: Miotto Andrea, Spagnol Alberto, Miotto Matteo
Add. acquisto carni e salumi: Spagnol Marco
Add. relazioni con i giovani: Miotto Giorgia, Miotto Umberto
Mastro speista: Piazza Cesare
Add. smaltimento rifiuti: Bottarel Isacco
Add. rassegna stampa e SIAE: Miotto Giorgia

Libretti per il tuo evento
grafiche bronca
www.grafichebronca.com
Via Montegrappa, 116 - Moriago della Battaglia (TV)
Tel. 0438 892544 - Cell. 352.0202650

28° Palio di Vidor
Assalto al Castello
12-13 SETTEMBRE 2026

The "Palio di Vidor" is a festival based on the traditional "palio". You can enjoy the festival by tasting traditional food and drinks and attending various performances

FESTA DEL PESCE
dall'11 al 20 settembre 2026
Presso il padiglione della PRO LOCO di Sernaglia
www.prolocosernaglia.com

Festival of six days where you can eat various seafood dishes

EVENTI VENETANDO
2026
Manifestazioni
Eventi • Curiosità
SETTEMBRE
eventivenetando.it

Local festival in which you can enjoy food, music and also participate in sports events



 The biggest spit roast in the world where you can eat delicious meat and even participate at a spit roast competition. There will also be rides and food will always be present throughout the event