Visit Conegliano Valdobbiadene

FEASR
REGIONE DEL VENETO
PSR Veneto 2014-2020
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Sulla Strada del Prosecco Superiore

Primavera Estate
Spring Summer | 2018

SCOPRIRE | DISCOVER
A piedi nella Val Trippera
The impressive Val Trippera

GUSTARE | TASTE
Il profumo del Superiore
The breath of Superiore

VIVERE | EXPERIENCE
Appuntamento con Vino in Villa
Appointment with Vino in Villa

Ricamo d'autore

Embroidered hillsides

Supplemento a Conegliano Valdobbiadene n. 4.17 - Anno 19 - Periodico Bimestrale - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV

Photo by Arcangelo Piai

Visit Conegliano Valdobbiadene

Index

PORTFOLIO

Le più belle foto del territorio 06
Some beautiful pictures of the region

AMICI | FRIENDS

Il mio Conegliano Valdobbiadene di Luca Zaia 12
My Conegliano Valdobbiadene by Luca Zaia

GUIDA AL PROSECCO SUPERIORE | A GUIDE TO PROSECCO SUPERIORE

Conoscere il Superiore 14
Get to know Prosecco Superiore

AGENDA | DIARY

Eventi sul territorio 74
Events in the region

INDIRIZZI UTILI | USEFUL ADDRESSES 80

LA MAPPA DEL TERRITORIO | THE MAP OF THE REGION 82

SCOPRIRE | DISCOVER

Le suggestioni della Val Trippera di Giovanni Carraro 18
The impressive Val Trippera by Giovanni Carraro

Racconti d'impresa di Marina Grasso 24
Tales of Industry by Marina Grasso

Bellezza silenziosa di Marina Grasso 32
Silent beauty by Marina Grasso

GUSTARE | TASTE

Le Botteghe del Gusto 38
Purveyors of Taste

Il respiro del Superiore di Luigi Moio 42
The breath of Superiore by Luigi Moio

Baccalà mantecato con sfoglia di polenta fritta, terra di olive taggiasche e pomodoro datterino semisecco 52
Creamed baccalà with fried polenta sheets, taggiasche olives and semi-dried datterino tomatoes

VIVERE | EXPERIENCE

I mille volti del Superiore 50
The thousand faces of Superiore wine

Una Primavera nel ricordo della Grande Guerra 54
Springtime dedicated to the memory of the Great War

I "foghi" di Sant'Augusta 58
The Foghi of Saint Augusta

Wolf Ferrari, il poeta del paesaggio 62
Wolf Ferrari, the landscape poet

Colline a Cavallo 66
Exploring the hills on Horseback

C'era una volta il carbonaio 68
Once upon a time there was the charcoal burner

CULTURA | CULTURE

L'umanità di Gigetta 70
The humanity of Gigetta

Photo by Francesco Pastro

Visit
Conegliano Valdobbiadene

Supplemento a Conegliano Valdobbiadene n. 4.17 - Anno 19 - Periodico Bimestrale - Poste Italiane Spa - Sped. A.P. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) - art. 1 comma 1 - NE/TV

Editore | Publisher
Edimarca sas - Strada Comunale delle Corti, 54 - 31100 Treviso
Tel. +39 0422 305764 - Fax +39 0422 426343
redazione@edimarca.it - Iscrizione ROC 14021

Direttore responsabile | Editor in Chief
Paolo Colombo

Hanno collaborato | Contributors
Silvia Benedet, Alessio Berna, Giovanni Carraro, Marina Grasso, Miro Graziotin, Luigi Moio, Giulia Pussini, Renata Toninato

Immagini fotografiche | Photographs
Francesco Galifi, Gabriele Kahal, Francisco Marques, Joe Murador, Francesco Pastro, Arcangelo Piai, Beatrice Pilotto, Jessica Puppato, Sergio Rosolen. Foto d'archivio: Consorzio Tutela Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, Primavera del Prosecco Superiore

Foto di copertina | Cover photo
Photo by Arcangelo Piai

Traduzioni | Translations
Oxford School / James Grant

Stampa | Printer
Grafiche Antiga spa - Crocetta del Montello (TV)

Errata corrige: nel numero scorso sono state invertite le indicazioni degli autori delle foto delle pagine 58-59 e 60. La foto di pagina 58-59 è di Valentina Facchin, mentre la foto di pagina 60 è dell'Associazione produttori Marroni di Combai.
Ce ne scusiamo con gli interessati e con i lettori.

Le foto di pagina 28 e pagina 30, relative al Museo del Baco da Seta, sono pubblicate su concessione dell'Ufficio Musei Civici di Vittorio Veneto e ne è vietata la riproduzione.

STRADA DEL PROSECCO E VINI
DEI COLLI CONEGLIANO VALDOBBIADENE
Via Piva 53, Palazzo Celestino Piva
31049 Valdobbiadene - Treviso
Tel./Fax +39 0423 974019
Email: info@coneglianovaldobbiadene.it
www.coneglianovaldobbiadene.it

CONSORZIO TUTELA DEL VINO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO
Piazza Libertà, 7 - Villa Brandolini - Solighetto
31053 Pieve di Soligo - Treviso
Tel. +39 0438 83028 Fax +39 0438 842700
Email: info@prosecco.it www.prosecco.it

Photo by Arcangelo Piai

UNA GITA AI LAGHI

I due laghi di Santa Maria e di San Giorgio (detto anche lago di Lago), situati tra i comuni di Revìne Lago e Tarzo, uniti tra loro da un canale artificiale, sono uno dei luoghi di più grande fascino del territorio. Di origine morenica, sono caratterizzati da un habitat lacustre di grande valore e sono meta preferita di passeggiate, bagni e gite su piccole imbarcazioni. Tra le attrazioni il vicino Parco Archeologico del Livelet e la rassegna internazionale di cortometraggi Lago Film Festival, che si tiene a luglio.

A TRIP TO THE LAKES

The two lakes of Santa Maria and San Giorgio (also called Lago di Lago), located between the towns of Revìne Lago and Tarzo, are joined together by an artificial canal. They are one of the most fascinating places in the area. Morainic in origin, they are characterized by a lake habitat of great importance and are a favourite destination for walking, swimming and boating. Attractions include the nearby Livelet Archaeological Park and the Lago Film Festival, which is an international festival of short films held in July.

LE VIGNE PETTINATE

Quando il lavoro dell'uomo aggiunge fascino e bellezza a quello già straordinario offerta da Madre Natura. Uno degli aspetti più sorprendenti e poco noti del territorio di Conegliano Valdobbiadene, ma solo perché lo si può godere appieno con una vista dall'alto "a volo d'uccello" è quello delle vigne "pettinate" dai filari di glera sulle dolci colline, illustrato molto bene da questa immagine del fotografo Arcangelo Piai, che ritrae Borgo America a Rua di Feletto.

EMBROIDERED HILLSIDES

When the work of man adds charm and beauty to the already extraordinary work of Mother Nature. One of the most surprising and little-known marvels of the territory of Conegliano Valdobbiadene, because it can only be fully appreciated from a bird's-eye view from above, is its embroidered hillsides formed by the rows of Glera vines that spread across the rolling hills. This effect has been captured very well in this photo taken by the photographer Arcangelo Piai, of Borgo America in Rua di Feletto.

Photo by Arcangelo Piai

Photo by Francesco Galifi

I BAMBINI DI S. MARTINO

Circondato dai vigneti lungo i pendii di Col San Martino, il Tempio dedicato a San Martino, costruito nel 1927, è il simbolo dell'antichissima devozione al santo, vescovo di Tours. Se la leggenda più nota che lo riguarda è quella del mantello donato al povero, è qui conosciuto per quella secondo la quale avrebbe risuscitato un bambino. In ricordo di quel fatto è ancora oggi tradizione che molte coppie si rechino nella Chiesa per pregare il Santo ed estrarre, da un'urna benedetta, un biglietto con il nome da dare al nascituro.

CHILDREN OF SAINT MARTIN

Surrounded by vineyards along the slopes of Col San Martino, the Temple dedicated to Saint Martin, built in 1927, is the symbol of the ancient devotion to this saint, who was the bishop of Tours. The most famous legend concerning him is the story of the cloak he gave to a beggar, but here he is better known for the story about him raising a child. In memory of that fact, it is still customary for many couples go to the church to pray to the saint and extract a card from a blessed urn with a name for them to give to their unborn child.

Il mio Conegliano Valdobbiadene

My Conegliano Valdobbiadene

Di **Luca Zaia**
Presidente delle
Regione Veneto
Governor of the
Veneto Region

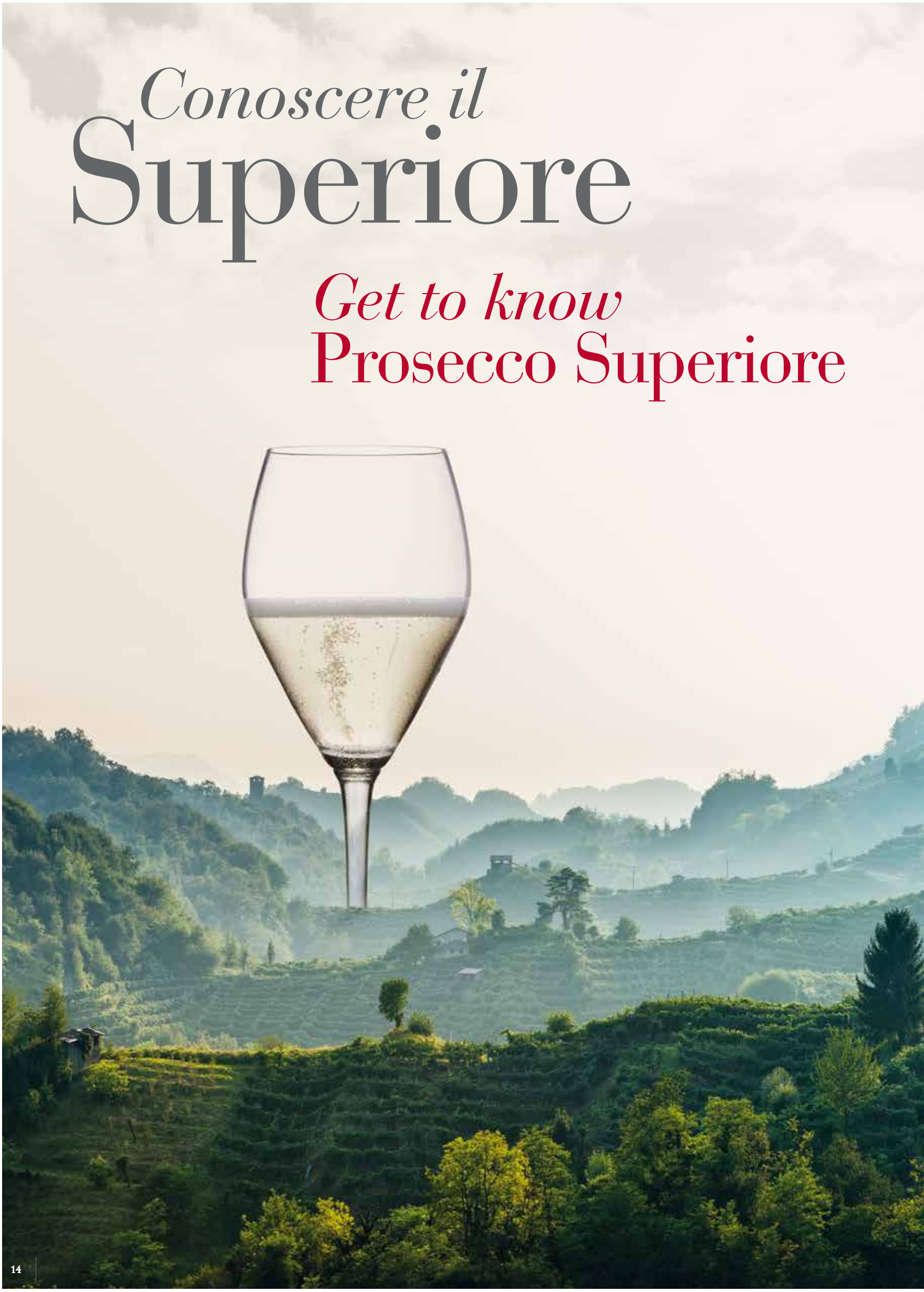
Mi capita spessissimo di visitare le colline di Conegliano Valdobbiadene, sia per impegni istituzionali che per il semplice piacere di vivere immerso in un territorio per molti aspetti unico al mondo, al punto che come Regione Veneto abbiamo avviato l'iter per il riconoscimento a Patrimonio Universale dell'Unesco. In queste colline c'è una parte di storia del Veneto: il paesaggio, la cultura della terra, lo spirito di sacrificio e la grande professionalità di chi la lavora, un'economia legata al Prosecco che ha regalato sviluppo, benessere e lavoro alla popolazione. E molta storia personale. Perché questi sono anche i luoghi dove sono nato, con i quali ho un legame affettivo fortissimo e molti ricordi. Quelli di un ragazzo di una normale famiglia del coneglianese, che si sentiva fortunato di poter studiare in una scuola enologica, il Cerletti, che già ai miei tempi, era un'eccellenza nazionale in un settore che si qualificava con un presente di valore e un futuro di grande sviluppo, come poi è stato. L'emozione più grande l'ho provata però nel 2016 quando, da Presidente della Regione, ho avuto l'onore di partecipare alla festa per il 140° anniversario del Cerletti. Sono arrivato nella mia veste di Presidente del Veneto, ma in pochi minuti e per tutta la durata della manifestazione mi sono sentito, non senza emozione, Zaia Luca, matricola anno 1982. I ragazzi mi dissero. "Luca, non puoi mancare alla trattorata di fine anno!". Detto e fatto: il 16 giugno salii con loro su uno degli 80 trattori guidati dai ragazzi in occasione della fine dell'anno scolastico. Raramente mi sono divertito così tanto. Ero uno di loro, "uno del Cerletti".

I come very often to the Conegliano Valdobbiadene hills, as part of my official duties but also simply to spend time in an area which is truly unique, to the point that the Veneto Region has begun the process of applying for UNESCO World Heritage status. In these hills we find an important part of the history of the Veneto region: The countryside, the culture of the land, the spirit of sacrifice and the incredible dedication of the people who work here in an economy based on Prosecco which has brought development, work to the local population and a better quality of life. But these hills are also home to a significant part of my own personal history. I was born here and so I feel a strong emotional attachment to these places which are filled with countless memories. The memories of a boy from an ordinary family from Conegliano who felt privileged to study at the Cerletti School of Oenology, which even in my day was considered one of the finest in the country, in a sector with a highly valued present and a future filled with promise, as we have seen. One of the happiest moments for me was in 2016 when, as President of the Region, I was honoured to take part in the 140th anniversary of the Cerletti School. I arrived as President of the Veneto Region but was soon just plain Zaia Luca, student from the class of 1982. During the visit some of the students told me to come to the end-of-year trattorata (a tractor festival). It was an invitation I couldn't refuse. And so on June 16th I found myself riding on one of the 80 tractors driven by the students to celebrate the end of the academic year. It was a genuine highlight, as once again I was a Cerletti boy!

Photo by Società Agricola Le Manzane

Conoscere il Superiore

Get to know Prosecco Superiore



Conoscere il Superiore

Un territorio che fa la differenza

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è sintesi della combinazione tra varietà di suoli, clima mite e sapienza degli uomini che si tramandano da generazioni l'arte del lavoro fatto a mano. Solo così è possibile coltivare le ripide pendici delle colline "ricamate" dai vigneti che creano un ambiente talmente spettacolare da essere candidato oggi a Patrimonio Unesco. L'area di produzione si snoda tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene, nel Nord Est d'Italia, tra Venezia e le Dolomiti. La superficie è limitata a 15 comuni in posizione collinare. Il territorio è il primo elemento di superiorità del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, cui si unisce la lunga cultura di fare spumante, iniziata nel 1876 con la fondazione della prima Scuola Enologica d'Italia a Conegliano.

Superiore in ogni occasione

Il Prosecco Superiore presenta tre versioni che si distinguono per residuo zuccherino. Il Brut, il più secco (da 0 a 12 g/l), l'Extra Dry, la versione più tradizionale (da 12 a 17 g/l), il Dry con residuo zuccherino più alto (da 17 a 32 g/l). Lo spumante si può distinguere anche per provenienza territoriale. Il "Rive" è prodotto da uve provenienti da un unico comune o frazione di esso. Nel comune di Valdobbiadene, in una piccola sottozona di soli 107 ettari si produce il Cartizze, la più importante espressione della Docg.

Get to know Prosecco Superiore

The region makes the difference

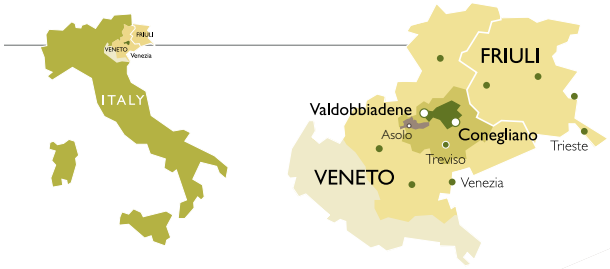
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore represents a synthesis between various types of soil, a mild climate and the skill of men who have passed down the art of their hand-crafted labour from one generation to the next. It is thanks to this experience that they can cultivate the steep slopes of the hills that they have adorned with manicured vineyards, creating an environment so spectacular that it is now a candidate to become a UNESCO World Heritage Site. The production area twists and turns between the towns of Conegliano and Valdobbiadene, in the North-East of Italy, between Venice and the Dolomites. It lies exclusively in the hilly terrain of 15 communes. This terroir is the predominant factor in the superior quality of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, to which one can add the area's long tradition of making sparkling wines, begun in 1876 with the foundation of Italy's first School of Oenology at Conegliano.

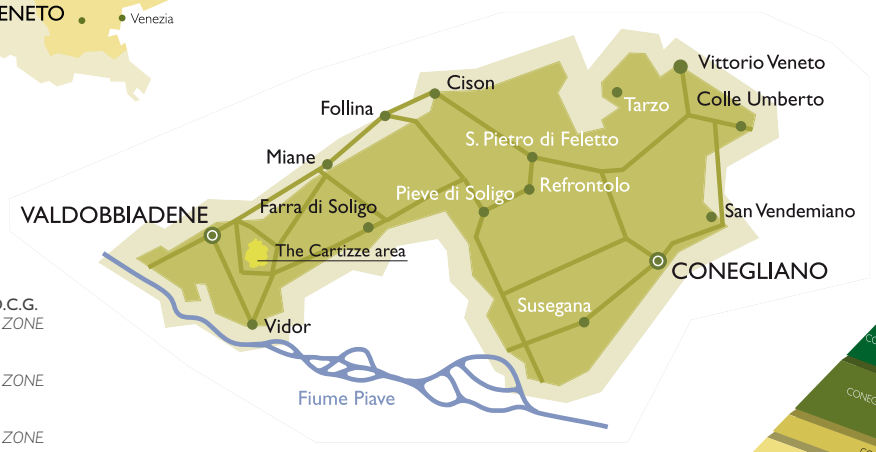
A "Superiore" for every occasion

Prosecco Superiore comes in three versions that vary in their residual sugar content: Brut, the driest style (from 0 to 12 g/l), Extra Dry, the most traditional version (from 12 to 17 g/l), and Dry with a higher level of residual sugar (from 17 to 32 g/l). This sparkling wine also differs according to where it comes from within the region. The "Rive" wines are produced from grapes grown in a single commune or district thereof. In the commune of Valdobbiadene, in a small subzone of only 107 hectares, Cartizze - the flagship wine of the DOCG - is produced.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE

OGNI BOTTIGLIA RIPORTA SEMPRE LA FASCETTA DI STATO
EVERY BOTTLE ALSO BEARS THE SPECIAL STATE STRIP



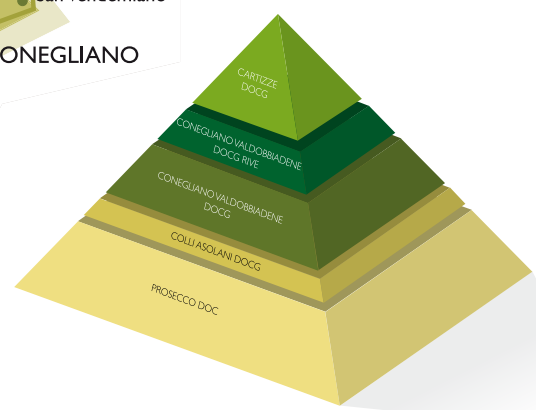


PROVINCIA DI TREVISO
THE PROVINCE OF TREVISO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE D.O.C.G.
AREA DI PRODUZIONE / *PRODUCTION ZONE*

PROSECCO D.O.C.
AREA DI PRODUZIONE / *PRODUCTION ZONE*

COLLI ASOLANI D.O.C.G.
AREA DI PRODUZIONE / *PRODUCTION ZONE*



Questione di etichetta

Per riconoscere il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è importante leggere l'etichetta. Elemento fondamentale è il nome del territorio, Conegliano Valdobbiadene, riportato in primo piano. Possono essere indicati entrambi i nomi o solo uno, che possono essere seguiti dalla parola "Prosecco" accompagnata, nel caso dello spumante, dall'aggettivo "Superiore". Nell'etichetta si possono trovare la sottozona di produzione, preceduta dalla parola "Rive" ed il millesimo, ovvero l'anno di vendemmia. Infine, ogni bottiglia riporta sempre la fascetta di Stato prevista per i vini Docg, che la rende unica grazie ad un numero identificativo.

The label is all-important

In order to recognize a Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore it is important to read the label. The fundamental element is the name of the region, Conegliano Valdobbiadene, which will be highlighted. Both names or just one may be mentioned, and may be followed by the word "Prosecco" accompanied, in the case of the sparkling wine, by the designation "Superiore". On the label you can also find the sub-zone the wine comes from (preceded by the term "Rive") and the vintage (the year of the harvest). Every bottle also bears the special strip for D.O.C.G. wines, on which a unique identifying number is printed.

Degustare e conservare il Superiore

Le caratteristiche del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si esprimono appieno nell'anno successivo alla vendemmia. Negli anni i profumi si evolvono dal fruttato floreale a quelli più maturi e vinosi. Le bottiglie vanno conservate in ambiente fresco ed asciutto, lontane da luce e fonti di calore. Va servito ad una temperatura tra 6 e 8 °C, preferibilmente in un calice a tulipano ampio. Sono sconsigliate la flute e la coppa.

Drinking and storing Prosecco Superiore

The characteristics of a Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore express themselves to the full in the year following the vintage. Over time, its scents evolve from fruity and floral notes to more mature and vinous ones. The bottles should be stored in a cool, dry place, away from light and heat. Serve it at a temperature of between 6° and 8°C, preferably in a large, tulip-shaped glass. Flute glasses and "coupes" are not recommended.

STRADA DEL PROSECCO E VINI
DEI COLLI CONEGLIANO VALDOBBIADENE
Via Piva 53, Palazzo Celestino Piva
31049 Valdobbiadene - Treviso
Tel./Fax +39 0423 974019
Email: info@coneglianovaldobbiadene.it
www.coneglianovaldobbiadene.it

CONSORZIO TUTELA DEL VINO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO
Piazza Libertà, 7 - Villa Brandolini - Solighetto
31053 Pieve di Soligo - Treviso
Tel. +39 0438 83028 Fax +39 0438 842700
Email: info@prosecco.it www.prosecco.it

Superiore dalla A alla Z

Autoclave: Recipiente a tenuta di pressione dove avviene la fermentazione naturale del vino base, addizionato di zuccheri e lieviti. Da questa fermentazione si generano le bollicine che caratterizzano lo spumante / *A pressurized tank in which the natural fermentation of the base wine takes place, along with added sugar and yeasts. This fermentation generates the bubbles that characterize this sparkling wine.*

Cartizze: È il cru della denominazione e nasce dalla perfetta combinazione tra un microclima dolce e la varietà dei suoli molto antichi. La sua interpretazione classica è la tipologia Dry / *This is the outstanding wine of the denomination: it results from the perfect combination of a gentle microclimate and the area's very ancient and varied soils. It is normally interpreted in a "Dry" style.*

Cuvée: Vino prodotto dall'assemblaggio di diversi vini base / *A wine produced by blending together various base wines.*

DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita: È il vertice della piramide qualitativa del vino italiano, presenta regole più restrittive della doc ed individua le denominazioni storiche / *(Controlled and Guaranteed Denomination of Origin: This is the summit of the quality pyramid of Italian wines; it has more restrictive regulations than a D.O.C. and identifies the historic denominations.*

Millesimato: Vino ottenuto da uve di una sola vendemmia / *A wine obtained from grapes from a single harvest.*

Presa di spuma / *Prise de mousse*: Seconda fermentazione naturale che origina le bollicine. Si svolge in grandi recipienti a tenuta di pressione dove al vino base vengono aggiunti zucchero e lieviti / *The second natural fermentation that causes the bubbles. It takes place in large pressurized tanks in which sugar and yeasts are added to the base wine.*

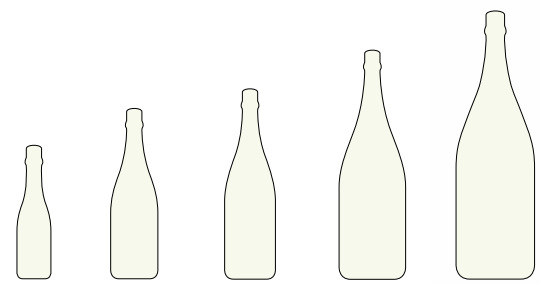
Perlage: Sono le sottili bollicine di anidride carbonica, risultato della rifermentazione naturale, che si formano nel bicchiere una volta versato il vino / *The tiny bubbles of carbon dioxide produced by the natural second fermentation, which form in the glass when the wine is poured.*

Residuo zuccherino / *Residual sugar*: Quantitativo di zucchero residuo presente nel vino espresso in gr per litro / *The amount of unfermented sugar present in the wine, expressed in grams per litre.*

Rive: Tipologia di vino ottenuto da uve raccolte e selezionate in un singolo comune o frazione della denominazione, spesso in alta collina. Il nome della località di provenienza dei vigneti deve essere riportata in etichetta, così come il millesimo, che è l'anno di vendemmia. Per questa tipologia la raccolta avviene esclusivamente a mano / *Type of wine obtained from grapes grown and selected in a single commune or district of the denomination, often high up in the hills. The name of the place where the vineyards are situated must be shown on the label, along with the vintage (the year of the harvest). For this type of Prosecco Superiore picking must be carried out exclusively by hand.*

Vino base / *Base wine:* Vino ottenuto dalla prima fermentazione del mosto. Il vino base viene poi addizionato di zucchero e lievito e introdotto nell'autoclave per la seconda fermentazione / *The wine obtained from the first fermentation of the must. Sugar and yeasts are then added to the base wine when it is introduced into an autoclave for the second fermentation.*

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
PRINCIPALI FORMATI BOTTIGLIE / PRINCIPAL BOTTLE SIZES



Demi	Classica	Magnum	Jeroboam	Mathusalem
0,375 Litri	0,75 Litri	1,5 Litri	3 Litri	6 Litri

Le suggestioni della

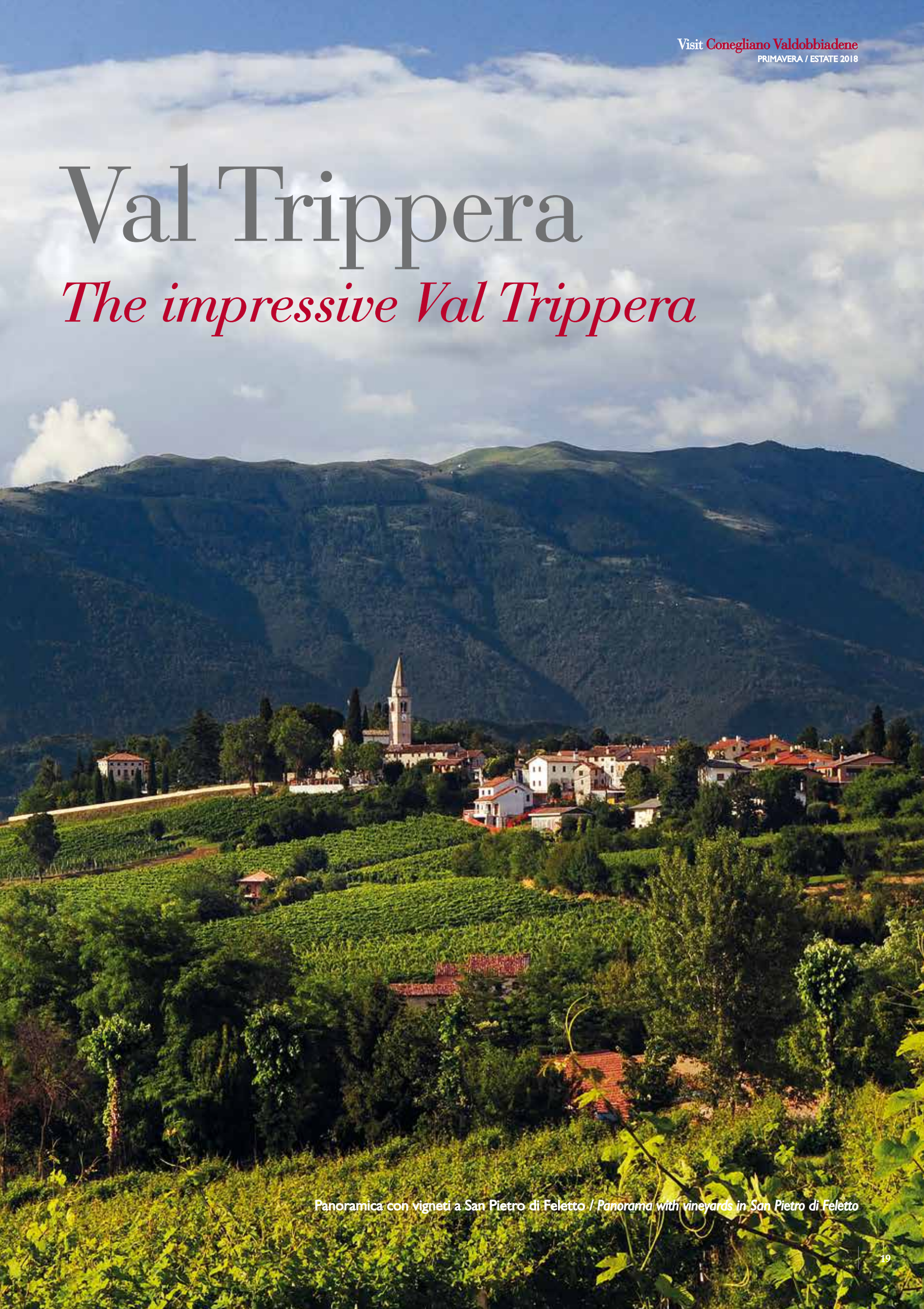
Un itinerario naturalistico adatto a tutti, che percorre una valle ricca di aneddoti e tesori nascosti

A nature walk suitable for everyone, which runs through a valley full of anecdotes and hidden treasures

Photo by Francesco Galifi

Val Trippera

The impressive Val Trippera



Panoramica con vigneti a San Pietro di Feletto / *Panorama with vineyards in San Pietro di Feletto*

Photo by Giovanni Carraro

Piazza Giovanni XXIII, punto di partenza e arrivo dell'itinerario / *Piazza Giovanni XXIII, start and end point of the itinerary*

Photo by Giovanni Carraro

L'inizio della variante per Borgo Frare / *The start of the Borgo Frarre route*

Photo by Giovanni Carraro

"Il Cristo della Domenica" della Pieve di San Pietro di Feletto / *"Il Cristo della Domenica" in the church in San Pietro di Feletto*

Di **Giovanni Carraro**

Il Feletto, così viene chiamato l'ambiente collinare che gravita attorno agli abitati di San Pietro Vecchio, Rua, Bagnolo, Santa Maria e San Michele di Feletto, è per gran parte occupato da vigneti del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Un paesaggio meraviglioso, punteggiato da antiche borgate come quelle di Borgo Anese, il cui toponimo si rifà ai lanaioli che qui vi abitarono in tempi antichissimi, ma anche Borgo Castagnè e Borgo Frare. Colline, pianure, valloni, antichi mulini mossi dal torrente Crevada che ha creato un piccolo *canyon* in quella che viene chiamata **Val Trippera**. Perché in quel profondo anfratto, segreto e inospitale, nel passato ci si nascondeva a produrre illegalmente la grappa, ma era anche il luogo ideale per eliminare gli scarti della macellazione degli animali non censiti durante l'occupazione veneziana. Trippe buttate nel burrone in gran segreto, ecco perché Val Trippera. Vi è un anello di circa sette chilometri che permette di visitare questo luogo, unendo scorci di ruralità offerti dagli storici borghi. Il dislivello, decisamente contenuto, rende questo giro adatto a tutti.

Si parte da **Piazza Giovanni XXIII** a San Pietro di Feletto e si imbocca una strada di campagna che scende tra i vigneti, seguendo il cartello "Val Trippera n. 019". Si zigzaga tra i filari, incontrando alcune costruzioni disabitate, fino a giungere a fondovalle nei pressi della sorgente Cannelle. Qui si devia a sinistra e si entra nel bosco, dando inizio quindi alla visita vera e propria. Lo scenario diventa sempre più affascinante man mano che ci si addentra nella valle. Il sentiero passa alla base di alte pareti di conglomerato immerse nella vegetazione, mentre il torrente Crevada serpeggia a margine del percorso: il risultato è veramente suggestivo. Al termine della valle incontriamo i ruderi dell'antico **Mulino Crevada** e da qui si percorre una strada sterrata che ci porterà a **Borgo Anese**, che visiteremo passando per cortili e portici di vecchie case di campagna. Il percorso ora attraversa la provinciale e segue via Salera fino ad incontrare **Borgo Castagnè**. Ancora qualche tratto di vigna e si ritornerà al punto di partenza presso la **Pieve di San Pietro di Feletto**, chiudendo l'anello.

IL CRISTO DELLA DOMENICA

La Pieve di San Pietro di Feletto è uno degli edifici religiosi più importanti della diocesi di Vittorio Veneto. È documentata a partire dal 1124, ma pare essere ben più antica. Fu matrice delle vecchie parrocchie di Santa Margherita di Refrontolo, di Santa Maria di Feletto, di San Dionigi di Collalbrigo, di San Pancrazio di Formeniga e di altre da esse derivate in un territorio compreso tra i corsi dell'alto Lierza, il Monticano ed il Crevada. All'interno si segnala la cappella battesimale con i dipinti quattrocenteschi del ciclo di San Sebastiano, mentre nel porticato esterno vi è un famoso dipinto, il **Cristo della Domenica**, modello iconografico che si diffuse tra il Trecento e il Cinquecento e cessò con il successivo Concilio di Trento che, imponendo una rigida disciplina nell'uso delle immagini sacre, ne ordinò la distruzione.

Raffigurante Gesù circondato da attrezzi e oggetti legati alle attività lavorative quotidiane – martelli, falci, asce e persino buoi, botti e grappoli d'uva – il dipinto rappresenta un forte monito (gli attrezzi provocano ferite al corpo del Cristo) sull'assoluto divieto di lavorare la domenica, giorno dedicato invece alla preghiera. Alcune di queste opere si sono salvate forse per inosservanza di alcuni parroci e in Italia risulta quindi assai raro. Quello di San Pietro di Feletto è l'unico caso della provincia di Treviso, il quarto documentato nelle Tre Venezie insieme agli esemplari esistenti a Tesero (Tn), Vicenza e Pordenone.

Photo by Giovanni Carraro

Borgo Anese

Photo by Arcangelo Piai

La Pieve di San Pietro di Feletto / *The church in San Pietro di Feletto*

Photo by Giovanni Carraro

The Feletto is the hilly terrain that surrounds the settlements of *San Pietro Vecchio*, *Rua*, *Bagnolo*, *Santa Maria* and *San Michele di Feletto*. It is mostly covered by vineyards of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. This breathtaking landscape is dotted with ancient villages like *Borgo Anese*, whose name derives from the wool workers who lived here in ancient times, but also *Borgo Castagnè* and *Borgo Frare*. The area is a tapestry of small hills, flat areas, valleys, and ancient watermills turned by the *Crevada* stream that has carved out a small canyon, now known as ***Val Trippera***. In this deep, secret and inhospitable defile, locals used to hide illicit stills to make grappa, but it was also an ideal place to get rid of the waste of unregistered slaughtered animals during the Venetian occupation. *Trippe* (Tripe) was thrown into the ravine in secret, hence the name *Val Trippera*. There is a circular walk of about seven kilometres that allows visitors to experience this place, offering enchanting views of the rural idyll in these historic villages. The very modest ascent makes this walk suitable for everyone.

The walk starts from ***Piazza Giovanni XXIII*** in *San Pietro di Feletto* and takes a country road that goes down through the vineyards, following the footpath sign *Val Trippera n. 019*. It zigzags among the rows of grapevines, passing some uninhabited buildings, before reaching the valley floor near the source of the *Cannelle* stream. Here you turn left and enter the forest, which marks the real start of the walk. The scenery becomes increasingly fascinating as you enter the valley. The trail passes along the base of high conglomerate walls immersed in the vegetation, while the Crevada stream wends its way along the edge of the path: the atmosphere is truly impressive. At the end of the valley we meet the ruins of the ancient ***Mulino Crevada*** (Crevada waterwheel) and from here we follow a dirt road that leads to ***Borgo Anese***, with its old country houses with their many courtyards and porticoes. The route now crosses the provincial road and follows via Salera until it reaches ***Borgo Castagnè***. Continue on through some more vineyards and you will return to the starting point and the end of the walk at the Parish Church of ***San Pietro di Feletto***.

IL CRISTO DELLA DOMENICA

The Parish Church of *San Pietro di Feletto* is one of the most important religious buildings in the diocese of *Vittorio Veneto*. It was first documented in 1124, but it seems likely that it is much older. It was the cathedral of the old parishes of *Santa Margherita di Refrontolo*, *Santa Maria di Feletto*, *San Dionigi di Collalbrigo*, *San Pancrazio di Formeniga* among others, covering an area which took in the streams of *Lierza*, *Monticano* and *Crevada*. Inside, there is the baptismal chapel with a cycle of paintings dating from the fifteenth-century depicting the life of San Sebastiano, while in the external portico there is a famous painting entitled ***Il Cristo della Domenica***, which was an iconographic theme common between the fourteenth and the sixteenth century but which ceased following the Council of Trento which imposed strict limitations on the use of sacred images and ordered its destruction.

Depicting Jesus surrounded by tools and objects related to daily work activities - hammers, scythes, axes and even oxen, barrels and bunches of grapes - the painting represents a strong warning (the tools cause wounds to the body of Christ) about the absolute prohibition of working on Sundays, a day dedicated to prayer. In Italy, very few images have survived, but some of these works may have been saved because some parish priests elected not defy the Council of Trento's order. The image in *San Pietro di Feletto* is the only example in the province of Treviso, the fourth documented in the *Tre Venezie* together with the existing specimens in *Tesero*, *Vicenza* and *Pordenone*.

Guado sul torrente Crevada / *Ford across the Crevada river*

LA VAL TRIPPERA

I NUMERI DELL'ITINERARIO
SOME INFORMATION ON THE ITINERARY

Punto di partenza ed arrivo
Point of departure and arrival:
San Pietro di Feletto, piazza Giovanni XXIII

Coordinate punto di partenza ed arrivo
Coordinates of starting and finishing point:
45°55'46.80"N 12°14'16.99"E

Tempo di percorrenza / *Time:* 2h 30'

Aumento di quota / *Total height gain:*
220 m

Distanza / *Distance:* 6,68 km

Sintesi dell'itinerario n° 22 del libro "I sentieri nascosti delle Prealpi Trevigiane"

Racconti d'impresa

Tales of Industry

Museo del Caffè Dersut

Museo del Caffè Dersut

Tipoteca Italiana

Di **Marina Grasso**

Collezioni singolari e preziose che testimoniano la creatività e l'ingegno della manifattura locale, dal caffè ai caratteri tipografici, dai bachi da seta alle radio

Unique and precious collections that bear witness to the creativity and ingenuity of local manufacturing, from coffee to typographic characters, from silkworms to radios

Esperienze e testimonianze, strumenti d'informazione e formazione. Ma anche memoria delle competenze, della creatività e dell'ingegno che rientrano a pieno titolo in quel patrimonio culturale che il mondo intero apprezza e un tantino ci invidia: il "made in Italy". Raccolte specifiche che raccontano un "saper fare" lungo molti secoli o pochi decenni, ma comunque animato da passione autentica e raccontato grazie ad una precisa volontà di condividere saperi e valori con un pizzico di comprensibile orgoglio.

C'è tutto questo e molto altro ancora nei piccoli musei, che occupano a volte edifici industriali dismessi, oppure pubblici palazzi storici che incorniciano, così, con ulteriore unicità esposizioni e collezioni singolari e preziose. Come l'ex essiccatoio degli anni Trenta a pochi passi dal centro storico di Conegliano, che dal 2010 ospita il **Museo del Caffè Dersut**, unico nel suo genere per la ricchezza dei pezzi esposti e per la completezza del percorso storico-didattico organizzato al suo interno. In 600 metri distribuiti su due piani, la nota azienda di caffè fondata nel 1947 e che ha la propria sede proprio accanto al museo, coinvolge i visitatori in un viaggio nella storia del caffè lungo l'intera filiera, "dalla pianta alla tazzina", passando attraverso i macchinari che hanno reso celebre l'espresso italiano nel mondo. L'esposizione termina nell'ampia sala degustazione, al piano superiore del Museo, dove Dersut ha realizzato il proprio Centro Formazione, che ospita corsi teorico-pratici destinati sia agli appassionati, sia ai professionisti.

La **Tipoteca Italiana** di **Cornuda**, Fondazione privata voluta e promossa dai fratelli Antiga (titolari di Grafiche Antiga nella limitrofa Crocetta del Montello) è uno degli spazi museali di riferimento in Italia per la storia del design tipografico. Realizzata nei fabbricati restaurati del Canapificio Veneto Antonini-Ceresa, antica corderia di terraferma, è un museo ma anche un archivio, una stamperia ma anche una galleria e un auditorium per rendere testimonianza, non solo storica ma anche viva e creativa, dell'intreccio tra creatività manuale e tecnica raffinata che è alla base della storia della tipografia. E se il cuore pulsante del museo è la collezione di oltre diecimila caratteri, matrici e punzoni provenienti da tipografie di tutta Italia, l'insieme di torchi, presse, vari strumenti del tipografo, macchine e stampati illustrano il decisivo ruolo dei tanti mestieri legati al mondo dei caratteri, partendo dal progetto e dal disegno degli stessi.

Poco fuori Vittorio Veneto, a San Giacomo di Veglia, l'ex filanda Maffi, dismessa negli anni Sessanta, ospita il **Museo del Baco da Seta**, che documenta una delle principali attività economiche della zona dalla fine del Settecento alla prima metà del Novecento. La sede, uno dei complessi industriali più consistenti e antichi della zona, offre un ambiente architettonico particolarmente adatto a raccontare il complesso mondo agricolo, industriale, scientifico e sociale che per lungo tempo è ruotato

Tipoteca Italiana

Museo del Baco da Seta

attorno all'attività serica. Strumenti e attrezzature, pubblicazioni, manifesti, filmati e foto storiche documentano un'attività che raggiunse, qui, livelli di avanguardia in ambito nazionale, costituendo per molti decenni la prima attività produttiva della zona e garantendo l'occupazione, in prevalenza femminile. Alla storia dell'attività produttiva si aggiungono memorie personali e collettive di cui sono intrisi gli eterogenei materiali appartenuti a privati e a imprese che operarono nel campo bacologico. Nasce dalla passione e dalla dedizione di due collezionisti – Rino Venezian e Lizio Brandalise – il **Museo delle radio d'epoca** ospitato all'ultimo piano del teatro La Roggia di Cison di Valmarino. Nella piazza principale di quello che è uno dei Borghi più belli d'Italia, in un'area di circa 250 metri quadrati, l'esposizione evidenzia non solo l'evoluzione tecnologica ed estetica della radio, ma anche le diverse funzioni sociali e culturali che questa straordinaria fonte d'informazione, svago e collegamento con il mondo ha rappresentato tra il 1920 e il 1970, arco temporale in cui sono stati realizzati i 72 esemplari della mostra, alcuni di particolare pregio. Il percorso espositivo, inoltre, è dotato di un impianto audiovisivo con immagini che consentono un'interazione con il visitatore per rievocare l'evoluzione storica della radio.

Museums that recount experiences and testimonies, but which also serve as a means for informing as well as training. They also represent an important record of the skills, creativity and ingenuity that are the very heart of the cultural heritage appreciated the world over (perhaps with just a touch of envy): the skilled craftsmanship that is synonymous with the "Made in Italy" label. These are special collections that tell the story of knowhow developed over many centuries or just a few decades. Inspired by genuine passion, the histories are told thanks to a strong desire to share such knowledge and values, mixed understandably with just a hint of pride.

There is all this and much more hidden inside the small museums dotted around the local area. Some of them occupy disused industrial buildings, while others are housed in historic public buildings that thus provide a further uniqueness to their already unique and precious exhibitions and collections. Like the 1930s drying kiln situated just stone's throw from the historic center of Conegliano which has been home to the **Dersut Coffee Museum** since 2010. It is unique in its kind for the richness of the exhibits and for the completeness of the historical-educational itinerary it offers. Covering a total of 600 square meters on two floors, the famous coffee company founded in 1947, which is today located right next to the museum, takes visitors on a journey into the history of coffee along the entire supply chain, "from the plant to the cup", with a collection of machines that have made Italian espresso coffee famous throughout the world. The exhibition ends up in the large tasting-training room on the upper floor of the Museum. Dersut has built its own Training Center here, and hosts theoretical and practical courses for both enthusiasts and professionals.

La **Tipoteca Italiana** di Cornuda is a private foundation commissioned and curated by the Antiga brothers (owners of the Grafiche Antiga printing company in the nearby town of Crocetta del Montello). It is one of the most important museums in Italy for the history of typographic design. Housed in the restored buildings of Canapificio Veneto Antonini-Ceresa, an ancient rope factory,

Museo del Baco da Seta

Museo della Radio d'Epoca

Museo della Radio d'Epoca

this is a museum, but also a unique archive, a printing house as well as gallery and auditorium, and provides a historical yet living and creative testimony to the interweaving of manual creativity and precision technology that are the history of printing. The heart of the museum is its collection of over ten thousand typefaces, cases and punchcutters from printing companies throughout Italy. The collections of printing presses, various printer's tools, machines and printed materials illustrate the decisive roles of the many skilled crafts related to the world of typefaces, starting from their planning and design.

Just outside Vittorio Veneto, in San Giacomo di Veglia, the former Maffi spinning mill, abandoned in the sixties, houses the **Silkworm Museum**. It documents what used to be one of the main economic activities in the area from the late eighteenth century to the first half of the twentieth century. The site, which is one of the oldest and most complete industrial complexes in the area, offers an architectural environment that is particularly suited to telling the complex agricultural, industrial, scientific and social world that went to make up the silk industry for many years. Instruments and equipment, publications, posters, films and historical photographs document how this area represented, at its height, the national epicentre of this sector, and was for many decades the primary local manufacturing industry, guaranteeing employment to its mostly female workforce. Alongside the history of the production process, there are also personal and collective memories including a varied collection belonging to private individuals and companies that worked in silk production.

The **Museum of vintage radios** was created thanks to the passion and dedication of two collectors - Rino Venezian and Lizio Brandalise. It is housed on the top floor of the La Roggia theater in Cison di Valmarino. The exhibition is situated in the main square of what is one of the most beautiful villages in Italy, and extending over an area of about 250 square meters. It narrates not only the technological and aesthetic evolution of the radio, but also the various social and cultural functions that this extraordinary source of information, entertainment and connection with the world represented between 1920 and 1970, the time frame in which the 72 exhibits that make up the exhibition were made, including some particularly valuable pieces. The exhibition is also equipped with an audiovisual system with images that allow visitors an interactive experience to learn about the historical evolution of the radio.

MUSEO DEL CAFFÈ DERSUT
DERSUT COFFEE MUSEUM
Via Tiziano Vecellio, 6 - Conegliano
Aperto al pubblico ogni primo sabato del mese (giugno, luglio e agosto aperto su richiesta), con orario continuato dalle ore 14 alle ore 18 (con ingresso libero e visita guidata gratuita) / *Open to the public every first Saturday of the month (June, July and August open on request), with opening hours from 2pm to 6pm (with free admission and free guided tour).*
Info e prenotazioni: 0438 411200
museodelcaffe@dersut.it - www.dersut.it/museo

TIPOTECA ITALIANA
ITALIAN MUSEUM OF TYPOGRAPHY
Via Canapificio, 3 - Cornuda
Aperta al pubblico dal lunedì al sabato (9-13 / 14-18) e chiusa nei giorni festivi: ingresso euro 5 intero; euro 4 ridotto (studenti e over 65), gratuito per bambini al di sotto degli 8 anni e disabili. Sono previste aperture straordinarie su appuntamento e visite guidate su prenotazione (minimo 15 partecipanti, costo euro 7 a persona). Possibili anche visite guidate con prove di stampa per minimo 4 persone (costo 25 euro a persona) / *Open to the public from Monday to Saturday (9-13 / 14-18) and closed on public holidays: admission €5 in full; €4 reduced (students and over 65), free for children under 8 and the disabled. Special openings are available on request and guided tours by appointment (minimum 15 participants, cost €7 per person). Guided tours with printing press demonstrations are possible for groups of at least 4 people (€25 per person).*
Info: 0423 86338
museo@tipoteca.it - www.tipoteca.it

MUSEO DEL BACO DA SETA
SILKWORM MUSEUM
Via della Seta 23/6 - Vittorio Veneto
Aperto il sabato e la domenica (10-12 / 15-17).
Biglietti: interi euro 3; ridotti euro 2 / *Open on Saturdays and Sundays (10-12 / 15-17). Tickets: full €3 euros; reduced €2.*
Info e prenotazioni: 0438 914024
museobaco@gmail.com - www.museobaco.it

MUSEO DELLA RADIO D'EPOCA
MUSEUM OF VINTAGE RADIOS
Piazza Roma 9 - Cison Di Valmarino
Aperto al pubblico il sabato (15-19) e la domenica (10-12 / 15-19). Ingresso libero / *Open to the public on Saturdays (15-19) and on Sunday (10-12 / 15-19). Free admission.*
Info: 0438 977601
www.comune.cisondivalmarino.tv.it

Bellezza silenziosa

Silent beauty

Photo by Francisco Marques

Di **Marina Grasso**

Leggende e misteri della cinquecentesca chiesa di San Lorenzo di Credazzo, dove, tranne per i ritocchi ottocenteschi al campanile, tutto è rimasto intatto e originale come cinque secoli fa

Legends and mysteries of the sixteenth century church of San Lorenzo di Credazzo, where, except for the minor nineteenth-century renovation work carried out on the bell tower, everything has remained intact and original, just as it was five centuries ago

Leggende di strane pietre che farebbero diventare pazzi gli abitanti del luogo e storie di medievali signori che abitavano il vicino castello. La secolare veglia sul lavoro quotidiano tra le colline e l'intercessione del santo raffigurato, dietro il piccolo altare, con la grande graticola sulla quale morì. Di questo parlerebbe, se potesse, la **chiesa di San Lorenzo di Credazzo**. Ma parlerebbe anche dei silenzi che la avvolgono, del suo dominare il morbido susseguirsi di vigneti tra i sentieri tracciati nella terra argillosa da una storia millenaria; di quella bizzarra tradizione popolare (totalmente infondata) che vuole che da quelle parti sia sepolto Attila; di quei volontari che le regalano il loro tempo per la manutenzione e la pulizia e anche, saltuariamente, per aprire le porte e accogliere fedeli e turisti oltre quella soglia che reca la data del 1573 e il nome di "Mastro Zuane da Cividal", che in quella data la rimaneggiò. Perché la piccola cappella campestre tra le vigne è lì almeno dal XII secolo (la prima citazione ufficiale è in un atto notarile del 1210), e la sua vicinanza alle Torri di Credazzo (sorte intorno al IX-X secolo) rende credibile anche una sua fondazione precedente.
È stata, quindi, testimone di tante e tante storie ma, naturalmente, "non parla". Così non sapremo mai perché il suo austero e massiccio campanile duecentesco ebbe bisogno di essere "rimodernato", nel tardo Ottocento, con le attuali e incongruenti merlature a coda di rondine. Non ci svelerà mai il significato delle strane e misteriose incisioni di una sua pietra d'angolo, una delle cosiddette "piere dei mat" (pietre dei matti), secondo una leggenda che fin dall'epoca longobarda attribuisce una vena di pazzia agli abitanti di Farra di Soligo che entrano in contatto con una di esse. Non ci spiegherà il suo splendido e insolito isolamento, probabilmente voluto per sfruttare la magnifica posizione panoramica e strategica. Ma anche se non ha nulla di esplicito da raccontare, andate ad ascoltarla. Anche solo dall'esterno. Sentirete il suono di una storia che negli ultimi cinque secoli è passata lieve sugli erbosi filari di vigne, l'eco delle tante voci che quel paesaggio d'incanto l'hanno disegnato e conservato giorno dopo giorno, l'orgoglio di quella pietra benedetta nell'accompagnare il ritmo del lavoro e delle stagioni. E, nelle stagioni giuste, potrete anche cogliere il profumo dei fiori e poi degli acini di quell'uva bianca, generosa e fragrante, che solo in questo luogo incantato odora così. Che solo da qui, e da pochi altri luoghi così incantati, diventa Conegliano Valdobbiadene Docg.

Legends of strange stones that would send the locals crazy and stories of medieval lords who lived in the nearby castle. The centuries-old sentinel, watching over the daily work in the hills, and the intercession of the saint depicted behind the small altar, upon the large iron grill on which he died. If the **church of San Lorenzo di Credazzo** could speak, it would speak of these things.

Photo by Arcangelo Piai

But it would also speak of the silence that surrounds it, of how it dominates the soft succession of vineyards, criss-crossed by paths traced in the clay-rich earth by a thousand-year history; of the bizarre popular legend (totally unfounded) that has it that Attila is buried nearby; of those volunteers who give up their time to paint and clean and also, occasionally, to open the doors and welcome the faithful and tourists over its threshold that bears the date of 1573 and the name of "Mastro Zuane da Cividal" (Maestro Zuane from Cividal), who renovated it in that year. Because the small country chapel nestled in the midst of the vineyards has been there since at least the 12th century (the first official citation is in a notary deed of 1210), and its proximity to the Torri di Credazzo (built around the 9th-10th century) it is quite possible that it predates this.

It has therefore borne witness to a great many stories, but of course it "does not speak". So we will never know why its austere and massive twelfth-century bell tower needed to be "modernized" in the late nineteenth century, with the current and incongruent swallow-tailed battlements. It will never reveal the meaning of the strange and mysterious engravings on one of its cornerstones, one of the so-called "piere dei mat" (stones of the mad), which, according to a legend dating back to the Lombard era has the power to send inhabitants of Farra di Soligo that come into contact with one of these strange stones, mad. It will not explain its splendid and unusual isolation, probably chosen to exploit the magnificent views and strategic position. But even if it has nothing to tell, go and listen to it, even from outside. You will hear the sound of a story that has passed lightly over the grassy rows of vines for the last five centuries; the echo of the many voices that this enchanted landscape has shaped and preserved day after day, the pride of that blessed stone as it has accompanied the daily toil and the seasons. And, in the right season, you can also catch the scent of the flowers and afterwards the generous white grapes, perfumed and fragrant that have this perfume only in this enchanted place. And it is only from here and just a handful of other similarly enchanted places that they get to becomes Conegliano Valdobbiadene DOCG.

Tesori d'arte e natura
Treasures of art and nature

VALDOBBIADENE - Villa dei Cedri

Costruita nel 1890 dalla Famiglia Piva è uno splendido esempio di dimora signorile veneta in stile neoclassico. Oggi, di proprietà del comune, accoglie nel corso dell'anno numerose manifestazioni di carattere culturale. L'edificio centrale è circondato da un ampio parco verde aperto al pubblico, caratterizzato dalla presenza dei Cedri del Libano che danno il nome alla Villa.

Built in 1890 by the Piva family, it is a splendid example of a refined Veneto mansion in neo-classical style. Now a municipal property, it hosts many cultural events during the course of the year. The central building is surrounded by a large park that is open to the public and which contains a large number of cedars of Lebanon, which account for the Villa's name.

Photo by Guido Andolfato

BIGOLINO – Parco "Settolo Basso" sul Fiume Piave - *"Settolo Basso" Park on the River Piave*

Parco dedicato alla scoperta del fiume. L'area è stata valorizzata dal volontariato locale che l'ha attrezzata nel rispetto dell'ecosistema dando vita ad un suggestivo percorso didattico-naturalistico, liberamente visitabile, attraverso gli aspetti più caratteristici del paesaggio fluviale, dell'habitat umano e delle specie animali del fiume Piave.

A park that is ideal for exploring the river: the area has been made particularly attractive by local volunteers who have equipped and organised it with due care for the ecosystem, creating a picturesque and educational nature trail – that can be visited free of charge – that reveals the most characteristic aspects of the fluvial landscape, the human settlements and the animal species of the River Piave.

Photo by Francesco Galifi

COL SAN MARTINO - Oratorio di San Vigilio – *Oratory of San Vigilio*

È uno degli edifici più affascinanti dell'area per la storia e la posizione sulla collina che consente di dominare l'intera piana sottostante. La fondazione risalirebbe all'epoca longobardo-carolingia, anche se la prima attestazione della sua esistenza è del 1217. Degni di nota sono senz'altro gli affreschi interni all'Oratorio, i più antichi dei quali risalgono al Quattrocento.

This is one of the most fascinating buildings in the area, thanks to its history and its hillside location that allows it to overlook the whole of the plain below. It was probably founded as early as the Longobard/ Carolingian era, even though its existence was first documented in 1217. The frescoes inside the Oratory – the oldest of which date back to the 15th century - are certainly worthy of note.

Photo by Francesco Galifi

FOLLINA - Abbazia di Santa Maria di Follina – *Abbey of Santa Maria*

A Follina non si può perdere la visita alla straordinaria Abbazia cistercense con il prestigioso chiostro, il monastero e la Basilica di S. Maria. Risalente all'XI-XII sec., è stata restaurata dopo la prima guerra mondiale. La facciata in stile romanico-gotico prelude all'interno, di severa impronta monastica. Incantevole è l'attiguo Chiostro con le sue colonnine cesellate da motivi unici.

At Follina, one should not miss out on visiting the extraordinary Cistercian Abbey with its fine cloister, the monastery and Basilica of S. Maria. Dating back to the 11th-12th centuries, it was restored after the First World War. The Romanesque-Gothic façade gives way to an interior whose atmosphere is austere and typically monastic. The adjacent Cloister is enchanting, with its little columns carved with unusual motifs.

CISON DI VALMARINO - Castello Brandolini Colomban - *Brandolini Colomban Castle*

In origine il Castello era una fortezza disputata fin dal XIV sec. fra i Vescovi di Ceneda, i Caminesi, Marin Faliero e Venezia. Dal 1436 l'ottenne la Serenissima, quindi il condottiero Brandolino Brandolini che riscattò la metà da Erasmo da Narni detto "il Gattamelata". Oggi, dopo un accurato restauro, è diventato un importante centro turistico, ricettivo e culturale.

Originally, the Castle was a fortress fought over – from the 14th century onwards – by the Bishops of Ceneda, the Caminesi, Marin Faliero and Venice. In 1436 it was taken over by the Republic of Venice and then by the warlord Brandolino Brandolini, who bought out the half belonging to Erasmo da Narni, best known as "Gattamelata". Today, following careful restoration, it has become an important centre for tourism, hospitality and culture.

VITTORIO VENETO - La Città della Vittoria

La "Città della Vittoria" lega intimamente il proprio nome alla Battaglia conclusiva della Prima Guerra Mondiale sul Fronte italiano alla quale è dedicato il Museo della Battaglia in Piazza Giovanni Paolo I. Memorie di guerra sono la Fontana degli Arditi e la Porta Nord del Castello Caminese. La città nasce nel 1866 dalla fusione degli antichi centri di Serravalle e Ceneda.

The "Città della Vittoria"'s name is intimately linked to the final battle of the First World War on the Italian Front, to which the Museo della Battaglia in Piazza Giovanni Paolo I is devoted. Other memorials of the war are the Fontana degli Arditi and the Northern Gate of the Caminese Castle. The city was founded in 1866 as a result of the ancient towns of Serravalle and Ceneda.

Photo by Francesco Galifi

VITTORIO VENETO – Serravalle

Serravalle, antico feudo dei Da Camino, era nota nel '500 come la piccola Firenze del Veneto ed è ancora uno dei centri storici più ricchi d'arte e storia del Veneto. Una pala di Tiziano nel Duomo ricorda il suo legame con la città; Piazza Flaminio e via Martiri esibiscono facciate di aristocratiche dimore (XIV-XVII sec.). Palazzo Minucci De Carlo ospita un Museo unico.

Serravalle, an ancient fief of the Da Camino family, was known in the 16th century as the Little Florence of the Veneto and it still has one of the richest old town centres of the Region in terms of art and history. An altar piece by Titian in the Cathedral reminds one of his links with the town; Piazza Flaminio and Via Martiri boast the façades of aristocratic abodes (14th-17th centuries). Palazzo Minucci De Carlo houses a highly interesting Museum.

Photo by Francesco Galifi

VITTORIO VENETO – Ceneda

Ceneda inizia con la Galleria d'Arte Contemporanea di Villa Croze; ospita una "Annunciazione" del Previtali (inizi XVI sec.) nella chiesa del Meschio e opere di Cima da Conegliano nel Museo Diocesano. È dominata dal Castello altomedievale di S. Martino, sede episcopale da oltre un millennio. Su Piazza Giovanni Paolo I sorgono la Cattedrale e l'ex Palazzo, o Loggia, della Comunità di Ceneda.

A visit to Ceneda begins with the Gallery of Contemporary Art in Villa Croze; the town also boasts an "Annunciation" by Previtali (early 16th century) in the Meschio Church and works by Cima da Conegliano in the Diocesan Museum. It is dominated by the early mediaeval Castle of San Martino, home of the Bishop for over 1000 years. On Piazza Giovanni Paolo I are the Cathedral and the former Palazzo - or Loggia - of the Community of Ceneda.

SUSEGANA – Maniero di Collalto – *The Manor of Collalto*

Fu costruito nel 1110 da Endrisio I; oggi sono rimasti suggestivi ruderi che rappresentano ciò che resta di uno dei più antichi possedimenti dei Conti di Collalto. Una leggenda narra che per gelosia Chiara da Camino, moglie di Rambaldo VIII di Collalto, abbia murata viva in una delle torri del castello la damigella Bianca di Collalto e che il suo fantasma in certe notti ancora vi si aggiri lamentandosi.

This was built in 1110 by Endrisio I; today evocative ruins remain that represent what is left of one of the oldest properties of the Counts of Collalto. A legend narrates that – out of jealousy - Chiara da Camino, wife of Rambaldo VIII of Collalto, walled up the young Bianca di Collalto alive in one of the towers of the castle and that on certain nights her lamenting ghost still haunts the premises.

SUSEGANA - Castello di San Salvatore – *Castle of San Salvatore*

Castello del XIV sec., rimaneggiato nel XV sec. è da sempre proprietà dei Conti di Collalto. Considerato uno dei più vasti sistemi fortificati d'Italia occupa, con doppio giro di mura, la sommità di un colle. Ora, restaurato magnificamente, rappresenta una meta apprezzata dai turisti. Ogni anno ospita "Vino in Villa", uno dei più importanti appuntamenti enoturistici del territorio.

This 14th century castle (rebuilt in the 15th) has always been the property of the Counts of Collalto. Considered to be one of the largest fortified hamlets in Italy, it occupies, with its double set of walls, the top of a hill. Today, after outstanding restoration work, it is a highly appreciated tourist destination. It is the site every year of "Vino in Villa", one of the most important events in the local wine tourism calendar.

FREGONA - Grotte del Caglieron - *The Caglieron Caves*

Queste famose grotte sono incastonate in un ambiente naturale unico e suggestivo e sono costituite da una serie di antri che si sono formati nei secoli, in seguito all'opera della natura e dell'uomo, presso una forra scavata dalle acque del torrente omonimo: uno scenario di rara suggestione, alimentato dal precipitare dell'acqua in mezzo a pilastri ciclopici.

These famous caves are set in unique and picturesque countryside and are made up of a series of caverns that have been formed over the centuries - as a result of both natural and human forces - in a gorge created by the waters of the Caglieron stream: a landscape of rare grandeur, contributed to by the flow of water in the midst of giant pillars of rock.

REFRONTOLO - Molinetto della Croda – *The little Croda Mill*

Il Molinetto Della Croda è un'opera che nei secoli della sua storia ha ispirato artisti e suscitato meraviglia nei visitatori. L'edificio, del XVII secolo, fu costruito in più riprese e le fondamenta poggiano sulla roccia, in dialetto locale appunto "Croda". Di recente sono stati restaurati sia l'intero edificio che la macina, resa nuovamente funzionante.

The Molinetto Della Croda is a building that - during its centuries of history - has inspired artists and aroused the wonder of visitors. The 17th century edifice was constructed at various different and its foundations lie on the rock, known in fact in the local dialect as "Croda". Recently the entire building and the milling mechanism itself (now fully functioning) have been restored.

SAN PIETRO DI FELLETTO - La Pieve Romanica - *The Romanesque Parish Church*

Chiesa di stile romanico subì nel XII secolo adattamenti e modifiche che le diedero l'attuale impianto a tre navate strette, separate da arcate a tutto sesto su grossi pilastri rettangolari. Bello l'isolato campanile romanico, ma soprattutto interessante il ciclo di affreschi interni (sec. XV) e l'antico portico su cui spicca il famoso affresco del "Cristo della Domenica".

This Romanesque-style church underwent various changes and modifications in the 12th century that gave it its present layout with three narrow aisles, separated by rounded arches on large rectangular pillars. There is a fine separate Romanesque bell tower, but of particular interest is the 15th century fresco cycle inside and the ancient portico on which the famous fresco of the "Cristo della Domenica" stands out.

CONEGLIANO - Contrada Granda, Scuola Enologica "G.B. Cerletti" e Casa del pittore Cima da Conegliano - *Granda District: the "G.B. Cerletti" School of Oenology and the House of the painter Cima da Conegliano*

La città si gode con una passeggiata tra i portici di Contrada Granda, via XX Settembre, tra facciate di antichi palazzi nobiliari, il Duomo, la Casa del pittore Cima da Conegliano e sullo sfondo il Castello. Proprio ai piedi di quest'ultimo sorge lo storico Istituto Enologico Cerletti, la più antica scuola enologica d'Europa.

One should enjoy the town with a walk through the arcades of Via XX Settembre in the Granda District, amidst the façades of ancient aristocratic dwellings, the Cathedral, the House of the painter Cima da Conegliano and the Castle in the background. Below this lies the historic Istituto Enologico Cerletti, the oldest school of winemaking in Europe.

CONEGLIANO – Il Castello - *The Castle*

Situato in posizione dominante, il Castello, di origini alto medievali, oltre alla visita del suggestivo Museo Civico di Conegliano, offre, dalla terrazza della Torre, una visione davvero superba del territorio circostante, dalla città di Conegliano ai vigneti del Felettano, sulle colline delle Prealpi venete da Piave al Friuli e persino sulla Laguna veneta nei giorni più tersi.

Situated in a location overlooking the town, the early mediaeval Castle offers – apart from a visit to the fascinating Municipal Museum of Conegliano – a really superb view from the terrace of the Tower of the surrounding area: from the town of Conegliano to the vineyards of San Pietro di Feletto, of the hills of the Veneto Prealps from the Piave to Friuli and even – on a clear day - of Venice's Lagoon.

Photo by Francesco Galifi

CAPPELLA MAGGIORE - La Chiesetta della Mattarella - *The Mattarella Chapel*

La Chiesa della Santissima Trinità fondata probabilmente nei sec. VIII-XI, è una Capella campestris che potrebbe anche essere all'origine del nome del nome del Comune odierno. Detta anche della Mattarella, la chiesetta potrebbe essere il centro ideale per una visita appassionante alle chiese affrescate dei dintorni: Pinidello, Castello Roganzuolo, Baver, Rugolo di Sarmede.

The Church of the Holy Trinity was probably founded in the 8th-11th centuries. It is a rural chapel that could even be responsible for the Commune's present name. Also known as the Mattarella Chapel, this little church could be the ideal centre for a fascinating tour of the frescoed churches in the surrounding area: Pinidello, Castello Roganzuolo, Baver and Rugolo di Sarmede.

Servizio impeccabile e promozione dei prodotti territoriali:
nasce il marchio di qualità per l'enogastronomia del Conegliano Valdobbiadene

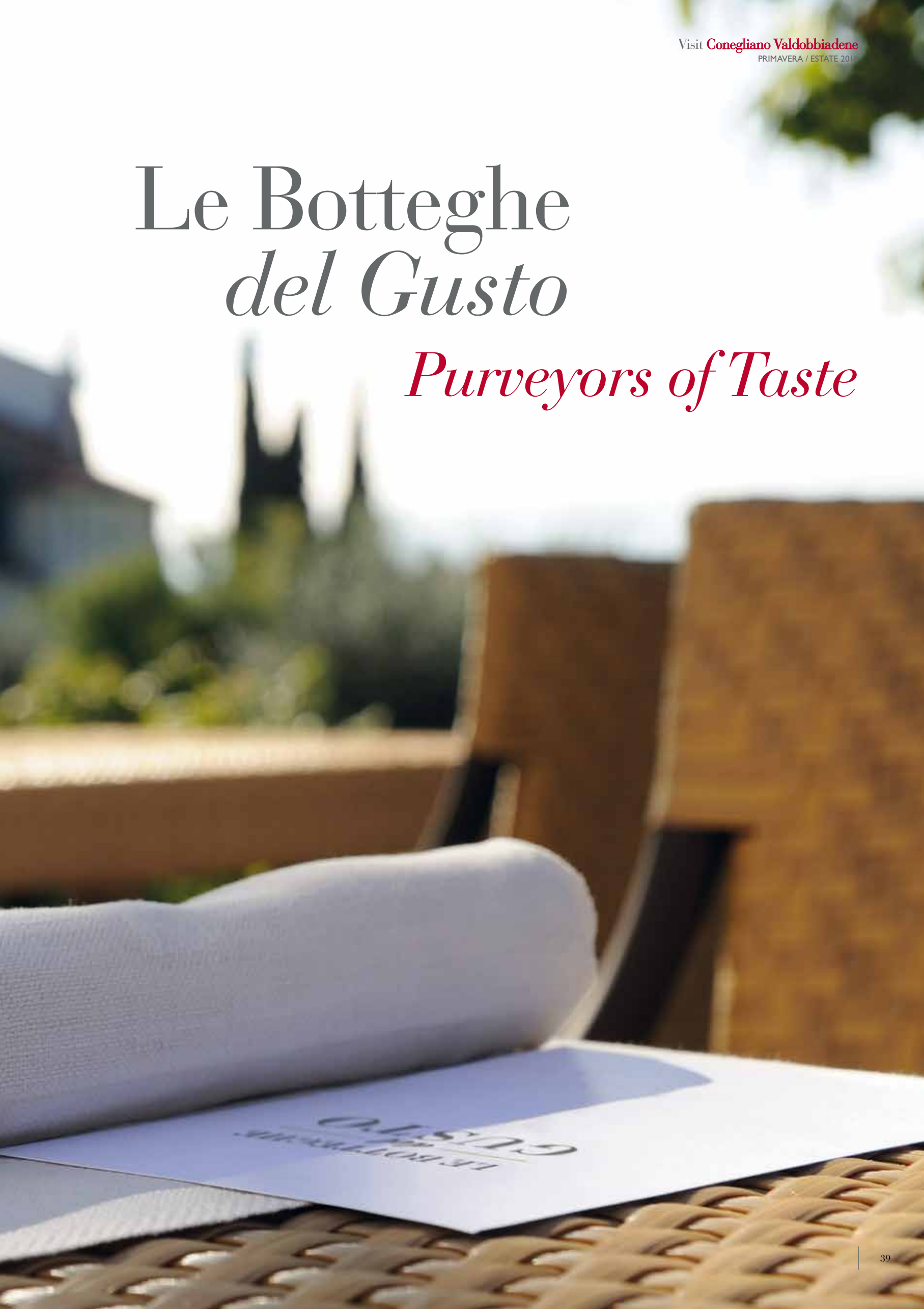
LE BOTTEGHE *del* GUSTO

Impeccable service and promotion of local products:
the quality branding for Conegliano Valdobbiadene food and wine is launched

Photo by Arcangelo Piai

Le Botteghe *del Gusto*

Purveyors of Taste



Se il Prosecco Superiore è certamente il principe dei prodotti enogastronomici della Pedemontana trevigiana, il territorio, che comprende le Colline di Conegliano e Valdobbiadene, candidate a Patrimonio Unesco, ma anche zone dal grande appeal come la perla di Asolo e il suggestivo Montello, offre anche una vasta scelta di prodotti tipici di grande varietà e qualità. Ed è proprio con l'obiettivo di promuovere e far conoscere il succoso paniere di queste eccellenze che è nato il club di prodotto Le Botteghe del Gusto, progetto realizzato dalla Strada del Prosecco Vini dei Colli di Conegliano Valdobbiadene per volontà del suo presidente Isidoro Rebuli.
Creato grazie ad un'azione di squadra che vede coinvolte le principali associazioni di produttori enogastronomici del territorio – il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, il Consorzio di Tutela Vini Colli di Conegliano, l'Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto, le Piccole Produzioni Locali del Veneto, l'Associazione Produttori del Marrone di Combai IGP e la Strada del Prosecco Vini dei Colli di Conegliano Valdobbiadene – il progetto si propone di sviluppare una proposta turistica che aggreghi la ristorazione di eccellenza, rivolgendosi al turismo enogastronomico grazie ad un'offerta esperienziale integrata e collegata alla scoperta del territorio attraverso i cinque sensi.
L'idea è quella di elevare la cultura dell'ospitalità del territorio, grazie ad un sistema di accoglienza, con particolare riferimento alla ristorazione, che possa offrire ai turisti un'esperienza enogastronomica di qualità, esaltando le specificità delle produzioni locali, quali, ad esempio, formaggi come la Casatella Trevigiana, l'Asiago e il Morlacco, salumi e affettati come la sopressa e piatti come il celebre spiedo dell'Alta Marca. Ogni ristorante aderente al club delle Botteghe del Gusto, garantisce quindi sia un'elevata qualità del servizio che della proposta enogastronomica, mettendo in risalto nei propri menù i prodotti del territorio a marchio Docg, Doc, Igt, Dop, Igp e Stg, i prodotti agroalimentari tradizionali della Provincia di Treviso, i Presidi Slow Food del Veneto e le piccole produzioni artigianali della Marca.
I locali aderenti al club Le Botteghe del Gusto (il cui elenco sarà consultabile e costantemente aggiornato sul sito della Strada del Prosecco www.coneglianovaldobbiadene.it) si impegnano a rispettare tutti i requisiti richiesti dal disciplinare e rappresentano quindi la punta di eccellenza dell'ospitalità del territorio.

Prosecco Superiore is without doubt the prince of the food and wine products of the Treviso Foothills, and this area, which includes the Conegliano and Valdobbiadene Hills are currently candidates to receive formal recognition as a UNESCO World Heritage Site. Other areas of great beauty, such as the enchanting hilltop town of Asolo and the evocative Montello Hill, also offer a wide selection of traditional local products of great variety and quality. And it is precisely with the aim of promoting and making known the delicious cornucopia of such delicacies that the Botteghe del Gusto (Purveyors of Taste) product club was founded. The initiative is a project created by the Prosecco Wine Road of the Conegliano Valdobbiadene Hills at the behest of its president Isidoro Rebuli. It is a team effort involving the main associations of food and wine producers in the area - il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore (the Consortium for the Protection of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore), il Consorzio di Tutela Vini Colli di Conegliano (the Consortium for the Protection of Wines of the Conegliano Hills), l'Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto (the Veneto Region's Milk Producers Association), le Piccole Produzioni Locali del Veneto (the Small Producers of the Veneto), l'Associazione Produttori del Marrone di Combai IGP (the Chestnut Growers Association of Combai IGP) and The Prosecco Wine Road of the Conegliano Valdobbiadene Hills - the project aims to develop a better-coordinated tourism offering by bringing together local restaurants of excellence under one umbrella, and thus enhancing the focus on food and wine tourism by presenting tourists with a more integrated experience which they can enjoy by exploring the area through the five senses. The idea is to raise the culture of hospitality in the area by providing a tourist hospitality system aimed in particular at catering, which can offer tourists a quality food and wine experience, by enhancing the profile of certain local produce, such as cheeses like Casatella Trevigiana, Asiago and Morlacco, salami and cold cuts such as sopressa and dishes like the famous Alta Marca spit roast. Each restaurant belonging to the Botteghe del Gusto club therefore guarantees both a high quality of service and food and wine offered, highlighting on its menus local produce which has been conferred a Docg, Doc, Igt, Dop, Igp and Stg denomination, which are the traditional food products of the Province of Treviso, the Slow Food Associations of the Veneto region, and small craft producers of the Marca. Local members of the Le Botteghe del Gusto club (an up-to-date list will be available on the website of the Prosecco Road at www.coneglianovaldobbiadene.it) all agree to comply with membership and therefore represent the peak of excellence in hospitality in the local area.

Photo by Arcangelo Piai

Photo by Franco Celant

Il respiro del Superiore

The breath of Superiore

Freschezza dei profumi e complessità aromatica sono le doti che fanno del Prosecco Superiore un vino capace di stimolare tutti i sensi

Freshness of aromas and aromatic complexity are the qualities that make Prosecco Superiore a wine capable of stimulating all the senses

Di **Luigi Moio**

Fra tutti e cinque i sensi che madre natura ci ha donato per percepire gli stimoli della realtà esterna, l'olfatto è sempre stato quello più trascurato. Viene anche spesso definito il "senso dimenticato", perché considerato meno importante rispetto agli altri. In realtà è quello più affascinante, oltre ad essere quello più antico. Appena veniamo alla luce il nostro naso funziona già perfettamente e ci consente di identificare a colpo sicuro la mamma.

Proprio grazie al mondo del vino abbiamo potuto riscoprire l'olfatto. Ed è questo uno dei motivi che mi ha spinto a scrivere "Il profumo del vino", un libro che raccoglie trent'anni di studi e ricerche di biochimica degli odori e che vuole spiegare al grande pubblico, con un linguaggio chiaro e fruibile da tutti, come si formano le molecole olfattive, come evolvono e come si trasformano. E soprattutto come si percepiscono gli odori.

Com'è noto, per quello che riguarda il vino esistono tre aspetti sensoriali, quello visivo, quello olfattivo e quello gustativo. I tre sensi interagiscono e non è semplice in una percezione simultanea distinguere e separarne uno dall'altro. Ma, tra i tre, l'olfatto rimane quello predominante, anche perché senza di esso sarebbe impossibile distinguere i cibi e le bevande. L'olfatto ci fa riconoscere tutto tramite gli odori e non è casuale che esso sia collegato anche al respiro.

Per spiegare meglio le differenze a livello olfattivo del vasto mondo dei vini, ho usato una similitudine musicale, introducendo il concetto di "orchestra olfattiva", che mi ha permesso di distinguere i vini solisti, ossia dotati di un'immediata riconoscibilità sensoriale, solitamente i varietali e i semi varietali, da quelli orchestrali, in cui la melodia olfattiva è il risultato di un complesso equilibrio di diverse molecole odorose, tra le quali anche quelle di fermentazione.

Il Prosecco Superiore fa proprio parte di questi ultimi, dotato com'è di freschezza e di complessità aromatica. Su un tappeto predominante di **mela verde**, si stendono principalmente una varietà di note fruttate classiche, dalla **pesca** agli **agrumi**, dalla **frutta tropicale** all'**albicocca**, con in maniera minore anche sentori floreali. La sua forza sta proprio in questa leggerezza del profumo e nella sua gradevole freschezza, che lo rendono piacevole ed attraente. Inoltre è un vino dotato di forte carattere identitario ed originale, che gli deriva dall'essere prodotto in una specifica zona territoriale e da un unico vitigno.

Rispetto ad altri vini, infine, il Prosecco Superiore stimola oltre a vista, olfatto e gusto, anche i sensi del tatto, grazie alle sue bollicine che solleticano la cavità orale, e dell'udito, con il suono, prodotto sempre dalle bollicine, simile al fruscio sui piatti di un abile jazzista, e di quello prodotto dallo stappare la bottiglia, che evoca subito sensazioni musicali che predispongono alla festa e alla leggerezza. Insomma una vera e propria armonia sensoriale, il cui risultato è quel vino apprezzato e ammirato in tutto il mondo.

Of all the five senses that mother nature has given us to perceive the stimuli that surround us, our sense of smell has always been the most neglected. It is often defined as the "forgotten sense" because it is considered less important than the others. In reality it is the most fascinating, besides being the oldest. As soon as we come into the world our nose already works perfectly and allows us to accurately identify our mother.

Thanks to the world of wine we have been able to rediscover the sense of smell. And this is one of the reasons that led me to write Il Respiro del Vino (The Breath of Wine), a book that collects thirty years of studies and research into the biochemistry of aromas and that attempts to explain to the general public, in plain English, how olfactory molecules are formed, how they evolve and how they are transformed. And above all how aromas are perceived.

Regarding wine, it is generally accepted that there are three sensory aspects: visual, olfactory and taste. The three senses interact with each other and it is not simple to simultaneously distinguish and separate one from the other. But of the three, it is our sense of smell that predominates, not least because without it, it would be impossible to identify different food and drink. Our sense of smell helps us recognize everything through its unique odour, and it is no coincidence that it is also connected to the breath.

To better explain the differences in the vast world of wines at the olfactory level, I used a musical metaphor, introducing the idea of an "olfactory orchestra", which allowed me to distinguish between “solo” wines, which are immediately recognisable through the senses, usually varietal and semi-varietal wines, from the orchestral ones, in which the olfactory melody is the result of a complex balance of different odour molecules, including those of fermentation.

Prosecco Superiore belongs to the latter and is endowed with freshness and aromatic complexity. A range of classic fruity notes are played over a predominant “base tone” of **green apple**, from **peach** to **citrus**, from **tropical fruit** to **apricot**, with less floral hints. Its strength lies precisely in this lightness of aromas and its pleasing freshness, which make it enjoyable and attractive. It is also a wine with a strong identity and original character, which originates from that fact that it is produced in a specific area and from a single vine.

Finally, compared to other wines, Prosecco Superiore stimulates not only sight, smell and taste, but also our sense of touch, thanks to its bubbles that tickle the oral cavity, and our sense of sound, which is made by the bubbles, and is akin to the rustle of the brushes on a snare drum made by a skilled jazz player, and of the sound produced by uncorking the bottle, which has a musical quality and provokes a light-heartedness and celebratory atmosphere. In short, a real sensory symphony, resulting in a wine that is appreciated and admired all over the world.

Luigi Moio
È professore ordinario di Enologia all'Università degli Studi Federico II di Napoli. Da più di vent'anni si occupa degli aspetti sensoriali, biochimici e tecnologici dell'aroma del vino. È autore di oltre 200 pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali. Esperto scientifico per il ministero delle Politiche Agricole, dal 2015 è presidente della Commissione di enologia.

Is Professor of Oenology at the Federico II University in Naples. For more than twenty years he has been researching the sensorial, biochemical and technological aspects of the aroma of wine. He is the author of over 200 scientific publications in international journals. He is a scientific advisor for the Ministry of Agriculture, and since 2015 has been president of the Oenology Commission.

Baccalà mantecato

con sfoglia di polenta fritta, terra di olive taggiasche e pomodoro datterino semisecco

Photo by Francisco Marques

Creamed baccalà with fried polenta sheets, taggiasche olives and semi-dried datterino tomatoes

Ricetta dello chef Sergio Chiecchio del Ristorante Per-Perenzin di San Pietro di Feletto

Il baccalà è uno dei piatti più noti della tradizione culinaria veneta. Ed è anche, come ha scritto il gastronomo Giuseppe Maffioli nel suo "Il ghiottone veneto", un esempio tipico di come un cibo, considerato originariamente povero e "giunto da noi stopposo, legnoso e quasi repellente, diviene uno dei piatti più succulenti di tutta la regione". Il baccalà non è altro che il merluzzo nordico essiccato, quello che nel resto d'Italia viene chiamato stoccafisso, ma che solo nel Nordest, per una sorta di curiosa mal interpretazione, viene chiamato così, ossia baccalà. La differenza sta tutta nel diverso sistema di stagionatura: l'essicazione per lo stoccafisso, la salatura per il baccalà. Può essere proposto in svariati metodi, bollito o mantecato, ma la ricetta sicuramente più nota è quella "alla vicentina", che richiede un lento e laborioso lavoro sia nella preparazione che nella cottura, che va fatta con olio, cipolla, acciughe e latte.

Baccalà is one of the most famous dishes from the Venetian culinary tradition. And it is also, as the gastronomist Giuseppe Maffioli wrote in his Il ghiottone veneto, a typical example of how a food, originally considered poor and "reaching us stringy, woody and almost repellent, becomes one of the most succulent dishes of the entire region". Baccalà is just dried northern cod, which in the rest of Italy is called Stoccafisso. However, in Northeast Italy, due to a curious misinterpretation, is known as Baccalà or also Bacalà. The difference lies in the different preservation methods used: Stoccafisso is preserved by drying, whereas Baccalà is salted. Cod may be served in various ways, from boiled to creamed, but the recipe that is certainly best known is Alla Vicentina, which requires slow and laborious work both in preparation and cooking. It should be made with oil, onion, anchovies and milk.

INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

Stoccafisso ammollato / *Softened stockfish*	800g	Sale fino e pepe nero / *Salt and Black pepper*	q.b.
Olio extra vergine di oliva / *Extra virgin olive oil*	q.b.	Pomodori datterini / *Datterini tomatoes*	10
Latte intero / *Whole milk*	200 ml circa	Olive taggiasche / *Taggiasca olives*	100g

Per la sfoglia di polenta / *For the polenta sheets: Acqua, sale e farina*
per polenta gialla / *Water, salt and yellow polenta flour*

PREPARAZIONE / *PREPARATION*

Dopo aver tenuto lo stoccafisso in ammollo per almeno 24 ore, tagliatelo a pezzi e ponetelo in un tegame coprendolo con acqua fredda e latte. Salate leggermente, portate ad ebollizione e continuate la cottura per 30 minuti circa fino a che il baccalà sarà ben tenero. Scolatelo, pulitelo e riducetelo in pezzettini in una ciotola. Con un cucchiaio di legno o una frusta, mescolate il baccalà energicamente, aggiungendo l'olio a filo come nella preparazione di una maionese fino ad ottenere una crema. Aggiustate di sale e di pepe. Preparate quindi una polenta gialla classica, avendo cura di mantenere una consistenza piuttosto liquida. Stendete il composto su una placca e lasciate essiccare in forno ad 80°c per circa 5 ore fino a che non sarà diventata croccante. Come ultimo passaggio friggetela in abbondante olio bollente. Aggiungete i pomodori datterini semisecchi, cotti in forno statico a 180° per alcuni minuti, e le olive taggiasche, denocciolate, essiccate in forno a bassa temperatura per alcune ore e tritate finemente.

Start by soaking the stockfish for at least 24 hours. Cut it into pieces and place in a pan, covering it with cold water and milk. Salt lightly, bring to a boil and continue cooking for 30 minutes until the cod is well cooked and tender. Drain it, clean it and break into small pieces in a bowl. With a wooden spoon or a whisk, stir the cod vigorously, adding in the oil in a slow stream, as you would when preparing mayonnaise, until a creamy consistency is reached. Season with salt and pepper. Then prepare the classic yellow polenta, taking care to maintain a more liquid consistency. Spread the mixture on a board and let it dry in an oven at 80°C for about 5 hours until it has become crispy. As a last step, fry it in plenty of very hot oil. Add the semi-dried datterini tomatoes, after first cooking them in an oven at 180°C for a few minutes, and the pitted, finely chopped taggiasche olives, after first drying them in an oven at a low temperature for a few hours.

I prodotti del territorio
The products of the region

COLLI DI CONEGLIANO DOCG BIANCO E ROSSO

Il bianco e rosso nascono dal sapiente uvaggio delle uve più prestigiose dei Colli di Conegliano. Il bianco, vellutato e con gradevole profumo aromatico, si accompagna ad antipasti, primi piatti, carni bianche e pesce. Il rosso, dotato di struttura e di ben definito carattere, è adatto all'invecchiamento.

This white and red are made by skilfully blending the most noble grape varieties of the Conegliano Hills. The white, velvety and with an attractive aromatic nose, goes well with hors d'oeuvres, pasta and rice dishes, white meats and fish. The well-structured red is – with its well-defined character – suitable for ageing. www.colliconegliano.it

COLLI DI CONEGLIANO REFRONTOLO PASSITO DOCG

Cantato da Mozart nel Don Giovanni, è prodotto con uve Marzemino di Refrontolo, selezionate nella vendemmia, che vengono poi poste su graticci e spremute ricavando un passito rosso rubino amabile, ricco di profumi con nota di mora di rovo e marasca. Ottimo con i dolci e da dessert.

Lauded by Mozart in his "Don Giovanni", it is produced from Marzemino di Refrontolo grapes, specially selected during the harvest, which are then dried on racks before being pressed to obtain a sweetish, ruby red dessert wine with rich scents of blackberries and morello cherries. Excellent with desserts or sipped on its own after a meal.

COLLI DI CONEGLIANO TORCHIATO DI FREGONA DOCG

Vino da meditazione, prodotto da uve Glera (Prosecco), Verdiso e Boschera, lasciate appassire sino a primavera e pigiate in torchi manuali. Matura in botti di legno sino all'inizio del nuovo anno. Il Torchiato è dolce, di gradevole equilibrio alcolico, con riflessi dorati e profumo intenso. Il sapore è pieno e caldo.

A so-called "meditation wine", produced from Glera (Prosecco), Verdiso and Boschera grapes that are left to dry until the spring and then pressed by hand. It matures in wooden barrels until the beginning of the following year. Torchiato is sweet, with satisfying, well-balanced alcohol, golden highlights and an intense bouquet. Its flavour is rich and warming. www.torchiato.com

VERDISO IGT

Il Verdiso è un vitigno secolare, autoctono dell'Altamarca Trevigiana, di limitata produzione, amato dagli appassionati per il suo gusto particolare. Secco, vivace, con ricordo di mela acerba e con retrogusto leggermente amarognolo.

Verdiso is a centuries-old grape variety, indigenous to the Alta Marca Trevigiana, with limited production but popular with wine lovers because of its very special taste. It is dry and exhilarating, with a hint of tart apples and a touch of bitterness on the finish.

MARRONI DI COMBAI IGP

Frutta tipicamente autunnale, parente stretta della castagna, a forma di cuore, buccia striata di colore marrone chiaro e polpa dolce, i marroni sono generalmente consumati arrostiti ma possono anche venire cotti al forno o lessati. Trovano largo impiego in pasticceria, per la preparazione di dolci e confetture.

This typically autumnal fruit is a type of chestnut, which is heart-shaped and has a striated, pale brown shell and sweet flesh. "Marroni" are usually roasted on top of the stove, but they may also be baked in the oven or boiled. They are widely used by pastry chefs and in the preparation of desserts and jams.
www.marronedicombai.it

GERMOGLI E ERBE DI CAMPO *WILD PLANTS AND HERBS*

Sono numerosi i germogli che nel periodo primaverile vengono utilizzati nella cucina locale, sia lessati che conditi o come ingrediente di minestre, risotti e frittate. I più ricercati sono i "bruscandoi", i "rustegot" e la "sparasina". Tra le erbe di campo più note ci sono il "radicio de camp", le "rosoline" e gli "sciopeti".

Many types of plants and shoots are used in the local cuisine in springtime, either steamed or seasoned or as an ingredient in soups, risottos and omelettes. The most sought-after are "bruscandoi", "rustegot" and "sparasine". Among the best-known wild herbs are "radicio de camp", "rosoline" and "sciopeti".

FUNGHI - *MUSHROOMS*

Le zone collinari e quelle pedemontane sono ricche di ambienti in cui i funghi hanno sempre avuto notevole diffusione. In particolare i "brisot" (i porcini) proposti in insalata oppure cotti, ridotti in salsa, trifolati, in umido o fritti. Molto apprezzati anche i "ciodet" tradizionalmente cotti "in tecia" (in tegame) accompagnati con la polenta, oppure utilizzati nei sughi per condire le paste, nelle zuppe, nei risotti.

The hilly zones and mountain foothills are full of areas in which mushrooms have always proliferated: particularly popular are "i brisot" (porcini), served in a salad or sautéed, made into a sauce, cooked in oil, garlic and parsley, stewed or fried. Also much appreciated are "i ciodet", traditionally cooked "in tecia" (pan-fried) and served with polenta, or used in sauces for serving with pasta, in risottos or in soups.

CASATELLA TREVIGIANA DOP

La Casatella Trevigiana Dop è formaggio fresco di vecchia tradizione contadina, nel passato preparata dalle massaie col poco latte a disposizione. Il nome deriva dal latino "caseus", quindi piccola toma di formaggio fresco. Ha un profumo lieve, di latteo e fresco, ed un sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule.

Casatella Trevigiana D.O.P. is a very traditional creamy cheese, made in the past by farmers' wives with the small amount of milk they had available. Its name derives from the Latin "caseus" and so signifies a small round of non-matured cheese. It has a fresh, delicate, milky aroma and a gentle flavour (also reminiscent of milk) with faintly acidulous hints. www.casatella.it

FORMAJO INBRIAGO

Formaggio affinato nelle vinacce di Prosecco o dei vini bianchi e rossi di pianura. Si tratta di un'antica tecnica di affinamento, diffusa anche nel bellunese. Ha un profumo fragrante aromatico, lievemente di vino, che accompagna gradevolmente gli aromi tipici del formaggio affinato.

A cheese that matures in the grape pomace from Prosecco or from the white and red wines produced in the plains. This is an ancient maturation technique, also widespread in the area around Belluno. It has a fragrantly aromatic smell, faintly reminiscent of wine, that blends well with the typical aromas of a mature cheese.

BASTARDO DEL GRAPPA

Il "Bastardo" è un formaggio la cui produzione risale all'800, periodo in cui era prodotto nelle malghe venete. Deve il suo nome alla mistura di latte di diversa provenienza animale (pecora, capra, vacca) con cui era prodotto un tempo. Va consumato crudo in antipasto o come secondo piatto.

"Bastardo" is a cheese whose production dates back to the 19th century, a period when it was made in the Alpine dairies of the Veneto. It owes its name to the mixing of milk from different animals (sheep, goats, cows), from which it was once produced. It may be eaten uncooked as an hors d'oeuvre, or cooked as a main course.

ALTRI FORMAGGI - *OTHER CHEESES*

I formaggi, invecchiati e freschi, fanno parte da sempre della convivialità trevigiana: accompagnati semplicemente al pane o alla polenta o serviti su un tagliere insieme a un bicchiere di vino. Le tipologie più particolari sono lo S-cek di Segusino, il Morlacco del Grappa e in genere i formaggi di malga, in particolare quelli del Monte Cesen.

Cheeses, whether matured or young, have always played a part in the hospitality of the Treviso area, either served simply with bread or polenta or on a cheeseboard, accompanied by a glass of wine. The most distinctive types are S-cek di Segusino, Morlacco del Grappa and the Alpine cheeses in general, particularly those from Mount Cesen.

INSACCATI E SALUMI
SAUSAGES AND COLD CUTS

Un tipico spuntino della zona è quello che vede accompagnarsi un calice di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore con un piatto di salumi affettati e con pane bianco di "casada". In particolare, segnaliamo l'Ossocollo, salume preparato con la carne del collo del maiale, il Salado Trevisan, salume all'aglio, e la Sopressa Trevigiana, un salume a pasta morbida e dolce.

A typical snack in the zone is to enjoy a glass of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore with a plate of sliced cold cuts and white "casada" bread. We draw your attention in particular to Ossocollo, a salami prepared with meat from the neck of the pig, Salado Trevisan, a salami with garlic, and Sopressa Trevigiana, a salami with soft, gently flavoured flesh.

OLIO DEI COLLI TREVIGIANI
OLIVE OIL FROM THE TREVISO HILLS

Viene prodotto nella Pedemontana Trevigiana dove da alcuni secoli la coltivazione delle olive è abbastanza diffusa, ma è stata rilanciata una dozzina di anni fa anche grazie alle proprietà organolettiche di quest'olio che lo rendono non un semplice condimento, ma un vero e proprio alimento di elevata qualità.

This is produced in the Treviso foothills, where the cultivation of olives has been quite widespread for several centuries, but it was relaunched some dozen or so years ago thanks to the taste characteristics of this oil, which make it not merely a simple dressing but a real high-quality food.

LE PATATE - *POTATOES*

Due le specialità della zona: la Patata Cornetta di Vallalta, di piccola pezzatura e di forma cilindrica, ottima fritta o nella cottura in tegame con varie carni, e la Patata del Quartier del Piave, che nasce tra le Prealpi trevigiane e i colli del Montello nei comuni di Vidor, Moriago e Sernaglia della Battaglia.

There are two specialities in the zone: the Patata Cornetta di Vallalta, which is small in size and cylindrical in shape, excellent fried or sautéed with various meats, and the Patata del Quartier del Piave, which grows between the Treviso Prealps and the Montello hills in the municipalities of Vidor, Moriago and Sernaglia della Battaglia.

SPIEDO D'ALTA MARCA

Prodotto di lunga tradizione lo spiedo è un elemento della tradizione gastronomica del territorio. Trova la sua patria d'elezione nel comune di Pieve di Soligo, che ogni anni organizza in suo onore una serie di eventi. Nel 2010 è stato riconosciuto come "Prodotto tradizionale certificato".

The spit roast is part and parcel of the gastronomic traditions of the area. Its true home is the commune of Pieve di Soligo, which organises a series of events in its honour every year. In 2010 it was recognized as a "Certified Traditional Product".

FAGIOLI DI LAGO - *"LAKE" BEANS*

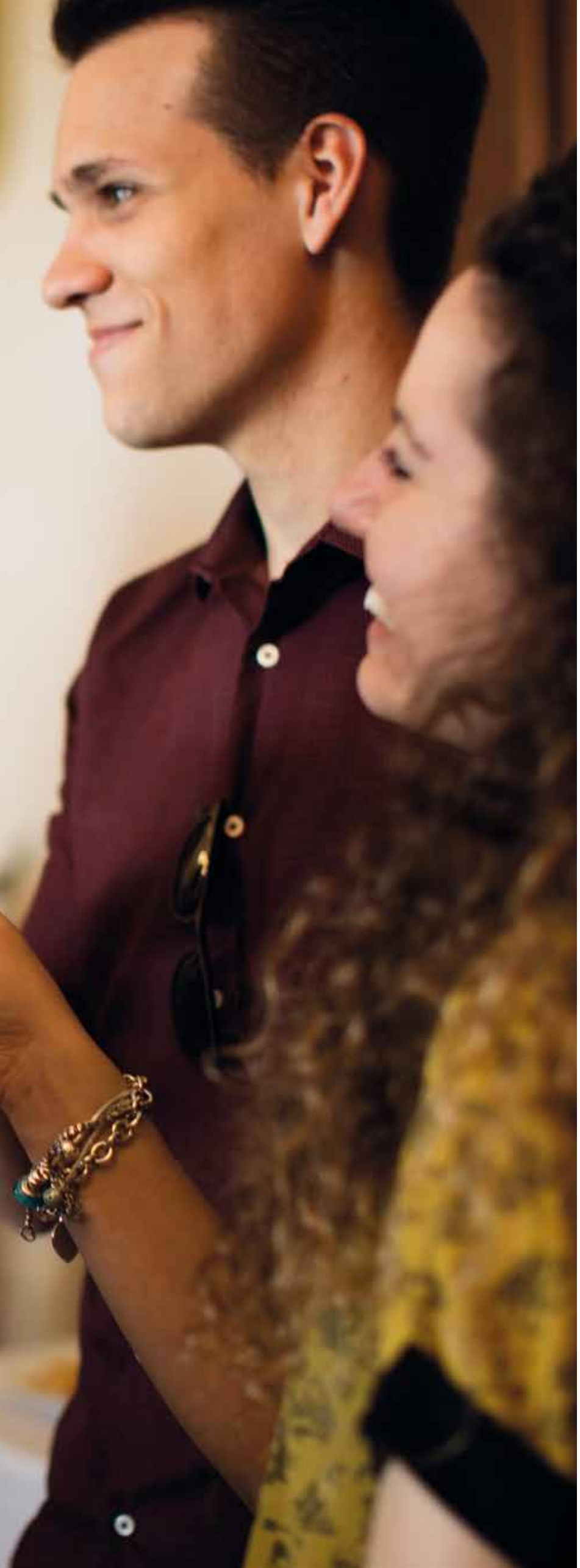
Il "Fasôl de lago", solo recentemente recuperato, è un fagiolo tipico di Vallata, di tipo cannellino. Viene prodotto nei comuni di Cison di Valmarino, Follina, Miane, Revine Lago e Tarzo. Per il suo gusto delicato e la buccia tenera, viene ricercato per preparare zuppe, minestre e umidi, oltre che i piatti della tradizione.

The "Fasôl de lago", which has only recently been rediscovered and recuperated, is a typical type of bean of Vallata, similar to cannellini beans. It is grown in the communes of Cison di Valmarino, Follina, Miane, Revine Lago and Tarzo. Thanks to its delicate taste and thin skin, it is sought after for making soups and stews, as well as other traditional dishes. www.lavallata.info

Photo by Amigh del Fasol de Lago

I mille volti del Superiore

Foto By Beatrice Pilotto



The thousand faces of Superiore wine

L'occasione di scoprire e degustare in un luogo unico il meglio che l'area storica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore possa offrire. È questo Vino in Villa, il più importante appuntamento annuale dedicato alla denominazione che si tiene il terzo week end di maggio nel cuore dell'area di produzione e nasce dalla volontà del Consorzio di Tutela di far conoscere un vino nel suo paesaggio agli appassionati ma anche ai giornalisti e agli operatori del settore.

Quest'anno Vino in Villa giunge alla sua XXI° edizione e si conferma un momento privilegiato per approfondire l'ultima annata del Superiore attraverso le degustazioni per conoscerne le varie tipologie, gli incontri con i produttori per cogliere le differenze tra le aree di coltivazione e attraverso la visita al territorio, così incantevole e prezioso da essere candidato a entrare nella prestigiosa rosa dei siti Patrimonio dell'Umanità Unesco.

Momento clou di un evento dalle molte sfaccettature sarà quello di domenica **20 maggio al Castello di San Salvatore di Susegana**, antica dimora del XIII secolo e vero simbolo di quella felice unione fra storia e natura che contraddistingue tutto il territorio di produzione, con la **"Degustazione in castello"**, un programma che prevede sia i classici banchi di assaggio dei singoli produttori, in programma dalle 10 alle 20, che specifiche degustazioni guidate a tema. Nella stessa giornata,

Foto By Beatrice Pilotto

è prevista la finale e successiva premiazione del concorso per il **Miglior Sommelier del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg**, realizzato in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier e giunto alla sua seconda edizione.
Ma le possibilità di apprezzare i vini della Denominazione in abbinamento con i migliori piatti tradizionali del territorio ci sarà anche per tutta la settimana dell'evento, grazie all'iniziativa **"Fuori Vino in Villa"**, che prevede una selezione di ristoranti del territorio proporre, a pranzo e a cena, ai propri affezionati clienti menù ad hoc. Anche quest'anno, ritorna l'appuntamento con Vino in Villa con le visite guidate nelle chiese e la valorizzazione dei luoghi religiosi e artistici del territorio della Denominazione. Per informazioni e prenotazioni: www.beatotoniolo.it. Infine, come da tradizione, lunedì 21 maggio si terrà il convegno **"Gli Stati Generali del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore"**, un'occasione di confronto sugli aspetti enologici dell'ultima annata assieme a critici ed esperti nazionali e internazionali. Il programma completo al momento è ancora in via di definizione e verrà aggiornato nei prossimi giorni sul sito ufficiale della manifestazione www.vinoinvilla.it.

An opportunity to discover and taste the best wines that the historical area of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore has to offer in a truly unique setting. This is Vino in Villa, the most important annual event dedicated to the Denomination, which will be held on the third weekend in May in the heart of the production area, organised by the Consorzio di Tutela (Protection Consortium) to promote the wine and its landscape to wine enthusiasts, journalists and all those involved in the industry.
This year Vino in Villa holds its twenty-first edition, and is proud to offer visitors this opportunity to learn about the latest vintage of Superiore through wine tastings, and to get to know the various types offered. Attendees can also meet the wine growers themselves,

Foto By Beatrice Pilotto

and find out about the differences between the areas of cultivation as well as visit this enchanting, unique area, which is a candidate to become included on the prestigious list of UNESCO World Heritage sites.

The highlight of this many-faceted event will be on Sunday, **May 20th** at the **Castello di San Salvatore di Susegana**, an ancient castle dating from the thirteenth century and a true symbol of the happy union between history and nature that exemplifies the entire production area. This will include **"Wine-tasting in Castello"**, a program comprising both classic wine-tasting tables offered by individual wine growers, which is scheduled from 10.00 to 20.00, and special guided tastings on particular themes.

On the same day, there will be the finals of and subsequent award ceremony of the competition for the **Best Sommelier of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**, held in collaboration with the Italian Sommelier Association and now in its second edition.

Opportunities to appreciate the wines of the Denomination in combination with the best in traditional local cuisine will extend throughout the week of event, thanks to the initiative **"Fuori Vino in Villa"**, with a selection of local restaurants offering special lunch and dinner menus to their valued clients. Once again this year in May, alongside the Vino in Villa event, guided tours of churches and other places of religious and artistic significance will be organised throughout the Denomination territory. For information and bookings: www.beatotoniolo.it.

Finally, as usual, on Monday, May 21st, the **"The State of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore"** conference will be held, with delegates having the opportunity to discuss the oenological aspects of the latest vintage together with national and international critics and experts. The complete program is still being finalised and will be updated in the next few days on the official website of the event www.vinoinvilla.it.

VINO IN VILLA
Domenica 20 maggio – dalle 10 alle 20 / *Sunday, May 20 - from 10 to 20*
Susegana, Castello di San Salvatore
Info: 0438 83028
vinoinvilla@prosecco.it
www.vinoinvilla.it

Una Primavera nel ricordo della Grande Guerra

Springtime dedicated to the memory of the Great War

La 23ª edizione della Primavera del Prosecco Superiore organizza due concorsi, letterario e fotografico, al tema della memoria sulla Prima Guerra Mondiale

The 23rd edition of the Primavera del Prosecco Superiore (Prosecco Superiore Spring) is organizing two competitions, literary and photographic, on the theme of memory of the First World War

Una vera e propria rete di Mostre del vino, alcune con più di 50 anni di storia alle spalle. Oltre 300 mila visitatori e turisti, che ogni anno vengono a visitare le colline del Conegliano e Valdobbiadene, con tappe nelle cantine del territorio e nei ristoranti, alberghi, agriturismi e osterie tipiche che punteggiano il verde dei vigneti. Sia i dati delle presenze che i sondaggi sul gradimento degli eventi del territorio confermano come la **Primavera del Prosecco Superiore** sia una tra le più apprezzate manifestazioni dedicate all'enoturismo. Che quest'anno, giunta alla sua 23ª edizione, si ripresenta confermando la forza dell'unione tra produzione di qualità, volontariato e bellezze territoriali che sono il perno di un'offerta turistica legata agli eventi come la novità degli **E-Motion bike** tour, tour in e-bike con guide certificate che prevedono soste presso le cantine del territorio o in locali caratteristici come trattorie, osterie e agriturismi.

Dal 17 marzo al 10 giugno, partendo da Santo Stefano di Valdobbiadene e giungendo fino a Follina, la Primavera del Prosecco Superiore si prepara a far conoscere la tradizione della cucina della pedemontana trevigiana, ricca di gusti e prodotti agroalimentari, l'unicità del suo paesaggio, la storia dei suoi castelli, delle sue pievi, delle abbazie e quella segnata dai drammi della Grande Guerra, cui quest'anno saranno dedicati eventi particolari in ogni Mostra del vino, come il **concorso letterario** *"Piccole storie nella Grande Guerra - L'anno dell'occupazione nelle nostre Prealpi"* e il concorso fotografico.

Nell'anno in cui si chiudono le celebrazioni del Centenario della Grande Guerra, infatti, si è pensato di dedicare proprio ai luoghi del conflitto il tradizionale Concorso Fotografico. Vidor, Moriago della Battaglia, Refrontolo, Follina, Cison di Valmarino e Vittorio Veneto, città simbolo della fine della guerra, sono solo alcuni luoghi da poter visitare. Attraverso le fotografie, l'occhio del visitatore dovrà immortalare i luoghi, i monumenti ai caduti, le tracce presenti nel territorio del Conegliano Valdobbiadene, evocando emozioni e sensazioni che facciano emergere il rapporto tra il territorio e la Grande Guerra.

Torna, infine, anche il **Concorso Enologico Nazionale** "Premio Fascetta d'Oro", l'unico dedicato ai vini dell'area Conegliano Valdobbiadene che ogni anno mette in competizione l'eccellenza vinicola di queste terre, attraverso la degustazione della giuria di esperti coordinata da Assoenologi. I vini vincitori saranno premiati nel corso del Galà che si terrà nel mese di luglio.

An extensive program of wine shows, some with more than 50 years of history behind them. Over 300 thousand visitors and tourists, who every year come to visit the hills of Conegliano and Valdobbiadene, and who stop in the local wineries, as well as the restaurants, hotels, farmhouses and taverns that dot the green tapestry of vineyards.

Both the data on the number of visitors as well as visitor satisfaction surveys carried out at events held in the area confirm that the **Primavera del Prosecco Superiore** is one of the most highly-regarded events dedicated to wine tourism.

Now in its 23rd edition, the event is back again this year confirming the strength of the union between quality production, volunteer work and the beauty of the local area.

These factors are the focus of a tourist offering including events such as the novelty of the **E-Motion bike** tour, which is an e-bike tour with certified guides that includes stops at local wineries or in characteristic places such as Trattorias, Osterias and farmhouse restaurants.

From March 17 to June 10, starting from Santo Stefano di Valdobbiadene and stretching as far as Follina, the *Primavera del Prosecco Superiore* is getting ready to promote the fame of traditional cuisine from the Treviso foothills, which is so rich in tastes and agricultural produce: from the uniqueness of its landscape, the history of its castles to its parishes and abbeys, and also a history marked by the dramas of the Great War.

This year there will be special events dedicated to this theme at in each Wine Show, such as the literary contest "Short stories from the Great War - The year of occupation in the Prealps", as well as a photographic competition.

This year will see the conclusion of events held to mark the Centenary of the Great War, and so it has been decided to dedicate the traditional **Photographic Competition** to the theme of places of conflict.

Vidor, *Moriago della Battaglia*, *Refrontolo*, *Follina*, *Cison di Valmarino and Vittorio Veneto*, this latter being the town whose name is a symbol of the end of the war, are just some places to visit.

Through the photographs, visitors will be able to see these places immortalised, the monuments to the fallen, the signs that can still be seen around the area of Conegliano Valdobbiadene, evoking emotions and sensations that bring to life the relationship between the area and the Great War.

Finally, the **National Wine Competition** "*Premio Fascetta d'Oro*" returns.

This is the only competition dedicated to the wines of the Conegliano Valdobbiadene area.

Every year it sees the best local wines competing, with winners being decided by an expert jury made up of members of *Assoenologi*, the association of oenologists.

Awards for the winning wines will be announced during the Gala which will be held in July.

Foto By Pro Loco Col S. Martino

IL PROGRAMMA DELLE MOSTRE / *EXHIBITION PROGRAM:*

49ª Mostra Cartizze e Valdobbiadene Docg
17 – 27 marzo,
Santo Stefano

54ª Mostra dei Vini d'annata e del Conegliano Valdobbiadene Docg
24 marzo – 2 aprile,
Villa di Villa di Cordignano

62ª Mostra del Valdobbiadene Docg
24 marzo – 15/04,
Col San Martino

48ª Mostra del Cartizze e Valdobbiadene Docg
31/03 – 15/04,
San Pietro di Barbozza

39ª Mostra del Valdobbiadene Docg Rive di Colbertaldo e Vidor
14 – 29 aprile,
Colbertaldo di Vidor

50ª Mostra del Valdobbiadene Docg
14 aprile – 1° maggio,
Guia

40ª Mostra del Conegliano Valdobbiadene
20 aprile – 1° maggio,
Miane

44ª Mostra del Torchiato e dei vini dei Colli di Conegliano Docg
21 aprile – 1° maggio,
Fregona

16ª Mostra del Cartizze e del Valdobbiadene Docg
21 aprile – 1° maggio,
San Giovanni

49ª Mostra dei Vini
21 aprile – 6 maggio,
Refrontolo

Vini in Loggia
27 aprile – 6 maggio,
Vittorio Veneto

È Verdiso – 29ª Edizione
4 – 13 maggio,
Combai

Conegliano Docg "Street Wine & Food"
19 – 20 maggio,
Conegliano

49ª Mostra del Vino Superiore dei Colli
19 maggio – 3 giugno,
Corbanese

4ª Mostra del Prosecco Superiore Rive di Ogliano
25 maggio – 3 giugno,
Ogliano

47ª Mostra dei Vini di Collina
26 maggio – 10 giugno,
S. Pietro di Feletto

Sulle Note del Prosecco Superiore Docg
1 – 10 giugno,
Follina

23ª PRIMAVERA DEL PROSECCO SUPERIORE
23rd EDITION OF PRIMAVERA DEL PROSECCO SUPERIORE

info@primaveradelprosecco.it
www.primaveraprosecco.it

The "foghi" of Saint Augusta

I "foghi" di Santa Augusta

Musica, cultura, enogastronomia e gli spettacolari fuochi artificiali per la secolare festa dedicata alla patrona di Serravalle

Foto By Gabriele Kahal

Music, culture, food and wine, and a spectacular fireworks display during the centuries-old festival dedicated to the patron saint of Serravalle

Allo scoccare della mezzanotte del 21 agosto l'intera vallata su cui giace Vittorio Veneto si illumina di spettacolari e sgargianti colori. Sono quelli dei foghi di Sant'Augusta, momento clou dell'omonima fiera secolare che, ogni anno, celebra la patrona della frazione di Serravalle. Figlia di Matrucco, un pagano tedesco con una goccia di sangue blu, Augusta si convertì alla religione cristiana facendosi battezzare in segreto da un eremita. Questo gesto provocò le ire del padre che la fece condannare a morte, mandandola prima al rogo, da cui Augusta uscì miracolosamente illesa, poi legandola ad una ruota chiodata e scaraventandola giù dal monte Mercantone. Dato che nemmeno questo tentativo ebbe successo la povera ragazza fu infine decapitata. Pentitosi del gesto, Matrucco si ritirò in Germania trascorrendo il resto della sua vita nello strazio e nell'autocommiserazione. La salma di Augusta oggi riposa nel Santuario dedicato al suo culto, sulla sommità del monte Mercantone. A questo luogo è possibile accedere attraverso un sentiero costellato da sette capitelli settecenteschi dove si dice che la Santa abbia sbattuto rotolando giù dal monte sulla ruota chiodata.
È tradizione antica che il giorno dell'onomastico della Santa, il 22 agosto, il borgo medievale di Serravalle organizzi una grande festa per onorarla. Festa che, negli anni, è diventata uno degli appuntamenti più seguiti del territorio e che comprende, dal 17 al 22 agosto, una ricca serie di manifestazioni che coinvolgono tutto il centro storico vittoriese dando vita a diversi eventi in tutte le piazze del quartiere con appuntamenti culturali (incontri dedicati alla presentazione di libri con l'autore), musicali (concerti in piazza), enogastronomici (cena in piazza e street food) e sportivi. Novità dell'edizione 2018 sarà una gara nazionale di rogaining, competizione cross-country di orientamento, e la passeggiata non competitiva con torce luminose "Santa Light" sino al colle di Sant'Augusta. Ma ci sarà anche uno spazio dedicato ai più piccoli con il luna park e il mercatino dei bambini. L'evento clou, ovviamente, sarà il meraviglioso spettacolo pirotecnico alla mezzanotte del 21 agosto che ogni anno richiama circa 40 mila spettatori.

At the stroke of midnight on August 21st the entire valley where the town of Vittorio Veneto lies is lit up by spectacular, bright colours. These are the foghi (fireworks) of Saint Augusta, the highlight of the ancient eponymous fair that each year celebrates the patron saint of the village of Serravalle. Legend has it that Augusta, the daughter of Matrucco, a German pagan with a drop of blue blood, decided to convert to Christianity by being baptized in secret by a hermit. This gesture provoked the wrath of her father who sentenced her to death, first by burning her at the stake, from which Augusta miraculously survived unharmed, then by tying her to a studded wheel and rolling her down Mount Mercantone. Since not even this attempt succeeded, the poor girl was finally beheaded. Matrucco regretted what he had done, and moved back to Germany, where he spent the rest of his life in torment and self-pity. The body of Augusta today rests in the Sanctuary dedicated to her, on the summit of Mount Mercantone. It is possible to reach the site along a path dotted with seven eighteenth-century capitals, which the saint is said to have crashed into while rolling down the mountain on the studded wheel.

It is an ancient tradition that on Saint Augusta's day, which falls on 22nd of August, the medieval village of Serravalle organizes a big festival to celebrate her. Over the years, this festival has become one of the most famous events in the area. From 17 to 22 August, a varied series of events will be held that involve the entire historic centre of Vittorio Emanuele, with each square hosting a different event including cultural themes (literary meetings, where authors present their books), music (with concerts held in the square), food and wine (dinner in the square and street food) and sports. A novelty at the 2018 edition will be a national Rogaining event - a team cross-country orienteering competition - and the non-competitive Santa Light walk, a procession where participants bear torches up the Sant'Augusta hill. There will also be a dedicated area for children with a funfair and a children's market. The highlight, of course, will be the wonderful fireworks display at midnight on 21st August, which attracts around 40,000 spectators every year.

FIERA SECOLARE DI SANT'AUGUSTA
ANCIENT FAIR OF SAINT AUGUSTA

Dal 17 al 22 agosto /
From 17 to 22 August
Serravalle, Vittorio Veneto

Info: www.santaugusta.it

Wolf Ferrari, *il poeta del paesaggio*

Wolf Ferrari, the landscape poet

A Conegliano in mostra sessanta opere per ripercorrere la vita artistica del pittore veneziano

A collection of sixty works on show in Conegliano to retrace the artistic life of the Venetian painter

"Credo di esser rimasto in una sola cosa tradizionale: nell'amore che devono aver provato Beato Angelico, Botticelli, Ghirlandaio nel dipingere le loro Madonne, con rispetto e con religione, con quella stessa religione che io sento quando mi permetto di dichiarare il mio amore al paesaggio". Così scriveva, confessando il suo grande amore per la natura e per il territorio che gli ha dato i natali, **Teodoro Wolf Ferrari** (Venezia, 1878 – San Zenone degli Ezzelini, 1945), protagonista della mostra aperta sino al 24 giugno a Palazzo Sarcinelli di Conegliano.

Promossa dal Comune di Conegliano e da Civita Tre Venezie, **"La modernità del paesaggio"**, presenta un'inedita riflessione dedicata al pittore veneziano, con l'obiettivo di indagare alcuni aspetti fondamentali, ma meno conosciuti, della storia dell'arte italiana, facendo luce sulla figura emblematica e ancora da approfondire di Wolf Ferrari. Un'occasione rara per conoscere e riscoprire un autore più noto agli specialisti che al vasto pubblico, il quale non ha solo raffigurato con grazia la natura, ma ha anche raccontato la trasformazione dell'arte italiana tra il XIX° e il XX° secolo.

La mostra presenta un'accurata selezione di oltre 60 opere, individuate presso collezioni private, gallerie, dimore di appassionati e intenditori. Sarà, così, possibile entrare nell'atelier di questo "poeta del paesaggio" e contemplare attraverso dipinti, acquerelli, pannelli decorativi, vetrate, studi per cartoline, riuniti assieme per la prima volta, le dolci colline che vanno da Asolo a Conegliano fino alle alture del Grappa o i più cupi e inquietanti scenari che raccolgono un profondo sentimento del mistero. Prove che dichiarano l'amore per il paesaggio, le sperimentazioni e l'eterogeneità di tecniche proprie di Wolf Ferrari, il quale ha saputo far confluire a Venezia e in Italia, all'alba del Novecento, le moderne istanze secessioniste europee.

Il percorso espositivo ripercorre l'intera vicenda artistica di Wolf Ferrari, che, dopo la formazione

"Betulle" / *"Birches"* (1913)

"Composizioni salici e primule" / *"Willow and primrose compositions" (1914)*

"Il cipresso e le rose" / *"The cypress and the roses" (1919)*

"Cipressi sul Monte della Madonna verso la Val Sugana" / *"Cypresses on Monte della Madonna near the Val Sugana" (1942)*

presso l'Accademia di Belle Arti veneziana sotto la guida di Guglielmo Ciardi, studiò a Monaco entrando in contatto con alcuni degli ambienti simbolisti e secessionisti, dall'affaccio sulle tendenze mitteleuropee alle novità artistiche veneziane fino alle delicate passeggiate autunnali dal Grappa al Piave. Tutte opere in cui il paesaggio assume un valore che va al di là della semplice registrazione, per altro raffinata e originale, della natura che lo circonda, per diventare riflesso di moti ed emozioni, interiorizzazione psicologica, espressione di sentimenti e stati d'animo.

"I think I have remained true to just one tradition: the love, respect and religious devotion that Beato Angelico, Botticelli and Ghirlandaio must have felt when painting their Madonnas. I feel similar religious devotion when I permit myself to declare my love for landscapes", wrote **Teodoro Wolf Ferrari** (Venice, 1878 – San Zenone degli Ezzelini, 1945), confessing his great love for nature and for the land of his birth, author of the exhibition open until 24th June at *Palazzo Sarcinelli* di Conegliano.

The exhibition, entitled "**The modernity of the landscape"**, is promoted by Conegliano Town Council and *Civita Tre Venezie*. It presents an unprecedented collection of works dedicated to the Venetian painter, with the aim of investigating some fundamental but lesser-known aspects of the history of Italian art, and shedding light on the emblematic yet little-explored artist Wolf Ferrari. This is a rare opportunity to get to know and rediscover an author who is better known to enthusiasts and experts than to the general public. He not only portrayed nature beautifully, but was also instrumental in narrating the transformation of Italian art between the nineteenth and twentieth century.

The exhibition presents over 60 carefully-selected works from private collections, art galleries, and the homes of his many devotees. It will thus be possible to enter the atelier of this "landscape poet". Through his paintings, watercolours, decorative panels, stained glass and studies for postcards which have been gathered together for the first time, visitors will be able to admire the gentle hills that stretch from Asolo to Conegliano as well as the heights of Monte Grappa or the darker and most unsettling landscapes that garner a deep sense of mystery. Wolf Ferrari's works reveal his love of landscapes, as well as his fondness for experimentation and diversity of technique, and he succeeded in bringing European modernist secessionism influences to Venice and Italy at the beginning of the twentieth century.

The exhibition traces the entire artistic history of Wolf Ferrari, who, after training at the Academy of Fine Arts in Venice under the guidance of Guglielmo Ciardi, went on to study in Munich, where he was to meet artists from symbolist and secessionist circles. His influences thus range from Central European trends to the emerging Venetian artistic styles, but he also includes gentle autumn walks from Monte Grappa to the Piave River. All his works depict fine, original landscapes, but at the same time he expresses values that go beyond the mere registration of the nature that surrounds him, to become an essay on motion and emotion, psychological interiorisation, and the expression of feelings and moods.

TEODORO WOLF FERRARI "LA MODERNITÀ DEL PAESAGGIO" *"THE MODERNITY OF THE LANDSCAPE"*

A cura di Giandomenico Romanelli con Franca Lugato

Palazzo Sarcinelli, Conegliano
2 febbraio - 24 giugno 2018 / *2 February - 24 June 2018*

Orari: martedì - giovedì 9.00 - 18.00; venerdì - domenica 10.00 -19.00; chiuso il lunedì / *Tuesday - Thursday 9.00 - 18.00; Friday - Sunday 10.00 -19.00; closed on Mondays*
Biglietti: intero € 11,00; ridotto € 8,50 / *full € 11.00; reduced € 8.50*

Prenotazioni: +39 0488.1932123
Info: www.mostrawolfferrari.it

Foto By Jessica Puppato

Colline a Cavallo

Exploring the hills on Horseback

RADUNO NAZIONALE NATURA A CAVALLO
NATURE ON HORSEBACK EVENT

28 aprile-1° maggio /
April 28th-May 1st
Vidor
Info: www.naturaacavallo.it

Natura e sport, un'accoppiata felice che trova nelle dolci colline di Conegliano e Valdobbiadene un luogo perfetto per esprimersi al meglio. Specie nel periodo primaverile. E se le attività sportive all'aria aperta più praticate e seguite nel territorio del Prosecco Superiore sono da sempre state la bici, sia su strada che offroad in mountain bike, le marcie podistiche, ma anche le più prosaiche passeggiate tra i vigneti, si sta affacciando anche una "terza via" per vivere appieno

i meravigliosi panorami che l'area storica sa offrire ai suoi visitatori: il turismo equestre.

Da tempo operano già nel territorio alcuni maneggi privati, senza contare il progetto in fieri di creare dei percorsi ad hoc dedicati alle passeggiate a cavallo, in particolare quello regionale della Ippovia veneta, ma quest'anno c'è anche un'occasione in più di apprezzare il piacere di cavalcare immersi nei colli ricamati di vigneti, grazie al Raduno Nazionale di Natura a Cavallo, in programma a Vidor dal 28 aprile al primo maggio.

Nata nel 1989 con lo scopo di promuovere e valorizzare l'aspetto turistico e culturale dell'andare a cavallo, l'associazione Natura a Cavallo conta a tutt'oggi circa 500 iscritti in tutto il territorio nazionale. Per il raduno 2018, la scelta è caduta su un luogo caratterizzato da significative valenze ed interessi di carattere culturale, storico, turistico, ambientale ed enogastronomico. Da Vidor, base del raduno al quale saranno presenti oltre 200 cavalli, sono previste escursioni guidate, oltre che la realizzazione di degustazioni e cene dedicate alla conoscenza delle produzioni e delle tradizioni enogastronomiche della provincia di Treviso. Infine, come tradizione consolidata di tutti i raduni, la domenica verrà organizzata la sfilata finale per le vie della Città di Treviso.

Nature and sport is a thoroughly enjoyable combination, and there is no better place to experience this than amongst the rolling hills of Conegliano and Valdobbiadene, and no better time than springtime. The most common outdoor sports activities in the area of Prosecco Superiore have always been cycling - both on- and off-road in the form of mountain biking - hiking, or even just the most leisurely stroll through the vineyards. But more recently there has been growing interest in a third activity that allows visitors to fully experience the wonderful views that this historical area has to offer visitors: equestrian tourism.

Some private stables have been offering this activity for some time, and to this we can now add a project whose aim is to create a number routes dedicated specifically to horse riding, with a Veneto regional Bridle Path currently in development. But this year there is also an opportunity to appreciate the pleasure of horse riding through these stunning hills embroidered with vineyards, thanks to the Raduno Nazionale di Natura a Cavallo (National Meeting of Nature on Horseback), which will be held in Vidor from April 28th to May 1st.

Founded in 1989 with the aim of promoting and enhancing tourism and the cultural aspects of horse riding, the association Natura a Cavallo (Nature on horseback) now has around 500 members throughout Italy., The venue chosen for 2018 is a place characterized by significant cultural, historical, tourism, environmental and gastronomic interest. Based in town of Vidor, the event will see more than 200 horses taking part, as well as a program of guided tours, tastings and dinners, aimed at enabling visitors to get to know the produce and food and wine traditions of the Province of Treviso. As has become the tradition at all their events, there will be a final parade organized on Sunday through the streets of the City of Treviso.

C'era una volta il carbonaio

Once upon a time there was the charcoal burner

Un mestiere ormai scomparso, ma che per secoli è stato assiduamente praticato dalle genti della pedemontana trevigiana, specie nell'area situata ai piedi dell'altopiano del Cansiglio. Parliamo del carbonaio, uno dei lavori più duri e di grande sacrificio di una volta, che costringeva intere famiglie a trasferirsi letteralmente nei boschi dove vivevano e lavorano assieme da marzo sino a novembre.

Nei primi anni Ottanta, un gruppo di ex carbonai di Villa di Villa, ha voluto ricostruire, in località Lamar, nella Foresta del Cansiglio, quello che era esattamente il campo di lavoro del carbonaio, per far conoscere alle nuove generazioni questo mestiere antico. Compreso il simbolo di questo lavoro, le Pojat, ossia i tradizionali cumuli di legno, foglie e terra necessari alla produzione del carbone.

Ogni anno, per mantenere saldi i legami con questi luoghi intrisi di tradizione, l'associazione Pro Belvedere di Villa di Villa organizza nel parco tematico Pojat di Lamar, il secondo e terzo weekend di luglio (l'area è comunque sempre aperta alle visite), la Festa dei Carbonai, che quest'anno si terrà il 7-8 e il 14-15 luglio. Ci sarà così la possibilità per gli ospiti di vivere una giornata d'altri tempi, diversa dal solito, gustando le specialità locali, dalla grigliata al celebre frico, e di passeggiare immersi nel verde e nella frescura del bosco del Cansiglio. Un consiglio per raggiungere il "Pojat" a piedi è quello di percorre il Sentiero del Patriarca, itinerario che prende origine fuori dall'abitato di Villa di Villa, all'altezza della strada del Faidel, e consente di vedere i ruderi del Castello di Cordignano, detto Castelat.

This profession has now disappeared, but for centuries it was a practice assiduously undertaken by the people of the Treviso foothills, especially in the area at the foot of the Cansiglio plateau. In olden days, the charcoal burner's job was one of the hardest there was and required great sacrifice, with entire families being forced to move literally into the woods where they lived and work together from March until November. In the early eighties in the locality of Lamar in the Forest of Cansiglio, a group of former charcoal burners from Villa di Villa rebuilt a working replica of a charcoal-burning site, to inform future generations about this ancient craft. The reconstruction includes the main symbol of their work, the Pojat, or traditional heaps of wood, leaves and land necessary for the production of charcoal.

In order to maintain their ties with these places steeped in tradition, every year during the second and third weekends of July, the Pro Belvedere association of Villa di Villa organises the Festa dei Carbonai (Festival of the charcoal burners) on the Pojat site in Lamar (always open to visitors), and this year it will be held on 7-8 and 14-15 July. There will be the opportunity for visitors to step back in time to an age that was very different from our own, and enjoy local specialties, from grilled meats to the famous frico, a cheese and potato delicacy, or stroll through the verdant coolness of the Cansiglio woods. A tip to reach the "Pojat" on foot is to follow the Sentiero del Patriarca (Path of the Patriarch), an itinerary that starts outside the town of Villa di Villa, at the Strada del Faidel, (Road of the Faidel) and allows you to see the ruins of the Castle of Cordignano, called Castelat.

FESTA DEI CARBONAI
FESTIVAL OF THE CHARCOAL-BURNER

7-8 e 14-15 luglio / *7-8 and 14-15 July*
Località Lamar, Cansiglio

Info: Pro Belvedere, 331 1335636
www.probelvedere.it

L'umanità di Gigetta

The humanity of Gigetta

Di **Miro Graziotin**
Foto di **Joe Murador**

La qualità di un territorio, candidato a Patrimonio dell'Umanità, è fatta anche della storia delle donne e degli uomini che l'hanno plasmato. Come quella di Gigetta

The quality of a land - under consideration for UNESCO World Heritage status - is made up of the history of the women and men who shaped it. Gigetta is one of them

In questa terra scintillante dove ogni cosa brilla di luce speciale, dove i borghi e le colline si vestono di colori ad ogni variar di passo, si stende in tutta la sua pacatezza lo sguardo sereno e lungimirante di Gigetta, qui ritratta con maestria da Joe Murador, fotografo di Cison di Valmarino. Nata a Santo Stefano di Valdobbiadene un bel dì di ottobre del 1912, ha attraversato con quegli occhi tutto il Novecento e conserva di quella lunga stagione una memoria inscalfibile cadenzata dagli eventi di una vita operosa sempre avvinghiata alla sua terra tra le serrate sponde del torrente Teva di Santo Stefano di Valdobbiadene dove bambina correva alla vita e gli argini più distesi e sciolti del fiume Raboso che scendendo le valli della pedemontana lambisce uno dei borghi fondativi del Prosecco Superiore – Col San Martino –, dove ha trovato amore e messo su famiglia. Quegli occhi di azzurro cielo, quel cielo che solo qui si carica così intenso nel volgere delle stagioni adagiato alla dolcissima montagna e che dipinge le colline di colori e profili che ne fanno, specie a Col San Martino, un paese di orizzonti e di suggestioni che incantano il viandante. Se, come ha scritto Borges, nel volto di una persona sta scritta la geografia del mondo, in quello di Gigetta si dipana una geografia familiare che, prendendo le mosse dalla storia tragica del Novecento, ha codificato i cambiamenti epocali che quel secolo ha prodotto. Sollecitando la sua strepitosa memoria emerge il racconto lucido delle vicende domestiche che hanno valenza collettiva perché il passaggio apocalittico della guerra, di cui conserva ricordi sfumati ma in alcune questioni vividi e lucenti, e il successivo "risorgimento rurale" con le vicende legate ad un'agricoltura di sussistenza che permeava con i suoi riti la vita collettiva di intere comunità alla riscossa, ha anticipato quello che oggi conosciamo come il fenomeno agricolo/sociale più rilevante nel Veneto stancamente opulento degli ultimi trent'anni. Cosa ci raccontano quello sguardo e quelle mani benedicenti? Ci dicono, per chi vuole intendere, che non è oro tutto ciò che riluce e che la qualità superiore di questa terra è il frutto multicolore e molteplice della passione che Gigetta esprime ancora con i suoi gesti ancestrali e che ci accolgono, ogni qual volta bussiamo alla sua porta, nell'atto di offrirci un caffè condiviso nei pressi del mezzodì quando, intenta al traffico quotidiano della cucina economica o alle prese con ago e filo, si concede una sosta e sfoderando uno sguardo di complicità ci racconta con dovizia di particolari l'albero genealogico del mondo, il nostro. Gigetta, patrimonio di umanità.

In this shimmering land, where everything gleams with a unique light, where every inch of the villages and the hills is drenched in intense colour, the gaze of Gigetta looks calmly, peacefully into the distance. Here it is masterfully portrayed by Joe Murador, a photographer from the town of Cison di Valmarino. She was born in Santo Stefano di Valdobbiadene on a beautiful October day in 1912, and experienced the twentieth century through her eyes, and preserved an enduring memory of the events of an industrious life spent intimately connected to her land. A land which stretches from the banks of the Teva stream of Santo Stefano di Valdobbiadene - where, as a little girl she spent her innocent youth - and the wider, more ample embankments of the Raboso river, which wends its way down the valleys, through the foothills, before passing one of the founding hamlets of Prosecco Superiore - Col San Martino. It was here that she ultimately found love and started a family. Her eyes as blue as the sky, a sky which only here radiates intensely during the changing of the seasons, casting its glow across the gentle mountains and painting the hills with colours and hues make this area so beautiful. This is especially so in the hamlet of Col San Martino, whose breathtaking scenery enchants all who visit it. If, as Borges wrote, the geography of the world is written in the face of a person, then Gigetta's face reveals a familiar geography which, starting from the tragic history of the twentieth century, has codified the momentous changes that the century witnessed. Her amazingly lucid memory can tell stories of day-to-day life that are collectively of great value because of the apocalyptic upheaval inflicted by the war. Some of these memories are not so clear, but others are vivid and sharp. They tell of the rural resurgence, initially based on subsistence farming whose daily rituals permeated the collective life of entire war-ravaged communities as they recovered. This laid the foundations for what today is recognised as the most important agricultural and social phenomenon in the Veneto, and which has been unendingly fruitful over the last thirty years. What can her expression and her blessed hands tell us? They tell us, for those willing to understand, that all that glitters is not gold. They tell us that the superior quality of this land is the multi-coloured and multifarious culmination of the passion that Gigetta still expresses. With her kindness, she welcome us, every time we knock at her door, and offers to share a coffee with us around midday when, intent on carrying out the daily work in the kitchen or when working needle and thread, she allows herself a short break, and, with an expression of complicity, tells us in great detail about the history of this world, our world. Gigetta is human heritage personified!

Agenda - *Diary*

Si consiglia sempre di contattare gli organizzatori per verificare date e orari degli eventi / *We recommend contacting the event organisers to check dates and times*

MARZO / *MARCH 2018*

24ª MARCIA DEI CASTELLI
Domenica 11 marzo - Manifestazione non competitiva ludico-motoria / *Non-competitive games event.*
SUSEGANA, CANTINE COLLALTO Info: G.P. La Piave Susegana, 347 3062803 - lapiavesusegana@libero.it

ENOTECA IN PIAZZA - ANTICA FIERA DI SAN GREGORIO
10, 11 e 12 marzo
VALDOBBIADENE Info: Ufficio IAT di Valdobbiadene, 0423 976975 - info@valdobbiadene.com

EROICA 15-18
Sabato 17 e domenica 18 marzo Programma: 17 marzo "I percorsi della vittoria", arrivo in Piazza del Popolo di 3 staffette provenienti dai luoghi della Grande Guerra e accensione del tripode della pace; 18 marzo maratona nazionale competitiva Eroica Marathon, mezza maratona Eroica Half Marathon e il percorso cittadino Eroica 15-18 Coop City Run di 7 km aperta a tutti */ Program: March 17 "The paths of victory", arrival in Piazza del Popolo of 3 relay teams coming from sites from the Great War and lighting of the peace tripod; March 18 national competitive Eroica Marathon, Eroica Half Marathon and the Eroica 15-18 Coop City 7 km Fun Run open to all-comers.*
VITTORIO VENETO Info: www.eroica15-18.it

ASSAPORANDO CISON
17-18 e 24-25 marzo
Manifestazione enogastronomica dedicata ai prodotti tipici trevigiani e non solo / A food and wine exhibition dedicated to local Treviso foods… and more.
CISON DI VALMARINO Info: 0438 975774 - prolococison@artigianatovivo.it - www.artigianatovivo.it

SECOLARE SAGRA DI SAN GIUSEPPE
17-18-19 e 24-25 marzo
VIDOR Info: Pro Loco Vidorese - info@prolocolavidorese.it

49ª MOSTRA CARTIZZE E VALDOBBIADENE DOCG
Dal 17 al 27 marzo
SANTO STEFANO DI VALDOBBIADENE Info: Pro Loco Santo Stefano 0423 976975 - 335 5472433 - info@terredisantostefano.it - www.terredisantostefano.it

TARZEGGIANDO
Domenica 18 marzo, domenica 8 e domenica 22 aprile
Tre domeniche a piedi tra le colline di Tarzo e dintorni con degustazioni di prodotti tipici (per iscrizioni: 339 4491470) */ Three Sundays on foot in the hills of Tarzo and the surrounding area with tastings of traditional foods.*
TARZO Info: Pro Loco Tarzo, prolocotarzo@gmail.com - www.prolocotarzo.com

62ª MOSTRA DEL VALDOBBIADENE DOCG
Dal 24 marzo al 15 aprile
COL S. MARTINO Info: Pro Loco Col San Martino

54ª MOSTRA DEI VINI D'ANNATA E DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
Dal 24 marzo al 2 aprile
VILLA DI VILLA DI CORDIGNANO Info: Pro Belvedere - info@probelvedere.it

RODOLET OVI E COLORI
Domenica 25 marzo
Rievocazione del gioco tradizionale di lancio delle uova / *Reenactment of the traditional game of egg throwing.*
PIEVE DI SOLIGO, PIAZZA CADUTI DEI LAGER Info: Pro Loco Pieve di Soligo, 347 5038705 – info@prolocopievedisoligo.it

48ª MOSTRA DEL CARTIZZE E VALDOBBIADENE DOCG
Dal 31 marzo al 15 aprile
S. PIETRO DI BARBOZZA Info: Pro Loco San Pietro di Barbozza, 349 4148161 - www.sanpietrodibarbozza.it

APRILE / *APRIL 2018*

70° TROFEO PIVA
Domenica 1° aprile
Gara ciclistica internazionale under 23 / *International bicycle race for under-23s.*
COL SAN MARTINO Info: 0438 989748 - accolsanmartino@libero.it - www.accolsanmartino.it

80° GIRO DEL BELVEDERE
Lunedì 2 aprile
Gara ciclistica internazionale riservata agli under 23 / *International bicycle race for under-23s.*
VILLA DI CORDIGNANO Info: A.S.D. Pro Belvedere, 338 9920989 - info@probelvedere.it - wwwgirodelbelvedere.it

TRAIL DEL PATRIARCA
Domenica 8 aprile Corsa podistica competitiva su percorso collinare di km 25 e dislivello 1400 m, non competitiva di 10 e 15 km e MiniTrail / *Competitive run over hilly terrain 25 km long and with 1400 m of ascent, non-competitive fun runs of 10 and 15 km and a minitrail.*
VILLA DI CORDIGNANO Info: 348 7088514 - traildelpatriarca@scuoladimaratona.it

LA CITTÀ E IL FIORE
Domenica 8 aprile
Mostra, mercato di piante, fiori e biologico / *Exhibition, market of plants, flower and organic food.*
VITTORIO VENETO Info: Pro Loco di Vittorio Veneto, 0438 556097 - www.prolocovittorioveneto.it

39ª MOSTRA DEL VALDOBBIADENE DOCG RIVE DI COLBERTALDO E VIDOR
Dal 14 al 29 aprile
COLBERTALDO DI VIDOR Info: Comitato Mostra Vini Colbertaldo e Vidor

50ª MOSTRA DEL VALDOBBIADENE DOCG
Dal 14 aprile al 1° maggio
GUIA DI VALDOBBIADENE Info: Pro Loco Guia, 348 1439717 - 340 5204527 - prolocoguia@gmail.com - www.prolocoguia.it

QUATRO PASS
Domenica 15 aprile Corsa podistica / *Running race.*
S. PIETRO DI BARBOZZA Info: Valdogroup, 340 3884529 - valdogroup@gmail.com

DENTRO LA STORIA - CASTELLO VIVO
15 aprile, 24 giugno, 26 agosto e 4 novembre
Visite guidate al Castello con allestimenti e rievocazioni storiche / *Guided tours of the Castle with historical displays and re-enactments.*
CASTELLO DI CONEGLIANO Info: 348 0375061 - www.scholatamburistorici.it

40ª MOSTRA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE
Dal 20 aprile al 1° maggio
MIANE Info: Pro Loco Miane, 342 7101141 - segreteria@prolocomiane.it - www.prolocomiane.it

16ª MOSTRA DEL CARTIZZE E DEL VALDOBBIADENE DOCG
Dal 21 aprile al 1° maggio
SAN GIOVANNI DI VALDOBBIADENE Info: 349 3086898 - proloco-sangiovanni@libero.it - www.valdobbiadene.com

FIERE DI SAN GIORGIO
Dal 21 aprile al 1° maggio Festa della semina del Fasol de Lago con mostra mercato del bestiame e animali da cortile e di vecchie arti e mestieri. Mercoledì 25 la secolare Corsa dei Mus */ Fasol de Lago Festa della semina country fair with exhibition of livestock and poultry and old arts and crafts. Wednesday 25 the centuries-old Corsa dei Mus (Donkey Derby).*
LAGO Info: Amighi del Fasol de Lago, 335 6154228 - www.lavallata.info

44ª MOSTRA DEL TORCHIATO E DEI VINI DEI COLLI DI CONEGLIANO DOCG
Dal 21 aprile al 1° maggio
FREGONA Info: Pro Loco Fregona - info@prolocofregona.it - www.prolocofregona.it

49ª MOSTRA DEI VINI
Dal 21 aprile al 6 maggio
REFRONTOLO Info: Pro Loco Refrontolo - proloco.refrontolo@gmail.com

FESTA DELL'ASPARAGO E DELLA FRAGOLA
Dal 21 aprile al 6 maggio
FARRA DI SOLIGO Info: Pro Loco Farra di Soligo - www.prolocofarra.it

11° TROFEO CITTÀ SAN VENDEMIANO - 58° GRAN PREMIO INDUSTRIA E COMMERCIO
Domenica 22 aprile
Gara ciclistica internazionale under 23 / *International bicycle race for under-23s.*
SAN VENDEMIANO Info: Velo Club San Vendemiano, 0438 777168 - zanchettarenzo@alice.it - www.veloclubsanvendemiano.it

3ª LA BESTIA RUN
Domenica 22 aprile
Tappa del Campionato italiano OCR (obstacle course race), con versione fun "Bestiolina" di 4 km. */ Stage of the Italian OCR Championship (obstacle course race), with a 4 km "Bestiolina" fun version.*
MIANE Info: http://labestia.run

IL BOSCO INCANTATO "SULLE VIE DELL'ACQUA"
Mercoledì 25 aprile
Musica, teatro, poesia ed arti varie / *Music, theatre, poetry and various forms of art.*
CISON DI VALMARINO Info: www.laviadeimulini.it

28ª MIANE IN FIORE
Mercoledì 25 aprile
Mostra Mercato di fiori e piante, arte decorativa e attrezzi da giardino, dalle 8 alle 19 / *Exhibition and Market of flowers and plants, decorative art and garden equipment, from 8 am to 7 pm.*
MIANE, VIA DE GASPERI, PIAZZA 2 GIUGNO E PIAZZA RISORGIMENTO Info: Pro Loco Miane - segreteria@prolocomiane.it - www.prolocomiane.it

15ª MARCIA DEL TORCHIATO
Mercoledì 25 aprile
Marcia non competitiva di 6-13-19 km tra le splendide colline del Torchiato / *Non-competitive walks of 6-13-19 km through the splendid hills of Torchiato.*
FREGONA Info: Pro Loco Fregona - info@prolocofregona.it - www.prolocofregona.it

9° VINI IN LOGGIA
Dal 27 aprile al 6 maggio
V**ITTORIO VENETO, PALAZZO TODESCO** Info: Pro Loco di Vittorio Veneto, 0438 556097 - www.prolocovittorioveneto.it

36ª MARCIA DEL REFRONTOLO PASSITO - 30ª CAMINADA A COPPIE "LUI & LEI"
Domenica 29 aprile
Marcia di 7-12-19 km / *Walks of 7-12-19 km.*
REFRONTOLO Info: G.M. Refrontolo, 340 3313077 - marciatorirefrontolo@gmail.com

PASSEGGIATA PRIMA & VERA
Domenica 29 aprile
Percorso di 12,4 km con partenza ed arrivo dal centro sportivo polivalente di Tovena. Un anello molto suggestivo che tocca luoghi ameni, passando dalle pendici delle Prealpi, alle sponde dei laghi, al corso del fiume Soligo */ A 12.4 km-long route with departure and arrival from the sports center in Tovena. A very picturesque circuit that wends its way through many local beauty spots, passing from the slopes of the Prealps, to the shores of the lakes, to the Soligo river.*
TOVENA Info: Pro Loco Tovena - proloco.tovena@libero.it

MAGGIO / *MAY 2018*

CAMMINATA MIANE/MONT
Martedì 1° maggio
Tradizionale camminata dal centro di Miane fino a Malga Mont / *Traditional walk from the center of Miane to Malga Mont.*
MIANE Info: Pro Loco Miane - segreteria@prolocomiane.it - www.prolocomiane.it

12ª CROSS COUNTRY "TRA LE TORRI"
Martedì 1° maggio
Manifestazione agonistica di mountain bike / *Mountain bike race.*
FARRA DI SOLIGO Info: 0438 989748 - accolsanmartino@libero.it - www.accolsanmartino.it

GIORNATA MEDIEVALE AL CASTELLO DI CONEGLIANO
Martedì 1° maggio Rievocazione storica / *Historical re-enactment.*
CASTELLO DI CONEGLIANO Info: 348 0375061 - www.scholatamburistorici.it

CONCERTO ALL'ALBA
Martedì 1° maggio - ore 6-12
Concerto con visita guidata lungo le creste delle Prealpi con guida naturalistica / *Concert with guided tour along the ridges of the Pre-Alps with a nature guide.*
CISON DI VALMARINO, RIFUGIO DEI LOFF Info: www.laviadeimulini.it

VITTORIO VENETO FILM FESTIVAL
Da 2 al 5 maggio
Festival internazionale di cinema per ragazzi / *International festival of cinema for kids.*
VITTORIO VENETO, TEATRO DA PONTE Info: 0438 57243 - iat@comune.vittorio-veneto.tv.it - www.vittoriofilmfestival.com

29ª È VERDISO: MOSTRA DEL VINO E DELLE GRAPPE DI VERDISO
Dal 4 al 13 maggio
COMBAI DI MIANE Info: Pro Loco Combai, 347 9544623 - proloco@combai.it

SUSEGANA PIEDSIGUSTO
Domenica 6 maggio Appuntamento che fonde meravigliosamente il gusto di una camminata sulle colline di Susegana e Collalto e il piacere di gustare piatti tipici dell'enogastronomia locale / *An event that blends wonderfully the pleasure of a walk over the hills of Susegana and Collalto and the joy of tasting the best in traditional local food and wine.*
SUSEGANA Info: 335 6079280 - info@comune.susegana.tv.it

PALIO NAZIONALE DELLE BOTTI
Domenica 6 maggio
Quarta tappa del Palio Nazionale delle Botti organizzato dall'Associazione Città del Vino / *Fourth stage of the Palio Nazionale delle Botti (National Barrel-Rolling Competition) organized by the Associazione Città del Vino.*
REFRONTOLO Info: Pro Loco Refrontolo - proloco.refrontolo@gmail.com

SBECOTANDO
Domenica 6 maggio Passeggiata enogastronomica tra i vigneti di Verdiso / *Enogastronomic walk through the Verdiso vineyards.*
MIANE Info: Pro Loco Combai, 347 9544623 - proloco@combai.it

PRÀ CENCI SHORT TRAIL
Domenica 6 maggio Corsa podistica competitiva di 20 km con 800 m. di dislivello, non competitiva di 12 km con 150 m. di dislivello e di 6 km. per bambini / *Competitive run of 20 km with 800 m total ascent, a non-competitive 12 km run with 150 m total ascent, and 6 km-long route for children.*
FUNER DI VALDOBBIADENE Info: 348 4052936 - pra_cenci@email.it

SECOLARE SAGRA DI PENTECOSTE
Dall'11 al 13 e dal 17 al 21 maggio
FOLLINA Info: Pro Loco Follina - info@prolocofollina.it

4ª MADRUK TRAIL
Domenica 13 maggio Competizione di trail running con percorso di 25 e 15 km e 1700 m di dislivello sulle affascinanti colline di Vittorio Veneto, che comprende anche la 7RUN, corsa non competitiva della lunghezza di 7 km con 270 m di dislivello / *Competitive trail run of 25 and 15 km and 1700 m of height gain through the fascinating hills of Vittorio Veneto, which also includes the 7RUN, and non-competitive fun run which is 7 km long and with 270 m of ascent.*
VITTORIO VENETO Info: www.madruktrail.it

LA VIA DELLA LANA
Dal 18 al 21 maggio Rassegna di eventi sulla cultura della lana / *Series of events dedicated to woollens.*
FOLLINA E LANIFICIO PAOLETTI Info: 333 2144270 - www.laviadellalana.it

CONEGLIANO DOCG STREET WINE & FOOD
Sabato 19 e domenica 20 maggio
CONEGLIANO Info: 800 910636 - info@conegliano.tv - www.conegliano.tv

CONCORSO NAZIONALE CORALE "TROFEI CITTÀ DI VITTORIO VENETO"
Sabato 19 e domenica 20 maggio
Concerti e concorso corale / *Concerts and choir competion.*
VITTORIO VENETO, TEATRO DA PONTE Info: 0438 57243 - iat@comune.vittorio-veneto.tv.it

49ª MOSTRA DEL VINO SUPERIORE DEI COLLI
Dal 19 maggio al 3 giugno
CORBANESE Info: Pro Loco Corbanese 339 8614543, 347 0352061 - info@prolococorbanese.it - www.prolococorbanese.it

GRAN RAID DELLE PREALPI TREVIGIANE
Domenica 20 maggio Corsa competitiva a piedi in montagna di 72 km e dislivello 4600 m (lunga), oppure 25 km e dislivello 1700 m (mezza) o anche in staffetta / *Competitive mountain trail run route of 72 km and 4600 m of height gain (long), or 25 km and 1700 m height gain (medium) or also relay races.*
SEGUSINO Info: Gruppo Prealpi Venete, 333 3476914 - www.granraid.it

VINO IN VILLA
Domenica 20 maggio Wine tasting.
SUSEGANA, CASTELLO DI SAN SALVATORE Info: 0438 83028 - info@prosecco.it - www.prosecco.it

4ª MOSTRA DEL PROSECCO SUPERIORE RIVE DI OGLIANO
Dal 25 maggio al 3 giugno
OGLIANO DI CONEGLIANO Info: 327 3291999 - rivediogliano@gmail.com - www.rivediogliano.it

CANTINE APERTE
Sabato 26 e domenica 27 maggio Cantine Aperte è l'evento enoturistico più importante in Italia. Dal 1993, l'ultima domenica di maggio, le cantine socie del Movimento Turismo del Vino aprono le loro porte al pubblico, favorendo un contatto diretto con gli appassionati di vino / *Cantine Aperte (Wineries open day) is the most important wine tourism event in Italy. Since 1993, on the last Sunday in May, the wineries of the Movimento Turismo del Vino open their doors to the public, offering a unique opportunity for wine lovers to visit.*
AREA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Cantine aderenti all'evento: www.movimentoturismovino.it

47ª MOSTRA DEI VINI DI COLLINA
Dal 26 maggio all'10 giugno
SAN PIETRO DI FELETTO Info: 438 486771 - 338 9470260 - prolocosanpietrodifeletto@gmail.com - www.prolocosanpietrodifeletto.it

RIVE VIVE
Domenica 27 maggio
Passeggiata tra le colline, percorso sensoriale con degustazioni di Prosecco Superiore e piatti tipici del territorio / *A walk through the hills, tasting Prosecco Superiore alongside local culinary delicacies.*
FARRA DI SOLIGO Info: 347 9063622 - 393 8967316 - info@vivilerive.it - www.vivilerive.it

22ª CRONOSCALATA VALDOBBIADENE PIANEZZE
Domenica 27 maggio Cronoscalata podistica individuale Vertical 4.3 km. e D+ 820 / *Individual time trial ascent run.*
VALDOBBIADENE, PIAZZA MARCONI Info: www.valdopianezze.it

GIUGNO / *JUNE 2018*

SULLE NOTE DEL PROSECCO SUPERIORE DOCG
Dal 1° al 10 giugno
FOLLINA Info: 335 8061570 - info@visitfollina.it - www.visitfollina.it

FONTANE MAGICHE
Venerdì 8 giugno Degustazione di vini e prodotti locali dalle ore 18 alle ore 24. Dopo la manifestazione, presso le Antiche Case Marian, i maestri cisonesi saranno all'opera per servirvi il nostro famoso "speo". È gradita la prenotazione / *Tasting of wines and local products from 6 pm to midnight. After the event, at the Antiche Case Marian, the craftsmen from the village of Cison will be on hand to serve you our famous "speo" spit roast. Bookings are appreciated.*
CISON DI VALMARINO Info: 0438 975774 - prolococison@artigianatovivo.it - www.artigianatovivo.it

DAMA CASTELLANA
Sabato 9 e domenica 10 giugno Rievocazione storica / *Historical re-enactment.*
CONEGLIANO, CENTRO STORICO Info: 0438 455600 - dama@damacastellana.it - www.damacastellana.it

RIVE DIVINE
Domenica 10 giugno Passeggiate enogastronomiche (8.30-18.00) / *Food and wine tasting walk (8.30-18.00).*
VITTORIO VENETO Info: Pro Loco di Vittorio Veneto, 0438 556097 - www.prolocovittorioveneto.it

CONCORSO ENOLOGICO ENOCONEGLIANO
Giovedì 12 e venerdì 13 luglio Selezione di vini veneti / *Selection of Veneto wines.*
CONEGLIANO Info: 0438 455600 - dama@damacastellana.it - www.damacastellana.it

19° GRAN PREMIO CITTÀ DI CONEGLIANO
Domenica 17 giugno Gara di mountain bike e Cross country a carattere regionale / *Regional mountain bike and cross-country race.*
CONEGLIANO, SCUOLA ENOLOGICA G.B. CERLETTI Info: 348 3045302 - info@coneglianobiketeam - www.coneglianobiketeam.it

35° RALLY DELLA MARCA
Venerdì 22 e sabato 23 giugno
VALDOBBIADENE, PIAZZA MARCONI Info: Asd Scuderia Motor Group - info@motorgroup.it

FESTA DEI SS PIETRO E PAOLO
Dal 22 giugno al 1° luglio Festa paesana / *Local feast day.*
VALMARENO DI FOLLINA, LOCALITÀ AL MASO Info: Pro Loco Valmareno, 333 4600008 - www.prolocovalmareno.it

LA NOTTE ROMANTICA
Sabato 23 giugno Festa per l'arrivo del solstizio d'estate Promossa dall'Associazione Borghi Più Belli d'Italia / *Summer Solstice Festival promoted by the Borghi Più Belli Association of Italy.*
CISON Info e prenotazioni: 0438 977611 - segreteria@comune.cisondivalmarino.tv.it

19ª CORSA DEL PROSECCO
Domenica 24 giugno - ore 9.00 Corsa podistica non competitiva tra le colline del Prosecco Superiore Docg / *Fun run through the Prosecco Superiore D.O.C.G. hills.*
FARRA DI SOLIGO, PIAZZA ROVERE DI COL SAN MARTINO Info: corsadelprosecco@libero.it - www.corsadelprosecco.it

XXIII RASSEGNA DI CANTO CORALE
Giovedì 28 giugno
TARZO, AUDITORIUM BANCA PREALPI Info: Pro Loco Tarzo, prolocotarzo@gmail.com - www.prolocotarzo.com

DALLA PRO LOCO ALLA BRACE
Sabato 30 giugno - ore 18-24 Gara di grigliata per associazioni con prodotti tipici locali / *A cook-off on the grill for local associations and with local products.*
VALMARENO DI FOLLINA, LOCALITÀ AL MASO Info: Pro Loco Valmareno, 333 4600008 - www.prolocovalmareno.it

FESTEGGIAMENTI DELLA MADONNA DELLE GRAZIE
30 giugno e 1-6-7-8 luglio
COLBERTALDO DI VIDOR Info: Pro Loco Colbertaldo - info@prolococolbertaldo.it

6° FESTIVAL MUSICALE INTERNAZIONALE SULLE VIE DEL PROSECCO
Ultima settimana di giugno Rassegna di concerti con l'Orchestra Stabile dei Solisti di Mosca, direttore artistico Yuri Bashmet / *A programme of concerts with the Moscow Soloists Chamber Orchestra, musical director Yuri Bashmet.*
COLLE UMBERTO, CONEGLIANO, CISON DI VALMARINO, FOLLINA E VITTORIO VENETO Info: 320 4321544 - info@proseccofestival.com - www.proseccofestival.com

XVI FESTIVAL DI SERRAVALLE "CULTURA ESTATE"
Fine giugno e primi di luglio Manifestazione culturale / *Cultural event.*
VITTORIO VENETO, CASTRUM DI SERRAVALLE Info: www.serravallefestival.it

LUGLIO / *JULY 2018*

CANEVANDO
Domenica 1° luglio Percorsi enogastronomici con degustazioni in cantina / *Food and wine tours with tastings in the wineries.*
SAN PIETRO DI BARBOZZA Info: 0423 976975 - www.sanpietrodibarbozza.it

PALIO DELLE CONTRADE
Venerdì 6 e sabato 7 luglio
VALDOBBIADENE, STADIO COMUNALE PADRE KOLBE Info: Associazione Palio delle Contrade - piscine.valdo@montenuoto.it

CONCERTO FRA TORRI E STELLE
Sabato 7 luglio - ore 20.45 Concerto corale / *Choir concert.*
FARRA DI SOLIGO, LOCALITÀ CREDAZZO (IN CASO DI PIOGGIA AUDITORIUM SANTO STEFANO) Info: 349 6363516 - info@corosanlorenzo.eu - www.corosanlorenzo.eu

15° FREGONA TRAIL FEST
Sabato 7 e domenica 8 luglio Trail running fra il Cansiglio e Fregona con tre diversi percorsi: Pizzoc Trail (22 km), Troi dei Cimbri (45 km) e Antico Troi degli Sciamani (84 km) / *Trail run between Cansiglio and Fregona with three different routes: Pizzoc Trail (22 km), Troi dei Cimbri (45 km) and Antico Troi degli Sciamani (84 km).*
FREGONA Info: www.fregonatrailfest.it

SAGRA DI SANTA MARGHERITA
Lunedì 9 luglio
SANTA MARGHERITA, VILLANOVA Info: Ufficio IAT di Valdobbiadene, 0423 976975 - info@valdobbiadene.com

PALIO NAZIONALE DELLE BOTTI
Sabato 14 luglio Settima tappa del Palio Nazionale delle Botti organizzato dall'Associazione Città del Vino / *Seventh stage of the Palio Nazionale delle Botti (National Barrel-Rolling Competition) organized by the Associazione Città del Vino.*
VITTORIO VENETO, CARPESICA Info: 0438 57243 - info@prolocovittorioveneto.it

14° GRAN PREMIO PRO LOCO DI COL SAN MARTINO
Domenica 15 luglio Gara ciclistica agonistica tra i comuni di Farra, Valdobbiadene e Vidor / *Cycle race between the towns of Farra, Valdobbiadene and Vidor.*
COL SAN MARTINO Info: 0438 989748 - accolsanmartino@libero.it - www.accolsanmartino.it

XIV LAGO FILM FEST
Dal 20 al 28 luglio Festival Internazionale di Cortometraggi / *International Festival of Short Films, Documentaries and Screenplays.*
REVINE LAGO Info: www.lagofest.org

27ª SU E DO PAR COALT
Sabato 21 luglio Marcia di km 5-10, partenza ore 9 da Sant'Anna di Collalto / *5 and 10 km walks, starting at 9 am from Sant'Anna di Collalto.*
SUSEGANA Info: G.P. La Piave Susegana 347 3062803 - lapiavesusegana@libero.it

22ª MOSTRA DEL VIN COL FONDO E DELLA SOPRESSA
Da 21 a 29 luglio Serate enogastronomiche e musicali / *Evenings with food, wine and music.*
GUIA DI VALDOBBIADENE Info: 348 1439717 - prolocoguia@gmail.com - www.prolocoguia.it

43ª FESTA DELL'EMIGRANTE
21-22-28-29 luglio 3-4-5 agosto Festa paesana / *Local Festival.*
FRATTA DI TARZO Info: prolocotarzo@gmail.com - www.prolocotarzo.com

PASSEGGIATA SLOW FOOT
Domenica 22 luglio Itinerario guidato tra boschi, prati, pascoli, scorci suggestivi e panorami mozzafiato / *Guided tour through the local woods, meadows and pastures, with evocative views and breathtaking scenery.*
TOVENA Info: Pro Loco di Tovena, 333 1409346 - proloco.tovena@libero.it

LE RIVE DI NOTTE
28 luglio Serata enogastronomica al Santuario della Madonna delle Grazie / *Enogastronomic evening at the Santuario della Madonna delle Grazie.*
COLBERTALDO DI VIDOR Info: Comune di Vidor, 338 9555642

FESTA DELLA BIRRA
Fine luglio
MIANE Info: Asd Festa della Birra - www.mianebirra.com

AGOSTO/ *AUGUST 2018*

DALLA CIMA AL FONDO
2-3-4 agosto Viaggio tra il Prosecco "Colfondo" e il moderno Docg / *A chance to discover Prosecco from "Colfondo" to the modern DOCG.*
FARRA DI SOLIGO, SAN GALLO Info: 347 9063622 - 393 8967316 - info@vivilerive.it - www.vivilerive.it

CALICI DI STELLE A SUSEGANA
Venerdì 3 e sabato 4 agosto - ore 20.00 Manifestazione enogastronomica / *Food and wine exhibition.*
SUSEGANA, PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ Info: 335 6079280 - info@comune.susegana.tv.it

I CORTILI DELL'ARTE
Sabato 4 e domenica 5 agosto
Pittori, scultori, fotografi e ceramisti espongono le loro opere lungo un percorso che si snoda fra portici e cortili / *Painters, sculptors, photographers and potters will display their works along a route which wends its way through porticoes and courtyards.*
FRATTA DI TARZO, BORGO STORICO Info: prolocotarzo@gmail.com - www.prolocotarzo.com

ARTIGIANATO VIVO
Dal 4 al 15 agosto Fiera dell'artigianato / Artisan fair.
CISON DI VALMARINO Info: 0438 975774 - www.artigianatovivo.it

LA MUSSADA
Domenica 5 agosto Gara di slitte da trasporto / *Race of transport sledges.*
PIANEZZE Info: Pro Loco Valdobbiadene - info@prolocovaldobbiadene.it

14ª CALICI DI STELLE
Lunedì 6 agosto - ore 19.30 Manifestazione enogastronomica / *Food and wine exhibition.*
VALDOBBIADENE, VILLA DEI CEDRI Info: 0423 976975 - info@valdobbiadene.com

SECOLARE FIERA DI SANTA AUGUSTA
Da 10 al 22 agosto Festa paesana animata da spettacoli musicali, teatrali e pirotecnici / *Local festival with music and theatre as well as a fireworks display.*
VITTORIO VENETO, SERRAVALLE Info: 0438 57243 - iat@comune.vittorio-veneto.tv.it

PLURISECOLARE MOSTRA MERCATO UCCELLI
Mercoledì 15 agosto Antica e rinomata mostra mercato nell'ambito fauno-venatorio / *Famous traditional exhibition of birds, with street market.*
VITTORIO VENETO, SERRAVALLE Info: 0438 57243 - iat@comune.vittorio-veneto.tv.it

18ª FESTA DELLA MONTAGNA
Sabato 25 e domenica 26 agosto
PIANEZZE Info: Ufficio IAT di Valdobbiadene, 0423 976975 - info@valdobbiadene.com

CASERE APERTE
Domenica 26 agosto Visita, eventi culturali e degustazioni / *Visits, cultural events and food and wine tasting.*
TOVENA DI CISON DI VALMARINO Info: Pro Loco Tovena - proloco.tovena@libero.it

ALTRI EVENTI / *OTHER EVENTS*

WEEKEND IN CANTINA
Tutto l'anno, ogni fine settimana, visita ad una o due cantine con degustazione dei vini di Conegliano Valdobbiadene, previa prenotazione. Per conoscere il calendario e le cantine visita il sito della Strada del Prosecco / *Every weekend throughout the year, you can visit one or two wineries and taste the wines of Conegliano Valdobbiadene (please book in advance). To know the schedule and the wineries, visit the Strada del Prosecco website.*
Info: Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, Tel. 0423 974019 - info@coneglianovaldobbiadene.it - www.coneglianovaldobbiadene.it

Mercatini dell'artigianato e dell'hobbistica

Craft and hobby markets

CADENZA MENSILE *MONTHLY*	**VITTORIO VENETO** Centro storico di Serravalle	**Mercatino dell'antiquariato e dell'hobbistica / *Antiques and Hobby Market*** Prima domenica di ogni mese / *The first Sunday of every month* www.comune.vittorio-veneto.tv.it
	VITTORIO VENETO Località Ceneda	**Mostra mercato dell'artigianato / *Crafts Market*** Seconda domenica di ogni mese / *The second Sunday of every month* www.comune.vittorio-veneto.tv.it
MARZO / MARCH	**VALDOBBIADENE** Via Ugo Foscolo nell'ambito dell'Antica Fiera di San Gregorio / *Via Ugo Foscolo as part of the Ancient Fair of San Gregorio*	**Mercatino degli hobbisti / *Hobby Market*** Secondo lunedì di marzo e sabato e domenica precedenti *The second Monday in March and the previous Saturday and Sunday* www.comune.valdobbiadene.tv.it
	VIDOR Nell'abito della tradizionale Fiera di San Giuseppe *As part of the traditional Fair of San Giuseppe*	**Mostra mercato dell'artigianato e dell'hobbistica / *Craft and Hobby Market*** Ultimo weekend di marzo / *The last weekend in March* www.comune.vidor.tv.it
APRILE / APRIL	**MIANE** Lungo le vie del centro *In the centre of town*	**Miane in Fiore - Mostra mercato delle piante, dei fiori e dei lavori manuali, degli attrezzi da giardino e arte decorativa / *A market of plants, flowers and handicrafts, garden tools and decorative art*** 25 aprile / *25th April* www.prolocomiane.it
	VALDOBBIADENE Località Bigolino	**Mostra di Primavera / *Spring Show* - Mostra mercato dei fiori e dell'artigianato locale** ***An exhibition and market selling flowers and local crafts*** Prima domenica dopo Pasqua / *The first Sunday after Easter* www.comune.valdobbiadene.tv.it
	SAN PIETRO DI BARBOZZA	Lunedì di Pasquetta / *The first Monday after Easter* www.sanpietrodibarbozza.it
MAGGIO / MAY	**PIEVE DI SOLIGO** Località Solighetto	**Corsi e percorsi di ricamo, pittura, porcellana e pittura su seta / *Courses on embroidery, painting, porcelain and silk painting*** www.unipieve.org
LUGLIO / JULY	**VALDOBBIADENE** Località Pianezze, nell'ambito della Festa della Montagna *Pianezze, within the context of the Mountain Festival*	**Mercatino dei prodotti rurali e dell'artigianato / *Market of rural products and crafts*** Secondo weekend di luglio / *The second weekend in July* www.comune.valdobbiadene.tv.it
AGOSTO / AUGUST	**CISON DI VALMARINO** Nelle strade e nei quartieri del paese *In the streets and neighbourhoods of the village*	**Artigianato Vivo / *Living Crafts*** Mestieri vecchi e nuovi, arte, musica, teatro / *Crafts old and new, art, music and theatre* Prima metà di agosto / *The first half of August* www.artigianatovivo.it
NOVEMBRE / NOVEMBER	**SARMEDE** Nel centro storico del paese *In the historic centre of the village*	**Fiere del Teatro / *Theatre Festivals*** Rassegna di spettacoli di artisti di strada, spettacoli teatrali, artigianato artistico *A short season of street performances, theatre, arts and crafts.* Ultima domenica di novembre e prima di dicembre *The last Sunday in November and the first in December* www.sarmede.org
DICEMBRE / DECEMBER	**FOLLINA**	**Colori d'Inverno - Mercatino dell'artigianato di Natale nel centro storico del paese** *The Colours of Winter – Christmas Crafts market in the historic centre of the village* Primi giorni di dicembre / *Early Days in December* www.prolocofollina.it
	VITTORIO VENETO Località Ceneda	**Mercatini di Natale a Ceneda / *Christmas Market at Ceneda.*** Week end del periodo natalizio / *In the Christmas weekend* www.comune.vittorio-veneto.tv.it

INDIRIZZI UTILI / USEFUL ADDRESSES

UFFICI D'INFORMAZIONE TURISTICA
TOURIST INFORMATION OFFICES

Conegliano - Ufficio I.A.T.
Via XX Settembre, 61 – 31015 Conegliano
Tel. 0438 21230 - Fax: 0438 428777
iat@comune.conegliano.tv.it
Orari: da mercoledì a sabato 9.30-12.30
(venerdì e sabato anche 15.00-18.00)

Valdobbiadene - Ufficio I.A.T.
Piazza Marconi, 1 – Valdobbiadene
Tel. e Fax: 0423 976975
info@valdobbiadene.com
Orari: da lunedì a sabato 9.30-12.30 e 15.00-18.00
e domenica 9.30-12.30

Vittorio Veneto - Ufficio I.A.T.
Viale della Vittoria, 110 – Vittorio Veneto
Tel. 0438 57243
Fax: 0438 53629
iat@comune.vittorio-veneto.tv.it
Orari: martedì e mercoledì 9.30-12.30
e da giovedì a domenica 9.30-12.30 e 15.00-18.00

Consorzio Pro Loco Quartier del Piave
Piazza Vittorio Emanuele II, 12
31053 Pieve di Soligo
Tel. 0438 980699
Fax: 0438 985718
consorziopieve@venetando.it
www.venetando.it
Orari: dal lunedì al sabato dalle 9.00 alle 12.30
(sabato anche dalle 15.00 alle 17.00)

GUIDE TURISTICHE
TOURIST GUIDES

Turismo Provincia Treviso
http://turismo.provincia.treviso.it
(vedi: Professioni Turistiche)

AGENZIE E TOUR OPERATOR
TRAVEL AGENTS AND TOUR OPERATORS

Agenzia Onda Verde Viaggi
Via Pallade, 2 – 31051 Follina - Tel. 0438 970350
Fax: 0438 974245 - agenzia@ondaverdeviaggi.it

NOLEGGIO BICICLETTE
BICYCLE RENTAL

Stella Alpina Pianezze
Via Pineta, 2 - Pianezze - Tel. 0423 973904
info@pianezzeavventura
www.stellaalpinapianezze.it

Vibe Bike Emotions
Via Giuseppe Mazzini, 10 - Valdobbiadene
Tel.: 0438 34097 - 345 7821017
www.vibemotion.it
info@vibemotion.it

NOLEGGIO SCOOTER
SCOOTER RENTAL

Vespa Rent Dolomiti
Via Caprera, 18 - Vittorio Veneto
Tel. 347 2648885
info@rentdolomiti.com
www.vesparentdolomiti.it

NOLEGGIO AUTO
CAR RENTAL

Alfieri Autonoleggio
Viale Italia, 170 - Conegliano
Tel. 0438 23565 - Numero Verde 800 950914
info@alfieriautonoleggio.it
www.alfieriautonoleggio.com

Bollicine XP
Viale Mazzini, 10 - Valdobbiadene
Tel.: 0438 34097 - 345 7821017
www.bollicinexp.it
info@bollicinexp.it

CAMPING/*CAMPING*

Camping al Lago
Località Fratta 89 - 31020 Tarzo
Tel. 0438 586891
info@campingallagodilago.it
www.campingallagodilago.it

PARCHI PER BAMBINI
PARKS FOR CHILDREN

Parco Archeologico Didattico del Livelet
Via Carpenè – 31020 Revine Lago
Tel. 0438 21230
(dal martedì al venerdì 9.30 – 12.30);
Tel. 329 2605713 (domenica e festivi)
segreteria@parcolivelet.it
www.parcolivelet.it

Pianezze Avventura
Via Pineta, 2 - Pianezze
Tel. 0423 973904
info@pianezzeavventura.it
www.pianezzeavventura.it

GOLF

Asolo Golf Club
Via dei Borghi, 1
31034 Cavaso del Tomba
Tel. 0423 942211 - Fax: 0423 543226
info@asologolf.it
www.asologolf.it

Golf Club Cansiglio
Pian del Cansiglio
32010 Tambre d'Alpago (BL)
Tel. e Fax: 0438 585398
Cell. 349 0058822
golfcansiglio@tin.it
www.golfclubcansiglio.it

Golf Club Conegliano
Via Colvendrame, 58/A
31020 Refrontolo
Tel. 0438 981056
Cell. 333 8189710
Fax: 0438 981056
golfconegliano@libero.it
www.golfconegliano.it

Marco Polo Golf Club
Via Luigino De Nadai, 30
31029 Vittorio Veneto
Tel. 0438 59913 - Fax: 0438 947394
info@marcopolosportingcenter.com
www.marcopolosportingcenter.com

Montebelluna Golf Club
Via Carpen, 24 – 31044 Montebelluna
Tel. e Fax: 0423 601169
www.montebellunagolfclub.it

AREE SOSTA CAMPER
CAMPER VAN PARKS

Conegliano
Via San Giovanni Bosco - Vicinanze centro città, accessibile dalle ore 8.30 alle ore 20.30; a pagamento, 50 posti; recintata, acqua, scarico, elettricità su richiesta, servizi igienici, videosorveglianza; apertura annuale con tempo massimo di permanenza di 48 ore, i cani sono ammessi.
Near to the town centre, accessible from 8.30 a.m. to 8.30 p.m.; a fee is payable; 50 parking spaces; fenced in, water, sewer, electricity on request; toilets; video surveillance; open throughout the year: maximum stay 48 hours; dogs allowed.
Info: Campeggio Club Conegliano
Tel. 0438 412972 – 346 3903545

Farra di Soligo
Via Cal della Madonna - Gratuito, 4 posti; apertura annuale; acqua, scarico, illuminata / *Free; 4 parking spaces; open throughout the year; water, sewer, illuminated.*

Miane
Via Cal di Mezzo – Angolo via Cava, Zona ex Lazzaretto;
Gratuito, 16 posti; acqua, scarico, illuminata, servizi igienici con docce / *Corner of Via Cava; free; 16 parking spaces; water, sewer, illuminated; toilets and showers.*

Sarmede
Via Madonnetta - Via Sandro Pertini - A pagamento, 20 posti; acqua, scarico / *A fee is payable; 20 parking spaces; water, sewer.*

Valdobbiadene
Via della Pace - A pagamento, previo ritiro della chiave presso l'ufficio turistico di Valdobbiadene, 16 posti; apertura annuale, escluso il 2° fine settimana di marzo; allacciamento elettrico, carico acqua e pozzetto di scarico / *A fee is payable; you must get the key from the tourist office in Valdobbiadene; 16 parking spaces; open throughout the year, except the 2nd weekend in March; connection to electricity, water and sewer.*
Tel. 0423 976975 - Fax 0423 976975 - info@valdobbiadene.com

MUSEI/*MUSEUMS*

Casa Museo di Giovanni Battista Cima
Giovanni Battista Cima Museum
Sede della fondazione dedicata al pittore rinascimentale Cima da Conegliano. Arredata con mobili d'epoca, ospita una sezione archeologica con reperti a partire dall'età del bronzo / *Headquarters of the Foundation dedicated to the Renaissance painter Cima da Conegliano. Furnished with antiques, it also houses an archaeological section with finds from the Bronze Age onwards.*

Via Cima, 24 – Conegliano
Tel. 0438 21660 - 0438 22494 - 342 3729674.
Orari: sabato 16.00-19.00 e domenica 10.00-12.00
e 16.00-19.00; dal lunedì al venerdì su prenotazione.
Open Saturday 4 p.m. -7 p.m. and Sunday 10 a.m.-12 noon and 4 p.m. -7 p.m.; Monday-Friday: reservations only.

Museo Baco da Seta - *Silkworm Museum*
Collocato in una vecchia filanda, documenta, attraverso strumenti ed attrezzature, pubblicazioni, manifesti, filmati e foto storiche, una delle principali attività economiche operanti nel territorio di Vittorio Veneto dalla fine del XVIII secolo ai primi decenni del XX / *Located in an old spinning mill, it documents, by means of tools and instruments, publications, posters, videos and historic photographs, one of the principal economic activities in the area of Vittorio Veneto from the end of the 18th century to the early decades of the 20th.*

Via della Seta 23/6, località San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto - Tel. e Fax: 0438 914024
museobaco@comune.vittorio-veneto.tv.it
Orari: sabato e domenica 10.00-12.00 e 15.00-17.00
Open Saturday and Sunday 10 a.m.-12 noon and 3 p.m.- 5 p.m.
www.museobaco.it

Museo del Caffè - *Coffee Museum*
Esposizione con un percorso storico-didattico cura della Dersut Caffè / *Display and historical/didactical explanation by Dersut Caffè.*

Via Tiziano Vecellio, 2 – Conegliano
Tel. 0438 411200 - museodelcaffe@dersut.it
Orari: ogni primo sabato del mese, con ingresso libero e visita guidata gratuita, dalle 14.00 alle 18.00; nei mesi di giugno, luglio e agosto aperto solo su prenotazione per comitive / *Open every first Saturday of the month, with free entry and free guided tour, from 2 p.m. to 6 p.m.; in June, July and August, open only for groups with prior bookings.*

Museo del Cenedese - *Ceneda Museum*
Raccoglie reperti preistorici, paleoveneti e romani, si possono ammirare opere di pittori del XV e XVI secolo, tele di autori dal Rinascimento all'epoca contemporanea e arredi (XV-XIX secolo).
A collection of finds from prehistoric, palaeo-Veneto and Roman ti-

mes; one can also admire works by 15th and 16th century painters and of artists from the Renaissance to the present day, as well as 15th-19th century furnishings.

Piazza M. Flaminio, 1 – 31029 Vittorio Veneto
Tel. 0438 57103 - Fax 0438 946385
Orari: sabato e domenica 10.00-12.00 e 15.00-17.00 (ora solare: 10.00-12.00; 15.00-18.00); è possibile visitare il museo anche durante gli altri giorni della settimana previa prenotazione.
Open Saturday and Sunday 10 a.m.-12 noon and 3 p.m.-5 p.m. (in winter: 10 a.m.-12 noon; 3 p.m.-6 p.m.); it is also possible to visit the museum on other days of the week if you book beforehand. www.museocenedese.it

Museo Civico del Castello
Comprende una pregevole pinacoteca con quadri ed affreschi recuperati da conventi e chiese del territorio e una sezione archeologica con reperti dal Paleolitico superiore all'età romana.
It includes an excellent art gallery with paintings and frescoes from convents and churches in the area and an archaeological section with objects from the Upper Palaeolithic era to Roman times.

Piazzale S. Leonardo – Conegliano
Tel. 0438 21230 - 0438 22871
Orari: da giugno a settembre: 10.00-12.30 e 15.30-19.00; da ottobre a maggio: 10.00-12.30 e 14.30-18.00; chiuso il lunedì non festivo e nel mese di novembre, tranne sabato e domenica.
Opening hours: from June to September: 10 a.m.-12.30 p.m. and 3.30 p.m.- 7 p.m.; from October to May:
10 a.m.-12.30 p.m. and 2.30 p.m.- 6 p.m.; closed on Mondays and in November, except on Saturdays and Sundays.

Museo Gipsoteca Canova - *Canova Plaster Cast Museum*
Vero e proprio "complesso canoviano" costituito da musei, da una biblioteca e da un archivio tutti dedicati allo scultore neoclassico Antonio Canova (1757–1882).
A real "Canova complex", with a museum, library and archive all devoted to the neoclassical sculptor Antonio Canova (1757–1882).

Via Antonio Canova, 74 – 31054 Possagno
Tel. 0423 544323 - 0423 922007 - posta@museocanova.it
Orari: da martedì a domenica 9.30-18.00; chiuso lunedì, 25 dicembre, 1 gennaio, Pasqua; visite guidate ogni domenica mattina alle ore 11.00 e pomeriggio alle ore 16.00.
Open Tuesday to Sunday from 9.30 a.m. to 6 p.m.; closed on Mondays, 25th December, 1st January and Easter; guided tours every Sunday at 11 a.m. and 4 p.m. - www.museocanova.it

Museo dell'uomo - *Museum of Mankind*
Collocato in una casa colonica fornisce una testimonianza della vita contadina e degli antichi mestieri artigianali dei secoli passati, con particolare riferimento alla gente veneta.
Located in a farmhouse, it provides a glimpse of country life and of the ancient crafts and trades of times past, with particular reference to the people of the Veneto.

Via Barriera, 35 – Susegana - Tel. 0438 738610
museodelluomo@gmail.com - www.museodelluomo.altervista.org
Orari: da martedì a venerdì 9.00-12.30; domenica 15.00-18.00; sabato su prenotazione (minimo 10 persone); da dicembre a marzo e da giugno a settembre, l'orario potrebbe subire variazioni
Open from Tuesday to Friday 9 a.m.-12.30 p.m.; Sundays 3 p.m.-6 p.m.; Saturdays by prior arrangement (minimum 10 people); opening hours may vary from December to March and from June to September.

Museo della Battaglia di Vittorio Veneto
Un Museo per raccontare la Storia a partire da una moltitudine di storie, microstorie, racconti, piccoli frammenti, aneddoti, spezzoni di memorie, capaci di ricomporre assieme una narrazione corale sul primo conflitto mondiale.
A museum which depicting history from a multitude of stories, micro-stories, tales, little snippets, anecdotes and memories with the aim of reconstructing an orchestrated narrative of the First World War.

Piazza del Popolo, 14 - Vittorio Veneto - Tel. 0438 5691
info@museobattaglia.it - Info e prenotazioni: 0438 57695
Orari: da martedì a venerdì 9.30 - 12.30; sabato e domenica 10.00 - 13.00 e 15.00-18.00; chiuso Natale, Santo Stefano, 1° gennaio, Pasqua.
Hours: Tuesday to Friday 9:30 to 12:30; Saturday and Sunday 10:00 to 13:00 and 15:00-18:00; Closed Christmas Day, Boxing Day, January 1, Easter.
www.museivittorioveneto.gov.it

Galleria Civica di Arte Medioevale, Moderna e Contemporanea "Vittorio Emanuele II"
"Vittorio Emanuele II" Civic Gallery of Medieval, Modern and Contemporary Art
La Galleria ospita la Collezione Maria Fioretti Paludetti, composta da opere di artisti veneti del primo Novecento.
The "Vittorio Emanuele II" Civic Gallery houses the Maria Fioretti Paludetti Collection consisting of works by Venetian artists of the early twentieth century.
V.le della Vittoria, 321 - Vittorio Veneto
Info e prenotazioni: 0438 552905 - mostravingrappe.vitt@libero.it
Orari: sabato e domenica 10.00 - 12.00 e 15.00 - 17.00 (legale) o 15.00 - 18.00 (solare)
Hours: Saturday and Sunday 10:00 to 12:00 and 15:00 to 17:00 (summer time) or 3:00 p.m. to 6:00 p.m. (winter time)
www.museivittorioveneto.gov.it

Museo della Radio / *Radio Museum*
In esposizione 72 esemplari, che coprono un arco di tempo che va dal 1920 fino agli anni '70 e mira ad evidenziare non solo l'evoluzione tecnologica ed estetica della radio, ma anche la diversa funzione sociale e culturale rivestita nel tempo da questo oggetto.
72 exhibits on display, covering a time span from 1920 until the 1970s which aims to highlight not only the technological and aesthetic evolution of the radio, but also the different social and cultural functions performed by this object over time.
Piazza Roma, 9 (Teatro La Loggia) - 31030 Cison di Valmarino
Orari: sabato 15.00 – 19.00; domenica 10.00 -12.00 e 15.00 -19.00 *Hours: Saturday 15:00 to 19:00; Sunday 10:00 to 12:00 and 15:00 to 19:00 - Info: 0438 85449*

Spazio dell'Uva e del Vino
Una 'camera delle meraviglie' che raccoglie oggetti, manifesti, libri per raccontare un'unica storia, quella del vino.
A "Wunderkammer" filled with objects, posters and books telling the unique history of wine.
Via Pedeguarda 26 - Follina - Tel. 0438 970437- 335 413692
info@edizionisuv.it - www.edizionisuv.it

Tipoteca Italiana - *Italian Museum of Typography*
Voluta e promossa dai fratelli Antiga, è uno degli spazi museali di riferimento in Italia per la storia del design tipografico. Cuore pulsante del museo è la collezione di oltre diecimila caratteri, matrici e punzoni provenienti da tipografie di tutta Italia.
Commissioned and curated by the Antiga brothers, is one of the most important museums in Italy for the history of typographic design. The heart of the museum is its collection of over ten thousand typefaces.
Via Canapificio, 3- Cornuda
Tel. 0423 86338 - museo@tipoteca.it - www.tipoteca.it
Orari: dal lunedì al sabato 9.00-1.003 e 14.00-18.00; sono previste aperture straordinarie su appuntamento e visite guidate su prenotazione
Open to the public from Monday to Saturday (9.00-13.00 and 14.00-18.00) Special openings are available on request and guided tours by appointment.

AUTOBUS / *BUSES*

La Marca
Biglietteria Conegliano:
c/o Autostazione, Piazzale F.lli Zoppas, 66/A - Tel. 0438 21011

Biglietteria Pieve di Soligo:
c/o Tabaccheria "Smoke", via General Vaccari, 15 - Tel. 0438 82111

Biglietteria Valdobbiadene:
c/o ACI, via Piva, 54 – Tel. 0423 972702

Biglietteria Vittorio Veneto: c/o Biglietteria Autostazione,
Piazza XXII Novembre – Tel. 0438 53263
Orari: www.lamarcabus.it

Atm Spa
Biglietteria di Vittorio Veneto:
Piazza XXII Novembre - Tel. 0438 53263
biglietteria.vittorio@atm-vv.it

Biglietteria di Conegliano: Piazzale Zoppas
Tel. 0438 21011
biglietteria.conegliano@atm-vv.it

Informazioni: info@atm-vv.it;
viaggi e turismo: viaggi@atm-vv.it
Orari: www.atm-vv.it

DOVE MANGIARE
WHERE TO EAT

Strada del Prosecco e dei Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene
www.coneglianovaldobbiadene.it
(vedi: Dove Mangiare)

Altamarca
www.altamarca.it

Gruppo Ristoratori della Marca Trevigiana
www.ristoratorimarcatrevigiana.it

Treviso Ristoranti-Confcommercio
www.trevisoristoranti.com

Terranostra-Coldiretti
www.terranostra.it

Agriturist-Confagricoltura
www.agriturist.it

Turismoverde-Confederazione Italiana Agricoltori
www.turismoverde.it

ACQUISTI IN CANTINA
WHERE TO BUY WINE

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
www.prosecco.it (vedi: Consorzio > Cantine)

Strada del Prosecco e dei Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene
www.coneglianovaldobbiadene.it
(vedi: Produttori > Cantine)

MERCATI DI CAMPAGNA AMICA
FARMER'S MARKET

Mercato Agricolo di Conegliano
Piazzale F.lli Zoppas
Sabato e mercoledì dalle 8.00 alle 13.00

Mercato Agricolo delle Prealpi a Valdobbiadene
Foro Boario
Sabato dalle 8.00 alle 14.00

LINK UTILI
USEFUL LINKS

Turismo Città di Conegliano
www.conegliano2000.it

Turismo Valdobbiadene
www.valdobbiadene.com

Turismo Vittorio Veneto
www.turismovittorioveneto.gov.it

Turismo Provincia di Treviso
www.visittreviso.it

Consorzio Marca Treviso
www.marcatreviso.it

Pieve di Soligo Cultura
www.pievecultura.it

Primavera del Prosecco Superiore Docg
www.primaveradelprosecco.it

Unione Pro Loco del Veneto
www.unpliveneto.it

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

ZONA DI PRODUZIONE / *PRODUCTION AREA*

Nel territorio del Conegliano Valdobbiadene sono presenti **43 RIVE** che indicano altrettante espressioni territoriali.

*In the Conegliano Valdobbiadene area there are **43 RIVE**, each representing a unique part of the territory.*

VALDOBBIADENE
1. RIVE DI SAN VITO
2. RIVE DI BIGOLINO
3. RIVE DI SAN GIOVANNI
4. RIVE DI S. PIETRO DI BARBOZZA
5. RIVE DI SANTO STEFANO
6. RIVE DI GUIA

VIDOR
7. RIVE DI VIDOR
8. RIVE DI COLBERTALDO

MIANE
9. RIVE DI MIANE
10. RIVE DI COMBAI
11. RIVE DI CAMPEA
12. RIVE DI PREMAOR

FARRA DI SOLIGO
13. RIVE DI FARRA DI SOLIGO
14. RIVE DI COL SAN MARTINO
15. RIVE DI SOLIGO

FOLLINA
16. RIVE DI FOLLINA
17. RIVE DI FARRÒ

CISON DI VALMARINO
18. RIVE DI CISON DI VALMARINO
19. RIVE DI ROLLE

PIEVE DI SOLIGO
20. RIVE DI PIEVE DI SOLIGO
21. RIVE DI SOLIGHETTO
22. RIVE DI BARBISANO

REFRONTOLO
23. RIVE DI REFRONTOLO

S. PIETRO DI FELETTO
24. RIVE DI S. PIETRO DI FELETTO
25. RIVE DI RUA
26. RIVE DI SANTA MARIA
27. RIVE DI SAN MICHELE
28. RIVE DI BAGNOLO

TARZO
29. RIVE DI TARZO
30. RIVE DI RESERA
31. RIVE DI ARFANTA
32. RIVE DI CORBANESE

SUSEGANA
33. RIVE DI SUSEGANA
34. RIVE DI COLFOSCO
35. RIVE DI COLLALTO

VITTORIO VENETO
36. RIVE DI FORMENIGA
37. RIVE DI COZZUOLO
38. RIVE DI CARPESICA
39. RIVE DI MANZANA

CONEGLIANO
40. RIVE DI SCOMIGO
41. RIVE DI OGLIANO

SAN VENDEMIANO
42. RIVE DI SAN VENDEMIANO

COLLE UMBERTO
43. RIVE DI COLLE UMBERTO

COLLI DI CONEGLIANO D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE / *PRODUCTION AREA*

Conegliano, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Refrontolo, San Pietro di Feletto, Miane, Follina, Cison di Valmarino, Revine Lago, Tarzo, Vittorio Veneto, Fregona, Sarmede, Cappella Maggiore, Cordignano, Colle Umberto, San Fior, San Vendemiano e Vidor.

TORCHIATO DI FREGONA D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE / *PRODUCTION AREA*

Fregona, Sarmede e Cappella Maggiore

Castello Brandolini
Revine
Loggia Serravallese
Vittorio Veneto
Cappella Maggiore
Tarzo 29
Cison di Valmarino 18
Resera 30
Arfanta 31
Rolle 19
152
Farrò 17
Corbanese 32
La Pieve di San Pietro di Feletto
Cozzuolo 37
Casello autostrada
Carpesica 38
Scomigo 40
Colle Umberto 43
Cordignano
Orsago
Formeniga 36
San Pietro di Feletto 24
Premaor 12
Pedeguarda
Molinetto della Croda
Refrontolo 23
Manzana 39
Ogliano 41
Chiesa monumentale di Castello Roganzuolo
San Fior
Godega di Sant'Urbano
Solighetto 21
Soligo 15
Villa Brandolini
Rua 25
Bagnolo 28
Federa
Pieve di Soligo 20
Santa Maria 26
San Michele 27
Castello di Conegliano
San Vendemiano 42
Barbisano 22
Collalbrigo
Conegliano
Casello autostrada
Scuola Enologica
Castello di Collalto
Collalto 35
Museo del vino
Falzè di Piave
Castello di Susegana
Santa Lucia di Piave
Susegana 33
Colfosco 34
Nervesa della Battaglia
N
STRADA STORICA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE
HISTORIC CONEGLIANO VALDOBBIADENE WINE ROAD
ITINERARI INTERESSANTI
SCENIC ROADS

REFRONTOLO PASSITO
ZONA DI PRODUZIONE / *PRODUCTION AREA*

Refrontolo, Pieve di Soligo e San Pietro di Feletto

COME ARRIVARE

IN AUTO **Da Milano:** prendere l'autostrada A4 direzione Venezia, proseguire lungo il Passante di Mestre, a Mogliano Veneto prendere il collegamento per l'A27, uscire a Conegliano. **Da Roma:** prendere l'autostrada A1 direzione Firenze, a Casalecchio prendere l'A14 per Bologna e da qui l'A13 direzione Padova, collegarsi alla A4 direzione Venezia, proseguire lungo il Passante di Mestre, a Mogliano Veneto prendere il collegamento per l'A27, uscire a Conegliano. **Da Trieste:** prendere l'A4 direzione Venezia, a Portogruaro prendere l'A28 verso Conegliano.

IN TRENO Sono molti i collegamenti dalle principali città per Venezia, da qui prendere il collegamento verso Udine o Calalzo e scendere a Conegliano.

IN AEREO Voli giornalieri dai principali aeroporti verso Venezia, da qui in treno o in pullman verso Conegliano. Da alcune città partono anche dei voli direttamente all'aeroporto di Treviso, da cui si può prendere un pullman per Conegliano.

HOW TO GET HERE

*BY CAR: **From Milan:** take the A4 motorway towards Venice and drive on along the Mestre Bypass. At Mogliano Veneto take the link road for the A27 and exit at Conegliano. **From Rome:** take the A1 motorway towards Florence. At Casalecchio take the A14 to Bologna and then the A13 towards Padua. Join the A4 towards Venice and drive on along the Mestre Bypass. At Mogliano Veneto take the link road for the A27 and exit at Conegliano. **From Trieste:** take the A4 motorway towards Venice, and at Portogruaro take the A28 towards Conegliano.*

BY TRAIN: There are many routes between the main cities and Venice (Mestre); from there take the line towards Udine or Calalzo and get off at Conegliano.

BY PLANE: There are daily flights from the principal airports to Venice; from there take a train or coach to Conegliano. From some cities there are also direct flights to Treviso airport, from which you can take a coach to Conegliano.

STRADA DEL PROSECCO E VINI
DEI COLLI CONEGLIANO VALDOBBIADENE
Via Piva, 89 - Villa dei Cedri
31049 Valdobbiadene - Treviso
Tel/fax +39 0423 974019
Email: info@coneglianovaldobbiadene.it
www.coneglianovaldobbiadene.it

CONSORZIO TUTELA DEL VINO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO
Piazza Libertà, 7 - Villa Brandolini - Solighetto
31053 Pieve di Soligo - Treviso
Tel +39 0438 83028 Fax +39 0438 842700
Email: info@prosecco.it www.prosecco.it

Veneto
Tra la terra e il cielo
www.veneto.to

"Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020 - Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco - Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste"