

Sagra del Riso

Parrocchia di San Bartolomeo Apostolo
a Merlengo di Ponzano Veneto (TV)



10 giorni di festa di comunità
in onore del Patrono
S. Bartolomeo

dal **22** al **31**
AGOSTO

50^a edizione moderna

106^a edizione
dell'Antica Sagra

tutte le sere:

stand gastronomico,

area giovani,

spettacoli,

mostra fotografica,

pesca di beneficenza,

luna park.



all'interno **11 sfiziose ricette**



Da oltre 40 anni
TVT TERMOVENTILTECNICA
fornisce alle aziende
le migliori soluzioni su misura
nel settore trattamento fumi
e recupero energetico,
ponendo come obiettivo
la massima soddisfazione del cliente.

Per sviluppare e costruire i propri impianti,
TVT utilizza le migliori tecnologie disponibili
con minor costo di manutenzione
e di consumo energetico.



www.termoventiltecnica.com
info@termoventiltecnica.com
phone +39 0422 609110

Via Lo Stradone, 7, 31050 Ponzano Veneto (TV)

Sagra del Riso



sommario

condividere con generosità ... pag.	2-3
50 anni e non sentirli	4-5
cosa offre la sagra	7

PROGRAMMA:

venerdì 22 agosto	9	ARLE
sabato 23 agosto	11	AL BASTON
domenica 24 agosto	12-13	MAGAZZINI DEL GRANO / LE QUERCE
lunedì 25 agosto	15	SBEGHEN
martedì 26 agosto	17	DA MICEON
mercoledì 27 agosto	19	AL GLORIOSO PIAVE
giovedì 28 agosto	21	DA MARCHI
venerdì 29 agosto	23	BOOMERANG
sabato 30 agosto	25	FEDE&MIKI
domenica 31 agosto	27	DA SERGIO

un po' di storia	28-29
11 sfiziose ricette	31-43
ringraziamenti	44



condividere con generosità



Vivremo anche quest'anno, in occasione della ricorrenza di San Bartolomeo Apostolo, patrono della parrocchia di Merlengo, la tradizionale Sagra del Riso, appuntamento atteso da molti come occasione di incontro e di festa della nostra comunità, che coinvolge sia un gran numero di volontari impegnati con passione e dedizione in questo servizio aggregativo, sia tanti ospiti locali e provenienti dai paesi vicini.

Come per tutti i grandi progetti, ogni anno si cerca di apportare qualche miglioria! Specialmente quest'anno, in cui ricorre **il cinquantesimo anniversario della versione moderna della Sagra**, si è lavorato molto per rilanciarla e celebrare con gioia il nostro stare insieme.

Tra le varie novità, ce n'è una a cui teniamo particolarmente: la **condivisione della responsabilità** tra un numero maggiore di volontari.

Sulla scia del cammino sinodale della Chiesa riscoperto da Papa Francesco, e in comunione con la nostra Diocesi, che sta promuovendo percorsi di corresponsabilità a tanti livelli, ci è sembrato importante inaugurare una nuova modalità organizzativa della Sagra, che potesse esprimere meglio il volto della comunità cristiana. Se un tempo la responsabilità era un'esclusiva dei pastori, oggi sempre di più cresce la consapevolezza che la comunità stessa è il soggetto che annuncia il Vangelo nel suo vivere quotidiano. Senza negare il ministero della guida affidato ai parroci, è venuto però il momento di "allargare" i cuori, gli sguardi, i processi decisionali.

Sono tanti i settori in cui è suddiviso il lavoro per realizzare un progetto articolato come la Sagra: la sicurezza, la cucina, il servizio ai tavoli, la contabilità, lo smaltimento dei rifiuti, la pesca,... Fin dallo scorso ottobre, quando abbiamo iniziato a progettare la Sagra del 2025, abbiamo inserito la novità che ogni settore individuasse uno o due responsabili, che da un lato guidassero i volontari impegnati in quell'ambito e dall'altro - insieme agli altri responsabili di settore, ai responsabili generali e ai parroci - potessero formare il nuovo gruppo di gestione, luogo in cui si pensa insieme, si discute insieme, si decide insieme. Questo processo, avviato da pochi mesi, non ci ha dispensati dal dover affrontare alcune fatiche e incomprensioni tipiche di ogni passaggio verso un "nuovo". Infatti non è scontato coniugare l'autonomia di ogni settore con la visione complessiva, tenere insieme le esigenze che ciascuno riscontra nell'ambito di cui si occupa con l'unico obiettivo della Sagra, cioè che sia un'esperienza di Chiesa.

Tale rinnovamento però ha già ottenuto qualche piccolo frutto, in ordine al coinvolgimento di più soggetti disponibili a mettersi in gioco con maggior responsabilità assunta in prima persona, sperimentando un modo più comunitario di gestire la Sagra.

Tutto ciò che stiamo realizzando è possibile solo grazie al contributo di tanti volontari che con generosità si adoperano, condividendo la stessa visione di Chiesa che cammina insieme, laici e presbiteri. A tutti loro la nostra più profonda gratitudine, con l'augurio e la speranza di compiere sempre passi coraggiosi per vivere nell'oggi il vangelo di Gesù.

don Alberto e don Matteo



50 anni e non sentirli...

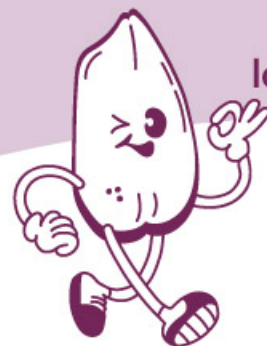


Le origini della Sagra del Riso sono molto antiche (vedi "Un po' di Storia" a pag. 28), ma anche nella veste moderna **la Sagra del Riso ha ormai raggiunto l'importante traguardo dei 50 anni!**

Era l'agosto del 1975 quando, sollecitati dal parroco di allora, il compianto don Danilo Bovo, alcuni parrocciani volenterosi crearono un'occasione di incontro comunitario che durasse alcuni giorni per festeggiare il patrono San Bartolomeo. E ci fu la felice intuizione, come nell'antica sagra, di **valorizzare il RISO e renderlo l'elemento culinario simbolico**, grazie anche alla collaborazione di tanti ristoratori del nostro territorio.

Oggi il traguardo dei 50 anni sta a significare che si sono susseguite generazioni di parrocciani volontari, di ospiti della sagra, di ristoratori, di sostenitori, ecc... !!!

Le strutture e l'organizzazione della sagra si sono evolute nel tempo, a testimonianza della qualità delle proposte offerte dalla manifestazione e della dedizione delle persone che, nel corso degli anni, vi hanno lavorato e di quelle che anche oggi vi lavorano. Come una coppia di sposi che festeggia le nozze d'oro anche noi continuiamo a celebrare con gioia e dedizione questa grande festa della nostra comunità parrocchiale!



**ciao sono Mr. Chicco
la mascotte della Sagra del Riso!**

quest'anno, per i 50 anni di questa festa mi troverai all'interno della Sagra ma anche sui social: taggami nelle tue foto durante l'evento!!!

una storia di immagini

una immagine parla e racconta più di tante parole, in occasione dei 50 anni della Sagra del Riso nell'area della manifestazione si potranno vedere alcuni pannelli che raccolgono immagini varie: il logo originale, vecchi manifesti, foto storiche di persone e luoghi di Merlengo, foto che raccontano i 50 anni della sagra e un tributo a chi ci ha preceduto in questo grande lavoro per la comunità.



e per ricordarci del 50° anniversario?

vieni anche tu alla Sagra del Riso e scopri come ottenere il simpatico gadget del 50°!

per prenotare dei posti

si potrà farlo chiamando il cell. della Sagra: +39.327.0515300 entro le ore 18.00 del giorno per il quale si desidera prenotare.

I posti prenotabili si trovano nell'area dell'oratorio.

Possono prenotare solo gruppi di almeno 8 persone/coperti. Ogni prenotazione verrà gestita con un unico ordine/scontrino.

Sarà valida arrivando entro la mezz'ora dall'orario di apertura dello stand (ore 19.00 o 19.30 in base al programma della serata), dopo la mezz'ora la prenotazione viene annullata.

M&G

MORANDIN & GRAZIOTTO

ANTICHI SAPERI E SAPORI



Mercati di Campagna Amica dove trovate i nostri prodotti

Lunedì pomeriggio, **CASELLA D'ASOLO**
Martedì mattina, **SPRESIANO**
Mercoledì mattina, **MONIGO** (stadio rugby)
Mercoledì mattina, **VILLORBA**
Giovedì mattina, **CASTELFRANCO V.TO**
Venerdì mattina, **MOGLIANO VENETO**
Sabato mattina, **TREVISO** (zona fiera)

Sabato mattina, **TREVISO** - mercato coperto
in Piazza A. Giustinian, orario continuato 8-13

Orari Spaccio Aziendale:

da **LUNEDÌ**
a **VENERDÌ**:
dalle 9,00 alle 13,00
e dalle 15,00 alle 19,00.

SABATO:
dalle 9,00 alle 13,00
e dalle 15,00 alle 18,00.

Chiuso domenica.

PER INFORMAZIONI, DISPONIBILITÀ E PRENOTAZIONI:

Ornella Graziotto	Christian Morandin	Alessandro Morandin
Cell. 368.7816050	Cell. 348.5994040	Cell. 368.7196328

SOCIETÀ AGRICOLA M&G di MORANDIN & GRAZIOTTO SS.

Via Postumia 8 / Merlengo di Ponzano Veneto / Treviso / Italia

Info@morandingraziotto.it / www.morandingraziotto.it



cosa offre la sagra

stand gastronomico

con POSTI A SEDERE AL COPERTO, per gustare ogni sera le specialità dei risotti proposti dai ristoratori di turno, grigliate miste, cotechino, hamburger, formaggio cotto, polenta sopressa e funghi, roast beef, carpaccio, vitello tonnato, formaggi misti, patate fritte, verdure grigliate, dolce di riso, gelato, ecc... il tutto accompagnato da ottimi vini tipici locali, birra e bibite.

area giovani

con ampia scelta di BIRRE speciali, panini e cicchetti.

dj set music

serate di musica giovane.

live music

serate di musica dal vivo rock, acustica, country, ecc...

mostre fotografiche

con foto storiche di luoghi e personaggi di Merlengo, foto delle varie edizioni della sagra e delle persone che vi lavorano, con un tributo a chi ci ha preceduto.

pesca di beneficenza

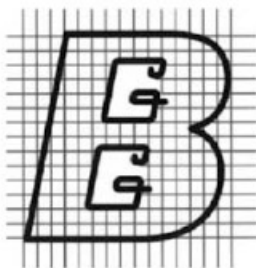
dove la fortuna bacia chi la cerca.

eventi per bimbi e luna park

letture per bambini e tante attrazioni per grandi e piccoli.

appuntamenti comunitari e religiosi

il pranzo della Comunità, le Celebrazioni Religiose e un appuntamento culturale in onore di San Bartolomeo.



Battistella Giosuè e Giuliano srl

Fornitura e lavorazione ferro
per C.A. e rete elettrosaldata

Attestato Centro di Trasformazione n°568/1



31050 PONZANO VENETO (TV) - Via Postumia, 24/A.
Telefono: 0422/480131 - SDI: M5UXCR1 - P.IVA: 02479840262
www.battistellasrl.com - info@battistellasrl.com



programma delle serate venerdì 22

ore 19.30

apertura dello stand
gastronomico e
dell'area giovani

Specialità del Riso di



Ponzano
Veneto (TV)

ore 22.00

musica live
con i



RISO ZANGIROLAMI CODIGORO(FE)

Punto vendita SPACCIO di Gaiarine(TV) Via E.Fermi 15 T.3400673654



FORNITURE PER RISTORANTI
E RIVENDITORI 3493679991



**Ci sono meccanici e gommisti...
e poi c'è**

pneus MARCA
...dal 1961 in strada con voi!



Villorba




Tel. 0422/608098



Treviso




Tel. 0422/431427



sabato **23**

ore 19.00

apertura dello stand
gastronomico e
dell'area giovani

Specialità del Riso di

OSTERIA



Merlengo di Ponzano V.to (TV)

ore 22.00

DJ set
con



DJ SPEEDY

CRAI DI PONZANO



Via Livello, 3/A - Ponzano Veneto (TV)
Tel. 0422.969047

ORARIO PUNTO VENDITA: DAL LUNEDÌ AL SABATO dalle 6.30 alle 13.30 e dalle 15.30 alle 19.45 - DOMENICA dalle 9 alle 12.30

*Ogni giorno prepariamo
i tuoi piatti con passione*

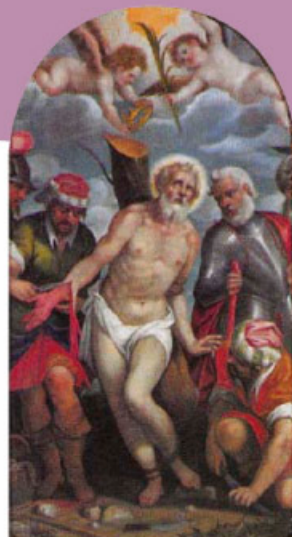
*Vieni a trovarci al nuovo reparto
di Gastronomia calda!*




domenica 24 San Bartolomeo

ore 10.00

S. Messa Solenne in onore
del Patrono
San Bartolomeo



*Melengo, chiesa parrocchiale,
pala dell'altare maggiore: B. Orioli,
Martirio di San Bartolomeo, 1607.*

ore 12.30

pranzo della Comunità e dell'Ospitalità

per i membri della Comunità di Merlengo
e per le realtà del territorio di Ponzano
che accolgono persone con fragilità

SOLO SU PRENOTAZIONE entro LUNEDÌ 18 AGOSTO

con messaggio Whatsapp
al n. 327.0515300
o via mail a
sagradelriso@gmail.com
oppure usando
questo form dove troverai
anche il menù del pranzo:



in collaborazione con

MAGAZZINI DEL GRANO

Paese (TV)



festa della comunità in onore del Patrono

ore 19.00

apertura dello stand
gastronomico e
dell'area giovani

Specialità del Riso di



Merlengo
di Ponzano V.to (TV)

Ristorante
LE QUERCE

ristorantelequerce.it

ore 20.00

Incontro culturale in chiesa:

Una grande storia: San Bartolomeo e la Sagra del Riso.

Gian Domenico Mazzocato

dialoga con
l'ensemble vocale



SOLINSEI
vocal ensemble





lunedì 25

ore 19.30

apertura dello stand
gastronomico e
dell'area giovani

Specialità del Riso di



S. M. della Vittoria
di Volpago
del Montello (TV)

Ristorante Ibeghen

ore 22.00

musica live con gli



pavanello
cicli-moto

PAVANELLO CICLI MOTO

Via Roma, 31050 Ponzano Veneto (TV) - tel. 0422.969272
www.pavanellociclimoto.com - info@pavanellociclimoto.com

Reset

RESET sas

Servizio Tecnico di Pizzolon Stefano & C.
Via Brigata Marche, 54 - 31030 Carbonera
info@resetsas.it **Telefono** 327 1938709

INSTALLAZIONE RIPARAZIONE E MANUTENZIONE DI CALDAIE
BRUCIATORI • CONDIZIONATORI • REFRIGERATORI • POMPE DI CALORE
COMPLEMENTI D'IMPIANTO PER IL CALDO E IL FREDDO

GIOIELLERIA
MINOTTO
POSTIOMA
Gottardo



Realizziamo sogni...
creiamo emozioni.

I migliori marchi di gioielli e orologi

ARTE GIOIELLI **DESIDERIO AMORE** DIAMANTE MADE IN ITALY **ORO**
CREAZIONE **TENDENZA** OROLOGI **PEZZI UNICI** SMERALDO **PROMESSA**
LABORATORIO ARTIGIANALE **ARGENTO** PERLE REGALO **MODA ZAFFIRO**
SERVIZIO PERSONALIZZATO **DISPONIBILITÀ** RUBINI **SEMPRE.**

VIA TONIOLO 1 · POSTIOMA DI PAESE (TV)
t. 0422.480581 · www.minotto.it



martedì 26

ore 19.30

apertura dello stand
gastronomico e
dell'area giovani

Specialità del Riso di



Merlengo di Ponzano V.to (TV)

ore 22.00

musica live con i



*Durante Moreno
e figlio*

Manutenzione e riparazione scuri,
finestre, porte interne, cucine, ecc.

Via della Libertà, 36
Ponzano Veneto (TV), 31050
Tel. 0422 442989
Cell. 340 3410675 -
3405217998
durante3m@gmail.com
www.duranteserramenti.it

VALERIO ZANATTA

ELETTRODOMESTICI

CAMALÒ



**Vendiamo
Consegniamo
Installiamo
Ripariamo**



Via Cal Trevigiana, 1 - Camalò di Povegliano - TV
Tel./Whatsapp 0422.772066 - www.valeriosstore.com



mercoledì 27

ore 19.30

apertura dello stand
gastronomico e
dell'area giovani

Specialità del Riso di

Locanda Al

GLORIOSO PIAVE



Salettuol
di Maserada
sul Piave (TV)

ore 20.00

al luna park sconti
su tutte le attrazioni



ore 22.00

serata Country



TERMIDRAULICA

ANGELO SARAN & C. snc

IMPIANTI IDRO - TERMO SANITARI
GAS - CONDIZIONAMENTO

Via della Libertà, 6 31050 PONZANO VENETO (TV) tel. 0422/669062 - 0422/667190 fax. 0422/667268 - info@saran.it

IMPRESA DI COSTRUZIONI E RESTAURO DAL 1964

VISENTIN
case

Qualità e sostenibilità per un ambiente sano



Treviso - Via S. Bona Nuova 41

0422.261410 - www.visentincase.it



giovedì 28

ore 19.30

apertura dello stand
gastronomico e
dell'area giovani



Specialità del Riso di

“da Marchi”

Csteria con cucina dal 1961

Merlengo di Ponzano V.to (TV)

ore 22.00

musica live con il



**CIRCOLO
SAN BARTOLOMEO**
APS

Oratorio, una casa per tutti

MERLENGO DI PONZANO VENETO
(Treviso)



**SOSTIENICI.
FIRMA ORA.**

INSIEME IN ORATORIO
SI CRESCE

cod. fisc. 94050410268

FALEGNAMERIA



Martini Egidio s.r.l.

- ♦ Serramenti in legno e legno-alluminio
- ♦ Serramenti in pvc
- ♦ Porte interne
- ♦ Avvolgibili in alluminio e pvc
- ♦ Portoncini blindati
- ♦ Scale
- ♦ Lavori su misura



Via Mure, 6/a - 31050 Merlengo di Ponzano V.to (TV)
Tel. 0422.968194 - Fax 0422.962701 - Cell. 338.8780464
info@martiniserramenti.it - www.martiniserramenti.it

ECOBONUS



Con te dal 1983

Studio Dentistico Lucati

Conservativa · Endodonzia · Odontoiatria Pediatrica
Ortodonzia · Chirurgia Orale · Laser Terapie · Implantologia
Protesi Mobile e Fissa · Medicina Estetica

Via Roma, 53
31050 - Ponzano Veneto
0422 967022

Via A. Serena, 69
31044 - Montebelluna
0423 302730



venerdì 29

ore 19.30

apertura dello stand
gastronomico e
dell'area giovani

Specialità del Riso di

Ristorante Boomerang



SS. Angeli
di Giavera
del Montello (TV)

Piaceri a tavola

ore 22.00

DJ set con

musica anni '70, '80, '90



Enry DJ

LA PASTICCERIA
di Bufolo Nicola
Tel. 0422 480069 Cell. 347 7799475

La Pasticceria di Nicola

Via Toniolo, 7/2
31038 Postioma di Paese (TV)



FAVERO giardini

Instagram [favero_giardini](#)

Mail: info@faverogiardini.it

Cell. +39 3402264997

**REALIZZAZIONE E
MANUTENZIONE
GIARDINI**

Via Postumia n° 5 BIS - 31050 Merlengo di Ponzano V.to (TV)

IMPRESA EDILE
MARTINI ADRIANO s.r.l.



- LAVORAZIONI EDILI GENERALI
- COSTRUZIONI
- MANUTENZIONI
- RISTRUTTURAZIONI
- SCAVI
- FOGNATURE

Via Mure, 11/a PONZANO VENETO (TV)
e-mail: martiniadriano77@gmail.com · Cell. 338.5853616



sabato 30

ore 19.00

apertura dello stand
gastronomico e
dell'area giovani

Specialità del Riso di

Trattoria da

Fede & Miki

Merlengo di Ponzano V.to (TV)

ore 22.00

DJ set
con

**Simone
Crosato**

Music is the answer

DSM

Live dj set


àstra

LA FINESTRA SULLA
TUA SALUTE

Via Cigogna, 1
Paderno di Ponzano Veneto (TV)
0422.273358
info@astrasalute.it
www.astrasalute.it

**POLIAMBULATORIO MEDICO
CENTRO PRELIEVI**

Nutrizione

Psicologia e Psicoterapia

Psicologia dell'età evolutiva

Psichiatria

Logopedia

Podologia

Medicina dello Sport

Ortopedia e Traumatologia

Ginecologia e Ostetricia

Ecografie

Cardiologia

Esami del Sangue e Test di Laboratorio

Fisioterapia e Riabilitazione

Linfodrenaggio

Ginnastica Posturale

Servizi infermieristici

Pediatria

Chirurgia generale



Prolima SRL - Aut. San. 12121 del 07/07/2023 - dir. san. dott.ssa Francesca Conte

AUTOEMPORIO
CAMERINI
dal 1924



RICAMBI AUTO • MECCANICA • CARROZZERIA

Strada delle Zecchette, 88/A - Treviso
Tel. 0422 262661 • info@autoemporiocamerini.it



FARMACIA NUOVA MERLENGO S.A.S.
DEI DOTTORI STEFANO ROSSO E ANDREA MERCANZIN & C
Via Talponera 37 - 31050 Merlengo di Ponzano V.to (TV)
0422.542308 - 333.826870 - fnuovamerlengo@gmail.com



domenica **31**

ore 19.00

apertura dello stand
gastronomico e
dell'area giovani

Specialità del Riso di

DA SERGIO
TRATTORIA

Paderno di Ponzano V.to (TV)

QUI
SI
LEGGE

ore 20.00
letture animate
a cura delle

Staffette
della Biblioteca
del Comune
di Ponzano V.to



Storie in valigia
Lettrici Ponzano





Il riso non è certo un prodotto tipico della nostra zona ma il suo utilizzo nel passato, in tempo di grande povertà, testimoniava il desiderio dei parrocchiani di Merlengo di voler festeggiare San Bartolomeo con un ingrediente che allora stava solo sulle tavole dei nobili, molto costoso e difficile da reperire, ma che diceva proprio quanto "speciale" doveva essere quel giorno. Non sappiamo con precisione quando si sia iniziato ad usare il Riso come alimento della festa patronale di Merlengo. Si ha notizia certa della Sagra del Riso solo dal 1919, ma questa tradizione risaliva a ben prima. Gli anziani ci ricordavano che nei giorni di sagra si mangiava il riso in famiglia, si andava in chiesa a pregare il Patrono, arrivava qualche giostrina e qualche venditore di dolciumi con i banchetti di caramelle, liquirizie, bussolà, ecc...

cronologia della sagra:

1919 prime notizie di festeggiamenti a Merlengo, dopo la tragedia della 1a guerra mondiale. La povertà era tanta ma alla festa del patrono S. Bartolomeo si doveva festeggiare con un piatto di riso, *"la ricorrenza meritava un piatto di riso"*.

24 agosto 1930 da Il Gazzettino di Treviso: *"Merlengo di Ponzano, poco lungi da Treviso, oggi è in festa... Ricorre l'annuale sagra di San Bartolomeo... da san Bartolomeo - dice il proverbio - la stazon torna indrio"*...

fine anni '30 la pesca di beneficenza si teneva nella Casa della Dottrina Cristiana, alla sinistra della chiesa, ora l'edificio non è più esistente. Questa collocazione continuerà anche nei primi anni dell'edizione moderna, finché la pesca si trasferirà alla Scuola Materna.

26 agosto 1946 da Il Gazzettino di Treviso: *"Dove si può festeggiare la sagra del riso?..." Ma è possibile, in quest'anno 1946, a tutto un paese di festeggiare San Bartolomeo a base di risotti?..."*

anni '50 le giostre venivano collocate dove ora c'è il capolinea dell'autobus 55, in Via Calcina Ovest.

1975 il parroco Don Danilo Bovo coinvolge un gruppo di persone per dare alla Sagra del Riso un'identità parrocchiale. **Si svolge la 1ª edizione della Sagra del Riso nell'edizione "moderna"**.

1976 si costituisce con carattere legale l'Associazione Amicizia che gestirà la sagra fino al suo scioglimento.

anni '80 e seguenti vengono costruite le sale del catechismo che ancora oggi ospitano al pianterreno le casse e il bar della sagra. Le strutture provvisorie nel corso degli anni vengono ammodernate, rese stabili e ampliate, fino a coprire l'area attualmente in uso. All'interno della manifestazione si inizia a fare un pranzo per gli anziani: con gli anni diventerà il pranzo della comunità parrocchiale.



don Danilo Bovo

2007 si noleggia per la prima volta una tensostruttura per permettere a tutti gli ospiti di cenare al coperto anche in caso di maltempo.

2010 la Sagra del Riso di Merlengo vince il concorso *Vota la sagra del cuore 2010*, indetto dal settimanale diocesano "La vita del popolo".

2012 inizia l'era delle ordinazioni e della gestione con l'ausilio del computer. Si opta per la sostenibilità facendo la raccolta differenziata.

2015 dando seguito al progetto diocesano di collaborazione fra parrocchie, la Parrocchia di Merlengo inizia a pensarsi assieme a Paderno e Ponzano. Ogni parrocchia mantiene l'identità della propria sagra ma in un'ottica di attenzione e collaborazione con le realtà circostanti.

2019 si ricordano i 100 anni dell'Antica Sagra del Riso con la pubblicazione del volume *"Tra Risi e Sorrisi"* (da cui derivano molte di queste informazioni).

2020 Covid: secondo le prescrizioni vigenti è possibile solo una versione "itinerante" della sagra presso alcuni ristoratori aderenti.

2024 tra i nostri ospiti anche il Vescovo Michele che cena in sagra dopo aver celebrato la S. Messa solenne per S. Bartolomeo.



"uno tra noi", il Vescovo Michele col parroco don Alberto alla Sagra del Riso 2024



IL MATERASSAIO DI TREVISO

Via G. B. Cicogna 10 - Paderno di Ponzano V.to (TV)
Cell. 393 9627359



**SICUREZZA
di Meggiato Loris**

- sostituzione serrature
- apertura porte
- sicurezza passiva
- manutenzione serramenti
- casseforti
- serrature motorizzate

Tel. 329-6086497

E-mail: mgsicurezza@gmail.com



**dai nostri ristoratori
11 sfiziose ricette
di risotti**

RISOTTO AL PROSECCO & CREMA DI RAPA ROSSA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

• *per la Crema di Rapa Rossa*

1 Cipolla di Tropea
1 Scalogno
150 g Rapa Rossa
Aceto balsamico q.b.
Curcuma q.b.
Curry q.b.

• *per il Risotto*

300 g Riso Carnaroli
100 g Porro
200 g Prosecco
500 g Brodo di Verdure
Burro q.b.
100 g Grana Padano
50 g Pecorino
Olio EVO q.b.
Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Cominciamo dalla Crema di Rapa Rossa • In un pentolino, con un po' di burro, cominciamo rosolare cipolla e scalogno (entrambi tritati finemente); aggiungiamo la rapa rossa a pezzettoni e sfumiamo con aceto balsamico; aggiungiamo un pizzico di curcuma e curry e mescoliamo; quando la rapa sarà diventata morbida, toglieremo dal fuoco e trasferiremo il tutto in un frullatore che faremo andare per una decina di secondi... La crema dovrà avere la consistenza di un normale purè (leggermente più morbida).

Via con il Risotto • Padella sul fuoco basso, soffriggiamo il porro con un filo d'olio extravergine di oliva per qualche secondo, uniamo il riso ed andiamo a tostarlo (circa 1 minuto e mezzo); Giù di Prosecco e mescoliamo fino al suo quasi intero assorbimento; Continuiamo a bagnare il riso con il brodo di verdure e mescolare per circa una quindicina di minuti, assaggiando di tanto in tanto ed aggiungendo un po' di sale all'occorrenza; Via dal fuoco, copriamo la padella e lasciamo riposare

il risotto per 2 minuti; Mantechiamo con burro, Grana & Pecorino.... Impiattiamo e decoriamo con la crema di Rapa rossa, pepe, un filo di olio extravergine di oliva...

...Buon appetito dall'ARLE Pizza & Bistrot...



*dal ricettario del ristoratore che in sagra
potrebbe proporre questa o altre ricette*



ricettario

RISOTTO FUNGHI PORCINI E GAMBERI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g di riso	brodo di pesce	vino bianco
200 g funghi porcini	olio EVO, sale	1 spicchio di aglio.

PREPARAZIONE

Sbucciare i gamberi e metterli in una ciotola. Iniziare preparando il brodo di pesce, sciacquare le teste e il carapace dei gamberi, mettere in una pentola con una cipolla, una carota e del sedano, unire l'acqua, salare e far cuocere per circa 1 ora. Pulire i funghi porcini eliminando la parte inferiore del gambo. In una padella scaldare l'olio EVO con uno spicchio d'aglio, unire i funghi porcini tagliati a cubetti e far cuocere per qualche minuto, poi unire anche i gamberi e far cuocere a fiamma vivace per circa 5 minuti. Spegnerne il fuoco e tenere da parte. In una pentola scaldare l'olio EVO, unire il riso e farlo tostare per qualche minuto, poi sfumare con il vino bianco e farlo

evaporare. Aggiungere il brodo di pesce caldo un po' alla volta finché il riso non sarà arrivato quasi a cottura. Unire i funghi e i gamberi, cuocere per qualche altro minuto e servire.

*dal ricettario del ristorante
che in sagra potrebbe proporre
questa o altre ricette*

OSTERIA



**RISCALDAMENTO
CONDIZIONAMENTO
VENTILAZIONE
FOTOVOLTAICO**

Via Postumia, 113/A
31050 Ponzano Veneto (TV)
Tel. 0422 963216
www.rossetton.it



*macchine agricole, per giardinaggio, attrezzature forestali,
per l'irrorazione, l'enologia, l'edilizia*

via Monara 17, 31050 Ponzano Veneto (TV)
t. 0422.440733 · c. 345.4640719
www.nardinsrl.it · info@nardinsrl.it



TreZeta Tende
DAL 1990 EMOZIONE, COMFORT, PROTEZIONE



Lattoria
SANT'ANDREA

SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

dal 1936

formaggi veneti



100%
LATTE
ITALIANO
Produzione
Km0



info@latteriasantandrea.it



latteria.santandrea

www.latteriasantandrea.it



ricettario

RISOTTO CARNAROLI DEL DELTA DEL PO' CON TARTUFO ESTIVO, LIMONE BRUCIATO E CARPACCIO DI MANZO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

• per il risotto:

320 g di riso Carnaroli
1 scalogno (piccolo)
1 l di brodo vegetale caldo
50 g burro freddo (mantecatura)
40 g di Parmigiano gratt.

20 ml di olio al tartufo

(o tartufo fresco grattugiato q.b.)

1 bicchiere vino bianco secco

Sale e pepe q.b.

• per la polvere

di limone bruciato:

2 limoni bio (solo la scorza)

• per il carpaccio di manzo:

200 g di carpaccio di manzo
(tagliato finissimo)

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale Maldon (o fiocchi di sale) q.b.

Pepe nero macinato fresco q.b.

PREPARAZIONE

PREPARAZIONE DELLA POLVERE DI LIMONE BRUCIATO • Lava bene i limoni e asciugali. Gratta solo la parte gialla della scorza. Stendi le scorze su carta da forno e falle essiccare in forno ventilato a 80°C per 1 ora circa, oppure in padella antiaderente a fuoco bassissimo finché diventano secche e leggermente bruciate (senza annerirle completamente). Frulla o pesta le scorze essiccate fino a ottenere una polvere fine. Conserva in un contenitore ermetico.

PREPARAZIONE DEL RISOTTO • Trita finemente lo scalogno e fallo appassire in una casseruola con un filo d'olio e una noce di burro. Aggiungi il riso e tostalo per 2-3 minuti, mescolando. Sfuma con il vino bianco e lascia evaporare. Inizia ad aggiungere il brodo caldo poco alla volta, mescolando spesso e aggiungendo altro liquido solo quando il precedente è stato assorbito. Dopo circa 15 minuti di cottura (o quando il riso è al dente), spegni il fuoco e manteca con burro freddo, parmigiano e olio al tartufo (oppure tartufo grattugiato fresco). Aggiusta di sale e pepe. Copri con un coperchio e lascia riposare 1-2 minuti.

FINITURA E IMPIATTAMENTO • Stendi il risotto caldo nel piatto formando una base. Adagia sopra alcune fettine sottili di carpaccio (si cuoceranno leggermente con il calore del risotto). Condisi con un filo di olio extravergine, fiocchi di sale e pepe macinato. Spolvera con la polvere di limone bruciato al centro o a pioggia, per un contrasto aromatico sorprendente. A piacere, completa con qualche lamella di tartufo fresco.

*dal ricettario del ristorante che in sagra
potrebbe proporre questa o altre ricette*

MAGAZZINI DEL GRANO



Piazza Chiesa, 19 - Merlengo di Ponzano - tel 0422 969042

ESSEMATIC

Automazioni industriali
Quadri elettrici
Fotovoltaico

ESSEMATIC S.A.S. di Secoli Piero & C.
Ponzano Veneto - cell. 349 4140193 - essematicas@gmail.com



ricettario

RISOTTO D'ESTATE

questo piatto è espressione dell'estate, con il sapore del melone e la freschezza del lime

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g Riso Carnaroli	80 g Melone cubetti	1 Limone
100 g Cipolla	50 g Parmigiano Reggiano	50 g Prosciutto crudo
240 g Melone Frullato	50 g Burro	1 Lime

PREPARAZIONE

PREPARAZIONE DELLA CIPOLLA • Tagliare una cipolla media grossolanamente e cuocerla con poca acqua (deve stufare). A cottura ultimata, aggiustarla di sale e aggiungere un poco d'olio. Frullare e mettere da parte.

PREPARAZIONE DEL RISOTTO • In una pentola, tostare il riso con un poco di olio e proseguire la cottura con acqua calda. Aggiungere il soffritto di cipolla e proseguire la cottura. A metà cottura inserire la polpa del melone frullato. Poco prima di ultimare la cottura, aggiungere i cubetti di melone. Una volta cotto il riso, togliere dal fuoco, inserire il succo di limone e aggiungere il Parmigiano grattugiato ed il burro. Completare la mantecatura ed aggiustare di sale.

IMPIATTAMENTO • Impiattare il risotto, adagiare il prosciutto tagliato sottile e, con una grattugia, completare il piatto con il lime.

*dal ricettario del ristorante
che in sagra potrebbe proporre
questa o altre ricette*



Via Talponera 87bis - Merlengo (TV)
t.: 345.9835895 - az.agr.sabibi@gmail.com



ristorantelequerce.it

RISOTTO CON RAGU' DI RANE E DADOLATA DI VERDURE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g riso carnaroli	200 g in tutto tra peperoni zucchine e melanzane tutto tagliato a dadini
500 g coscette di rana	50 g parmigiano grattugiato
Brodo vegetale	50 g di burro
150 g trito di cipolle sedano e carote	Olio extravergine d'oliva
1 pizzico di salvia e rosmarino tritato	Mezzo bicchiere di vino bianco secco
100 g di pomodori maturi pelati a cubetti	

PREPARAZIONE

Far bollire nel brodo vegetale le rane per 5 minuti. Spolparle e metterle in padella dove avremmo fatto soffriggere il trito di cipolla sedano e carote con dell'olio extravergine. Bagnare col brodo quando si asciugheranno. Aggiungere metà dei pomodori a cubetti. Spolverare con il rosmarino e salvia. Far andare per 5 minuti a fuoco dolce. Spadellare le verdure a dadini in un po' d'olio per pochi minuti regolando di sale e pepe e aggiungere i restanti pomodori a cubetti. Tostare il riso a secco e sfumare con del vino bianco. Proseguire la cottura aggiungendo del brodo vegetale caldo. Quando sarà al dente, spegnere il fuoco, aggiungere le verdure a dadini, il burro e il parmigiano, del pepe e dell'olio del prezzemolo tritato e mantecare bene. Impiattare su di un piatto piano e guarnire al centro con il ragu' di rane. Servire caldo



Ristorante
Sbeghen

*dal ricettario del ristorante
che in sagra potrebbe proporre
questa o altre ricette*

ZANELLA

AMBIENTI CHE PARLANO DI TE



www.zanellapavimenti.com

scansionami



arredobagno
pavimenti
stufe
marmi

ricettario

RISOTTO AL CABERNET FRANC, SALSICCIA AL FINOCCHIETTO E CREMA DI PECORINO ROMANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

• per il risotto	• per la salsiccia	• per la crema di pecorino
320 g Riso Carnaroli	200 g Salsiccia	100 g di pecorino romano
1 Scalogno	Olio EVO q.b.	grattugiato
20 g Burro		50 ml di latte
700 g Brodo vegetale		59 ml di panna
1 bicchiere Vino rosso		

PREPARAZIONE

Preparate il brodo vegetale. Mondate e tagliate lo scalogno a piccoli dadini. In una pentola sciogliete i 20 g di burro, aggiungete lo scalogno e soffriggete, a fuoco medio, per 5-6 minuti o finché non diventerà trasparente. Mettete in pentola anche il riso regolate di sale e fate tostare per 2 minuti, mescolando continuamente, fino a che i chicchi non saranno diventati lucidi. Sfumate con vino rosso e fate evaporare tutta la parte alcolica. Aggiungete un mestolo di brodo caldo per volta e portate a cottura il riso, fino a che non sarà al dente, ci vorranno circa 14 minuti. Intanto occupatevi della salsiccia, eliminate il budello staccando dei piccoli tocchetti. In una padella antiaderente versate l'olio e aggiungete l'aglio. Unite la salsiccia e fate rosolare per 10 minuti. Quando il riso risulterà al dente aggiungete la salsiccia. Unite il burro e il parmigiano grattugiato versate nei piatti e aggiungete una crema di pecorino romano fatta con pecorino grattugiato, un po' di latte e panna per renderla cremosa.

*dal ricettario del ristorante che in sagra
potrebbe proporre questa o altre ricette*



RISTORANTE - PIZZERIA

RISOTTO PEPERONI, POMODORINI E SALSICCIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g riso Carnaroli	200 g salsiccia	vino bianco q.b.
400 g peperoni gialli	1/2 cipolla bianca	sale e pepe q.b.
200 g datterini	1,5 lt brodo misto carne/verdure	grana gratt. q.b. per mantecare

PREPARAZIONE

Cucinare a parte i peperoni gialli e i pomodorini (aggiunti un po' dopo) con un po' di cipolla e di brodo, regolate il tutto con pepe e sale. Cucinare a parte anche la salsiccia sfumata con un bicchiere di vino bianco, rosmarino, sale e pepe. Fate "brillare" il risotto in una pentola antiaderente, aggiungete un po' di vino bianco, cuocete il tutto con il brodo per 8/10 minuti, aggiungete i peperoni e i pomodorini, poi la salsiccia e continuate la cottura per altri 10 minuti ca., mantecate quindi con il grana. Buon appetito!

dal ricettario del ristorante che in sagra potrebbe proporre questa o un'altra ricetta

"da Marchi"
Osteria con cucina dal 1961

RISOTTO AI S'CIOPET (ERBA SILENE)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g di s'ciopet	1,5 di brodo vegetale	0,5 di vino bianco secco
320 g di riso Carnaroli	Chiodi di garofano	30 g di grana padano gratt.
1 scalogno	Olio evo q.b.	Sale e pepe
		Noce di burro (per mantecatura)

PREPARAZIONE

Preparare un brodo vegetale utilizzando sedano, carote, cipolle e foglie di alloro che verranno attaccate alla cipolla con chiodi di garofano. Lavate gli s'ciopet e scolateli. Tritate lo scalogno e rosolatelo in una casseruola con l'olio. Aggiungete gli s'ciopet e fateli appassire a fuoco vivace. In un tagliere sminuzzateli a coltello, rimetteteli nella casseruola assieme al riso e fate tostare per qualche minuto, sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare mescolando. Aggiungete il brodo bollente un po' alla volta continuando a mescolare. Trascorso il tempo della cottura circa 15/17 minuti, togliere dal fuoco la casseruola e mantecate con il burro, il grana grattugiato e aggiustare di sale e pepe, servite il risotto all'onda. Guarnire a piacere.

dal ricettario del ristorante che in sagra potrebbe proporre questa o altre ricette

Ristorante
Boomerang

ricettario

RISOTTO CREMOSO LIMONE, ZUCCHINE E GAMBERETTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

30 ml di olio (o burro, come preferite)	1 l circa di brodo vegetale
1/2 cipolla bianca	250 g di gamberetti
260 g di zucchine mondate	1 limone medio, la scorza grattugiata
340 g di riso per risotti	40 g di formaggio fresco spalmabile
1/2 limone, il succo	1 noce di burro per mantecare
1/2 bicchiere di vino bianco	Sale q.b.

PREPARAZIONE

In una padella dai bordi alti grattugiate la cipolla e aggiungete l'olio. Mettete sul fuoco e lasciate che la cipolla imbiondisca. Poi, unite le zucchine, anch'esse grattugiate (non troppo finemente), e fatele stufare qualche minuto rigirandole spesso e fino a che non appariranno leggermente appassite. Aggiungete il riso, fatelo tostare e sfumate col succo di limone e il vino bianco. Quando

saranno evaporati, cominciate la cottura del riso aggiungendo di tanto in tanto il brodo vegetale. A metà cottura (quanto ai tempi, seguite le indicazioni riportate sulla confezione del riso che state utilizzando) unite i gamberetti e la scorza del limone. Regolate di sale.

Per terminare, mantecate col formaggio fresco e il burro e servite subito.



dal ricettario del ristorante che in sagra potrebbe proporre questa o altre ricette

FAVARO F.LLI s.n.c.

di Favaro Maurizio e Giuseppe & C.

**PRODOTTI AGRICOLI
LEGNA - PELLET
MIETITREBBIATURA C/TERZI**

Negozi: Via Cicogna 42
Magazzino: Via Postumia 73/A
31050 PONZANO VENETO (TV)
Tel./Fax 0422.969067
E-mail: favarof.lli@gmail.com
Cell. Giuseppe 335.1014974
Chiara 348.7495113
Francesco 366.1198067



RISOTTO LIMONE E MENTA

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

160 g Riso Carnaroli
1 scorza di limone
2 rametti di menta
1/2 dado vegetale
30 g pecorino

1 cucchiaino Olio extravergine d'oliva
1/2 cipolla bianca
1/2 bicchiere vino bianco
1 pizzico Pepe nero
15 g burro

PREPARAZIONE

Versare in una pentola l'olio e la cipolla accendete il fuoco e far soffriggere lentamente. Mettete a scaldare in un pentolino dell'acqua. A parte in una padella sufficientemente grande, in modo che il riso sia distribuito per bene sul fondo, tostare il riso. Questa operazione di tostatura differenzia un risotto da un semplice riso in brodo. È importante girare spesso il riso con un mestolo di legno in modo che tutti i chicchi si tostino in modo uniforme senza bruciarsi. Il riso sarà tostato in circa 3 minuti capiremo che è pronto perché assumerà un aspetto traslucido e toccandolo con le dita risulterà molto caldo. Trasferire il riso tostato nella pentola con il soffritto di cipolla e sfumare con del vino bianco. Quando il vino sarà evaporato aggiungete il dado e a seguire un po' di acqua calda. Pepate. Nel mentre che il risotto cuoce potete iniziare a grattugiare la scorza di un grosso limone (possibilmente bio) e a lavare e sminuzzare finemente le foglioline di menta fresca.

Ricordatevi di rimestare il riso di tanto in tanto, in modo che non si attacchi e rilasci l'amido rendendo il nostro risotto al limone e menta bello cremoso. Aggiungere l'acqua poco per volta quando il riso avrà assorbito quella aggiunta in precedenza, ripetete fino a cottura ultimata. Verso fine cottura aggiungete la scorza di limone e le foglie di menta. Quando il riso sarà cotto spegnete il fuoco e aggiungete il burro e il pecorino grattugiato.

Trattoria da

Fede & Miki

dal ricettario del ristorante che in sagra potrebbe proporre questa o altre ricette



ricettario

RISOTTO CON SALSICCIA E CREMA DI PEPERONI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 peperoni; rossi e gialli
1 salsiccia
1/2 cipolla
1 spicchio di aglio

1 bicchiere di vino bianco
400 g di Riso Carnaroli
burro e Parmigiano Reggiano
1 carota, 1 cipolla e sedano per il brodo

PREPARAZIONE

Mettere le verdure e fare il brodo (deve essere caldo). Pulire i peperoni e metterli in un tegame con un filo di olio d'oliva e metterli in forno a 180°C finché non risultano arrostiti. Raffreddare e togliere la buccia. Frullarli fino a che non diventano crema e lasciare da parte. Privare il budello dalla salsiccia e tagliarla a piccoli pezzetti. Rosolarla con un filo di olio di oliva e tenere da parte. Nella pentola sciogliere una noce di burro con qualche cucchiaino di olio, aggiungere lo spicchio di aglio la cipolla tritata. Levare via l'aglio e continuare rosolare la cipolla finché

diventa trasparente. Aggiungere il riso e tostarlo 1 minuto, sfumare con il bicchiere di vino. Quando si asciuga il vino poco alla volta aggiunge il brodo caldo. Cuocere il riso per circa 13-15 minuti. Aggiungere la salsiccia, mescolare e per ultima la crema di Peperoni. Quando è tutto ben amalgamato aggiungiamo 50 g di burro e 4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano. Attendere un minuto e servire.



Piazza S. Pio X, 2
Trevise
Tel. 0422 543789

Via Roma, 91
Paderno di Pontano
Tel. 0422 1847905



dal ricettario del ristorante che in sagra potrebbe proporre questa o altre ricette



TERMOMAX
IMPIANTI SRL

Via Nazario Sauro, 25 - 31050, Vascon di Carbonera (TV)
t. 0422.1728507 - info@termomaximpianti.it



ringraziamo per la collaborazione

- Aliper supermercati
- Alice nel Paese delle Meraviglie estetista
- Becher house ristorante spaccio
- BCC - Centro Marca Banca
- "Blu Fioi" Baseball Ponzano
- De Longhi elettrodomestici
- Dolci tentazioni pasticceria
- Elle parrucchieri
- Giallo abbigliamento
- Hobby casa casalinghi
- Industrial Forniture Moro
- Lavanderie Azzurro
- LB Botter forniture industriali e riparazioni
- Macelleria Toresan
- Martini Adriano impresa edile
- Menuzzo prodotti agricoli
- Morandin regali
- Natural shop erboristeria
- Solutions & Building Applications coperture e fotovoltaico
- Spak Supermercati

e grazie a tutti coloro che ci hanno offerto la loro collaborazione dopo la stampa di questo opuscolo



Via Calcina Ovest, 3
Merlengo di Ponzano Veneto (TV)
334 700 7181

Carburanti **SBEGHEN** di Sbeghen Andrea & C. s.a.s



Cambio Filtri Olio / Aria - Pastiglie freno
Tagliandi - Bilanciatura gomme
Riparazione e cambio gomme
Lavaggio a mano e sanificazione interni auto

Via Roma, 62
PONZANO VENETO - TV
Tel. 0422 969433 - Fax 0422 442780
e-mail: carburantisbeghen@legaimail.it



FRATELLI MASSOLIN

Servizi Ecologici



www.fratellimassolin.com



Fratelli Massolin

☎ 0422.968058

📠 338.9944858

✉ info@fratellimassolin.it

📍 Via Bellato, 30
31050 - PONZANO VENETO (TV) loc. MERLENGO



saluti da Merlengo!

**seguici
sui social**



Instagram



Facebook

**scopri
il menù**



Menù