

QUANDO LAVORARE LA TERRA DIVENTA UNA PASSIONE DI FAMIGLIA

Amiamo la terra, seguiamo i suoi ritmi, i suoi bisogni e ce ne prendiamo cura con impegno e rispetto, perché i suoi doni possano arrivare sani e gustosi sulla vostra tavola.

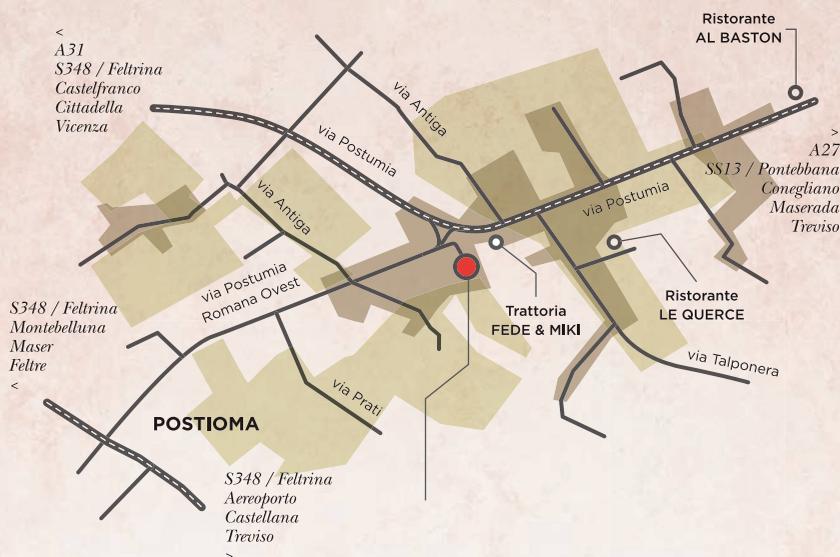
Siamo Ornella e Alessandro e la nostra azienda agricola porta come nome le iniziali dei nostri cognomi, perché fa parte di noi, della nostra famiglia. Le abbiamo dato vita nel 2000, abbandonando i rispettivi mestieri per riscoprire insieme gli antichi saperi e sapori del nostro territorio. Abbiamo iniziato con due ettari di buona terra, lavorandola in modo sostenibile per ottenere ottimi ortaggi freschi. Fra questi, il Radicchio Rosso di Treviso Tardivo spiccava per qualità, spingendoci a dedicargli sempre più spazio e attenzione. Nel 2002 ci siamo specializzati in questo speciale "fiore invernale" e siamo entrati a far parte del Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP, un prodotto che esprime con il suo inconfondibile sapore e le sue eccellenti virtù nutrizionali tutta la generosità della Marca Trevigiana.



SOCIETÀ AGRICOLA
ADERENTE

Nel 2012 abbiamo felicemente accolto con noi Christian, e più recentemente Claudio l'altro nostro figlio, forze giovani e dinamiche che ci stanno aiutando a rinnovare, crescere e far conoscere l'impresa.

Con 25 ettari di terreno e una gamma di prodotti sempre più ampia, di cui il Radicchio Rosso di Treviso Tardivo IGP resta il re incontrastato, siamo orgogliosi del nostro lavoro, oggi come allora frutto di una passione di famiglia.



SOCIETÀ AGRICOLA M&G
di MORANDIN & GRAZIOTTO SS.

Via Postumia 8
Merlengo di Ponzano Veneto
TREVISO / Italia

mgmorandingraziotto@gmail.com
www.morandingraziotto.it

Per informazioni, disponibilità e prenotazioni:

Ornella Graziotto Cell. 368.7816050	Christian Morandin Cell. 348.5994040	Alessandro Morandin Cell. 368.7196328	Claudio Morandin Cell. 347.4292810
--	---	--	---------------------------------------

Cercaci e seguici, sarai sempre aggiornato sui prodotti di stagione e le nostre proposte.



DALLA TERRA ALLA TAVOLA

I nostri prodotti mantengono inalterate tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, perché dedichiamo grande cura alla coltivazione e conservazione naturale di freschi e semilavorati.

Proponiamo esclusivamente ortofrutta di stagione e a filiera corta, evitando in ogni fase tecniche e trattamenti che possano recare danno all'uomo e all'ambiente. Il nostro obiettivo è da sempre quello di portare sulle tavole dei consumatori prodotti appena colti, genuini e di prima scelta.

La stagionalità dei nostri prodotti

Spinacio	gennaio-maggio	Melanzana lunga nera-viola	giu.-sett.	Radicchio lusia var. set.-dic./mag.-lug.	
Radicchio verdon	marzo-aprile	Melanzana tonda viola-nera	giu.-sett.	Radicchio precoce	settembre-aprile
Asparago bianco e verde	aprile-maggio	Pomodoro	giugno-ottobre	Broccolo calabrese	ottobre-dicembre
Rosolaccio	aprile-maggio	Fagiolino	giugno-ottobre	Cavolfiore bianco-verde	ottobre-dicembre
Cicoria	ott.-dicembre /mag.-giugno	Sedano	giugno-ottobre	Radicchio Castelfranco	ottobre-marzo
Coste d'Argento	ott.-dic./mag.-giu.	Patata	luglio-novembre	Verza	ottobre-gennaio
Erbette rosse (rape)	maggio-dicembre	Fagiolo	luglio-settembre	Radicchio veronese	ottobre-gennaio
Pisello	maggio-giugno	Peperone	luglio-ottobre	Radicchio rosso tardivo	novembre-aprile
Cavolo cappuccio	maggio-novembre	Pomodoro da sugo	luglio-agosto	Cavolo nero	novembre-febbraio
Zucchini verde e giallo	maggio-ottobre	Aglio	luglio-dicembre	Cardo	novembre-dicembre
Insalata	maggio-ottobre	Zucca	agosto-gennaio	Radicchio gorizia	dicembre-febbraio
Ravanello	maggio-ottobre	Finocchio	settembre-novembre	Radicchio rosa di verona	dic.-febbraio
Cipolla bianca-rossa-dorata	mag.-dic.	Porro	settembre-aprile	Cavolo fiolario	dicembre-febbraio

UN SAPORE ANTICO CHE SI RINNOVA

Il radicchio, dal latino radix, radice, fu introdotto nel trevigiano intorno al Cinquecento, diventando da subito parte integrante della cucina locale. È solo nel tardo Ottocento che si differenziò per lavorazione dalle altre tipologie, quando con la delicata fase dell'imbiancatura, attribuita all'agronomo belga Van Den Borre, nacque ufficialmente il Radicchio Rosso di Treviso tardivo.

Seminato in estate, coltivato nel freddo dell'inverno e imbiancato nelle acque del fiume Sile, questo radicchio dalla caratteristica croccantezza e gusto leggermente amarognolo divenne presto protagonista indiscusso della tavola, dando origine a una grande varietà di ricette, ancora oggi tramandate di generazione in generazione. Ricco di antiossidanti naturali e usato in erboristeria per la cura dell'insonnia, svolge un'importante azione depurativa a carico del sistema digestivo e del fegato, grazie anche al buon apporto di fibre. Il nostro Radicchio Rosso di Treviso tardivo IGP conserva intatte tutte le sue preziose proprietà, perché lavorato senza aggiunta di sostanze nocive e a filiera corta.

Prodotti trasformati a base di Radicchio Rosso di Treviso Tardivo IGP

Radicchio Rosso di Treviso IGP tardivo in extravergine di oliva
Radicchio Rosso di Treviso IGP tardivo in olio di semi di girasole
Radicchio Rosso di Treviso IGP tardivo in agrodolce
Composta dolce di Radicchio Rosso di Treviso IGP tardivo
Sugo al Radicchio Rosso di Treviso IGP tardivo padellato
Salsa al Radicchio Rosso di Treviso IGP tardivo
Mostarda al Radicchio Rosso di Treviso IGP tardivo

Prodotti a base di asparagi

Puntine di asparagi bianchi in pinzimonio
Puntine di asparagi bianchi in extravergine di oliva
Puntine di asparagi verdi in pinzimonio
Puntine di asparagi verdi in extravergine di oliva
Sugo agli asparagi verdi

Prodotti da forno

Crostata con la marmellata di Radicchio Rosso di Treviso tardivo IGP

INSIEME C'È PIÙ GUSTO

Abbiamo sempre creduto nella genuinità dei doni della natura ed è per questo che offriamo esclusivamente ortofrutta coltivata nei nostri terreni, raccolta ogni giorno e ogni giorno condotta alla vendita.

Ecco perché abbiamo scelto di aderire alla Fondazione Campagna Amica di Coldiretti, nata nel 2008 per valorizzare l'agricoltura italiana e tutelare l'ambiente, la salute e il lavoro. Nei punti vendita Campagna Amica ogni prodotto è attentamente controllato secondo severi criteri che ne assicurano la massima freschezza, sicurezza e qualità.

Le stesse che potete trovare nei mercati settimanali dove siamo presenti e nel nostro spaccio aziendale di Ponzano Veneto, dove saremo felici di accogliervi e rispondere a qualunque domanda. Vi aspettiamo!

I mercati settimanali di Campagna Amica dove ci trovate con i nostri prodotti

Lunedì pomeriggio
Martedì mattina
Mercoledì mattina
Mercoledì mattina
Giovedì mattina
Venerdì mattina
Sabato mattina

CAMPAGNA AMICA
CASELLA D'ASOLO SPRESIANO
(stadio rugby) **MONIGO VILLORBA**
CASTELFRANCO V.TO MOGLIANO VENETO
(zona fiera) **TREVISO**

Giovedì, venerdì e sabato, mercato coperto

(P.zza Giustinian Recanati) **TREVISO**
orario continuato **h. 9-13**

Spaccio Aziendale

INVERNALE

dall'1.10 al 30.5

tutti i giorni da lunedì a venerdì:

h. 9-13 / 14,30-19,30 (sab. h. 18).

Chiuso domenica e lunedì mattina.

ESTIVO

dall'1.6 al 30.9

tutti i giorni da lunedì a sabato:

h. 9-14.

Chiuso domenica.



MG
MORANDIN & GRAZIOTTO
AGRICOLTURA E SPACCIO