



COMUNE di
ZERO BRANCO



59^a Sagra del Peperone

ZERO BRANCO (TV)

DAL **28 AGOSTO** AL **6 SETTEMBRE** 2026



*Gianni
Franceschini*



PRO LOCO ZERO BRANCO - APS

Sede legale Via Guidini, 50 - Sede operativa Via Manzoni, 20/D
Tel. 392.7435520
segreteria@prolocozb.it
www.prolocozerobranco.it

UN PITTORE NEOCLASSICO A ZERO BRANCO.

Cosroe Dusi (1808-1859) fu uno dei più importanti pittori veneti dell'Ottocento. Nato a Venezia, frequentò l'Accademia di Belle Arti come allievo del pittore Teodoro Matteini e si fece notare fin da giovane con opere di gusto neoclassico. Tra i suoi lavori più celebri vi è *Paolo e Francesca*, oggi conservato presso la Galleria Nazionale d'Arte Moderna di Roma e una tela raffigurante *Giulietta e Romeo* ora esposta nella casa di Giulietta a Verona. Nonostante il riconoscimento della critica, ebbe poche commissioni e cercò fortuna all'estero. Dopo aver lavorato a Monaco di Baviera e realizzato opere in Veneto e Trentino, si trasferì più volte a San Pietroburgo, dove tra il 1843 e il 1856 **divenne pittore ufficiale della corte degli zar**. La sua produzione comprende ritratti, soggetti sacri, paesaggi e affreschi. Rientrato in Italia per motivi di salute, morì a Marostica nel 1859. Oggi la sua opera è considerata di grande valore, la comunità di Zero Branco conserva due sue importanti tele testimonianza del legame dell'artista con il territorio.



La Pala di San Pietro

L'opera, realizzata nel 1839, fu commissionata dal ragioniere veneziano Pietro Sola per l'oratorio di villa Bon, di proprietà della famiglia della moglie, posta all'inizio della strada che conduce a Sant'Alberto. E' firmata in basso a destra "COSROE DUSI IN VENEZIA 1839". Di recente, dopo un accurato restauro a spese del Comune, è stata data in deposito alla chiesa parrocchiale dove è esposta in maniera permanente all'ammirazione dei fedeli. E' un dipinto a olio su tela, il restauro ha recuperando una maggiore profondità dei chiaroscuri e una più intensa forza espressiva. Si distingue per efficaci effetti di luce e colore. Particolarmente suggestivi sono l'ombra monumentale sullo sfondo e l'apertura di cielo azzurro, elementi che conferiscono dinamismo e originalità alla scena.

Il dipinto raffigura San Pietro, che indica il cielo con il dito per sottolineare l'ispirazione divina delle sue lettere e della sua missione evangelizzatrice, culminata nel martirio.

COSROE DUSI (1808 - 1859)

“Pittore ufficiale della Corte degli Zar”

La Pala di San Sebastiano

L'opera fu realizzata per la chiesa parrocchiale su invito di Pietro Sola nello stesso anno della pala di San Pietro, dipinta ad olio, firmata e datata dall'artista “COSROE DUSI IN VENEZIA 1839”, è stata restaurata tra il 2000 e il 2001. Raffigura San Sebastiano legato a un albero e trafitto dalle frecce del martirio, immerso in un suggestivo paesaggio boschivo. Dal punto di vista artistico, l'opera testimonia il talento di Dusi nel coniugare la tradizione pittorica veneziana con il gusto romantico. La figura del santo, solida e classica, è resa viva da una pittura fluida e luminosa, il paesaggio, accentua il senso di sofferenza e drammaticità. Particolarmente significativo è l'albero contorto, che esprime il tormento del martirio. La tela conferma inoltre la devozione popolare verso San Sebastiano, venerato fin dall'antichità come protettore contro la peste e fu realizzata per sostituire una precedente pala d'altare dedicata al santo insieme ad altri santi protettori.



Per approfondire l'argomento si veda “Capolavori Restituiti” di Roberto Durigetto, da cui sono tratti i testi e le foto.

Si ringraziano il prof. Eugenio Manzato per la preziosa consulenza artistica e il prof. Roberto Durigetto autore dell'opuscolo ricco di un'accurata ricerca storico artistica.

Lo spettacolo di nostra Madre Terra

Tecnica: Acrilico su tela 40x50

“Che Spettacolo!” Quante volte lo sentiamo esclamare anche davanti a un cestino di fragole o ciliege o verdure meravigliose. Così vedendo gli splendidi peperoni colorati e luccicanti ho pensato di coniugare la parola spettacolo con quello che la nostra terra ha generato nei secoli nel mondo del teatro... ed ecco due Zanni, campagnoli, vagabondi, cantastorie, inventori di magie e padri di Arlecchini, Brighella, Pantaloni e chi più ne ha più ne metta. Rendono omaggio alla terra che fa nascere bellezza e bontà... per lo spirito e per il corpo!

Gianni Franceschini



GIANNI FRANCESCHINI

Pittore, attore, drammaturgo e regista di teatro. Da sempre mette insieme la pittura e messa in scena. Premiato al prestigioso Museo delle Arti Naïves Cesare Zavattini di Luzzara, in cui sono esposte permanentemente alcune sue opere, come innovatore dell'arte naïve. Medaglia d'oro del Presidente della Repubblica come Maestro della pittura naïve italiana nel 2000, vincitore di vari premi all'estero, tra arte naïve, singulière e outsider, Franceschini continua una ricerca nel rapporto tra arte popolare e contemporanea. Espone costantemente in varie situazioni in Italia, Spagna, Svizzera e Olanda. Animatore culturale, legato al teatro per ragazzi, popolare e di figura.

I suoi spettacoli sono stati presentati in rassegne e festival dagli anni '70 ad ora in Italia, molti paesi europei, Stati Uniti e Canada.

Nasce a San Giovanni Lupatoto in provincia di Verona il 22 giugno 1954. Dopo studi classici al Liceo Scipione Maffei di Verona si laurea al DAMS di Bologna in Drammaturgia col prof. Giuliano Scabia.

E' pittore fin da ragazzo. Finito il liceo sperimenta varie esperienze artistiche, cantautore, mimo, clown. A metà anni settanta trova la sua collocazione ideale nel settore dell'animazione teatrale e quindi nel teatro ragazzi e nel teatro di popolare e di ricerca. Nel 1978 inizia la sua carriera professionale in questo ambito. La pittura resta la sua attività più sentita, tanto da diventare parte fondamentale anche nel teatro.



ZERO BRANCO 2026



Eccoci giunti alla Sagra d'eccellenza, la più "anziana" delle tre organizzate dalla Pro Loco di Zero Branco Aps, quella che più rappresenta il nostro territorio: la Sagra del Peperone!

Il legame è talmente viscerale che il peperone è diventato l'autentico simbolo culturale di Zero Branco. Un detto dice: "Ogni frutto ha la sua stagione", in termine letterario significa che ogni prodotto della terra matura nel suo tempo naturale, ma se vista come metafora significa che tutto deve avvenire al momento opportuno, senza forzare i tempi. Oggi però tutto questo è davvero difficile da mantenere perché tutto sta mutando alla velocità della luce. Il caldo estremo di questo periodo sta mettendo a dura prova i raccolti agricoli con cali di produzione importanti. Per salvaguardare raccolto e lavoratori si sta diffondendo una pratica differente, si sta promuovendo il lavoro nelle prime ore del mattino o quando il sole inizia a calare. Ancora una volta i nostri agricoltori lottano con tutte le forze e conoscenze per garantire un prodotto che si distingue e rappresenti il nostro paese, scontrandosi con la globalizzazione dei trasporti che permette di proporre ortaggi freschi tutto l'anno. Ma i peperoni del territorio Veneto, non hanno nulla a che vedere con quelli importati, chi ne fa consumo può dirlo ad alta voce. Le nostre acque risorgive, ancora una volta rendono i prodotti locali unici ed inimitabili!

I nostri peperoni, non sono solo cibo ma Territorio, Memoria, Tradizione!

E quindi, come da tradizione, vi aspettiamo alla 59ª Sagra del Peperone, Sagra di Qualità!



Il Presidente
Andrea Lunardi

IPERSPAK

*ogni giorno
prezzi bassi*

ZERO BRANCO Via Treviso
presso il centro commerciale

zer | center

ZERO BRANCO 2026



Eccoci qua pronti per una nuova edizione della Sagra più importante di Zero Branco!

Ancora una volta il prezioso lavoro dei volontari e dei produttori garantiscono la riuscita di uno dei più prestigiosi appuntamenti fieristici in ambito agricolo, con la possibilità di degustare il peperone in tutte le sue declinazioni.

Le serate tardo estive, il rientro dalle vacanze, l'inizio di settembre... tutti elementi che contribuiscono a favorire l'incontro e la socialità che questa sagra rappresenta, confermandone la vocazione di motore della nostra comunità.

L'impegno e la fatica di tutti coloro che collaborano a questo evento, trovano soddisfazione e compimento nella partecipazione numerosa e attiva dei tanti visitatori che nel tempo ne hanno fatto un "impegno fisso" nelle loro agende.

La vera sfida sarà quella di rinnovarsi nella tradizione e nel rispetto di ciò che è stato e di ciò che deve diventare, con la certezza che non mancano le idee e la volontà di migliorarsi.

Buon lavoro a tutti i volontari
e Buona Sagra del Peperone a tutti.

Il Sindaco
Luca Durigetto





METAL FER
REQUALE

FERRAMENTA e PRODOTTI SIDERURGICI

GASOLIO AGRICOLO - RISCALDAMENTO - AUTOTRAZIONE



Q8 
Q8Quaser

**Tasselli - Viterie - Utensili - Serrature - Gas propano - Gas Tecnici
Scarpe Antinfortunistica - Vernici e Colori - Materiale Elettrico
Cinghie e Cuscinetti - Raccorderia in Ghisa e in Acciaio inox**



**Ferro - Acciaio inox - Alluminio - Bronzo - Ottone - Rame
Pannelli isolanti - Policarbonato - Grigliati**

**Via Taliercio, 20 - 31059 ZERO BRANCO (TV) - Tel. 0422 97071
e-mail: info@metalfersnc.it - www.metalfersnc.net**

ZERO BRANCO 2026

Rivolgo con grande piacere il mio saluto alla 59ª Sagra del Peperone di Zero Branco, una manifestazione storica che ha il “sapore” delle nostre radici. Questo evento, giustamente certificato come “Sagra di Qualità”, rappresenta con orgoglio il volontariato veneto. La Pro Loco di Zero Branco incarna, infatti, al meglio la capacità dei veneti di fare squadra, distinguendosi a livello nazionale come l’unica realtà in Italia a vantare tre manifestazioni certificate con Marchio Nazionale Unpli “Sagra di Qualità”. Un primato straordinario che valorizza i nostri prodotti di qualità, motori del turismo slow e custodi delle nostre tradizioni culinarie e culturali. Dietro a questo successo c’è il lavoro instancabile dei volontari, una risorsa preziosa per il Veneto. Il loro impegno non solo promuove le nostre eccellenze agricole, ma crea sinergia territoriale e un forte senso di comunità, coinvolgendo la cittadinanza in una festa che da così lungo tempo crea condivisione, convivialità e partecipazione. Ringrazio, pertanto, la Pro Loco e i suoi straordinari volontari, augurando il miglior successo della Sagra del Peperone.

Presidente della Regione del Veneto
Alberto Stefani



Zero Branco Terra

59^a Sagra ^{del} Peperone

Tieniti sempre informato sulle novità
cliccando su questo QR CODE

INFO **392 7435520** 



a di eccellenze



© PH. CALY

UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA



*La manifestazione si svolge nelle giornate
indicate presso la tensostruttura
Pro Loco di V. Taliercio
(z.i. vicino campo sportivo G. Parlotti)*

*Ogni sera si balla con gli spettacoli musicali
delle migliori cover e orchestre, ingresso gratuito,
divertimento per tutti!*

*Mostra ortofrutticola tutti i giorni
con possibilità di acquisto*

*Ti aspettiamo in compagnia
anche dei tuoi amici a quattro zampe*



AUTOFFICINA

TT



Car Service

I nostri servizi

- Autofficina meccanica multimarca
- Autodiagnosi Bosch / Texa
- Elettrauto
- Centro specializzato condizionatori
- Lavaggio e manutenzione cambio automatico
- Assistenza gomme
- Revisione M.C.T.C.
- Service su vetture in garanzia
- Riparazione e sostituzione cristalli
- Ionizzazione abitacolo

TT CAR SERVICE SAS

di Tavella Omar

Via Noalese, 64 - ZERO BRANCO (TV)

Tel. 0422.485156

Cell. 339.6281760

E-mail: info@ttcarservice.it

P.IVA e C.F : 04802660268

Punt Zero

Tabaccheria edicola
di Trento Marica
via Monte Piana, 47
31059 Zero Branco (TV)

Agenzia Immobiliare Nuove Idee s.n.c.

di Marchi Annaly & C.

agenzia immobiliare
immobil **zero**

Cell. 392 9780073

Piazza Umberto I, 23 - Zero Branco (TV), 31059
Tel. 0422 489040 - zerobranco@immobilzero.it



www.immobilzero.it



Impresa Costruzioni BIASIN

Zero Branco (TV) - Via M. Adamello - Tel. 0422 97150



ASSIZERO

Agenzia di Andrea Sartorato

SOLUZIONI ASSICURATIVE

RUI A000636281

Agenzia principale

Piazza Umberto I°, 25
31059 Zero Branco (TV)

tel. 0422-277480

cell. 347-1139664

e-mail:

info@assizero.com

Subagenzia Treviso

Rag. CARNEVALE NICOLA

Via Siora Andriana del Vescovo, 7/B
Treviso

cell. 335-5653957

Subagenzia Zero Branco

AGENZIA PRATICHE AUTO
di Caltana Susi e Miledi

Via Pastrello, 9 – Zero Branco TV
Tel. 0422-485119

Aiutiamo a proteggere il tuo futuro

COOPERATIVA AGRICOLA SPAZIO soc. Coop



AGRICOLTURA



FLORICOLTURA



ORTICOLTURA



ZOOTECCIA



VITICOLTURA

G R U P P O

SPAZIO

*... ai vantaggi
della cooperazione*



BIOLOGICO



HOBBISTICA



CARBURANTI E LUBRIFICANTI



BIOCOMBUSTIBILI



RISCALDAMENTO

DEPOSITO - NEGOZIO ZERO BRANCO

via Guido Rossa, 5 (Ex Requale & Regas) - Tel. 0422 485615



WWW.COOPSPAZIO.COM

Per informazioni sui tanti
servizi e punti vendita del
GRUPPO SPAZIO, inquadra
questo QR CODE



dal 1975



Arredamenti

ARREDAMENTI FRATELLI BRIGO s.n.c.
Via Noalese - Zero Branco (TV) - Tel. 0422/97313



BUONO PER RICOSTRUZIONE CAPELLI
PER IL TUO PROSSIMO APPUNTAMENTO

LUNEDÌ 10 - 18
MARTEDÌ - SABATO 09 - 20



VIA NOALESE 3A, ZERO BRANCO (TV)



CONEXIONS_VENETO



0422 978397

VENERDÌ 28

Agosto 2026



Apertura 59^a Sagra del Peperone 2026

- 19.00 Apertura Bar, stand gastronomici e Pizzeria
- **Serata speciale!** Divertimento e allegria per le **CENE di CLASSE!** **Organizza la cena di classe del tuo anno di nascita**

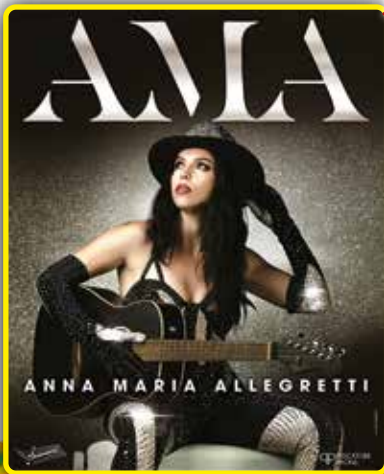
Prenotazione obbligatoria entro il 26/8
con whatsapp al 392 743 5520
specificando nome cognome e anno di nascita

- 21.30 orchestra

ANNA MARIA ALLEGRETTI

59^a Sagra del Peperone

ingresso gratuito



F.lli SCATTOLIN s.r.l.

Via E. Mattei, 20
Zero Branco (TV)
Tel. 0422.978264
Fax 0422.489134

Termoidraulica •
Condizionamento •
Impianti •
di riscaldamento
a pavimento e a parete
gas e antincendio
Pannelli solari •
Impianti geotermici •

www.scattolinsrl.it

info@scattolinsrl.it



MACBETON

MAC BETON S.r.l.

Via Marconi 37 - 31021 Mogliano Veneto (TV)
P.IVA 04492580263 - C.F. 04492580263
Tel. +39 041 5937634 - Fax +39 041 5937633
www.macbeton.it - info@macbeton.it

Via Ca' Mata - Vedelago (TV)	Tel. +39 0423 400202
Via G. Rossa - Scorzè (VE)	Tel. +39 041 445305
Via Boscalto - Resana (TV)	Tel. +39 0423 480353
Via Pacinotti - S. Maria di Sala (VE)	Tel. +39 041 5760602

☆ Pitture Edili ☆

Tosato Livis

**Pitture Interne ed Esterne
Lavorazioni in cartongesso
Cappotti e Restauri Edili**

Via Taliercio, 2/A (z.i.) - 31059 Zero Branco (TV)

Tel. 0422 489871 - Cell. 328 6720316

e-mail: livistosato@virgilio.it - www.pittureedilitosatolivis.com



SCA.VER. COSTRUZIONI S.R.L.

Via Bertoneria, 55- Zero Branco (TV)

Tel. 0422 440223- info@scaver.it

www.scaver.it



Scegli
di sorridere.
Scegli
Faggian
clinic.

Esperti in gengive,
denti e salute

Zero Branco (TV)
www.faggianclinic.it



Fc Faggian clinic



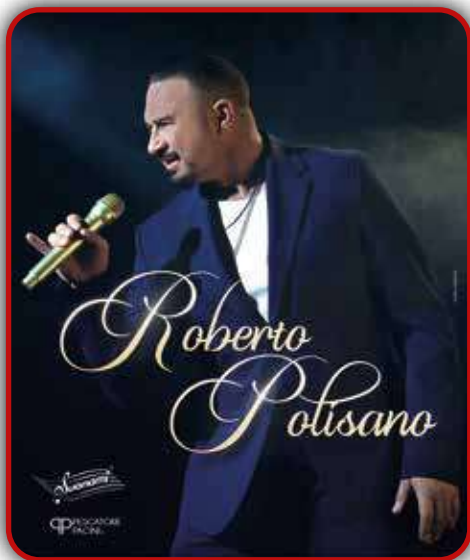
SABATO 29

Agosto 2026



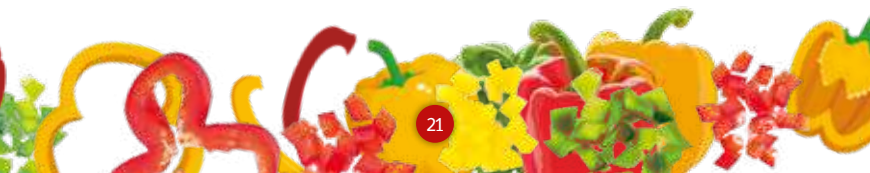
- 19.00 Apertura Bar, stand gastronomici e Pizzeria
- 21.30 orchestra

ROBERTO POLISANO



59^a Sagra del Peperone

ingresso gratuito



CREA LA TUA FESTA!!

**Festeggia con noi
il tuo compleanno!**

Vuoi organizzare una festa di compleanno?
Una cena di classe?
Una cena con dress code a tema?
Festeggiare un tuo evento in questa festa?

LA TUA SERATA SARÀ AL TOP!!!

contattaci - info al 392 7435520



**potrai festeggiare in area riservata
anche con menù dedicato,
per finire con uno spettacolo
gratuito di qualità.**

DOMENICA 30
Agosto 2026



è in arrivo
una fantastica
domenica

59ª Sagra del Peperone

domenica
30 AGOSTO 2026
presso l'arena
Pro Loco Zero Branco

ore 15.30

ESIBIZIONE MOVE-IT

SHOW URBAN,
HIP-HOP
E FITNESS

A CURA DI
M-FITNESS ASD
ZERO BRANCO



Contatti | 334 3516700 | e-mail ilankamarafitness@gmail.com



dalle ore 18:30
Giochi del Peperone



ORE 16:30

CROSSFIELD





DOMENICA 30

Agosto 2026



59^a Sagra del Peperone

- 10.30 **Inaugurazione della 59^a Mostra Interprovinciale del Peperone e dei Prodotti Ortofrutticoli Stagionali - Esibizione del Gruppo "RIEVOCAZIONE STORICA DEL PATTO DI AMISTÀ" di Musile di Piave, della BANDA MUSICALE "G. LUISE & SCATTOLIN" di Zero Branco, sfilata dei COLMELLI ZAIRO, esibizione GRUPPO FOLCLORISTICO CORO PALIO**
- 12.00 apertura Stand Gastronomici (no pizzeria) aperto a tutti
- 15.30 **Esibizione Move-it: show urban, hip-hop e fitness a cura di M-fitness asd Zero Branco**
- 16.30 **Esibizione gruppo musicale Crossfield**
- dalle 18.30 **Giochi del Peperone a cura di Polisportiva Zero Branco - aperto a tutti i bambini e ragazzi**
- 19.00 Apertura bar, Stand Gastronomici e Pizzeria
- 21.30 orchestra

**MAURO
E I BOOMERANG**

ingresso gratuito





**FARMACIA
ZERO BRANCO**

DR. COLLOVINI

*Punto di riferimento
per la tua salute e il
tuo benessere*

Piazza Umberto I, 19, Zero Branco TV | ☎ 042297008 | ☎ 3937953734 | ✉ farmaciazerobranco1@gmail.com



ZERO BRANCO (TV)
Piazza Umberto I°, 5
Tel. **0422 978895**
Fax **0422 489462**

Agenzia Immobiliare
www.domus-nova.net

TREBASELEGHE (PD)
Via Martiri, 46
Tel. 049 9386060
Fax 049 9385325

MARTELLAGO (VE)
via Castellana, 2
Tel. 041 5402940
Fax 041 5409084

Andrea
SCAVI
di Zanetti Andrea

SCAVI
DEMOLIZIONI
FOGNATURE
PALIFICAZIONE

Via Bettin, 20 Zero Branco (TV)
Cell. 328 6637429 - Tel. 0422 486222
Mail: zaneandreatv@gmail.com



ENERGIE RINNOVABILI

Installazione, manutenzione
e lavaggio impianti fotovoltaici.
Sistemi di accumulo
e di ricarica elettrica.



📍 Via Enrico Mattei, 37/G - Quinto di Treviso (TV)
☎ 0422 424125 ✉ info@caldatoefoffano.it 🌐 www.caldatoefoffano.it



bontur

V I A G G I

Agenzia di Viaggi & Tour Operator

Il tuo punto di riferimento a Treviso
per i **viaggi di gruppo** e individuali. *Parti con noi!*

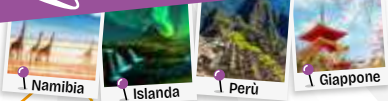


 Chiamaci
al numero
0422 838000

VIAGGI IN GIORNATA



VIAGGI DI PIU' GIORNI



Inquadra il **QR Code** con il tuo cellulare
per andare sul nostro sito **bontur.it**
e scoprire tutti i **viaggi del 2026!**

bontur
VIAGGI

Via Sant'Ambrogio, 36
31050 Badoere TV

✉ agenzia@bontur.it
✉ booking@bontur.it

☎ 0422 838000
📱 Bontur Viaggi

ANTIPASTO



PRO LOCO di
ZERO BRANCO
APS



CARPACCIO DI PEPERONI ARROSTITI E MARINATI CON BURRATA E OLIVE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

3 peperoni grandi | 6 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva | 2 cucchiaini di aceto di mele (o succo di limone a piacere) | 2 spicchi d'aglio | 3 - 4 foglie di basilico | sale e pepe | 1 burrata da 250 gr | 2 cucchiaini di olive taggiasche denocciolate

PROCEDIMENTO:

Arrostire i peperoni in forno a 200°C per circa 35 minuti con un pentolino d'acqua per creare del vapore, oppure su piastra o bistecchiera finché la pelle non si abbrustolisce.

Una volta pronti chiuderli in un contenitore ermetico e lasciarli riposare almeno 30 minuti. Spellarli bene, privarli dei semi e creare delle falde. I peperoni si conservano per qualche giorno in frigo.

Condire i peperoni con olio, sale, pepe, aceto e le foglie del basilico strappate e lasciarli marinare per almeno una mezz'oretta.

Dividere le falde su 4 piatti, distribuire dei pezzi di burrata e le olive tagliate a metà, finire il piatto con un filo d'olio e una macinata di pepe.

Si può arricchire il piatto con dei taralli leggermente sbriciolati.



CONSERVALA E PROVALA!

PRIMO PIATTO



PRO LOCO di
ZERO BRANCO
APS



RISOTTO AI PEPERONI MANTECATO CON ROBIOLA E MIELE DI TIGLIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300 gr riso carnaroli | 2 peperoni grandi (meglio se 1 giallo e 1 rosso) | 150 g robiola | 2 cucchiaini miele di tiglio (perché ha un leggero sentore agrumato) o di barena (gusto erbaceo) | 1 spicchi aglio | 1 lt brodo vegetale | 50 g burro freddo | 40 g parmigiano | 1 scalogno tritato finemente | olio girasole | timo | buccia di 1 lime e succo o ½ limone + succo | 2 cucchiaini salsa soja | 1 cucchiaino di erbe aromatiche miste (erba cipollina, menta, basilico) tagliata finemente | sale

PROCEDIMENTO:

Arrostire i peperoni in forno a 200°C per circa 35 minuti con un pentolino d'acqua x creare del vapore oppure su piastra o bistecchiera finché la pelle non si abbrustolisce. Una volta pronti chiuderli in un contenitore ermetico e lasciarli riposare almeno 30 minuti. Spellarli bene, privarli dei semi e tagliarli a cubetti. Condire i peperoni con olio di girasole, trito erbe aromatiche, salsa soja, la buccia di lime, il succo, lo spicchio d'aglio tagliato metà e lasciarli in macera almeno 1 ora. In una casseruola ampia, far appassire lo scalogno tritato finissimo con un giro d'olio e un cucchiaino di brodo per farlo bruciare. Una volta trasparente, toglierlo momentaneamente dalla pentola. Versare il riso nella casseruola calda. Tostarlo a fuoco medio per 2- 3 minuti, finché i chicchi non saranno estremamente caldi al tatto. Iniziare a versare il brodo bollente un mestolo alla volta, facendo assorbire il liquido e mescolando delicatamente. Dopo circa 7- 8 minuti unire i peperoni macerati al riso, compreso il loro liquido di marinatura. Continuare a cuocere per circa altri 6- 7 minuti, facendo asciugare bene dal liquido. Il riso deve risultare al dente, aggiungere la robiola e togliere la pentola dal fuoco. Aggiungere il burro freddo a cubetti, il parmigiano e il miele. Mescolare energeticamente per incorporare aria e mantecare bene. Coprire con un canovaccio e far riposare per 2 minuti. Versare il risotto al centro di un piatto e battere sul fondo del piatto con il palmo della mano per stenderlo in modo uniforme, completare il piatto con foglioline di timo fresco e una leggera macinata di pepe.



CONSERVALA E PROVALA!



Alla Pasina
Sentirsi a Casa...

www.pasina.it



Dal 1971
al tuo
fianco



restauri
dalpozzo
conservativi **mario**

Restauri
Tinteggiature esterni-interni
Marmorini-Decorativi

Via Cappella, 58 - Zero Branco (TV)
Tel. 0422 485387 - info@dalpozzomario.com



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

*Zero Branco e le sue manifestazioni
TUTTE DI QUALITÀ
orgogliosi di aver raggiunto questo risultato
per il Paese e per la Comunità, prima Pro loco in Italia
con tre sagre di qualità*





Carissimi amici e volontari della Pro Loco di Zero Branco APS, è con grande piacere che rivolgo a voi, al Presidente Andrea Lunardi, al Consiglio di Amministrazione, alla Segreteria, al Sindaco e all'Amministrazione Comunale il mio saluto in occasione della 59ª Sagra del Peperone, appuntamento che rappresenta una delle manifestazioni più attese e significative del territorio e che può fregiarsi del prestigioso riconoscimento di Sagra di Qualità, attestazione del valore organizzativo e culturale dell'evento.

Dietro il successo di manifestazioni come questa vi è un lavoro costante, spesso svolto lontano dai riflettori, fatto di passione, competenza, spirito di servizio e attenzione ai dettagli. È grazie al vostro impegno che ogni anno la Sagra del Peperone riesce ad accogliere migliaia di visitatori, offrendo un'esperienza di qualità e contribuendo a promuovere le eccellenze locali, le tradizioni e l'identità del territorio.

La Pro Loco di Zero Branco si distingue da tempo per la capacità organizzativa e per la professionalità con cui realizza le proprie iniziative, diventando un punto di riferimento non solo a livello provinciale e regionale, ma anche un importante richiamo turistico. Manifestazioni come questa generano occasioni di incontro, valorizzano le produzioni tipiche e contribuiscono concretamente alla crescita culturale, sociale ed economica della comunità.

Un grazie particolare per l'attenzione che ponete nei confronti delle persone con disabilità e per il loro coinvolgimento nelle vostre manifestazioni.

A nome di UNPLI Veneto desidero quindi esprimere il più sentito ringraziamento a tutti i volontari, ai collaboratori e a quanti rendono possibile questa grande festa, con l'augurio che anche questa edizione possa raccogliere il meritato successo e continuare a rappresentare un esempio virtuoso di partecipazione e valorizzazione del territorio.

Rino Furlan

Presidente UNPLI Veneto APS





Broccato

di Sette Monica

NOLEGGIO PISTE DA BALLO E PALCHI

Via III Strada, 7 - 30010 Bojon di Campolongo Maggiore (VE)

Tel. 049 9729014 - Fax 049 9725325 - Cell. 338 4318376

info@broccatopistedaballo.it - www.broccatopistedaballo.it



Via Treviso 86 - 31059 Zero Branco (TV)

Tel. 0422.4866 - www.casarin.it



**TENDAGGI
BIANCHERIA
TENDE DA SOLE
SALOTTI - TAPPETI**

www.gobboarredo.com

Via Monte Croce, 22/24 - 31059 ZERO BRANCO

Tel. e Fax 0422 97087

www.gobboarredo.com - info@gobboarredo.com

VINI MAROCCHESA

*Il vigneto riconosciuto dal Catasto Napoleonico
del 1808*

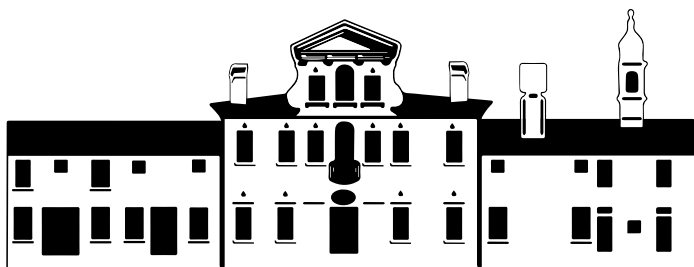


Luxury Wine from Veneto

A pochi passi dalla meravigliosa
Venezia si estendono i poderi
“Marocchesa”, azienda agricola
condotta da Michele
con il supporto dei
fratelli Simone ed Alessio
SCARAMUZZA.



Nostri Partners



Bocca di Bacco
— IN VILLA —



INSERTO
SPECIALE



EKSIENERGIA

S.P.A.

PROFESSIONISTI DEL RISPARMIO ENERGETICO DAL 2006

**PORTAMI IN AZIENDA E TI REGALERÒ
€ 200 DI BUONO AMAZON
SULL'ACQUISTO DI UN IMPIANTO FOTOVOLTAICO!**





installato
entro

7
giorni

Detrazioni
del **50%**

-80%
Bollette



COMITATO PRO LOCO
UNPLI VENETO



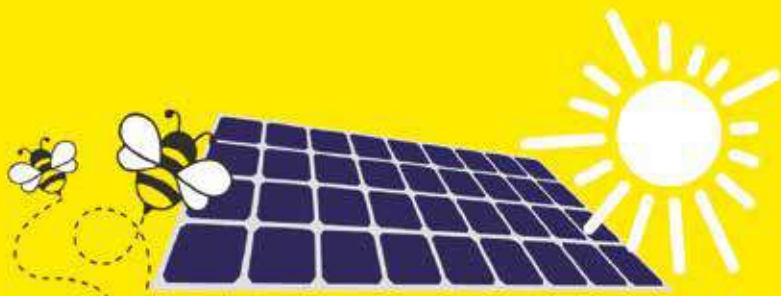
800 86 1515
www.eksi.it



**Benessere e confort in
ogni ambiente**



**Via Noalese 63B-Treviso
Siamo affianco all' aeroporto**



EKSIENERGIA

S.P.A.

PROFESSIONISTI DEL RISPARMIO ENERGETICO DAL 2006

- FOTOVOLTAICO
- SOLARE TERMICO
- CLIMATIZZAZIONE
- IMPIANTI TECNOLOGICI
- STUDIO DI PROGETTAZIONE
- COSTRUZIONI GENERALI
- SERRAMENTI

 **800 86 15 15**
www.eksi.it

SHOWROOM

in Via Noalese, 63/B - Treviso TV

SIAMO A FIANCO DELL'AEROPORTO



eksi.it



Le specialità della nostra cucina per il 2026 marchiate Re Peperone

PRIMI PIATTI

Gnocchi artigianali al ragù di carne e peperoni

Gnocchi artigianali al ragù

Pasticcio zerotino al ragù di carne e peperoni

SECONDI PIATTI

Piatto tipico (costicine, salsiccia, pollo, peperoni, polenta)

Pollo + 1 polenta

Costicine + 1 polenta

Salsicce + 1 polenta

Bistecca di puledro + 1 polenta

Baccalà e polenta al cucchiaio

Buon cibo non mente (piatto unico con riso, bocconcini di pollo al curry e peperoni)

Formaggio al peperone alla piastra + pane

Piatto zerotino (porchetta artigianale, scamorza affumicata, peperoni stufati e olive nere)

Sapori antichi (polenta al cucchiaio con ragù di salsiccia e peperoni)

Trippa alla parmigiana + pane

Fine estate (piatto freddo con caciottina al peperoncino, peperoni stufati, bruschetta al peperone e bruschetta al pomodoro)

Cous Cous di verdure con crema ai peperoni

Peperoni cuore tenero (peperoni ripieni di verdure e ricotta) con pane

NOVITÀ! *Millefoglie di melanzane e peperoni e crema di hummus*

CONTORNI

Patatine fritte

Peperoni stufati

Peperonata

Ottimi vini e birre alla spina - Selezione Vini in bottiglia

NOVITÀ 2026 BIRRA anche alcool free!

Pizzeria con le specialità di Bocca di Bacco

Ricca scelta di dolci!



Tutte le sere e (domeniche anche a mezzogiorno) i volontari della cucina vi sorprenderanno con le specialità a base di peperoni



QR CODE
MENÙ
PRENOTAZIONI
ONLINE
SPECIALITÀ
PRO LOCO

PRENOTAZIONI TAVOLI
MINIMO 8 persone online su
www.peperone.prolocozb.it
cell. whatsapp 392 743 5520

**Per ordinare le pietanze online (in orari apertura casse)
direttamente dal tavolo o da casa, clicca su ordina.prolocozb.it,
vai alla cassa web dedicata e salti la fila (non serve numero elimina coda)**

**Hai una cena di classe? Una cena di lavoro? Una festa di compleanno?
Prenota la tua cena! Troverai un ottimo menu personalizzato, musica e allegria!**



OLIO ZANELLATO s.r.l.

Confezionamento olii alimentari

Via Treviso, 13 - 31059 Zero Branco TV
Tel. +39 0422 485699 Email: olpalzanellato@libero.it



**NUOVI RICORDI**
da portare
con sé

**BELLA COMPAGNIA**
che rende ogni
viaggio speciale

**DESTINAZIONI**
che sappiamo
farti amare

**PER INFORMAZIONI E PREVENTIVI**
351 9556750
Ivano

346 3530387
Marzia



info@marangonviaggi.com



ESPRESSIONI

 *Caffè* GmbH



BELLA ITALIA
SALES MANAGER
0041 793259053

Antonio Castaldo (castaldoant1958@gmail.com)



SWING TECH

HI FI VINTAGE & COMPUTER

VENDITA E RIPARAZIONE

FRANCESCO LONGATO
www.swingtech.it
Via Martiri della Resistenza 37/A
30037 Scorzè (VE)
041 5649394 - 347 576 2710



L.D.

di LONGATO GIUSEPPE & C. s.n.c.
INGROSSO ORTOFRUTTA

via Giorgione, 57 - Tel. 0422 470405
31055 QUINTO DI TREVISO
gruppolongato@libero.it

LUNEDÌ 31

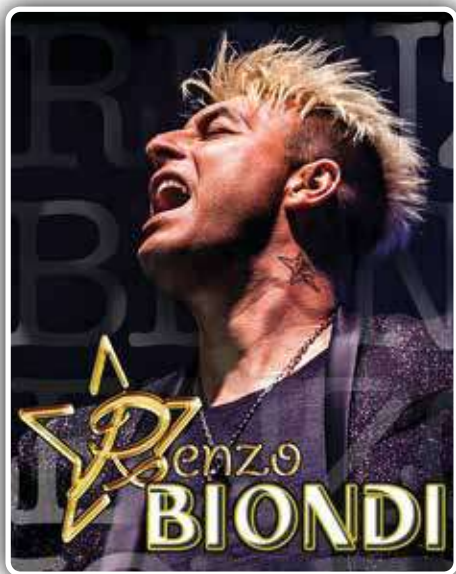
Agosto 2026



• 19.00 Apertura Bar, Stand Gastronomici e Pizzeria

• 21.30 orchestra

RENZO BIONDI



59ª Sagra del Peperone

ingresso gratuito



VESTI CASA

TENDAGGI
Marco e Enrica

Tende per interni
Tende da sole
Pergole
Tende a rullo
Zanzariere
Veneziane
Tappezzeria
Arredo Casa



Tel. e Fax: 0422 485487



349-6003381



info@vesti-casa.com



www.vesti-casa.com



Via Noalese, 21/d
31059 Zero Branco (TV)
C.F e P.IVA 04244760262

SECONDO PIATTO



PRO LOCO di
ZERO BRANCO
APS



TONNO DI CONIGLIO CON PEPERONI SALTATI CON MENTA, ACCIUGA E PINOLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PER TONNO DI CONIGLIO

1 coniglio dissossato circa 1- 1,2 kg | 2 foglie alloro | 2 rametti di rosmarino
2 rametti di timo | 2 spicchi aglio | 8 grani di pepe nero | 2 bacche di ginepro
12 gr circa di sale | 2,5 lt di acqua

PER PEPERONI

2 peperoni gialli medi | 2 peperoni rossi medi | 2 cucchiaini di olio extra vergine
3- 4 filetti di acciuga sott'olio | 40 gr pinoli | 8 foglie di menta | ½ bicchiere
vino bianco | sale e pepe

PROCEDIMENTO:

Fare un brodo con acqua e tutti gli aromi, far bollire circa 10 minuti e poi immergere la carne di coniglio, cuocerlo per circa 40 minuti e poi lasciarlo raffreddare nel brodo di cottura. Pulire i peperoni tagliandoli a metà, privarli dei semi, lavarli e tagliarli a striscioline sottili per la lunghezza del peperone. Scaldare in una pentola l'olio, aggiungere le acciughe facendole sciogliere, all'occorrenza aggiungere dell'acqua. Unire i peperoni tagliati, farli rosolare sfumare con il vino, far evaporare, aggiungere ancora un po' d'acqua, coprire la pentola con un coperchio e proseguire la cottura per circa 10/15 minuti mescolando di tanto in tanto. Quando i peperoni saranno cotti aggiungere i pinoli e le foglie di menta strappate a mano, aggiustare di sale e pepe, tirare via dal fuoco lasciando coperto. Appena il coniglio sarà leggermente intiepidito, scolarlo dal brodo e sfilacciarlo con le mani, condirlo con un leggero filo d'olio e aggiustare di sale. Disporre al centro del piatto una bella cucchiaiata di peperoni magari aiutandosi con un anello in acciaio per contenerli, adagiarvi sopra il coniglio e guarnire con dei pinoli e delle foglioline di menta, a piacere una grattata di scorza di limone.



CONSERVALA E PROVALA!

FORMAGGI/ DOLCE



COMPOSTA DI PEPERONI E CIPOLLA CARAMELLATA

INGREDIENTI:

250 g di cipolla | 250 grammi di peperoni | 1 bicchiere di aceto balsamico
3 cucchiai di zucchero | 1 cucchiaino di sale

PROCEDIMENTO:

Iniziamo tagliando finemente la cipolla e preparando i peperoni dopo averli puliti di semi e filamenti. In una padella antiaderente mettiamo la cipolla e la rosoliamo a fuoco basso, aggiungendo l'aceto balsamico, il sale e lo zucchero e la cuciniamo lentamente finché non

diventa ben caramellata. Togliamo le cipolle dal fuoco e cuciniamo metà dei peperoni a nostra disposizione, che poi andremo a frullare.

Una volta cotti e frullati aggiungete la seconda metà dei peperoni tagliati a cubetti piccoli e li fate cucinare finché non diventeranno morbidi. A fine cottura aggiungete la cipolla caramellata amalgamando bene, e fate asciugare bene la composta dall'acqua eventuale finché diventa cremosa. Questa composta potete utilizzarla per guarnire i vostri crostini e accompagnarla con formaggi sia dolci che saporiti o piccanti.

È possibile degustare la composta nel piatto "fine estate" disponibile nel menù.



CONSERVALA E PROVALA!



Fruits & Vegetables Trade

Effevi Srl

Import Export Commissionaria Ortofrutticola

31059 Zero Branco (Tv)

Via Montiron, 26 - Tel./Fax +39 0422 1456289

E-mail: effevi2004_gd@libero.it

DORIANO

Orto-Intermediazioni S.r.l.

**Studio Agronomico
di GOBBO Agrotecnico Dorianio**

Tecnico Addetto alla Valorizzazione
del Territorio e delle Produzioni di Qualità

GOBBO Agrotecnico Dorianio
Attestato di Specializzazione n.2512 Regione del Veneto
Giunta Regionale n.5337 del 08/11/1994

Servizi di Grande Distribuzione Organizzata

Commissionaria Ortofrutticola presso Ortomercati:

• **PADOVA** • **VERONA** • **MILANO**

Prodotti di Filiera Ortofrutticola Interna

ORTO TREVISO AZIENDE AGRICOLE

***“Con l’esperienza del passato
coltivando il futuro”***





Per Vendere e Affittare Casa
Prima Passa
da PRIMACASA
PULINA DENIS
l'agente di Fiducia
che Mancava



Via Noalese, 3/G
31059 Zero Branco (TV)
Tel. 0422.14.84.025
Cell. 347.05.53.092

MARTEDÌ 1

Settembre 2026



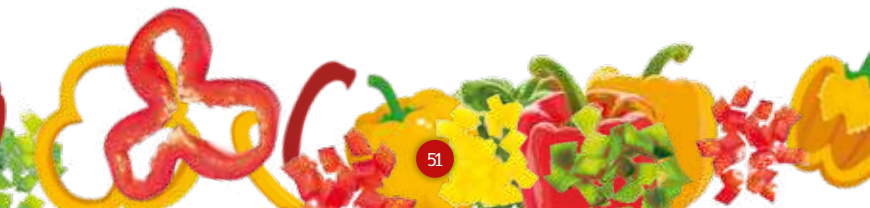
- 19.00 Apertura Bar, Stand Gastronomici e Pizzeria
- 21.30

OMAR LAMBERTINI



59ª Sagra del Peperone

ingresso gratuito





OFFICINA AUTORIZZATA
Autorizzazione Nr. 5390/07

**AUTORIPARAZIONI - CENTRO REVISIONI AUTO E MOTO
ELETTRAUTO - AUTODIAGNOSI - SERVIZIO GOMME
AUTONOLEGGIO - SOCCORSO STRADALE**

Autofficina Ciemme Carservice S.a.s.

Sede di ZERO BRANCO (TV)
31059, Via Noalese 2

Tel: 0422.485254

Sede di QUINTO di Treviso

31055, Via dell'Arma di Cavalleria 4/3

Tel: 0422.263235

Gianluigi: 348.2475752
Andrea: 328.3439078



**EDILIZIA
VALENTINO** S.r.l.

Via G. Taliercio, 1
31059 Zero Branco TV
Tel. 0422 486404 – 05
info@ediliziavalentino.it



**impiantistica idraulica,
energie rinnovabili civili
ed industriali**

www.efficienta.it

**Via Noalese, 91/A
31059 Zero Branco (TV)
0422.1626815
info@efficienta.it**



BONAVENTURA

DIPINTURE EDILI

DIPINTURE INTERNI - ESTERNI
TRAVI IN LEGNO
MACCHINARI INDUSTRIALI

Scorzè (VE)

Email: bonaventuranicolo@gmail.com

Cell: 334 5418514



- Serramenti in alluminio certificati Casa Clima
- Balconi in alluminio
- Scale e parapetti
- Recinzioni e cancelli
- Taglio ad acqua e lavorazione lamiera
- Taglio laser fibra



Zero Branco (TV) - Tel 0422. 488090
www.gruppocarollo.com



MERCOLEDÌ 2

Settembre 2026



59ª Sagra del Peperone

- 19.00 Apertura Bar, Stand Gastronomici e Pizzeria
- 21.30 orchestra

MARIANNA LANTERI



ingresso gratuito





COMITATO PRO LOCO
UNPLI TREVISO

PRO LOCO

**Andar per mostre di delizie
autunnali tra le terre
della Marca Trevigiana.
Grandi eventi, da conoscere,
vivere e degustare.**

Da agosto a novembre 2026



FRUTTO DI UN SOSTEGNO SOCIALE

Frutto di un sostegno sociale #nonsolomela 



Inquadra il QR CODE
con l'applicazione del tuo telefono,
verrai reindirizzato al nostro sito:
www.deliziedautunno.tv
Oppure seguici su Facebook.



**Fioreria Gardenia
di Cinzia Zammichieli**

Via Martiri della Libertà, 24
31059 - Zero Branco (TV)
Tel. 0422 1821557



Gardenia fiori&idee



Realizziamo, ristrutturiamo e coltiviamo il vostro spazio verde con amore e passione. Perché vivere il giardino sia un'esperienza che porta benessere ed emozioni!

DAL RENDERING ALLA REALIZZAZIONE

Cell. 349-8200169

 Nico Giardini di Bastarolo Nicola
 nickbast74@gmail.com

Certificazioni:

CENTRO DI TRASFORMAZIONE

UNI-EN-ISO 15607 / 15609 / 15616

UNI-EN-ISO 9606-1

UNI-EN 1090-1

ISO 9001 - ISO 3834

WPS+WPQR - SOA



Progettazione e montaggio di:

- Cancelli e Recinzioni
- Tettoie e Pensiline
- Taglio laser e plasma
- Lavorazioni lamiera
- Scale interne
- Scale esterne di emergenza
- Parapetti
- Carpenteria medio pesante



**COSTRUZIONI METALLICHE
E CARPENTERIE MECCANICHE**



**Via B. Guolo, 37 - S. ALBERTO di ZERO BRANCO - TV - TEL. 0422.485686
WWW.DBCOSMET.IT info@dbcosmet.it**



LINEARREDO

TENDE DA SOLE • VENEZIANE
ZANZARIERE • PERGOLE

CONTATTACI: 0422 488155

Via G. Verdi, 5 - S. Alberto
31059 Zero Branco (TV)

info@linearredo.info

www.linearredo.info



FAVARO¹

ARCHITECTURAL SURFACES

GIOVEDÌ 3 Settembre 2026



59^a Sagra del Peperone

• 19.00 Apertura Bar, Stand Gastronomici e Pizzeria

• 19.00 **CENA ATTIVITÀ PRODUTTIVE**

info e iscrizioni:

Carollo F 3483056601

Granello D. 392 1003208

Invitiamo tutte le aziende

a partecipare! In collaborazione con i ragazzi

dell'Associazione Italiana Persone Down

Marca Trevigiana AIPD

• 21.30 orchestra

MATTEO TARANTINO



ingresso gratuito

CMB. Costruiamo valore, insieme.



Messaggio pubblicitario con finalità promozionale

cmbanca.it



Banca

CMB

GRUPPO BCC ICCREA

PRO LOCO PER IL SOCIALE



CEIS TREVISO - COMUNITÀ

IL SERVIZIO RESIDENZIALE DEL CEIS È UNA COMUNITÀ TERAPEUTICA CHE OFFRE AIUTO A GIOVANI RAGAZZI CHE HANNO ATTRAVERSATO UN'ADOLESCENZA DIFFICILE E TUMULTUOSA, CHE È SFOCIATA IN UNA DIPENDENZA E IN UNO STALLO DI VITA CHE LI HANNO MESSI A RISCHIO ED IN DIFFICOLTÀ.

SI TROVA A CAMPOCROCE DI MOGLIANO VENETO, IN UN BELLISSIMO CONTESTO ABITATIVO, CIRCONDATO DA UN GRANDE PARCO. L'OBIETTIVO È QUELLO DI PERMETTERE, GRAZIE AI TANTI STRUMENTI RIABILITATIVI E TERAPEUTICI CHE L'EQUIPE OFFRE, DI RAGGIUNGERE LA MAGGIOR AUTONOMIA POSSIBILE IN TUTTE LE AREE DELLA VITA, DI DECLINARE LA MIGLIOR VERSIONE DI SÈ STESSI E DI CREARE UNA SOLIDA RETE DI RELAZIONI INTERPERSONALI, COSÌ DA POTER COSTRUIRE UN FUTURO EQUILIBRATO, PROTETTO E NUTRIENTE.



CEIS Società Cooperativa Sociale

Sede centrale

Viale Fellissent 58
31100 Treviso (TV)
Tel. 0422.307438
info@ceistreviso.it

Comunità terapeutica di Campocroce

Via Zero Branco 8
31021 Mogliano Veneto (TV)
Tel. 041.457600
campocroce@ceistreviso.it



CEIS Treviso



gruppo_ricerca



www.ceistreviso.it



SERVIZI ECOLOGICI IMEC®

Tailorsan®

IL BAGNO MOBILE PULITO



CONCESSIONARIO DI ZONA



0422 263957

www.ecoimec.it

PISCINE QUINTO



S.S.D. PISCINA DI QUINTO

Via Zagaria, 2 - 31055 - Quinto di Treviso

tel. 0422 470319 - mail: info@piscinequinto.it

SCUOLA NUOTO BABY
SCUOLA NUOTO BAMBINI/ RAGAZZI
SCUOLA NUOTO ADULTI
AQUAFITNESS
ACQUANTALGICA
PREPARAZIONE AL PARTO
ACQUATICITA'
LEZIONI INDIVIDUALI
NUOTO LIBERO

PROPAGANDA
ESORDIENTI
CATEGORIA
MASTER
ACQUASPORT
TRIATHLON
PALLANUOTO
...AGONISMO

FIN

TONON

— CASEIFICIO —

Via O.Alessandrini, 77/A - 31059
Sant'Alberto di Zero Branco (TV)
Tel +39 0422 97621



TRIVELLAZIONI DURANTE

da più di 30'anni nel settore

- TRIVELLAZIONI - PERFORAZIONI
- POZZI ARTESIANI e GEOTERMICI

Cell. 340 4853152 Thomas

Via Balbi, 30/A - 31059 Zero Branco (TV)

www.durantefabio.it





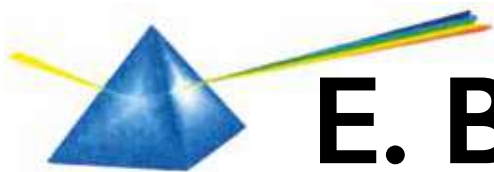
UNISCITI A NOI PER GARANTIRE UN RICAMBIO
GENERAZIONALE SALVAGUARDANDO
LE NOSTRE TRADIZIONI. OGNI PERSONA È IMPORTANTE!
LA PRO LOCO DI ZERO BRANCO APS TI ASPETTA..
NON RESTARE SPETTATORE,

DIVENTA PROTAGONISTA!



**PRO LOCO di
ZERO BRANCO
APS**





E. B. S.

di Busato Stefano

ELETTROIMPIANTI

Via Moglianese, 100/C Int. 2
30037 Cappella di Scorzè (VE)

Tel. 0415646738

e-mail ebselettroimpianti@gmail.com



SCANDOLARA DI ZERO BRANCO (TV) Via Rizzanti, 3

Tel. 0422.34.52.35

0422.48.80.95

Fax 0422.34.53.81

E-mail: info@cazzarospa.net

VENERDÌ 4

Settembre 2026



59° Sagra del Peperone

- 19.00 Apertura Bar, Stand Gastronomici e Pizzeria
- 19.30 **KOSMOS** e **SILVOLLEY**:
presentazione delle squadre che parteciperanno
ai campionati giovanili
Dal 1987, diffondiamo l'amore per lo sport della pallavolo!
Siamo pronti ad affrontare la stagione
del 40° anniversario con la Proloco di Zero Branco:
insieme con il territorio per il territorio



- 21.30 **SISMICA** - Todo el mundo se mueve
HOT SUMMER HITS TOUR 2026...

Siete pronti per la festa?

**PREPARATEVI
PER QUESTA
SERATA CALIENTE!!!
BALLO LATINO
AMERICANO**



ingresso gratuito

FEDERVIAGGI



**NOLEGGIO PULLMANS/AUTO
CON CONDUCENTE**

Via Giovanni XXIII, 40 - RONCADE (TV)
Cell. 348 7312693 - Tel. 0422 707203
www.federviaggi.com - federviaggi@gmail.com



Zugno

onoranze funebri
successioni ereditarie

Via 4 Novembre, 37 - 31059 - Zero Branco (TV)
0422.97234 - info@onoranzefunebrizugno.it
www.onoranzefunebrizugno.com

SABATO 5

Settembre 2026



- 19.00 Apertura Bar, Stand Gastronomici e Pizzeria
- 21.30 orchestra

GIANCARLO E SANTAMONICA BAND



59° Sagra del Peperone

ingresso gratuito



59^ SAGRA DEL

PEPERONE



Domenica 9 Settembre 2026

Presso la tensostruttura della **Pro Loco di Zero Branco** in via **Taliercio**

Intrattenimento per bambini e famiglie
dalle ore 16.00 a cura di

**Officina del
DIVERTIMENTO**

Vieni a trovare un **personaggio speciale** e a
divertirti con attività dedicate ai più piccoli

Giochi di gruppo, sfide a tema e molte altre
sorprese e divertimento!



DOMENICA 6

Settembre 2026



Sg^a Saga del Peperone

in **VIA TALIERCIO**

- 8.30 APERTURA BAR
- 8.30 **RADUNO TRATTORI AGRICOLI**
a cura Associazione "AMICI DEI TRATTORI"
ritrovo in Via Taliercio con degustazione trippa
sfilata lungo il percorso definito per le vie di Zero Branco,
arrivo in Piazza Umberto 1 e sosta per la benedizione
ritorno in via Taliercio per il pranzo
- 9.00 **Trippa che passione!**
- 12.00 Apertura stand gastronomici (no pizzeria)
- 12.00 **Pranzo nonni e familiari Casa di Riposo S. Maria di Zairo**
- 16.00 **Officina del Divertimento** presenta un pomeriggio
divertente con sfide, animazione, giochi di gruppo,
sorprese, un personaggio speciale... e tanta allegria!
- 16.00 **I giochi di una volta a cura del Coro Palio**
- 19.00 Apertura Stand Gastronomici
e Pizzeria
- 21.30 orchestra

MANUEL MARTINI

ingresso gratuito





Milani

SOCIETÀ AGRICOLA
CON PASSIONE DAL 1988

Via Milan, 53
31059 Zero Branco (TV)

Loc.tà Torricella, 18
33078 San vito al T. (PN)

Via del Fante, 21
31020 Spresiano (TV)



CO.MA.R.

MACCHINE AGRICOLE • GIARDINAGGIO

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



Pagina Facebook
COMAR SAS



Assistenza WhatsApp
346 1845295



SAN BENEDETTO

**GRAZIE
A TUTTI
I VOLONTARI
E AGLI SPONSOR
PER IL LORO
SOSTEGNO!**

Il futuro ha i nostri occhi!

marcaprint
tipografia digitale

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

PRO LOCO ZERO BRANCO - APS

E-mail: segreteria@prolocozb.it

**Prenotazioni tavoli MINIMO 8 persone
online su www.peperone.prolocozb.it
cell. whatsapp 392 743 5520**

Per ordinare le pietanze online (in orari apertura casse) direttamente dal tavolo o da casa, clicca su ordina.prolocozb.it, vai alla cassa web dedicata e salti la fila (non serve numero elimina coda)

Per pubblicità: pubblicita@prolocozb.it

Per eventi: eventi@prolocozb.it



PROSSIMI APPUNTAMENTI

- **33^ MOSTRA RADICCHIO ROSSO TARDIVO DI TREVISO IGP**
Sagra di Qualità • 15-16-17 e 22-23-24 gennaio 2027
- **30^ MOSTRA ASPARAGO DI BADOERE IGP**
Sagra di Qualità • 9-10-11 e 16-17-18 aprile 2027
- **60^ SAGRA DEL PEPERONE**
Sagra di Qualità • dal 27 agosto al 5 settembre 2027

Divertimento per tutti adiacente la struttura.

Mostra ortofrutticola tutti i giorni con possibilità di acquisto.

Ti aspettiamo in compagnia anche dei tuoi amici animali.

La Pro Loco declina ogni responsabilità per danni a cose o persone non imputabili espressamente all'organizzazione. Il presente opuscolo viene distribuito agli interessati, ai gruppi e alle associazioni. Il suo ritrovamento in ambienti o località non autorizzati esula dalla volontà della Pro Loco. Ricordiamo che la Pro Loco di Zero Branco è fatta di volontari che donano il loro tempo e collaborazione gratuitamente.



INNAMORATI IN CUCINA



Uniche come
chi le sceglie