



ISIT PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE CONEGLIA PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE VALDOB

Sulla Strada del Prosecco Superiore

Autunno Inverno Autumn Winter

2014

e colline del gusto The hills of a thousand flavours

SCOPRIRE | DISCOVER

Le colline di Conegliano Valdobbiadene candidate a Patrimonio Unesco The Conegliano Valdobbiadene Hills: Candidate for UNESCO World Heritage status

GUSTARE TASTE

Delizie d'autunno: i Marroni di Combai Autumn delights: Chestnuts in Combai

VIVERE | EXPERIENCE

A Sàrmede, il paese delle fiabe, in mostra i migliori illustratori In the fairytale town of Sarmede, an exhibition of illustrators for children



Visit Conegliano Valdobbiadene

Supplemento a Conegliano Valdobbiadene n. 2.14 - Anno 16 - Periodico Bimestrale - Registrazione Tribunale di Treviso n. 1081 del 25.01.1999 Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV

Editore | Publisher

EDIMARCA sas - Strada Comunale delle Corti, 54 - 31100 Treviso Tel. +39 0422 305764 Fax +39 0422 426343 redazione1@edimarca.it - Iscrizione ROC 14021

Direttore responsabile | Editor in Chief

Giancarlo Vettorello

Coordinamento redazionale | Coordinating editor

Paolo Colombo

Hanno collaborato | Contributors

Silvia Baratta, Silvia Bevilacqua, Giovanni Carraro, Pietro Laureano, Gianni Pagos, Giulia Pussini, Isidoro Rebuli, Filippo Taglietti, Comitato Primavera del Prosecco Superiore per la sezione "I prodotti del territorio"

Progetto grafico | Graphic design

Caseley Giovara

Immagini fotografiche | Photographs

Roberta De Min, Francesco Galifi, Arcangelo Piai. Foto d'archivio: Consorzio Tutela Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, Primavera del Prosecco Superiore.

Foto di copertina | Cover photo

Panoramica da via Mangesa, Conegliano Panorama from via Mangesa, Conegliano

Traduzioni | Translations

James Grant

Stampa | Printer

MARCA PRINT snc - Via dell'Arma di Cavalleria, 4 - 31055 Quinto di Treviso (TV)

Nella foto a sinistra: Vittorio Veneto, Piazzetta Nuova di Francesco Galifi In the left photo: New Square of Vittorio Veneto by Francesco Galifi



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



FSC° C006288

Il marchio FSC® identifica i prodotti contenenti legno proveniente da foreste gestite in maniera corretta e responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. La foresta di origine è stata controllata e valutata in maniera indipendente in conformita' a questi standard (principi e criteri di buona gestione forestale), stabiliti ed approvati dal Forest Stewardship Council® a.c. tramite la partecipazione ed il consenso delle parti interessate.



Visit Conegliano Valdobbiadene

Index

AMICI | FRIENDS

Il mio Conegliano Valdobbiadene di Gualtiero Marchesi My Conegliano Valdobbiadene by Gualtiero Marchesi

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

GUIDA AL PROSECCO SUPERIORE | A GUIDE TO PROSECCO SUPERIORE

Conoscere il Superiore Get to know Prosecco Superiore











L'itinerario: Il sentiero del Verdiso The itinerary: The Verdiso Road Candidatura Unesco: Un Patrimonio Superiore Unesco Nomination: A Superiore Heritage Luoghi storici: Serravalle: la piccola Firenze Historic places: Serravalle: The little Florence 34 I tesori del territorio

GUSTARE | TASTE

The products of the region

The treasures of the region

Il prodotto: Il Marrone, la delizia di Combai The product: The Combai chestnut festival Il vino: Le diverse inclinazioni delle "Rive" The wine: The Rive, inclined to be the best La ricetta: Pollo in Saor The recipe: Chicken in Saor I prodotti del territorio

VIVERE | EXPERIENCE

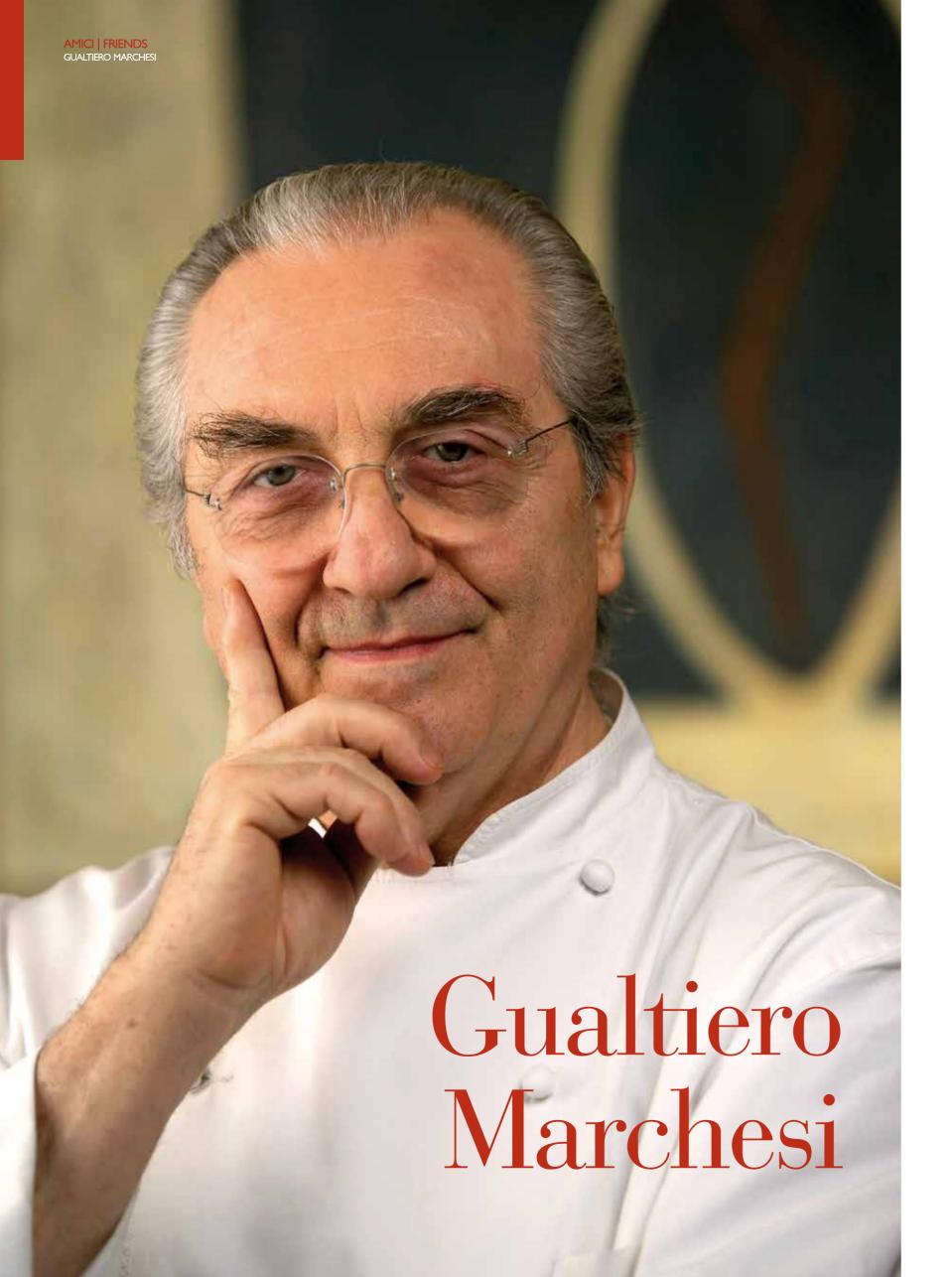
Immagini della Fantasia: Sàrmede, il paese delle fiabe Immagini della Fantasia: Sàrmede, the land of fairy tales Prosecco Cycling: Pedalando nel "giardino di Venezia" Prosecco Cycling: Cycling through the "Garden of Venice" 54 Palio di Vidor: All'assalto del Castello di Vidor Palio di Vidor: Assault on the Castello di Vidor

Malghe tra Mel e Miane: Alla scoperta delle Malghe Malghe tra Mel e Miane: Discovering the Malghe

AGENDA | DIARY

Un anno di eventi sul territorio: settembre 2014/maggio 2015 62 A year of events in the region: September 2014/May 2015 INDIRIZZI UTILI | USEFUL ADDRESSES 68 LA MAPPA DEL TERRITORIO | THE MAP OF THE REGION 70





Il mio Conegliano Valdobbiadene

My Conegliano Valdobbiadene

Di/by Gualtiero Marchesi

Considerato uno dei maggiori interpreti della cucina italiana, Gualtiero Marchesi nasce a Milano nel 1930. La sua formazione inizia al Kulm di St. Moritz, quindi perfeziona le sue tecniche culinarie in alcuni dei migliori ristoranti francesi. Ritorna in Italia nel 1977 e inaugura a Milano il suo ristorante riscuotendo un immediato successo: una stella della guida Michelin, due stelle nel 1978. Durante la sua carriera riceve numerosi premi e riconoscimenti internazionali Nel 2004 apre i battenti ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana fortemente voluta da Marchesi, e a giugno 2014 inaugura l'Accademia Gualtiero Marchesi.

Considered one of the leading exponents in Italian cuisine. Gualtiero Marchesi was born in Milan in 1930. He started his training at the Kulm in St. Moritz and went on to perfect his culinary skills in some of the best restaurants in France. He returned to Italy in 1977 and opened his first restaurant in Milan to great success, receiving in that first year a Michelin Star, a second in 1978. During his career he has received a great many international prizes and awards. 2004 saw the inauguration of ALMA, the Scuola Internazionale di Cucina Italiana (International School of Italian Cuisine) a project driven largely by Marchesi. In June 2014 the Accademia Gualtiero Marchesi opened.

opo il recente riconoscimento ottenuto dalle colline delle Langhe-Roero e Monferrato a Patrimonio dell'umanità Unesco, primo esempio nel nostro paese di territorio viticolo, mi auguro che anche le colline del Conegliano Valdobbiadene, questo pezzetto di Italia fragile e straordinario, possano presto diventarlo. Il cibo come il vino, infatti, sono entrambi figli del paesaggio e il paesaggio è figlio dello sguardo di chi lo coltiva. Fa parte della visione di miliardi e miliardi di sguardi che hanno fissato e trasformato un luogo nel corso dei secoli. Ed il turismo enogastronomico ha proprio il compito di valorizzare e conservare questo paesaggio fisico e umano. Un ruolo che, visto il successo che sta ottenendo il Mondo Prosecco in ambito internazionale, diventa cruciale. Il Prosecco, specie il Superiore che ne rappresenta l'eccellenza, è la finestra da cui gli stranieri vedono il nostro paese. Lo è per gentilezza, finezza, eleganza. Al primo sorso sei in Italia, all'ultimo vorresti restarci. Gran parte di questo successo è da attribuire allo stretto legame col territorio del Conegliano Valdobbiadene, che ho avuto occasione di visitare in molte occasioni, ma di cui ricordo in particolare una cena in cui cucinammo in tre: il sottoscritto e due dei più grandi chef della cucina francese, Joël Robuchon e Fredy Girardet. Fu molto piacevole e il panorama era incantevole. Anche se io, personalmente, per il nostro paese più che di territori parlerei di microclimi. La varietà di prodotti, di umori e di storie italiane sono una conseguenza della varietà di microclimi che l'Italia sa offrire.

After the recent recognition bestowed upon the hills of Langhe-Roero and Monferrato as a Unesco world heritage site, the first to achieve such recognition in our winegrowing region, I hope that the hills of Conegliano Valdobbiadene, this fragile, extraordinary piece of Italy, may soon follow suit. Food and wine come from the landscape, and the landscape itself comes, in a sense, from the person who tends it. It is part of the vision of those many thousands of people who have gazed upon and shaped the landscape over the centuries. And food and wine tourism aims to promote and preserve this physical and human landscape. A role which, seeing the international success being enjoyed by Prosecco, is becoming more and more crucial. Prosecco, and in particular Prosecco Superiore, the best of this wine, is the window through which foreigners see our land, expressed through its gentleness, refinement and elegance. From the first sip you are in Italy, and by the last sip you wish to remain there. To a great extent this success can be attributed to the close links to the Conegliano Valdobbiadene area, which I have had the opportunity to visit many times, but which I remember in particular on the occasion of a dinner during which three of us were cooking together. I, together with two of the greatest exponents of French cooking, Joël Robuchon and Fredy Girardet. It was most enjoyable and the views were enchanting. However, regarding our country, I personally would refer to microclimates rather than lands. The variety of Italian products, moods and history are a consequence of the variety of microclimates that Italy can offer.









CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Conoscere il Superiore Get to know Prosecco Superiore



Il Superiore nasce da un piccolo territorio collinare, Conegliano Valdobbiadene, dove nel 1876 è iniziata la storia del Prosecco e dove ancora oggi si trova la sua migliore espressione / Prosecco Superiore comes from a small hilly zone, Conegliano Valdobbiadene, where the history of Prosecco began in 1876 and where the finest wines still come from today.

www.prosecco.it



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 D.O.C.G. - is produced.

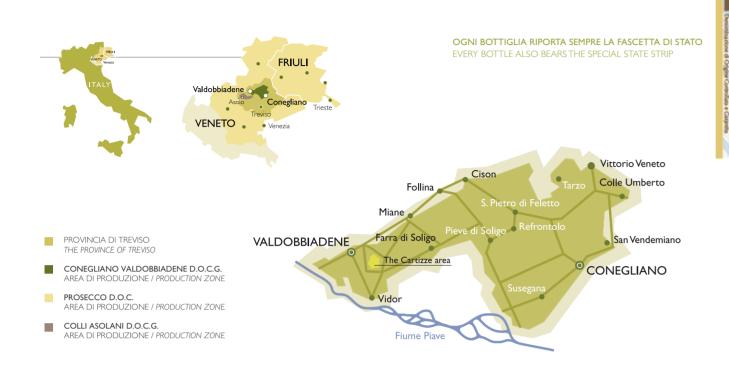








CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE



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.

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.



Tel./Fax +39 0423 974019 Email: info@coneglianovaldobbiadene.it www.coneglianovaldobbiadene.it

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.

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.



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

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









La Val da Ross / Val da Ross



La Casera Pieri con la vecchia meridiana / Casera Pieri with its ancient sundial



Veduta di Combai / View of Combai

al piazzale di sosta alla "curva del Cristo", all'ingresso orientale del paese di Combai, ci dirigiamo verso il centro e imbocchiamo via Vecchia per Miane (segnavia n. 1025). Camminiamo ai margini della Val Fontana tra grandi castagni in direzione di Borgo Vergoman, frazione di Miane. Dopo circa un chilometro raggiungiamo le prime case oltre il greto del Fosso della Fratta. I segni biancorossi ci aiuteranno a seguire la giusta direzione facendoci compiere tre svolte consecutive a zigzag attraverso piacevoli strade di campagna. All'uscita dell'abitato, scendiamo su via Calchèra e ci teniamo a destra ad una biforcazione, quindi saliamo lungo una stradina rettilinea che si introduce nel bosco. Lì vicino vi è la fontana Pissòt che, insieme alla fontana Fràssen, alimenta la storica fontana de Sant'Antoni, in centro a Borgo Vergoman. Effettuati alcuni tornanti, saliamo tra i vigneti in località Calchèra mentre osserviamo alle nostre spalle un bel panorama sulla vallata. Seguendo alcune indicazioni in località Val da Ross, giungiamo all'intersezione con via Ronch. Qui svoltiamo a sinistra e dopo 200 metri arriviamo al bivio di pian de Combai, dove ci teniamo ancora una volta a sinistra. Ci troviamo alla base del Duèl, il rilievo che delimita la vallata a sud e che intendiamo scavalcare. Proseguiamo in leggera salita e dopo circa 300 metri arriviamo in cima al crinale nei pressi di Casera Gabrèl, a quota 400 metri. Ci fermiamo a contemplare un magnifico scorcio verso le colline poste a meridione e verso l'area di Campea spostata più ad ovest. Camminiamo per circa un chilometro sul filo di cresta del Duèl incontrando, sulla destra, la Casera Pieri, riconoscibile dal suo vecchio forno e da una meridiana. Osservando le rocce che affiorano dal terreno, non è raro identificare qualche piccolo fossile di conchiglia. Superiamo un altro casolare e, dopo alcuni passaggi in discesa, invertiamo la direzione.

From the ample car park at the hairpin bend with Christ on the cross, the last before entering the town of Combai from the east, head on foot towards the centre and take Via Vecchia towards Miane (footpath no 1025). Walk along the edge of Val Fontana beneath towering Chestnut trees towards Borgo Vergoman, a hamlet of Miane. After about 1 km reach the first houses just after crossing the Fosso della Fratta stream. Red and white signs mark the trail, follow three consecutive zigzags along graceful country roads. At the end of the built up area, descend along via Calchèra and keep right at the fork, then ascend along a narrow road which heads straight and enters a wood. Nearby, there is the Pissot fountain which, together with the Fràssen fountain, feeds into the historic Sant'Antoni fountain in the centre of Borgo Vergoman. After a few hairpin bends, ascend through vineyards near the hamlet of Calchèra. Looking back, enjoy splendid views of the valley. Following a number of signs near the hamlet of Val da Ross, reach the junction with via Ronch. Here turn left and after 200 metres reach a junction of pian di Combai, and turn left again. You are at the foot of Duèl, the rise which delimits the valley to the south which the trail heads up and over. Continue slightly uphill and after about 300 metres reach the crest near Casera Gabrèl, at an altitude of 400 metres. Take a short break here to admire the magnificent scenery towards the hills to the east and towards the area of Campea, situated further to the west. Continue walking for about 1 km along the crest of *Duèl* until Casera Pieri is reached on the right, recognisable by its old bakery and sundial. Observing the rocks on the ground, small shell fossils can easily be spotted. Head past another farmhouse, then after a few sections in descent change direction.



L'AUTORE / THE AUTHOR **GIOVANNI CARRARO**

Giovanni Carraro è nato a Pieve di Cadore il 4 marzo 1966 ed attualmente vive e lavora nel settore commerciale a Susegana (TV). La grande passione della montagna lo ha spinto fin da ragazzo ad esplorare gran parte dell montagne Bellunesi e gli angoli noti e meno noti delle Prealpi trevigiane. È autore dei libri "Riscoprire le Prealpi trevigiane" e "I sentieri nascosti delle Prealpi trevigiane". É sommelie Ais e socio Cai dal 1989. L'itinerario pubblica to in queste pagine è la sintesi dell'escursione n. 5 del suo libro "I sentieri nascosti delle Pre alpi trevigiane

Giovanni Carraro was born in Pieve di Ca dore on March 4th 1966 and currently lives and works in Susegana, Treviso, Ever since he was a child, his great enthusiasm for the mountains has led him to explore most of the peaks around the Province of Belluno and the famous and not-so-famous corners of the Treviso Prealps. He is author of the book "Riscoprire le Prealpi trevigiane" ("Redis covering the Treviso Prealps") and "I sentier nascosti delle Prealpi trevigiane" ("The hid den footpaths of the Treviso Prealps"). He is a trained sommelier and has been a member of the Italian Alpine Club since 1989. The itin erary published here is a summary of route number 5 in his book "I sentieri nascosti delle Prealpi trevigiane".

S. Micél de le Serre

Abbiamo iniziato la ripida discesa verso le Serre, che si sviluppa in diagonale lungo il costone meridionale, e dopo circa 700 metri arriviamo alla base del colle dove ci inseriamo su via Cava. risalendo il fondovalle in direzione ovest. Scendendo per un centinaio di metri, a sinistra lungo la strada, si incontra l'antica chiesetta campestre di S. Micél. Questa antichissima chiesetta, seminascosta tra i vigneti delle Serre, si rifà ad un evento accaduto nel XIII secolo, quando il monaco Isachino dell'abbazia di Follina fu allontanato per aperti contrasti con l'abate Lanfranco. Fu costretto all'esilio proprio in quest'area e nacque così un eremo, composto da una stalla e una chiesetta intitolata a S. Michele Arcangelo. In seguito si formò una piccola comunità dove si insegnarono le prime tecniche della coltivazione della vite e l'arte dell'erboristeria. L'eremo ebbe il suo massimo splendore tra il 1350 e il 1600 ed oggi quel che rimane è la chiesetta all'interno della quale vi sono alcune semplici opere artistiche, tra cui affreschi del maestro Zanzotto.

Le sette croci di Combai

Camminiamo per circa 800 metri in moderata pendenza affiancando i caratteristici "cason", quindi

giungiamo ad un tornante posto in località Pajera. Al successivo bivio ci teniamo a destra su via Casale Vacca ed al tornante incontriamo la croce in legno della Pedéna. La croce fa parte di una misteriosa distribuzione geografica di sette croci che coprono l'intera area abitata di Combai. Si dipartono a raggera in varie località limitrofe attorno all'oratorio della Madonna Addolorata sul col Ronch, tutte in perfetto allineamento ottico. La croce di Pedéna / The Cross of Pedéna



St. Micél de le Serre

This is the start of the steep descent towards le Serre, which slants along the eastern ridge, and after about 700 m reach the foot of the hill and head onto via Cava, ascending the bottom of the valley in a westerly direction. Descending for a few hundred metres, to the left along the road, reach the little ancient rural church of San Micél. This ancient church, partly hidden amongst the vineyards of le Serre, has its origins in an event which took place during the XIII century, when the monk Isachino from the Follina Abbazia was exiled because of his open criticism of the Abbot Lanfranco. He was forced to take refuge in this area and built a hermitage, consisting of a stable and a church called San Michele Arcangelo. Following this he founded a small community where he used to teach the rudiments of winegrowing and the art of the herbalist. The hermitage was at its most resplendent between 1350 and 1600. Today, all that remains of it is the church, inside which there are a number of simple artistic artefacts, including a fresco by Zanzotto.

The seven crosses of Combai

Continue walking for about 800 metres slightly uphill alongside characteristic Cason (farm houses), before reaching a hairpin bend near the hamlet of Pajera. At the next junction stay right along via Casale Vacca and at a hairpin bend the wooden cross of Pedéna can be seen. The cross is part of a mysterious set of seven crosses spread over the entire local area of Combai. They are set like the spokes of a wheel in various hamlets around the oratory of the Madonna Addolorata on col Ronch, all perfectly aligned. The distances of the crosses from the hill is always an exact ratio of the number seven, and they were also installed over a seven-year period from 1862 to 1868.



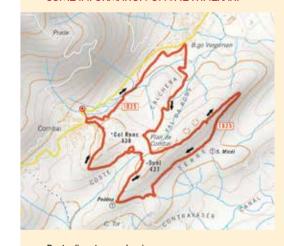
La Casera Gabrèl / Casera Gabrèl

Le distanze delle croci dal colle sono sempre in proporzione al numero sette, così come sette sono stati gli anni di installazione dal 1862 al 1868.

Aggirato il Duel, iniziamo la discesa in direzione del pian de Combai e dopo 400 metri svoltiamo a sinistra introducendoci nel bosco tramite una strada di campagna che ci porterà a scavalcare un valloncello in località Acque Salse. Risaliamo dalla parte opposta i vigneti della Baiosa, quindi attraversiamo i pendii delle Coste e dopo 500 metri svoltiamo a destra all'altezza di alcune panchine in legno. Scendiamo dall'altro lato del colle in direzione di Combai lungo via Miramonti fino all'ottocentesco capitello di S. Antonio da Padova. Ci innestiamo su via Capovilla e, dopo aver attraversato il vecchio Borgo Pedepiai, arriviamo all'altezza della parrocchiale, poco distante dal parcheggio di partenza dove si conclude il nostro itinerario.

After skirting round Duel, start the descent towards the pian de Combai, an area of level ground, and after 400 metres turn left and enter the wood along the country lane which leads across a valley near the hamlet of Acque Salse. Head up the opposite side amongst the Baiosa vineyards, then traverse the slopes of Coste and after 500 metres turn right near two wooden benches. Descend the other side of the hill towards Combai along via Miramonti until the shrine of San Antonio di Padova. Head along via Capovilla and after crossing the old village of Borgo Pedepiai, arrive at the church, a short distance from our starting point and the end of the walk.

I NUMERI DELL'ITINERARIO SOME INFORMATION ON THE ITINERARY



Punto di partenza ed arrivo Point of departure and arrival:

Combai, parcheggio alla "Curva del Cristo" Combai, car park on the hairpin bend with Christ on the

Coordinate punto di partenza ed arrivo: Coordinates of the start and finish point. 45°55'49.19"N 12° 4'17.25"E

Tempo di percorrenza / Time required: 3 h

Aumento di quota / Rise in altitude: 324 m

Distanza / Distance: 8.00 km

Grado di difficoltà / Degree of difficulty: hasso / low





Panoramica di Formeniga nella nebbia / Panorama of Formeniga in the fog - Foto di/Photo by Francesco Galifi







Panorama dal Castello San Salvatore di Susegana / Panorama of Castello San Salvatore di Susegana - Foto di/Photo by Arcangelo Piai

L'idea di candidare le colline di Conegliano Valdobbiadene, terra del Prosecco Superiore docg, a Patrimonio dell'Umanità Unesco nasce nel 2008, con l'avvio del percorso vero e proprio a partire dal 2010. Punto di forza della candidatura è il riconoscimento del paesaggio, delle sue tradizioni e della sapiente gestione del suo ecosistema come un patrimonio vivente della comunità.

The idea to nominate the hills of Conegliano Valdobbiadene, land of Prosecco Superiore DOCG wine, as a UNESCO World Heritage Site was conceived in 2008, with the application process itself starting in 2010. A particularly strong aspect of the application is the recognition of the landscape, its traditions and the wise management of its ecosystem as a living heritage of the community.

razie al recente inserimento delle Langhe-Roero Monferrato a Patrimonio Unesco, primo esempio di territorio vinicolo in Italia, il nostro paese è al mondo quello che ha più siti iscritti nella prestigiosa World Heritage List Unesco. Il dato costituisce un motivo di orgoglio, un giusto riconoscimento alle qualità dell'Italia, a coloro che si prodigano per preservarle e, non ultimo, un titolo di merito a quanti, come il Ministero dei Beni Ambientali, Culturali e del Turismo, sono stati in grado di realizzare e mantenere questo successo.

With the recent inclusion of the Langhe-Roero Monferrato area as a UNESCO World Heritage site, the first winegrowing area in Italy to become so, our country has the most sites in the world on the prestigious UNESCO World Heritage list. This fact is a matter of pride, a proper recognition of the quality of Italy, to those who are working to preserve them and, not least, a title of some merit to those such as the Ministry of the Environment, Culture and Tourism, who have been able to achieve and maintain this success. This primacy increases our responsibility. We know that UNESCO recognition brings huge benefits to those sites awarded such recognition, and it has now become one of the most coveted in the world.



L'AUTORE / THE AUTHOR PIETRO LAUREANO

Pietro Laureano, architetto e urbanista, è consulente Unesco per le zone aride, la gestione dell'acqua e gli ecosistemi in pericolo e fa parte del gruppo di esperti che sta lavorando alla stesura della nuova Convenzione sul Paesaggio. Fondatore e coordinatore di IPOGEA, organizzazione no profit che realizza progetti di salvaguardia del paesaggio, è promotore del recupero della città troglodita dei Sassi di Matera e autore dei rapporti che ne hanno portato l'iscrizione nella lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO ed è l'attuale responsabile scientifico del Progetto di candidatura Unesco delle colline di Conegliano Valdobbiadene.

In alto: Pietro Laureano ritratto nella copertina del settimanale spagnolo El Periódico-Dominical

Architect and urban planner Pietro Laureano is a UNESCO consultant specialising in arid areas and the management of water resources and endangered ecosystems and is also part of the group of experts working on the creation of the new Landscape Convention. He is the founder and coordinator of IPOGEA, a non-profit organisation that works on projects for the safeguarding of the landscape which is one of the main proponents of the project for the recovery of the cave city of Sassi di Matera and author of several reports that led to the city being listed as a UNESCO World Heritage Site. Currently Pietro is in charge of the science team working on the UNESCO nomination of the Conegliano Valdobbiadene area. Top: Pietro Lauretano on the cover of the Spanish weekly El Periódico-Dominical.



L'ASSOCIAZIONE TEMPORANEA DI SCOPO "COLLINE DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE PATRIMONIO DELL'UMANITÀ"/ TEMPORARY ASSO-CIATION WITH THE AIM OF ACHIEVING "WORLD HERITAGE STATUS FOR THE HILLS OF CONEGLIANO VALDOBBIADENE"

Lo scorso marzo si è costituita l'Associazione Temporanea di Scopo "Colline di Conegliano Valdobbiadene Patrimonio dell'Umanità" che ha come finalità il riconoscimento da parte dell'Unesco dell'unicità del territorio delle colline di Conegliano Valdobbiadene. L'obiettivo è arrivare al riconoscimento nei prossimi due anni. L'ATS ha per soggetto capofila il Consorzio Conegliano Valdobiadene Prosecco Superiore Docg e per responsabile amministrativo e finanziario il Gruppo di Azione Locale (GAL) dell'Alta Marca Trevigiana ed è composta da Provincia di Treviso, Camera di Commercio di Treviso e Intesa Programmatica d'Area (IPA).

Last March the Temporary Association with the Aim of Achieving "World Heritage Status for The Hills Of Conegliano Valdobbiadene" was set up. Its aim is to obtain UNESCO recognition of the uniqueness of the land surrounding the hills of Conegliano Valdobbiadene. The intention is to achieve recognition within the next two years. The ATS (Temporary Association) has as its leader the Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Winegrowers, and with financial and administrative responsibility provided by the Gruppo di Azione Locale (GAL, Local Action Group) of the Alta Marca Trevigiana. which is made up of the Treviso Provincial Council Treviso Chamber of Commerce and Intesa Programmatica d'Area (IPA).











Il primato accresce le nostre responsabilità. Sappiamo che il marchio UNESCO reca enormi vantaggi ai siti inseriti ed è diventato oggi uno dei più ambiti al mondo. Le qualità e le bellezze italiane sono innumerevoli e ogni luogo meriterebbe questo riconoscimento. É vero tuttavia che il percorso di iscrizione ha un costo e numerosi paesi sono poco rappresentati nella lista perché non riescono a realizzare i documenti di iscrizione. É giusto quindi avere stabilito una limitazione annuale alle candidature e operare per un equilibrio a livello mondiale.

L'Italia, storicamente paese guida nel campo della teoria del patrimonio, non deve proporre nuove candidature per aggiungere fiori all'occhiello, ma fornire proposte e soluzioni innovative. La concezione del Patrimonio negli oltre quarant'anni della Convenzione UNESCO è evoluta affrontando continuamente nuove tematiche. Oggi che gli estremi climatici, l'abbandono e il degrado mettono a rischio la possibilità stessa degli ecosistemi di continuare a produrre servizi è il paesaggio la problematica portata avanti dall'UNESCO. Paesaggio inteso non come un panorama o una bella cartolina, ma come la capacità della popolazioni di realizzare, gestire e fare evolvere in modo armonico i propri luoghi realizzando benessere e identità comune. In questo contesto la candidatura delle colline di Conegliano Valdobbiadene è estremamente significativa. L'idea forza è una candidatura innovativa che contribuisca all'avanzamento teorico e pratico della tematica dimostrando come questo paesaggio sia un esempio utile al mondo intero. Non è in discussione la sua bellezza e valore. Questi aspetti sono stati già sanciti nelle espressioni figurative dei grandi dell'arte rinascimentale dal significato universale,

There are countless examples of Italian quality and beauty and a great many places deserve such recognition. However, the application process is not cheap, and many countries are underrepresented in the list because they cannot afford to apply. It is therefore correct that they have established an annual limit on the total number of applications in order to ensure balance in the world. Italy, historically the leading country in the field of the theory of heritage, doesn't need to make new applications to accumulate feathers in its cap, but instead should provide innovative new proposals and ideas. The UNESCO World Heritage award scheme has been running for over forty years now, and during that time it has evolved continuously in order to address new issues. Now that extreme weather, disrepair and degradation threaten the very possibility that ecosystems can continue providing for us, the landscape itself is the primary issue being promoted by UNESCO now. Landscape not in the sense of a nice view or a postcard, but in the sense of a population's ability to shape, manage and preserve harmoniously their homelands in order to generate wellbeing and community identity.

In this context, the decision to nominate the hills of Conegliano Valdobbiadene for recognition is extremely significant. The guiding principal is an innovative application that contributes to the advancement of theoretical and practical issues of the theme, demonstrating how this landscape is a useful example to the whole world. Its beauty and value are not disputed. These aspects were already enshrined and universally accepted in the figurative expressions of great artists from the Renaissance, but is most certainly a valid factor which could contribute to the success of the application.



Vigneto a Manzana / Vineyard at Manzana - Foto di/Photo by Francesco Galifi

certamente elemento valido nel successo della candidatura. L'aspetto innovativo, a differenza ad esempio delle Langhe, sta nel leggere il paesaggio come un patrimonio vivente della comunità.

Le componenti estetiche sono intrinseche alla sapiente azione di creazione e trasformazione che ha avuto nella storia esiti diversificati con momenti di difficoltà e di rinascita. L'agricoltura attuale è il risultato di modificazioni, interventi e scelte capaci di realizzare il supporto economico al mantenimento di ambienti eccezionali rafforzandone il valore produttivo e la resilienza. L'impegno nella ricerca e individuazione continua di soluzioni avanzate e più sostenibili non è certo finito. Ma qui sta proprio il valore di questi luoghi in cui la ricerca e la sapiente opera di modellamento, di produzione, di formazione e di gestione evolutiva realizza un paesaggio fonte di benessere, esempio di buona pratica di manutenzione degli ecosistemi. Questo patrimonio di conoscenze tradizionali e innovative è oggi fondamentale per fronteggiare le minacce e le sfide globali e costituisce un valore eccezionale dell'umanità intera.

The innovation here, unlike the Langhe, is to put forward the landscape itself as a living heritage of the community.

The aesthetic components are intrinsic to the wise actions of creation and transformation which, throughout history have had a great many outcomes, some difficult, some bringing about regeneration. The current agriculture is the result of modification, intervention and choices which were capable of attracting economic backing in order to maintain such outstanding environments, strengthening production values as well as durability. The ongoing commitment to finding advanced and more sustainable solutions is certainly far from finished. But it is in this that the value of this land in which research and the careful husbandry of the land, production, training and evolving management serves to create a landscape which is a source of wellbeing to the local community, and stands as an example of good practices and maintenance of an ecosystem. This heritage of traditional yet innovative knowledge is today fundamental in order to face global threats and challenges and represents a valuable asset to the whole of humanity.

29

Serravalle, la piecola Firenze

Serravalle, the little Florence

Sede di fortilizi in età imperiale, dal XII al XIV secolo Serravalle fu sede dei Caminesi, dove raggiunse il massimo splendore tanto da venir ribattezzata come "la piccola Firenze del Veneto", per essere poi governata dai Procuratori di San Marco. Nel 1866, con l'annessione del Veneto al Regno d'Italia, ci fu una riorganizzazione amministrativa che portò all'unione di Serravalle con la vicina Ceneda e alla nascita del nuovo comune di Vittorio, poi denominato Vittorio Veneto.

The site of a fort since Roman times, from the XII to the XIV century Serravalle was the headquarters of the Caminesi, becoming so famous that it was renamed "The little Florence of Veneto", before going on to be governed by the Procurator of San Marco. In I 866, with the annexing of Veneto into the Kingdom of Italy, there was an administrative reorganization which saw the merging of Serravalle with the nearby Ceneda and the birth of the new town of Vittorio, which was then renamed Vittorio Veneto.

di/Text by Silvia Bevilacqua, Associazione culturale sintesi&cultura - Foto di/Photo by Francesco Galifi



La scalinata che da Serravalle porta al Santuario di Sant'Augusta / The steps that lead from Serravalle to the Santuario di Sant'Augusta

I cuore urbanistico e simbolico di Serravalle è piazza Marcantonio Flaminio. Dedicata al poeta e umanista serravallese, è uno spazio pianeggiante, rettangolare, lastricato con grandi pietre bianche. Oggi spazio di ritrovo che ben accoglie manifestazioni culturali, è stato il centro della vita sociale e soprattutto economica della città, luogo in cui per secoli si è tenuto un importante mercato.

Una sosta in Piazza Flaminio per godere del refrigerio della sua costante ventilazione, ci offre anche l'occasione imperdibile di immergersi nella storia e di osservare la particolare orografia di questo luogo. Da qui si comprende innanzitutto perché Serravalle abbia questo nome: proprio qui le scoscese balze moreniche che anticipano le Prealpi sembrano volersi incontrare per chiudere la Val Lapisina lasciando lo spazio solo per la strada statale di Alemagna, che da qui sale decisa verso il Cadore, e al fiume Meschio, le due arterie che delimitano anche la piazza.

Per secoli Serravalle ha risuonato del ritmo delle ruote dei mulini alimentate dal Meschio: lungo le sue sponde battevano i magli delle officine che forgiavano le preziose lame delle spade, la cui riconosciuta qualità deriva proprio dalla purezza e dalla temperatura costante di quest'acqua. Seguendo il suo corso scopriamo i *Meschét*, un'importante opera idraulica costituita da canali paralleli all'alveo principale del fiume che funziona con il sistema dei vasi comunicanti: realizzata nel XVI secolo ha evitato il ripetersi della disastrosa esondazione del 1521 che sommerse la città.

The symbolic and urban heart of Serravalle is *Piazza Marcantonio Flaminio*, dedicated to the humanist poet from Serravalle. It is a flat, rectangular space paved with large white slabs. Today it is the main meeting place and used frequently for cultural events. It was the centre of the town's social life and trade, being the venue for the local market for many centuries.

A stop in Piazza Flaminio to enjoy the fresh breeze that constantly blows offers an unmissable opportunity to savour the history and observe the special layout of the place. Straight away from here one can easily see how Serravalle (literally *lock of the valley*), got its name: right at this point the steep morenic cliffs on either side that mark the start of the Prealps seem to be reaching out to touch each other and close off the entrance to Val Lapisina, leaving just enough space for the Alemagna state road to pass through, which from this point ascends abruptly towards Cadore, and the Meschio river, the two arteries that delimit the square.

For centuries Serravalle has echoed to the rhythm of the wheels of the water mill fed by the Meschio river: along its banks beat the hammers of mills which forged the precious blades of swords whose famed quality derived from the purity and constant temperature of these waters. Following the river we discover the *Meschét*, an important water drainage system comprising canals running parallel to the river itself which work together with an interconnected system of basins: this was constructed in the XVI century to prevent a reoccurrence of a disastrous flood which submerged the town in 1521.

The elegance of the buildings that can be admired from the square, among which the sixteenth-century Palazzo Cesana whose decoration integrates fine stone tiles with courtly figures and Latin inscriptions and frescoes, finds its climax in the Municipal Palace, now a museum.



Il Meschio a Serravalle / The Meschio river at Serravalle

L'eleganza degli edifici che si ammirano dalla piazza, tra tutti il cinquecentesco Palazzo Cesana la cui decorazione integra pregevoli formelle lapidee con figurazioni ed auliche iscrizioni latine ad affresco, trova il suo apice nel palazzo Civico, ora sede museale. La sua facciata impostata su ampi archi venne decorata alla fine del Quattrocento simulando un reticolo in pietra in cui trovano posto delle melagrane, frutto che simboleggia l'efficacia della convivenza ordinata tra i cittadini. Al suo fianco la torre civica curiosamente presenta due orologi: quello inferiore risale al primo Trecento, ed è forse uno dei più antichi al mondo, che venne sostituito da quello superiore quando il palazzo venne soprelevato per assecondare la tendenza all'innalzamento che l'intera città subì nel corso del XV secolo.

Il panorama di Serravalle da piazza Flaminio si completa con la visita alla settecentesca chiesa che sorge ai piedi del Santuario di Santa Augusta, la santa martire serravallese tutt'ora molto venerata. Affiancata da un più antico e monumentale campanile, è dedicata a Santa Maria Nova e conserva preziose opere d'arte che svelano la ricchezza culturale di Serravalle lungo i secoli: tra tutte merita uno sguardo attento la grande tela che la comunità di Serravalle nel 1542 commissionò a Tiziano Vecellio.

Its facade adorned with large archways was decorated at the end of the fifteenth century by simulating a lattice in stone in which are placed pomegranates, a fruit that symbolizes the effectiveness of the orderly coexistence among citizens. At its side the civic tower curiously has two clocks: the lower one dates back to the early fourteenth century, and is perhaps one of the oldest in the world. This was replaced by the upper one when the *palazzo* was elevated to accommodate the increasing trend that the entire city experienced during the fifteenth century.

The panorama of Serravalle from Piazza Flaminio is completed with a visit to the eighteenth-century church that sits at the foot of the Shrine of San Augusta, the holy martyr from Serravalle who is still highly revered to this day. Flanked by a more ancient and monumental bell tower, it is dedicated to Santa Maria Nova and houses precious works of art that reveal the cultural richness of Serravalle through the centuries: among them the large painting that the community of Serravalle commissioned from Tiziano Vecellio in 1542 is well worth seeing.



 $\frac{32}{}$

Tesori d'arte e natura Treasures of art and nature



VALDOBBIADENE - Villa dei Cedri

Costruita nel 1890 dalla Famiolia 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.



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 risnetto dell'ecosistema dando vita ad un suggestivo nercorso didattico-naturalistico liberamente visitabile attraverso oli 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



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.



FOLLINA - Abbazia di Santa Maria di Follina -

Abbev 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'attiquo Chinstro 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, Datino back to the 11th-12th centuries. it was restored after the First World War. The Romanesque-Gothic facade 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 DIVALMARINO - 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 Nami 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 Nami hest 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 hattle 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 deoli Arditi and the Northern Gate of the Caminese Castle. The city was founded in 1866 as a result of the ancient towns of Serravalle



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 facades of aristocratic abodes (14th-17th centuries). Palazzo Minucci De Carlo houses a highly interesting Museum.



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.



Fu costruito nel 1110 da Endrisio I: oggi sono rimasti suggestivi ruderi che rappresentano ciò che resta di uno dei niù antichi nossedimenti dei Conti di Collalto Una lennenda narra che ner nelosia Chiara da Camino, monlie 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



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 Caplieron stream: a landscape of rare grandeur, contributed to by the flow of water in the midst of giant pillars of rock.



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".

the "Cristo della Domenica" stands out

CONEGLIANO – II Castello - The Castle

veneta nei giorni più tersi.

Situated in a location overlooking the town, the early mediaeva 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



SUSEGANA - Castello di San Salvatore - Castle

Castello del XIV sec., rimaneggiato nel XV sec. è da sempre proprietà dei Conti di Collalto, Considerato uno dei niù vasti sistemi fortificati d'Italia occupa, con donnio 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



REFRONTOLO - Molinetto della Croda - The

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 Ro-

Chiesa di stile romanico subì nel XII secolo adattamenti

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 hell tower but of particular interest is the 15th century fresco cycle inside and the ancient portico on which the famous fresco of



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 facades of ancient aristocratic dwellings, the Cathedral, the House of the painter Cima da Conegliano and the Castle in the background. Relow this lies the historic Istituto Fnologico Cerletti, the oldest school of winemaking in Europe.



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

clear day - of Venice's Lagoon



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.





Il Marrone, la delizia di Combai

The Combai chestnut festival

Di/by Gianni PagosPresidente dell'Associazione
produttori del Marrone di Combai
President of the Association of
Combai Chestnut growers

Il piccolo centro di Combai, frazione del comune di Miane, si trova in una splendida posizione panoramica, abbarbicato ai piedi delle Prealpi trevigiane. È circondato, oltre che da secolari vigneti, anche da maestosi castagni il cui frutto, una speciale varietà della castagna dalla caratteristiche uniche, è una delle delizie della gastronomia veneta: il marrone.

The small village of Combai, in the parish of Miane, sits in a splendidly panoramic position, clinging as it does to the Treviso Prealps. In addition to centuries-old vineyards, it is surrounded by sweet chestnut trees whose fruit, which is a special variety of chestnut with unique characteristics, is one of the delights of Veneto gastronomy: the marrone chestnut.

Il castagne, invece, venivano utilizzate come cibo da ingrasso per maiali e conigli, ma disprezzate per il consumo umano. Fu un legionario romano di nome Metellus, la cui villa si trovava lungo il Madean, che ebbe il merito di diffondere questa coltura nella zona. Analoga la sorte per Valmareno, con la Claudia Augusta Altinate, e per l'area tarzese. Queste tre furono dunque le aree-fulcro dalle quali si sviluppò e diffuse il fulcro e la centralità della produzione del Combai dal paese medesimo fino a Guietta, rappresenta forse il fulcro e la centralità della produzione del Marrone del Combai da insediamenti di Robinia pseudoacacia lungo le scarpate, qualche noce di bordura, noccioli e frassini di sottobosco. La sua origine è molto antica. Il castagno, infatti, è un albero originario dell'Asia Minore e fu portato in Europa dai Romani, che lo piantavano nei pressi degli accampamenti e delle ville perché produceva un ottimo legname da lavoro, resistente alle intemperie grazie al carico di tannino. Le castagne, invece, venivano utilizzate come cibo da ingrasso per maiali e conigli, ma disprezzate per il consumo umano. Fu un legionario romano di nome Metellus, la cui villa si trovava lungo il Madean, che ebbe il merito di diffondere questa coltura nella zona. Analoga la sorte per Valmareno, con la Claudia Augusta Altinate, e per l'area tarzese. Queste tre furono dunque le aree-fulcro dalle quali si sviluppò e diffuse il castagno nella pedemontana trevigiana.

The Madean wood, which flanks provincial road 36 running from Combai to Guietta, represents perhaps the centre of production of Combai's Marroni PGI (Protected Geographical Indication). This is a wood of chestnut trees which is mostly pure, interspersed with a few stands of Robinia pseudoacacia dotted along some slopes, some walnut trees along the borders, and a few hazelnut and ash trees. Its origins are very ancient. The chestnut tree in fact originally comes from Asia Minor. It was first brought to Europe by the Romans, who planted it near their camps and villas because it produced excellent timber which was resistant to the elements owing to its high tannin content. The chestnuts, on the other hand, were used as feed to fatten up pigs and rabbits, but were not considered suitable for human consumption. It was a Roman legionnaire by the name of Metellus, whose villa was situated in the Madean, who is credited with enhancing its popularity in this area. It was a similar story for the town of Valmareno, with Claudia Augusta Altinate, and also for the Tarzo area. And so these three areas became the centres from which spread the chestnut trees throughout the area of the Treviso foothills.





Combai/Combai

Fu solo nel 1600, però, che il castagno assunse un ruolo focale nell'alimentazione della popolazione locale e nelle rispettive contee, Valmareno e Tarzo, esistevano norme statutarie precise che disciplinavano la tutela di questi alberi e le modalità di consumo. A Combai, inoltre, vi era una consuetudine particolare: indipendentemente dalla proprietà privata nella quale castagno si trovasse, era comunque considerato un bene collettivo e il suo raccolto andava a costituire una sorta di magazzino comune da cui attingevano, per prime, le famiglie più bisognose. In questo secolo e nel successivo si diffusero pratiche agronomiche di cura del castagneto e si cominciarono a distinguere e selezionare diverse varietà. Sicuramente la più celebre di queste resta il Marrone, tutelato dal marchio Igp, che ebbe e che ha tre areali di diffusione: i Comuni di Valdobbiadene e Miane, quello di Follina, Cison e Tarzo e poi di Cordignano, con interessamenti anche nei comuni limitrofi.

It was only in the 1600s, however, that the chestnut tree assumed its central role as a food for local people, and in the areas surrounding Valmareno and Tarzo, local bye laws existed which protected the trees and controlled the consumption of its fruit. In addition, Combai had a custom all its own: independently of the private property upon which a chestnut tree was growing, the chestnut fruit itself was considered collective property, and the harvest became a sort of communal store, to be used first and foremost by those families most in need. During this and subsequent centuries, certain agricultural practices for the protection of chestnut trees were developed, and local people started to distinguish between and select from the different varieties. Undoubtedly the most famous variety remains the Marrone, which now receives special protection after the area was awarded PGI (Protected Geographical Area) status. Three areas have been identified and afforded this protection: The towns of Valdobbiadene and Miane, the area of Follina, Cison and Tarzo, and finally Cordignano, with certain areas also in neighbouring towns.





Associazione dei produttori del Marrone di Combai

L'Associazione dei Produttori del Marrone di Combai è nata a Combai di Miane nel 1995 con lo scopo di riunire tutti i produttori di marroni dell'area castanicola pedemontana, meglio identificata dal territorio dell'allora Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane. I castanicoltori associati sono 183 con una potenzialità produttiva che si aggira attualmente intorno ai 600-700 guintali di marroni, mentre l'intero comprensorio è in grado di fornire una produzione che supera i mille quintali. Nel 2009 il Marrone di Combai ha acquisito il marchio Igp. Attualmente nel Centro Sperimentale della Canesella a Combai, l'Associazione, in collaborazione con il Servizio Forestale Regionale e con l'Università di Padova, sta provvedendo al recupero e alla conservazione di tutte le molteplicità varietali. www.marronedicombai.it

The Association of Combai Chestnut growers

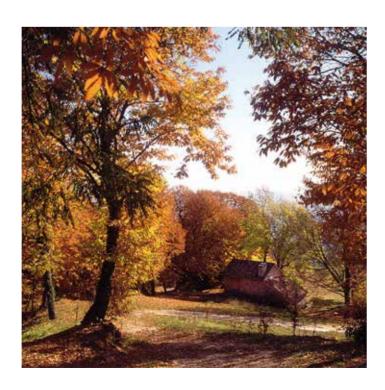
The Association of Combai Chestnut growers was founded in Combai di Miane in 1995 with the aim of uniting all of the chestnut growers in the local foothills, better identified locally then as the Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane. The association of chestnut growers numbers 183 with a production capacity currently around 60-70 tons of marroni, while the entire area is capable of producing over 100 tons. In 2009 the Marroni from Combai was awarded PGI (Protected Geographical Indication) status. Currently the Research Centre of Canesella in Combai, the Association in collaboration with the Regional Forestry Commission and Padua University are researching the recovery and conservation of all the great number of varieties that exist.





Il marrone è un frutto tardo-autunnale, da sempre legato alla caldarrosta e alla tradizione di consumarlo ai primi di novembre, alla festa dei Morti. Il fuoco che lo arrostisce, il calore che ne scaturisce, i capannelli di gente che assiste alla cottura e si scalda le mani, nell'immaginario popolare lo lega al calore, all'amicizia, allo stare assieme nelle serate ormai buie e freddolose. Per questo la Festa dei Marroni, che prosegue ininterrottamente dal 1944 – se ne celebrano giusto quest'anno le 70 edizioni – ha sempre riscosso un così grande consenso indistintamente tra i giovani quanto tra le persone anziane. I vecchi libri di lettura delle elementari ponevano il caldarrostaio, con i guanti bucati, il cartoccio di castagne, il fuoco, spesso anche l'armonica a manovella come simboli dell'imminente inverno e della necessità di trovar ristoro in quell'angolo così magico.

The marrone matures in late autumn, and since time immemorial this has been the season of roasted chestnuts. In particular, there is the custom of eating them at the beginning of November to coincide with the All Souls' day festivities. Chestnuts roasting on an open fire, the welcoming glow calling closer the crowds who gather when they are cooked to warm their hands; in popular imagination this warmth brings people closer, cements friendships, epitomizes the desire to stay together as the cold, dark nights draw on. And so the Festa dei Marroni is a timeless tradition enjoyed by young and old alike. It has been held uninterrupted since 1944 and this year celebrates its 70th edition. The old reading books from primary school posed the roasted chestnut vendor, with his wornout gloves, paper cones of chestnuts, and fire, oftentimes accompanied by his barrel organ, as symbols of the imminent arrival of winter and the need to seek comfort within the fire's magical glow.



Il marrone è eccezionale dal punto di vista nutrizionale: 100 grammi di frutti freschi contengono il 55,8% di acqua, 2,9 gr. di proteine, 1,7 gr. di lipidi, 36,7 gr. di carboidrati, 8,9 gr. di zuccheri solubili oltre a Sodio, Potassio, Ferro, Magnesio, Calcio, Fosforo, Zinco, Manganese, Zolfo e vitamine B1, B2. Forniscono 165 Kcalorie e sono dunque un buon alimento energetico. La caldarrosta è forse il modo più conosciuto di consumare il marrone, tradizionalmente abbinata al torbolin, cioè al vino bianco non ancora maturo, oppure meglio ancora al Verdiso, con quella sua vena da mela acerba. Nel Seicento e nel Settecento il consumo predominante erano le castagne lesse oppure le castagne del prete, riprese al forno e biscottate, accompagnate con il vin de pon – una sorta di sidro – e nelle occasioni speciali, dal vin santo dell'annata precedente. Antichissima anche la ricetta dei mondoi, una minestra fatta con latte e castagne lessate; ancora fanno parte della tradizione gastronomica locale la zuppa di castagne e chiodini, l'anatra al sugo di marroni e, più tardi, torte e biscotti con la farina di marroni ricavata dalle caldarroste pestate a mortaio. L'anatra e anche l'occo - il maschio della oca - venivano cotti in umido e invasati con il sugo di castagne delle varietà minori perché i marroni erano pregiati e venivano venduti (testimonianza ricetta Lazzari Irene in Mellere, 1981).

The marrone is exceptional from a nutritional point of view: 100 grams of fresh fruit contain 55.8% water, 2.9 gr. of protein, 1.7 gr. of fat, 36.7 gr. of carbohydrates, 8.9 gr. of soluble sugar, as well as Sodium, Potassium, Iron, Magnesium, Calcium, Phosphorus, Zinc, Manganese, Sulphur and vitamins B1, B2. They provide 165 Kilo calories and are therefore a good source of energy. Roasted chestnuts are perhaps the best-known way to eat them, traditionally together with torbolin, a very fresh white wine, or better still with Verdiso wine, with its taste of sour apples. In the 1600s and 1700s people most often ate chestnuts boiled or castagne del prete (chestnuts of the priest), baked in the oven, and accompanied by vin de pon - a sort of cider - and on special occasions with vin santo of the previous year. Another ancient recipe is mondoi, a type of soup made from milk and boiled chestnuts. Also part of the local gastronomic tradition is chestnut and chiodini mushroom



soup, duck in marroni chestnut sauce and, somewhat later, cakes and biscuits made from marroni flour made from milled roasted chestnuts. Duck and also occo – male goose – were cooked in a stew and dressed with a chestnut sauce using lesser varieties because marroni chestnuts were prized and sold (reference Lazzari Irene in Mellere, 1981).



La Festa dei Marroni di Combai

Come ogni autunno dal 1944, anche quest'anno a Combai prenderà il via un'altra edizione della Festa dei Marroni, manifestazione che coniuga serate enogastronomiche, mostre, eventi sportivi e musicali e che quest'anno si tiene dal 3 ottobre al 2 novembre. La Festa dei Marroni, a partire dal 1985, ha proposto al pubblico una serie di dolci - pasticcini, cannoli, torte - a base di crema di marroni. Celeberrima è la crema di marroni che si presta a giochi di cucina eccezionali, come l'abbinamento a formaggi particolari, dal latteria stagionato dei pascoli montani delle Prealpi Trevigiane alla caciotta Mariech, assolutamente indovinata per questo tipo di accostamento. Info: 0438 960056 - 347 9544623 proloco@combai.it

The Combai Marroni Festival

As every autumn since 1944, this year Combai will host the Festa dei Marroni, a festival which includes food and wine evenings, exhibitions, sports events and music. This year it will be held from 3rd October to 2nd November. Starting from 1985, the Festa dei Marroni has offered the public a range of cakes pasticcini, cannoli, torte — all using a marroni cream. The much-prized and now widely-known marroni cream has a wide range of exceptional uses in the kitchen, including as an accompaniment to different cheeses, such as seasoned mountain cheeses from the Treviso Prealps or Caciotta Mariech, which is absolutely ideal for this type of pairing. Info: 0438 960056 - 347 9544623 proloco@combai.it







el mondo agricolo il gergo popolare assume un'importanza tale da sostituirsi all'Accademia della Crusca, forte dell'avvallo di un uso della parola che diventa comune, tradizione, cultura delle genti che lavorano sui campi da generazioni. Il termine "rive", plurale di "riva", sintetizza proprio ciò che accade quando la lingua italiana viene stilnovizzata localmente ed assume sfumature bucoliche le cui origini incrociano retaggi veneziani, quasi certamente, ma anche longobardi o spagnoli. Nel caso del Conegliano Valdobbiadene la parola "Rive" non fa affatto riferimento alle lingue di terra che affiancano un corso d'acqua, bensì, in modo più specifico, a profili di collina impervi ed inclinati che volgono lo sguardo solitamente al mezzogiorno. In questi luoghi la vigna diventa un merletto, un ricamo di questi pendii e funge da canale vivente fra la terra, con origini dai tempi dell'estinzione dei dinosauri, ed il cielo, che qui i germogli della vite ambiscono a toccare e solleticare per raggiungere anche i più tenui raggi del sole.

"Rive" è sinonimo e garanzia di qualità espressiva della vite, la Glera, che popola queste colline del Prosecco Superiore, perché in queste anguste pendenze le piante sono ultracentenarie, resistono alle intemperie e si fortificano solo per il fatto di radicarsi su suoli in cui la roccia madre è quasi affiorante, adattandosi quindi agli ambienti più ostili. Per vocazione, quindi, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in versione "Rive" rappresenta, come per le menzioni aggiuntive e le vigne in Barolo o Dolcetto, l'apice qualitativo dell'area collinare, insieme al Cartizze. Se a questo intrinseco fattore di qualità e vocazionalità geografica si aggiunge una resa in uva per ettaro inferiore e la vendemmia fatta completamente "a mano", significa che il produttore che sceglie di creare un'etichetta di Spumante Superiore per questa tipologia crede fermamente nel valore di quel vigneto, magari storico, che giace da tempo in quella favorevole posizione ed esposizione.

Il frutto delle "Rive" è uno spumante di grande classe e raffinatezza, come le pose che acquistano certune viti sui pendii scoscesi, intenso ed avvolgente, come le chiome che adombrano i filari, fragrante come il profumo della primavera, storico, perché richiama l'arte del vignaiolo per amore della terra e per passione ed abnegazione nel proprio lavoro.

In the world of farming, local jargon takes on an importance which transcends conventionally accepted parlance, with meaning derived from the common usage, traditions and culture of the locals who have worked the land for generations. The term *rive* (literally river banks), sums up perfectly what happens when Italian becomes adopted locally and takes on a bucolic meaning whose origins themselves almost certainly come from Venetians, but also Lombards and Spaniards. In the case of Conegliano Valdobbiadene the word *Rive* is certainly no reference to the land that borders a river, but rather refers to the distinctive profile of the steep, inaccessible, generally south-facing slopes which characterize the area. In these areas the vines become a sort of lacework adorning the slopes acting as a channel between the landscape, which dates back to the time of the dinosaurs, and the sky, towards which the vines reach so as to gather every last precious ray from the sun.

Rive is synonymous with and a guarantee of the quality of the Glera grape which populates these the hills of Prosecco Superiore wine, because on these cramped slopes the plants are over a hundred years old. They withstand the worst of the elements, strengthened only by the fact that their roots are planted deep in the base rock, which rises almost to the surface, thus they adapt to the most hostile of environments. For these reasons, the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore produced on the Rive represents, just as one could say for vineyards in Barolo or Dolcetto, the best quality, together with Cartizze. If, to this intrinsic factor of quality and geographical vocation, we add a grape yield per hectare which is lower than average, and harvesting carried out entirely by hand, it means that the producer who chooses to create a Spumante Superiore label of this type wholeheartedly believes in the value of those oftentimes historic vines, which have grown in that favourable position and aspect for some considerable time.

The fruit of the *Rive* creates a spumante of great class and refinement, like the seemingly sculpted shapes of certain grapevines on the steep hillsides. An intense and pervasive wine, like the foliage which shades the vines, fragrant as the perfume of spring, historic, because it recalls the art of the winemaker, his love of the land and passion and dedication to his work.

LE 43 RIVE DEL PROSECCO SUPERIORE THE 43 PROSECCO SUPERIORE RIVE

Valdobbiadene: Rive di San Vito, Rive di Bigolino, Rive di San Giovanni, Rive di S. Pietro di Barbozza, Rive di Santo Stefano, Rive di Guia. Vidor: Rive di Vidor, Rive di Colbertaldo. Miane: Rive di Miane. Rive di Combai.

Rive di Campea, Rive di Premaor: Farra di Soligo: Rive di Farra di Soligo, Rive di Col San Martino, Rive di Soligo.

Follina: Rive di Follina, Rive di Farrò.
Cison di Valmarino: Rive di Cison di Valmarino,

Rive di Rolle.

Pieve Di Soligo: Rive di Pieve di Soligo,
Rive di Solighetto, Rive di Barbisano.

Refrontolo: Rive di Refrontolo.

S. Pietro Di Feletto: Rive di S. Pietro di Feletto Rive di Rua, Rive di Santa Maria, Rive di San Michele, Rive di Bagnolo. Tarzo: Rive di Tarzo, Rive di Resera,

Rive di Arfanta, Rive di Corbanese.

Susegana: Rive di Susegana, Rive di Colfosco
Rive di Collalto.

Vittorio Veneto: Rive di Formeniga.

Rive di Cozzuolo, Rive di Carpesica, Rive di Manzana.

Conegliano: Rive di Scomigo, Rive di Ogliano. San Vendemiano: Rive di San Vendemiano. Colle Umberto: Rive di Colle Umberto.



Pollo in Saor Chicken in Saor

Un'antica preparazione veneziana rivista e reinterpretata con le tradizioni della pedemontana trevigiana

An ancient Venetian recipe of onions and vinegar revisited and reinterpreted combining traditions from the Treviso foothills



Ricetta dello Chef Recipe by Chef Isidoro Rebuli della Trattoria Alla Cima Via Cima, 13 loc. San Pietro di Barbozza 31049 Valdobbiadene (TV) Tel. 0423 972711 www.trattoriacima it

uando le navi veneziane avevano bisogno di conservare il pesce durante le lunghe traversate, utilizzavano una preparazione particolare, probabilmente di origine ebraica risalente al Medioevo. Questa prevedeva di cucinare delle cipolle in olio e aceto e, una volta raffreddate, di disporle a strati che servivano poi per isolare il pesce o la carne. I marinai veneziani della Repubblica la usavano soprattutto per le sarde, mentre in terraferma si accompagnava anche con le carni da cortile. In dialetto veneziano questo procedimento venne chiamato saor, ovvero "sapore", e divenne molto popolare, tanto da diventare piatto tradizionale, da mangiare in barca nella celebre notte del Redentore. Il più noto, come detto, è a base di sarde ("sarde in saor"), ottimo come antipasto e spesso ancora più buono se gustato dopo 24 ore di riposo, ma si trova anche con passarini (passera di mare) e sfogeti (sogliole). Col tempo il piatto ha visto l'aggiunta di nuovi ingredienti, in particolare l'uvetta passa ed i pinoli, ma a volte anche semi d'anice e spezie. Secondo alcuni queste aggiunte si attribuirebbero ad un criterio che cercherebbe comunque di aumentare il contenuto calorico del piatto nella stagione invernale, anche se il grande gastronomo Giuseppe Maffioli nel suo "Il ghiottone veneto", scrive che "l'aggiunta, presente anche in altri cibi, serve ad aumentare la dignità, a farne un piatto ricco secondo una tradizione di dolcificazioni medioevali, ed ancora prima, bizantine e romane". Nella ricetta che proponiamo in questa pagina lo chef Isidoro Rebuli ha pensato di reinventare il tradizionale saor, sostituendo al pesce e alle sarde il pollo ruspante della tradizione.

When the venetian ships needed to preserve fish during long voyages, they would use a special preparation, probably of Jewish origin dating from the middle ages. This involved cooking onions in oil and vinegar, and, once cooled, to lay this mix down in layers which served to separate fish from meat. The Venetian sailors of the *Repubblica* would use it especially for sardines, while on land it was served as an accompaniment to farmhouse meats. In Venetian dialect this procedure was called *saor*, or "taste", and its popularity grew, so much so that it became a traditional dish to be eaten on a boat during the night of the *Redentore* festival in Venice. As mentioned, the best known version uses sardines (called locally *sarde in saor*), which is great as an appetizer and often tastes even better after marinating for 24 hours, but can also be found with passarini (plaice) and *sfogeti* (sole). Over time the dish has seen the addition of new ingredients, in particular raisins and pine nuts, and also occasionally aniseed and spices. According to some, these additions are attributed to a desire to increase the caloric content of the dish during the winter season, although the great gastronome Giuseppe Maffioli in his book Il *ghiottone Veneto* wrote that "these additions, which are also present in other dishes, serve to enhance the dignity of the dish, to enrich it in line with the medieval tradition of sweetening foods, and still earlier, Byzantine and Roman influence." In the recipe proposed here chef Isidoro Rebuli has reinvented the traditional *saor*, by substituting the fish and sardines with traditional free-range chicken.





POLLO IN SAOR / CHICKEN IN SAOR

INGREDIENTI PER 4 PERSONE / INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

1 petto di pollo / *chicken breast* 1 dl. di olio extra vergine di oliva / *extra virgin olive oil*

2 cipolle bianche / white onions 2 foglie di alloro / bay leaves 50 gr. di pinoli / pine nuts 1 gamba di sedano / stick of celery

50 gr. di uvetta / *raisins* 2 lt. di acqua / *water* 1 cucchiaio di aceto bianco / *dessertspoonful of white vinegar* Sale q.b. / *Salt to taste*

PROCEDIMENTO / COOKING INSTRUCTIONS

Portare ad ebollizione l'acqua con le foglie di alloro, il sedano ed un pizzico di sale; quando l'acqua bolle aggiungere il petto di pollo e cucinare per un paio di ore. Quando il pollo risulterà cotto, toglierlo dal brodino, sfibrarlo e coprirlo con un panno bagnato. A parte tagliare finemente la cipolla, brasarla con un po' di olio, aggiungere i pinoli e l'uvetta, sfumare con l'aceto bianco e mescolare con il pollo. Quando il composto ottenuto si sarà raffreddato, servire su un letto di insalatina, ponendo al centro il pollo. Guarnire a piacimento con della cipolla saltata o con una foglia di salvia essiccata.

Bring the water to the boil with the bay leaves, celery and a pinch of salt. When the water boils add the chicken breast and cook for two hours. When the chicken is cooked, remove it from the broth, break it into strands and cover with a damp cloth. Finely chop the onion, fry in a little oil, add the pine nuts and raisins, add the white vinegar and mix in the chicken. When the mixture has cooled, serve on a bed of salad, placing the chicken in the middle. Garnish to taste with some fried onion or a leaf of dried sage.

I prodotti del territorio The products of the region



COLLI DI CONEGLIANO DOCG BIANCO F 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 antinasti, primi piatti, carni bianche e nesce 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 CONFGLIANO REFRONTOLO PASSITO DOCG

Cantato da Mozart nel Don Giovanni, è prodotto con uve Marzemino di Refrontolo selezionate nella vendemmia che vengono noi noste 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



FORMAIO INBRIAGO

formaggio affinato

quelli del Monte Cesen

Mount Cesen.

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

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

tagliere insieme a un bicchiere di vino. Le tipologie più

Cheeses, whether matured or young, have always played

simply with bread or polenta or on a cheeseboard.

accompanied by a glass of wine. The most distinctive

the Alpine cheeses in general, particularly those from

OLIO DEI COLLITREVIGIANI

proprio alimento di elevata qualità.

SPIEDO D'ALTA MARCA

"Certified Traditional Product".

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

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

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

well with the typical aromas of a mature cheese.

BASTARDO DEL GRAPPA

l "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 (necora, capra, vacca) con cui era prodotto un tempo. Va consumato crudo in antinasto 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



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 vear Torchiato is sweet with satisfying well-halanced 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 nonular 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.



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.





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 too 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 iams.



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".

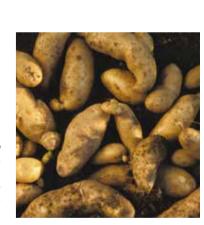
Many types of plants and shoots are used in the local This is produced in the Treviso foothills, where the cuisine in springtime, either steamed or seasoned or cultivation of olives has been quite widespread for as an ingredient in soups, risottos and omelettes. The several centuries, but it was relaunched some dozen or most sought-after are "bruscandoi". "rustegot" and so years ago thanks to the taste characteristics of this "sparasine". Among the best-known wild herbs are oil, which make it not merely a simple dressing but a "radicio de camn" "rosoline" and "scioneti" real high-quality food.

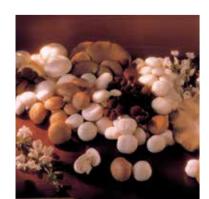


LE PATATE - POTATOES

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 de 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.





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. Volto 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



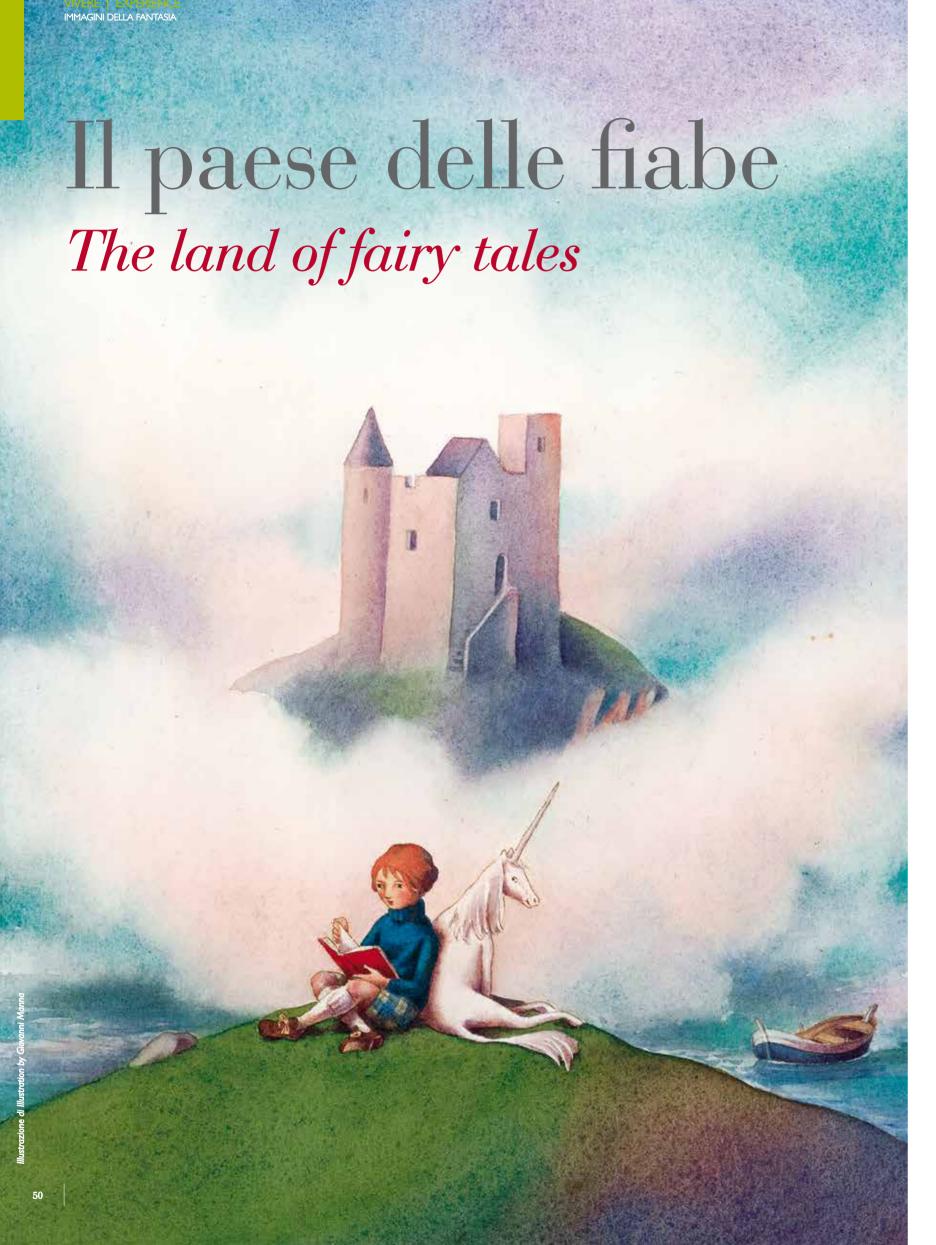
FAGIOLI DI LAGO - "LAKE" BEANS

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.









Sàrmede, piccolo centro a pochi chilometri da Vittorio Veneto, ospita da oltre trent'anni una delle più importanti mostre internazionali dedicate all'illustrazione per l'infanzia

For over 30 years, the small village of Sàrmede, a few kilometres from Vittorio Veneto, has played host to one of the most important exhibitions dedicated to illustrations for children



a oltre trent'anni Sàrmede, considerato come uno degli angoli più suggestivi della Marca Trevigiana, è divenuto il "paese della fiaba", punto di riferimento dell'illustrazione destinata ai bambini e ragazzi a livello internazionale. Il 25 ottobre 2014 si inaugura nella Casa della Fantasia la 32ª edizione de Le immagini della fantasia. La mostra - organizzata dalla Fondazione Mostra Internazionale d'Illustrazione per l'Infanzia Štěpán Zavřel, intitolata al grande illustratore ceco (Praga, 1932 - Rugolo di Sàrmede, 1999) che ne fu coideatore - offre da sempre al pubblico di appassionati e professionisti, grandi e piccoli, un ampio sguardo sul mondo dell'illustrazione per l'infanzia, proponendo espressioni artistiche di spicco, per innovazione estetica e ricchezza narrativa. La Casa della Fantasia accoglie ogni anno centinaia di illustratori. autori, editori e libri che raccontano il panorama internazionale in tutta la sua straordinaria varietà, e confermano il valore del libro illustrato come strumento di conoscenza e veicolo di bellezza. Un grande lavoro di ricerca e di intenso dialogo con il settore dà origine anche ad ulteriori sezioni espositive, che vengono utilizzate nei molteplici percorsi didattici, per capire come nasce un libro, per incontrare un ospite d'onore, e per scoprire le Fiabe dal Mondo; per far sì che da Sàrmede piccoli e grandi lettori possano partire per altre avventure, di libro in libro.

For over thirty years, Sarmede, land of fairy tales, considered one of the most enchanting corners of the Treviso Province, has been an internationally-renowned reference point for illustrations for infants and children. On 25th October 2014 the Casa della Fantasia (House of Imagination) will host the 32nd edition of Le immagini della fantasia. The exhibition, organised by the Fondazione Mostra Internazionale d'Illustrazione per l'Infanzia Štěpán Zavřel (International Foundation for Children's Illustrations Štěpán Zavřel), named after the great Czech illustrator (b. Prague, 1932 – d. Rugolo di Sàrmede, 1999) who was the co-founder, offers visitors who are a mix of enthusiasts and professionals, great and small, a broad look at the world of children's book illustrators, exhibiting top class artworks both for their aesthetic innovation and narrative richness. Every year, the Casa della Fantasia hosts hundreds of illustrators, authors, editors and books, which illustrate the international panorama in all its extraordinary variety, and confirm the value of an illustrated book as an instrument of knowledge and an object of beauty. A great deal of research and in-depth discussion with professionals in this industry has given rise to additional sections of the exhibition, which provide multiple learning opportunities, from understanding how a book is made to meeting an honoured guest, and to discovering the Fairy Tales from around the world. All this to ensure that Sarmede continues to inspire readers, both old and young, to set off on other adventures, book after book.



"La ballerina sul pianoforte" di/"The ballerina on the piano" by Vico Calabrò





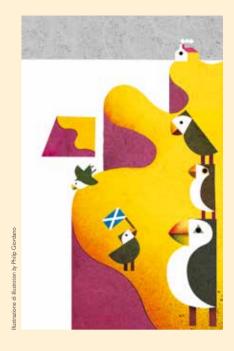
Quest'anno l'esposizione, composta da oltre 300 illustrazioni, nel suo panorama ci porta alla scoperta di 30 disegnatori e di libri dal mondo, molti per la prima volta esposti in Italia; l'ospite d'onore è Giovanni Manna mentre le Fiabe dalla Scozia sono le protagoniste della sua sezione tematica. La scelta della Scozia, territorio circoscritto rispetto ai grandi ambiti sino ad ora indagati dalla sezione Fiabe dal Mondo della Mostra, nasce dalla eccezionale ricchezza della tradizione popolare delle terre del nord della Gran Bretagna e della cultura celtica.

L'edizione 2014 presenta un ricco programma di incontri con illustratori e autori, travolgenti letture animate, laboratori creativi, corsi d'illustrazione specializzati e laboratori per adulti nella Casa della fantasia! Partendo dalla storica prima tappa espositiva a Sàrmede, Le immagini della fantasia è stata presentata a Venezia, Madrid, Aix-en-Provence, Genova, Centre Pompidou di Parigi, Lubiana, Bratislava, Lisbona, Salisburgo, Siviglia, Vienna, Istanbul, Stoccarda, Napoli, Monza, Siena, Roma, Verona, Firenze, Monaco, Milano, Vicenza, Honfleur, Sarasota (Usa), Edimburgo.

This year the exhibition, comprising over 300 illustrations, will help visitors discover 30 illustrators and books from all over the world, many seen for the first

time in Italy. The guest of honour is Giovanni Manna, while Fairy Tales from Scotland will take centre stage in the themed section. The choice of Scotland, a small land when compared to the great areas hitherto explored by the Exhibition's Fairy Tales of World section, stems from the exceptional richness of popular traditions of the land in the north of Great Britain and its Celtic culture.

The 2014 edition includes a rich programme of meetings with illustrators and authors, lively, entertaining readings, creative workshops, specialist courses in illustration and workshops for adults in the *Casa della Fantasia*. Since the historic first showing in Sàrmede, the *Immagini della Fantasìa* exhibition has been shown in Venice, Madrid, Aix-en-Provence, Genoa, the Pompidou Centre in Paris, Ljubljana, Bratislava, Lisbon, Salzburg, Seville, Vienna, Istanbul, Stuttgart, Naples, Monza, Siena, Rome, Verona, Florence, Munich, Milan, Vicenza, Honfleur, Sarasota (USA), Edinburgh.



LE IMMAGINI DELLA FANTASIA 32

Casa della Fantasia, Sàrmede (TV)

Dal 25 ottobre 2014 al 18 gennaio 2015

From 25th October 2014 to 18th January 2015

Info: Fondazione Mostra Internazionale,
d'Illustrazione per l'Infanzia Štepán Zavrel
0438 959582 - info@sarmedemostra.it

www.sarmedemostra.it



FONDAZIONE Štěpán Zavřel

I NUMERI DELLA MOSTRA

- oltre 300 illustrazioni di 150 artisti provenienti da tutto il mondo;
- una sezione dedicata ad un ospite d'onore;
- una sezione tematica dedicata alle fiabe dei paesi del mondo;
- oltre 100 laboratori creativi, letture animate, incontri con l'autore e percorsi didattici;
- circa 30.000 visitatori all'anno a Sàrmede in due mesi e mezzo, di cui 10.000 bambini che partecipano alle visite guidate e una media di 15.000 in ogni sede espositiva successiva;
- la Scuola Internazionale d'Illustrazione in media all'anno 400 persone.

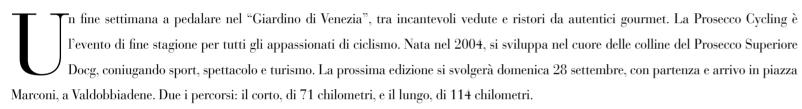
THE EXHIBITION IN NUMBERS

- over 300 illustrations by 150 artists from all over the word:
- a section dedicated to the guest of honour;
- a themed section dedicated to fairy tales from different countries;
- over 100 creative workshops, animated readings, meetings with authors and educational walks
- around 30,000 visitors a year to Sarmede in two and a half months, of which 10,000 are children who participate in guided visits and an average of 15,000 visitors in each subsequent exhibition site;
- The International School of Illustration on average 400 people.









I dolci declivi collinari e la possibilità di pedalare senza esasperazioni, fanno della Prosecco Cycling un appuntamento adatto a tutti i ciclisti. Nel corso degli anni, la Prosecco Cycling ha coltivato con successo una fortissima vocazione internazionale. In dieci anni, secondo i dati elaborati dal Consorzio di Promozione Turistica Marca Treviso, la Prosecco Cycling ha portato a pedalare tra le colline del Prosecco 19.700 appassionati. Di questi, 1.400 erano stranieri, in rappresentanza di 42 nazioni. Prosecco Cycling significa perciò scelte importanti nella promozione dell'evento, soprattutto pensando ai mercati esteri. L'evento ha abbracciato progetti di respiro internazionale come "Cycling in the Venice Garden", iniziativa che coniuga la passione per la bicicletta e il richiamo turistico del territorio. È inoltre partner di Gran Fondo Italia, rassegna che nel 2014 riunirà cinque eventi nel continente americano (Aspen, Beverly Hills, Atlanta, Miami e Rio De Janeiro) per un totale di 10 mila partecipanti. Il trionfo del "Made in Italy" applicato alla bicicletta.

Alla vigilia della Prosecco Cycling, i partecipanti sono accolti nel suggestivo scenario della Tenuta di Villa Sandi. Qui, dove tutto profuma di

A weekend pedalling though "The Garden of Venice" with enchanting views and gourmet local delicacies. Prosecco Cycling is the season-closing event for cycling enthusiasts. Begun in 2004, the routes wend their way through the heart of the Prosecco Superiore DOCG wine producing region, combining sport, spectacle and tourism. This year's edition will take place on 28th September, starting and finishing in *Piazza Marconi* in Valdobbiadene. Two routes are available: a short route of 71 km, and a long version of 114 km.

Gentle hills and the opportunity for some easy pedalling are what Prosecco Cycling is all about, making the event ideal for cyclists of all abilities. Over the years, Prosecco Cycling has successfully attracted a great many international cyclists. In ten years, according to data collected by the Consortium for the Promotion of Tourism in the Treviso Marche, Prosecco Cycling has seen a total of 19,700 cycling enthusiasts pedalling through its hills. Of this number, 1,400 were from abroad, representing 42 countries. So Prosecco Cycling carries significant importance when it comes to promoting local tourism, especially with visitors from overseas. The organisers have chosen the "Cycling in the Garden of Venice" project because of its international appeal, combining as it does a passion for cycling with local tourist attractions. In addition, it partners the *Gran Fondo Italia*, an initiative which in 2014 will unite five events on the American Continent (Aspen, Beverly Hills, Atlanta, Miami and Rio De Janeiro) with a total of ten thousand participants. The Made in Italy brand applied to cycling.

On the eve of Prosecco Cycling, participants will be entertained against the stunning backdrop of the Villa Sandi Wine Estate. Here, where everything carries a pleasing aroma of wine, through wine-tasting, local delicacies and guided tours of the wine cellars, guests will be able to discover one of the most prestigious products on offer from among the wealth of great food and drink from the Treviso area:

vino, attraverso degustazioni di prodotti tipici e visite guidate alle cantine, gli ospiti vengono condotti alla scoperta di uno dei prodotti più pregiati del ricco giacimento enogastronomico trevigiano: il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. La Prosecco Cycling si accompagna a spettacoli in piazza, esibizioni di artisti e grandi ospiti. Qualità organizzativa per chi pedala e qualità a tavola. Com'è giusto che sia per un evento che coniuga sport e promozione del territorio a 360°. È anche per questo che Prosecco Cycling, in vista dell'edizione 2014, ha lanciato "Trattoria Crai Piaceri Italiani", un grande salone dedicato alle eccellenze enogastronomiche del Bel Paese che verrà ospitato la domenica dell'evento nella bella cornice di Villa dei Cedri, a pochi passi da Piazza Marconi. Ciclismo e bollicine. Bollicine e ciclismo. Un legame indissolubile che raggiunge l'apoteosi l'ultima settimana di settembre.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG wine. Prosecco Cycling will be accompanied by events in the main *Piazza*, including performance artists and guest appearances by famous celebrities. Quality organization for those cycling and quality also at the dining table, as is befitting an event which combines sport and the all-round promotion of tourism to the local area. For this reason, as a lead-up to the 2014 edition, Prosecco Cycling has launched the initiative "Trattoria Crai Italian Delights", a large hall dedicated to the best in food and drink of the *Bel Paese*, which will be held on the Sunday of the event in the beautiful surroundings of *Villa dei Cedri*, which is just a short distance from *Piazza Marconi*. Cycling and bubbles. Bubbles and cycling. An effervescent, enduring combination which will reach its climax in the last week of September.





PROSECCO CYCLING Piazza Marconi, Valdobbiadene (TV)

Domenica 28 settembre 2014 Sunday 28th September 2014 Info: 0438 893456; 348 3745554 info@proseccocycling.it

56



La trave di Alnè di Sopra / The Alnè di Sopra battering ram

Assault on the Castello di Vidor



La trave di Moriago / The Moriago battering ram

Tra medioevo, antiche tradizioni e gastronomia, dal 6 al 14 settembre le contrade di Vidor si sfidano per la 18ª edizione del Palio, rievocazione storica dell'assalto al castello del 1200

Between medieval, antique traditions and food, from 6th to 14th September the villages around Vidor will compete in the 18th edition of the Palio, a commemoration of the historic assault on the castle which took place around 1200

i origine romane (il suo toponimo deriverebbe dal latino "vitis", ossia vite), il comune di Vidor divenne un importante nodo strategico nel medioevo, cui si deve la costruzione di un castello, più volte assalito fino alla sua distruzione avvenuta nel 1550. A ricordo di quel periodo storico nel 1996 è nato Il Palio di Vidor, che rievoca l'evento dell'assalto dei barbari al castello di Vidor avvenuto attorno al 1200. Vi partecipano le cinque contrade del paese, Centro, Colbertaldo, Alnè di sotto, Alnè di sopra e Bosco rappresentative degli antichi villaggi che all'epoca erano sotto il dominio e la giurisdizione dei Signori di Vidor, assieme alla cittadina marchigiana gemellata di Petritoli e, dal 2009, a Moriago della Battaglia, il cui territorio faceva parte della giurisdizione del "Castello" di Vidor. In una spettacolare sfida le squadre delle contrade dovranno trasportare nel minor tempo possibile prima una scala in legno dall'Abbazia di S. Bona, per l'occasione aperta al pubblico, sino alle pendici del colle del castello, poi da qui un pesante ariete di legno sino alla cima.

Alla sfida, che quest'anno si terrà domenica 14 settembre, sono legati vari altri eventi di ispirazione medievale, tra cui spicca la sfilata in costumi medioevali che precede il palio. Assieme all'evento del Palio, a partire dal 6 settembre, sono previste anche molte altre manifestazioni racchiuse tutte nel "Settembre Vidorese", che comprende, tra l'altro, l'antica fiera di Santa Bona, la marcia del Ciclamino (corsa non competitiva di 5 e 10 chilometri lungo le vie del paese, il 6 settembre) e la serata marchigiana con specialità Petritolesi (il 13 settembre).

Dating back to Roman times (its name derives from the latin vitis, meaning life), the town of Vidor became of strategic importance in medieval times, to which it owes the construction of a castle, which was attacked on numerous occasions until it was destroyed in 1550. To commemorate this historic period, the Vidor Palio was inaugurated in 1996, which re-enacts the assault of the barbarians on Vidor castle which took place around 1200. Five contrade, or districts local to Vidor will compete against each other: Centro, Colbertaldo, Alnè di sotto, Alnè di sopra and Bosco, whose lands made up the jurisdiction of the Castello of Vidor. They will take part in a spectacular competition during which the teams have to carry a wooden ladder from the St. Bona Abbazia, open to the public for the occasion, to the slopes of the hill on which the castle sits, then from here they continue carrying a heavy battering ram to the summit.

This year the event will be held on Sunday 14th September, and along with the main festivities there will also be other attractions which evoke the spirit of medieval times, including a parade in medieval costume before the start of the Palio itself. Together with the Palio, starting from 6th September, there will also be a great many other events during this September Vidorese, which will include among other things the ancient Santa Bona fair, the Cyclamen Fun Run (a non-competitive run of 5 or 10 kilometres through the streets of the town on 6th September) and an evening dedicated to the Marche region of Italy, with specialities from Vidor's twin town Petritoli (13th September).



18° PALIO DIVIDOR

Centro Polifunzionale, Vidor (TV) 6,7 e 13,14 settembre 2014 6, 7 and 13, 14 September 2014 Info: Associazione Pro Loco La Vidorese, 0423 985 166 - 328 2487593 la_vidorese@libero.it

PROGRAMMA PROGRAMME

Sabato 6 settembre:

ore 16: apertura stand enogastronomico; ore 18: 34° Marcia del Ciclamino; ore 21: presentazione delle sauadre.

Domenica 7 settembre:

ore 12.30; pranzo dei Saggi

Sabato 13 settembre:

ore 16: apertura stand enogastronomico; ore 19.30: Serata Marchigiana

Domenica 14 settembre:

ore 10.30: Santa messa e benedizione; ore 12: apertura stand enogastronomico con spiedo e prodotti tipici; ore 15: apertura 18° Palio "Assalto al Castello presso l'ex Abbazia di Santa Bona, con spettacolo dei tamburini e sbandieratori di Feltre (fino alle 17 visita guidata dell'Abbazia); ore 15.45: partenza sfilata in costumi medievali; ore 16.30: partenza Palio: ore 20.30: premiazioni delle squadre e festeggiamenti.

Saturday 6 September:

16.00: opening of the food and drink stand; 18.00: 34th Cyclamen Fun Run; 21.00: presentation of the

Sunday 7 September:

12.30: "Wise Men's" lunch.

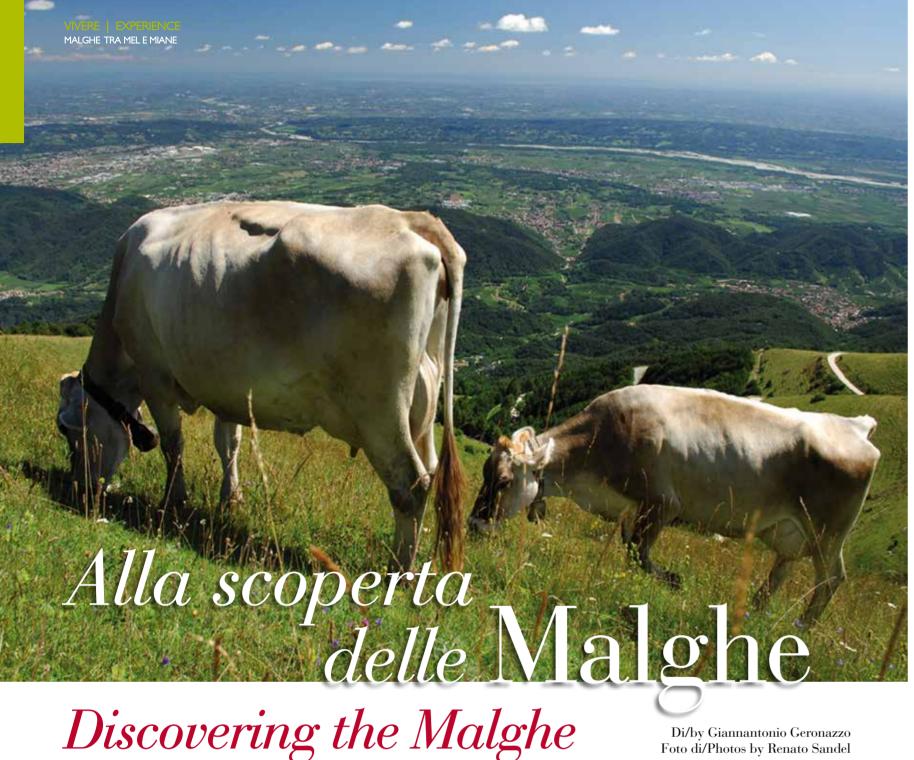
Saturday 13 September:

16.00: opening of the food and drink stand; 19.30: Marche cultural evening.

Sunday 14 September

10.30: Mass and blessings; 12.00: opening of the food and drink stand with spit roast and local delicacies; 15.00: opening 18th Palio "Assault on the Castello" starting from the ex Abbazia di Santa Bona, with performances by drummers and flag throwers from Feltre (quided tours of the Abbazia until 17.00). 15.45: start of medieval costume parade; 16.30: start of the Palio: 20.30: prize-giving and celebrations.





Di/by Giannantonio Geronazzo Foto di/Photos by Renato Sandel A piedi, in mountain bike o a cavallo, una manifestazione per far riscoprire tutto il fascino e i sapori delle malghe di montagna, il 7 settembre fra Mel e Miane

On foot, by mountain bike, on horseback, an event to rediscover all the allure and flavours of the malghe (alpine farmsteads) on 7th September between the villages of Mel and Miane

Since time immemorial, generations of alpine farm herders from the villages of Mel and Miane, both men and women, have toiled with passion to farm "their mountain". The two local Councils responsible for governing the land, together with volunteers and individuals have taken on the task of maintaining these ancient traditions and the historical and cultural heritage of a bygone lifestyle, knowledge and skills. With this renewed sensitivity, the farmsteads of Canidi, Mont and Budui have been returned to their former glory, whilst those of Pian Alti, Salvadella Nuova, Salvadella Vecia and the nearby Mont are today comfortable bivouacs and rifugios because of the renovation work that has been done. Staying with the theme of hospitality, Rifugio Posa Puner deserves special mention, which for its catering, accommodation and horse stabling is considered one of the most important and interesting locations in the Treviso and Belluno Prealps. The range of services the alpine meadows above Miane and Mel offer includes an assortment of picnic areas and numerous, safe mountain trails which criss-cross meadows and woods of beech and pine, providing hikers with stunning views ranging all the way to Venice Lagoon to the south and the Dolomite mountains to the north. This is the alpine environment which every year. on the first Sunday in September welcomes visitors to the event Malghe tra Mel e Miane (Mountain farmsteads between Mel and Miane). One of the aims of this initiative is to raise awareness of an ancient, grueling lifestyle, in order that today's society is better equipped to plan a more certain future for these mountains.

la "loro" montagna. Nel solco di questo passato, patrimonio di storia, cultura e saperi di vita vissuta, le due Amministrazioni Comunali, le realtà pubbliche competenti per giurisdizione del territorio, il mondo del volontariato e i privati, hanno fatto propri gli insegnamenti dei "nostri" padri. Grazie a questa rinnovata sensibilità, sono state riportate alla loro primaria funzione di malghe, le realtà di Canidi, Mont e Budui, mentre le casere di I Pian Alti, Salvedella Nuova, Salvedella Vecia, e l'adiacenza ovest di Mont, sono oggi confortevoli bivacchi e rifugi in ragione dei lavori di riadattamento eseguiti. Rimanendo in tema dei luoghi dell'accoglienza una particolare menzione la merita il Rifugio Posa Puner, che per i suoi servizi di ristoro, alloggio e poste per cavalli, è considerato uno dei luoghi di riferimento di maggior interesse nell'ambito montano delle Prealpi Trevigiane e Bellunesi. La panoramica dei servizi offerti dall'universo montano di Miane e Mel va infine completata con le aree attrezzate e i numerosi e sicuri sentieri montani che attraversano prati segativi e pascolivi, boschi di faggio e abete, permettendo all'escursionista di traguardare orizzonti che spaziano dalla Laguna Veneta alle Dolomiti Venete. Questo è l'universo montano che accoglie ad ogni prima domenica di settembre i partecipanti a Malghe tra Mel e Miane, manifestazione che ha tra i suoi obbiettivi quello di far conoscere un vissuto fatto di fatica antica, per alimentare però un presente

che sappia programmare anche in queste Terre Alte un futuro certo.





MALGHETRA MEL E MIANE

Piazzale Posa Puner, Miane (TV) Sabato 6 e domenica 7 settembre 2014 Saturday 6th and Sunday 7th September 2014 Info: Comune di Miane 0438 8993 LL Rifugio Posa Puner 0438 1910011

PROGRAMME

Sabato 6/Saturday 6th - Rifugio Posa Puner, Concerto di cori di montagna, ore 20 / Concert of mountain choirs, 8pm

Domenica 7/Sunday 7th - Piazzale Posa Puner, punto informazioni. Per arrivare: da Miane verso Combai, prima strada a destra proseguire per 7 km. Da Valdobbiadene verso Pianezze, proseguire per strada verso Malga Budui. Dalle ore 8.45 nell'area attrezzata di Posa Puner "Merenda dell'escursionista" con degustazione dei prodotti di malga / Posa Puner square information point. How to get there: from Miane village head towards Combai. Take the first road on the right and follow this for 7 km. From Valdobbiadene head to Pianezze, then continue along the road towards Malga Budui, From 8.45 am the picnic area at Rifugio Posa Puner will be offering snacks for hikers, with produce

- Ore 9.00/9.00 am: passeggiata a piedi sul percorso "Piazzale Posa Puner-Mont" / walk along the trail "Piazzale Posa Puner-Mont
- Ore 9.00/9.00 am: passeggiata a piedi sul percorso "Praderadego-Canidi-Salvedella Nova e Vecia" I walk along the trail "Praderadego-Canidi-Salvedella
- Ore 9.00/9.00 am: camminata con il Nordic Walking sul Percorso "Malga Budui-Mont" / Nordic walking along the trail "Malga Budui-Mont
- Ore 8.30/8.30 am: in mountain bike la "Tramal ghebike" sul percorso "Miane-Posa Puner-Mont-Canini-Praderadego". Ritrovo partecipanti, Municipio Miane. Info: Lana Armando 333 3524685 / Mountain hike event "Tramalghehike" along the trail "Miane-Posa Puner-Mont-Canini-Praderadego", Meeting point Miane Town Hall. Info: Lana Armando 333 3524685
- Ore 9.00/9.00 am: passeggiata a cavallo con partenza dal Rifugio Posa Puner / Horse ride starting from Rifugio Posa Puner
- Ore 11.30/11.30 am: Malga Mont, Santa Messa A Mass will be held at Malga Mont

Nel corso della giornata si svolgeranno anche mostre laboratori di artigianato, degustazioni di formaggi di malga e altri prodotti tipici e la Festa degli Aquiloni / During the day, there will also be exhibitions, artisan's workshops, the opportunity to sample cheeses and other local produce from the mountain farmsteads as well as a Kite Fair.



AUTUMN / WINTER 2014

Agenda - Diary

SETTEMBRE / SEPTEMBER 2014

OGNI DOMENICA DI SETTEMBRE / EACH SUNDAY IN SEPTEMBER

IL MESE DELLA NATURA

Visite, laboratori, giornate a tema, feste, workshop e vacanze preistoriche. Programma: domenica 14 "Un giorno da geologo", domenica 21 "Un giorno da naturalista", domenica 7 e 28 dalle ore 10 alle 13 passeggiata naturalistica (su prenotazione) e dalle ore 14 alle 18 laboratori con materiali naturali o di riciclo. / Tours, workshops, themed days, celebrations and prehistoric holidays. Programme: Sunday 14th "A day as a geologist", Sunday 21st "A day as a naturalist", Sunday 7th and 28th, from 10am to 1pm, guided walk (booking required) and from 2pm to 6pm workshops



PARCO ARCHEOLOGICO DIDATTICO DEL LIVELET, VIA CARPENÈ, REVINE LAGO Info: 0438 21230 - 329.2605713 - segreteria@parcolivelet.it - www.parcolivelet.it

FINO AL 28 FEBBRAIO 2015 / UNTIL FEBRUARY 28TH 2015

"LA CAMPAGNA D'ITALIA 1943-1945"

Mostra storica che ricorda il periodo 1943-1945, dagli sbarchi che iniziarono l'invasione del territorio italiano all'armistizio tra Italia e Alleati / Historical exhibition commemorating the years between 1943 and 1945, from the beginning of the invasion of Italy to the armistice between Italy and The Allies.

MUSEO DEGLI ALPINI. CONEGLIANO

Info: Associazione Nazionale Alpini – Sezione di Conegliano, 347 521622 - 338 1825658 - conegliano@ana.it - www.anaconegliano.it



"BURATTINI E MARIONETTE", 15° FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL TEATRO DI FIGURA

FESTIVAL DI BURATTINI E MARIONETTE, CON GLI SPETTACOLI DELLE MIGLIORI COMPAGNIE ITALIANE E STRANIERE NEL SUGGESTIVO SCENARIO DEI VECCHI CORTILI DI BORGO MESCOLINO

A PUPPET FESTIVAL, WITH SHOWS BY TOP ITALIAN AND FOREIGN COMPANIES PERFORMING IN THE PICTURESQUE COURTYARDS OF BORGO MESCOLINO.

Programma / Programme: giovedì 4 settembre "La casa stregata" (ore 18), "Arlecchino e la torta del destino" (ore 20,30); venerdì 5 settembre "Il mulino incantato" (ore 18), "Legno, diavoli e vecchiette" (ore 20,30), "La leggenda del coniglio volante" (ore 21,45); sabato 6 settembre laboratori e animazioni con "Il circo delle marionette", "Pirù, Pirù", "Una fiaba in ombra", "La mosca", "Il teatro di Gelsomina", "Welcome", "R4 fuga per la libertà", "Comico round" e stand gastronomico (dalle 15 alle 22,30); domenica 7 settembre laboratori e animazioni con "La bottega di Geppetto", "La cicletta dee sbrombioe", "Giragiocamondo", "MusicalBus", "Mas que nada", "Arlecchino innamorato", "Bubble show", "Il circo delle marionette", "Welcome", "Comico round" e mostra mercato artigianale

Dove / Where: San Martino di Colle Umberto • Quando / When: Dal 4 al 7 settembre / 4th-7th September

Info: Comune di Colle Umberto, 0438 39775 - 347 2788342 - e-mail: municipio@comune.colle-umberto.tv.it; - www.comune.colle-umberto.tv.it;

Associazione Istadea. 348 2304478 - info@istadea.it



ULT/ACYCLINGDC OMITICA

5 E 6 / 5TH-6TH

ULTRACYCLING DOLOMITICA

La più dura competizione di 24 ore al mondo, aperta a ciclisti e ultracycler da soli o in gruppo selezionati dal comitato organizzativo, attraverso il gruppo montuoso delle Dolomiti: circa 580 km più di 15000 mt di dislivello, con partenza e arrivo a Cordignano (partenza venerdi 5 ore 9, arrivo sabato 6 dalle ore 8). Sono previsti eventi collaterali e stand engoastronomici / The world's most challenging 24-hour cycling race passing through the Dolomite mountains. The race is open to cyclists and ultracyclists working alone or in groups with all entrants selected by the organising committee. The route covers 580km and 15,000m of ascent starting from Cordignano on Friday 5th at 9am, arriving Saturday 6th from 8am. Events and stands with gastronomic delights will be organised to coincide with the race.

PIAZZA VITTORIA, CORDIGNANO

Info: info@ultracyclingdolomitica.com - www.ultracyclingdolomitica.com

6 / 6TH

2°VERTICAL RACE

Cronoscalata individuale di mountain bike di 10 km dal centro di Miane al Rifugio Posa Puner / Individual mountain bike time trial: 10 km from the centre of Miane to the Posa Puner Refuge.

Info: Miane Bike Team, 0438 893222 - info@mianebiketeam.it

6 E 7 / 6TH & 7TH

MALGHETRA MEL E MIANE

Manifestazione per far conoscere ambienti, luoghi e gesti dell'universo montano di prealpe / An event that introduces the visitor to the atmosphere, places and deeds of life in the Prealps.

MIANE E MEL Info: 345 3119772 - www.prolocomiane.it

6-7 E 13-14 / 6TH-7TH AND 13TH-14TH

XVIII PALIO DI VIDOR-ASSALTO AL CASTELLO

Rievocazione storica dell'assalto dei Barbari al Castello di Vidor, avvenuto attorno al 1200; per l'occasione viene aperta al pubblico l'Abbazia di S. Bona / Reenactment of the assault of the Barbarians on the Castle at Vidor, which took place around 1200; for the occasion, the Abbey of St. Bona is open to the public.

Info: Pro Loco La Vidorese, 0423 1773027 - 322 487593 - eventi@prolocolavidorese.it PIAZZA ZADRA. VIDOR

12 E 13 / 12TH AND 13TH

CENTOMIGLIA SULLA STRADA DEL PROSECCO SUPERIORE

Evento turistico-sportivo riservato ad auto d'epoca di prestiogo, che intende rievocare l'anniversario della nascita della Strada del Prosecco, avvenuta il 10 settembre del 1966 la niù antica strada del vino d'Italia. Sono previste soste in cantina e visite a lugghi culturali di valore. Le verifiche tecniche e sportive delle auto si svolgeranno venerdì 12 settembre dalle 15.30 alle 19,00 presso Piazza Balbi Valier a Pieve di Soligo. La gara si svolgerà invece sabato 13 settembre con partenza da Piazza Marconi di Valdobbiadene alle ore 9 ed arrivo verso le 17 nella Città di Conegliano, viale Carducci. / A sporting and tourism event reserved for classic cars, which commemorates the anniversary of the creation of the Strata del Prosecco on 10 September 1.966. the oldest Wine Road in Italy. There will be breaks for snacks and tastings at wineries and visits to places of cultural interest. Technical and sporting trials will be held on



Friday September 12th from 3,30pm to 7pm in Piazza Balbi Valier in Pieve di Solioo. The rally itself will be held on Saturday September 13th leaving from Piazza Marconi in Valdobbiadene at 9am arriving at around 5pm in Viale Carducci, Conegliano.

CONFGLIANO Info: Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, 0423 974019 - info@coneglianovaldobbiadene.it - www.coneglianovaldobbiadene.it

12 E 19 / 12TH E 19TH

38° FESTA DELL'UVA E DELLA SOPPRESSA

Festa tradizionale con escursione guidata sulle colline e tutti i giorni menù a tema / Traditional festival with guided tours in the hills and different menus on offer each day

Info: Pro Loco Farra di Soligo, 0438 801075 – 348 9226766 - info@prolocofarra.it - www.prolocofarra.it FARRA DI SOLIGO

20 / 20TH

2.9 VERTIKAL PIZZOC

Corsa in salita individuale sulla distanza di 2,9 km e 1000 metri di dislivello su sentiero alpino nel versante sud del monte Pizzoc. Partenza alle ore 15,30 dalla località la Briglia, a nord dell'abitato di Sonego, comune di Fregona / Individual hill-climb over 2.9km with 1000m of ascent on the alpine footpath which scales Monte Pizzoc. Starting at 3.30pm from the village of Briglia just north of Sonego, a suburb



FREGONA

Info: 320 6042344 - 345 3808683 - 328 8270213, info@maratoninadellavittoria.it www.maratoninadellavittoria.it

DAL 21 AL 28 / FROM THE 21ST TO THE 28TH

SAGRA DI SAN MATTEO E MUSADA

Festa tradizionale con, l'ultima domenica di settembre, l'annuale sfilata delle "musse" in costumi tipici, vecchie arti e mestieri / Traditional festival with, on the last Sunday in September, the annual procession of the "mussi" in traditional costumes and exhibitions of ancient arts and crafts.





27 / 27TH

L'Associazione italiana sommelier del Veneto propone la quarta edizione della manifestazione che presenta il meglio delle 25 aree enologiche presenti nel territorio regionale. Dalle 10 alle 20 banchi di degustazione di 100 aziende con i 300 migliori vini giudicati da degustatori ufficiali di Ais Veneto / The Veneto chapter of the Italian Sommelier Association is organising the fourth edition of this event which presents the best of the 25 wine-growing areas in the region. From 10am to 8pm visitors will have the opportunity to sample 300 of the best wines from 100 wineries selected by the official tasters from AlS Veneto.



CASTELLO DI SAN SALVATORE, SUSEGANA Info: 0422 928954 - ilvenetoal300x100@aisveneto.it - www.aisveneto.it

DAL 27 SETTEMBRE ALL'11 OTTOBRE / FROM SEPTEMBER 27TH TO OCTOBER 11TH SORRISI D'AUTUNNO

Rassegna teatrale. Programma: sabato 27 settembre "I complessi, ovvero tradire aiuta il matrimonio", sabato 4 ottobre "Il notaio è morto", sabato 11 ottobre "Le betoneghe" (inizio spettacoli ore 21) / Festival of theatre. Programme: Saturday September 27th, "Complexes, or how an affair helps your marriage", Saturday October 4th "The Notary is Dead", Saturday October 11th "The Harridans". Shows start at 9nm.

AUDITORIUM DINA ORSI, CONEGLIANO Info: CostrettiOltreconfine. 335 1275080 - info@costrettioltreconfine.it - www.costrettioltreconfine.it



28 / 28TH

PROSECCO CYCLING

Corsa ciclistica nata per promuovere, attraverso lo sport, lo splendido territorio delle colline del Prosecco (partenza: ore 8.30) / A bicycle race created to promote the beautiful hills of Prosecco (starts at 8.30 a.m.). PIAZZA MARCONI, VALDOBBIADENE Info: 0438 893456: 348 3745554 - info@proseccocyclina.it - www.proseccocyclina.it



OTTOBRE / OCTOBER 2014

OGNI DOMENICA DI OTTOBRE / EACH SUNDAY IN OCTOBER

GLI ANIMALI E L'UOMO

Visite, laboratori, giornate a tema, feste, workshop e vacanze preistoriche. Programma: domenica 19 "A fior di pelle", laboratorio di creazione di un bracciale in pelle, domenica 5, 12 e 26 dalle ore 14 alle 18 laboratori con materiali di origine animale / Tours, workshops, themed days, celebrations and prehistoric holidays. Programme: Sunday 19th "A fior di pelle - learn to make a leather bracelet", Sunday 5th, 12th and 26th, from 2pm to 6pm

PARCO ARCHEOLOGICO DIDATTICO DEL LIVELET, VIA CARPENÈ, REVINE LAGO Info: 0438 21230 - 329.2605713 - segreteria@parcolivelet.it - www.parcolivelet.it

DAL 3 OTTOBRE AL 2 NOVEMBRE /3RD OCTOBER-2ND NOVEMBER

70° FESTA DEI MARRONI

Appuntamento per degustare i famosi marroni Igp nonché dolci, marmellate, miele e gelato, tutto rigorosamente a base di marroni. Spettacoli, musica e burattini, escursioni guidate nei boschi e degustazioni a tema / An event where you can taste the famous I.G.P. chestnuts, as well as pastries, jams, honey and ice cream, all made from chestnuts. There will be entertainment, music and puppet shows, guided excursions in the woods and themed tastings. COMBAI Info: 0438 960056 - 347 9544623 - proloco@combai.it - www.combai.it

DAL 3 AL 19 / 3RD-19TH 44° FESTA DELLA CASTAGNA DI COLMAGGIORE E DELLE COLLINE TARZESI

Manifestazione ricca di offerte culturali, gastronomiche, sportive e di spettacolo. A corredare il tutto il concorso fotografico, la gara di mountain-bike e le visite guidate lungo la via dei murales / A festival that incorporates a whole series of cultural, gastronomic, sporting and entertainment-related events: there will be a photographic competition, a mountain bike race and guided tours of the exhibition of murals. Info: 339 4491470 - prolocotarzo@gmail.com - www.prolocotarzo.com TAR70



4 E 5 / 4TH AND 5TH

LIBRI IN CANTINA - XII EDIZIONE

Mostra nazionale della piccola e media editoria con la presenza di 80 case editrici, provenienti da tutta Italia / National exhibition of books from small and medium-sized publishers, with the presence of 80 publishing houses from all over Italy. Info: 0438 437456 - cultura@comune.susegana.tv.it - editori@libriincantina.it - www.libriincantina.it

CASTELLO DI SAN SALVATORE, SUSEGANA

4 E 5 / 4TH AND 5TH XII GIORNATE MEDIEVALI ALLA CORTE CAMINESE

Due giornate ricche di appuntamenti in un viaggio tra accampamenti, arcieri e combattimenti all'arma bianca ricreando nel parco del Castrum di Serravalle uno scorcio di vita medievale / Two intense days featuring military camps, archers and swordfights, recreating a slice of mediaeval life in the park of the "Castrum" of Serravalle

Info: Associazione Storico Culturale Undicigradi, 347 5192567 - undicigradi@libero.it - www.undicigradi.com VITTORIO VENETO

5 / 5TH

I* FOREST RUN

Prima edizione della corsa in altura di 24 km. che si terrà nella Foresta dei Dogi, in Cansiglio, un ambiente unico e magico. Per i bambini e i corridori amatoriali sarà possibile iscriversi localmente ad un percorso breve di 5 km denominato "Family Forest Run" / The first edition of a high altitude race in the unique, magical Foresta dei Dogi, in Cansiglio. Children and amateurs can sign up on the day for a shorter 5km run called the "Family Forest Run".



FORESTA DEL CANSIGLIO Info: Associazione dilettantistica Running Team Conegliano, 335 7832361 - info@forestrun.it

DAL 5 AL 12 / 5TH-12TH

SPIEDO GIGANTE – 58° EDIZIONE

Appuntamento con il tradizionale Spiedo Gigante, che tradizionalmente viene messo sul fuoco alle 10, per poter essere consumato alle 16. Animeranno le altre giornate di festa la storica gara di tiro alla fune, il mercatino e la mostra dei prodotti tipici locali / The traditional Giant Spit Roast, which normally begins cooking at 10 a.m. and is ready to be eaten at 4 p.m.. The other days of the festival will feature the historic tug-of-war, a market and an exhibition of typical local products.

PIEVE DI SOLIGO Info: Pro Loco 0438 981049 - www.prolocopievedisoligo.it



12 E 19 / 12TH AND 19TH

LE FIERE DEL TEATRO – 27° EDIZIONE

Festival di artisti di strada / A festival of street artists

SÄRMEDE

Info: Pro Loco Sàrmede, 0438 1890449 - 380 7248224 - info@sarmede.org - www.sarmede.org



DAL 25 OTTOBRE 2013 AL 18 GENNAIO 2015 / FROM 25TH OCTOBER TO 18TH JANUARY 2015 LE IMMAGINI DELLA FANTASIA 32

Mostra internazionale dell'illustrazione per l'infanzia, giunta alla 32ª edizione, che accoglie ogni anno centinaia di illustratori, autori, editori e libri che raccontano il panorama internazionale in tutta la sua straordinaria varietà / Internazionale national exhibition of illustrations for children, now in its 32nd edition, which each year attracts hundreds of illustrators, writers, publishers and books showcasing the incredible variety of children's literature from across the world CASA DELLA FANTASIA, SÀRMEDE Info: 0438 959582 - info@sarmedemostra.it - www.sarmedemostra.it

OTTOBRE / IN OCTOBER

PEDALATA DI COMBAI COMBAI

Info: Miane Bike Team. 0438 893222 - info@mianebiketeam.it

NOVEMBRE / NOVEMBER 2014

2 / 2ND

IL TEATRINO DELLA PALAFITTA

Festa di chiusura del Parco del Livelet con alle ore 15 spettacolo di burattini, la preistoria raccontata a grandi e piccini, e a seguire merenda autunnale / End-of-season party at the Parco del Livelet with a puppet show on prehistoric times followed by a tasty snack. Starts at 3pm

PARCO ARCHEOLOGICO DIDATTICO DEL LIVELET, VIA CARPENÈ, REVINE LAGO Info: 0438 21230 - 329.2605713 - segreteria@parcolivelet.it - www.parcolivelet.it

62

Concerto di musica classica con uno dei più grandi violinisti del nostro tempo / Classical music concert with one of the greatest violinists of our time.

ABBAZIA DI FOLLINA (INIZIO ORE 20,45) Info: info@hoteldeichiostri.com - 0438 971277 - 380 2222 942



METÀ NOVEMBRE / MID-NOVEMBER

PREALPI IN FESTA 2014 – SAPORI ARTE TRADIZIONI

Mostra-mercato di prodotti tipici e concorso di scultura su legno "Artisti in piazza" / Exhibition and market featuring local products and a wood carving competition ("Artisti in piazza").

CORDIGNANO Info: www.comune.cordignano.tv.it



SECONDA METÀ DI NOVEMBRE / SECOND HALF OF NOVEMBER

"PEDALATA DE SAN MARTIN" E "PEDALATA DELLA BROSA"

Pedalate in mountain bike di 16 km per ragazzi al di sotto dei 18 anni con accompagnatore. Percorsi: da Premaor a Miane e da Campea a Miane / 16 km Mountain Bike rides for children under 18 years of age, with an adult companion. Routes: from Premaor to Miane and from Campea to Miane.

Info: Miane Bike Team, 0438 893222 - info@mianebiketeam.it

DICEMBRE / DECEMBER 2014

DAL 6 ALL'8 E 13-14 / 6TH-8TH AND 13TH AND 14TH

STELLE DI NATALE – XII EDIZIONE

Tradizionale festa-mercato natalizia con degustazioni di vini e prodotti tinici / Traditional Christmas market with tastings of wines and typical local food products

CANTINE BRANDOLINI, CISON DI VALMARINO Info: Pro Loco Cison di Valmarino, 0438 975774 - prolococison@artigianatovivo.it - www.artigianatovivo.it

DICEMBRE E GENNAIO / DECEMBER AND JANUARY 2015

MOSTRE DEI PRESEPI

Manifestazioni sacre dedicate ai presepi natalizi / Religious events featuring nativity scenes.

REFRONTOLO, CONEGLIANO, CISON DI VALMARINO, VITTORIO VENETO, SEGUSINO, COLLALTO DI SUSEGANA

PRIMO WEEKEND DI DICEMBRE / THE FIRST WEEKEND IN DECEMBER COLORI D'INVERNO

Mercatino di Natale con esposizione di prodotti artigianali e manifestazioni collaterali: musica, artisti di strada e specialità locali / Christmas Market with exhibition of handicrafts and collateral events: music, street performers and local specialities

FOLLINA Info: Pro Loco Follina - www.prolocofollina.it



A NATALE E DURANTE LA BEFANA / CHRISTMAS AND EPIPHANY

RAPPRESENTAZIONE PRESEPIO VIVENTE A REVINE

Sacra rappresentazione nata nel 1934 sulla Natività e l'Adorazione dei magi / A performance - created in 1934 - on the theme of the Nativity and the Adoration of the Magi.

CHIESA PARROCCHIALE S. MATTEO APOSTOLO, REVINE LAGO

GENNAIO / JANUARY 2015

EL PANEVIN

Antichissimo rito tradizionale, di origine pagana con l'accensione di un simbolico falò che trae le sue origini dalla tradizione agricola e funge da portatore di fortuna per l'anno che va a cominciare / An ancient traditional ritual of pagan origin, including the lighting of a symbolic bonfire, which draws its origins from local farming traditions and serves as a bearer of good fortune for the year that is about to begin.

NUMEROSI PAESI DEL TERRITORIO / SEVERAL PLACES IN THE REGION Info: www.marcadoc.it

FRA FINE GENNAIO E FEBBRAIO / BETWEEN THE END OF JANUARY AND FEBRUARY

CARNEVALE

Sfilate di carri mascherati / Parades of floats and Carnival characters.

TARZO, SUSEGANA, SAN VENDEMIANO, PIEVE DI SOLIGO, VITTORIO VENETO E/AND CONEGLIANO

DA FINE GENNAIO AL 2 FEBBRAIO / FROM END JANUARY TO FEBRUARY 2ND

FESTA DELLA CANDELORA

Tradizionale festa dedicata alla benedizione delle candele (Candelora, 2 febbraio) con sfilata dei carri mascherati / Traditional festival of the candles held in Candelora on February 2nd with a procession of floats.

TARZ0 Info: Pro Loco Tarzo, 0438586318 - 347 6507331



FEBBRAIO / FEBRUARY 2015

PRIMI DI FEBBRAIO / EARLY FEBRUARY

FESTEGGIAMENTI DE SAN BIASI E CORSA COI MUS

Info: Pro Loco Revine Lago, 340 0012959 - prolocorevinelago@libero.it REVINE LAGO

28 FEBBRAIO. SABATO 1 E DOMENICA 2 MARZO / FEBRUARY 28TH. SATURDAY 1ST AND SUNDAY 2ND MARCH

ANTICA FIERA DI GODEGA

GODEGA DI SANT'URBANO Info: Pro Loco di Godega di Sant'Urbano, 0438 38363

FINE FEBBRAIO-PRIMI DI MARZO / END FEBRUARY-EARLY MARCH

III° CARNEVAL DEI CROSTOI

Info: Pro Loco Cornuda

MAR70 / MARCH 2015

TUTTI I SABATI DI MARZO / EVERY SATURDAY IN MARCH

CORDIGNANO A TEATRO – XXVIII EDIZIONE

assegna teatrale / Season of plays TEATRO "E. FRANCESCONI", CORDIGNANO

Info: Pro Loco Cordignano. 0438 779772 - 334 3027242 - prolococordignano@virgilio.it - http://prolococordignano.wordgress.com

TRE DOMENICHE FRA MARZO E APRILE / THREE SUNDAYS IN MARCH AND APRIL

TARZ...FGGIANDO

Passeggiate enogastronomiche tra le colline di Tarzo

Walks featuring wine and food in the hills of Tarzo. TARZO

Info: 339 4491470 - www.prolocotarzo.com



DAL 7 MARZO AL 28 GIUGNO / MARCH 7TH TO JUNE 28TH

"CARPACCIO, VITTORE E BENEDETTO DA VENEZIA ALL'ISTRIA"

Dopo la grande mostra del 1963 a Venezia, il ritorno dell'ultimo sorprendente Carpaccio e la scoperta del figlio Benedetto. Mostra curata da Giandomenico Romanelli / Following the Great Exhibition in Venice in 1963, the return of the last Carpaccio and the discovery of Benedetto. Exhibition curated by Giandomenico Romanelli.

PALAZZO SARCINELLI, CONEGLIANO Info: Civita Tre Venezie, 041 2201215 - 041 2201297 - www.civitatrevenezie.it

7-8-9 / 7TH, 8TH AND 9TH

ANTICA FIERA DI SAN GREGORIO – ENOTECA IN PIAZZA

Centenaria fiera con mostra-mercato dedicata agli attrezzi agricoli, degustazione e vendita di prodotti tipici locali, spettacoli vari e luna park / A hundred year-old fair with an exhibition and market devoted to agricultural tools, the tasting and sale of local products, various shows and a fun fair.

PIAZZA MARCONI, VALDOBBIADENE Info: Comune di Valdobbiadene, 0423 976915 - cultura@comune.valdobbiadene.tv.it - www.comune.valdobbiadene.tv.it

DAL 14 AL 22 MARZO / 14TH-22ND MARCH

SAGRA DI SAN GIUSEPPE

Festa tradizionale con musica, balli, mostre d'arte e di fiori e molti stand con i prodotti tipici della zona / Traditional festival with music, dancing, exhibitions of art and flowers and lots of stands with typical local products. VIDOR Info: eventi@prolocolavidorese.it

22 / 22ND

2° MARATONINA DELLA VITTORIA E 2° MARCIA DELLA VITTORIA

Mezza maratona valida come campionato regionale in contemporanea con una marcia non competitiva aperta a tutti di 5 e 12 km / Half marathon (Regional Championship), simultaneous with a non-competitive walk/run open to all over 5 or 12 km.

VITTORIO VENETO Info: 320 6042344 - 345 3808683 - 328 8270213 - info@maratoninadellavittoria.it www.maratoninadellavittoria.it

Visit Conegliano Valdobbiadene

AUTUMN / WINTER 2014

APRILE / AVRIL 2015

PRIMI DI APRILE / EARLY APRIL

VIGNARTE

Simposio di scultura nel territorio che vede artisti provenienti da tutt'Italia impegnati a dar vita a delle sculture in legno, partendo da pali di castagno / Symposium on sculpture in the region with artists from all over Italy creating sculptures from chestnut wood poles.

SAN PIETRO DI BARBOZZA, VALDOBBIADENE

Info: Pro Loco San Pietro di Barbozza, 0423 976975 - www.vignarte.blogspot.it

PRIMI DI APRILE / EARLY APRIL

PROSECCHISSIMA GRANFONDO MTB

Gara internazionale di MTB fra i vigneti del Conegliano Valdobbiadene Docg / International Mountain Bike race through the vineyards of the Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. zone. MIANE Info: Miane Bike Team, 0438 893222 - info@mianebiketeam.it - www.prosecchissima.com



5 / *5TH*

67° TROFEO PIVA - Gara ciclistica internazionale riservata agli under 23 / International bicycle race for under-23s. COL SAN MARTINO Info: A.C. Col San Martino, 0438 989748

5 / *5TH*

4° TRIAL DEL PATRIARCA

Corsa podistica non competitiva su percorsi collinari misti (km 21 Trail, km 10 Camminata/Nordic Walking) / Non-competitive nun over mixed hilly ground (21 km Trail Running, 10 km Hiking/Nordic Walking) VILLA DI VILLA, CORDIGNANO Info: Scuola di Maratona Vittorio Veneto, 3487088514 - iscrizioni@scuoladimaratona.it

5 / *5TH*

QUATRO PASS - Corsa podistica non competitiva / Non-competitive run. SAN PIETRO DI BARBOZZA, VALDOBBIADENE Info: Valdogroup - Pro Loco San Pietro di Barbozza, 0423 976975

20 / 20TH

77° GIRO DEL BELVEDERE - Gara ciclistica internazionale riservata agli under 23 / International bicycle race for under-23s. VILLA DI CORDIGNANO Info: Pro Belvedere, info@probelvedere, it - www.airodelbelvedere, it

33° MARCIA DEL REFRONTOLO PASSITO E 27º CAMINADA A COPPIE "LUI E LEI"

Corsa per agonisti ma anche una bellissima occasione per fare una passeggiata primaverile per le vie di campi e vigneti (7 e 12 km con partenza alle ore 9, 19 km con partenza alle 8,30) / A race for athletes but also a grea opportunity to take a springtime walk through the fields and vineyards (7 and 12 km, starting at 9 a.m.; 19 km, starting at 8.30 a.m.).

RFFRONTOLO Info: Gruppo Marciatori di Refrontolo in collaborazione con La Via dei Cru, 0438 894428 - marciatorirefrontolo@gmail.com

METÀ APRILE /MID-APRIL

LA CITTÀ E IL FIORE - Mostra mercato dedicata a piante, fiori recisi, articoli da giardinaggio / Exhibition and market of plants, dried flowers and gardening equipment. Info: Pro Loco Vittorio Veneto, 0438 556097 - info@prolocovittorioveneto.it; Ufficio Turistico di Vittorio Veneto, 0438 57243. VITTORIO VENETO

DAL 18 APRILE AL 3 MAGGIO / FROM APRIL 18TH TO MAY 3RD 45° FESTA DELLA FRAGOLA E DELL'ASPARAGO

Tradizionale festa che si svolge con piatti gastronomici a base di asparaggi e torte alla fragola: il tutto accompagnato dagli ottimi vini / A traditional festival that features gourmet dishes based on asparaggi e torte alla fragola: il tutto accompagnato dagli ottimi vini / A traditional festival that features gourmet dishes based on asparaggi e torte alla fragola: il tutto accompagnato dagli ottimi vini / A traditional festival that features gourmet dishes based on asparaggi e torte alla fragola: il tutto accompagnato dagli ottimi vini / A traditional festival that features gourmet dishes based on asparaggi e torte alla fragola: il tutto accompagnato dagli ottimi vini / A traditional festival that features gourmet dishes based on asparaggi e torte alla fragola: il tutto accompagnato dagli ottimi vini / A traditional festival that features gourmet dishes based on asparaggi e torte alla fragola: il tutto accompagnato dagli ottimi vini / A traditional festival that features gourmet dishes based on asparaggi e torte alla fragola: il tutto accompagnato dagli ottimi vini / A traditional festival that features gourmet dishes based on asparaggi e torte alla fragola: il tutto accompagnato dagli ottimi vini / A traditional festival that features gourmet dishes based on asparaggi e torte alla fragola: il tutto accompagnato dagli ottimi vini / A traditional festival that features gourmet dishes gourmet cakes, accompanied by excellent wines.

FARRA DI SOLIGO Info: Pro Loco Farra di Soligo, 0438 801075 - info@prolocofarra.it - www.prolocofarra.it

ULTIMA DECADE DI APRILE / LAST 10 DAYS IN APRIL

FESTA DI SAN GIORGIO A COLLALTO

Serate danzanti, serate di cultura e gustosi appuntamenti enogastronomici con lo spiedo piatto forte della festa Evenings of dancing, culture, food and wine, featuring the local spit roast.

Info: Pro Loco Collalto, 338 2916580 - informazioni@collalto.info

DAL 30 APRILE AL 3 MAGGIO / FROM APRIL 30TH TO MAY 3RD

ASSAPORANDO CISON

Terza edizione della manifestazione enogastronomica con dimostrazioni, degustazioni, incontri con esperti ed artigiani del gusto / Third edition of this food and wine event, with demonstrations, tastings, meetings with experts

PIAZZA ROMA E/AND CANTINE BRANDOLINI, CISON DI VALMARINO Info: Pro Loco Cison di Valmarino, 0438 975774 - prolococison@artigianatovivo.it - www.artigianatovivo.it

MAGGIO / MAY 2015

3 / 3RD SBECOTANDO

Passeggiata enogastronomica tra i vigneti del Verdiso / A walk featuring wine and food in the Verdiso vineyards.

COMBAI Info: Pro Loco Combai, 347 9544623 - proloco@combai.it - www.combai.it





METÀ MAGGIO / MID MAY

VINO IN VILLA

Festival internazionale del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docq. I produttori presentano al pubblico i vini dell'ultima vendemmia e il programma prevede seminari, incontri con gli esperti, degustazioni di approfondimento e abbinamenti enogastronomici / The International Festival of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.. The producers present the most recent vintage, and the programme includes seminars, meetings with experts, in-depth tastings and food and wine pairings.

CASTELLO DI SAN SALVATORE, SUSEGANA

Info: 347 8989027 - 0438 842700 - vinoinvilla@prosecco.it - www.prosecco.it

16 E 17 / 16TH AND 17TH

SPETTACOLI DI SAPORE

Percorso enogastronomico culturale fra i cortili, mostra mercato con degustazione di prodotti tipici veneti coadiuvata da spettacoli teatrali, musicali, letterari / Exhibition and market (with tastings) of typical Veneto products, along

with theatrical, musical and literary events VILLA CASTELLO LUCESCHI, COLLE UMBERTO

Info: Pro Loco Colle Umberto, 3401395839

17 / *17TH*

27° TROFEO DORIGO

Internazionale ciclistica per Juniores / International bicycle race for 17 and 18 year-olds.

Info: SC Solighetto 1919, 0438 840266 - info@scsolighetto1919.it SOLIGHETTO

20° CRONOSCALATA PODISTICA VALDOBBIADENE-PIANEZZE

Cronoscalata nodistica individuale di km 5.645 / Unhill individual time trial (running) over 5.645 km

Info: Atletica Valdobbiadene G.S.A., 0423 973123 - 0423 976263 - 0423 972555 - valdopianezze@libero.it

RIVE VIVE, 6° EDIZIONE

Tour enogastronomico che si snoda tra le più belle colline del comprensorio di Farra di Soligo / A tasting route that winds its way through the most beautiful hills of the Farra di Soligo area. FARRA DI SOLIGO Info: Pro Loco Farra di Soligo, 0438 801075 - rivevive@prolocofarra.it - www.prolocofarra.it



CANTINE APERTE

Le cantine socie del Movimento Turismo del Vino aprono le loro porte al pubblico / The wineries of the Wine Tourism Movement open their doors to the public.

NUMEROSE CANTINE DEL TERRITORIO / NUMEROUS LOCAL WINERIES Info: Movimento turismo del vino veneto, mtv@mtvveneto.it - www.mtvveneto.it

DAL 15 AL 17 E DAL 21 AL 25 MAGGIO / FROM MAY 15TH TO 17TH AND 21ST TO 25TH

SECOLARE SAGRA DI PENTECOSTE

Festa tradizionale con le manifestazioni "La Via della Lana" e le "Folliniadi" / Traditional festival including the "La Via della Lana" and "Folliniadi" events.

FOLLINA Info: Pro Loco Follina - info@prolocofollina.it

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

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

DA MARZO A GIUGNO 2015

PRIMAVERA DEL PROSECCO SUPERIORE

Quindici mostre dedicate al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con degustazioni, assaggi di prodotti tipici e manifestazioni tradizionali. Numerose le proposte turistiche correlate all'evento per gustare insieme benessere, sport, arte, cultura, gastronomia e territorio.

Fifteen exhibitions devoted to Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., with wine tastings, sampling of typical local food products and traditional events. Linked to this event, there are many opportunities for tourists to enjoy activities that are connected to wellbeing, sports, arts, culture, food and the countryside.

SANTO STEFANO, COL SAN MARTINO, VIDOR, MIANE, VILLA DI CORDIGNANO, SAN PIETRO DI BARBOZZA, GUIA, FREGONA, SAN GIOVANNI, REFRONTOLO, COMBAI, SERRAVALLE DI VITTORIO VENETO, CORBANESE DI TARZO, SAN PIETRO DI FELETTO E CONEGLIANO

Info: COMITATO PRIMAVERA PROSECCO Tel. 0438 893385 - 334 2936833 - info@primaveradelprosecco.it www.primaveradelprosecco.it



Mercatini dell'artigianato e dell'hobbistica Craft and hobby markets

	j	
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 ww.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 giar no 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 DIVALMARINO Nelle strade e nei quartieri del paese In the streets and neighbourhoods of the	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

village

new art music and theatre www.artigianatovivo.it

NOVEMBRE / NOVEMBER

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

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 I Early Days in December www.prolocofollina.it

VITTORIO VENETO

Mercatini di Natale a Ceneda / Christmas Market at Ceneda. Week end del periodo natalizio I 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 iatconegliano@provincia treviso it Orari: da mercoledì a sabato 9.30-12.30 (venerdì e sabato anche 15.00-18.00)

Valdobbiadene - Ufficio I.A.T.

Via Piva, 53 – Valdobbiadene Tel. 329 8603071 - Fax: 0423 976975 iatvaldobbiadene@provincia.treviso.it Orari: da lunedì a sabato 9.30-12.30 e 15.00-18.00

Vittorio Veneto - Ufficio I.A.T.

Viale della Vittoria, 110 – Vittorio Veneto Tel. 0438 57243 - Fax: 0438 53629 iatvittorioveneto@provincia.treviso.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)

GUIDETURISTICHE TOURIST GUIDES

Turismo Provincia Treviso

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

AGENZIE ETOUR OPERATOR TRAVEL AGENTS AND TOUR OPERATORS

Agenzia Onda Verde Viaggi

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

Prosecco di Marca

Via XXIV Maggio, 133 - 31015 Conegliano Tel. 333 2789553 - Fax: 0438 1732018 info@proseccodimarca.com www.proseccodimarca.com

NOI EGGIO BICICI ETTE BICYCLE RENTAL

By Rike - Da Ros Tech

Via Crevada. 36 – 31020 San Pietro di Feletto Tel. 0438 183344 - 348 9286433 info@bybike.it www.bybike.it

Prosecco Country Bike

c/o Locanda da Lino, Via Roma, 19 – 31050 Solighetto Tel. 0438 842377 - Marco 0438 980577 Cell. 335 7081729 - info@proseccocountrybike.it www.proseccocountrybike.it

CAMPING/CAMPING

Camping Riva D'Oro

Strada dei Laghi, 13 - 31020 Revine Lago Tel. 0438 929110 - 349 4618558/9 campingrivadoro@libero.it - www.campingrivadoro.com

Camping al Lago

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

SPORT

CENTRI IPPICI – ESCURSIONI A CAVALLO **EOUESTRIAN CENTERS - HORSE RIDING**

Agriturismo la Dolza - Trekking a cavallo

Via La Dolza, 7 – 31051 Follina Tel. 0438 85940 - info@agriturismoladolza.it www.agriturismoladolza.it

Articolo V Horse Academy

Via Caliselle, 29 – Colle I Imberto Tel. 0438 580314 - Fax 0438 201977 - info@articolov.it www.articolov.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

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

Via Cal della Madonna

Gratuito, 4 posti; apertura annuale; acqua, scarico, illuminata / Free; 4 parking spaces; open throughout the year; water, sewer, illuminated.

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.

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

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. 329 8603071 - 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 quidata 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 times; 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 n.m.-6 n.m.): it is also possible to visit the museum on other days of the week if you book beforehand. www.museocenedese.it

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

Museo Civico del Castello

Comprende una pregevole pinacoteca con quadri ed affreschi recuperati da conventi e chiese del territorio e una sezione archeolo gica 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 archi-

ve 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 referen-

Via Barriera, 35 - Susegana

ce to the people of the Veneto.

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

PARCHI

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

AUTOBUS BUSES

La Marca

Biglietteria Conegliano: c/o Autostazione, Piazzale F.Ili 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.lamarcahus.it

Atm Sna

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

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

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

TRFNI TRAINS

Stazione Conegliano Via Carducci 45

Stazione Vittorio Veneto Via Trento Trieste

Per consultare gli orari dei treni: www.ferroviedellostato.it numero verde: 80 20 21

AEROPORTI

Via Noalese, 63E - Treviso Tel. 0422 315111 www.trevisoairport.it

Venezia

Via Galileo Galilei. 30/1 - Venezia Tel. 041 2609260 www.veniceairnort.it

OSPEDALI E FARMACIE HOSPITALS AND PHARMACIES

A Conegliano

Ospedale: Via Brigata Bisagno, 4 - Tel. 0438 663111 Presidio De Gironcoli: via Daniele Manin, 110 - Tel. 0438 668111 Farmacie: www.ulss7.it

Guardia medica: Via Roma, 38 - Tel. 0423 977301 Farmacie: www.ulssasolo.ven.it (vedi: Farmacie)

A Vittorio Veneto

Ospedale: Via Forlanini, 71 - Tel. 0438 665111 Guardia medica: Tel. 0438 553708 Farmacie: www.farmaciecomunalivv.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

ACOUISTI 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.Ili 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 UTILL **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

Consorzio Marca Treviso www.marcatreviso.it

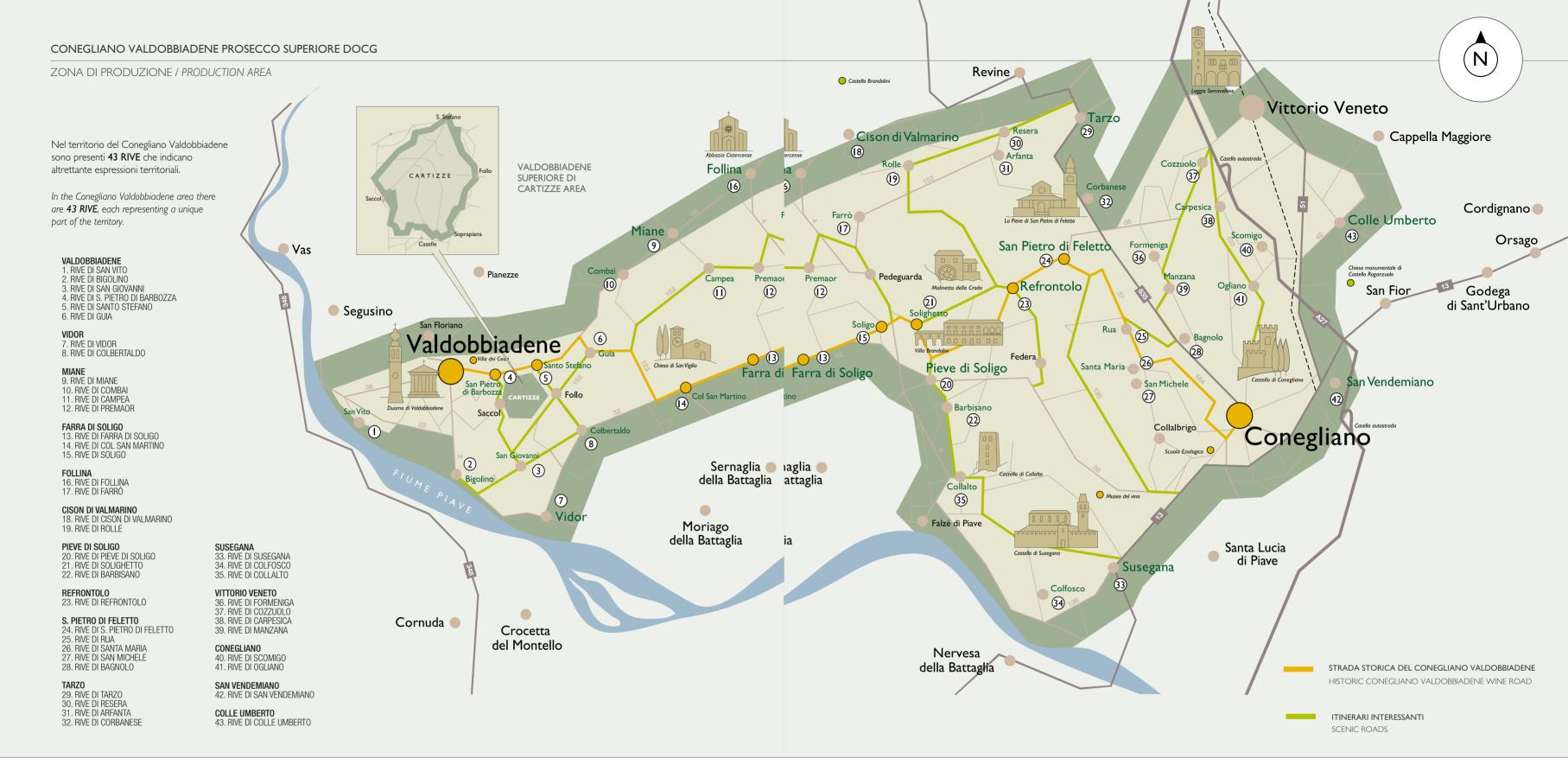
www.visittreviso.it

Pieve di Soligo Cultura www.pievecultura.it

Primavera del Prosecco Superiore Doca

www.primayeradelprosecco.it Unione Pro Loco del Veneto

www.unpliveneto.it



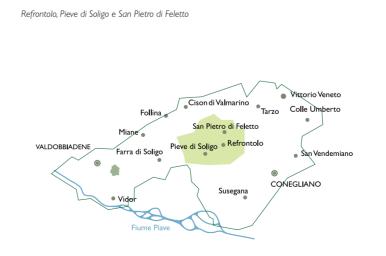
COLLI DI CONEGLIANO D.O.C.G.

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.







REFRONTOLO PASSITO

ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA

COMEARRIVARE

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.

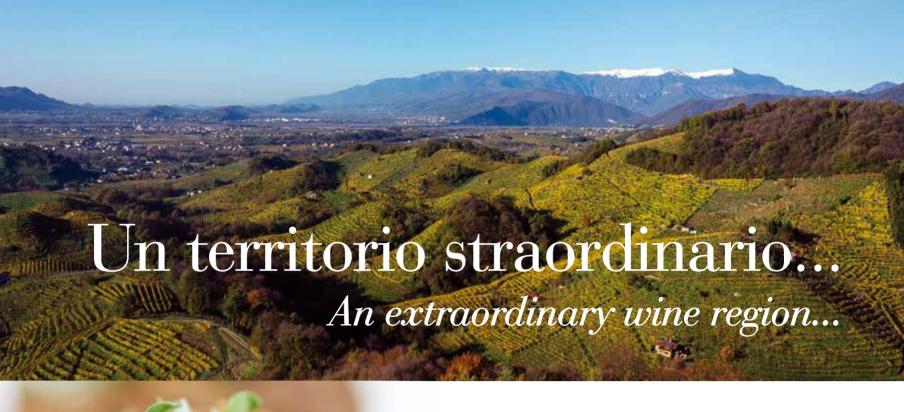
HOW TO GET H

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.

BYTRAIN: 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.

71





...e i piaceri della Scoperta

...and the pleasure of its discovery

Sui siti della Strada del Prosecco e del Consorzio di Tutela troverete tutti gli indirizzi web dei relativi associati con le informazioni su dove degustare, acquistare, mangiare e dormire.

See the websites of the Strada del Prosecco and the Consorzio di Tutela (Prosecco Consortium) for links to members' sites with information on where to sample and buy Prosecco, eat and sleep.





STRADA DEL PROSECCO E VINI DEI COLLI CONEGLIANO VALDOBBIADENE



CONSORZIO TUTELA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE





