Contorni

Insalata mista e patate al forno

Sgroppino

Dolce DELLA MAMMA

Acqua naturale e frizzante Vino bianco e rosso Caffè corretto e non

> Omaggio floreale alle mamme presenti

Prenotazioni pranzo:

Dino Masetto 333 1358009 Dino Daniotti 340 8309880 Sede Pro Loco 0422 400546 Ringraziamo per la preziosa collaborazione



Floricoltura F.III Barbazza s.r.

Tel. 0422.421583 - Fax 0422.422350 www.barbazzagarden.it

mail: giardini@barbazzagorden.it



CONSORZIO AGRARIO DI TREVISO E BELLUNO

Soc. Coop. - Sede Sociale: Via Feltrina, 56 31038 Castagnole di Paese (TV) - Casella Postale di Paese n. 89 Telefono 0422 4561 - Telefax 0422 451957 www.consorzioagraniotreviso.it - e-mail: info@consorzioagraniotreviso.it



vivai curtolo roberto

di curtolo

produzione di piante ornamentali

Via Caselle 2 -Treviso 0422 300818



Az. Agricola RECH VITTORIO

RECH VITTORIO Via Sottorive, 1 31044 Montebelluna - TV Tel. /Fax 0423 639920 Cell. 335 7403435 info@lerosedellerive.it



www.lerosedellerive.it

Via Corriva, 46 - Tel. 0423/451159 31030 CASACORBA DI VEDELAGO (TV)







Via Belli, 2 - 31010 Fonte (TV) - Tel 0423, 949015 - Fax 0423, 949928 info@dalbellovini.it - www.dalbellovini.it



Via Selvatico 25 - Treviso 0422 402482



Az. Agr. Cav. Uff. Campigotto Renzo Via Schiavonia Nuova 49 - Preganziol 0422 633005



Via Olimpia 41 - Paese 0422.451232



Dott. MAURIZIO LENARDUZZ

PROGETTAZIONE
REALIZZAZIONE
MANUTENZIONE
PARCHI E GIARDINI
ONSULENZE AMBIENTALI

Via Postumia 19/A - Paese 336 488963





Via Emiliana, 14 - 31055 S. Cristina di Quinto (TV)
Tel. +39 0422.379948 - Fax +39 0422.475673
Natale Cell. +39 335.425220 Mauro Cell. +39 349.1440335
info@aggiovival.it - www.aggiovival.it
AZIENDA AGRICOLA VIVAI PIANTE





PRO LOCO SANT'ANGELO TREVISO

Con il patrocinio di







Concorso

Domenica 11 Maggio 2014

SALONE PRO LOCO SANT ANGELO
TREVISO

La Rosa Lel Sile

PROGRAMMA ore 10.00

Esposizione rose del 6° Concorso "La Rosa del Sile"

ore 12.30

- Pranzo della Mamma (su prenotazione)
- Consegna alla Pro Loco di Sant'Angelo opera artistica offerta dai fratelli Masetto "In memoriam Spessotto Graziosa"

ore 15.30

Premiazioni del 6° Concorso

"La Rosa del Sile"

ore 16.30

Visita guidata Vivaio Van Den Borre - Treviso

REGOLAMENTO

- * Il concorso è riservato ad hobbisti e coltivatori amatoriali di rose antiche e moderne
- · La partecipazione è libera e gratuita
- · Previste due categorie

La rosa più bella La rosa più profumata

- · Le rose devono provenire esclusivamente da coltivazione propria
- · Ogni concorrente può partecipare con un massimo di cinque esemplari indicandone i nomi
- · La lunghezza dello stelo deve essere minimo 25 cm e massimo 70 cm
- · Le rose si consegnano presso il salone della Pro Loco

domenica 11 maggio ore 9.00 - 12.00

- · La classifica di merito viene stilata da una giuria composta da operatori del settore floro-vivaistico
- · Al termine delle premiazioni le rose in concorso rimangono a disposizione della Pro Loco e distribuite per sorteggio

PREMI

Categoria "La rosa più bella"

1° Classificato

Premio Macchiaverde di Dott. Maurizio Lenarduzzi

2° Classificato

Premio Gruppo Padana Ortofloricoltura

3° Classificato

Premio Floricoltura F.IIi Barbazza

4° Classificato

Premio Vanin Piante

5° Classificato

Premio Rosin Floricoltura

6° Classificato

Premio Consorzio Agrario di Treviso e Belluno

7° Classificato

Premio Dal Bello Vini



Categoria "La rosa più profumata"

1° Classificato

Premio Az. Agr. Cav. Uff. Campigotto Renzo

2° Classificato

Premio Vivaio Van Den Borre Piante

3° Classificato

Premio Vivai Curtolo Roberto di Curtolo Massimo

4° Classificato

Premio Az. Agr. Rech Vittorio

5° Classificato

Premio F.IIi Peron Ortofloricoltura

6° Classificato

Premio Az.Agr. Aggio Vivai Piante

7° Classificato

Premio Consorzio Agrario di Treviso e Belluno

8° Classificato

Premio Dal Bello Vini

MENU' PRANZO DELLA MAMMA

Aperitivo di benvenuto

Antipasti

Bocconcino melanzana e crudo Tartina asparago, tonno e capperi Asparago in sfoglia

> Primi piatti Tagliatelle primavera Risotto agli asparagi

Secondi piatti Involtino di pollo con asparagi Tagliata di manzo

continua