



COMUNE DI PERAGA

GRUPPO PAROCCIALE
PETRACHA



CON IL PATROCINIO:



CITTÀ DI VIGONZA



PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO



www.veneto.eu

2.3.4

GIUGNO 2023

- 22° EDIZIONE -

Arti & Mestieri

CASTELLO DEI DA PERAGA VIGONZA PD





www.energetikasrl.it

COME POSSIAMO AIUTARTI

Energetika é una impresa affermata in Italia, con migliaia di impianti installati e clienti soddisfatti, il nostro obiettivo é fornirti tutta la consulenza e la tecnologia necessaria per iniziare a risparmiare in bolletta.

Noi di Energetika saremo il tuo nuovo partner per fare dell'energia solare la tua fonte di energia rinnovabile e sempre disponibile.

 **800.858.456**

ENERGETICA E' PER L'ENERGIA SOSTENIBILE



Energia Solare



Fonte Inesauribile



Futuro Green



Tecnologia Risparmio

L'energia solare é tra le piú importanti fonti di energia naturali che se utilizzata con intelligenza fornirebbe gran parte del fabbisogno energetico delle famiglie in modo duraturo e sostenibile.



RIQUALIFICAZIONE ENERGETICA

L'agevolazione consiste in una detrazione dall'Irpef o dall'Ires ed é concessa quando si eseguono interventi che aumentano il livello di efficienza energetica degli edifici esistenti. In generale, le detrazioni sono riconosciute per: la riduzione del fabbisogno energetico per il riscaldamento il miglioramento termico dell'edificio (coibentazioni – pavimenti – finestre, comprensive.



Ma chi ce lo fa fare?

Quando, nel mese di gennaio, iniziamo gli incontri di programmazione della “nuova Medioevale”, tra i responsabili aleggia sempre nell’aria una domanda: “ma chi ce lo fa fare?!?”. Ad ogni ripresa (sempre più!) si devono affrontare mille fatiche e problemi: la stanchezza lasciata dall’edizione precedente, una burocrazia snervante, spese iniziali che non si sa se ritorneranno e soprattutto la fatica della ricerca dei nuovi volontari (il bene più prezioso della festa). E dire che l’anno scorso ci siamo egregiamente rimessi in moto dopo due anni di stop a causa del COVID! Eppure, nonostante l’entusiasmo e la riuscita al di là di ogni più rosea aspettativa (senza contare la bellezza e la gioia di poterci ri-trovare e di ri-partire), anche quest’anno dobbiamo fare i conti con non poche difficoltà ed il proseguo non sarà da meno. Che cosa allora ce lo “fa fare”, perché rimettersi in moto ogni anno con entusiasmo e determinazione? Credo che le fatiche da affrontare indichino ancora di più l’importanza e la bellezza di quanto insieme ci apprestiamo a realizzare. L’acqua è ancora più preziosa in quegli ambienti (e questo tempo ne è testimone!) nei quali scarseggia. Il nostro stare insieme, il servizio gratuito che offriamo, il crescere grandi e piccoli fianco a fianco, il poter vivere anche con una certa spensieratezza e leggerezza qualche momento della nostra vita... sono beni inestimabili, ancora più preziosi in questo tempo in cui una certa solitudine, un certo individualismo ed autoreferenzialità segnano pesantemente la vita delle nostre comunità e la fanno da padrone. Per questo, ogni anno, ci rimettiamo in moto! Penso inoltre ci sia un segreto che dobbiamo coltivare nel nostro cuore, per poter trovare risorse utili ed energie preziose per andare avanti, un antidoto allo scoraggiamento: la forza e la preziosità del “piccolo”. A volte una certa frustrazione nasce dal constatare che la realtà e le situazioni concrete limitano, riducono e un po’ soffocano i nostri sogni. Eppure è proprio in quella concretezza, in quel “piccolo”, talvolta percepito come troppo stretto e asfissiante, che si nasconde e si realizza tutto il bello ed il bene a cui abbiamo accesso e che possiamo sperare. Sogni e desideri troppo arditi rischiano di azzoppare il cammino! Col cuore contento, dunque, e con molto realismo, siamo felici di poter dire anche quest’anno “ce l’abbiamo fatta” sapendo che non ci sarà gioia, soddisfazione e appagamento più grande del poterci ritrovare per fare festa insieme. Le porte dunque sono aperte: benvenuti a tutti e che la festa abbia inizio!

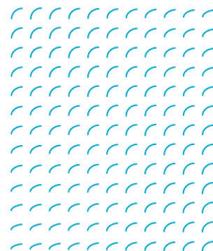
Don Alessandro e il comitato organizzativo

Peraga medievale: una tradizione che si rinnova

Anche quest’anno Peraga e il suo Castello faranno da cornice all’evento Peraga Medioevale, che come ogni anno già da mesi impegna la comunità peraghese per realizzare qualcosa che è veramente difficile da descrivere. Non si tratta infatti solo di una rievocazione storica unica nel panorama regionale, ma di una vera e propria immersione nella cultura e nella vita quotidiana dell’epoca medievale. Un’ immersione che coinvolge grandi e piccini in un percorso di giochi, cene storiche, mostre, spettacoli e l’incredibile disfida tra le 4 contrade di Peraga: Bagnoli, Santa Maria, Tre Spigoli e Da Peraga. Tutto questo è possibile solo grazie al lavoro dei tanti volontari della Parrocchia di Peraga e dei tanti gruppi che, come un unico corpo, compongono la Rievocazione Storica e che meritano di essere menzionati uno ad uno: il gruppo dei Musici et Sbandieratori di Petracha che animano e accompagnano i momenti salienti della festa, i Giullari et Focolieri di Petracha con i loro onirici spettacoli del fuoco, i Popolani di Petracha che aiutano il visitatore a rivivere l’atmosfera autentica di un villaggio medievale, i danzatori di Danzar Festoso, un gruppo amatoriale di danze medievali e rinascimentali, la Sartoria che oltre a preparare gli splendidi abiti d’epoca, cura uno spazio espositivo ed infine i volontari dei punti ristoro che oltre al tradizionale stand gastronomico curano anche la Cantinaccia delle Contra, l’Offelleria e la Sosta di Corte. Davanti a tanto splendore non mi resta che ringraziare la comunità di Peraga per l’impegno profuso in questo evento, che è il fiore all’occhiello degli eventi del territorio vigontino e augurare ai visitatori di vivere a pieno questa esperienza unica!

Sarà l’occasione per riscoprire un mondo talvolta dimenticato e sottovalutato e perché no, riscoprire anche un po’ noi stessi e i luoghi della nostra storia.

Avv. Gianmaria Boscaro, Sindaco di Vigonza

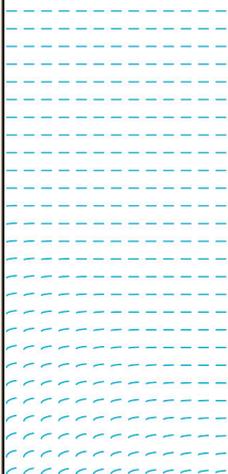


Consulenti del Lavoro

Via Garibaldi 16/B - 35010 Vigonza (PD)

Tel. 049 893 0139

E-mail: info@benfattoassociati.it



Vuoi comprare o vendere casa a Vigonza?



LA FONTE IMMOBILIARE



Via Cavour 2, Vigonza (PD)

info@lafonteimmobiliare.it

+39 049 809 6713

SIC. AM.
S.R.L.

SICUREZZA E AMBIENTE

SICUREZZA E IGIENE NEI LUOGHI DI LAVORO E NELL'AMBIENTE ESTERNO

Viale dell'Industria, 23 35129 Z.I. PADOVA

Tel. e Fax 049.8945064

www.sic-am.com

e-mail: info@sic-am.com

PEC: sicam@pec.it



CENTRO DI
FORMAZIONE
AiFOS



Associazione Volontari Italiani Sangue

VIGONZA PD Via Paradisi 4
327 5480401

vigonza.comunale@avis.it



avis comunale di vigonza

Per maggiori dettagli
consultare il sito
www.avisprovincialepadova.it
sezione "Dove donare"
selezionando
"Sedi di prelievo AVIS"

REFERTI ESAMI ON LINE

COLLEGANDOSI AL SITO INTERNET:

www.avisprovincialepadova.it



**PRENOTAZIONE
DONAZIONI
SANGUE INTERO
TRAMITE L'APP**



CENTRO **RACCOLTA** SANGUE



Con un atto di
sensibilità e
responsabilità
nei confronti degli
altri e di sé stessi
**regala un gesto
di solidarietà
e altruismo**



**GRILL
RESTAURANT
PIZZERIA**

Tel. 049 625558

Cell. 347 9979938

VIGONZA Via Roma, 10 E

infovigonza@alvigo.it

www.alvigo.it



Aperto domenica anche a pranzo. Chiuso il lunedì.

AR TERMIDRAULICA

di Rovoletto Alessio

📍 Vigonza PD, Via Chiesa 48i

☎ **329 4191498**

✉ alerovo@libero.it

- . Riscaldamento
- . Condizionamento
- . Antincendio
- . Irrigazione
- . Energie Alternative

Canova latorneria SAS



Canova Ruj 391 42 39 355

Canova Davide 349 85 13 093

Via Zona Industriale IX Strada, n. 23

30030 - Fossò (VE)

canovalatorneria@gmail.com



DECORAZIONI DI INTERNI ED ESTERNI

📍 Via Garibaldi, 100 Cadoneghe PD

☎ **348 0083120**

✉ bepatofedegmail.com

BEPATO SOLUZIONI PITTORICHE SRL

PRANZI . CENE . BANCHETTI . ASPORTO

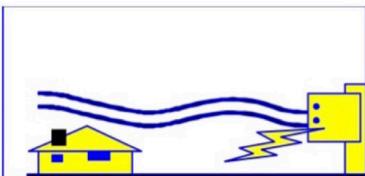
Atelier
del Pesce

Via San Marco 274
PONTE DI BRENTA PD

Per prenotazioni:
339 3402714  



P Di Tramontan Mauro
Prisma
Impianti Elettrici Civili/Industriali



 Via Canova, 22 GALZIGNANO TERME
 **Tel/Fax 049 9130951**  prismaimpiantieletrici@gmail.com



STUDIO DENTISTICO
FORNEA SRL

Comunicazione sanitaria informativa ai sensi delle leggi 248/2006 e 145/2018
Dir. San. Dr. Edoardo Fornea OMCEO Vicenza n°1069

via Roma 58, Isola Vicentina

0444 . 975373
334 . 8510902



[studiodentistico.fornea](http://studiodentistico.fornea.com)

info@studiodentisticofornea.com

Direttore Sanitario
Fornea Dr. Edoardo



Arreda i tuoi spazi
BedaTendaggi

Beda Tendaggi di Beda Stefano
Via Regia 34/a - 35010 Busa di Vigonza PD
Tel. +39 049.62.50.78
info@bedatendaggi.it | www.bedatendaggi.it



www.destrogroup.com



ARTISTI

Visionari e creativi



ARTIGIANI

Realizzazioni uniche



INGEGNERI

Precisione maniacale

IL NOSTRO MONDO

I nostri accessori sono creatività allo stato puro, realizzati mescolando alta ingegneria, estro ed artigianalità. Carattere, unicità, personalità e qualità sono i valori aggiunti che la nostra azienda imprime in ogni prodotto di lusso, creando oggetti capaci di emozionare.

ACCESSORI METALLICI PER CALZATURE
MINUTERIE METALLICHE PER ABBIGLIAMENTO
ACCESSORI METALLICI PER PELLETTERIA
ACCESSORI DI LUSO
BIGIOTTERIA

Destro Paolo Spa
Viale dell'Artigianato, 11 • 35010 Peraga di Vigonza (PD)
t. +39 049 89 31 347 • f. +39 049 62 58 04
info@destrogroup.com

SB Studio **BORTOLETTO**

Studio Commercialista e Consulenza Lavoro

- Contenzioso tributario
- Revisione contabile
- Consulenza amministrativa e societaria
- Consulenza del lavoro
- Consulenza fiscale e tributaria
- Consulenza bancaria e del credito

info@studiobortoletto.com
www.studiobortoletto.com

 **049 8097175**

VIGONZA - PADOVA Via Germania, 7- int.12

In collaborazione con Studio Tecnico Geom. Schiavolin
Progettazione, direzione lavori.



Betella dottor Massimiliano
ODONTOIATRA E PROTESI DENTARIA
massimilianobettella@gmail.com

 NOVENTA PADOVANA galleria Andrea Urbani, 3

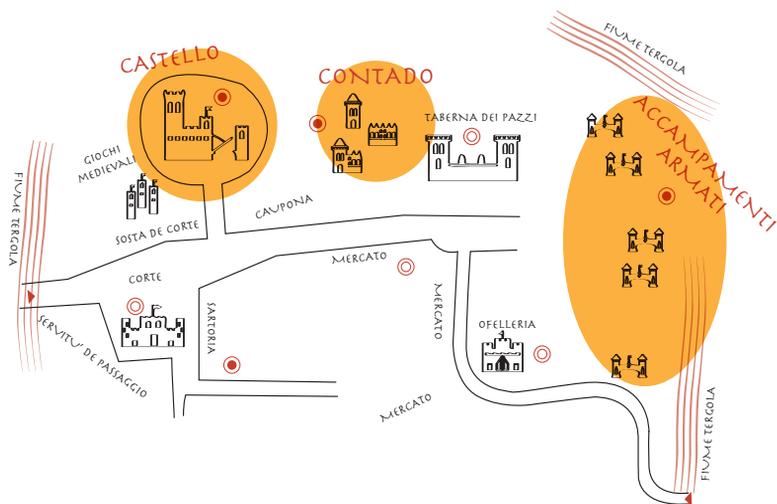
 **049 8935829**

ARTI E MESTIERI NEL MEDIOEVO
 Parlare di Arti e Mestieri del mondo medievale vuol dire parlare di mille anni di artigianato in tutte le sue forme e in tutti i paesi europei, quindi ci limiteremo qui a parlarne limitatamente al Trecento padovano. In questo secolo il lavoro degli artigiani padovani conobbe un grande sviluppo, nonostante le frequenti carestie, dovute a guerre e pestilenze. Con l'aumento della circolazione del denaro, cambia la loro posizione all'interno della società, diventando essi proprietari del proprio ingegno e delle proprie abilità, nonché degli strumenti e del luogo dove esercitare la loro professione. L'importanza che il lavoro e le arti rivestivano nella società trecentesca padovana è ben rappresentata negli affreschi del Palazzo della Ragione, nel quale si possono vedere le raffigurazioni delle "arti liberali" e delle "arti meccaniche". Queste ultime sono una importantissima testimonianza delle attività degli artigiani dell'epoca, rappresentati nelle proprie botteghe e con accanto gli attrezzi della loro attività. Gli artigiani padovani

medievali, per difendere il loro stato sociale e le loro abilità, cominciarono a raggrupparsi per "Arti" (attività) in "Fraglie" (corporazioni). In genere i membri di un'Arte erano poi suddivisi in tre classi: mastri, apprendisti e garzoni. Il mastro possedeva la bottega, gli strumenti e le materie prime. Gli apprendisti ed i garzoni vivevano nella casa del mastro e non ricevevano altro compenso se non il vitto ed il loro mantenimento. I garzoni, iniziavano il loro lavoro dall'età di circa 12 anni e svolgevano le mansioni più semplici e più umili, che non avevano bisogno di particolari abilità. L'apprendista, lavorava nella bottega fino all'età di circa venticinque anni, quando veniva sottoposto ad esami, davanti ad una commissione della Fraglia, dove doveva produrre un oggetto del proprio mestiere, dimostrando così di averne appresa la tecnica ed i segreti di produzione, dopo di che il suo nome veniva scritto, da un notaio, nella "Matricola" dell'Arte.

Gabriele Sanguin
 Gens Eugena

Nei dì di festa potrai scoprire, nei tre punti evidenziati nella mappa, il vivere dell'epoca.



- Ore 10:00 Apertura festa. Spettacoli itineranti
Ore 11:00 “Alla scoperta del medioevo” Tour culturale guidato
Ore 12:00 Apertura delle taberne

Assapora il medioevo nelle nostre taberne: Taberna dei Pazzi, Offelleria, Servitù de Passaggio, sosta de Corte e Cantinaccia delle Contra’

- Ore 15:00 Apertura laboratori presso il contado
(info e prenotazioni: contado@peragamedievale.org)
- Ore 15:30 Spettacoli itineranti: Musici et Sbandieratori et Giullari di Petracha, Tamburini San Giacomo, RimAttore, Evocantico
- Ore 16:30 “Alla scoperta del medioevo” Tour culturale guidato
- Ore 19:00 “Tenzone degli Sbandieratori”
Spettacolo a cura del gruppo Musici et Sbandieratori di Petracha
- Ore 19:30 Cena con i Nobili
(info e prenotazioni: danzarfestoso@peragamedievale.org)
- Ore 21:00 “Storia di un tempo perduto” presso il contado.
(info e prenotazioni: contado@peragamedievale.org)
Sfilata del Palio, Giuramento delle Contra’, spettacolo Musici et Sbandieratori di Petracha
- Ore 22:00 “Teseo e il Minotauro”
spettacolo di fuoco a cura dei Focolieri di Petracha durante la serata festa al Villaggio



IL CERUSICO

È il termine con cui per molti secoli si indicò il chirurgo. La sua etimologia deriva dal greco (cheir-cheiros: mano ed ergon: lavoro) divenuto in latino chirurgicus e quindi in epoca medievale cirugicus-cirugico ed infine cerusicus-cerusico. La figura del

cerusico comparve nel corso dell'alto medioevo, epoca in cui l'attività chirurgica veniva relegata dai medici, che avevano frequentato le Università per almeno dieci anni e che curavano ricchi e potenti, nelle mani di figure minori: barbieri, norcini, ambulanti.



IL FALEGNAME

Uno dei mestieri più antichi è quello del falegname, il termine italiano è di origine medievale, e significa esattamente quello che dice: colui che “FA LEGNAME”. Il legno, infatti è sempre stato un materiale facilmente reperibile e versatile. I falegnami medievali

producevano: imposte, porte, mobili, suppellettili, attrezzi da lavoro e persino mezzi di trasporto.

Secondo giorno SABATO 03 GIUGNO

- Ore 10:00 Apertura Laboratori presso il contado
(info e prenotazioni: contado@peragamedievale.org)
- Ore 11:00 “Alla scoperta del medioevo” Tour culturale guidato
- Ore 12:00 Apertura delle botteghe delle arti e dei mestieri
- Ore 15:00 Grande torneo di giochi medievali
- Ore 16:30 “Alla scoperta del medioevo” Tour culturale guidato
- Ore 17:30 Disfida delle Contra’
Volo della bisaccia, palla medievale, presa dell’uovo

Assapora il medioevo nelle nostre taberne: Taberna dei Pazzi, Offelleria, Servitù de Passaggio, sosta de Corte e Cantinaccia delle Contra’

- Ore 19:30 Cena con i Nobili
(info e prenotazioni: danzarfestoso@peragamedievale.org)
- Ore 21:00 “Storia di un tempo perduto” presso il contado
(info e prenotazioni: contado@peragamedievale.org)
- Ore 21:00 Disfida delle Contra’
Corsa dei giganti, strappo dei canapi
- Ore 22:00 Evento d’arme “A.D. 1319, Vigontino in fiamme”
Spettacolo di combattimento medievale
- A seguire “Corteo notturno dei vinti e dei vincitori”
Disfida delle Contra’ e spettacolo Musici et Sbandieratori



IL MUGNAIO - FORNAIO

È l'artigiano che lavora in un mulino. I mulini ad acqua ed i mulini a vento furono inventati e sviluppati proprio durante il Medioevo per eseguire il lavoro di macinazione delle granaglie, per farne farina. Lo strumento

che un mugnaio medievale usava, prima dell'invenzione dei mulini ad acqua e dei mulini a vento, era la mola o macina. La macina era una grande pietra fissa usata come base ed un'altra pietra mobile, generalmente rotonda, azionata a mano.



LO SPEZIALE

Nel medioevo era colui che si occupava della preparazione delle medicine, solitamente aveva una bottega, definita spezieria, all'interno della quale effettuava anche attività di vendita delle spezie e delle erbe medicinali. Nella bottega dello speziale si trovavano inoltre i profumi ed essenze, i colori usati in pittura e dai tintori, la cera e le candele, la carta e l'inchiostro e spesso anche dolci speziati preparati dallo speziale stesso.

Terzo giorno

DOMENICA

04

GIUGNO

- Ore 09:00 S. Messa al Campo.
Ore 10:00 Apertura degli accampamenti medievali, delle botteghe delle arti e dei mestieri Apertura Laboratori presso il contado
(info e prenotazioni: contado@peragamedievale.org)
Ore 11:00 “Alla scoperta del medioevo” Tour culturale guidato
Ore 12:00 Apertura taberne e spettacoli itineranti nelle aree di festa
Ore 17:00 Bonaventura Baduario Da Peraga Cardinale
Corteo Storico con partenza dalla Chiesa
Ore 18:00 Spettacoli a cura dei Musici et Sbandieratori di Petracha

Assapora il medioevo nelle nostre taberne: Taberna dei Pazzi, Offelleria, Servitù de Passaggio, Sosta de Corte e Cantinaccia delle Contra'

- Ore 19:30 Cena con i Nobili
(info e prenotazioni: danzarfestoso@peragamedievale.org)
Ore 21:00 Musiche e danze al Castello e nelle aree di Festa
Ore 22:00 “Teseo e il Minotauro”
spettacolo di fuoco a cura dei Focolieri di Petracha
A seguire spettacolo Musici et Sbandieratori
Durante la serata festa al Villaggio
Ore 23:00 “Anno Domini 1319” (spettacolo pirotecnico)



L'AFFRESCO

L'affresco è diventato una forma d'arte molto utilizzata durante il periodo tardo medievale e rinascimentale. Uno dei motivi preminenti della sua popolarità era la libertà che offriva agli artisti. La tecnica per

dipingere un affresco prevedeva prima l'inumidimento del muro e poi l'applicazione di uno strato di intonaco umido. L'artista creava uno schizzo del progetto finale e lo utilizzava per delineare le parti principali dell'affresco sulla parete nuda. L'immagine sul muro si chiama “sino- pia”.



LA SARTORIA

I sarti medievali costruivano abiti per un piccolo segmento della popolazione. Il loro lavoro era fortemente legato alla tradizione e alle risorse limitate. Creavano tutti i tipi di abbigliamento, dalla biancheria intima agli abiti

di seta ed usavano ogni varietà di materiali per creare i diversi tipi di abbigliamento. Alcuni sarti lavoravano in negozi altamente specializzati, dove materiali e modelli di abbigliamento consentivano loro di creare più copie di capi specifici.

Cena con i nobili

02 | 03 | 04

GIUGNO

Castello
dei Da Peraga

Dalle 19.30
con prenotazione

Spettacoli al Castello
a cura del Danzar Festoso

Siete invitati alla corte esterna del Castello dei da Peraga, allestita a festa per un evento d'eccezione: la Cena con i Nobili, dove tra soavi melodie e un raffinato intrattenimento potrete degustare le pietanze tradizionali al modo della nobiltà Trecentesca.

In un'atmosfera cortese sospesa nel tempo vi verrà presentato un menu storicamente ricostruito secondo il canone del banchetto nobiliare, un momento di convivio e piacere, per riportare in vita la raffinatezza di un'epoca troppo spesso screditata.

Tutte le sere alle 19.30; per info e prenotazioni: danzarfestoso@peragamedievale.org

Menu'

Primo officio:
frutta fresca di stagione

Secondo officio:
zuppa di lenticchie e spinaci

Terzo officio:
maiale all'arancia, zenzero e cannella con funghi speziati e carote con uvetta

Quarto officio:
formaggi con marmellata e miele

Quinto officio:
dolce dell'offelleria e ippocrasso

Sesto officio:
liquore della soste de corte

Contributo di partecipazione 25,00 €
Fino ad esaurimento posti (50 partecipanti massimo)

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:

✉ danzarfestoso@peragamedievale.org
☎ 338 760 98 76 (ore serali)



LE TABERNE

Assaporate il Medioevo nelle nostre taberne! Il posto perfetto in cui sostare, trovare buona compagnia e rifocillare lo stomaco! Alla "Taberna dei Pazzi", panini caldi farciti di luganega e porchetta, salse e verdure; alla

"Cantinaccia delle Contra", polpette e spuntini, buon vino e allegria! Per saziare l'appetito, fate un salto alla "Sosta di Corte", e se c'è voglia di dolce, all'Offelleria trovate torte e biscotti in quantità. Stanche genti e viandanti in cerca di ristoro, le Taberne di Peraga Medievale sono aperte tutti i giorni dalle 12.00!



TORTE E DELIZIE ALL'OFFELLERIA

I dolci tipici della tradizione medievale li trovate solo all'Offelleria, l'antica pasticceria! Qui potrete deliziarvi con torte insolite, preparate secondo ricette antiche del nostro territorio, e non solo! Torta de Pomi, Biancomangiare, Zonclada, Riso e Menta sono solo alcune

delle invitanti proposte che le esperte offeliere vi faranno degustare. E per dissetare la gola, immancabile l'Ippocrassum, il vino dolce e speziato simbolo del Medioevo. Torte e dolci d'altri tempi per un viaggio in una tradizione gastronomica tutta da riscoprire!

Laboratori nel Medioevo al contado

È con professionalità e passione che gli abili artigiani sapranno accompagnare il tuo viaggio nel Medioevo, mettendo in pratica tecniche e conoscenze tramandate nei secoli di generazione in generazione. Lasciati guidare da sapienza e maestria nella visita delle loro botteghe, immergiti nella realtà del tempo, renditi protagonista delle nobili arti e dei mestieri quotidiani dell'epoca medievale!

GRANDE TORNEO DI GIOCHI MEDIEVALI

Anche quest'anno potrete misurarvi con voi stessi cercando di totalizzare il punteggio più alto in tutti i giochi medievali. SFIDA I TUOI AMICI (da 6 a 99 anni) il più abile fra tutti vincerà una cena alla Taverna dei Pazzi! VENERDÌ e SABATO pomeriggio dalle 15:00 alle 18:00
- Contributo di partecipazione € 2,00

PER ISCRIZIONI
CONSULTA LA
PAGINA WEB:



ARTE PITTORICA	LANTERNE	ARCIERI	PANE SPEZIATO	STORIA DI UN TEMPO PERDUTO
Scopri i colori del Medioevo e crea il tuo dipinto	Crea le mille sfumature di luce che illumineranno la tua notte Medievale	Costruisci il tuo arco per scoprire come cacciavano nel Medioevo	Farina, Acqua, Spezie e un pizzico di sale... Impasta e cuoci il pane come un antico mugnaio	Lasciati rapire da fiabesche avventure nell'accampamento notturno del Contado
VENERDÌ 02	VENERDÌ 02	VENERDÌ 02	VENERDÌ 02	VENERDÌ 02
dalle 15:00 alle 18:20	dalle 15:00 alle 18:20	dalle 15:00 alle 18:20	dalle 15:00 alle 18:20	alle 21:00
SABATO 03	SABATO 03	SABATO 03	SABATO 03	SABATO 03
dalle 10:00 alle 12:00	dalle 10:00 alle 12:00	dalle 10:00 alle 12:00	dalle 10:00 alle 12:00	alle 21:00
dalle 15:00 alle 18.20	dalle 15:00 alle 18.20	dalle 15:00 alle 18.20	dalle 15:00 alle 18.20	
DOMENICA 4	DOMENICA 4	DOMENICA 4	DOMENICA 4	DOMENICA 4
dalle 10:00 alle 12:00	dalle 10:00 alle 12:00	dalle 10:00 alle 12:00	dalle 10:00 alle 12:00	

CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE € 5,00 - un turno ogni 40 minuti

MASSIMO 10 partecipanti per turno. Età minima 5 anni.

Per iscriversi accedere al sito www.peragamedievale.org oppure inviare una e-mail a: contado@peragamedievale.org

Michielotto

BUS

049 8096288

info@michielottoautoservizi.it
www.michielottoautoservizi.it

Michielotto Bus SRL - Via C. Colombo 12, 35010 Peraga di Vigonza (PD)

e-mail: info@carrozzeriastecca.it - www.carrozzeriastecca.it



CARROZZERIA, MANUTENZIONE VEICOLI,
MECCANICA. CARICA CLIMA.
AUTO DI CORTESIA E NOLEGGIO.
PULIZIA INTERNI AUTO.
DISINFEZIONE CON OZONO.
RIPRISTINO FARI.
VERNICIATURA E LUCIDATURA.

PIONCA DI VIGONZA Via Cornara, 7 ☎ 328 1085192
info@carrozzeriastecca.it | www.carrozzeriastecca.it



CRISTIAN LIBERO

- Installazione e manutenzione
- Impianti idro-termo-sanitari
- Condizionamento irraggiamento
- Impianti a pavimento.

☎ 349 8846387

VIGODARZERE
Via Cà Zusto, 91/A



Banca aderente al Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea
SPORTELLO DI VIGONZA
VIGONZA (PD) Via Roma, 16/a
tel. 049/8097044 vigonza@bccpatavina.it

Capricci & Gioielli

Scanferla

Gioielleria

www.capriccigioielli.it

“Gioielli e orologi da oltre 60 anni”

presso Centro Commerciale Matrix Shop

📍 VIGONZA PD Via Udine 3

☎ 049 8284032

✉ info@capriccigioielli.it



Locman
Sector.maserati
Festina
Clouse
Giorgio Visconti
Bliss
Unoerre
C&G
Roberto Giannotti
Zancan
Rossoamante
Kidult
Amen



US PAVIMENTAZIONI S.r.l.s.

Piazzale Mondelange 2/8 - Chiampo (VI)

Ulderigo Santo

 **331 3423169**

uspavimentazioni@virgilio.it

uspavimentazioni@pec.it



birreria pisani

PANINOTECA - SPRITZ - SALA PRIVATA PER FESTE

 CODIVVERNO di Vigonza PD, Via Isonzo, 32/A

 **049 646962**

 SEGUICI!

CHIUSO IL MERCOLEDÌ

Carrozzeria R.T.C.

di Rossato Mirko e Tacchetto Ivan

Via Arrigoni, 38

Peraga di Vigonza (PD)



049.8095518

337.524919



omnia

C O S T R U Z I O N I

EDILIZIA CIVILE ED INDUSTRIALE • RESTAURI E RISTRUTTURAZIONI • MANUTENZIONI EDILI

via Roma, 145 • 35027 Noventa Padovana

tel 049 503377 • fax 049 9804859 • info@omniacostruzioni.pd.it



HDI

Assicurazioni

Paccagnella sas

Agenzia di intermediazione assicurativa

- 📍 PADOVA Via San Fermo, 94/96
- ☎ Tel. 049.8750932 – 049.8756229 Fax 049.8751411
- ✉ paccagnellasas@gmail.com

TABACCHERIA F.LLI RIGATO TABACCHERIA-VALORI BOLLATI Edicola - Testi Scolastici - Gratta & Vinci

PAGAMENTI:

Bollettini postali | Bollettini MAV-RAV-FRECCIA | Bollo Auto | Tributi F24

SPEDIZIONI:

Raccomandate | Pacchi | Denaro

BIGLIETTI - ABBONAMENTI:

La Marca | APS | SITA | Trenitalia | Actv

RICARICHE TELEFONICHE:

TIM | TRE | WIND | VODAFONE

**ORARIO
CONTINUATO
6.00 - 20.00**

Via Garibaldi, 26A Busa di Vigonza (PD)

TEL. & FAX: 049 8933057

MC

MARMI CALLEGARO SRL
DAL 1959



Via dell'Artigianato 29 - 35010 Vigonza PD
info@marmicallegaro.it | www.marmicallegaro.it
+39 049 725 280



a
VIGONZA



a PIONCA

ANTICA ROMA

VIGONZA PD 📍
Via Roma, 8

049 8095675 ☎️

IL MURETTO

PIONCA 📍
di Vigonza PD
Via Livenza, 1C

049 8005313 ☎️

LISTINO PIZZERIE:

murettoanticaroma.padovapro.it

Tutti i giorni dalle 17.30 alle 22.00.
Chiuso il lunedì non festivo



Bortoletto Otello^{sas}

www.bortoletto-pd.com

**SERRAMENTI IN FERRO E ALLUMINIO
CARPENTERIA VARIA • ARREDAMENTO**

Tel. e Fax 049 8935325 • Cell 348 4055190 • bortolettootellosas@gmail.com



LA RUOTA GYMNASSTIC ACADEMY A.S.D.

Società sportiva

☎️ 380 4997280

Via Pio XII, 16 Vigonza (PD)

info@laruotagym.it
www.laruotagym.it



PARRUCCHIERI E BARBIERI SPECIALISTI NEL TAGLIO A CALDO

30%



SCAN ME

QM Vision Parrucchieri - Via San Marco, 141 - 35129 Padova (PD)

+39 049 8931 231



INTERNAZIONALEAUTO

La Tua autofficina digitale a portata di click



Pagamenti
dilatati



Servizio business:
appuntamento
entro 24h



Preso e riconsegna
del veicolo dove
vuoi tu



Fornitura e montaggio
pneumatici

Via IV novembre 14
Busa di Vigonza
049-629173

Prenota online



INPASTA

DA INPASTA TRASFORMIAMO I PIATTI IN EMOZIONI



- Pizze golose, in pala e double crunch, con impasti leggeri e digeribili
- Secondi piatti cotti a bassa temperatura (CBT)
- Tartare con ingredienti freschi e carne a Km 0

PER PRENOTAZIONI

TELEFONO: 049 9560911

WHATSAPP: +39 375 6045160



SCOPRI
IL MENÙ



 Via Udine, 3 - Vigonza
Presso il Centro Commerciale Matrix



DA MARZIANO
Al mondo de qua

CICCHETTERIA OSTERIA



Dal 1968 il ritrovo conviviale
per eccellenza

Aperto tutti i giorni pranzo e cena
Via Noventana, 193 - Noventana PD
Tel: 333 181 0568



SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE:

Matteo Mario Architetto

348 5421276

VIGONZA PD Via Bachelet n.47

teomario999@gmail.com

omnia
C O S T R U Z I O N I

EDILIZIA CIVILE E INDUSTRIALE • RESTAURI E RISTRUTTURAZIONI • MANUTENZIONI EDILI
Via Roma, 145 - 35027 Noventa Padovana - Tel. 049 503377 - Fax 049 9804859 - info@omniacostruzioni.pd.it



BOLDRIN ELETTRIMPIANTI

di Boldrin Luca

Via G. Belzoni, 17/A - Cadoneghe (PD) Tel. 335 7790423 - 335 5726347
boldrinelettroimpianti@gmail.com - www.boldrinelettroimpianti.it



SOLUZIONI EDILI
DE ZANETTI DAVIDE

Via Dalla Vecchia Vinicio, 2
35011 Campodarsego
340 300 61 65
davide_dezanetti@libero.it



PANIFICIO BENETOLLO RENZO & C. SNC
Via Luganega, 107/A - 35010 Vigonza (PD)
Tel. +39 049 809 91 77 - Fax +39 049 809 74 24
e-mail: panificiobenetollo@libero.it

IMPRESA EDILE

Geometra Stefano Scantamburlo

338 5475618 stefano-scanta@libero.it

MIRANO VE Via Pomai, 16 - T. 041 487842



BOZZA LEGNAMI s.r.l.

VIGONZA PD Via Regia, 70

T.049 629699 | info@bozzalegnami.it
www.bozzalegnami.it