DOMANI

ITALIAN WELFARE

MAGAZINE DI PENSIERI, PROGETTI, PAESAGGI DI ZOOTECNIA SOSTENIBILE

Note-book of thoughts, projects, landscapes of sustainable animal husbandry

COLOMBEROTTO MAGAZINE N° 3

CONCEPT
Intervista al Dott. Filippo Ongaro, consulente ESA e specialista antiage.

An interview with Dr Filippo Ongaro, consultant for ESA and anti-ageing specialist.

COMPANY
Alfabeto Colomberotto
Fabio Colomberotto illustra la filosofia aziendale.

The Colomberotto Alphabet. Fabio Colomberotto illustrates the company's philosophy.

WELFARE
Valore territorio.
La sua salvaguardia è economia del futuro.

Value of the territory. Its preservation is the economic future.

EVENTI
Di mostra in mostra
Cultura ed enogastronomia della Marca Trevigiana

Exhibitions showcasing culture, food and wine from the Marca of Treviso area

Relais
Dolcevista

DOMANI

ITALIAN WELFARE

MAGAZINE DI PENSIERI, PROGETTI, PAESAGGI DI ZOOTECNIA SOSTENIBILE

Note-book of thoughts, projects, landscapes of sustainable animal husbandry

INDICE

MEAT OR NOT TO MEAT? **p.04**
MEAT OR NOT TO MEAT?
Intervista al dott. Filippo Ongaro, specialista antiage e consulente dell'ESA (Ente Spaziale Europeo)
An interview with Dr Filippo Ongaro, consultant for ESA (European Space Agency) and anti-ageing specialist.

ALFABETO COLOMBEROTTO **p.20**
THE COLOMBEROTTO ALPHABET.
Gli orizzonti dell'azienda raccontati da Fabio Colomberotto, responsabile della produzione dei vitelli a carne bianca.
The company's mission in an interview with Fabio Colomberotto, production manager of veal calves.

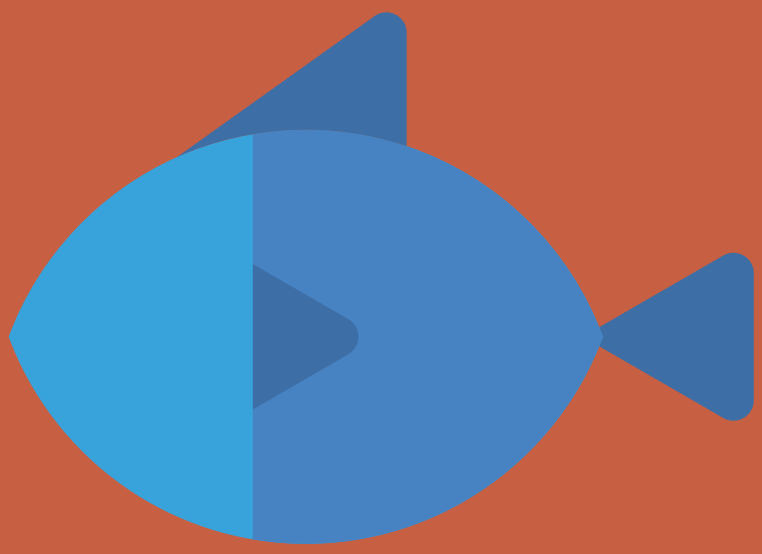
SICUREZZA ALIMENTARE **p.40**
FOOD SAFETY
Le linee-guida degli allevamenti Colomberotto illustrate dal dott. Massimo Cescon, collaboratore dell'azienda da oltre vent'anni.
The guidelines of the Colomberotto farms as described by Dr. Massimo Cescon, a company collaborator for over twenty years.

VALORE TERRITORIO **p.52**
VALUE OF THE TERRITORY
L'ambiente come economia del futuro: la parola a Isidoro Rebuli, Presidente dell'Associazione della "Strada del Prosecco".
The environment as the economy of the future: Isidoro Rebuli, President of the "Strada del Prosecco" takes the floor.

LA MARCA INVITA **p.62**
AN INVITATION TO THE MARCA
Appuntamenti culturali ed enogastronomici della Marca trevigiana della primavera 2017.
The cultural and gastronomic events in the Marca of Treviso during spring 2017.

MEAT OR

NOT TO MEAT?



Estratti dalla conversazione con il dottor

FILIPPO ONGARO

Medico Agenzia Spaziale Europea (ESA),
specialista anti-age, giornalista

Excerpts from the conversation
with **Dr Filippo Ongaro**,
Doctor for the European Space Agency (ESA)
and anti-ageing specialist, journalist

Il problema dei problemi è che in una metà del mondo c'è carenza di proteine, nell'altra sovrabbondanza di zuccheri: occorre risolvere questo macro squilibrio con politiche alimentari adeguate alle diverse necessità.

The problem of problems is that one half of the world has a shortage of protein, the other an overabundance of sugars: a solution for solving this macro imbalance with adequate food policies for different needs is required.

FILIPPO ONGARO

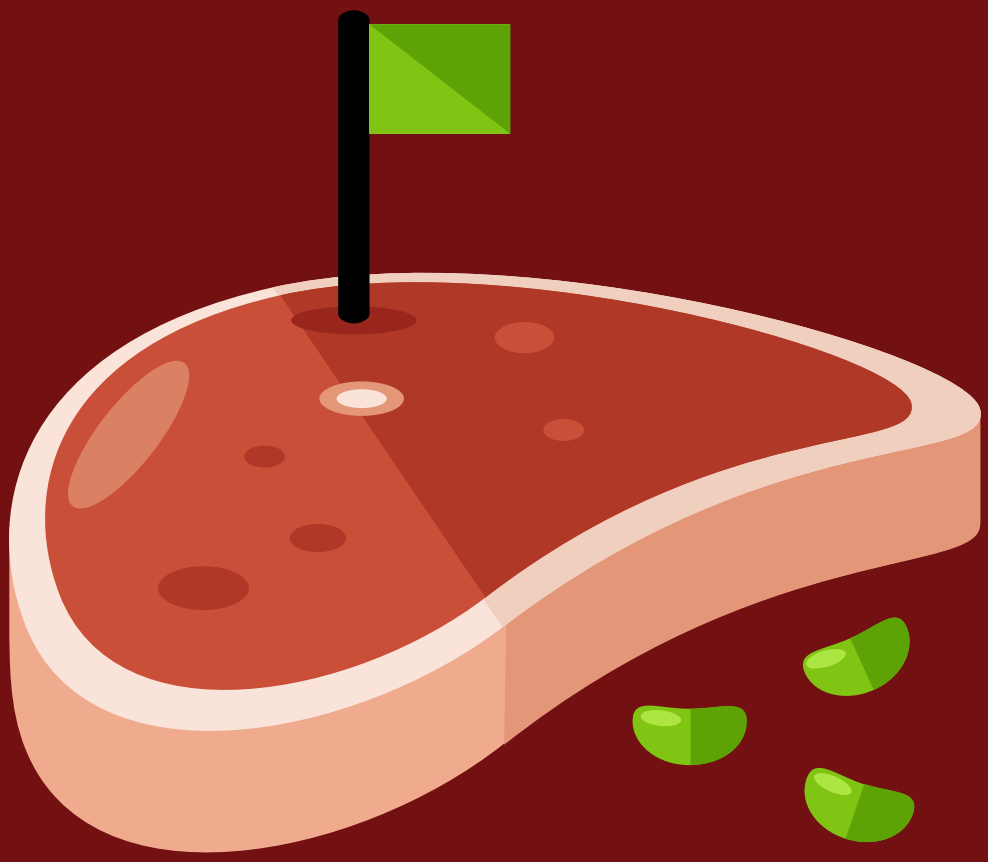
Medico Agenzia Spaziale Europea (ESA), specialista anti-age, giornalista

Doctor for the European Space Agency (ESA) and anti-ageing specialist, journalist

Filippo Ongaro nasce a Milano il 30 giugno del 1970 e cresce tra Milano, Londra e Venezia seguendo gli spostamenti familiari legati al lavoro di giornalista e scrittore di suo padre Alberto, a lungo inviato speciale de L'Europeo.
Influenzato, oltre che dal lavoro del padre anche dai libri e dalla vita di sua zia Franca Ongaro Basaglia che, con il marito Franco Basaglia, riformò la psichiatria italiana, il Dr. Ongaro cresce in un ambiente familiare e culturale creativo che lo stimola costantemente ad andare oltre gli schemi prefissati. È stato per anni medico degli astronauti presso l'Agenzia Spaziale Europea (ESA) ed è il primo italiano ad avere ottenuto la Board Certification in Medicina Anti-aging dall'American Board of Regenerative & Anti-Aging Medicine e il diploma in medicina funzionale dall'Institute for Functional Medicine. Il Dr. Ongaro è anche giornalista, oltre che autore di numerosi bestseller. Da anni considera il fitness un pilastro della sua vita e il mantenersi in una forma perfetta un dovere nei confronti di se stesso ma anche dei suoi pazienti e lettori.

Filippo Ongaro was born in Milan on 30th June 1970 and grew up in Milan, London and Venice as the family moved because of his father Alberto's job as a journalist and writer, a special correspondent for L'Europeo. Influenced not only by his father's work, but also by the books and the life of his aunt Franca Ongaro Basaglia who, together with her husband Franco Basaglia, reformed Italian psychiatry, Dr Ongaro grows up within a cultural and creative family environment, which constantly stimulates him to go beyond any pre-established patterns. He has been the astronauts' doctor at the European Space Agency (ESA) for many years and is the first Italian to have obtained the Board Certification in Anti-Ageing Medicine from the American Board of Regenerative & Anti-Ageing Medicine and the diploma in functional medicine from the Institute for Functional Medicine. Dr Ongaro is also a journalist and the author of numerous bestsellers. He has considered fitness a mainstay of his life for years and keeping himself in perfect shape a duty both towards himself but also towards his patients and readers.

ORIGINI



LA CARNE È ARGOMENTO COMPLESSO,
CHE RICHIEDE DI RIAVVOLGERE IL NASTRO ALL'ORIGINE
PER NON FARE AFFERMAZIONI AVVENTATE

MEAT IS A COMPLEX SUBJECT,
THAT REQUIRES REWINDING THE TAPE TO THE BEGINNING
IN ORDER NOT TO MAKE ANY RASH STATEMENTS

a

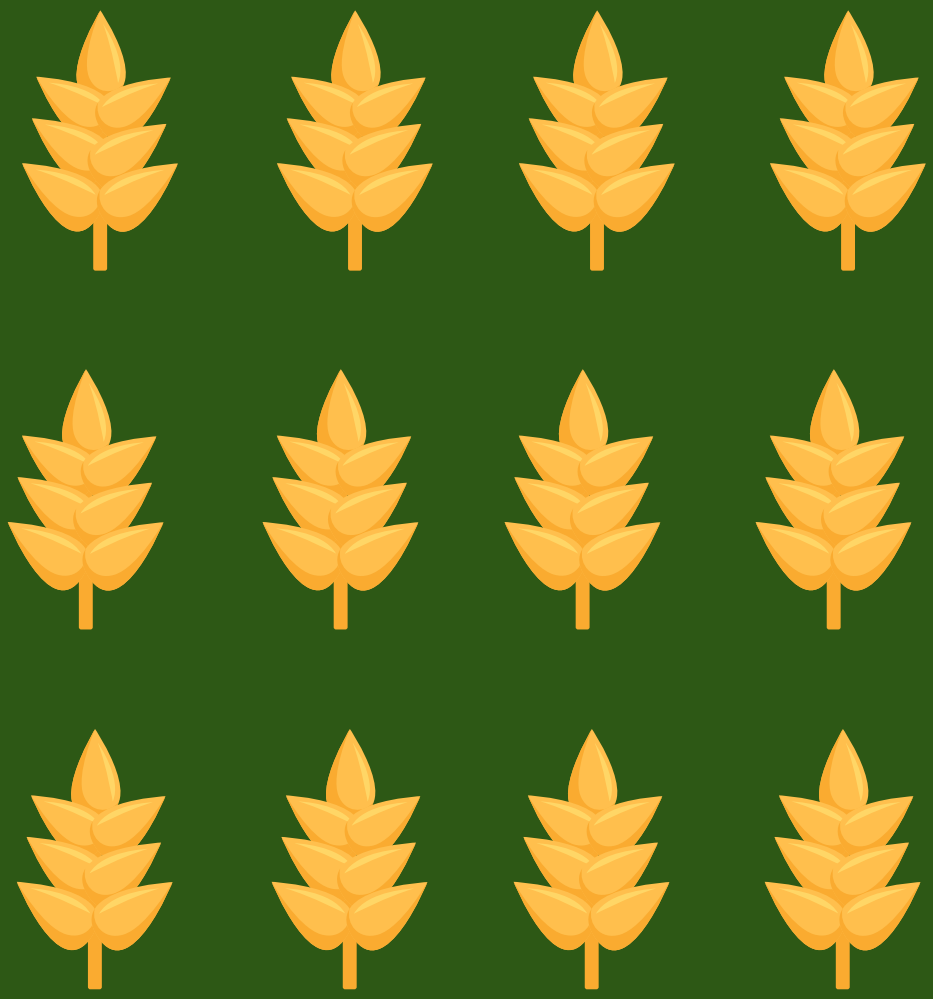
L'odierna querelle sulla carne, alimento fortemente contrastato da alcune nuove tribù alimentari (vegani, vegetariani, paleolitici…) è argomento complesso, polarizzante, che richiede il riavvolgimento del nastro all'origine per evitare affermazioni avventate.

A mio giudizio il punto di partenza è il seguente: l'uomo è un onnivoro, l'onnivorismo ha caratterizzato tutta la sua evoluzione, è stato un fattore cruciale per la specie, fonte di enormi vantaggi per la crescita dell'uomo. In particolare è con l'introduzione di proteine animali che si genera una formidabile crescita del sistema nervoso centrale, senza l'apporto di proteine e grassi animali il nostro cervello non sarebbe così come oggi si configura.
Tutti gli evoluzionisti concordano: la verità storica è questa, altre ricostruzioni vanno iscritte nell'album della "fantastoria".

Today's controversy over meat, a food which is strongly opposed by some new food tribes (vegan, vegetarian, Paleo-diet followers ...) is a complex and polarising subject, which requires rewinding the tape to the beginning in order to avoid rash statements.

My opinion is that we should start from the following point: man is an omnivore creature and being omnivorous has characterised his entire evolution, it has been a crucial factor for the species, a source of enormous benefits for human growth. In particular, it is by introducing animal proteins that a formidable growth of the central nervous system is generated, without the intake of animal proteins and fats our brain would not be as it is currently configured. All evolutionists agree: this is the historical truth; other reconstructions must be placed in the books of "fantasy-history".

10000 a. C.



LA PRIMA CREPA SOSTANZIALE NELL'ALIMENTAZIONE UMANA SI VERIFICA QUANDO I CEREALI DIVENTANO PREPONDERANTI NELLA DIETA

THE FIRST SUBSTANTIAL CRACK IN HUMAN NUTRITION OCCURS WHEN GRAINS BECOME PREDOMINANT IN DIETS

Piuttosto, ripercorrendo la storia, se un passaggio critico si deve segnalare, questo va fatto risalire più o meno a 10000 anni fa, nel momento in cui cioè l'uomo introduce la pratica dell'agricoltura.

Se è vero che la stanzialità, generata dal fatto di non dover più rincorrere il cibo, ha fatto nascere le prime grandi civiltà e la memoria storica, è altrettanto certo che in questo periodo si verifica la prima sostanziale crepa nell'alimentazione umana: i cereali diventano preponderanti nella dieta, un compromesso per sfamare la crescita degli uomini, ma già allora con effetti avversi.

L'esame comparativo con gli scheletri e i reperti dell'uomo pre-agricoltura rivela infatti che l'uomo post-agricoltura era più fragile, piccolo, con denti meno forti e la vita più breve. La prevalenza dei carboidrati alimentò una criticità che tuttora condiziona le nostre vite.

Rather, retracing history, if a critical step needs to be pointed out, this should be traced back to more or less 10,000 years ago, when man introduced agriculture.

Where it is true that staying in one place, generated by the fact of not having to chase food, gives birth to the first great civilisations and to historical memory, it is equally certain that the first substantial crack in human nutrition occurs during this period: grains become predominant in the diet, a compromise to feed man's growth, but even then, with adverse effects.

Comparative exams with pre-agricultural skeletons and human artefacts reveal that post-agricultural man was more fragile, smaller, with weaker teeth and a shorter life. The prevalence of carbohydrates fed a critical issue that still affects our lives.

THE PROBLEM

QUESTO È IL PROBLEMA PRINCIPALE,
NON LA CARNE MA L'ECCESSIVO CONSUMO DI ZUCCHERI E CEREALI

THIS IS THE MAIN PROBLEM,
NOT MEAT, BUT THE EXCESSIVE CONSUMPTION OF SUGAR AND GRAINS

Oggi il problema principale non è l'eccesso di proteine, non è il consumo della carne, ma la dilagante sovrabbondanza di zuccheri e carboidrati raffinati. Il nocciolo della questione è rappresentato, solo per fare qualche esempio, dalla pasta, farine e riso bianchi, dai tramezzini, dai biscotti, dolcetti, merendine, bibite zuccherate, riguarda in particolare tutti quegli alimenti costituiti da zuccheri ad assorbimento rapido che obbligano a una grande produzione di insulina, l'ormone più anabolico di tutto il nostro organismo.

Questo è il problema che persevera e mina la nostra salute: non la carne, (generalmente gustata in quantità limitate, per il suo alto potere saziante…) ma l'eccessivo consumo di zuccheri e cereali così piacevoli al palato e alla mente… arduo privarsene! come la storia stessa testimonia, fin dai tempi più remoti.

Today the main problem is not excess protein, it is not the consumption of meat, but the rampant overabundance of sugar and refined carbohydrates. The central issue consists in, just to name a few items, pasta, white flour and rice, sandwiches, cookies, cakes, snack foods, sugary soft drinks, it particularly concerns all those foods consisting of easily absorbed sugars that oblige our body to a large-scale production of insulin, the most anabolic hormone in the entire body.

This is the problem that persists and undermines our health: not meat, (usually enjoyed in limited quantities, because of its high satiating power...) but the excessive consumption of sugar and grains so pleasant to the palate and the mind ... so difficult to do without! as history itself has proven, since ancient times.

7.000.000.000

COME NUTRIRE SETTE MILIARDI DI PERSONE
SUPERANDO GLI SQUILIBRI NUTRIZIONALI ESISTENTI?

HOW TO FEED SEVEN BILLION PEOPLE
OVERCOMING EXISTING NUTRITIONAL IMBALANCES?

Nell'attuale diatriba sulla carne occorre porsi anche il problema della dilagante crescita dell'umanità e delle necessità alimentari che cammin facendo questo trend ha generato: ancora oggi 7 miliardi di uomini sono divisi a metà, tra chi è sovrappeso e chi soffre la fame. Ci troviamo di fronte a un quesito etico non evitabile e non rinviabile: come nutrire sette miliardi di persone superando gli squilibri nutrizionali esistenti?
L'industrializzazione ha dato una risposta parziale al problema, per alcuni aspetti soddisfacente, per diversi altri criticabile, non sul piano dell'intenzionalità ma delle sue risultanze concrete.

Sotto questo profilo penso si debba tentare di risolvere questa grande questione sociale e umanitaria andando oltre il passato, immaginando e progettando nuove vie: ecco perché mi sembra importante rinnovare un dialogo fra tutte le componenti culturali e produttive, deprivato dagli aspetti ideologici e aperto a inedite soluzioni…

In the current dispute over meat we must also think about the problem of the unrestrained growth of humanity and the food requirements that this trend has created over time: still today, 7 billion men are divided into two parts, those who are overweight and those who suffer from hunger. We are faced with an unavoidable and unpostponable ethical question: how to feed seven billion people overcoming the existing nutritional imbalances? Industrialisation has supplied a partial response to the problem, with some satisfactory aspects and others which are reprehensible, not intentionally, but certainly from a practical aspect.

In this respect, I think we should try to solve this great humanitarian and social issue by going beyond the past, conceiving and planning new routes: this is why I think it is important to renew a dialogue among all cultural and productive components, without any ideological bias and open to fresh solutions...

RESEARCH

OCCORRE PORTARE A PARADIGMA DI UNA NUOVA MODALITÀ DI SVILUPPO LE AZIENDE-MODELLO, ORIENTATE ALLA QUALITÀ E ALLA SOSTENIBILITÀ

IT IS NECESSARY THAT THESE MODEL-COMPANIES, ORIENTATED TOWARDS QUALITY AND SUSTAINABILITY, SHOULD BE BROUGHT AS AN EXAMPLE OF A NEW IDEA OF DEVELOPMENT

e

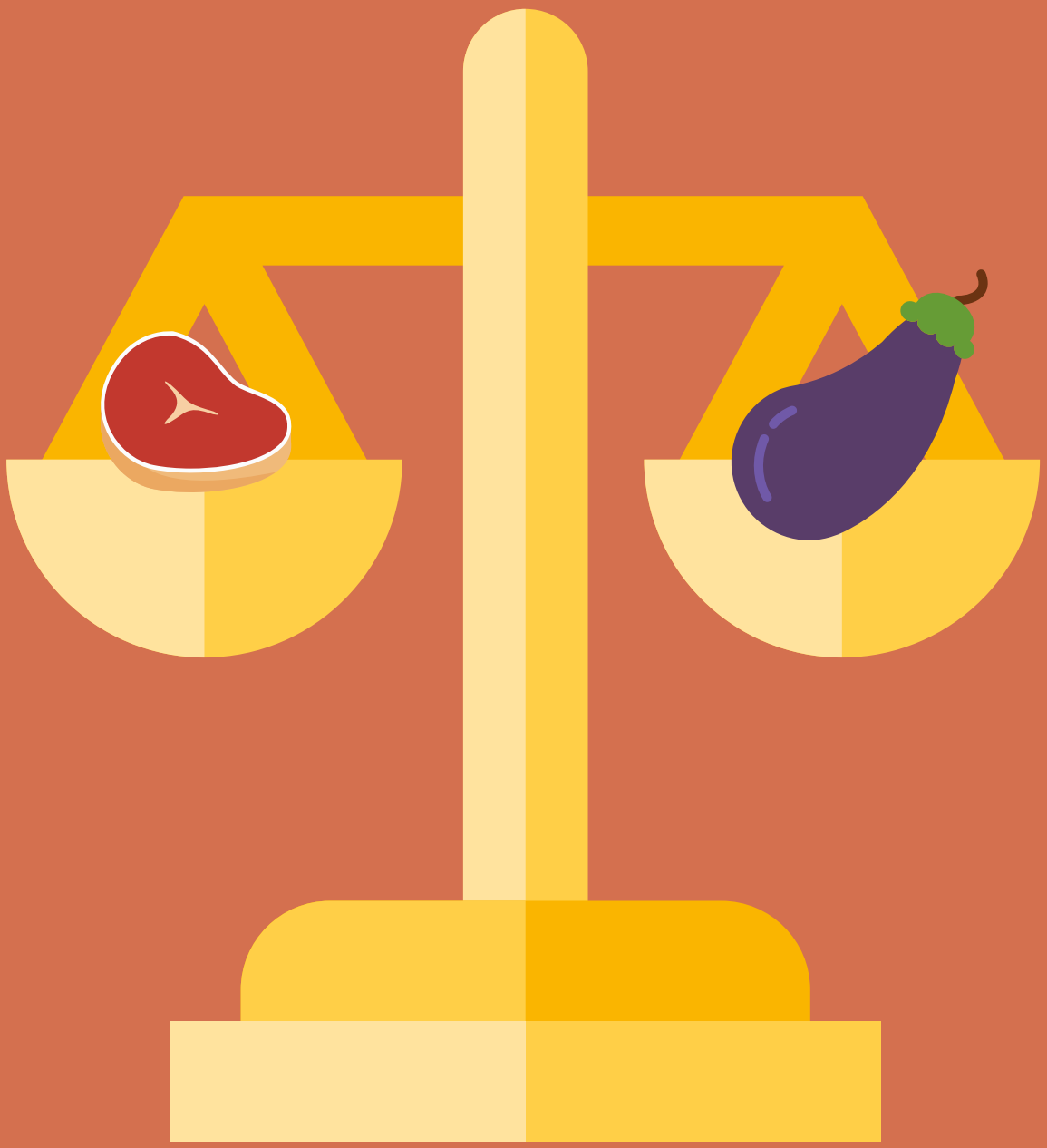
… è di vitale importanza favorire e incentivare lo sviluppo della ricerca, anche con il supporto di nuove metodologie. Intendo dire che in questi decenni abbiamo avuto un'enorme produzione di studi osservazionali, ma pochissimi sono stati gli studi di intervento (ne ho contato solo 52 su migliaia di studi osservazionali) a convalida delle cause e degli effetti: un'assenza che ha reso inattendibili i dati osservati, seppure sempre più frequentemente la pubblicistica militante trae indebite conclusioni.

Per colmare questa lampante lacuna dovremo spalleggiare tutte quelle aziende che si stanno impegnando con progetti orientati alla qualità produttiva e alla sostenibilità ambientale. Molto potranno fare gli enti territoriali in questo ambito strategico, più vicini alle problematiche dell'ambiente, portando a paradigma l'impegno di aziende-modello.

...it is vital to foster and encourage the development of research, including with the support of new methodologies. What I mean is that in recent decades we have had an enormous production of observational studies, but intervention studies have been very few and far between (I only counted 52 out of thousands of observational studies), in order to validate causes and effects: an absence that has made all the observed data unreliable, albeit militant journalism increasingly draws unwarranted conclusions.

To fill this obvious gap, we will need to support all those companies which are committed to projects oriented towards quality-based production and environmental sustainability. Local and regional authorities will be able to do a lot in this strategic area, as they are closer to the problems of the environment, setting up these model companies as an example.

EQUILIBRIUM



NON POSSIAMO PENSARE DI MODIFICARE LA NOSTRA BIOLOGIA,
LE RICHIESTE DEL NOSTRO CORPO SONO
LE STESSE DI MIGLIAIA DI ANNI FA

WE CANNOT EXPECT TO CHANGE OUR BIOLOGY;
OUR BODY'S NEEDS ARE THE SAME
AS THOUSANDS OF YEARS AGO

Noi siamo frutto della nostra storia, non possiamo dimenticare la nostra origine, né pensare di modificare la nostra biologia: le richieste del nostro corpo sono le stesse di migliaia di anni fa.

Bisogna ritrovare l'equilibrio nella varietà, perché il mercato è la spia che tra il dire e il fare c'è ancora di mezzo il mare: da una parte diminuiscono frutta, verdura e carne, dall'altra aumentato gli zuccheri, i cereali.

Occorre ricercare l'equilibrio nella qualità; in particolare, per la carne con:
• quantità mirate, a seconda degli stili di vita e dell'età (più carne, ad esempio, ai bambini e agli anziani, come ricaricante della muscolatura)
• attenzione alla corrispondenza con le nostre esigenze (carne con grassi più digeribili e più omega 3, ad esempio)
• corrette modalità di cottura e abbinamenti (da evitare l'eccessivo calore nella cottura e l'uso quotidiano di insaccati)

Lo ribadisco: noi siamo onnivori.
Nel futuro alimentare ci sarà spazio per tutti gli alimenti dosati a seconda dell'età, degli stili di vita, dei territori e delle caratteristiche individuali.

We are the result of our history, we cannot forget our origins, nor think of changing our biology: our body's needs are the same as thousands of years ago.

We have to find a balance in variety, as the market is the indicator that this is easier said than done: on the one hand fruit, vegetables and meat decrease, on the other sugars and grains increase.

We must seek a balance in quality; in particular, as far as meat is concerned, with:
• targeted amounts, according to lifestyles and age (more meat, for example, for children and the elderly, as they must recharge their muscles)
• attention in line with our needs (meat with more digestible fats and more omega-3, for example)
• correct cooking methods and combinations (avoiding excessive heat in cooking and the daily use of sausage meats).

I repeat it: we are omnivores. There will be room in the future for all foods dosed according to age, lifestyles, territories and individual features.

ALFABETO COLOMBEROTTO

"Cominciate col fare ciò che è necessario,
poi ciò che è possibile,
e all'improvviso vi sorprenderete
a fare l'impossibile"
San Francesco

COLOMBEROTTO'S ALPHABET

"Start by doing what's necessary,
then what's possible,
and suddenly you will find yourself
doing the impossible"
St. Francis

Fabio Colomberotto

è il responsabile della produzione dei vitelli a carne bianca dell'azienda, cura personalmente gli alimenti, gli animali e la centrale del latte e cereali. A Fabio abbiamo chiesto di commentare gli sviluppi aziendali, le linee guida della sua filosofia di oggi e di domani.

Fabio Colomberotto is in charge of the company's production of white veal calves, he personally takes care of their feed, of the animals, the dairy and the grains.
We asked Fabio to comment on business developments, the guidelines of his philosophy both for today and for the future.

"PENSIAMO OGNI GIORNO AL FUTURO" CI DICE FABIO, " IL DOMANI È AL CENTRO DEL NOSTRO MODO DI ESSERE E DI FARE IMPRESA, E QUANDO LO IMMAGINIAMO, LO PENSIAMO POPOLATO DAI NOSTRI RAGAZZI, DAGLI UOMINI CHE VERRANNO, DA COLORO CHE RACCOGLIERANNO CIÒ CHE ABBIAMO SEMINATO"

"WE THINK ABOUT THE FUTURE EVERY DAY," SAYS FABIO, "TOMORROW IS CENTRAL TO OUR WAY OF BEING AND OF DOING BUSINESS, AND WHEN WE IMAGINE IT, WE THINK OF IT AS POPULATED BY OUR CHILDREN, OF THE MEN WHO WILL BE, OF THOSE WHO WILL HARVEST WHAT WE SOW"

ORIZZONTI

Sentiamo la responsabilità del domani e ci adoperiamo perché possa essere espressione delle risorse naturali della terra e perché uomini, animali e paesaggi vengano trattati con rispetto e senso dell'equilibrio.

Non abbiamo mai abbracciato il mito dello sviluppo infinito, non pensiamo che l'economia sia un processo di produzione senza sosta e senza criterio; al tempo stesso, sappiamo che per soddisfare i bisogni alimentari nel mondo è necessario inaugurare una nuova fase delle produzioni agricole per gli allevamenti.

C'è un grande fabbisogno di proteine in larga parte del pianeta, occorre accrescere le quantità con il paradigma della qualità.

Apparteniamo al novero delle aziende impegnate su tutti i fronti della qualità, investiamo in ricerca e innovazione, alleviamo i nostri vitelli in habitat confortevoli e alimenti sani, perché la sicurezza alimentare viene prima di ogni considerazione economica.

We feel the responsibility of tomorrow and strive so that this future may be the result of the natural resources of the earth and that men, animals and landscapes may be treated with respect and a sense of balance.

We have never embraced the myth of infinite growth, we do not think that economy should be an endless production process without any criterion; at the same time, we know that in order to meet the food needs of the world it is necessary to give birth to a new phase of agricultural production in farms.

There is a great need for proteins in most of the planet, it is necessary to increase the quantity with the example of quality.

We belong to that group of companies which is engaged on all quality fronts, we invest in research and innovation, we raise our calves in comfortable environments and with healthy food, because food safety comes before any economic consideration.

A

Alimentazione

ALIMENTAZIONE NATURALE

Trattiamo con rispetto i nostri animali, soprattutto in fatto di alimentazione, perché l'alimentazione è fattore decisivo per la buona carne di oggi e di domani.

Per questo gestiamo direttamente l'intero ciclo nutrizionale dei vitelli e vitelloni, con l'autoproduzione di ingredienti sani e sostanziosi, e la composizione personalizzata delle razioni a seconda delle necessità dei nostri animali.
Per i vitelli, grazie al nostro Centro di Ricerca e alla nuova Centrale del latte, capace di soddisfare il fabbisogno di migliaia di capi, abbiamo elaborato un nuovo sistema di alimentazione.

La ricetta è basata su un inedito bilanciamento degli ingredienti, che consente di sfruttare al meglio le sostanze essenziali e di eliminare quelle superflue: un'innovazione che porta benefici su tutti i fronti. Così i vitelli mangiano, digeriscono e crescono meglio e in salute; i collaboratori lavorano con tempi e ritmi adeguati ad una gestione ottimale; l'ambiente viene salvaguardato e rispettato con rigorosi protocolli di produzione mirati a ridurre gli sprechi e la formazione di inquinanti.

Sono innovative soluzioni anche per i giovani, che possono intravvedere in questo settore nuove possibilità occupazionali con una diversa qualità del lavoro.

We treat our animals with respect, particularly in terms of feed, because feed is a decisive factor for good meat today and tomorrow.
This is why we manage the entire nutritional cycle of calves and steers directly, by self-producing healthy and hearty ingredients, in addition to customised rations according to the needs of our animals.
We have developed a new feeding system for the calves, thanks to our Research Centre and the new Central dairy, able to meet the needs of thousands of animals.

The recipe is based on an unprecedented balance of ingredients, which allows making the most of the essential substances and to delete the unwanted ones: an innovation that brings benefits on all fronts. The calves therefore eat, digest and grow better and healthily; employees work with an adequate schedule and pace to ensure the best management; the environment is safeguarded and respected with strict production protocols designed to reduce waste and the formation of pollutants.

These are innovative solutions for young people too, who can see new employment opportunities in this sector with a different work quality.

B

Benessere

SPA

Se l'animale vive e cresce bene, in un ambiente sano e rispettato nelle sue caratteristiche territoriali, anche noi viviamo e stiamo meglio: il circolo virtuoso del benessere si esprime con la costante ricerca di equilibrio fra uomo e natura.

Miglioriamo con regolarità le strutture per aumentarne il comfort: gli spazi luminosi, la climatizzazione e l'ossigenazione assicurano luce, temperatura e umidità ottimali. Il benessere ambientale oggi è requisito fondamentale per la sicurezza alimentare.

If the animal lives and grows well in a healthy environment respecting its territorial characteristics, we also live better: the virtuous circle of well-being is expressed in the constant search for balance between man and nature.

We regularly improve our facilities to increase their comfort: bright spaces, air conditioning and oxygenation ensure light, temperature and optimal humidity. Nowadays, the environment's well-being is a prerequisite for food safety.

F

Filiera

A...Z

Pensiamo che il mercato, oggi e sempre di più nel futuro, premierà la qualità. Ma cosa vuol dire qualità nel nostro tempo? Essenzialmente, qualità vuol dire conoscere come un prodotto è stato fatto e sapere quello che si mangia. Un'azienda, per essere certa di offrire un prodotto con queste caratteristiche, deve fare la scelta di controllare tutte le fasi di produzione.

Per produrre carne di qualità, coltiviamo i nostri terreni in modo naturale, alleviamo gli animali in locali confortevoli e con una alimentazione controllata, verificando la salubrità di ogni materia prima che la compone, facciamo grande attenzione all'ambiente con un corretto e innovativo smaltimento, trasformando i reflui in risorsa per il territorio.

Controlliamo la nostra filiera produttiva dall'A alla Zeta, ogni anello della catena è sostenibile, l'uno è garanzia dell'altro.

We think that the market will reward quality, today and in the future. But what does quality mean today? Essentially, quality is knowing how a product was made and knowing what you eat. In order to be certain of offering a product with these features, a company needs to choose to control all production stages.

To produce quality meat, we cultivate our land in a natural way, we breed animals in comfortable rooms and with controlled feeding, checking the healthiness of each raw material it consists of, we pay great attention to the environment with a correct and innovative disposal system, turning waste into a resource for the territory.

We control our production chain from A to Z, every link in the chain is sustainable, each guarantees the other.

R
Riciclo

RECYCLING

Quello che un tempo veniva considerata una sostanza da smaltire, oggi in una nuova visione dell'economia rispettosa dell'ambiente viene trasformato in una risorsa.

Abbiamo creato un'isola ecologica per trattare i reflui mediante un procedimento biologico.

L'acqua depurata entra nel ciclo irriguo dei terreni mentre la frazione solida viene utilizzata per la concimazione, limitando in questo modo l'impiego di fertilizzanti chimici.

L'impianto di trattamento viene monitorato costantemente per verificarne il corretto funzionamento, mantenendo i parametri di processo entro i valori consentiti.

What once was considered something to be disposed of, now becomes a resource within this new vision of an economy that respects the environment.

We have created a waste separation and recycling area to treat the wastewater through a biological process.

The purified water goes into the land's irrigation cycle while the solid fraction is used for fertilisation, thus limiting the use of chemical fertilisers. The treatment plant is constantly monitored to ensure its proper operation, keeping the process parameters within permissible values.

S

Sistema

NETWORK
L'UNIONE FA LA FORZA

Abbiamo ideato e stiamo concretizzando un contratto di rete d'impresa.

È un modello di collaborazione fra imprese che consente, pur mantenendo la propria indipendenza, autonomia e specialità, di realizzare progetti e obiettivi condivisi, incrementando la capacità innovativa e la competitività sul mercato.

Il contratto dà vita ad una rete di imprese che operano in diverse parti della filiera Colomberotto: dalla produzione dei cereali, del foraggio e del latte per alimentare il vitelli e vitelloni, all'allevamento di quest'ultimi, fino alla macellazione ed alla distribuzione in Italia ed in Europa. Ciò per diversi motivi: per incentivare la crescita economica delle imprese partecipanti; per superare i fattori di crisi e fornire stabilità all'intera filiera della zootecnia; per generare sinergie, progetti, servizi e collaborazioni operative comuni; per accrescere l'attenzione e la sensibilità per la qualità, la sicurezza, la salubrità e l'ecosostenibilità dei prodotti realizzati e lavorati.
Le famiglie agricole che entrano a far parte della filiera, rispettano in toto i nostri protocolli: in questo modo la produttività può aumentare mantenendo gli stessi standard di qualità. L'obiettivo generale è di entrare in nuovi mercati nazionali ed internazionali, creando e potenziando nuove opportunità per le produzioni partecipanti a questo originale network.

We have designed and are implementing a corporate network contract.
This is a type of collaboration between companies which allows, whilst still maintaining independence, autonomy and specialisation, carrying out joint projects and shared objectives, increasing the innovative capacity and competitiveness on the market.

The contract creates a network of companies operating in different parts of the Colomberotto chain: from the production of grains, fodder and milk to feed the calves and young steers, to breeding the latter, up to slaughtering and distribution in Italy and Europe. This occurs for several reasons: to stimulate the economic growth of the participating companies; to overcome all crisis factors and provide stability to the entire livestock chain; to generate synergies, projects, services and common operational collaborations; to increase attention and sensitivity towards quality, safety, health and the environmental sustainability of the manufactured and processed products. Farming families who become part of the supply chain, fully respect our protocols: productivity can therefore increase whilst maintaining the same quality standards. The general objective is to break into new domestic and international markets, creating and enhancing opportunities for the productions which participate in this original network.

Accudiamo i nostri animali in spazi ampi e puliti perché possano muoversi agevolmente e nello stesso tempo socializzare in un clima di relax e benessere: la buona carne è frutto di un confortevole ambiente di vita.

We take care of our animals in large, clean rooms, so they can move around easily and at the same time socialise in an atmosphere of relaxation and well-being: good meat is the result of a comfortable living environment.

SOSTENIBILITÀ
NEW CONCEPT
BENESSERE
QUALITÀ

COLOMBEROTTO È GARANZIA DI BONTÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

SUSTAINABILITY
NEW CONCEPT
WELL-BEING
QUALITY

COLOMBEROTTO GUARANTEES FOOD GOODNESS AND SAFETY PRODUCTION CHAIN

FILIERA

LE 6 IT DI COLOMBEROTTO

PRODUCTION CHAIN
THE 6 HITS OF COLOMBEROTTO

MADE IN ITALY

VITELLO
ITALIA

SICUREZZA ALIMENTARE

Una carne buona e igienicamente sicura si ottiene necessariamente attraverso l'attenta formulazione di mangimi di alta qualità. In tal senso, il laboratorio analisi Barcon del Gruppo Colomberotto offre un servizio di controllo per la scelta e il monitoraggio costante delle materie prime e dei prodotti finiti realizzati nella Centrale Latte e nella Centrale Cereali. Al dott. Massimo Cescon, che segue da più di vent'anni gli allevamenti dell'azienda, abbiamo chiesto di illustrarci le fasi più rilevanti della sua attività di analisi e prevenzione.

FOOD SAFETY

A good and hygienically safe meat is necessarily achieved through the careful formulation of high-quality feeds. In this respect, the Barcon analysis laboratory of the Colomberotto Group offers a supervision service for choosing and constantly monitoring the raw materials and the finished products manufactured in Centrale Latte and Centrale Cereali. We asked Dr Massimo Cescon, who has followed the company's farms for over two decades, to tell us about the most important stages of his analysis and prevention activities.

COLOMBEROTTO

COLOMBEROTTO

"Nelle aziende del Gruppo Colomberotto svolgo la mia attività professionale sposando la filosofia della proprietà. Le attenzioni quotidiane seguono passo a passo l'evoluzione del mercato della carne e del bestiame mantenendo come obiettivo la soddisfazione del consumatore.
Il mio compito è di garantire lo stato di salute degli animali visionandoli costantemente, perché il loro benessere è al centro della vision Colomberotto: è dal rispetto delle esigenze comportamentali e nutrizionali di ogni singolo capo che si ottengono migliori performances produttive e carne di elevata qualità.

"I carry out my job within the Colomberotto Group companies in total agreement with the company's mission. Daily attentions follow the evolution of the meat and livestock market step by step, constantly focusing on consumers' satisfaction. My task is to ensure the animals' health by constantly monitoring them, as their well-being is at the centre of Colomberotto's vision: respect for the behavioural and nutritional requirements of every single animal ensures you will obtain a better production performance and high quality meat.

La frequente collaborazione con le Università di riferimento ci permette di essere sempre aggiornati sulle eventuali problematiche esistenti, cosi da affrontarle con le più idonee e tempestive soluzioni. L'equipe di veterinari, tecnici, alimentaristi e ricercatori dell'azienda si confronta costantemente sull' andamento degli animali e sulle novità migliorative da attuare per raggiungere una gestione produttiva ottimale, nell'ottica dell'animal welfare. Particolare attenzione viene data all'abbattimento dell'uso di antibiotici, argomento di grande attualità e su cui il settore in genere non è al passo con i tempi. I locali dove vengono allevati i bovini sono costruiti con i materiali e i confort più idonei; le tecniche di areazione, pulizia, igienizzazione sono ormai una realtà collaudata, mentre il nuovo sistema di alimentazione e l'utilizzo di principi naturali ci permette di avere un notevole decremento dell'impiego di medicinali. L'alimento più bilanciato e assimilabile, paragonabile a quello che il vitello avrebbe trovato in natura, e l'utilizzo di olii essenziali, prebiotici, probiotici ed enzimi naturali ci sta portando risultati tangibili e rilevanti nel perseguimento della filosofia antibiotic free.
La filiera a controllo totale garantisce loro una sicurezza alimentare sinonimo di serenità che permette all'azienda di superare le frequenti problematiche del mercato della carne.
Queste attenzioni non creano solo agio all'animale, bensì trasmettono caratteristiche di qualità migliori alle carni che pertanto vengono preferite da clienti e consumatori.
I benefici del protocollo che nel tempo abbiamo sviluppato si ripercuotono anche nell'ambiente; l'abbattimento significativo dell'uso di farmaci consente di rilevare un residuo nelle deiezioni totalmente inferiore, con un utilizzo successivo di concimi più sani. Il costante contatto e confronto diretto con la proprietà, la possibilità di avere i mezzi per raggiungere gli obiettivi, mi permette di garantire e soddisfare tutti i miei interlocutori con soddisfazione ed orgoglio, motivandomi a continuare in questa stessa direzione aziendale, affrontando questa sfida che ritengo vincente."

The frequent collaboration with the Universities of reference allows us to keep up to date on any existing problems, so as to face these with the most appropriate and timely solutions.Our team of veterinarians, technicians, nutritionists and researchers constantly discusses the evolution of our animals and the improvements that need to be implemented in order to achieve optimal production management, with a view to animal welfare. Specific attention is paid to decreasing the use of antibiotics, a topical subject which the industry is generally out of step with. The premises where the cattle is farmed are built with the most suitable materials and comforts; the aeration, cleaning, sanitation procedures are now a proven fact, while the new feeding system and the use of natural ingredients allow us to obtain a significant decrease in the use of medicines. The most balanced and well digested food, comparable to what the calf would find in nature, and the use of essential oils, prebiotics, probiotics and natural enzymes is giving us tangible and significant results in the pursuit of our antibiotic-free philosophy.
The totally monitored industry chain guarantees a food safety which is synonymous with serenity, allowing the company to overcome the frequent problems of the meat industry.
These attentions not only comfort the animal, but also transmit high-quality characteristics to the meat which is therefore preferred by customers and consumers.
The benefits of this protocol that we have developed over time also affect the environment; the significant reduction in the use of drugs allows us to detect a lower residue in the manure, with the subsequent use of healthier fertilisers. Constant contact and direct confrontation with the property, the possibility of having the means to achieve our goals, enable me to guarantee and satisfy all my interlocutors with pride, motivating me to continue along this road, addressing this challenge that I believe is the winning one".

CELL-DYN 3700
AUTO LOADER

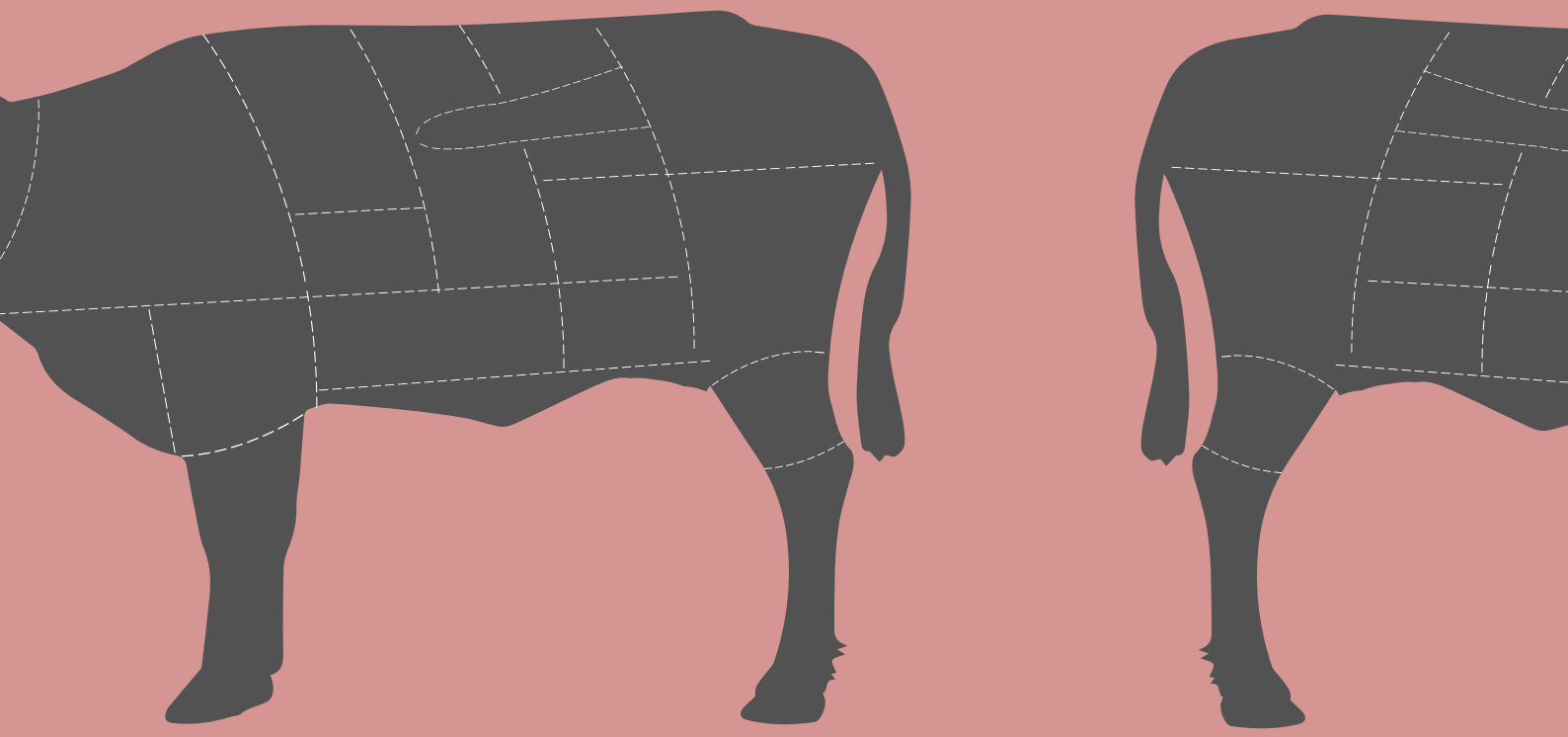
Il rispetto del benessere si spinge lungo tutta la filiera: dal management al controllo di idoneità e salubrità delle materie prime, dall'allevamento alla macellazione e lavorazione delle carni.

Ogni anello è di fondamentale importanza per portare nel piatto il gusto della qualità.

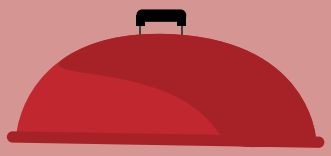
Respect for well-being runs along the entire supply chain: from management to the quality and wholesomeness control of raw materials, from breeding to slaughtering and meat processing. Each link is of paramount importance in order to obtain the true taste of quality in your plate.

Colomberotto si avvale oggi del nuovo impianto di macellazione, sviluppato con le ultime innovazioni tecnologiche del settore.
E' una struttura che garantisce il mantenimento della qualità dalle fasi precedenti, la sua vicinanza agli allevamenti consente di ridurre al minimo lo stress da viaggio degli animali, è dotata di dispositivi e accorgimenti per preservare i requisiti igienico-sanitari, garantiti a loro volta da sistemi di raffreddamento all'avanguardia.

Colomberotto now employs a new slaughtering plant, developed with the latest technological innovations in the industry. It is a structure that guarantees maintaining the quality of the previous stages, its proximity to the farms allows minimising the animals' travel fatigue, it is equipped with devices and all precautions in order to maintain health standards, backed in turn by advanced cooling systems.



JARVIS
PROPRIETA'
EUROGE



Il progetto di "Rete d'impresa", promosso da Colomberotto, trova nel nuovo macello un punto di forza per la sua attuazione. L'efficienza dell'innovativa struttura consente di ampliare il numero dei capi a disposizione della rete commerciale, creando una favorevole opportunità per le aziende di allevamento operanti nel territorio per il conferimento delle loro produzioni.

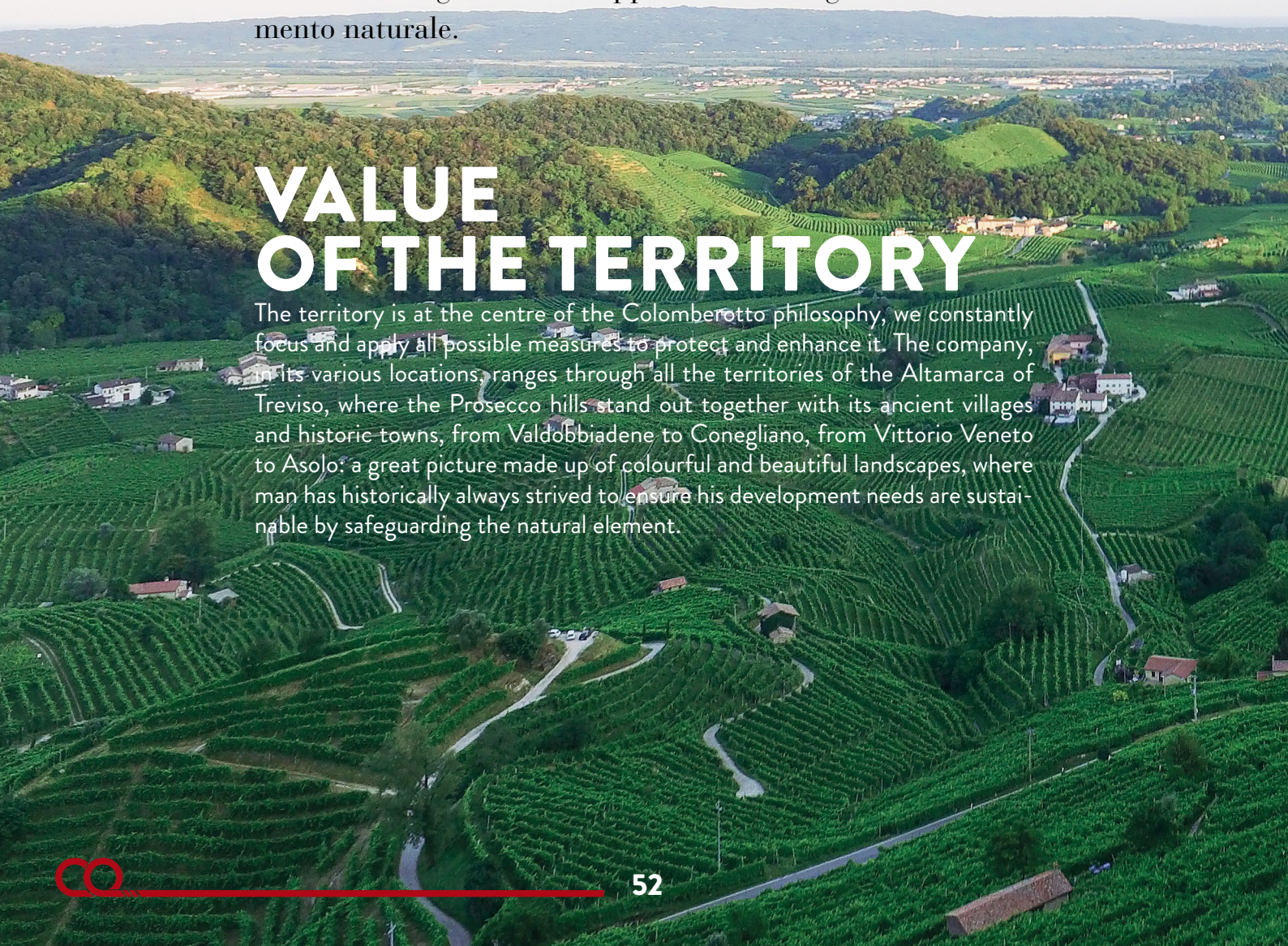
La rete d'impresa mette a disposizione della filiera territoriale vari servizi indispensabili per garantire risultati all'insegna della qualità alimentare: dalle analisi alle consulenze tecniche, dalla possibilità di reperire gli animali agli alimenti necessari per il loro accrescimento.
In questo modo la carne prodotta dalle piccole aziende può entrare nel circuito di commercializzazione dell'azienda, possedendo le stesse caratteristiche di quella prodotta negli allevamenti Colomberotto: un sistema virtuoso di valorizzazione dell'economia locale e di sostegno alle piccole imprese sul fronte delle nuove sfide di mercato nazionali e internazionali.

The "Corporate Network" project, promoted by Colomberotto, finds a perfect balance for its implementation in the new slaughterhouse. The efficiency of this innovative structure allows expanding the number of animals available to the commercial network, creating favourable opportunities for the farms operating on the territory to supply their production.

The corporate network provides the necessary services to the territorial chain, in order to ensure results under the sign of quality food: from analysis to technical advice, to the possibility of finding the food the animals need for growth.
This is how the meat produced by small companies can enter the company's marketing circuit, as it has the same characteristics as that produced in the Colomberotto farms: a virtuous system of local economic enhancement and of support to small businesses in the face of new challenges on the domestic and international markets.

Valore Territorio

Il territorio è al centro della filosofia Colomberotto, costanti sono l'attenzione e l'applicazione per la sua salvaguardia e valorizzazione. L'azienda, nelle sue varie dislocazioni, spazia nei territori dell'Altamarca trevigiana, dove spiccano le colline del prosecco e i suoi antichi paesi e borghi storici, da Valdobbiadene a Conegliano, da Vittorio Veneto ad Asolo: un grande quadro composto da paesaggi di variopinta bellezza, nel quali l'uomo si è storicamente misurato per rendere sostenibile le esigenze di sviluppo con la salvaguardia dell'elemento naturale.



VALUE OF THE TERRITORY

The territory is at the centre of the Colomberotto philosophy, we constantly focus and apply all possible measures to protect and enhance it. The company, in its various locations, ranges through all the territories of the Altamarca of Treviso, where the Prosecco hills stand out together with its ancient villages and historic towns, from Valdobbiadene to Conegliano, from Vittorio Veneto to Asolo: a great picture made up of colourful and beautiful landscapes, where man has historically always strived to ensure his development needs are sustainable by safeguarding the natural element.

A questo proposito, abbiamo raccolto l'opinione di Isidoro Rebuli, presidente dell'associazione "Strada del Prosecco", che da anni si adopera per il pieno recupero e valorizzazione dei paesaggi dorati delle colline del Prosecco.

Devo dire che i Comuni della zona, grazie alle associazioni che operano nell'Altamarca, stanno avviando importanti azioni di progettazione partecipata con il coinvolgimento dei privati… il territorio, con i suoi paesaggi, sta tornando al centro dell'attenzione collettiva… tornano ad essere centrali, con il Piano di Sviluppo Rurale, parole come naturalità, sostenibilità, buone pratiche, bellezza, recupero…

In this regard, we have sought the opinion of Isidoro Rebuli, president of the "Strada del Prosecco", who has strived for the full recovery and enhancement of the golden landscape of the Prosecco hills for years.

I must say that the municipalities of the area, thanks to associations which operate in the Altamarca region, are kicking off important participatory projects with the involvement of the private sector...the territory, with its landscapes, is once again becoming the centre of the community's attention... with the Rural Development Plan, words such as naturalness, sustainability, best practices, beauty, recovery are once again central...

Si valorizza, insomma, il patrimonio della tradizione... A volte, per andare avanti, bisogna tornare indietro.

In short, the heritage of tradition is once again emphasised... Sometimes, to move forward, we need go back.

Sarebbe a dire?
Bisogna ripensarlo, proteggerlo e ripristinarlo il nostro territorio, custodire l'unicità e incomparabilità del sistema collinare, più che alla quantità bisogna puntare sul miglioramento continuo della qualità, tra l'altro assai meno soggetta alle flessioni di mercato nel mondo. Oggi e nel futuro.

Vale anche per i prodotti, in particolare per il Prosecco?
Sì, i prodotti sono i testimoni della qualità superiore di quest'area, vocata in particolare al Prosecco, e quindi ne vanno salvaguardate le caratteristiche che lo caratterizzano e che nascono da un rapporto corretto con il territorio. Dico, per fare un esempio, che si deve contrastare l'uso dei diserbanti perché non possiamo più vedere i nostri paesaggi primaverili macchiati di "giallo bruciato": la percezione della qualità del prodotto nasce dalla visione della naturalità dell'ambiente…

What does that mean?
We have to rethink, protect and restore our territory, safeguard the uniqueness and incomparability of the hilly system; rather than on the amount, we need to focus on continuous quality improvement which, among other things, is far less subject to market downturns in the world. Today and in the future.

Does this also apply to products, such as Prosecco for example?
Yes, products are proof of the top quality of this area, particularly suited to Prosecco, and therefore all the features which characterise it and that come from a correct relationship with the territory must be safeguarded. Let me say, just to give an example, that we must fight the use of herbicides because we do not want to see our spring landscapes stained with "burned yellow ": the perception of the quality of the product stems from the vision of its natural environment...

Il territorio come fattore strategico, dunque.
Sì, perché fra il prosecco, gli altri prodotti di eccellenza e il territorio c'è un legame simbiotico, qui non ci sono gli uni senza l'altro. Dev'essere chiaro il Prosecco Superiore DOCG viene generato da un paesaggio superiore.

Come dev'essere un "paesaggio superiore"?
Dev'essere naturale, coltivato in modo naturale, ripristinato con i materiali della tradizione – pali di legno piuttosto che di cemento - e valorizzato nelle sue espressioni storico-culturali. Per questo occorre recuperarlo con una visone d'insieme unitaria: oggi si percepisce subito se si è coerenti con quel che si afferma.

Secondo lei, il recupero e la valorizzazione del territorio potrà dare buoni frutti anche per l'attrattività turistica?
Ne sono certo. Viviamo in una provincia vivace, ricca di iniziative culturali, di prodotti tipici, di ospitalità accogliente e di qualità. Abbiamo tante cose da far vedere – il Canova a Possagno, il Giorgione a Castelfranco, le ville Palladiane a Maser e Fanzolo, i nostri Centri storici medioevali, le opere di Carlo Scarpa… ne abbiamo di cose da far vedere… – e tante mostre che ogni anno si impongono all'attenzione internazionale: il turismo potrà essere un volano di una nuova e coerente economia.

The territory as a strategic factor, therefore.
Yes, because there is a symbiotic relationship between Prosecco, the other products of excellence and the territory; one does not exist without the other. It must be made clear that the Prosecco Superiore CWDO is only generated by a high-standard landscape.

How should a "high-standard landscape be"?
It must be natural, grown naturally, restored with traditional materials - wooden poles rather than concrete - and promoted for its historical and cultural expressions. For this reason, we need to retrieve it with a unified vision: today one is immediately aware of consistency within a statement.

Do you think the recovery and development of the area may be fruitful for tourist attractiveness as well?
I'm sure of it. We live in a lively province, with many cultural events, local products, based on a warm and quality hospitality. We have so many things to show people - Canova in Possagno, Giorgione in Castelfranco, the Palladian villas in Maser and Fanzolo, our medieval historical centres, works by Carlo Scarpa ... we have so many things to show... – so many internationally acclaimed exhibitions every year: tourism will be a driving force of a new and coherent economy.

Per un soggiorno rilassante e piacevole,
vi aspettiamo nel nostro agriturismo-relais
"Dolcevista", immersi nelle colline e fra
gli splendidi scenari naturali
di Santo Stefano di Valdobbiadene.

For a relaxing and enjoyable stay, we look forward to welcoming you in our farm-resort "Dolcevista", surrounded by hills and the splendid natural sceneries of Santo Stefano di Valdobbiadene.

Nel rispetto del territorio la produzione dei nostri vigneti segue un percorso biologico e la nostra uva viene raccolta a mano come vuole a tradizione

Totally respecting the territory, the production of our vineyards follows an organic pathway and our grapes are harvested by hand according to tradition.

LA MARCA INVITA

Segnaliamo ai nostri lettori alcuni significativi appuntamenti culturali ed enogastronomici della Marca trevigiana, stagione 2016/17: un invito e una bella occasione per godere anche dei paesaggi di una terra ricca di testimonianze artistici e di eccellenti prodotti tipici.

We would like to inform our readers of some significant cultural and gastronomic events which will take place in the Marca of Treviso during the 2016/17 season: an invitation and a great opportunity to also enjoy the landscapes of a land full of works of art and excellent local products.

Treviso, Museo di Santa Caterina

LE QUATTRO MOSTRE DI MARCO GOLDIN A TREVISO 29 OTTOBRE 2016 – 17 APRILE 2017

STORIE DELL'IMPRESSIONISMO

I grandi protagonisti da Monet a Renoir, da Van Gogh a Gauguin. Una nuova grande mostra dedicata all'impressionismo: una vasta esposizione che racconta con le 140 opere dei protagonisti una stagione artistica straordinaria.

STORIES OF IMPRESSIONISM
The great protagonists from Monet to Renoir, from Van Gogh to Gauguin. A new major event devoted to Impressionism: a vast exhibition that narrates an extraordinary artistic season through 140 works by great artists.

TIZIANO | RUBENS | REMBRANDT

L'immagine femminile tra Cinquecento e Seicento
Il museo della capitale scozzese, la Scottish National Gallery di Edimburgo, ha deciso di mettere a disposizione tre opere per una mostra dossier che arricchisse le celebrazioni: "Venere che sorge dal mare" di Tiziano, il "Banchetto di Erode" di Rubens, "Una donna nel letto" di Rembrandt.

TIZIANO | RUBENS | REMBRANDT
The female image during the sixteenth and seventeenth centuries, The Scottish capital's museum, the Scottish National Gallery in Edinburgh, has decided to loan three works for a theme exhibition to enrich the celebrations: "Venus rising from the sea" by Titian, the "The feast of Herod" by Rubens, "A woman in bed" by Rembrandt.

DA GUTTUSO A VEDOVA A SCHIFANO

Il filo della pittura in Italia nel secondo Novecento. La Mostra, dedicata alla pittura contemporanea in Italia, presenta una cinquantina di autori importanti, nati tra la fine del primo decennio del Novecento e la fine degli anni trenta.

DA GUTTUSO A VEDOVA A SCHIFANO
The common thread of painting in Italy during the second half of the twentieth century. The Exhibition, dedicated to contemporary painting in Italy, presents fifty important artists, born between the end of the first decade of the twentieth century and the end of the thirties.

Treviso. Palazzo Giacomelli

DE PICTURA DODICI PITTORI IN ITALIA

Unindustria Treviso ha aperto i battenti della propria sede nobile di Palazzo Giacomelli, per accogliere i visitatori della mostra De Pictura, nella quale Goldin riprende le fila, a distanza di vent'anni, dell'indagine da lui avviata nel 1995 a Palazzo Sarcinelli di Conegliano con la mostra Pittura come pittura.Goldin ha selezionato la presenza di Claudio Olivieri, Claudio Verna, Mario Raciti, Pier Luigi Lavagnino, Attilio Forgioli, Ruggero Savinio, Franco Sarnari, Piero Guccione, Piero Vignozzi, Gianfranco Ferroni, Piero Ruggeri, Alberto Gianquinto, tutti artisti appartenenti alla cosiddetta "generazione di mezzo", e scelti in quanto espressione qualitativamente esemplare del "fare pittura".

DE PICTURA
TWELVE PAINTERS IN ITALY
Unindustria Treviso has opened the doors of its noble Palazzo Giacomelli to welcome visitors to the De Pictura exhibition, in which Goldin, twenty years later, picks up once again the survey he began in 1995 at Palazzo Sarcinelli Conegliano with the exhibition "Pittura come pittura" (Painting as painting). Goldin has selected Claudio Olivieri, Claudio Verna, Mario Raciti, Pier Luigi Lavagnino, Attilio Forgioli, Ruggero Savinio, Franco Sarnari, Piero Guccione, Piero Vignozzi, Gianfranco Ferroni, Piero Ruggeri, Alberto Gianquinto, all artists from the so-called " middle generation", chosen as the qualitatively exemplary expression of "Fare Pittura (forms of painting)".

L'EVENTO ENOTURISTICO PIÙ CONOSCIUTO DEL VENETO

PRIMAVERA DEL PROSECCO

... DA VIVERE E DA GUSTARE

Passeggiare sulle colline dell'Alta Marca alla scoperta di piccoli borghi, antiche pievi, vecchi castelli, oppure immergersi nei verdi vigneti che decorano i pendii della DOCG Conegliano-Valdobbiadene alla ricerca delle cantine. E' questa la promessa della Primavera del Prosecco Superiore 2017: l'evento enoturistico più conosciuto del Veneto che, grazie alla sinergia tra strutture ricettive, ristoratori, associazioni, stakeholder del territorio offre un'esperienza unica. Per chi ama l'enoturismo e il contatto con la natura, la Primavera del Prosecco porta a scoprire un territorio reso celebre dallo spumante più bevuto al mondo: il Prosecco Superiore Conegliano-Valdobbiadene DOCG.

THE BEST-KNOWN WINE EVENT OF VENETO

PRIMAVERA DEL PROSECCO

...MUST BE EXPERIENCED AND TASTED

Strolling on the hills of the Altamarca discovering small villages, ancient churches, old castles, or plunging into the green vineyards which decorate the CWDO slopes of Conegliano-Valdobbiadene in search of wine cellars. This is what the Primavera del Prosecco Superiore 2017 promises you: the best-known wine event of the Veneto region which offers a unique experience thanks to the synergy between accommodation facilities, restaurant owners, associations, area stakeholders. For those who love wine tourism as well as contact with nature, the Primavera del Prosecco allows you to discover a land made famous by the most drunk spumante in the world: the Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore CWDO.

IL CALENDARIO DEGLI APPUNTAMENTI 2017

CALENDAR OF EVENTS 2017

SANTO STEFANO,
18/03/2017 – 02/04/2017

COL SAN MARTINO
25/03/2017 – 17/04/2017

VILLA DI CORDIGNANO
08/04/2017 – 17/04/2017

SAN PIETRO DI BARBOZZA
15/04/2017 – 01/05/2017

MIANE
21/04/2017 – 01/05/2017

FREGONA
21/04/2017 – 01/05/2017

SAN GIOVANNI
22/04/2017 – 01/05/2017

REFRONTOLO
25/04/2017 – 14/05/2017

COMBAI
05/05/2017 – 14/05/2017

CONEGLIANO
20/05/2017 – 21/05/2017

CORBANESE DI TARZO
20/05/2017 – 04/06/2017

OGLIANO
26/05/2017 – 04/06/2017

SAN PIETRO DI FELETTO
27/05/2017 – 11/06/2017

FOLLINA
02/06/2017 – 11/06/2017

COLBERTALDO
09/04/2017 – 25/04/2017

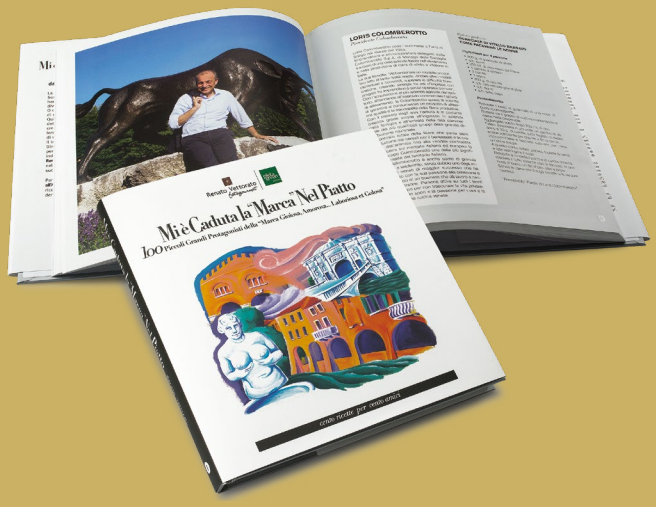
GUIA
16/04/2017 – 01/05/2017

SERRAVALLE
20/05/2017 – 29/05/2017

COLOMBEROTTO
NEL 50° DI FONDAZIONE

LORIS COLOMBEROTTO

Presidente Colomberotto.



Loris Colomberotto vede i suoi natali a Farra di Soligo nel marzo del 1955. Imprenditore e amministratore delegato della Colomberotto Spa di Moriago della Battaglia è a capo di una delle aziende leader nell'allevamento e nella produzione di carni di vitello e vitellone in Italia.

La sua filosofia: "Abbandonare un modello produttivo fatto di tante realtà isolate. Andare oltre i modelli distrettuali e consortili, superare le difficoltà burocratiche, creando sinergia fra reti d'impresa con progetti fra imprenditori e servizi operativi comuni". Con l'acquisizione di più aziende agricole del territorio, affiancando all'esercizio commerciale l'attività di allevamento, la Colomberotto sposa la volontà di garantire al consumatore un prodotto di altissima qualità e la tracciabilità della filiera produttiva. Con il passare degli anni l'attività è in costante crescita grazie anche all'ingresso in azienda della famiglia e all'entrata nella rete commerciale dei più qualificati gruppi della grande distribuzione nazionale.
Il controllo totale della filiera che parte dalla produzione dei cereali per il benessere e la crescita dell'animale fino alla vendita controllata delle carni sul mercato italiano ed europeo fa del gruppo Colomberotto una delle più significative realtà del territorio italiano. Loris Colomberotto è anche uomo di grande carisma e leadership, senza dubbio uno degli imprenditori veneti di maggior successo che ha contribuito con la sua passione alla creazione e allo sviluppo di un business che dà lavoro a centinaia di persone. Persona attiva su tutti i fronti trova il tempo per non trascurare la vita privata: la famiglia, lo sport e la passione per i vini e la buona e sana cucina veneta.

Loris Colomberotto visits where he was born in March 1955 in Farra di Soligo. An entrepreneur and the CEO of Colomberotto Spa of Moriago della Battaglia, he is head of one of the leading companies for breeding and producing veal and beef in Italy.

His philosophy: "To abandon a production model consisting of many isolated realities. To go beyond our local and consortium models, overcoming bureaucratic difficulties, creating a synergy between corporate networks with projects shared by entrepreneurs and mutual operational services". By acquiring several local farms and flanking commercial activities with farming, Colomberotto adheres to the desire in making sure that the consumer receives a high-quality product and its traceability along the entire production chain. Over the years, the business has grown steadily thanks also to the family going into the company and to the entry within the commercial distribution of the most qualified Italian large distribution networks. The Colomberotto Group is one of the most significant enterprises in the Italian territory thanks to its total control of the distribution chain which begins with producing the grains for the well-being and growth of the animal up to the controlled sale of the meat on the Italian and European markets. Loris Colomberotto also has great charisma and leadership, he is, without a doubt, one of Veneto's most successful businessmen who has contributed with his passion to creating and developing a business that employs hundreds of people. A person active on all fronts who always finds the time for his private life: family, sports and a passion for the wine and good and healthy cuisine of Veneto.

COLOMBEROTTO
Garanzia di Qualità

Via Montegrappa, 68/72
31010 Moriago della Battaglia (TV)
Italia
Tel: (+39) 0438 892297
Fax: (+39) 0438 892946
Email: info@colomberotto.it
www.colomberottoqualitanellecarni.it

Progetto e coordinamento
BASEGGIO PUBBLICITÀ

Stampa
WWW.GRAFICHEANTIGA.IT

Foto aggiuntive di:
CARLO BAZAN, RENATO VETTORATO, SHUTTERSTOCK.COM

FERMO RESTANDO LE CARATTERISTICHE BASILARI DEL PRODOTTO, LA SOCIETÀ SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE IN OGNI MOMENTO AL SOLO SCOPO DI MIGLIORAMENTO.
While the basic features of the product will remain unchanged, the company reserves the right to make any improvements to its products without need for prior notice.

I COLORI RIPRODOTTI NEI CATALOGHI SONO INDICATIVI.
The colours shown in the catalogue are an indication only.

E' VIETATA LA RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE DI QUESTO CATALOGO.
It is forbidden to reproduce any part of this catalogue.

COLOMBEROTTO

Garanzia di Qualità