



32^a Mostra del Radicchio

ROSSO TARDIVO DI TREVISO IGP

ZERO BRANCO (TV)

16 - 17 - 18 E 23 - 24 - 25
GENNAIO 2026



www.veneto.eu





PRO LOCO ZERO BRANCO - APS

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



COMUNE DI ZERO BRANCO

Tel. 0422.485455
Fax 0422.485434
segreteria@comunezeroerbranco.it
www.comunezeroerbranco.it

UN'OPERA DI SANTE CANCIAN A ZERO BRANCO

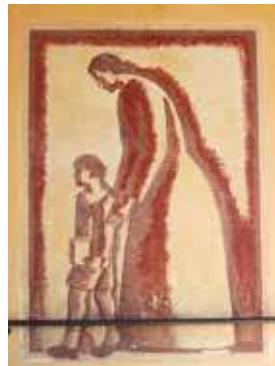
Il breve porticato che conduce all'ingresso della scuola elementare di Zero Branco è decorato da una singolare opera del pittore Sante Cancian: sono due scene eseguite con la rara tecnica del graffito, a monocromo rosso, raffiguranti l'una un bambino con il libro sottobraccio accompagnato dalla maestra, l'altra una coppia, verosimilmente i genitori, soggetti quanto mai opportuni in una scuola, ma visibili anche dall'esterno. Si ignora l'anno preciso in cui l'opera è stata eseguita, e anche la data di costruzione della scuola: siamo comunque all'incirca fra il 1935 e il 1940.



Sante Cancian, nato a Castel Roganzuolo nel 1902, trasferito a Treviso da bambino, esordisce poco più che ventenne alla Quinta Mostra d'arte trevigiana nel 1923 presentando tre caricature; e al genere della caricatura rimane fedele in tutto il suo percorso. Come altri artisti trevigiani del suo tempo compie viaggi di studio in grandi città europee: a Parigi nel 1925 e nel 1928, a Bruxelles nel 1930; ma la sua vita e la sua opera sono strettamente legate a Treviso. La città nel ventennio fra le due guerre era animata da vivaci iniziative culturali, tra le quali spiccano mostre, allestite con cadenza abbastanza regolare, in cui esponevano i numerosi artisti che risiedevano in città e nel

territorio circostante. Animatore della vita culturale di Treviso è in quegli anni Giuseppe Mazzotti, direttore dell'Ente per il turismo, che apprezza in maniera particolare lo stile vivace di Sante Cancian; presentando una sua mostra all'Albergo Stella d'oro nel gennaio 1941 così descrive il suo modo di operare: "Gira per i mercati, osserva gli operai al lavoro, si ferma nelle osterie; riprende tutti gli angoli più caratteristici di Treviso, gli archi dei portici tremolanti nei riflessi dei canali, le belle case a barbacani immerse nella luce diffusa del nostro cielo". Mazzotti ne utilizza la verve grafica chiamandolo ad illustrare libri che andava via via scrivendo, da *La montagna presa in giro a Cento canzoni della Marca trevigiana a Tradizioni della marca trevigiana*. Nelle numerose vedute della città, dei suoi angoli caratteristici, delle osterie con gli avventori intenti a bere l'ombra o a giocare a carte prevale il tratto corsivo, che mantiene la narrazione su un tono affettuosamente ironico e ne sconsiglia la caduta nel banale o nel retorico. Anche le scene della scuola di Zero sono eseguite con tratto vivace, quasi delle illustrazioni ingrandite: il segno di contorno, inciso così profondamente sul muro da mettere allo scoperto la preparazione di cocciopesto, individua con forza le figure dell'uomo e della donna, e mette in risalto l'atteggiamento delicatamente protettivo della maestra, che col gesto della mano sembra incoraggiare lo scolaro a intraprendere il percorso di studi.

Eugenio Manzato



"Scena di osteria (1926)" collezione privata



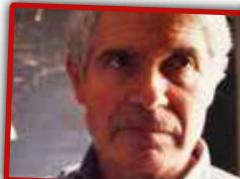
Bonaldo Guerrino

Zero Branco TV 5 gennaio 1941 - Zero Branco TV 18 luglio 2018.

Incisore e pittore
formatosi presso
l'Accademia di Belle Arti
di Venezia. Ha iniziato
la sua carriera nel 1960,
specializzandosi nella
tecnica dell'acquaforte,
con soggetti principali
nel paesaggio e nella

natura morta. Fin dai primi anni '60 ha esposto in
importanti rassegne di pittura e grafica e ha allestito
mostre personali in diverse città italiane. Alcuni
luoghi significativi delle sue esposizioni comprendono

Palazzo dei Diamanti a Ferrara, Villa Contarini a Piazzola sul Brenta, Galleria del Teatro
Accademico di Castelfranco Veneto e Museo Civico di Padova. Ha portato l'arte della bassa
trevigiana in Italia e nel mondo, raccontando attraverso le sue opere il fiume Sile, i suoi mulini
e le campagne trevigiane. È stato allievo del maestro Giovanni Barbisan, grande artista del
900 veneto ed è considerato maestro tra i maestri nella tecnica dell'acquaforte. Nel centro
della sua Zero Branco, Bonaldo aveva casa e bottega. La sua ultima mostra personale, "Intorno
al Sile", si è tenuta a settembre 2017 nella chiesetta de La Rotonda a Badore di Morgano, dove
ha esposto acqueforti, dipinti e disegni ispirati ai paesaggi del fiume. Bonaldo, riservato e
profondamente legato alla sua terra, ha saputo infondere nei suoi lavori una forte luce e una
pacata riflessione, inscrivendosi nella tradizione dei grandi incisori veneti. È un artista noto
in Italia, con molte opere nelle gallerie pubbliche e collezioni private e ha ricevuto numerosi
premi e riconoscimenti nella sua lunga carriera.



In copertina acquerello del maestro
Bonaldo - collezione privata.

ZERO BRANCO 2026



Tempo di radicchio, tempo di Festa, tempo di convivialità zerotina
...sempre in via Taliercio a Zero Branco, ritorna la 32^a Mostra del
Radicchio Rosso Tardivo di Treviso IGP.

Protagonista della Mostra, il nostro amato Radicchio, prodotto
d'eccellenza, prodotto IGP!

I nostri Agricoltori fanno del loro lavoro una missione di vita, sfidando
un territorio che si sta adeguando a questo clima ormai impazzito, ma
che continua a donarci ancora ottimi prodotti.

Chef di tutto il mondo sono pronti a proporre piatti unici con
questo ortaggio unico, come fossero capolavori, permettendo
così di espandersi in nuovi territori, facendoli conoscere in gusto e
prelibatezza.

E noi della Pro Loco di Zero Branco Aps saremo sempre al loro fianco,
custodi e promotori dei prodotti eccellenti del territorio, prodotti che
identificano il nostro Veneto.

Vi aspettiamo alla 32^a Mostra del Radicchio Rosso Tardivo di Treviso
IGP - Sagra di Qualità

*Il Presidente
Andrea Lunardi*



ARREDAMENTI FRATELLI BRIGO s.n.c.

Via Noalese - Zero Branco (TV) - Tel. 0422/97313





E tu... come ci senti?
SCOPRILO!

PRENOTA IL TUO CONTROLLO DELL'UDITO GRATUITO! ANCHE A DOMICILIO

PROVA GRATUITA DEGLI APPARECCHI | AMPIO PARCHEGGIO



PAESE (TV)
Via della Resistenza, 42
Tel.: 0422 1782791

ORARI:
Lun - Mer - Ven.
Dalle 9:00 alle 12:30
Oppure su appuntamento



Certificazioni:

CENTRO DI TRASFORMAZIONE

UNI-EN-ISO 15607 / 15609 / 15616

UNI-EN-ISO 9006-1

UNI-EN 1090-1

ISO 9001 - ISO 3834

WPS+WPQR - SOA



**MAESTRO ARTIGIANO
REGIONE DEL VENETO**
**COSTRUZIONI METALLICHE
E CARPENTERIE MECCANICHE**

Progettazione e montaggio di:

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



Via B. Guolo, 37 - S. ALBERTO di ZERO BRANCO - TV - TEL. 0422.485686
WWW.DBCOSMET.IT

ZERO BRANCO 2026



Con l'arrivo del nuovo anno, Zero Branco si veste a festa per la sagra del Radicchio Rosso Tardivo di Treviso.

Storia - tradizione - lavoro - agricoltura - acqua - territorio - fatica e ricerca: tutti elementi distintivi di questa eccellenza agricola. Elementi che da soli non possono spiegare cosa sia realmente il Radicchio Rosso per il nostro territorio, dove tutto si lega alle storie familiari e all'economia, passando per la promozione e il volontariato. Un legame che per essere raccontato ha bisogno di tutti questi elementi e di un fattore in più...la passione! Solo così si può capire cosa significa davvero per noi questo ortaggio così unico.

Non vi resta quindi che ascoltare le storie e gli aneddoti dei nostri agricoltori, che accompagnano il Re Spadone dal campo alla nostra tavola.

*Il Sindaco
Luca Durighetto*





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



COMUNE di
ZERO BRANCO

Con grande piacere porto il saluto di UNPLI Veneto alla 32^a Mostra del Radicchio Rosso Tardivo di Treviso IGP di Zero Branco, appuntamento che racconta l'anima autentica delle nostre comunità. Questa manifestazione è il risultato di un impegno corale: quello dei volontari, che con passione e dedizione rendono possibile ogni edizione, e quello della Pro Loco, da sempre in prima linea nel valorizzare un prodotto simbolo del territorio, espressione di storia, lavoro e identità locale. Il Radicchio Rosso Tardivo di Treviso IGP non è solo eccellenza gastronomica, ma patrimonio culturale da tutelare e promuovere. Essere parte del circuito "Sagra di Qualità" rappresenta un riconoscimento importante per l'organizzazione e per l'attenzione ai valori di autenticità, accoglienza e sostenibilità. A tutti i protagonisti va il mio ringraziamento e l'augurio di una manifestazione ricca di successo e partecipazione.

*Presidente UNPLI Veneto APS
Rino Furlan*



AUTOFFICINA



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](mailto:ttcarservice.it)
R.IVA e C.F : 04802660268



**Hofbräuhaus
Traunstein**

IPERSPAK

*ogni giorno
prezzi bassi*

ZERO BRANCO Via Treviso

presso il centro commerciale

zer | center

Tieniti sempre informato sulle novità
cliccando su questo QR CODE
INFO 392 7435520 



Il Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco

Carissimi, da parte di tutti i soci del Consorzio di Tutela del Radicchio di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco IGP ringrazio fin da subito i volontari della Pro Loco di Zero Branco che si impegnano con questo evento a promuovere il nostro prodotto a marchio IGP, un prodotto che è parte integrante del territorio, conosciuto in tutto il mondo ma che va tutelato anche in patria. Quello di Zero Branco è un impegno concreto, lo testimonia anche il sigillo di Sagra di Qualità, oltre agli eventi trasversali che si impegnano a promuovere il territorio a 360°. Grazie anche a tutti i consumatori che magari, grazie anche ad appuntamenti come questi, sceglieranno di mettere in tavola un prodotto di qualità, anziché un generico radicchio. Rinnovo il ringraziamenti e auguro a tutti la miglior riuscita dell'evento.

Andrea Tosatto

Presidente Consorzio di Tutela
del Radicchio di Treviso IGP
e Variegato di Castelfranco IGP

*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
Ti aspettiamo in compagnia anche dei tuoi amici animali*



Speciale 2026!
sabato 17 e 23/1/26
e domenica 18 e 25/1/26
sarà possibile **visitare un'Azienda
produttrice Radicchio Rosso
Tardivo di Treviso IGP** prenotando
almeno due giorni prima tramite
whatsapp al 392 7435520

© P.H.CALY



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

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

TONON
— CASEIFICIO —

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

UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
d'ITALIA

SAGRA
di Qualità



COOPERATIVA AGRICOLA SPAZIO Soc. Coop



GRUPPO

SPAZIO

*...ai vantaggi
della cooperazione*



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



VENERDÌ 16
Gennaio 2026



• 19.00 Apertura della **32^{mo} MOSTRA
DEL RADICCHIO ROSSO TARDIVO
IGP 2026 - Sagra di Qualità**

- 19.00 Esposizione Mostra Radicchio Rosso Tardivo di Treviso IGP a km zero, con possibilità di acquisto
- 19.00 Esposizione filiera lavorazione del radicchio "dal campo alla tavola" in collaborazione con Associazione Colmelli Zairo
- 19.00 Esposizione filiera didattica miele - a cura di Apat Apicoltori in Veneto
- 19.00 Apertura Bar, Stand Gastronomici e Pizzeria
- 21.00 Orchestra

LARA AGOSTINI

ingresso gratuito



32^{mo} Mostra del Radicchio



**Impresa Costruzioni
BIASIN**

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



SCA.VER. COSTRUZIONI S.R.L.

Via Bertoneria, 55 - Zero Branco (TV)
Tel. 0422 440223 - info@scaver.it

www.scaver.it



MACBETON

MAC BETON S.r.l.

Via Marconi 37 - 31021 Mogliano Veneto (TV) Tel. +39 0423 400202
P.IVA 04492580263 - C.F. 04492580263
Via G.Rossa - Scorzè (VE) Tel. +39 041 445305
Tel. +39 041 5937634 - Fax +39 041 5937633
Via Boscalto - Resana (TV) Tel. +39 0423 480353
www.macbeton.it - info@macbeton.it
Via Pacinotti - S.Maria di Sala (VE) Tel. +39 041 5760602

Agenzia Immobiliare Nuove Idee s.n.c.

di Marchi Annaly & C.



Cell. 392 9780073

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



www.immobilzero.it



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

www.efficiente.it

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



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



Via Treviso 86 - 31059 Zero Branco (TV)
Tel. 0422.4866 - www.casarin.it

FULLGASS CREW X ZERO



COR IL PATROCINIO DEL
COMUNE DI ZERO LOCO DI
ZERO BRANCO

17 GENNAIO 2026
SABATO
DALLE 15 ALLE 19

INGRESSO ESPOSITORI
CASAGRANDE SRL, VIA E. FERMI
ZERO BRANCO TV

GARE AUTO:

- MIGLIOR SCARICO TWO STEP
- MIGLIOR ESTETICA

PREMIAZIONI PRESSO TENSOSTRUTTURA ORE 18

CONTRIBUTO ESPOSITORI AUTO **5€**

CONTRIBUTO ESPOSITORI MOTO **3€**

©FULLGASS - CREW

DIVIETO ASSOLUTO DI
MANOVRE PERICOLOSE

SABATO 17
Gennaio 2026



- dalle 15.00 alle 19.00 **Fulgass crew presenta evento X ZERO - Meeting Below Zero 3.0**
- 18.30 **Esposizione Mostra Radicchio Rosso Tardivo di Treviso IGP a km zero, con possibilità di acquisto**
- 18.30 **Esposizione filiera lavorazione del radicchio "dal campo alla tavola" in collaborazione con Associazione Colmelli Zairo**
- 18.30 **Esposizione filiera didattica miele - a cura di Apat Apicoltori in Veneto**
- 18.30 **Apertura Bar, Stand Gastronomici e Pizzeria**
- 21.00 **Orchestra**

DANIELA CAVANNA

ingresso gratuito



32^a Mostra del Radicchio



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

Antipasto



STRUDEL DI RADICCHIO ROSSO TARDIVO DI TV IGP E ZUCCA CON FONDUTA DI MONTASIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PER IL RIPENO: 360 gr di ricotta fresca | 260 gr radicchio a pezzetti scottato in acqua calda con qualche goccia di aceto | 60 gr di zucca tagliata a dadini e sbollentata | 40 gr di parmigiano grattugiato | 3 gr di sale

PER LA PASTA DELLO STRUDEL: 200 gr di farina "00" | 60 ml acqua tiepida | 1 uovo | 1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva | sale

PER LA FONDUTA: 100 gr di montasio a cubetti | 50 gr di latte

Iniziate impastando in una ciotola la farina, il sale, l'olio successivamente aggiungete l'acqua in modo graduale fino a ottenere un composto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigo per 30 minuti. Nel frattempo preparate il ripieno, amalgamando la ricotta con il sale, il parmigiano, il radicchio e la zucca. Ora procedete con la fonduta, mettendo a bagnomaria un pentolino con latte freddo e il montasio a dadini, avendo cura di mescolarlo spesso affinché diventi una crema liscia e senza grumi. Stendete la pasta tagliatela in 4 rettangoli; con un cucchiaino dividete il ripieno in 4 parti e posizionate ognuna al centro di uno dei rettangoli di pasta. Chiudete ogni strudel formando una sorta di caramella , quindi trasferitili in una teglia coperta di carta da forno. Spennellate la superficie con uovo sbattuto e infornate per circa 18 minuti in forno preriscaldato a 180°C. Prendete un piatto di portate e mettete al centro un cucchiaino di fonduta e adagiatevi al centro lo strudel.

Vino da abbinare: **MAROCCHESA**
PINOT GRIGIO BRUT



CONSERVALA E PROVALA!

**Primo
piatto**



PAPPARDELLE SALTATE CON RAGU DI COSTINE DI MAIALE E RADICCHIO ROSSO TARDIVO DI TV IGP

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

350 gr di pappardelle all'uovo | 600/700 gr di costine di maiale | 250 gr di cipolla tagliata a julienne fine | 1/2 bicchiere di vino bianco | 1/3 di bicchiere di marsala | 1 mazzetto di rosmarino | 150 gr di salsa di soja | brodo o acqua | sale | 150 gr di radicchio rosso brasato | burro

Mettere in una pentola la cipolla tagliata con dell'olio di girasole e farla cuocere a fuoco lento, in caso aggiungere un po' d'acqua per proseguire la cottura. Prendere le costine e cercare di togliere la cuticola (pellicina) dalla parte delle ossa e incidere la carne vicino ad esse. Condire con un filo d'olio e sale, massaggiarle e successivamente rosolarle quasi a secco in padella antiaderente su entrambi i lati a formare una bella crosticina, quando saranno ben rosolate toglierle dal fuoco e trasferirle nella pentola con le cipolle. Sfumare con vino bianco e marsala, far evaporare. Coprire con brodo o acqua, inserire anche il mazzetto di rosmarino, a metà cottura aggiungere la salsa di soja e cuocere a fuoco dolce per circa un paio d'ore, finché la carne non si staccherà praticamente dalle ossa. Quando la carne sarà pronta toglierla dalla pentola e riporla in una pirofila a farla raffreddare un po' finché si sarà in grado di privarla delle ossa. Se necessario far ridurre il liquido di cottura ancora un po' ed eliminare il mazzetto di rosmarino. Una volta spolpata la carne tagliarla grossolanamente e rimetterla all'interno della pentola, aggiungere il radicchio precedentemente brasato far bollire per qualche minuto e aggiustare di sale. Cuocere la pasta in acqua salata tenendola al dente, scolare e versarla nella pentola del ragù, condire aggiungendo una noce di burro e servire.

Vino da abbinare: MAROCCHESA PINOT NERO

CONSERVALA E PROVALA!



VESTI CASA

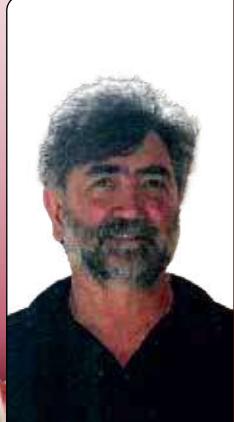
TENDAGGI
Marco e Enrica

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)



ESPRESSIONI
Caffè GmbH

BELLA ITALIA
SALES MANAGER
0041 793259053

Antonio Castaldo (castaldoant1958@gmail.com)



PRIMACASA

FRANCHISING IMMOBILIARE
AFFILIATO

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



- 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.gruppocarlo.com



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 | ☐ farmaciazerobraco1@gmail.com

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.

VINI MAROCCHESA

*Il vigneto riconosciuto dal Catasto Napoleonico
del 1808*

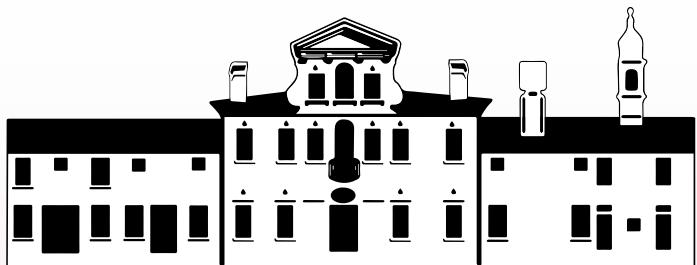


Luxury Wine from Veneto

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



Nostri Partners



Bocca di Bacco
IN VILLA



EKSIENERGIA

S.P.A.

PROFESSIONISTI DEL RISPARMIO ENERGETICO DAL 2006

PORTAMI IN AZIENDA E TI REGALERO

€ 200 DI BUONO AMAZON

SULL'ACQUISTO DI UN IMPIANTO FOTOVOLTAICO!



EKSIENERGIA
FOTOVOLTAICO

installato
entro **7** giorni

Detrazioni
del **50%**

-80%
Bollette

EKSIENERGIA
IMPIANTI TERMICI

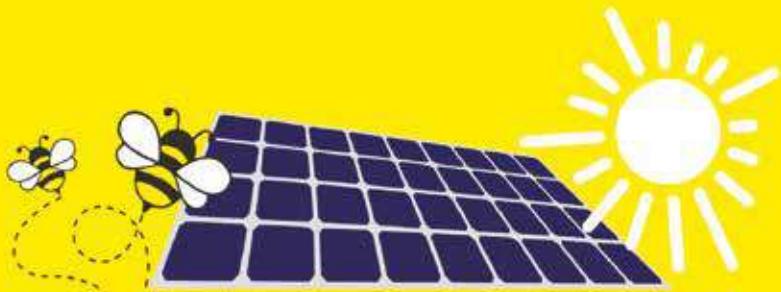
Benessere e confort in
ogni ambiente



800 86 1515
www.eksi.it



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



*Le specialità della nostra cucina
per il 2026 marchiate
Radicchio Rosso Tardivo di TV IGP*

PRIMI PIATTI

Gnocchi artigianali (lab. Cecchin) al radicchio di TV IGP, salsiccia e gorgonzola
 Gnocchi artigianali (lab. Cecchin) al ragù
 Risotto radicchio di TV IGP e salsiccia (riso La Fagiana)
 Pasticcio al radicchio di TV IGP
 Pasta e fagioli alla trevigiana



SECONDI PIATTI

Baccalà + polenta
 Bistecca di puledro + polenta
 Musetto + polenta
 Musetto al radicchio + polenta
 Salamella al radicchio + polenta
 Casatella + radicchio spadellato + pane
 Formaggio al radicchio alla piastra + polenta
 Sapori antichi (polenta al cucchiaio con ragù di radicchio di Treviso IGP)
 Trippa alla parmigiana + pane
 Menù baby (arista alla piastra e patatine fritte)
 Menù tipico (risotto radicchio salsiccia, musetto, radicchio spadellato, polenta)
 Menù vegetariano: hamburger + radicchio ai ferri + pane
 New! Fantasia al radicchio: caciottina al radicchio, formaggio Montasio, radicchio in saor, pane

CONTORNI

Radicchio Rosso Tardivo di Tv pastellato
 Radicchio Rosso Tardivo di Tv ai ferri
 Radicchio Rosso Tardivo di Tv spadellato
 Radicchio Rosso Tardivo di Tv in saor
 Insalata di Radicchio Rosso Tardivo di Tv
 Patate fritte



Ottimi vini e birra alla spina

Selezione Vini in bottiglia - NOVITÀ BIRRA alcool free!

Pizzeria con le specialità di Bocca di Bacco

Ricca scelta di dolci!



QR CODE
MENÙ
PRENOTAZIONI
ONLINE
SPECIALITÀ
PRO LOCO

PRENOTAZIONI TAVOLI
MINIMO 8 persone online su
www.radicchio.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!

F.II 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



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

DOMENICA 18
Gennaio 2026



è in arrivo
una fantastica
domenica




ORIENTEERING SWALLOWS
NOGALE
INVERNO VENEZIANO 2° PROVA
ORIENTEERING
18 GENNAIO 2026

INFO: www.swallows.altervista.org
348 7965614

Gara singola o a gruppi, iscrizioni: 5€ sul posto
Ritrovo dalle 8:45, partenze libere dalle 9:30 alle 11:00
presso TENSOSTRUTTURA PRO LOCO
vicino Stadio Comunale 'G. Parlotti' Via Taliacco, Z.I. ZERO BRANCO

32^a Mostra del Radicchio

DOMENICA 18 Gennaio 2026



32^a Mostra del Radicchio

- 8.45 Apertura Bar
- 8.45 INVERNO VENEZIANO 2^a Prova - Gara di Orienteering a cura di Orienteering Swallows Noale
- 9.30 Esposizione filiera didattica miele e laboratori per i bambini "Giocando con la carta: origami e fantasia!"
- 9.30 Esposizione Mostra Radicchio Rosso Tardivo di Treviso IGP a km zero, con possibilità di acquisto
- 9.30 Esposizione filiera lavorazione del radicchio "dal campo alla tavola" in collaborazione con Associazione Colmelli Zairo
- 10.00 Dal Carnevale di Venezia: FANTASIA VENEZIANA esibizione gruppo con costumi d'epoca dal 1500 al 1800
- 10.45 INAUGURAZIONE 32^a Mostra del Radicchio Rosso Tardivo di Tv Igp - 8^a Tappa Rassegna Fiori D'Inverno
 - Esibizione della BANDA MUSICALE "G. LUISE & L. SCATTOLIN", GRUPPO FOLCLORISTICO CORO PALIO, COLMELLI ZAIRO, e ZAIRO TABARI
- 12.00 Apertura Stand Gastronomici (no pizzeria)
- 15.00 dal Carnevale di Venezia: esibizione balli d'epoca con FANTASIA VENEZIANA
- 15.00 PROVE DI CARNEVALE grande festa! Animazione e divertimento col Duo G&G, sono invitati in maschera bambini e adulti - baby dance, sfilata mascherine, giochi, allegria e premiazione maschera più bella bimbi tre categorie
- 1) età 2-5 anni 2) età 6-9 anni 3) età 10-13 anni cioccolata calda gratis a tutti i bambini in maschera
- 18.30 Apertura Stand Gastronomici e Pizzeria
- 21.00 Orchestra

RENZA GLAMOUR

ingresso gratuito

Renza

...Glamour



Il Duo G&G
SIAMO FELICI DI PRESENTARE
CARNEVALE
ZERO BRANCO
spettacolo "La Regina mangiona e il suo giullare"
Premi Presentazione mascherine Animazione Sorprese varie
Domenica 18 Gennaio 2026 ore 16.00
Presso Tensostruutura Pro loco Zero Branco V. Taliercio vicino campo sportivo G. Parlatti



I NOSTRI CONTATTI
tel.0422 838000 | cell. 348 2659589
indirizzo: via Sant'Ambrogio 36 - Badoere
booking@bontur.it - www.bontur.it

SPECIALE SOGGIORNI

- SOGGIORNO MARE CATTOLICA (EMILIA-ROMAGNA)**
14-21 giugno / 21/28 giugno / 28 giugno-05 luglio
05/12 luglio / 23-30 agosto / 30 agosto-06 settembre
- SOGGIORNO MARE SENIGALLIA (EMILIA - ROMAGNA)**
14/21 giugno / 21/28 giugno / 28 giugno-05 luglio
- SOGGIORNO MARE VIESTE (PUGLIA)**
21/28 giugno
- SOGGIORNO MARE MARINA DI UGENTO (PUGLIA)**
06/13 settembre
- SOGGIORNO MONTAGNA FONDO (TRENTO)**
05/12 luglio

VIAGGI Inverno e Anteprima 2026

Viaggi più giorni

- ANTEPRIMA FEBBRAIO 2026**
07-09 Carnevale a Ronciglione e Viterbo
- ANTEPRIMA MARZO 2026**
07-08 Treno del Bernina e Valtellina
11-15 I gioielli di Torino
19-22 Costa Azzurra
26-29 Roma
27/28 Lago Maggiore
28/03-04/04 Gran Tour Andalusia
- ANTEPRIMA APRILE 2026**
01-06 Pasqua nelle Marche
04-06 Pasqua in Toscana
10-12 Isola d'Elba
18-19 Treno del Bernina e Valtellina
18-25 Tour Portogallo
23-27 Tour Olanda
24-26 Vienna
24-26 Siena e Val d'Orcia
26/04-02/05 Tour Calabria
29/04-03/05 Tour Sardegna
30/04-03/05 Molise e Isole Tremiti
- ANTEPRIMA MAGGIO 2026**
01-03 Salisburgo
08-10 Zagabria e Laghi di Plitvice
13-17 Tour Corsica
15-17 Umbria e la Cascata delle Marmore
20-24 Costiera Amalfitana
23-24 Treno del Bernina e Valtellina
29/05-02/06 Alaszia
31/05-02/06 Krk e Rab
- ANTEPRIMA GIUGNO 2026**
03-07 Tour Dalmazia
04-07 Ponza e Riviera di Ulisse
12-14 Genova e Cinque Terre
19-21 Isola del Giglio

Viaggi 1 giorno

- GENNAIO 2026**
11 Cervia e Cesenatico
18 Ciaspolata a Fusine e Monte Lussari
24 Escursione in motoslitte alle Tre cime
25 Carnevale in Val fiorentina
31 Ciaspolata a Bressanone
- FEBBRAIO 2026**
01 Escursione in carrozza ad Andalo
08 Escursione in motoslitte alle Tre cime
08 Carnevale a Comacchio
14 Gradara e Santarcangelo
15 Carnevale a Venezia
22 Grado e Aquileia

DESTINAZIONI LUNGO RAGGIO

- FEBBRAIO**
16-27 Baja California
25/02-10/03 Tour Perù
- MARZO**
03-15 Vietnam e Cambogia
19-27 Turkmenistan
24-03/02-04 Corea del Sud
- APRILE**
04-15 Tour Giappone
17-25 Il Cairo e Crociera sul Nilo
- MAGGIO**
18-29 Namibia
- GIUGNO**
08-18 Mongolia
23/06-05/07 Brasile

Secondo piatto



PRO LOCO di
ZERO BRANCO
APS



FARAONA ARROSTITA E RIPIENA DI RADICCHIO ROSSO TARDIVO DI TV IGP E MONTE VERONESE CON RIDUZIONE DI RECIOTO DI SOAVE

INGREDIENTI PER 6 PORZIONI:

FARAONA: | 1 Faraona mezzo busto (metà faraona divisa verticalmente) | 250 gr di macinato di misto pollo/ faraona (oppure solo pollo) | 2 cespi di radicchio lavati, asciugati e tagliati a pezzetti di circa 2 cm | 2 cucchiaino di pecorino grattugiato | 100 gr di Monte Veronese grattato a scaglie | 1 scalogno tritato | 1/3 di bicchiere di brandy | 1 cucchiaino di trito di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, timo)

PER LA SALSA: 200 gr di recioto di Soave | 1 rametto di tino | 1/2 scalogno | Sale

Scottare il radicchio con un fondo di scalogno e olio evo sfumandolo con del brandy, poi scolate l'acqua presente, lasciate raffreddare. Amalgamare il radicchio al macinato, il pecorino, il Monte Veronese, il trito d' erbe e sistemare di sale e pepe. Con l'aiuto di un batticarne appiattire leggermente la faraona, salare e distribuire la farcia di carne, arrotolate il tutto e con l'aiuto dello spago da cucina legate la faraona. Disponete il rotolo ben oleato in una teglia con qualche odore (rosmarino, salvia e 1 spicchio aglio leggermente schiacciato) e infornare a 170 °C con forno preriscaldato per circa 40 min, dopo 10 min di cottura sfumare con del brandy e se è necessario aggiungere un po' di acqua o di brodo e portare a cottura . Nel frattempo mettere in un pentolino il recioto con 1 rametto di tino e 1/2 scalogno tagliato a rondelle e farlo ridurre a fuoco moderato poco più della metà. Trascorso il tempo di cottura tirare fuori dal forno la carne e lasciarla riposare per qualche minuto, togliere lo spago e porzionarla in 6 trancetti. Si consiglia di servirla con del purè di patate, in un piatto di portata mettere una cucchiaiata di purè, adagiarsi sopra un pezzo di carne e salsare con la riduzione al recioto.

Vino da abbinare: **MAROCCHESA MERLOT**

CONSERVALA E PROVALA!



Dolce



PLUM CAKE AL RADICCHIO ROSSO TARDIVO DI TV IGP

INGREDIENTI : 250 gr di Radicchio Rosso Tardivo di Treviso IGP | 3 uova | 250 gr di zucchero | 250 gr di farina 00 | 1 bustina di lievito per dolci | 100 gr di burro | 75 gr di farina di mandorle (facoltativa) | Mezza bacca di vaniglia | Buccia grattugiata di limone o arancia | Zucchero a velo per decorare

Montare il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungere i tuorli e amalgamare, incorporando un po' alla volta la farina e il lievito e la farina di mandorle.

Dopo aver lavato il Radicchio Rosso Tardivo di TV, tagliarlo a strisce sottili o frullarlo per due secondi, senza però ridurlo a poltiglia.

Aggiungere al composto il radicchio, la buccia grattugiata di limone o arancia e gli albumi montati a neve.

Se il composto risulta troppo compatto, diluire con un po' di latte. Infornare a 180 gradi per 45-50 minuti. Una volta che il dolce è cotto e raffreddato, spolverare con zucchero a velo



Vino da abbinare: MAROCCHESA
MOSCATO SPUMANTE

CONSERVALA E PROVALA!



Fruits & Vegetables Trade

EffeVi Srl

Import Export Commissionaria Ortofrutticola

31059 Zero Branco (Tv)

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

E-mail: effeVi2004_gd@libero.it

Studio Agronomico
di GOBBO Agrotecnico Doriano

DORIANO
Orto-Intermediazioni S.r.l.

Tecnico Addetto alla Valorizzazione
del Territorio e delle Produzioni di Qualità
GOBBO Agrotecnico Doriano
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”*



Scegli
di sorridere.
Scegli
Faggian
clinic.

Esperti in gengive,
denti e salute

Zero Branco (TV)
www.faggianclinic.it



Fc Faggian clinic



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



INTRODUZIONE E SALUTI

- **Andrea Lunardi** - Presidente Pro Loco Zero Branco Aps
- **Mirco Feston** - Assessore all'Agricoltura Comune di Zero Branco
- **Andrea Tosatto** - Presidente Consorzio di Tutela del Radicchio Rosso di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco IGP

INTERVENTI

- **dott. Samuele Bonato** - Ispettore Servizio Fitosanitario Regione Veneto
- **prof. Carlo Nicoletto** - Università di Padova, Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente
- **dott. Luca Michieletto** - Agronomo



www.veneto.eu



**32^ Mostra del Radicchio
Rosso tardivo di Treviso IGP**

**MARTEDÌ
20 GENNAIO 2026**

ore 20.00
presso la Sala Consiliare
del Municipio di Zero Branco (TV)

**Convegno dedicato
agli agricoltori sul tema
“Radicchio Rosso di Treviso IGP:
Strategie Agricole
e Innovazione Genetica”**





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@caldatoeoffano.it www.caldatoeoffano.it



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

VENERDÌ 23

Gennaio 2026



- 19.00 **Esposizione Mostra Radicchio Rosso Tardivo di Treviso IGP a km zero**, con possibilità di acquisto
- 19.00 **Esposizione filiera lavorazione del radicchio "dal campo alla tavola" in collaborazione con Associazione Colmelli Zairo**
- 19.00 **Esposizione filiera didattica miele - a cura di Apat Apicoltori in Veneto**
- 19.00 **Apertura Bar, Stand Gastronomici e Pizzeria**
- 20.00 **Il fiore d'inverno incontra i produttori: Cena Associati CIA, COLDIRETTI e CONFAGRICOLTURA, CONSORZIO TUTELA RADICCHIO**



In collaborazione con i ragazzi dell'Associazione

Italiana Persone Down
Marca Trevigiana AIPD

• 21.00 Orchestra

MARCO E I NIAGARA

ingresso gratuito



Fioreria Gardenia
di Cinzia Zammichieli
Via Martiri della Libertà, 24
31059 - Zero Branco (TV)
Tel. 0422 1821557

f Gardenia fiori&idee

32^a Mostra del Radicchio



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!

**CERCASI
VOLONTARI**



**PRO LOCO di
ZERO BRANCO
APS**





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



Nico Giardini

natura floreale 365
di Bastarolo Nicola

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



FEDERVIAGGI

di FEDERICO VIANELLO & C. s.n.c.



AUTOSERVIZI-NOLEGGIO PULLMANS DA
GRANTURISMO FINO A 64 POSTI
CLIMATIZZATORE - TV - VIDEO E WC

31056 RONCADE - TV - Via Giovanni XXIII, 40 - Tel. e fax 0422 707203
Cell. 348 7312693 - P.I. 02490760267
federviaggi@gmail.com - www.federviaggi.com



L.D.

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

via Giorgione, 57 - Tel. 0422 470405
31055 QUINTO DI TREVIS
gruppolonato@libero.it

CMB è CentroMarca Banca



Messaggio pubblicitario con finetti promozionale

CentroMarca Banca è la banca del territorio,
vicina alle persone e attenta alla sostenibilità.

CENTROMARCA BANCA
credito cooperativo di treviso e venezia
GRUPPO BCC ICCREA

 **CMB**
GRUPPO BCC ICCREA

PRO LOCO PER IL SOCIALE

Associazione il Filo di Simo

Siamo un'organizzazione di volontariato che offre supporto a chi sta vivendo un momento di difficoltà emotiva e alla sua famiglia. La nostra realtà è nata per volontà di due genitori che si sono trovati ad affrontare l'immenso dolore della perdita di un figlio - Simone - e di molti suoi amici. L'intento de "Il Filo di Simo" è quello di **esserci per chi sta vivendo un momento di difficoltà psicologica**. E di farlo offrendo appunto ascolto, presenza e aiuto.

Vuoi parlarne?

Se stai attraversando un momento difficile o hai bisogno di supporto, non esitare a contattarci. La nostra segreteria è pronta a raccogliere la tua richiesta e fornirti tutte le informazioni necessarie.



Il Filo di Simo

Presenza. Ascolto. Aiuto.

È una **Organizzazione di Volontariato**
che nasce il

5 maggio 2021

A seguito del suicidio di Simone Scremen il 18/02/21
Ad oggi abbiamo attivato 7 sportelli nella Provincia di Treviso
[-Oderzo-Zero Branco-Villorba-Ponzano-Conegliano-Silea-Ulss TV](#)

per cercare di
dare sostegno a chi soffre di stati depressivi,
dare supporto psicologico anche alle famiglie di chi soffre,
far conoscere a tutti le problematiche relative agli stati depressivi,
creare una cultura che superi lo stigma sociale su stati depressivi e su suicidio.



Per costruire insieme una seconda opportunità

+39 351 503 2430
info@ilfilodisimo.it



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

★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

**SABATO 24
Gennaio 2026**



- 18.30 **Esposizione Mostra Radicchio Rosso Tardivo di Treviso IGP a km zero**, con possibilità di acquisto
- 18.30 **Esposizione filiera lavorazione del radicchio "dal campo alla tavola"** in collaborazione con Associazione Colmelli Zairo
- 18.30 **Esposizione filiera didattica miele - a cura di Apat Apicoltori in Veneto**
- 18.30 **Apertura Bar, Stand Gastronomici e Pizzeria**
- 21.00 Orchestra

SUONAMI BAND

(PRODUZIONE
OMAR LAMBERTINI)

ingresso gratuito



32° Mostra del Radicchio



E. B. S.
di Busato Stefano
ELETTRONIMPIANTI

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

Tel. 0415646738
e-mail ebselettroimpianti@gmail.com

FAVARO1®
ARCHITECTURAL SURFACES


Zugno

onoranze funebri
successioni ereditarie

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

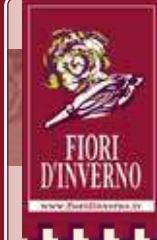
Milani

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)



Andar per mostre del Radicchio IGP
ROSSO e VARIEGATO
nelle terre di Treviso e Venezia:
grandi eventi da conoscere, vivere e degustare.

Dal 7 novembre 2025
al 15 marzo 2026

RIO SAN MARTINO DI SCORZÈ

7-9, 11, 13-16, 21-23 novembre
43^a Festa del Radicchio Rosso di Treviso IGP

PADERNO DI PONZANO VENETO

21-23 novembre
3^a Festival del Radicchio IGP

SPRESIANO

28-30 novembre
9^a Festa del Radicchio Rosso di Treviso IGP e dell'agricoltura

QUINTO DI TREVISIO

4-8 dicembre
19^a Mostra del Radicchio Rosso di Treviso IGP

CASTELFARCO VENETO

13-14 dicembre
Festa del Radicchio Variegato di Castelfranco IGP

PREGANZIOL

9-11 gennaio
54^a Mostra mercato del Radicchio Rosso di Treviso IGP

MIRANO

11 gennaio
Festa del Radicchio IGP e dei Sapori della Tradizione Veneta

ZERO BRANCO

16-18, 23-25 gennaio
32^a Mostra del Radicchio Rosso tardivo di Treviso IGP

MOGLIANO VENETO

14-15 febbraio
40^a Mostra del Radicchio Rosso IGP e dei Prodotti tipici Regionali

VEDELAGO

New!
7-8 marzo
Fiori d'Inverno, sapori delle terre nostre

RONCADE

8, 15 marzo
PrimaVera in Festa - Radicchio Verdon Roncade



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

TRIVELLAZIONI DURANTE
da più di 30'anni nel settore

- TRIVELLAZIONI - PERFORAZIONI
- POZZI ARTESIANI e GEOTERMICI

Cell. 340 4853152 Thomas
Cell. 333 7890917 Fabio
Via Balbi, 30/A - 31059 Zero Branco (TV)
www.durantefabio.it

Il futuro ha i nostri occhi!

Marcaprint
tipografia digitale

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

DOMENICA 25
Gennaio 2026

*divertimento
assicurato*

Domenica
25 GENNAIO 2026

ore 11.00 laboratorio gratuito

*"Mani in pasta
i segreti del pane"*

aperto ai bambini da 5 a 10 anni
in collaborazione con Associazione Panificatori Tv

i partecipanti impareranno a fare il pane
posti limitati
prenotazione
obbligatoria

tramite whatsapp
392 7435520

e-mail:
segreteria@prolocozb.it



FESTA DEL RADICCHIO

ESIBIZIONE KICK BOXING IL 25 GENNAIO 2026

DALLE 10.00 ALLE 12.00
PRESSO TENOSTRUTTURA RISCALDATA PRO LOCO ZERO BRANCO APS V. TALLERICO - VICINO CAMPO SPORTIVO G. PABLOTTI
PER INFO: 388 0492843

32^ Mostra del Radicchio



DOMENICA 25 Gennaio 2026



32^a Mostra del Radicchio



25.01.2026
DALLE 14.30 ALLE 17.00
ESIBIZIONE DI BALLO E
ANIMAZIONE CON
A.S.D. RITMOVIVO
PRESSO LA TENSOSTRUTTURA
RISCALDATA DELLA MOSTRA
RADICCHIO TARDIVO
IN VIA TALIERCIO A
ZERO BRANCO
VI ASPETTIAMO

A.S.D.
RITMOVIVO
Dance Academy

- 10.00 **Apertura bar**
- 10.00 **POLISPORTIVA** in collaborazione con **AUXE** presenta "Presentazione di alcune attività ludico-motorie di avviamento al mondo della **KICK BOXING** per i bambini più piccoli e allenamento tecnico della disciplina marziale kick boxing con round dimostrativi di combattimento sportivo per i ragazzi più grandi"
- 10.00 **Esposizione Mostra Radicchio Rosso Tardivo di Treviso IGP a km zero**, con possibilità di acquisto
- 10.00 **Esposizione filiera lavorazione del radicchio "dal campo alla tavola"** in collaborazione con Associazione Colmelli Zairo
- 10.00 **Esposizione filiera didattica miele e laboratori** per i bambini "Giocando con la carta: origami e fantasia!" a cura di Apat Apicoltori in Veneto
- 10.30 **Trippa che passione!**
- 11.00 **laboratorio gratuito "MANI IN PASTA - I SEGRETI DEL PANE"** aperto ai bambini da 5 a 10 anni - in collaborazione con Associazione Panificatori Confcommercio (posti limitati su prenotazione obbligatoria tramite whatsapp 392 7435520 - mail segreteria@prolocozb.it)
- 12.00 Apertura Stand Gastronomici aperto a tutti (no pizzeria)
- 12.00 **Pranzo coi nonni casa di riposo e familiari**
- 14.45 **ASD RITMO VIVO** esibizione di ballo e animazione
- 18.30 **Apertura Bar, Stand Gastronomici e Pizzeria**
- 21.00 Orchestra **OMAR CODAZZI**



ingresso gratuito

PARTNER DELLA SERATA

E. B. S.
di Busato Stefano
ELETTRONIMPIANTI

Via Moglianese, 100/C int. 2
30037 Cappella di Scorzè (VE)
Tel. 0415646738
e-mail: ebselettronimpianti@gmail.com

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

Prenotazioni tavoli - MINIMO 8 persone online su:

www.radicchio.prolocozb.it

cell. whatsapp 392 743 5520 

[con ordina.prolocozb.it](http://conordina.prolocozb.it)

prenoti direttamente le pietanze dal tavolo o da casa, all'arrivo serve il num. tavolo, vai alla direttamente alla cassa web dedicata e salti la fila (non serve numero elimina coda)

RICHIESTA PRENOTAZIONE TAVOLO

Il seguente servizio permette di

PRENOTARE UN TAVOLO ALLA “32^a MOSTRA DEL RADICCHIO ROSSO TARDIVO DI TV IGP 2026”

Saranno accettate solamente le prenotazioni effettuate con la seguente procedura:

- Prenotazione tavoli minimo 8 persone
- La prenotazione deve essere richiesta entro le ore 10.00 del giorno stesso se si prenota per il pranzo, oppure entro le ore 16.00 se si prenota per la cena. Non saranno considerate le prenotazioni fatte fuori orario
- La prenotazione del tavolo non esclude la coda alle casse per le ordinazioni
- 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!

PRO LOCO ZERO BRANCO APS

<https://radicchio.prolocozb.it>

e-mail: segreteria@prolocozb.it

prenotazioni online su radicchio.prolocozb.it

cell. whatsapp 392 743 5520 

Per pubblicità: pubblicita@prolocozb.it

Per eventi: eventi@prolocozb.it



ATTIVITÀ 2026

29^a MOSTRA DELL'ASPARAGO DI BADOERE IGP
10-11-12 E 17-18-19 APRILE 2026

59^a SAGRA DEL PEPPERONE
DAL 28 AGOSTO AL 6 SETTEMBRE 2026

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.





Arredo3

CUCINE



Ritrovarsi in cucina
è uno spettacolo



CUCINA ASIA | © Arredo3 S.r.l. | arredo3.it