Visit Conegliano Valdobbiadene

VENETO EXPO2015 MONDONOVO
il sapore antico dell'innovazione

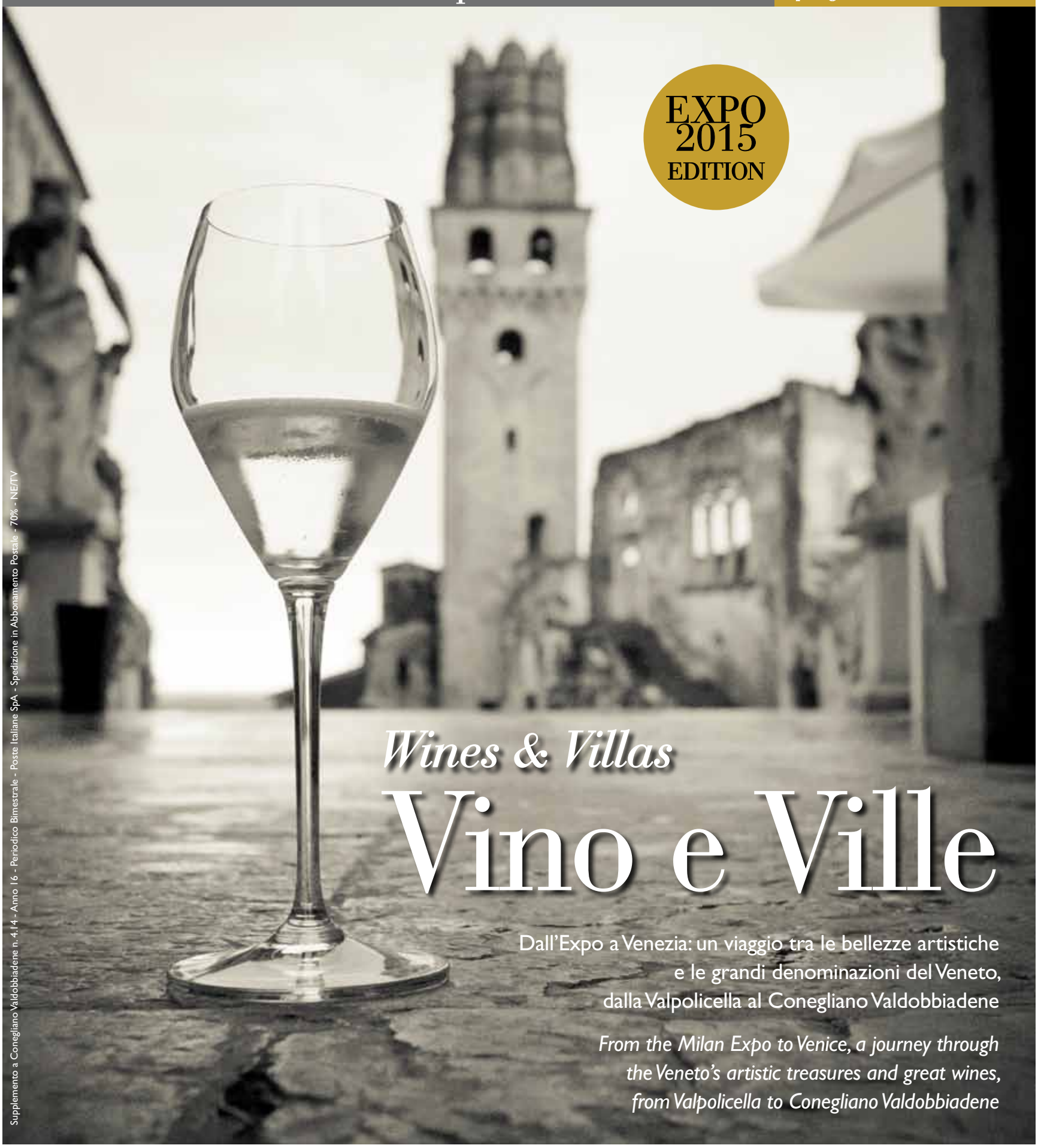
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

CONSORZIO TUTELA DEL
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE

STRADA DEL PROSECCO
E VINI DEI COLLI
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE

Sulla Strada del Prosecco Superiore

Primavera Estate
Spring Summer
2015



EXPO 2015 EDITION

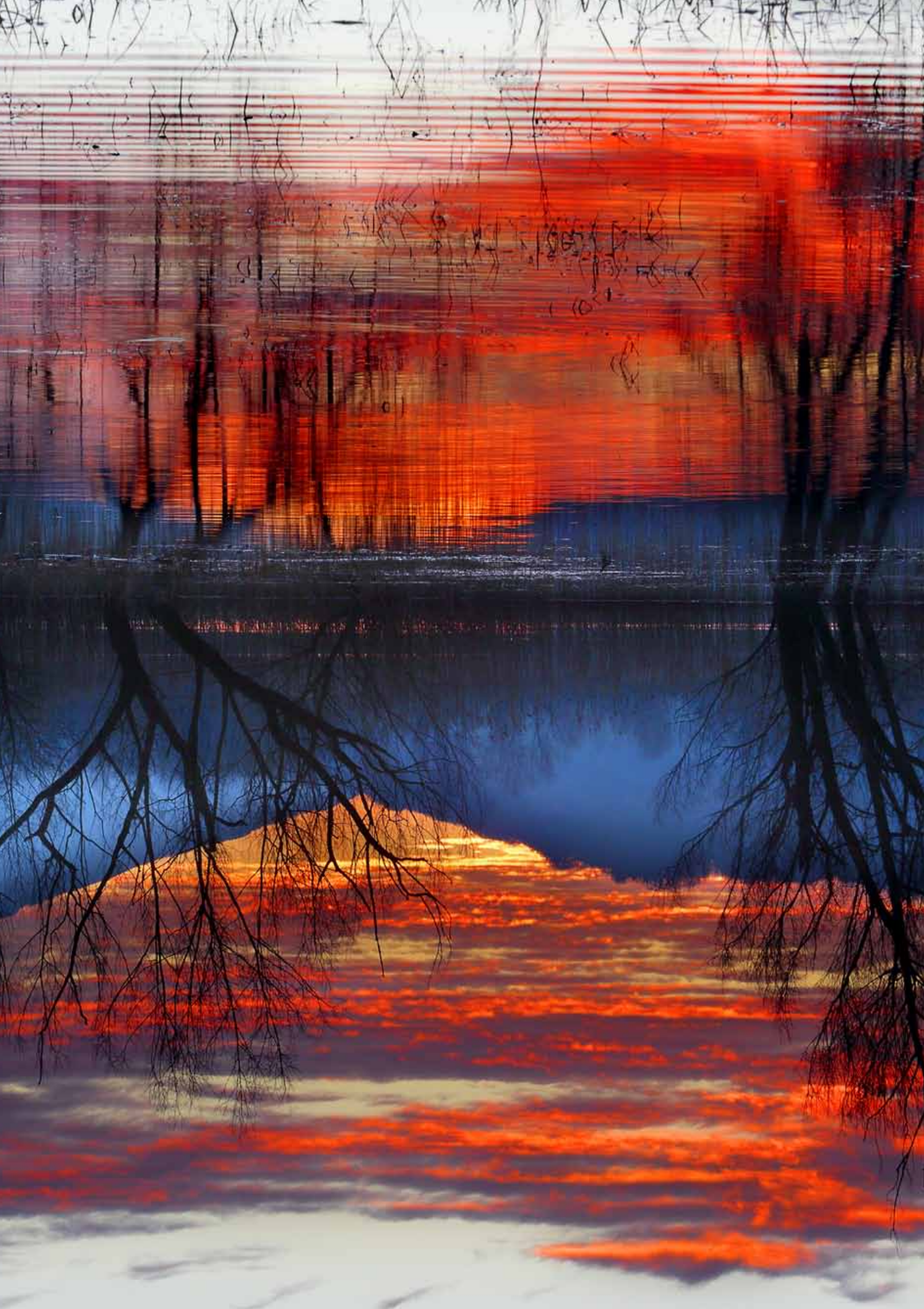
Wines & Villas

Vino e Ville

Dall'Expo a Venezia: un viaggio tra le bellezze artistiche
e le grandi denominazioni del Veneto,
dalla Valpolicella al Conegliano Valdobbiadene

From the Milan Expo to Venice, a journey through the Veneto's artistic treasures and great wines, from Valpolicella to Conegliano Valdobbiadene

Supplemento a Conegliano Valdobbiadene n. 4.14 - Anno 16 - Periodico Bimestrale - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV



Visit
Conegliano Valdobbiadene

Supplemento a Conegliano Valdobbiadene n. 4.14 - Anno 16
Periodico Bimestrale - 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

Vicedirettore responsabile | Vice Managing Director
Paolo Colombo

Hanno collaborato | Contributors
Silvia Baratta, Sandro Berra, Alberto Camarotto, Danilo Gasparini, Morello Pecchioli, Giulia Pussini, Alan Tardi

Progetto grafico | Graphic design
Caseley Giovara

Immagini fotografiche | Photographs
Michele Battistin, Roberta De Min, Marc De Tollenaere, Francesco Galifi, Cesare Gerolimetto, Arturo Paiano, 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
Roberta De Min

Traduzioni | Translations
Michael Benson (14-17, 34-39, 40-45, 46-51, 54-57, 58-61, 64-67, 68-71, 72-75, 80-83, 84-87, 88-89) e James Grant (1, 6-11, 12-13, 18-23, 28-33, 76-79, 90-94)

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

Nella foto a sinistra: Laghi di Revine al tramonto (foto di Francesco Galifi)
In the photo on the left: *The Revine lake at sunset (photo by Francesco Galifi)*

VENETO EXPO2015 MONDONOVO
il sapore antico dell'innovazione

Questo numero di Visit Conegliano Valdobbiadene è realizzato nell'ambito del Progetto "Dall'Expo ai Territori"

STRADA DEL PROSECCO E VINI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

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

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

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

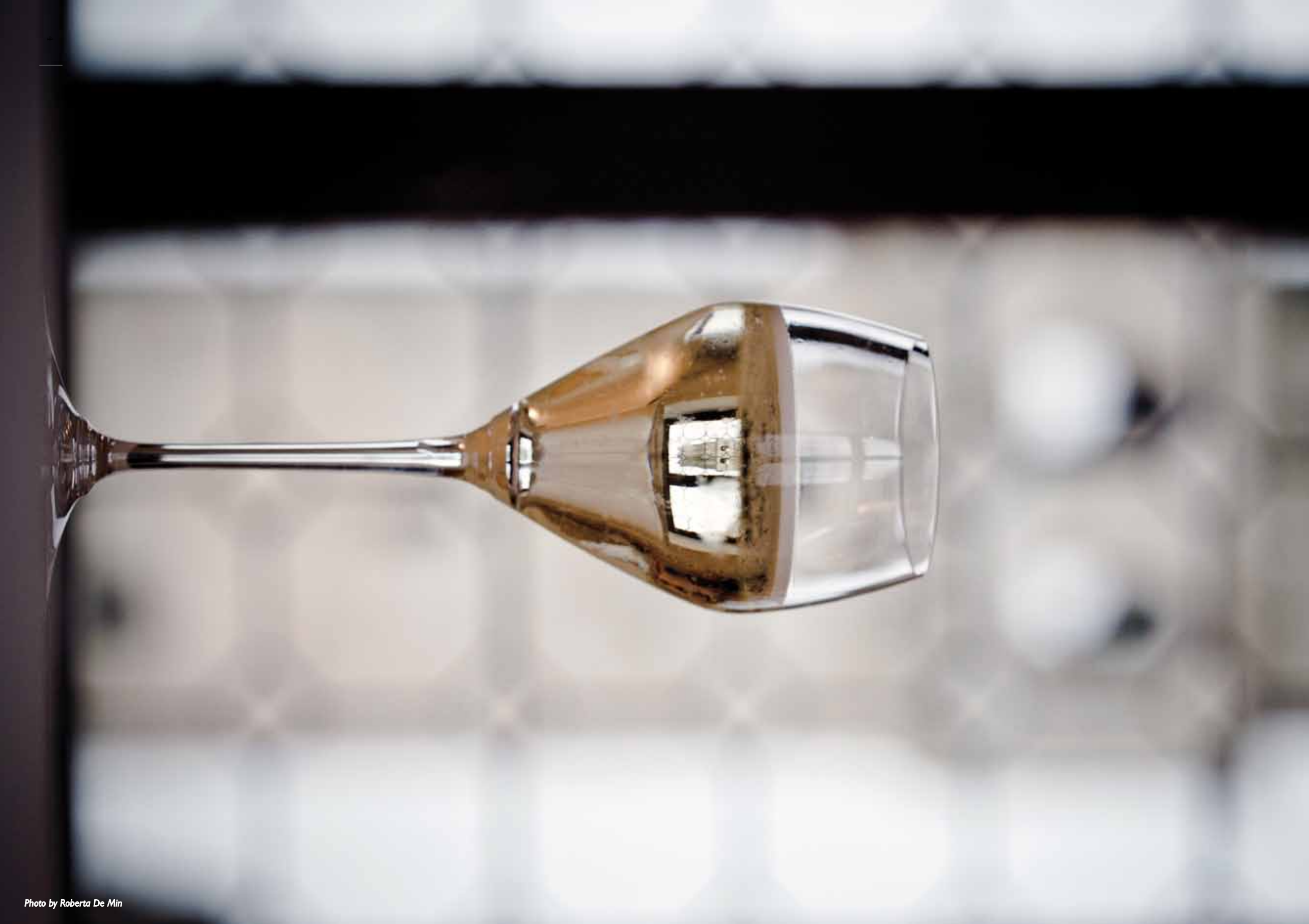


Photo by Roberta De Min

Visit Conegliano Valdobbiadene

Index

EXPO E TERRITORI | EXPO AND TERRITORIES

Un territorio per l'Expo di Innocente Nardi 12
A region for the Expo by Innocente Nardi

Il Veneto per Expo 2015 di Luca Zaia 14
The Veneto at Expo 2015 by Luca Zaia

Veneto, reame di vino di Morello Pecchioli 18
The Veneto, realm of wine by Morello Pecchioli

Vino in Villa Festival: Il vino fra arte e filosofia 28
Vino in Villa Festival: The art and philosophy of wine

PORTFOLIO

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

GUIDA AL PROSECCO SUPERIORE | A GUIDE TO PROSECCO SUPERIORE

Conoscere il Superiore 24
Get to know Prosecco Superiore

SCOPRIRE | DISCOVER

Le due Capitali del Superiore 34
The two Capitals of Prosecco Superiore

Valpolicella: terra di vino e di bellezza 40
Valpolicella: land of wine and of beauty

Il fascino eterno delle Ville Venete di Carlo Canato 46
The eternal appeal of the Villas of the Veneto by Carlo Canato

I tesori del territorio 52
The treasures of the region

GUSTARE | TASTE

Il vino: Alla scoperta del Cartizze di Alan Tardi 54
The wine: Discovering Cartizze by Alan Tardi

I prodotti: L'orto della Marca di Danilo Gasparini 58
The products: The market garden of the Marca Trevigiana by Danilo Gasparini

I prodotti del territorio 62
The products of the region

VIVERE | EXPERIENCE

Eventi: Le vie della Primavera 64
Events. The roads of spring

Sport: Colline a pedali di Paolo Colombo 68
Sport: Pedalling through the hills by Paolo Colombo

Arte: Il ritorno dell'ultimo Carpaccio 72
Art: The return of late works by Carpaccio

Musei: Valori d'impresa di Sandro Berra 76
Museums: The Value of a company by Sandro Berra

Musei: A Murano la grande storia del vetro 80
Museums: On Murano, the fascinating story of glass

Teatro: La Grande Guerra riletta dai Classici 84
Theater: The Great War reinterpreted by the Classics

Turismo: Wilkommen Superiore 88
Tourism: Wilkommen Superiore

AGENDA | DIARY

Un anno di eventi sul territorio: aprile-agosto 2015 90
A year of events in the region: April-August 2015

INDIRIZZI UTILI | USEFUL ADDRESSES 95

LA MAPPA DEL TERRITORIO | THE MAP OF THE REGION 98

LA GRANDE OPERA ALL'ARENA

Simbolo della città di Verona, l'Arena è l'anfiteatro romano (risalente al I secolo) meglio conservato che sia giunto sino ad oggi. La sua fame è legata al celebre Festival lirico che ogni anno si tiene qui durante il periodo estivo. Quest'anno, giunto alla sua 93ma edizione andrà in scena dal 19 giugno al 6 settembre proponendo attraverso 54 serate sei classici dell'Opera – Nabucco, Aida, Tosca, Don Giovanni, Il Barbiere di Siviglia e Roméo et Juliette – due imperdibili Gala, la grande danza di Roberto Bolle and Friends e il Carmen Gala Concert, e il grande ritorno di Carmina Burana. Info: 045 8005151 - www.arena.it

Foto ENNEVI per gentile concessione della Fondazione Arena di Verona

GREAT OPERA AT THE ARENA

Symbol of the city of Verona, the Arena (dating from the first century) is the best preserved Roman Amphitheatre to this day. Its fame is linked to the celebrated Festival of Opera, which takes place during the summer season every year. This year, on the occasion of its 93rd edition, it will be held from 19th June to 6th September and will include six classic Operas spanning a total of 54 evenings - Nabucco, Aida, Tosca, Don Giovanni, The Barber of Seville and Romeo and Juliet - two unmissable Galas, the great dance by Roberto Bolle and Friends and the Carmen Gala Concert, and the great return of Carmina Burana. Info: +39 045 8005151 - www.arena.it

Photo ENNEVI Courtesy of Fondazione Arena di Verona

LO SPETTACOLO DEL CANAL GRANDE

Lungo 3800 metri e largo dai 30 ai 70 metri, il Canal Grande, o "Canalaso" come lo chiamano i veneziani, è la lunga via d'acqua serpeggiante che divide in due parti il centro storico di Venezia. Lo spettacolo degli edifici storici gotici, bizantini, barocchi e rinascimentali, edificati fra il XII ed il XVIII secolo, che lo affiancano è insuperabile. Per due volte l'anno è anche sede di regate, la prima è la Vogalonga, la cui 41° edizione è il prossimo 24 maggio, che vede la partecipazione di oltre 2000 imbarcazioni fra dilettanti e professionisti, la seconda è la millenaria Regata Storica in costume, in programma il 6 settembre.

THE SPECTACULAR GRAND CANAL

3800m (2.4 miles) in length and from 30 to 70m (100ft to 230ft) wide, the Grand Canal – or Canalaso in Venetian dialect – is the long winding waterway which slices the historic city of Venice in two. The spectacular Gothic, Byzantine, Baroque and Renaissance buildings which line this historic canal were built between the 12th and 18th centuries. Twice a year the Canal plays host to regattas, the first being the Vogalunga (Long Row), now in its 41st year, which takes place on May 24th with 2,000 boats of all kinds taking part. The second is the thousand-year old Regata Storica (Historic Regatta) with participants in historic costumes, scheduled to take place on September 6th.

Photo by Marc De Tollenaere

Photo by Arturo Paiano

I SUONI DELL'ABBAZIA

Splendido esempio di arte romanico-gotica, ma di origini più antiche, l'Abbazia cistercense di Santa Maria di Follina è dal 1921 monumento nazionale. La si può visitare tutti i giorni dalle ore 7.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.30 alle 19.00 (esclusi gli orari di svolgimento delle funzioni religiose; info 0438 970231.). Oppure, per una serata ancora più indimenticabile, cogliere l'opportunità durante i prossimi eventi musicali – fra classica e jazz – del Festival Internazionale Concerti d'Altamarca, con quattro date in programma il 30 maggio ed il 5, 12 e 19 giugno (info: 393 1301006).

SOUNDS OF THE ABBEY

A splendid example of Roman-Gothic art, but of even more ancient origins, the Cistercian Abbey of Santa Maria di Follina has been a national monument since 1921. It is open to visitors every day from 7.00 am to 12.00 noon, and from 14.30 to 19.00 (excluding the times when religious ceremonies are taking place; info +39 0438 970231). Or, for an even more unforgettable evening, make a date to attend one of these musical events – from classical to jazz – of the International Festival of Concerts of the Altamarca, with four dates in the programme 30th May and 5th, 12th and 19th June (Info +39 393 1301006).

Un territorio per l'Expo

A region for the Expo

Di/by Innocente Nardi

Presidente Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco

President of the Consortium for the Protection of Conegliano Valdobbiadene Prosecco

Un invito rivolto a tutti i visitatori dell'Expo di Milano per scoprire le eccellenze del territorio veneto. A partire dalle sue due denominazioni più prestigiose, il Conegliano Valdobbiadene e la Valpolicella. Abbiamo voluto realizzare questo numero della nostra rivista enoturistica "Visit Conegliano Valdobbiadene", e quello successivo che uscirà in estate, come uno "Speciale Expo", in un'ideale percorso di viaggio che racconti ai visitatori le molte possibilità di accoglienza, di svago, di interessi culturali e bellezze paesaggistiche offerte dal territorio veneto nel suo complesso. Non solo legato al vino quindi, che comunque rappresenta uno dei suoi più importanti ambasciatori nel mondo, oltre ha rappresentare un messaggio perfettamente in linea con il tema dell'Expo "Feeding the planet", ossia "Nutrire il pianeta", ma anche esplorando tutti i suoi aspetti peculiari, dalla natura all'arte. Con un punto di riferimento importante nelle Ville Venete, quell'enorme patrimonio architettonico che proprio nella perfetta simbiosi fra architettura e ambiente naturale ha il suo maggiore valore e che rende unica una visita in Veneto. Non è un caso, quindi, che l'evento principe legato al Prosecco Superiore si chiami "Vino in Villa", nell'edizione di quest'anno in programma a maggio diventato un vero e proprio festival culturale. E non è un caso che le iniziative promozionali del nostro Consorzio, assieme a quelle della Valpolicella, siano state scelte dal Ministero della Coesione territoriale e dalla Regione Veneto, per promuovere la vetrina internazionale dell'Expo di Milano nel contesto dell'iniziativa "Dall'Expo ai territori". Buona lettura e… buon viaggio.

An invitation to all visitors to the Milan Expo to discover the best that the Veneto has to offer, starting from its most prestigious denominations, Conegliano Valdobbiadene and Valpolicella. We wished to publish this edition of our enotourism magazine "Visit Conegliano Valdobbiadene", and the next edition due out this summer, as "Expo Specials", presenting a selection of exemplary trips which tell visitors about the wide range of possibilities for places to stay, entertainment on offer, cultural interest and the beautiful countryside offered by the Veneto region as a whole. So not focusing just on wine (which is, in any case, one of its most important global ambassadors with a message which aligns perfectly with the theme of the Expo "Feeding the Planet"), but also exploring all its most unique aspects, from nature to art. Important emphasis should certainly also be placed on the Veneto Villas, the enormous architectural heritage which expresses its maximum value precisely through its perfect symbiosis between architecture and the natural environment, and which makes a visit to the Veneto region such a unique experience. It is not mere coincidence, therefore, that the main event linked to Prosecco Superiore called "Vino in Villa", in this year's edition of the programme to be held in May has become a real cultural festival. And it is no coincidence that the promotional initiative by our Consortium, together with that organized by Valpolicella, has been chosen by the Minister for Territorial Cohesion and the Veneto Regional Council to promote local interests at the Expo in Milan in the context of the initiative entitled "From Expo to Local Lands". Enjoy reading this edition and ...have a good trip!

Nella foto a destra:
Le colline Cozzuolo (Foto di Francesco Galifi)
In the right photo:
Cozzuolo Hills (Photo by Francesco Galifi)

Il Veneto per Expo 2015

The Veneto at Expo 2015

Di/by Luca Zaia

Presidente della Regione Veneto
President of the Veneto Region

L'Atlante dell'Agricoltura Italiana colloca il Veneto al primo posto tra le regioni del nord per numero di imprese agricole e già questo primato spiega perché la nostra terra sarà protagonista a Expo 2015, il grande evento di interesse planetario dedicato ai temi della sostenibilità agroalimentare che, da maggio a settembre, richiamerà a Milano e in Italia milioni di visitatori provenienti da tutte le parti del mondo.

Ma ci sono altri motivi per cui il Veneto ha molto da dire ad un appuntamento intitolato "*Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita*", motivi che, in realtà, è più corretto chiamare "valori": quelli ereditati dalla millenaria storia della Serenissima, uno dei modelli più illustri di Repubblica illuminata e capace di confrontarsi con il mondo; i valori del lavoro e dell'impresa, che caratterizzano la nostra economia ma anche il nostro modo di vivere; i valori dell'identità intesa come segno distintivo nelle nostre relazioni e commerci internazionali (non dimentichiamo che l'esportazione è la principale leva di sviluppo del Veneto e che siamo la più importante realtà turistica d'Italia); i valori di quella civiltà contadina di cui è fortemente permeata la nostra società; il valore rappresentato dalla straordinaria ricchezza agroalimentare veneta che annovera la bellezza di 350 prodotti tipici.

Per questo l'Expo, oltre a essere una grande opportunità economica e di business che va comunque colta, deve diventare anche un'occasione per sancire e divulgare le "buone pratiche" in tema di agroalimentare e sostenibilità. In questo senso, la stesura della Carta di Milano, cioè di un documento, di un protocollo che specifichi i giusti percorsi per migliorare le politiche alimentari nel pianeta, per tutelare le tipicità e per garantire un cibo sano, sicuro e per tutti, dovrà essere considerato da molti paesi e popoli come un impegno da condividere e da rispettare.

In primis dall'Italia, il Paese ospitante, ma anche quello con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea, e al suo interno il Veneto, perché contribuisce notevolmente al primato nazionale con le sue numerose eccellenze – come il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e l'Amarone della Valpolicella, protagonisti di questo numero "Speciale Expo" della rivista – che derivano da un forte legame con il territorio e da processi unici e tradizionali di trasformazione e lavorazione della materia prima, oltre che da qualità nutrizionali in grado di influire positivamente sulla salute.

Guardando da un punto di vista veneto e prendendo a prestito lo slogan che accompagna la nostra presenza all'Expo, possiamo immaginare che questo protocollo apra la prospettiva a un "*Mondo Novo*", dove l'innovazione ha il sapore dell'antico.

VENETO EXPO2015
MONDONOVO
il sapore antico dell'innovazione

Photo by Roberta De Min

The Atlas of Italian Agriculture ranks the Veneto in first place among the Regions of the North for the number of its farming businesses, and this leadership alone explains why our area will be a protagonist at Expo 2015, the great event of planetary importance devoted to the themes of food farming sustainability which, from May to September, will draw millions of visitors from all over the world to Milan and Italy in general.

But there are other reasons why the Veneto has a great deal to say at an appointment entitled "*Feeding the Planet, Energy for Life*", reasons which, in fact, it is more correct to call "values". I am talking about those inherited from the thousand-year-long history of the Serenissima, one of the most illustrious models of an enlightened Republic and one that was able to communicate and compare itself with the rest of the world: the values of work and of entrepreneurship, which characterize our economy but also our way of life; the values of identity, in the sense of a distinguishing mark in our international relations, including our commercial ones (we should not forget that exports are the main driving force for growth in the Veneto and that we are the most important Italian Region for tourism); the values of that rural civilization which permeates our society in marked fashion; and the value represented by the extraordinary wealth of the Veneto's agribusiness sector, which includes no less than 350 typical products.

For this reason, Expo, apart from being a great economic and business opportunity that should definitely be taken advantage of, also has to become an occasion in which to set forth and divulge "good practices" regarding the food business and sustainability. In this respect, the drafting of the Milan Charter, that is to say of a document, of a protocol that specifies the correct paths for improving food policies around the globe, for safeguarding typical local products and to guarantee food that is healthy and safe for everyone, must be considered by many countries and peoples as a commitment to be shared and respected.
This is true above all of Italy, which is the host country, but also the one with the largest number of alimentary products with denominations of origin or geographical indications recognized by the European Union. And also – within it – of the Veneto, because it contributes considerably to our nation's leadership with its numerous products of excellence – such as Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore and Amarone della Valpolicella, protagonists of this "Special Expo Edition" of the magazine – that derive from a strong connection with their territories of origin and from unique and traditional methods of transforming and processing the raw materials, as well as possessing nutritional qualities that can have a positive influence on health.

Looking forward from the point of view of someone from the Veneto, and paraphrasing the slogan that is accompanying our presence at Expo, we can only hope that this protocol will open up the perspective of "New World", a "*Mondo Novo*", in which innovation has an old-fashioned flavour.

Veneto, *reame di vino*

The Veneto, realm of wine

Di/by Morello Pecchioli

La vite, in Veneto, è sempre presente. Dalla Lugana a Gambellara, dalle morene gardesane di Custoza ai colli di Vidor e Cison, dalla Val d'Adige al Piave, dai rilievi e dalle vallate della Valpolicella alle alture di Asolo e Colbertaldo, da est a ovest e da nord a sud non c'è orizzonte senza un filare di vite. I paesaggi dell'uva riempiono gli occhi; i fondali entusiasmano il cuore mettendo in scena i protagonisti: Soave, Barbarano, Bardolino, Durello, Raboso, Valdadige, Colli Euganei, Bagnoli, Arcole, Merlot, Pinot, Raboso, Cabernet, Fior d'Arancio, Enantio, Ripasso, Amarone, Prosecco Doc e Docg...

Sembra geografia e invece sono luoghi e vini dell'anima. Bellissime terre, grandi vini. In tutto il Veneto le distese di vigneti salgono e scendono i colli come pacifiche onde mosse da laboriosi vignaioli. Da questo mare verde emergono, come isole, cantine accoglienti, dove gli umori e i profumi generano pensieri gioiosi. E le strade del vino, ricche di storia, d'arte e di gastronomia invitano a soste tranquille, a una vita serena.

L'Amarone, il mitico austero

C'è una gigantesca mano orografica che scende dai Lessini verso Verona. Le dita sono formate dalle ossute propaggini montuose lessiniche, gli spazi tra le falangi sono vallate fruttifere. Ad ovest della città c'è la Valpolicella classica, a est quella allargata. Qui nasce il Valpolicella, il Ripasso e sua maestà: l'Amarone. Ippolito Pindemonte, grande poeta ma pessimo bevitore, fu ammaliato dal paesaggio (e dalla padrona di casa) di una certa villa di Negrar: *"Sono cari a Bacco questi colli e cara/ questa fonte alle Najadi è non meno./ Se troppo di quel nume hai caldo il seno, / tu con quest'acque a rinfrescarlo impara"*. Meriterebbe una denuncia postuma per istigazione a delinquere: il sommo vino della Vallis Polis Cellae (la valle delle numerose cantine) non si mescola con l'acqua.

L'Amarone nasce da uve ornitologiche: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oselèta. È un vino mitico per la fama che si è fatta in tutto il mondo, ma è fasulla la leggenda che lo vuole nato per caso, da una botte di Recioto (il fratello dolce) dimenticata in cantina. Un vino così non nasce per caso. Scipione Maffei nel '700 raccomandava il "vino amaro" della Valpolicella. Lo studioso Ottavio Cagnoli in una lettera del 1845 scrive che un negoziante di vini di Champagne di Rheims aveva ordinato ad un nobiluomo di San Vito di Negrar otto casse di "austero rosso". Ma già Cassiodoro, ministro di Teodorico, nel quinto secolo dopo Cristo, lodò l'Acinatico veronese "ottenuto dall'appassimento delle uve: vino regale, bevanda da mangiare".

È il nome "Amarone" che è recente. Fu Adelino Lucchese, cantiniere della Cantina Sociale di Negrar, nel 1938, a portarsi al naso particolarmente dotato un bicchiere dell'Amaro spillato da una botte esclamando: "Questo non è un Amaro, è un Amarone". E Amarone fu.

Prosecco Superiore, bollicine salutari

A Pieve di Soligo, solare cittadina nel cuore della zona del Conegliano Valdobbiadene, si ricordano ancora i consigli di un mitico farmacista del luogo che agli ipertesi e colesterolici consigliava di bere lo spumante locale. "Cura più delle medicine e delle acque termali", sentenziava. "Dovrebbe passarlo la Cassa Mutua". Le virtù terapeutiche delle eleganti e fresche bollicine della Pedemontana trevigiana erano conosciute già duemila anni fa. Livia, moglie di Augusto, invitata a riferire il segreto della sua veneranda e arzilla età, confidava che il merito era del Pixenum. Il Pucino. Ovverossìa l'odierno Prosecco.

Da un paio d'anni la filiera produttiva legata al Prosecco ha messo le ali, con 307 milioni di bottiglie prodotte nel 2013. E in questi numeri emergono i valori del comprensorio di Conegliano Valdobbiadene, il più importante distretto spumantistico d'Italia, che da solo di milioni ne fa 79. L'antica lingua glaciale che ha modellato i colli, i versanti meridionali e le vallate lasciando argille, marne, calcari, ciottoli, è stata particolarmente generosa. A dare un'anima spumeggiante al Prosecco Superiore, a preservarne ed esaltarne l'allegra fragranza e la sapidità, ci hanno pensato poi il clima (i microclimi), la storia, la bravura e la passione dei viticoltori.

Non è un caso che Barack Obama abbia brindato col Conegliano Valdobbiadene dopo l'elezione alla Casa Bianca. Il giovanile presidente Usa anche nel bere si distingue e, come ormai tantissimi giovani americani, sceglie il fine e fresco perlage di tendenza del nostro vino. Conegliano, Valdobbiadene, Susegana, Vittorio Veneto, terra di duchi longobardi e di castelli, terra d'arte che prestò scenari e colori a Tiziano, Giorgione, Lorenzo Lotto, Paris Bordon. Marca di bollicine gioiose, brillanti. Raffinate e luminose come una tela di Cima.

The vines in the Veneto, are always present. From Lugana to Gambellara, from the morenic terrain around Lake Garda at Custoza to the hillsides of Vidor and Cison, from the valleys of the Adige and the Piave rivers, from the hills and valleys of Valpolicella to the high ground of Asolo and Colbertaldo, from the east to the west and from the north to the south, it is impossible to find a view without a line of grapevines. The vine-embroidered views fill one's eyes; the backdrops quicken the heart as they are adorned with views of the principals: Soave, Barbarano, Bardolino, Durello, Raboso, Valdadige, Colli Euganei, Bagnoli, Arcole, Merlot, Pinot, Raboso, Cabernet, Fior d'Arancio, Enantio, Ripasso, Amarone, Prosecco DOC and DOCG... It seems to be geography while it is in fact a land of wines and the soul. Beautiful landscapes, great wines. Throughout the Veneto the large tracts of vineyards ascend and descend the hills like gentle waves moved by the labours of the vine-workers. From this green sea, welcoming wine cellars emerge like islands, where the mood and bouquets generate joyous thoughts. And the Wine Road, which is rich in history, art and gastronomy, invites travellers to take peaceful sojourns, to pursue a more serene life.

Amarone, the austere legend

There is a gigantic hand hewn from the landscape which descends from Lessini towards Verona. The fingers are formed from the bony Lessini hills, the spaces between the knuckles and joints are the fertile valleys. To the west of the city there is the original, authentic Valpolicella valley, to the east its more recent extension. Here is the birthplace of the wines Valpolicella, Ripasso and its king of wines: Amarone. The great poet but poor wine connoisseur Ippolito Pindemonte, was in love with the scenery (and also with the lady of the house) of a certain villa in Negrar, and wrote: *These hills are dear to Bacchus / and this spring at Najada is no less dear to him. /If you consume too much of this divinity, your breast will become hot,/ you will learn to refresh yourself with these waters*". He deserves a posthumous prosecution for instigating delinquency: the excellent wine of the *Vallis Polis Cellae* (valley of the numerous wine cellars) shouldn't be mixed with water.

Amarone has its origins in ornithological-sounding grape varieties: Corvina (small crow), Corvinone (Raven), Rondinella (little swallow), Oselèta (little bird). It is a mythical wine which has found worldwide fame, but the legend that it was created by chance from a barrel of Recioto (its sweet brother) forgotten in the corner of a wine cellar, is false. A wine like this does not come about by chance. Scipione Maffei in the 1700s recommended the "bitter wine" of Valpolicella. The scholar Ottavio Cagnoli in a letter dated 1845 wrote that a purveyor of Champagne from Rheims ordered from a nobleman from San Vito di Negrar eight cases of an "austere red". But already Cassiodoro, a Theodoric minister, in the fifth century A.D. praised the Veronese Acinatico wine "obtained from the drying of grapes: a regal wine, ideal accompaniment to food". It is the name "Amarone" which is recent. It was Adelino Lucchese, cellarman of the Cooperative Wine Cellar in Negrar, who in 1938 first applied his highly skilled nose to a glass of the Amaro (bitter)drawn from a bottle and exclaimed: "This is not an *Amaro*, this is an *Amarone*". (a play on the word Amaro, meaning *bitter*, and *Amarone*, meaning *superb bitter*). And so it came to be called Amarone.

Prosecco Superiore, health-giving bubbles

In Pieve di Soligo, a sunny city in the heart of the Conegliano Valdobbiadene region, they still remember the advice of the local chemist, who would recommend that his clients drink the local spumante wine to combat such ills as hypertension and high cholesterol. "It cures people even better than thermal waters", he would declare. It should be provided on prescription. The therapeutic virtues of the elegant, fresh bubbles of the Treviso foothills, have been well-known to locals for over two millennia. Livia, wife of Augusto,

Fonte: Federdoc

LEGENDA

D.O.C.G.

1. Recioto di Soave
8. Colli di Conegliano
18. Conegliano Valdobbiadene Prosecco
24. Bardolino Superiore
25. Soave Superiore
29. Recioto di Gambellara
30. Asolo Prosecco o Colli Asolani Prosecco
33. Amarone della Valpolicella
34. Recioto della Valpolicella
35. Colli Euganei Fior d'Arancio
36. Lison
37. Piave Malanotte
39. Montello Rosso o Montello
40. Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli

D.O.C.

2. Arcole
3. Bagnoli o Bagnoli di Sopra
4. Bardolino
5. Custoza
6. Breganze
7. Colli Berici
9. Colli Euganei
10. Gambellara
11. Garda
12. Lessini Durello
13. Lison Pramaggiore
14. Lugana
15. Merlara
16. Montello Colli Asolani
17. Piave
19. San Martino della Battaglia
20. Soave
21. Valdadige
22. Valpolicella
23. Vicenza
26. Corti Benedettine del Padovano
27. Riviera del Brenta
28. Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti
31. Prosecco (nelle province di Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Venezia)
32. Valpolicella Ripasso
38. Venezia
41. Monti Lessini

* Vigneti della Serenissima (nelle province di Belluno, Padova, Treviso, Vicenza, Verona)

when invited to share the secret of her youthful appearance and sprightly vitality, confided that it was thanks to Pixenum. The Pucino. Or what is now called Prosecco.

For the last two years production of Prosecco has really taken off, with 307 million bottles produced in 2013. And from these numbers emerge the values of the Conegliano Valdobbiadene wine producing area, the most important sparkling wine producing district in Italy, which alone produces over 70 million bottles. The ancient glacial deposits which have given rise to the hills, the southern slopes and valleys left behind clay, marlstone, limestone, pebbles and have been particularly generous. To give life to the sparkling spirit of Prosecco Superiore, to preserve and exalt its light fragrance and enhanced flavour, climate (or microclimate), history, and the skill and passion of the wine producers have all played their part.

It is no coincidence that Barack Obama celebrated with a bottle of Conegliano Valdobbiadene after the elections in the White House. The young US president also distinguishes himself by what he drinks. And he, as a great many young Americans chooses the fine and fresh popular perlage of our wine. Conegliano, Valdobbiadene, Susegana, Vittorio Veneto, lands of Longobardic Duchies and castles, lands of art which lent colour to the scenes painted by Tiziano, Giorgione, Lorenzo Lotto, Paris Bordon. The Marca, land of joyous, brilliant bubbles. Refined and luminous like a canvas painted by Cima.

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

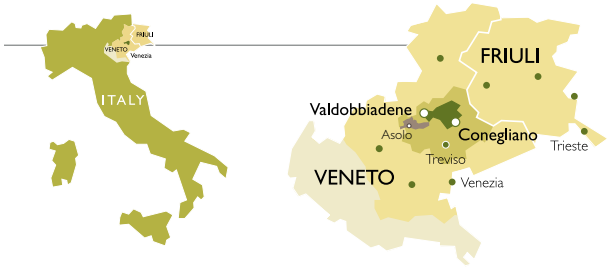
The region makes the difference

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.

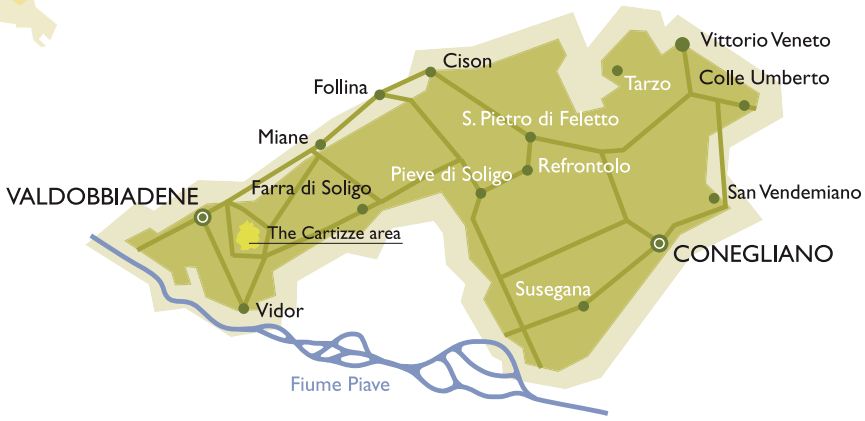
A "Superiore" for every occasion

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 DOCG - is produced.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE



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



PROVINCIA DI TREVISO
THE PROVINCE OF TREVISO

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

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

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

Questione di etichetta

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

The label is all-important

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

Degustare e conservare il Superiore

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

Drinking and storing Prosecco Superiore

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

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

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

Superiore dalla A alla Z

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

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

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

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

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

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

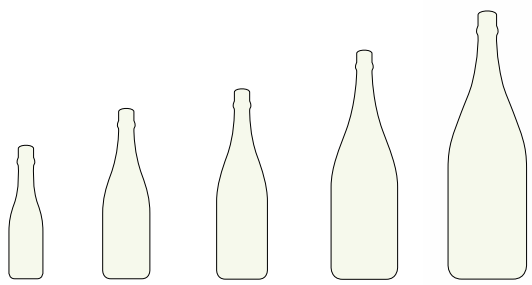
Perlage: Sono le sottili bollicine di anidride carbonica, risultato della rifermentazione naturale, che si formano nel bicchiere una volta versato il vino / *The tiny bubbles of carbon dioxide produced by the natural second fermentation, which form in the glass when the wine is poured.*

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

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

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

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



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

Photo by Roberta De Min

Il vino *fra arte e filosofia*

The art and philosophy of wine

Vino in Villa Festival, il tradizionale evento dedicato al Conegliano Valdobbiadene, cambia volto e diventa una rassegna di tre giorni che unisce vino e cultura, aprendosi ai visitatori in occasione dell'Expo 2015

The Vino in Villa Festival, dedicated to Conegliano Valdobbiadene, gets a new look for 2015 with three days dedicated to wine and culture open to the public on the occasion of EXPO 2015 in Milan

Dopo anni di successi e riconoscimenti, Vino in Villa quest'anno farà un salto di qualità, trasformandosi da evento di natura eminentemente degustativa, dove i produttori del Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco docg presentano al pubblico le loro ultime annate, in un vero e proprio festival culturale, in linea con i molti eventi che già riempiono, da anni, le piazze italiane. "Vino in Villa Festival", questa la nuova denominazione, sarà una vera e propria manifestazione multidisciplinare, intenzionata a far scoprire quali e quanti universi siano stati generati nel corso della storia da questa bevanda già cara agli antichi. Universi artistici, filosofici e poetici, che ci faranno capire come la potenza simbolica custodita da quello che un tempo veniva chiamato "nettare degli dei" sia pressoché inesauribile. Dal 14 al 17 maggio 2015 verrà offerta a tutti l'opportunità di ascoltare alcune tra le voci più significative del panorama artistico e culturale di questi anni, in una cornice paesaggistica straordinaria: quella delle colline e dei borghi antichi di Conegliano, Valdobbiadene e Pieve di Soligo. A chiusura, domenica 17 il Castello di San Salvatore di Susegana (TV) ospiterà il tradizionale appuntamento con i produttori del Consorzio e una tavola rotonda conclusiva che farà sintesi di tutto il festival.

"Obiettivo del festival – spiega il suo curatore Massimo Donà, filosofo e musicista veneziano, docente di filosofia presso il San Raffaele di Milano e autore del libro "Filosofia del vino" – è quello di evidenziare come il vino possa essere un importante fattore di aggregazione culturale, sociale, intellettuale ed umana. Sin dall'antichità il vino è stato declamato dai poeti ed analizzato dai filosofi nella sua valenza simbolica. Il vino è molto più di un semplice alimento, stimola a riflettere, tanto da potersi definire il motore pulsante del cuore culturale. È un gioco fra paesaggio e cultura, fra ambiente naturale e tecnica artificiale, ma è anche espressione di una terra, delle sue tradizioni e della sua storia. Il tema del festival, "Al di qua e al di là del limite", cerca di scoprirne i limiti fra ragione e delirio, un discorso sul vino e intorno al vino per conoscere se stessi e i propri confini, imparando così a misurarsi. Verrà trattato, grazie ai molti ospiti che sono tra le voci più significative del panorama culturale di questi anni, in un dialogo che attraversa diverse discipline, dall'arte alla musica, dalla filosofia alla fotografia. E il Prosecco Superiore si presta perfettamente a queste elucubrazioni, perché è un vino che esalta la semplicità e la leggerezza ma può anche esprimere una sua ricchezza, quindi è il vino giusto per dialogare senza usare toni troppo accademici in una giusta dimensione di ambiguità, predisponendo al dibattito e alla discussione.

È come uno spiritello leggero, una sorta di Ariel shakespeariano, che può avvicinarsi elegantemente a molti aspetti interiori della nostra vita e del nostro pensiero".

Photo by Arcangelo Piai

Following years of award-winning success for 2015 Vino in Villa is getting a new look. Up to now the event has been primarily dedicated to wine where members of the Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG Consortium would present their most recent products to the public with tastings and other events. This year the event will be a full-blown cultural festival, in line with the many other events of this kind which animate towns and squares across Italy throughout the year. The new name is *Vino in Villa Festival* and there promises to be a little bit of everything dedicated to showing in just how many different ways this drink, so loved throughout history, has affected people, places and traditions. It has given rise to poetic, artistic and philosophical universes that teach us that the symbolic power held by what was at one time known as the nectar of the gods, is virtually inexhaustible. From May 14th to 17th 2015 visitors will be able to enjoy concerts by contemporary artists against the simply stunning backdrop of the unique hillsides and ancient towns of Conegliano, Valdobbiadene and Pieve di Soligo. The event closes on Sunday 17th at Castello San Salvatore in Susegana (TV) with the traditional round table event where producers from the Consortium will give a summary of the highlights of the Festival.

Venetian musician and philosopher Massimo Donà, Professor of Philosophy at the San Raffaele University in Milan and author of the book *Filosofia del vino* (the Philosophy of Wine) is the Festival's curator. He explains that the Festival aims to show how wine is an important factor in social, cultural, intellectual and human bonding: "Since ancient times wine has been acclaimed by poets and analysed by philosophers for its symbolic value. Wine is so much more than a simple drink. It stimulates the mind and encourages reflection, so much so that it may be defined as the driving force in the heart of culture. It represents an interplay of landscape and culture, between the natural environment and technical achievement. But it's also the expression of a land, of its traditions and history. The theme of the Festival, *Al di qua e al di là del limite* (Both sides of the limit) is a discussion of the boundaries between reason and delirium, a conversation about wine with an opportunity to learn something about ourselves and our own limits. An illustrious group of guests will grace the events, with some of the most prominent figures from the contemporary cultural landscape bringing their musical, artistic, philosophical and photographic skills to the Festival. Prosecco Superiore is perfectly suited to these ruminations because it's a wine that exalts simplicity and lightness yet is able to express a richness which makes it ideal for a not-too-academic dialogue that will stimulate conversation and debate. It's like a light spirit, a kind of Shakespearian Ariel with the ability to reach many aspects of our innermost lives and thoughts with a subtle grace."

VINO IN VILLA FESTIVAL

Conegliano, Valdobbiadene,
Pieve di Soligo, Susegana

14-17 maggio 2015 / May 14th – 17th 2015

Info: Consorzio per la Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene,
+39 347 8989027 - vinoinvilla@prosecco.it
www.prosecco.it/vinoinvilla
Orari: domenica 17 maggio banco d'assaggio dalle 10.00 alle 22.00
Opening times: Sunday May 17th, tastings from 10am to 10pm

il Menù del Conegliano Valdobbiadene DOCG

IL MENÙ DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG: DOVE IL CIBO SI FA ARTE
THE CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG MENU: WHERE FOOD IS AN ARTFORM

Come ogni anno, Vino in Villa si fa da tramite per promuovere il meglio della gastronomia territoriale. Per tutto il mese di maggio 22 fra i migliori ristoratori presenteranno il "Menù del Conegliano Valdobbiadene Docg", gustose ricette studiate in abbinamento al Conegliano Valdobbiadene Docg.

As every year, Vino in Villa is also an opportunity to promote the best in local cuisine. Throughout May 22 of the best local restaurants will be presenting the Conegliano Valdobbiadene DOCG menu, with mouth-watering recipes designed to perfectly complement Conegliano Valdobbiadene DOCG

Ristorante Andreetta, Rolle di Cison di Valmarino - 0438 85761
Ristorante Da Gigetto, Miane - 0438 960020
Ristorante Enrica Miron, Conegliano 0438 24660
Ristorante InContrada, Conegliano 0438 455042
Ristorante La Corte, Follina - 0438 971761
Salìs Ristorante Enoteca, Santo Stefano di Valdobbiadene - 0423 900561
Trattoria alla Cerva, Vittorio Veneto 0438 1849259
Trattoria alla Cima, Valdobbiadene 0423 972711
Trattoria dalla Libera, Sernaglia della Battaglia 0438 966295
Villa Ristorante Tre Panoce, Conegliano 0438 60071
Locanda Al Sole, Rua di Feletto - 0438 486040
Locanda da Condo, Farra di Soligo 0438 898106
Locanda da Lino, Solighetto - 0438 82150
Locanda Mezzo Sale, Conegliano 393 5045323
Locanda Sandi, Valdobbiadene - 0423 976239
PER Latteria Perenzin, Bagnolo di San Pietro di Feletto - 0438 21355
Osteria Borgoluce, Musile di Susegana 0438 981094
Osteria dai Mazzeri, Follina - 0438 971255
Ristorante il Barco, Pieve di Soligo 0438 82264
Ristorante Al Capitello, Tarzo - 0438 564279
Ristorante all'Edera, Campea di Miane 0438 893222
Ristorante Belvedere Da Tullio, Arfanta di Tarzo 0438 587093

Photo by Arcangelo Piai

PROGRAMMA 2015 - *2015 CALENDAR OF EVENTS*

"AL DI QUA E AL DI LÀ DEL LIMITE"
"BOTH SIDES OF THE LIMIT"

Ideazione, direzione scientifica e organizzativa: Massimo Donà e Raffaella Toffolo. Responsabile eventi musicali: Circolo Culturale Caligola / *Creation, scientific direction and organisation by: Massimo Donà & Raffaella Toffolo. Musical Events coordinator: Circolo Culturale Caligola*

Giovedì 14 maggio – Conegliano | *Thursday May 14th – Conegliano*

Ore 16: presentazione mostra-conferenza "Al di qua e al di là del limite nella fotografia" con Italo Zannier
4pm: *Presentation of the Exhibition and Conference "Both sides of the limits of Photography" with Italo Zannier*
Ore 18.30: "Il senso sta nei sensi. Ebbrezza e sobrietà nell'arte moderna", Antonio Gnoli intervista Edoardo Boncinelli
6.30pm: *Sense is one of the senses. Intoxication and sobriety in modern art. Antonio Gnoli interviews Edoardo Boncinelli*
Ore 21.30: "Il vino nella tradizione occidentale (dalle origini ai giorni nostri)", spettacolo con Massimo Donà Quartet e David Riondino
9.30pm: *Wine in western tradition (from its origins to today), a performance piece by the Massimo Donà Quartet & David Riondino*

David Riondino

Massimo Donà

Venerdì 15 maggio – Pieve di Soligo | *Friday May 15th – Pieve di Soligo*

Ore 16: "Il limite del politico", dialogo con Luca Taddio, partecipano Marco Bruni, Federico Nicolaci e Alfredo Gatto
4pm: *The limits of politics, a conversation with Luca Taddio, and Marco Bruni, Federico Nicolaci & Alfredo Gatto*
Ore 18: "Spirito e alcol in Topolino", Andrea Tagliapietra dialoga con Giulio Giorello e Ilaria Cozzaglio
6pm: *Sprits and alcohol in Mickey Mouse, Andrea Tagliapietra in conversation with Giulio Giorello & Ilaria Cozzaglio*
Ore 21.30: concerto jazz del Gileno Santana Quintet
9.30pm: *Jazz concert with the Gileno Santana Quintet*

Gileno Santana

Sabato 16 maggio – Valdobbiadene | *Saturday May 16th - Valdobbiadene*

Ore 16: "Scritture e metafore del limite e dell'illimite" dialogo con Vincenzo Vitiello, Francesco Valagussa, Giulio Goria, Davide Grossi e Giacomo Petrarca
4pm: *Writings and metaphors of limits and limitlessness, a conversation with Vincenzo Vitiello, Francesco Valagussa, Giulio Goria, Davide Grossi & Giacomo Petrarca*
Ore 18.30: "Al di là del bene e del male… " con Vittorio Sgarbi
6.30pm: *Beyond the limits of good and bad, with Vittorio Sgarbi*
Ore 21.30: "Ebbrezza dionisiaca nella poesia e nella musica tra il diciannovesimo e il ventesimo secolo" conferenza-concerto con Quirino Principe e duo musicale (pianoforte e voce)
9.30pm: *Dionysian intoxication in poetry and music from the 19th and 20th centuries, a conference and concert with Quirino Principe and musical duo (piano and voice)*

Vittorio Sgarbi

Domenica 17 maggio – Castello di San Salvatore, Susegana | *Sunday May 17th – Susegana Castle*

Ore 16: "Il sapere del sapore" tavola rotonda del vino con Massimo Donà e Toni Toniato e con la partecipazione di Paolo Benvenuti (presidente dell'Associazione "Le Città del Vino"), Innocente Nardi (presidente del Consorzio tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco), Giancarlo Vettorello (direttore del Consorzio tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco) e Sante Toffoli (presidente del Consorzio Colli di Conegliano)
4pm: *Learning about flavours, a round table on wine with Massimo Donà & Toni Toniato joined by the following guests: Paolo Benvenuti (President of the "Le Città del Vino" Association), Innocente Nardi (President of the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Protection Consortium), Giancarlo Vettorello (Director of the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Protection Consortium) and Sante Toffoli (President of the Conegliano Hills Consortium)*
Ore 18.30 Ebbrezza dionisiaca, verità e limiti dell'esperienza" dialogo-conferenza con Carlo Sini e Florinda Cambria e con la partecipazione di Antonio Gnoli
6.30pm: *Dionysian intoxication, truth and the limits of experience, a conversation and conference with Carlo Sini & Florinda Cambria and featuring Antonio Gnoli*
Ore 21.30: "Il limite tra suono e parola" con Enrico Rava e Tiziano Scarpa
9.30pm: *The limits between sounds and words, with Enrico Rava and Tiziano Scarpa*

Enrico Rava

Tiziano Scarpa

Le due Capitali del Superiore

The two Capitals of Prosecco Superiore

Da Conegliano a Valdobbiadene: un viaggio alla scoperta del meglio del territorio, partendo dalla Scuola Enologica di Conegliano, la più antica d'Europa, sino alle pregiate colline del Cartizze

From Conegliano to Valdobbiadene: a voyage to discover the area, starting from the School of Winemaking in Conegliano, the oldest in Europe, as far as the highly-prized hills of Cartizze

Il Castello di Conegliano / *Conegliano Castle* - Foto di / *Photo by* Francesco Galifi

Foto di / *Photo by* Francesco Galifi

Il cortile interno dell'Abbazia di Follina / *The inner cloister at Follina Abbey*

Foto di / *Photo by* Francesco Galifi

La Scuola Enologica di Conegliano / *The Conegliano School of Oenology*

Il Prosecco Superiore è oggi sicuramente uno dei vini più celebri al mondo. Un successo che ha le sue ragioni nell'estrema piacevolezza, eleganza e versatilità, oltre al grado alcolico ridotto, che lo rendono adatto sia per un aperitivo che per un pranzo informale. L'area dove si produce quello di maggior qualità, il Prosecco Superiore docg, si trova nella pedemontana trevigiana, fra i comuni di Conegliano e Valdobbiadene. Un territorio costellato di numerose colline, difficile da coltivare, da cui il termine di "viticoltura eroica", ma proprio per questo affascinante e ricco di storia, tanto da essere candidato a Patrimonio Unesco.

Per visitarlo il consiglio è di seguire, per quanto possibile, l'originario tracciato della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, la più antica strada del vino d'Italia, per le sue indubbie valenze storiche e culturali. Il nostro viaggio inizia quindi da **Conegliano**, città che offre l'opportunità di una passeggiata tra i portici di Contrada Grande, ad ammirare le facciate di antichi palazzi nobiliari, la straordinaria bellezza degli affreschi sulla facciata del Duomo, la Casa del pittore Cima da Conegliano e sullo sfondo il Castello. È proprio ai piedi di quest'ultimo, presso lo storico Istituto Enologico Cerletti, la più antica scuola enologica d'Europa, che imbocchiamo la Strada del Vino. Prima però, previa prenotazione, è consigliata una visita all'ottocentesca ed affrescata Bottega del Vino della Scuola Enologica.

Di qui ci si dirige verso Collalbrigo che regala suggestivi panorami sui colli circostanti, punteggiati di vigneti e piccole macchie boscate. Interessante, nel centro di Collalbrigo, la settecentesca villa Montalban Ghetti. Si prosegue poi verso Rua di **San Pietro di Feletto** e il suo seicentesco eremo camaldolese (sede del Municipio), per arrivare a San Pietro di Feletto ove sorge la splendida Pieve del XII secolo dalle squisite ed eleganti linee romaniche. Bello l'isolato campanile, ma soprattutto il ciclo di affreschi interni del XV secolo e l'antico portico su cui spicca il famoso affresco del "Cristo della Domenica".

Il Felettano e il Solighese

Il successivo tratto di strada si dipana sino a **Refrontolo** tra un susseguirsi di scorci suggestivi sui colli del Felettano, mentre una breve deviazione può condurre all'incantevole Molinetto della Croda, incastrato nella roccia. L'edificio, del XVII secolo, fu costruito in più riprese e le fondamenta poggiano sulla roccia, in dialetto locale appunto "Croda". Arrivati a **Solighetto**, scopriamo la settecentesca Villa Brandolini, sede del Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e del museo dedicato alla cantante Toti Dal Monte. Poco lontano a Soligo sorge la chiesetta di Santa Maria Nova risalente, come i suoi affreschi, al XIV secolo. Una breve escursione conduce al tempietto di San Gallo sull'omonimo colle da cui si può godere di una straordinaria vista panoramica sulla sottostante valle del Piave.

Superata Farra di Soligo, si arriva a **Col San Martino** con le sue medievali Torri di Credazzo, testimonianza della presenza longobarda, e l'autentico gioiello architettonico ed artistico della Chiesetta di San Vigilio, adagiata sulle colline e raggiungibile con una passeggiata di pochi minuti. È uno degli edifici più affascinanti dell'area per la storia, risalente all'epoca longobardo-carolingia, e la posizione sulla collina che consente di dominare l'intera piana sottostante. Proseguendo poi sino a Colbertaldo si può godere di un paesaggio in buona parte ancora integro e disegnato da piccoli

coni collinari, poeticamente definiti chiocciole, spesso punteggiati delle antiche Casére dove i contadini ricoverano ancora oggi il fieno e gli attrezzi.

Da Cartizze a Valdobbiadene

Il nostro viaggio prosegue verso nord, immergendosi tra infiniti vigneti per raggiungere quello che è il cru per eccellenza dell'area Docg del Prosecco Superiore, ovvero l'area del **Cartizze** da cui si ricava l'omonimo pregiato spumante. Una visita alle molte cantine della zona è sicuramente da consigliare, vista anche la qualità delle numerose strutture ricettive. Dal basso, dirigendosi verso il Follo e risalendo poi verso Santo Stefano, si possono ammirare alcuni tra i più bei panorami delle colline del Prosecco Superiore Docg, i cui vigneti ininterrotti lasciano spazio solo sulle sommità dei rilievi collinari ai rinomati boschi di castagno. Oltrepassati **Santo Stefano** e San Pietro di Barbozza con la sede della Confraternita di Valdobbiadene, si arriva infine a **Valdobbiadene** e più esattamente a Villa dei Cedri, splendido esempio di dimora signorile veneta in stile neoclassico costruita nel 1890 dalla Famiglia Piva, dove si conclude il nostro viaggio di andata non senza un'occhiata alla piazza principale circondata di edifici di stile neoclassico, e poco lontano alla deliziosa Chiesetta di San Gregorio del '400.

Prosecco Superiore is undoubtedly today one of the most famous wines in the world: a success story that has its reasons in the wine's extremely appealing style, elegance and versatility, as well as its lowish alcohol level – aspects that make it perfect as an aperitif or for an informal lunch. The area where that of highest quality - Prosecco Superiore DOCG – is produced lies in the foothills in the Province of Treviso, between the communes of Conegliano and Valdobbiadene. This is a very hilly zone that is difficult to cultivate (hence the term "heroic viticulture" is often used), but because it is so fascinating and rich in history, it is in line to become a UNESCO World Heritage Site. To visit it, our suggestion is to follow, as far as possible, the original path of the Strada del Prosecco, the oldest wine road in Italy, because of its many historical and cultural points of interest. Our journey begins , therefore, in **Conegliano**, a town that offers the opportunity of a walk through the arcades of Contrada Grande, admiring the façades of ancient aristocratic townhouses, the extraordinary beauty of the frescoes on the front of the Cathedral, the House of the painter Cima da Conegliano and, in the background, the Castle. It is at the foot of this fortress, at the historic Cerletti Oenological Institute, the oldest school of winemaking in Europe, that we enter the Wine Road. First though, we recommend that you book a visit to the frescoed 19th century Bottega del Vino of the School of Winemaking.
From here you head towards Collalbrigo, which offers stunning panoramas over the surrounding hills, punctuated with vineyards and little clumps of trees. In the centre of Collalbrigo is the interesting 18th century Villa Montalban Ghetti. You then proceed towards Rua di San Pietro di Feletto and its 17th century Camaldolese Hermitage (now the site of the Town Hall), before arriving at **San Pietro di Feletto** where you find the splendid 12th century Parish Church with its exquisite and elegant Romanesque design. The separate campanile is also fine, but of particular note are the internal 15th century frescoes and the ancient portico which features the famous fresco of the "Sunday Christ".

The areas of Feletto and Soligo

the subsequent stretch of road winds as far as **Refrontolo** with a succession of breath-taking views of the hills of the Feletto area, whilst a brief detour can take you to the enchanting Molinetto della Croda, set into the rock. The building, from the 17th century, was added to at various times, and its foundations lie in the rock, known in the local dialect as "Croda". When we get to **Solighetto**, we discover the 18th century Villa Brandolini, headquarters of the Producers' Consortium for Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG and the site of the museum devoted to the opera singer Toti Dal Monte. Not far away, at Soligo, lies the little church of Santa Maria Nova, which dates back (as do its frescoes) to the 14th century. A brief excursion takes you to the little San Gallo temple on the hill of the same name, from which you can enjoy an extraordinary panoramic view over the valley of the River Piave below.
Once you have passed Farra di Soligo, you arrive at **Col San Martino** with its mediaeval Torri di Credazzo, which bear witness to the presence of the Longobards, as well as the authentic architectural and artistic jewel of the little Church of San Vigilio, lying in the hills and reachable with a few minutes' walk. It is one of the most fascinating buildings in the area due to its history, which dates back to the

Panoramica di Santo Stefano di Valdobbiadene / *A panorama of Santo Stefano di Valdobbiadene* - Foto di / *Photo by* Arturo Paiano

Longobard/Carolingian era, and its position on the hill that allows it to dominate the entire plain below. Then carrying on to Colbertaldo you can enjoy countryside that is still almost entirely unspoilt, with small conical hills, poetically referred to as chiocciole ("snails"), often punctuated with the ancient Casére where the farmers still store their hay and tools even today.

From Cartizze to Valdobbiadene

Our journey proceeds northwards, taking you through infinite stretches of vineyard to reach what is the outstanding area par excellence of the Prosecco Superiore DOCG zone: that of **Cartizze**, from which the highly-prized sparkling wine of the same name is obtained. A visit to the many wineries in the zone is definitely to be recommended, also considering the quality of the numerous local establishments offering hospitality. From the bottom, heading towards Il Follo and then climbing towards Santo Stefano, you can admire some of the finest views of the hills of the Prosecco Superiore DOCG, whose uninterrupted vineyards only leave space on the very tops of the hills to the renowned copses of chestnut trees. Once you have passed **Santo Stefano** and San Pietro di Barbozza with its headquarters of the Valdobbiadene Wine Brotherhood, you finally arrive at **Valdobbiadene**, and more precisely at Villa dei Cedri, a splendid example of an aristocratic Veneto dwelling in neo-classical style constructed in 1890 by the Piva family, where we conclude our one-way journey, without omitting to take a glance at Valdobbiadene's main piazza, surrounded by neo-classical buildings, and the delightful little 15th century Church of San Gregorio not very far away.

STRADA DEL PROSECCO
E VINI DEI COLLI
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE

STRADA DEL PROSECCO
E VINI DEI COLLI
VALDOBBIADENE CONEGLIANO
Palazzo Celestino Piva
Via Piva 53
31049 Valdobbiadene (TV)
Info: 0423 974 019
Fax 0423 974 019
info@coneglianovaldobbiadene.it
www.coneglianovaldobbiadene.it

Valpolicella:
terra di vino e di bellezza

Valpolicella: land of wine and of beauty

Appassimento in fruttaio tradizionale / *Grapes drying in a traditional fruit drying room*

Ville, borghi rurali, pievi, natura ed acque termali: la Valpolicella non è solo la culla dell'Amarone ma un territorio ricco di bellezze naturali e testimonianze artistiche. Il paesaggio armonico della Valpolicella è costellato di edifici storici: dalle ville signorili, decorate dai migliori artisti, un tempo teatro di salotti aristocratici ed intellettuali, alle chiese campestri e pievi, accanto alle testimonianze dell'architettura popolare e rurale che traducono in arte anche il lavoro nei campi.

La Valpolicella e i suoi vini

Il paesaggio della Valpolicella è dominato pressoché ovunque dai vigneti, intervallati da olivi e ciliegi. Le caratteristiche geologiche e climatiche del territorio sono alla base della grande originalità e tipicità dei suoi vini. L'ampia zona di produzione dei vini Valpolicella Doc e Docg include la fascia pedemontana della provincia di Verona ed è suddivisa, secondo il disciplinare di produzione, in tre zone distinte:

- La **Zona Classica**, che racchiude gli areali di Sant'Ambrogio di Valpolicella e di San Pietro in Cariano, e le valli di Fumane, Marano e Negrar.
- La **Zona Valpantena**, comprendente l'omonima valle.
- La **Zona Doc Valpolicella**, con i comprensori del comune di Verona e le valli di Illasi, Tramigna e Mezzane.

In tutta l'area trovano spazio varietà come la Corvina, il Corvinone, la Rondinella e, in misura minore, la Molinara. I vini della denominazione sono il Valpolicella, il Valpolicella Ripasso, l'Amarone della Valpolicella e il Recioto della Valpolicella.

Alla scoperta della Valpolicella Classica

L'itinerario che vi proponiamo, la cui lunghezza complessiva è di circa 70 chilometri e che può essere percorso in auto o in bici, prende il via dalla tangenziale nord dal centro di Verona, che permette, godendo di una magnifica veduta sulle colline e sulle montagne veronesi, di raggiungere in pochi minuti **San Pietro in Cariano**, punto di partenza del nostro viaggio. Da qui conviene proseguire per Sant'Ambrogio di Valpolicella e **San Giorgio di Valpolicella** – delizioso paese arroccato sopra una panoramica altura – con la splendida pieve romanica del XII secolo, al cui interno è custodito un prezioso ciborio d'epoca longobarda. Da San Giorgio il percorso prosegue verso Cavalo, salendo alla volta di Breonio e attraversando il fianco orientale del Monte Pastello, famoso per i marmi e per il vasto panorama sulla Valdadige che si gode sia dal Forte Paroletto – situato nei pressi del crinale fra i monti Pastello e Pastelletto – sia dalla sommità del Pastello medesimo (1112 metri) – raggiungibile in circa mezz'ora di facile camminata dal termine della rotabile che conduce alle cave. Da Breonio si scende verso la Valle dei Progni, toccando il paese di **Gorgusello**, la cui peculiarità è l'impiego delle lastre di pietra nella costruzione degli edifici, compresi stalle e fienili. La strada scende poi alla volta di **Molina**, suggestivo villaggio in pietra e centro del celebre Parco delle Cascate, che nascono da tre sorgenti situate, ad una quota compresa fra i 900 ed i 1000 metri circa.

Testo e foto / *Text and photos by*
Consorzio per la tutela dei vini di Valpolicella

Vigneti a Cengia / *Vineyards in Cengia*

Il campanile di San Giorgio di Valpolicella / *The belltower at San Giorgio di Valpolicella*

Villa Mosconi Bertani / *Villa Mosconi Bertani*

Percorsi circa 4 chilometri si raggiunge Spiazzo di Cerna, località edificata quasi per intero con il solo utilizzo di pietra locale, proseguendo poi alla volta di **Marano di Valpolicella**, che ospita una chiesetta settecentesca, tuttora visitabile seppure abbandonata. Numerose le ville, tra cui meritano di esser menzionate Villa Lorenzi-Benati a Canzago – ricordata per il restauro eseguito nel 1790 sui disegni dell'architetto veronese Luigi Trezza che riprende eleganti motivi architettonici sanmicheliani – e, in una felice posizione geografica lungo l'antica strada della valle di Marano, la bella costruzione settecentesca di Villa Porta, ora Rizzini.
Alcuni tornanti ed un breve rettilineo ci conducono a Valgatara, borgata architettonicamente impreziosita dalla presenza della graziosa pieve romanica di San Marco a Pozzo e di sei ville, sparse nel territorio del paese: Villa ex Graziani, Villa Campagnola, Villa Raisa Rimini, Villa Silvestri, Villa Fasanara e Villa il Castello. Da **Valgatara** la strada proseguirà alla volta di **San Floriano**, con la sua pieve, indiscusso capolavoro dell'arte romanica in Valpolicella, dalla facciata realizzata interamente in tufo. L'impostazione del campanile ricorda la torre campanaria della basilica veronese di San Zeno. Per tornare in città e concludere in bellezza questo percorso, raggiunta Pedemonte, poco prima del semaforo si gira a destra alla volta di Castelrotto, altura da cui godere della veduta panoramica sulla "Contea del vino", per scendere a Corrubbio e raggiungere Verona.

Villas, country villages, parish churches, nature and thermal spas: Valpolicella is not only the birthplace of Amarone but a region with a wealth of natural attractions and artistic treasures. The harmonious countryside of the Valpolicella zone is strewn with historic buildings: from lordly villas, decorated by the finest artists, once the venue for aristocratic and intellectual salons, to rural and parish churches, alongside examples of popular country architecture that bear witness to the labour in the fields and translate it into art.

Valpolicella and its wines

The landscape of Valpolicella is dominated just about everywhere by vineyards, interspersed with olive and cherry trees. The geological and climatic characteristics of the region form the basis for the great individuality and typical qualities of its wines. The large production area for Valpolicella's DOC and DOCG wines includes a series of foothills in the Province of Verona and is subdivided, according to the production regulations, into three distinct zones:

- The **Classico Zone**, which includes the areas of Sant'Ambrogio di Valpolicella and of San Pietro in Cariano, and the valleys of Fumane, Marano and Negrar.
- The **Valpantena Zone**, comprising the valley of that name.
- The **Valpolicella DOC Zone**, with areas in the commune of Verona and the valleys of Illasi, Tramigna and Mezzane.

Throughout the region the Corvina, Corvinone and Rondinella varieties are grown and, to a lesser extent, Molinara. The wines of the Denomination are Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Amarone della Valpolicella and Recioto della Valpolicella.

Exploring the Valpolicella Classico zone

The itinerary that we propose, whose overall length is around 70 kilometres and can be covered in a car or on a bike, starts from the northern expressway from the centre of Verona, which allows you in

IN VIAGGIO CON LA APP

Per accompagnare i turisti in Valpolicella il Consorzio per la tutela dei Vini Valpolicella ha sviluppato l'applicazione mobile "Valpolicella Wines". L'applicazione, in italiano e inglese, operativa su sistemi iOS e Android, offre informazioni riguardanti i vini e le cantine della Valpolicella, le strutture ricettive e la ristorazione, i percorsi enogastronomici, i punti di interesse storico-culturali e gli itinerari naturalistici. Il Consorzio organizza, inoltre, educational tour volti alla formazione sul vino e il territorio, attività che si possono riproporre in ogni periodo dell'anno: passeggiate fra i vigneti e le colline in primavera ed estate si alternano ai laboratori di degustazione nelle cantine e nei ristoranti tipici durante il periodo autunnale, caratterizzato dalla raccolta dell'uva e dalla pigiatura, ed invernale.

TRAVEL WITH AN APP

To assist tourists in the Valpolicella zone, the local Producers' Consortium has developed the "Valpolicella Wines" mobile application. The app, in Italian and English, is operative on both iOS and Android systems: it offers information on the wines and producers of Valpolicella, accommodation and restaurants, wine and food itineraries, historical and cultural points of interest and nature trails. The Consortium also organises educational tours about wine and the region, as well as activities that can take place at any time during the year: walks through the vineyards and the hills in spring and summer alternate with tasting workshops in wineries and typical restaurants during the autumn – a period characterized by the harvesting and pressing of the grapes – and in winter.

just a few minutes – enjoying *en route* a magnificent view of the hills and mountains above Verona – to reach **San Pietro in Cariano**, the starting point of our trip. From there it is best to head towards Sant'Ambrogio di Valpolicella and **San Giorgio di Valpolicella** – a delightful village perched atop a panoramic cliff – with its splendid 12th century Romanesque church, in which there is a precious ciborium from the Longobard era. From San Giorgio our route takes us towards Cavalo, climbing in the direction of Breonio and crossing the eastern slope of Monte Pastello, famous for its marble and for its vast panorama of the Adige Valley, which you can enjoy either from Forte Paroletto – situated near the ridge between Mounts Pastello and Pastelletto – or from the top of the former (1,112 metres above sea level) – which you can reach in around half an hour of gentle walking from the end of the small road that leads to the quarries. From Breonio you descend towards the Valle dei Progni, passing through the village of **Gorgusello**, whose peculiarity is the use of sheets of stone in the construction of the buildings, including cattle-sheds and barns. The road then descends towards **Molina**, a n atmospheric stone village at the centre of the famous Parco delle Cascate ("Park of the Waterfalls"), which are fed by three springs situated at an altitude of between 900 and 1000 metres.

After around 4 kilometres you reach Spiazzo di Cerna, a hamlet built almost exclusively from local stone, proceeding then towards **Marano di Valpolicella**, which has a small 18th century

church, which can still be visited even though it has been abandoned. There are numerous villas, among which merit particular mention Villa Lorenzi-Benati at Canzago – notable for the restoration carried out in 1790 according to the designs of the Veronese architect Luigi Trezza, which makes use of elegant architectural motifs derived from Michele Sanmicheli – and, in a fortunate geographical position along the old road in the Marano valley, the fine 18th century Villa Porta, now Villa Rizzini.

Some hairpin bends and a brief stretch of straight road bring us to **Valgatara**, a large village that is made interesting architecturally by the delightful Romanesque parish church of San Marco al Pozzo and six villas spread around the territory of the village: Villa ex Graziani, Villa Campagnola, Villa Raisa Rimini, Villa Silvestri, Villa Fasanara and Villa il Castello. From Valgatara the road proceeds to **San Floriano** and its parish church, an undisputed masterpiece of Romanesque architecture in Valpolicella, whose façade is made entirely of tufa. The design of the bell-tower recalls that of the campanile of the Basilica of San Zeno in Verona. In order to return to the city and conclude this itinerary in fine style, once you have reached Pedemonte, you turn right just before the traffic light towards Castelrotto, a rise from which to enjoy a panoramic view over the "County of Wine", before descending towards Corrubbio and reaching Verona.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA
Via Valpolicella, 57,
San Pietro in Cariano (VR)
Info: 045 7703194
info@consorziovalpolicella.it
www.consorziovalpolicella.it

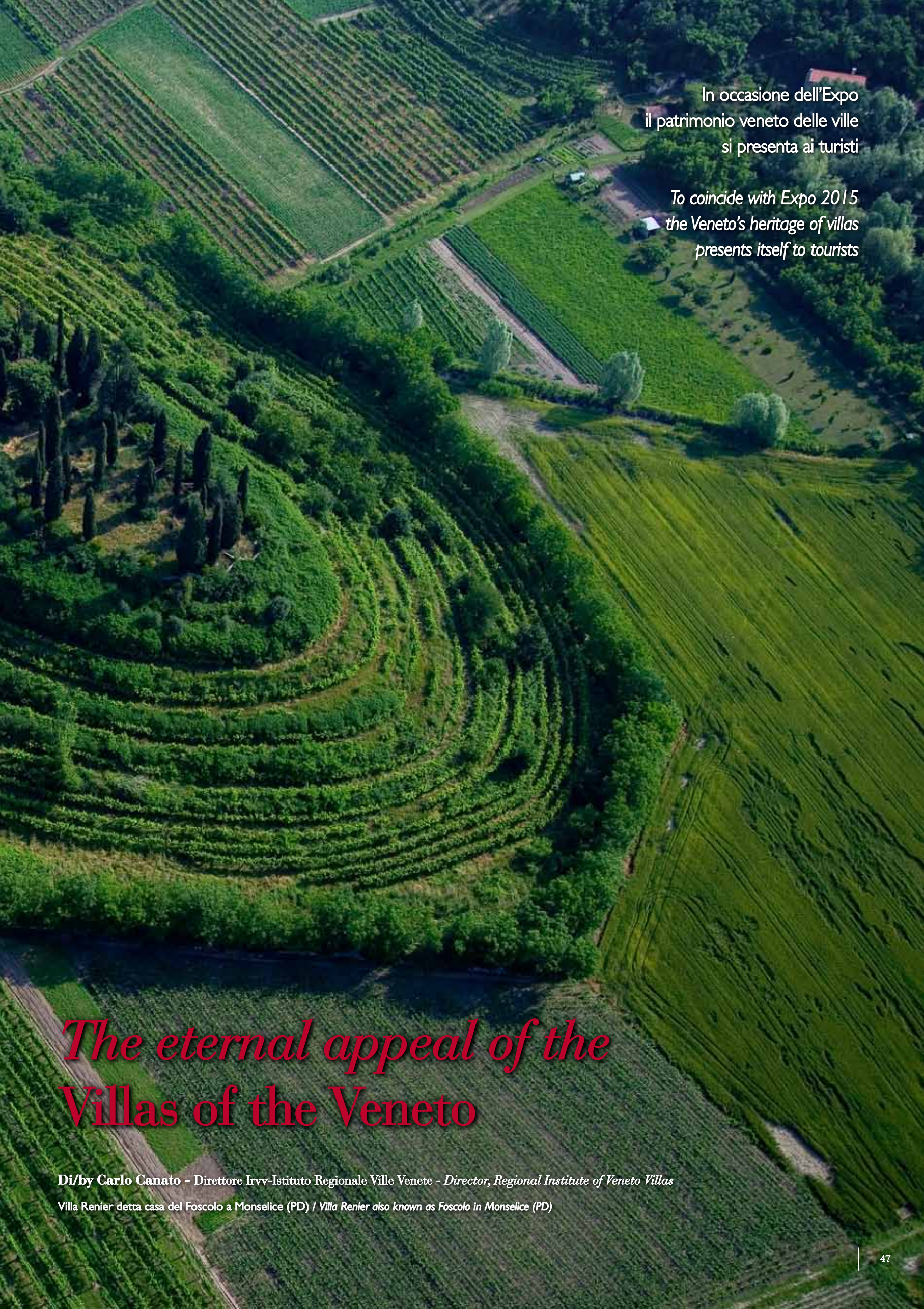
STRADA DEL VINO VALPOLICELLA
Via Sengio1,
Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)
Info: 045 6888467,
+39 346 3202167
info@stradadelvinovalpolicella.it
www.stradadelvinovalpolicella.it

Consorzio Pro Loco
Valpolicella

PRO LOCO VALPOLICELLA IAT VALPOLICELLA
Via Ingelheim 7,
S. Pietro in Cariano (VR)
Info: 045 7701920
info@valpolicellaweb.it
www.valpolicellaweb.it

Il fascino eterno delle Ville Venete

Photo by Cesare Gerolimetto



In occasione dell'Expo
il patrimonio veneto delle ville
si presenta ai turisti

To coincide with Expo 2015
the Veneto's heritage of villas
presents itself to tourists

The eternal appeal of the Villas of the Veneto

Di/by Carlo Canato - Direttore Irvv-Istituto Regionale Ville Venete - *Director, Regional Institute of Veneto Villas*

Villa Renier detta casa del Foscolo a Monselice (PD) / *Villa Renier also known as Foscolo in Monselice (PD)*

L' Italia, con il suo clima mite e i suoi bei paesaggi, è la patria delle ville. Ma le ville venete costituiscono un capitolo a sé nella storia dell'architettura italiana. Rispetto alle altre, hanno sempre goduto di una speciale rinomanza, dovuta al loro gran numero, alla varietà dei tipi, al fatto che sono state spesso imitate e soprattutto alla fama degli artisti e degli scrittori che le hanno esaltate, oltre agli architetti e ai pittori che le hanno rispettivamente ideate e affrescate. Non è un caso, quindi, che la Regione Veneto abbia scelto le sue ville, oltre quattromila, tra cui le Ville Palladiane patrimonio dell'umanità Unesco, molte delle quali conservate e tutelate dalla Regione, come porta d'ingresso per i turisti proveniente dall'Expo di Milano, e anche come sede di percorsi culturali e luoghi d'incontro con le delegazioni internazionali. Un patrimonio senza eguali per presentare al Mondo una storia affascinante, il racconto di come l'innovazione, nata tanto tempo fa, rappresenti ancora la strada da percorrere.

È stato peraltro ampiamente riconosciuto che il patrimonio costituito dalle ville venete va oltre l'idea geniale di un singolo artista e rappresenta l'apporto di un'intera nazione che, al momento giusto, seppe creare quella che è stata definita la civiltà delle ville venete, con ciò intendendo quel fenomeno rappresentato dal convergere di numerosi aspetti economici, politici, culturali, sociali ma anche letterari, artistici e filosofici che determinarono la comparsa e la diffusione di tale tipologia architettonica nell'entroterra veneto, dal XV fino al XIX secolo. La vera e propria civiltà di villa coincide con l'espansione veneziana in terraferma, seguita da un ingente investimento fondiario da parte del patriziato veneziano, cui corrisponde il lungo periodo della pax veneta destinato a durare, dopo la parentesi della guerra della Lega di Cambrai (1508-1516), fino alla fine della Repubblica Serenissima (1797). Sono quasi tre secoli in cui Venezia favorirà gli insediamenti del patriziato nelle campagne dell'entroterra con una vasta operazione di bonifica dei territori fino ad allora incolti, che vengono trasformati in estese colture.

La villa, l'ambiente circostante, assieme al paesaggio, rappresentano la sintesi dell'aspirazione dell'uomo a vivere a contatto con la natura ed esprimono il senso di una tranquillità politica e sociale. Andrea Palladio (Padova 1508 – Maser 1580) è il più geniale interprete di questa civiltà: meglio di qualsiasi altro nel suo tempo ha saputo integrare nell'architettura quel paesaggio di natura e di luce che connota il territorio nel quale ha operato. Fu tra i primi ad applicare nei suoi progetti di villa le conquiste pittoriche veneziane del colore atmosferico, del sentimento, della natura, della fusione tra uomo e ambiente.

La Villa Veneta rappresenta dunque il paradigma di una civiltà universale che si discosta dagli altri modelli di villa italiani, non solo in quanto fatto artistico o architettonico, ma anche in quanto supera la funzione più o meno complessa per cui è stata costruita, esprimendo un'identità regionale, di cultura, arte, storia, paesaggio e ambiente, assolutamente singolare e irripetibile.

Italy, with its mild climate and beautiful countryside, is the homeland of the villa. But the villas of the Veneto constitute a chapter of their own in the history of Italian architecture. Compared to the others, those of this Region have always enjoyed a special renown, thanks to their considerable number, their variety of types, the fact that they have often been copied and especially the fame of the artists and writers who have glorified them, as well as that of the architects and painters who respectively designed and frescoed them. It is no accident, therefore, that the Veneto Region has chosen its villas – over four thousand of them, including the Palladian Villas that are UNESCO World Heritage Sites, many of which are preserved and protected by the Region itself – as the symbolic entrance to the Veneto for tourists coming from the Expo in Milan, as well as the sites for cultural itineraries and places in which to meet with the international delegations. They are an unparalleled patrimony with which to present to the world a fascinating story: the tale of how innovation – even that which dates from a long time ago – still remains the path to follow.

Besides, it has been widely recognized that the heritage constituted by the Villas of the Veneto goes beyond the brilliant ideas of a single artist and represents the contribution of an entire nation which, at just the right time, succeeded in creating what has been defined as the civilisation of the Villas of the Veneto. By this is meant that phenomenon that is represented by the convergence of numerous elements of an economic, political, cultural and social – but also literary, artistic and philosophical – nature, which determined the appearance and

Villa Barbaro, Basadonna, Manin, Giacomelli, Volpi a Maser (TV) / *Villa Barbaro, Basadonna, Manin, Giacomelli, Volpi in Maser (TV)*

spread of that type of architecture in the Veneto's hinterland between the 15th and 19th centuries. The real civilisation of the villas coincided with Venice's expansion on the mainland, followed by huge investment in land on the part of the patricians of Venice, corresponding with the long period of the pax veneta that was destined to last, following the parenthesis of the War of the League of Cambrai (1508-1516), until the end of the Most Serene Republic of Venice (1797). These were almost three centuries, in which Venice favoured the settlement of its patricians in the countryside of the hinterland by means of a vast operation of reclaiming land that had hitherto been uncultivated, which was then extensively planted with crops.

The villa and its surrounding environment, together with the landscape thus formed, represented a synthesis of man's aspiration to live in contact with nature and expressed a sense of political and social tranquillity. Andrea Palladio (Padua 1508 – Maser 1580) was the most brilliant interpreter of this civilisation: he succeeded better than any of his contemporaries in integrating into his architecture the landscape of nature and light that are part and parcel of the territory in which he worked. He was one of the first to apply in his projects for villas the Venetian painters' conquests in terms of atmospheric colour, emotion, nature and the fusion between man and his environment.

The "Villa Veneta" represents, therefore, the paradigm of a universal civilisation which differs from other models of Italian villa, not only in artistic or architectural terms, but also because it goes beyond the more or less complex function for which it was built and expresses a Regional identity – of culture, art, history, landscape and environment – that is absolutely distinctive and unique.

Istituto Regionale Ville Venete

IRVV-ISTITUTO REGIONALE VILLE VENETE
Villa Venier
via Capitello Albrizzi 3 - Mira (VE)
Info: Tel. 041 5235606
Fax 041 5225219
segreteria@irvv.net
www.irvv.net

Ufficio Informazioni Prenotazioni / ***Info and bookings:***
049 502270 - villavenier@munus.com
Orario d'apertura: dal lunedì al venerdì
dalle ore 9.00 alle ore 16.00
Opening times: from Monday to Thursday
9.00 - 16.00

I gioielli da visitare
The gems to visit

VILLA EMO

È stata costruita dall'architetto Andrea Palladio nel 1557-1560 ed affrescata tra il 1561 e il 1565. Il modello realizzato è quello della villa-fattoria: il corpo centrale riservato a residenza patrizia, formato da un pronao classico con quattro colonne doriche, da un vestibolo, da un salone e da tre stanze disposte simmetricamente ai lati. Le barchesse laterali erano destinate a contenere le cantine, i granai, le stalle, costituite da lunghi porticati di 11 archi ciascuno.

It was built by the architect Andrea Palladio in 1557-1560 and frescoed between 1561 and 1565. The model he designed is that of a villa/farm: the central section, reserved for the patrician dwelling, is composed of a classical porch with four Doric columns, a vestibule, a large hall and three rooms located symmetrically on its sides. The colonnades at the sides ("barchesse") contained cellars, barns and stables, and are made up of long porticoes of 11 arches each.

Indirizzo/*address*: via Stazione 5, Fanzolo - Vedelago (TV)
Info: +39 0423 476334 - info@villaemo.tv.it - www.villaemo.org
Orari: estivo (maggio – ottobre) da lunedì al sabato 15-19, domenica e festivi 9.30-12.30 e 15-19; invernale (novembre – aprile) da lunedì al sabato 10-12.30 e 14.30-17.30, domenica e festivi 9-12.30 e 14-18. Giorni di chiusura: 25 dicembre, 31 dicembre e 1° gennaio.
Opening times: *summer (May-October) from Monday to Saturday 15-19, Sunday and Holidays 9.30-12.30 and 15-19; winter (November-April) from Monday to Saturday 10-12.30 and 14.30-17.30, Sunday and Holidays 9-12.30 and 14-18. Closed: 25th December, 31st December and 1st January.*

VILLA PISANI

Maestosa residenza settecentesca affacciata sulla Riviera del Brenta, la villa fu edificata nella prima metà del Settecento dalla nobile famiglia Pisani, che nel 1735 ne commissionò il progetto all'architetto Francesco Maria Preti. Al 1720 risale invece il progetto per il grande parco e per le sue architetture barocche, opera dell'architetto Gerolamo Frigimelica. Considerata la "Regina delle ville venete", è una delle principali mete turistiche del Veneto. Ha ospitato nelle sue 114 stanze dogi, re e imperatori, ed oggi è un museo nazionale che conserva arredi e opere d'arte del Settecento e dell'Ottocento, tra cui il capolavoro di Gianbattista Tiepolo "Gloria della famiglia Pisani".

A majestic residence looking out onto the Brenta Riviera, the villa was built in the first half of the 18th century by the noble Pisani family, which gave the commission for the project in 1735 to architect Francesco Maria Preti. The design of the large park and its baroque constructions, conceived by the architect Gerolamo Frigimelica, dates on the other hand from 1720. Considered "the Queen of the Veneto's Villas", it is one of the principal tourist destinations in the Region. It has played host in its 114 rooms to doges, kings and emperors, and today it is a national museum with a collection of furnishings and works of art from the 18th and 19th centuries, including the masterpiece by Gianbattista Tiepolo "The Glory of the Pisani family".

Indirizzo/*address*: via Doge Pisani 6, Fossolovara-Stra (VE)
Info: +39 049 502270 - villapisani@munus.com - www.villapisani.beniculturali.it
Orari: dal 1° aprile al 30 settembre 9-19, dal 1° al 25 ottobre 9-17, dal 26 ottobre al 31 marzo 9-16; lunedì chiuso, eccetto i lunedì festivi. Chiuso il 25 dicembre e il 1° gennaio.
Opening times: *from 1st April to 30th September 9-19, from 1st to 25th October 9-17, from 26th October to 31st March 9-16; closed on Mondays, unless they are Holidays. Closed on 25th December and 1st January.*

VILLA VENIER CONTARINI

Si compone di un corpo padronale del '500 affiancato da due barchesse, un oratorio, alcuni annessi e un parco. I cataloghi storici riportano che nel 1660 Niccolò Venier acquista la villa e nel 1685 aggiunge l'oratorio, restaurato e completato nel 1752 dall'architetto Lorenzo Boschetti. Nel primo '800, sotto la direzione dell'architetto Carboni, il corpo centrale fu ampliato lateralmente e venne unito alle barchesse mediante un portico architravato. Dal 2001 è sede dell'Istituto Regionale Ville Venete.

It is made up of the 16th century noble residence, flanked by two "barchesse", a chapel, some outbuildings and a large garden. Historical documents state that the villa was bought in 1660 by Niccolò Venier and that he added the chapel in 1685: this was restored and completed by the architect Lorenzo Boschetti in 1752. In the early 19th century, under the direction of the architect Carboni, the central section of the villa was extended laterally and was joined with the barchesse by means of an architraved portico. Since 2001 it has been the headquarters of the Istituto Regionale Ville Venete.

Indirizzo/*address*: via Capitello Albrizzi 3, Mira (VE)
Info: +39 049 502270 - villavenier@munus.com - www.irvv.net
Orari: primavera-autunno (1° aprile-31 ottobre) sabato, domenica e giorni festivi 10-17 e dal lunedì al venerdì su appuntamento; periodo invernale: su appuntamento.
Opening times: *spring-autumn (1st April-31st October) Saturday, Sunday and Holidays 10-17 and from Monday to Friday by appointment; in winter: by appointment.*

Foto di/Photo by Cesare Gerolmetto

VILLA CONTARINI

La Villa sorge sui resti di un antico castello costruito intorno all'anno Mille. Acquisito dai Carraresi, signori di Padova, fu ereditato da un membro della famiglia Contarini. Fino alla seconda metà del Seicento la Villa rimase dimora rurale: fu, infatti, Marco Contarini, Procuratore di San Marco, ad ampliare l'edificio rendendolo simile ad una Reggia e facendone uno straordinario "luogo teatrale". Dopo un lungo periodo di abbandono il complesso fu acquistato dalla famiglia Camerini che lo riportò all'antico splendore completandolo secondo il gusto dell'eclettismo ottocentesco.

The Villa stands on the remains of an ancient castle built around the year 1000 A.D.. Acquired by the Carraresi, lords of Padua, it was inherited by a member of the Contarini family. Until the second half of the 17th century, the Villa remained a country house: it was in fact Marco Contarini, Procurator of Saint Mark's, who enlarged the building, rendering it similar to a Palace and making it into an extraordinary "theatrical location". After a long period of abandonment, the complex was purchased by the Camerini family who restored it to its former glory, completing it according to the tastes of 19th century eclecticism.

Indirizzo/*address*: via Luigi Camerini, Piazzola sul Brenta (PD)
Info: +39 049 5590347 - villacontarini@rcgione.veneto.it - www.villacontarini.eu
Orari: estivo (dal 1° marzo al 31 ottobre) 9-19; invernale (dal 1° novembre al 29 febbraio) 10-16; domeniche e festivi compresi, mercoledì chiuso.
Opening times: *summer (from 1st March to 31st October) 9-19; winter (from 1st November to 29th February) 10-16; open on Sundays and Holidays, closed on Wednesdays.*

VILLA POJANA

Sorge nel cuore della splendida campagna basso vicentina, appena fuori dall'abitato di Poiana Maggiore. Disegnata dal Palladio attorno al 1546, e conclusa circa vent'anni dopo, è a pianta rettangolare nel corpo centrale, con apertura a serliana sulla facciata. Da apprezzare in particolare gli affreschi della Sala degli Imperatori, e la visuale sconfinata del giardino sul retro. All'interno si conservano modellini lignei di ville di Palladio.

It stands in the heart of the splendid countryside south of Vicenza, just outside the built-up area of Poiana Maggiore. Designed by Palladio around 1546, and completed some twenty years later, it has a rectangular central section, with a "serliana" window on the façade. Of particular note are the frescoes in the Sala degli Imperatori, and the view of the immense garden at the rear of the Villa. Inside there is a collection of wooden models of Palladio's villas.

Indirizzo/*address*: via Castello 43, Poiana Maggiore (VI)
Info: +39 0412 201207 - info@villapoiana.it - www.villapoiana.it
Orari: mercoledì, giovedì e venerdì 10-13 e/and 14-18; sabato e domenica 10-18.
Opening times: *Wednesday, Thursday and Friday 10-13 and 14-18; Saturday and Sunday 10-18.*

VILLA BADOER

Sorta a Fratta Polesine tra il 1555 ed il 1557 è una delle più prestigiose del Veneto. Il progetto e la realizzazione furono affidati da Francesco Badoer, discendente di una nobile famiglia veneziana, ad Andrea Palladio. "La Badoera" è costituita da un corpo centrale, destinato a residenza dei nobili proprietari, cui sono annesse due barchesse, che chiudono a semicerchio il prato antistante. Prestigioso l'interno, suddiviso in un salone centrale ed in vani attigui, decorati con affreschi realizzati da Pierfrancesco Giallo Fiorentino alla fine del sec. XVI. Nel 1996 è stata dichiarata dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità.

Built at Fratta Polesine between 1555 and 1557, this is one of the Veneto's most prestigious villas. The design and construction were entrusted by Francesco Badoer, descendant of a noble Venetian family, to Andrea Palladio. "La Badoera" is made up of a central section, designed as a residence for the aristocratic owners, flanked by two barchesse, which surround the front lawn in a semicircle. The interior is very fine, subdivided into a central hall and adjacent spaces, decorated with frescoes by Pierfrancesco Giallo Fiorentino at the end of the 16th century. In 1996 it was declared a UNESCO World Heritage Site.

Indirizzo/*address*: via Giovanni Tasso 3, Fratta Polesine (RO)
Info: +39 0425 386311 - servizio.cultura@provincia.rovigo.it - www.provincia.rovigo.it/cultura
Orari: giovedì, sabato e domenica 10-12 e 15.30-18.30; aperture straordinarie: Lunedì dell'Angelo, 25 aprile, 1° maggio, 2 giugno, 26 dicembre.
Opening times: *Thursday, Saturday and Sunday 10-12 and 15.30-18.30; special opening days: Easter Monday, 25th April, 1st May, 2nd June, 26th December.*

Tesori d'arte e natura
Treasures of art and nature

VALDOBBIADENE - Villa dei Cedri

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

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

Photo by Guido Andolfato

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

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

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

Photo by Francesco Galifi

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

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

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

Photo by Francesco Galifi

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

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

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

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

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

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

VITTORIO VENETO - La Città della Vittoria

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

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

Photo by Francesco Galifi

VITTORIO VENETO – Serravalle

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

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

Photo by Francesco Galifi

VITTORIO VENETO – Ceneda

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

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

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

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

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

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

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

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

FREGONA - Grotte del Caglieron - *The Caglieron Caves*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONEGLIANO – Il Castello - *The Castle*

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

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

Photo by Francesco Galifi

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

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

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

Alla scoperta del Cartizze

Discovering Cartizze

Di/by Alan Tardi
Ambasciatore del Prosecco USA
US Prosecco Ambassador

Quella del Cartizze è sempre stata considerata la sottozona d'eccellenza del territorio di Conegliano Valdobbiadene: il Cartizze è un'icona, un portabandiera per l'intero comprensorio. E basta visitarlo per capirne il perché. La prima volta che sono venuto qui, i filari irregolari di viti nodose e l'incredibile bellezza del paesaggio tutt'intorno mi hanno letteralmente tolto il fiato. I centosette ettari di questo vigneto occupano l'intero versante di una collina con esposizione sudoccidentale che scende vertiginosamente dalla sua cima nella frazione di Santo Stefano, in un ripido *patchwork* di minuscole parcelle di terra, sino alla valle del Fiume Piave. Qui circa 140 proprietari coltivano manualmente i loro appezzamenti di famiglia, come si fa ormai da generazioni. Molte delle viti sono vecchie e molto aree sono estremamente scoscese e di difficile accesso, e questo rende la vendemmia un'impresa molto difficoltosa, quasi eroica. Perché lo fanno? "Perché è quello che facciamo da sempre e, se Dio vorrà, che continueremo a fare" mi ha spiegato un contadino. "La terra qui è buona", ha aggiunto come una sorta di *understatement*. I terreni viticoli del Cartizze, infatti, sono fra i più costosi d'Italia e tra i più cari al mondo. A causa del suo *terroir* unico, qui la vendemmia si svolge più tardi rispetto alla maggior parte delle aree della denominazione Docg, consentendo di produrre uve con caratteristiche speciali e dall'eccezionale maturità. In passato, la maturità (che significa più zuccheri nell'uva e maggiore dolcezza e tenore alcolico nel vino) era molto ricercata, soprattutto in questo territorio settentrionale dove le basse temperature durante la vendemmia portavano spesso a grappoli poco maturi e a fermentazioni incomplete. Grazie all'elevata maturità delle sue uve, il Cartizze è stato per lungo tempo associato ai vini dolci, e ancora oggi la maggior parte dei produttori continuano a farne una versione Dry (cioè, dolce), anche se altri preferiscono produrre un Extra Dry o un Brut. Il Cartizze è diventato famoso come vino, ma è anzitutto un luogo: un luogo molto speciale, formato dalla natura e poi plasmato attraverso i secoli dalle mani di uomini e donne. Qualsiasi visitatore nella zona di Conegliano Valdobbiadene farebbe bene a venire e viverlo di persona. Mettetevi in cima alla collina e guardate giù. Sedetevi su una panchina. Annusate l'aria. Ascoltate i suoni. Camminate nei vigneti. Non importa come lo facciate: fatevi semplicemente il grande regalo di *esserci* nel Cartizze. Poi andate ad assaggiare il vino, preferibilmente in una cantina o un ristorante lì vicino. La vostra esperienza del Cartizze – e forse anche del vino in genere – non sarà più come prima.

ALAN TARDI

Alan Tardi è uno scrittore enogastronomico freelance che vive nel borgo di Castiglione Falletto nella zona del Barolo, ma che visita spesso il territorio del Conegliano Valdobbiadene. Il suo libro "Romancing the Vine" (St. Martin's Press, 2006) è stato premiato col James Beard Award per la migliore pubblicazione sui vini e spiriti del 2006 e ha vinto anche un Gourmand World Cookbook Award. E' stato nominato Ambasciatore del Conegliano Valdobbiadene in USA.

Alan Tardi is a freelance wine and food writer who lives in the Barolo village of Castiglione Falletto and is a frequent visitor to Conegliano Valdobbiadene. His book, "Romancing the Vine" (St. Martin's Press, 2006), received a James Beard Award for Best Wine & Spirits Book of 2006 and a Gourmand World Cookbook Award. He's ambassador of Prosecco in the US

Cartizze has always been considered the pinnacle of Conegliano Valdobbiadene production, though not in any of the established uses of the term. Cartizze is an icon, a standard-bearer of the whole region. And all it takes to understand why is a visit. The first time I came here, the rough rows of gnarly vines and dramatic beauty of the surrounding landscape literally took my breath away. The vineyard's 107-hectares occupy an entire southwest-facing hillside that tumbles from its summit in the hamlet of Santo Stefano vertiginously down in a steep patchwork of tiny terraced parcels to the Piave River valley. Here some 140 proprietors work their small family plots by hand as they have for generations. Many of the vines are ancient and many areas are extremely steep and difficult to access, making harvest a heroic and acrobatic feat. Why do they bother? "Because it is what we do; it is what we have always done and, God willing, what we will continue to do," one farmer told me. "The earth here is good," he added, which is an understatement. Cartizze is the most expensive vineyard property in Italy and among the most expensive in the world. Due to its unique terroir, harvest takes place later here than in most other parts of the region, resulting in grapes with special character and exceptional ripeness. In the olden days, ripeness (which means more sugar in the grapes and more sweetness and alcohol in the wine) was highly prized, especially in this northern territory where low temperatures during harvest often led to under-ripe grapes and incomplete fermentation. Because of its superior ripeness, Cartizze came to be associated with sweet wines, and most producers today continue

to make a 'Dry' (that is to say, sweet) version, though others prefer to make an 'Extra-Dry' or 'Brut'. Cartizze has become famous as a wine but it is first and foremost a place, a very special place, created by nature and articulated by the hands of men and women over centuries, and any visitor would do well to come experience it first hand: Stand at the top and look down. Sit on a bench. Smell the air. Listen to the sounds. Walk through the vines. However you do it, give yourself the gift to simply be in Cartizze. Then go taste the wine, preferably in one of the nearby wineries or restaurants, or even at the Osteria Without a Host in an old stone house right in the vineyard. Your experience of Cartizze – perhaps even of wine in general – will never be quite the same.

Photo by Francesco Galifi

Photo by Consorzio Radicchio di Treviso e Variegato di Castelfranco Igp

L'orto della Marca

The market garden of the Marca Trevigiana

Dai Marroni alle ciliegie, dagli asparagi al radicchio: una guida ragionata ai prodotti vegetali tipici della provincia trevigiana

From chestnuts to cherries, from asparagus to radicchio: a brief guide to the typical fruits and vegetables of the Province of Treviso

La Marca Trevigiana, terra di monti, colline, pianure e ricca di acque, è un grande giacimento gastronomico a cielo aperto ed è un viaggio esaltante raccontare tutte le sue eccellenze, in una sorta di alfabeto della terra e della tavola. Partiamo dai prodotti della terra, dai boschi e dai pascoli, per arrivare agli orti, ai frutteti, ai broli e ai campi. Perlomeno a partire dal Medioevo, i boschi prealpini hanno sorretto le pratiche alimentari delle comunità che, dal Grappa al Cansiglio, si erano insediate: sono le castagne, i marroni, quelli del Monfenera e quelli di Combai, ora giustamente marchiati Igp e celebrati da decennali sagre e feste, a raccontarci questa lunga storia di scambi con la pianura, unendo le castagne alla polenta. Non possiamo non abbinare alle castagne un altro prodotto che è stato nei secoli la carne del contadino: il fagiolo. A Lago di Revine si è recuperata un'antica varietà di fagiolo, il *fasol de Lago*, azione di salvaguardia che ha interessato a Levada di Pederobba il Borlotto Nano. Invece alle pendici del Grappa, il *biso* (pisello) di Borso fa da fondamento ad uno dei grandi piatti della tradizione: *i risi e bisi* di veneziana memoria.

Scendendo verso le colline incontriamo le ciliegie "sì egregie" dei Colli Asolani, celebrate durante una colorita rassegna a Maser, nelle adiacenze della sontuosa villa palladiana, l'ultima domenica di maggio. Le dolci e silenti colline di Monfumo sono luoghi di leopardiano fascino: qui albergano alcune varietà di mele antiche, oggetto oggi di un importante azione di recupero e cura. È un bel vedere ad aprile ciliegi e meli in fiore che ricamano di bianco le colline. I terreni sassosi del Quartier del Piave, martoriati e arati cent'anni fa dalle granate di una guerra tragica, oggi restituiscono pregiate varietà di patate, che ritroviamo sull'altra sponda, una volta guadata la Piave, tra le doline del Montello, il cui bosco è riserva straordinaria di erbe spontanee e gustosi funghi, i *ciodet*.

Attraversiamo la pianura ed entriamo nei campi alla ricerca di asparagi, quelli di Badoere o di Cimadolmo, alla base di una raffinata e semplice gastronomia. A Zero Branco, invece, si festeggia da decenni il peperone e si è riscoperta la patata americana, che porta con se i ricordi di passate povere merende. Ma la stagione invernale tinge di rosso le nostre tavole. Arrivano in tavola le raffinate cicorie: il Radicchio Rosso di Treviso e il Variegato di Castelfranco Veneto, due storie parallele, frutto di una secolare sapienza orticola, su antiche terre lambite dal Sile, e di pratiche uniche – si pensi alla pratica della "forzatura" – che ne hanno decretato il successo nelle tavole del mondo. Non va dimenticato un parente "povero", il *Radicio verdon da cortel*, che, pur non avendo come i cugini più famosi un'area di adozione, è tuttavia un patrimonio popolare della Marca Trevigiana. È questa combinazione di paesaggi diversi e di stagionalità che fa del territorio trevigiano un grande, unico orto-giardino, una sorta di Paradiso Terrestre che dobbiamo tutelare e curare.

Di/by Danilo Gasparini

The Marca Trevigiana, a land of mountains, hills, plains and abundant water supply, is a giant opencast gastronomic mine and it is an exciting voyage enumerating all its outstanding products in a sort of alphabet that leads from the land to the table. Let us start with the products of the earth, from the woods and pastures, before going on to the vegetable gardens, the orchards, the walled-in gardens and the fields. Since at least the Middle Ages, the Prealpine forests catered to the eating habits of the communities that had settled between Mount Grappa and the Cansiglio plateau: it is the chestnuts, the *"marroni"*, those of the Monfenera and those of Combai - which now quite rightly enjoy I.G.P. status

and have been celebrated for decades at local country festivals – that tell us their long history of exchanges with the plains in the typical combination of chestnuts with polenta. Nor can we omit from grouping together with chestnuts another product that represented for centuries the "meat" of the countryman: beans. At Lago di Revine an ancient variety of bean has been preserved, the *fasol de Lago*, and a similar recuperation operation has taken place at Levada di Pederobba with the *Borlotto Nano* ("Dwarf Borlotto"). On the slopes of Mount Grappa, on the other hand, the *biso* (pea) of Borso forms the basis for one of the great traditional Venetian dishes: *risi e bisi*.

Descending towards the hills, we come across the "most excellent" cherries of the Colli Asolani, celebrated at a colourful festival at Maser, near the sumptuous Palladian villa, on the last Sunday in May. The gentle, silent hills of Monfumo exert a poetic charm: here are grown some ancient varieties of apples, now the object of an important operation of salvage and care. The cherry and apple trees in bloom in April are a fine sight, covering the hillsides with white blossoms. The stony soils of the Piave Plateau, broken up and furrowed one hundred years ago by the shells of a tragic war, today yield prized varieties of potato, which we also find on the river's other bank amidst the dolinas of the Montello, whose woodland is an extraordinary source for wild herbs and tasty mushrooms, the so-called *ciodet*.

If we cross the plain we come to the fields in search of asparagus – those of Badoere or of Cimadolmo – which form the basis for simple yet refined dishes. At Zero Branco, on the other hand, bell peppers have been celebrated for decades and people have rediscovered the sweet potato, which bears with it memories of frugal meals of the past. But winter tinges our tables with red, bedecked as they are with refined varieties of chicory: Radicchio Rosso di Treviso and Radicchio Variegato di Castelfranco Veneto, two parallel stories resulting from centuries-old horticultural skills on ancient lands crossed by the River Sile and from unique growing techniques – of which the practice of "forzatura" is a good example – that have decreed their success around the world. One should not overlook one of their "poor" relations, the *Radicio verdon da cortel*, which, though not having a particular home area like its more famous cousins, forms part of the popular heritage of the Marca Trevigiana. It is this combination of different landscapes and seasonality that makes the area around Treviso a unique, great big market garden, a sort of heaven on earth that we are duty-bound to safeguard and look after.

LE ASSOCIAZIONI
THE ASSOCIATIONS

ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI DEL MARRONE DI COMBAI
Piazze Squillace, 1
Combai (TV)
Info: 0438 960056 - 347 9544623
proloco@combai.it
www.marronedicombai.it

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI MARRONI DELLA MARCA TREVIGIANA
Piazza Case Rosse, 14
Onigo di Pederobba (TV)
Info: info@asso-marronimonfenera-igp.it
www.asso-marronimonfenera-igp.it

CONSORZIO DELL'ASPARAGO DI BADOERE
P.zza Indipendenza, 2
c/o Municipio - Morgano (TV)
Info: info@asparagodibadoere.it
www.asparagodibadoere.it

CONSORZIO DELL'ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO
Via Maggiore, 10
31020 San Polo di Piave (TV)
Info: 0422 856233
www.asparagobiancodicimadolmo.it

CONSORZIO RADICCHIO DI TREVISO E VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP
Piazzale indipendenza, 2
31055 Quinto di Treviso
Info: 0422 486073
consorzio@radicchioditreviso.it
www.radicchioditreviso.it

I prodotti del territorio
The products of the region

COLLI DI CONEGLIANO DOCG BIANCO E ROSSO

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

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

COLLI DI CONEGLIANO REFRONTOLO PASSITO DOCG

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

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

COLLI DI CONEGLIANO TORCHIATO DI FREGONA DOCG

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

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

VERDISO IGT

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

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

MARRONI DI COMBAI IGP

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

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

GERMOGLI E ERBE DI CAMPO *WILD PLANTS AND HERBS*

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

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

FUNGHI - *MUSHROOMS*

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

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

CASATELLA TREVIGIANA DOP

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

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

FORMAJO INBRIAGO

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

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

BASTARDO DEL GRAPPA

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

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

ALTRI FORMAGGI - *OTHER CHEESES*

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

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

INSACCATI E SALUMI
SAUSAGES AND COLD CUTS

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

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

OLIO DEI COLLI TREVIGIANI
OLIVE OIL FROM THE TREVISO HILLS

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

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

LE PATATE - *POTATOES*

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

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

SPIEDO D'ALTA MARCA

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

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

FAGIOLI DI LAGO - *"LAKE" BEANS*

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

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

Photo by Amigh del Fasol de Lago

Le vie della primavera

The roads of spring

Partita da Santo Stefano di Valdobbiadene il 14 marzo, l'edizione 2015 della rassegna enoturistica Primavera del Prosecco Superiore dà il via ad una lunga maratona degustativa che si chiuderà 3 mesi dopo all'Eremo Camaldolese di San Pietro di Feletto. Sono 16 le sedi espositive dove sarà possibile degustare i vini del territorio di Conegliano Valdobbiadene in abbinamento ai piatti della tradizione. In particolare quest'anno nella zona di Conegliano, oltre alla manifestazione *on the road* promossa nel capoluogo, ci sarà una due giorni dedicata ai Vini dei Colli nel piccolo centro di Ogliano a nord della città del vino.

Nelle ultime edizioni, la rassegna ha caratterizzato gli eventi con temi forti: l'agricoltura sostenibile, il riciclo, il rispetto e la valorizzazione del patrimonio naturalistico collinare e pedemontano, la riscoperta dei piatti tipici della tradizione, temi che sono al centro dell'Expo Milano 2015. Proprio in virtù dell'Expo, che porterà in Italia oltre 20 milioni di visitatori, questa edizione della Primavera del Prosecco Superiore assume un ruolo particolare, proponendosi come occasione privilegiata per accogliere ospiti stranieri nell'area storica del Prosecco Superiore, caratterizzata da un susseguirsi di bellissime colline vitate che la candidano a "Patrimonio dell'Umanità" Unesco.

Per esplorare questo territorio suggeriamo l'iniziativa "Le nostre vie", che raccoglie 16 percorsi insoliti e sconosciuti ai più, realizzati dai volontari delle Mostre del Vino. Di particolare fascino è la passeggiata lungo la cinta muraria dell'antica città di Conegliano che si affaccia sui paesaggi che ispirarono il pittore quattrocentesco Giovanni Battista Cima. Per chi ama le profondità della terra le tappe consigliate sono quelle alle magiche Grotte del Caglieron a Fregona e alle Grotte del Landron proseguendo fino all'antico Molino Crevada nel comune di San Pietro di Feletto. È invece una passeggiata agreste quella che conduce fino al Santuario della Madonna del Carmine di Miane o quella che porta allo speciale punto di osservazione del Tempietto Spada a Refrontolo e ancora, l'Anello del Prosecco, la Val Molera la passeggiata lungo le Rive fino al Santuario della Madonna delle Grazie a Vidor e la faticosa quanto spettacolare salita dal centro di Serravalle al Santuario di Santa Augusta sulle pendici del Monte Marcatone. Questi sono alcuni dei percorsi realizzabili nel periodo della Primavera del Prosecco, ma ci sono tantissimi altri modi di vivere il territorio e lasciarsi conquistare dalla sua cucina. Non resta che decidere quando raggiungere le terre del Prosecco Superiore: ospitalità, eventi e buona cucina vi aspettano.

20° CONEGLIANO VALDOBBIADENE PRIMAVERA DEL PROSECCO Superiore

PRIMAVERA DEL PROSECCO SUPERIORE
Sino al 14 giugno 2015
Until 14th June 2015
Info: 0438 893385
info@primaveradelprosecco.it
www.primaveraprosecco.it

Beginning at Santo Stefano di Valdobbiadene on 14th March, the 2015 edition of the Primavera del Prosecco Superiore wine tourism event is the start of a long marathon of tastings that will end 3 months later at the Camaldolese Hermitage at San Pietro di Feletto. There are 16 special sites where you can taste the wines of the Conegliano Valdobbiadene region accompanied by traditional local dishes. In particular this year, in the zone of Conegliano, apart from the event *on the road* being promoted in the Provincial capital, there will be a two-day show devoted to the Wines of the Hills in the little village of Ogliano to the north of the town.

The events of recent editions of the Primavera have been characterized by strong themes: sustainable agriculture, recycling, respect for and promotion of the natural heritage of the hills and foothills, the rediscovery of typical and traditional local dishes – all themes that will be central to Expo 2015 in Milan. Indeed, because of Expo, which will bring over 20 million visitors to Italy, this edition of the Primavera del Prosecco Superiore assumes a particularly significant role as a privileged opportunity to welcome foreign guests in the historic area for Prosecco Superiore, characterized by a succession of beautiful vine-clad hills that have ensured its candidacy as a UNESCO World Heritage Site.

In order to explore this area, we recommend the initiative "Le nostre vie" ("Our Roads"), which includes 16 unusual and little-known routes that have been devised by the volunteers of the Mostre del Vino. Particularly fascinating is the walk along the walls of the ancient town of Conegliano, which looks out onto countryside that inspired the 15th century painter Giovanni Battista Cima. For those who like the depths of the earth, the suggested routes are those to the magical Grotte ("Caves") del Caglieron at Fregona and to the Grotte del Landron, proceeding to the ancient Crevada Mill in the commune of San Pietro di Feletto. The walk that leads to the Santuario della Madonna del Carmine at Miane is, on the other hand, a rural one, as is the one that takes you to the special observation point of the Tempietto Spada at Refrontolo. Then there is also the Prosecco Ring ("Anello del Prosecco"), the Val Molera, the walk along the Rive to the Santuario della Madonna delle Grazie at Vidor and the tiring but spectacular climb from the centre of Serravalle to the Santuario di Santa Augusta on the slopes of Monte Marcatone. These are just some of the itineraries you can take during the period of the Primavera del Prosecco, but there are lots of other ways to experience the area and be conquered by its cuisine. All you have to do is decide when to come to the area of Prosecco Superiore: hospitality, events and fine cooking await you!

CALENDARIO 2015
2015 CALENDAR

51a Mostra dei Vini d'Annata
Sino al 6 aprile / *Until 6th April*
Villa di Villa di Cordignano

59ª Mostra del Valdobbiadene Docg
Dal 28 marzo al 19 aprile / *From 28th March to 19th April*
Col San Martino di Farra di Soligo

45ª Mostra Cartizze e Valdobbiadene Docg
Dal 4 al 19 aprile / *From 4th to 19th April*
San Pietro di Barbozza di Valdobbiadene

38ª Mostra del Valdobbiadene Docg
Dall'11 aprile al 1° maggio / *From 11th April to 1st May*
Miane

36ª Mostra di Colbertaldo e Vidor
Dall'11 al 26 aprile / *From 11th to 26th April*
Colbertaldo di Vidor

47ª Mostra del Valdobbiadene Docg
Dal 18 aprile al 31 maggio / *From 18th April to 31st May*
Guia di Valdobbiadene

41ª Mostra del Torchiato di Fregona
Dal 24 aprile al 3 maggio / *From 24th April to 3rd May*
Fregona

13ª Mostra del Cartizze e Valdobbiadene Docg
Dal 24 aprile al 3 maggio / *From 24th April to 3rd May*
San Giovanni di Valdobbiadene

45ª Esposizione del Refrontolo Passito Docg e del Conegliano Valdobbiadene Docg
Dal 25 aprile al 10 maggio / *From 25th April to 10th May*
Refrontolo

26ª È Verdiso
Dall'8 al 17 maggio / *From 8th to 17th May*
Combai di Miane

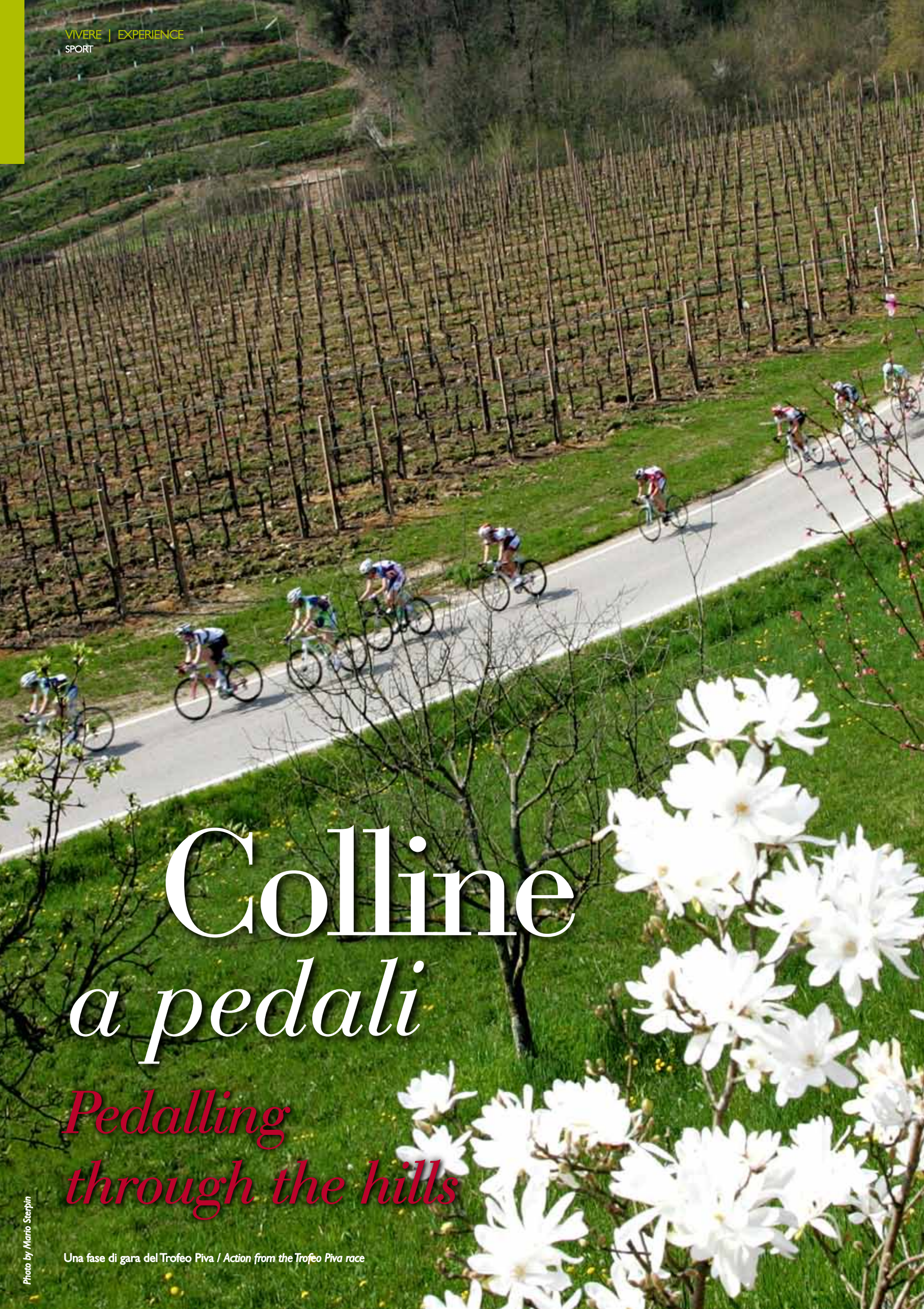
7ª Vini in Loggia
9-10 e 16-17 maggio / *9th-10th and 16th-17th May*
Vittorio Veneto, Palazzo Todesco

46ª Mostra del vino superiore dei colli
Dal 23 maggio al 7 giugno / *From 23rd may to 7th June*
Corbanese di Tarzo

2ª Conegliano Docg Street Wine & Food
23 e 24 maggio / *23rd and 24th May*
Conegliano

1ª Mostra del Prosecco Superiore Rive di Ogliano
28 maggio e 2 giugno / *28th May and 2nd June*
Ogliano di Conegliano

44ª Mostra dei vini di collina
Dal 30 maggio al 14 giugno / *From 30th May to 14th June*
Rua di S. Pietro di Feletto



Colline *a pedali*

Pedalling through the hills

Una fase di gara del Trofeo Piva / *Action from the Trofeo Piva race*

Photo by Mario Sterpin

Dalla grande classica del Giro d'Italia alle competizioni per i giovani emergenti, fino alle gare riservate agli amanti del "fuoristrada". Le colline del Prosecco Superiore sono un palcoscenico ideale per tutti gli appassionati delle due ruote

From the great classic that is the Giro d'Italia to competitions for up-and-coming youngsters, as well as races for lovers of "off-road" riding: the hills of the Prosecco Superiore zone are an ideal location for all cycling enthusiasts

Di/by Paolo Colombo

Dolci salite, tornanti spettacolari, sterrati immersi nel verde, assaporando colori e sapori di un territorio unico. Da sempre le colline di Conegliano Valdobbiadene hanno rappresentato uno scenario ideale da percorrere su due ruote, sia per i semplici appassionati ma anche per i professionisti, tanto da diventare ambientazione ideale per manifestazioni sportive di grande prestigio. Quasi ogni anno, infatti, almeno una tappa del Giro d'Italia passa per di qui (quest'anno accadrà sabato 23 maggio per la cronometro individuale Treviso-Valdobbiadene di 59 chilometri, già ribattezzata come "la tappa del Prosecco") e sempre da qui, esattamente da Cordignano (appuntamento il 4 di settembre), parte quella che è considerata la più epica e massacrante corsa in bici, la Ultracycling Dolomitica, oltre 600 chilometri in bicicletta attraverso sedici passi montani e dolomitici fra Veneto, Trentino-Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia da scalare stando sui pedali, per 16 mila metri di dislivello (come scalare due volte l'Everest per intendersi).

Una palestra per le nuove generazioni dei ciclisti è il Challenge Internazionale Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore: tre eventi sportivi riservati agli Under 23 che si tengono nel cuore del territorio della Docg, considerati veri e propri trampolini di lancio verso il mondo del professionismo. La prima prova è il Trofeo Piva Banca Popolare di Vicenza, in programma il 5 aprile a Col San Martino, giunto alla sua 67° edizione e sopranominato la "Sanremo dei dilettanti", nonché prova valevole per la Coppa del Mondo di categoria. A seguire c'è il Giro del Belvedere il 6 aprile a Villa di Villa di Cordignano, giunto all'edizione numero 77 che prevede 10 giri sul tradizionale circuito "delle Conche", dal nome del piccolo strappo tra i paesi di Villa e di Sarmede e gli ultimi due giri con l'ascesa del Canalet fino a Montaner, e a chiudere c'è, il 10 maggio, l'8° Trofeo Città di San Vendemiano e 55° G.P. Industria e Commercio, evento che si snoda tra le colline Coneglianesi e del Vittoriese, passando più volte per la mitica salita del Cà del Poggio.

Per gli amanti del "fuoristrada", ossia della mountain bike, da non mancare è l'appuntamento con la Prosecchissima, in programma il 12 aprile a Miane, un classico da ormai 13 anni che richiama bikers dall'Italia e dall'estero per un evento che sa offrire un percorso tecnico ma divertente. A chiudere infine, in autunno, esattamente il 4 di ottobre, migliaia di professionisti e semplici appassionati arriveranno qui per partecipare la Prosecco Cycling, evento-kermesse che coniuga in un circuito di 97,2 chilometri, con partenza ed arrivo a Valdobbiadene su un dislivello totale di 1.350 metri, ciclismo e promozione del territorio.

La Prosecchissima / *The Prosecchissima race*

Gentle climbs or spectacular hairpin bends; dirt tracks immersed in the countryside, offering enjoyment of the colours and flavours of a unique area: the hills of Conegliano Valdobbiadene have always been a splendid setting through which to cycle (whether you are a keen amateur or a professional), to the extent that they have become the ideal scenario for highly prestigious sporting events. Indeed, almost every year at least one stage of the Giro d'Italia passes through our area (this year it will be on Saturday 23rd May for the 59-kilometre individual time trial between Treviso and Valdobbiadene, which has already been re-baptized "the Prosecco stage"). And also from here, (more precisely from Cordignano,

La Prosecco Cycling / *The Prosecco Cycling race*

the date is 4th September), starts what is considered to be the most epic and back-breaking cycle race of all, the Ultracycling Dolomitica: more than 600 kilometres on a bicycle through sixteen mountain passes in the Veneto, Trentino-Alto Adige and Friuli-Venezia Giulia, to be climbed "standing" on one's pedals, with a difference in altitude of 16,000 metres (that's like climbing Everest twice over).

A training ground for the younger generation of cyclists is the Challenge Internazionale Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore: three races reserved for Under-23s that are held in the heart of the DOCG area and are considered real launch pads towards a professional cycling career. The first event is the Trofeo Piva Banca Popolare di Vicenza, scheduled for 5th April at Col San Martino, now in its 67th edition and nicknamed "the amateurs' Sanremo", as well as being an event included in the World Cup for this age group. Following that, there is the Giro del Belvedere on 6th April at Villa di Villa di Cordignano, now in its 77th edition, which consists of 10 laps of the traditional "delle Conche" circuit, whose name comes from the little stretch between the villages of Villa and Sarmede and the last two laps with the climb of the Canalet to Montaner. Finally there is, on 10th May, the 8th Trofeo Città di San Vendemiano and the 55th G.P. Industria e Commercio, an event that winds its way through the hills of Conegliano and Vittorio Veneto, passing several times along the legendary climb of Ca' del Poggio.

For lovers of "off-road" or mountain bike riding, a date that should absolutely not be missed is that of the Prosecchissima, on 12th April at Miane, a race which has become a classic over the last 13 years. It attracts bikers from Italy and abroad, for an event whose route is technically demanding but fun. Lastly, in the autumn (4th October, to be exact), thousands of professionals and simple enthusiasts will come here to take part in Prosecco Cycling, an event/festival that combines in a circuit of 97.2 kilometres, with start and finish at Valdobbiadene and differences in altitude of 1,350 metres, cycling and promotion of the area.

La Ultracycling Dolomitica / *The Dolomite Ultracycling race*

GLI EVENTI SUL TERRITORIO
EVENTS IN THE AREA

GIRO D'ITALIA: TAPPA TREVISO-VALDOBBIADENE
Sabato 23 maggio 2015 / *Saturday 23rd May 2015*
Cronometro individuale / *individual time trial*
Percorso/*distance:* 59.2 km

67° TROFEO PIVA-BANCA POPOLARE DI VICENZA
Col San Martino
Domenica 5 aprile 2015 / *Sunday 5th April 2015*
Internazionale su strada Under 23
International Under-23 road race
Percorso/*distance:* 171 km
Info: 338 1096044 - accolsanmartino@libero.it

77° GIRO DEL BELVEDERE
Villa di Villa di Cordignano
Lunedì 6 aprile 2015 / *Monday 6th April 2015*
Internazionale su strada Under 23
International Under-23 road race
Percorso/*distance:* 156 km
Info: 349 7800123 - info@probelvedere.it
www.girodelbelvedere.it

8° TROFEO CITTA' DI SAN VENDEMIANO, 55° G.P. INDUSTRIA E COMMERCIO
San Vendemiano
Domenica 10 maggio 2015 / *Sunday 10th May 2015*
Internazionale su strada Under 23
International Under-23 road race
Percorso/*distance:* 176 chilometri
Info: 0438 777168 - zanchettarenzo@alice.it
www.veloclubsanvendemiano.it

13° PROSECCHISSIMA "GRANFONDO DOCG"
Miane
Domenica 12 aprile 2015 / *Sunday 12th April 2015*
Percorso/*distance:* 48 km
Info: Miane Bike Team - 0438 893222
info@mianebiketeam.it - www.prosecchissima.com

ULTRACYCLING DOLOMITICA
Cordignano
4, 5 e 6 settembre 2015 / *4th, 5th and 6th September 2015*
Percorso/*distance:* 606 km
Info: info@ultracyclingdolomitica.com
www.ultracyclingdolomitica.com

PROSECCO CYCLING
Valdobbiadene
Domenica 4 ottobre 2015 / *Sunday 4th October 2015*
Percorso/*distance:* 97,2 km
Info: 0438 893456 - 348 3745554
info@proseccocycling.it - www.proseccocycling.it

Il ritorno dell'ultimo Carpaccio

The return of late works by Carpaccio

"San Giorgio che lotta con il drago", Vittore Carpaccio / Saint George and the Dragon, Vittore Carpaccio

Dopo la grande mostra del 1963 a Palazzo Ducale a Venezia, il felice ritorno dell'ultimo sorprendente Carpaccio e la scoperta del figlio Benedetto a Palazzo Sarcinelli di Conegliano

After the great exhibition in 1963 at the Palazzo Ducale in Venice, the welcome return of the amazing late works by Carpaccio and the revelation of his son Benedetto at Palazzo Sarcinelli in Conegliano

La mostra, promossa dal Comune di Conegliano e da Civita Tre Venezie, vuole indagare e illustrare gli ultimi dieci anni dell'attività di Vittore Carpaccio (dal 1515 al 1525 ca.) considerato il più grande narratore, "teatralizzatore" e vedutista ante-litteram nella pittura veneziana, anni che sono segnati da un'importante svolta nella sua poetica.

"Trittico di Santa Fosca", Vittore Carpaccio
The Triptych of Saint Fosca, Vittore Carpaccio

In mostra capolavori di grandissima qualità e originalità, dipinti celebri da ritrovare come il *San Giorgio che lotta con il drago* di San Giorgio Maggiore, la *Pala di Pirano*, il *Polittico* da Pozzale del Cadore, o la particolarissima *Entrata del podestà Contarini a Capodistria* che, nella prospettiva adottata, consente allo spettatore un insolito e realistico sguardo sulla città; e ancora dipinti da scoprire, di fatto mai visti, come la novità assoluta del *Padre eterno tra i cherubini* da Sirtori. Più di cinquanta opere tra dipinti, pale d'altare, disegni, documenti, stampe.

Carpaccio è stato l'interprete di un gusto e di una sensibilità che rispondevano alle esigenze di auto-celebrazione del ceto dei professionisti e le Scuole erano il luogo in cui tale ceto trovava la sua esplicitazione più compiuta. Qui Carpaccio idealizzava il mondo veneziano in una visione sospesa tra realismo e utopia, tra documentazione e seducente favola letteraria. La mostra insegue Vittore in questa ricerca, dalla capitale al territorio, quindi verso il confine orientale della Repubblica, l'Istria amatissima e luminosa. Dopo la sua morte, la bottega continua a produrre opere che si ispirano ai dipinti del maestro, fino all'assunzione di responsabilità da parte del figlio Benedetto, che costituirà una gradevole sorpresa in questa mostra.

"Madonna con il bambino in trono e sei santi", Vittore Carpaccio (Padova, Museo Antoniano) / *Enthroned Madonna and Child with Saints, Vittore Carpaccio (Padua, The Antoniano Museum)*

"Adorazione del nome di Gesù e i Santi Giovanni Battista, Francesco d'Assisi, Bernardino da Siena e Paolo apostolo", Benedetto Carpaccio (Gemona, Santuario di S. Antonio) / *Adoration of the name of Jesus and St. John the Baptist, St. Francis of Assisi, St. Bernard of Siena and St. Paul the Apostle, Benedetto Carpaccio (Gemona, The Sanctuary of St. Anthony)*

Un itinerario d'arte nel territorio

Palazzo Sarcinelli è nel cuore di Conegliano e Conegliano è nel cuore di un territorio ricchissimo di arte e di storia. La mostra di Carpaccio può essere l'occasione per scoprirne i tesori nascosti e per apprezzare l'unicità di quello che a ragione è stato definito un grande museo a cielo aperto. Da Conegliano, che dispiega le sue eccellenze d'arte nel Duomo, nella Scuola dei Battuti e nelle sue varie chiese, si può passare a Susegana e scegliere la strada per Treviso inseguendo le tracce di Tiziano, Lorenzo Lotto, Pordenone, Savoldo; oppure dirigersi verso Vittorio Veneto (le antiche Ceneda e Serravalle) per ritrovarsi ancora con Tiziano, dopo essere transitati accanto al lago di Revine e all'appartata Cison di Valmarino località tutte che celano maestri del calibro di Cima, di Francesco da Milano, di Andrea Previtali. Rivolgersi poi alla volta di Asolo e Castelfranco per restare rapiti dalla grandezza di Giorgione e, ancora, di Lorenzo Lotto.

"Madonna con il bambino e i santi Nicolò e Giovanni Batista", Benedetto Carpaccio (Trieste, Museo Civico Sartorio) / *Madonna with Child and St. Nicolas and St John the Baptist, Benedetto Carpaccio (Trieste, The Sartorio Museum)*

This exhibition, promoted by the Municipal Council of Conegliano and by Civita Tre Venezie, seeks to investigate and illustrate the last ten years of activity of Vittore Carpaccio (approximately from 1515 to 1525), considered to be the greatest narrator, most "theatrical" artist and landscape painter *ante-litteram* in Venetian art. This period was marked by a significant change in the poetry of his interpretation.

On show are masterpieces of extraordinary quality and originality. There are famous paintings to be appreciated anew, such as his *Saint George Slaying the Dragon* from the Church of San Giorgio Maggiore, the Altarpiece from *Pirano*, the Polyptych from Pozzale del Cadore or the very particular *Entry of Podestà Contarini into Capodistria* which, thanks to the perspective adopted, allows the spectator an unusual and realistic glimpse of that city. Then there are paintings to be discovered (which have never been exhibited before), such as the absolute novelty of the *Eternal Father in the midst of Cherubins*, from Sirtori. There are more than fifty works, including paintings, altar pieces, drawings, documents and prints.

Carpaccio was the interpreter of a taste and sensibility that corresponded to the desire for self-celebration of the professional class and the Venetian *Scuole* ("Guilds") were the place where this class found its most complete expression. Here Carpaccio idealized the Venetian world in a vision suspended between realism and utopia, between documentation and a seductive literary fable. The exhibition follows Vittore in this quest, from the capital to his territory, and then on towards the eastern border of the Republic, his much-loved Istria, with its splendid light. After his death, his studio continued to produce works inspired by the paintings of the Master, until his son Benedetto took on responsibility for them: his paintings will constitute one of the pleasant surprises of this exhibition.

An artistic itinerary in our region

Palazzo Sarcinelli is in the heart of Conegliano and Conegliano is in the heart of a territory that is extremely rich in art and history. The Carpaccio exhibition is a good opportunity to discover its hidden treasures and appreciate the uniqueness of what has justly been referred to as a vast "open" museum. From Conegliano, which shows off its excellent works of art in the Cathedral, in the Scuola dei Battuti and in its various churches, you can go on to Susegana and take the road towards Treviso, following the tracks of Titian, Lorenzo Lotto, Pordenone and Savoldo; or head towards Vittorio Veneto (the ancient Ceneda and Serravalle) to find Titian once again, after having journeyed alongside the Lakes of Revine and to the secluded Cison di Valmarino, all places that have works by Masters of the calibre of Cima, of Francesco da Milano, or of Andrea Previtali. Then travel to Asolo and Castelfranco to be amazed by the greatness of Giorgione and also of Lorenzo Lotto.

CARPACCIO. VITTORE E BENEDETTO DA VENEZIA ALL'ISTRIA. L'AUTUNNO MAGICO DI UN MAESTRO E LA SUA EREDITÀ

CARPACCIO: VITTORE AND BENEDETTO, FROM VENICE TO ISTRIA. THE MAGICAL AUTUMN OF A MASTER AND HIS LEGACY

A cura di/curated by Giandomenico Romanelli

PALAZZO SARCINELLI, CONEGLIANO (TV)
Dal 7 marzo al 28 giugno 2015 / ***From 7th March to 28th June 2015***
Info e prenotazioni: 199 151114
www.mostracarpaccio.it
Orari: martedì, mercoledì e giovedì 9-18; venerdì 9-21; sabato e domenica 9-19; chiuso il lunedì
Opening hours: Tuesday, Wednesday and Thursday 9-18; Friday 9-21; Saturday and Sunday 9-19; closed on Mondays

A PALAZZO SARCINELLI DIECI INCONTRI CON L'ARTE DEL VINO

Un ricco calendario di eventi accompagna la mostra "Carpaccio. Vittore e Benedetto da Venezia all'Istria". Palazzo Sarcinelli, infatti, diventa un palcoscenico non solo dell'arte ma anche della cultura enogastronomica del territorio: tra le eccellenze primeggia il Conegliano
Valdobbiadene Prosecco Superiore. Dieci appuntamenti domenicali, sino al 10 maggio, dalle 11.30 alle 13.00. Un doppio invito, per degustare gratuitamente le migliori etichette del Prosecco Superiore proposte e spiegate dagli stessi produttori, e per apprezzare i capolavori in mostra.

AT PALAZZO SARCINELLI: TEN ENCOUNTERS WITH THE ART OF WINE

A rich calendar of events accompanies the exhibition entitled "Carpaccio: Vittore and Benedetto, from Venice to Istria". Palazzo Sarcinelli in fact becomes a venue not only for art but also for the wine and food culture of the region: among its fine products, Conegliano
Valdobbiadene Prosecco Superiore stands out. There will be ten appointments, every Sunday until 10th May, from 11.30 to 13.00: a double invitation, then, to taste free the best examples of Prosecco Superiore offered and explained by the producers themselves, and also to enjoy the masterpieces on show.

Valori d'impresa

The value of a company

Ci sono imprese che sanno trarre dalla memoria un'opportunità di crescita, dando valore alla propria storia in quanto bene da condividere. Si parla di "cultura d'impresa", che si traduce in scelta di coltivare la tradizione perché linfa del presente. Come disse lo scrittore francese Victor Hugo, la tradizione è fatta di radici e tronco che, a ogni primavera, devono generare rami, germogli, fiori e frutti sempre nuovi. È grazie all'intuito di queste imprese, che si sta diffondendo il turismo industriale, e non a caso il 2015 è stato proclamato l'Anno Europeo del Patrimonio industriale.

Tipoteca Italiana

In Veneto, ci sono esempi illuminanti di imprese che hanno scelto di rendere visibile questa eredità, grazie alle attività dei propri musei. Dal 1995, Tipoteca Italiana a Cornuda (Treviso) è uno dei più importanti centri di cultura tipografica, della stampa e del design del carattere. Il Museo (www.tipoteca.it) nasce dalla volontà dei fratelli Antiga, titolari di Grafiche Antiga, di conservare e promuovere il materiale tipografico, raccolto su tutto il territorio nazionale. Il museo dispone di macchine originali perfettamente funzionanti e accoglie all'interno una stamperia che consente la realizzazione di stampati tipografici di pregio nei diversi formati, dal biglietto al manifesto. È inoltre attiva una postazione per la legatura e la confezione degli stampati. Per divulgare la conoscenza della tipografia e dei caratteri, *Tipoteca* organizza visite guidate e workshop di tipografia, calligrafia e legatoria creativa. Le attività educative sono orientate alla comprensione dell'arte della stampa, un'invenzione che ha permesso la diffusione universale del sapere e la nascita del libro moderno. Gli strumenti in uso sono quelli originali del tipografo: torchi a mano, caratteri mobili di lega e legno, casse tipografiche e compositoi. I laboratori sono un'esperienza stimolante e divertente, per apprendere attraverso il fare.

Museo del Caffè

Una delle tradizioni italiane più rinomate al mondo è il caffè. A questo prodotto è dedicato il Museo del Caffè Dersut a Conegliano (www.dersut.it), il cui percorso espositivo accompagna il visitatore in un viaggio nella storia del caffè "dalla pianta alla tazzina". Nel museo sono presenti addirittura piante di *coffea Arabica* collocate all'interno di una serra climatizzata. Ampio risalto viene dato alle fasi del processo industriale dalla tostatura alla fase della macinatura. Una delle sezioni più interessanti è quella dedicata alla storia della macchina da caffè, dove sono presenti molti modelli rari o unici. Tra i tanti esposti, solo per citarne uno, il modello di macchina da caffè impiegato dalle ferrovie in passato a bordo delle carrozze. L'esposizione termina nell'ampia sala dedicata alla degustazione e alla formazione che si trova al piano superiore del Museo. Si scopre così l'intera filiera del caffè e dei processi lavorativi quali la tostatura e la macinatura che rendono tanto preziosa e riconoscibile la profumata miscela che diviene caffè espresso, una bevanda cult e dal sapore inconfondibile.

Di/by Sandro Berra

TIPOTECA ITALIANA
fondazione

TIPOTECA ITALIANA

Via Canapificio 3, Cornuda (TV)

Info: 0423 86338 - museo@tipoteca.it
www.tipoteca.it

Orario: da martedì a venerdì 9-13 e 14-18; sabato: 14-18; lunedì e sabato 9-13 su appuntamento; chiuso giorni festivi, visite guidate per gruppi su prenotazione
Ingresso: intero 5 euro, ridotto studenti e over 65 4 euro
Opening hours: *Tuesday to Friday 9-13 and 14-18; Saturday: 14-18; Monday and Saturday 9-13 by appointment. Closed on public holidays, guided group tours by appointment.*
Entrance: *5 Euros, reduction for students and over-65s 4 Euros*

There are businesses that know how to exploit memories as an opportunity for growth, by giving value to their own history by sharing it with others. I am referring to the "culture of business", which translates to a choice to cultivate tradition, because it is the life blood of the present. As the French writer Victor Hugo said, tradition is made up of roots and trunks which, every spring, must grow new branches, seedlings, flowers and fruits. It is thanks to the intuition of these companies that industrial tourism is growing in popularity, and it is no coincidence that 2015 has been proclaimed the European Industrial and Technical Heritage Year.

Italian Typographic Museum

In the Veneto, there are shining examples of companies which have chosen to enhance the profile of this heritage and make it accessible to the public, thanks to the activities of their own museums. Since 1995, The Italian Typographic Museum in Cornuda (Treviso) has been one of the most important centres for typographic culture, from printing to the design of characters. The Museum (www.tipoteca.it) was established thanks to the determination of the Antiga brothers, owners of the printing company Grafiche Antiga, with the aim of preserving and promoting typographic artefacts, collected from across the entire country. The museum has displays of original machines in perfect working order and includes a print shop, which enables the production prestigious typographed printed products in a range

Macinino americano di fine '800 / *American mill from the late 19th century*

of formats, from business cards to posters. There is also a working bookbinding and print finishing department. To spread understanding about art of typography and characters, the *Tipoteca* organises guided visits and typography, calligraphy and creative bookbinding workshops. The educational activities are aimed at providing a deeper understanding of the art of printing, an invention which has enabled the universal spread of knowledge and the birth of the modern book. The instruments used are original typographers instruments: hand presses, moveable type in cast metal and wood, typesetting cases and composing sticks. The workshops are a stimulating and fun learning-by-doing experience.

The Coffee Museum

One of the most famous Italian traditions is the world of coffee. And the Dursut Coffee Museum in Conegliano (www.dersut.it) is dedicated to this product. It offers guided tours, which lead visitors on a journey through the history of coffee "from the plant to the cup". There are even *coffea Arabica* plants growing inside a special climate-controlled greenhouse inside the museum. Great emphasis is placed on the phases of the industrial production process from toasting to grinding. One of the most interesting sections is dedicated to the history of coffee machines, including many rare and unique exhibits. Among the many exhibits on display, to mention just a few, there is an example of the coffee making machine which used to be a standard feature on board train carriages in the past. The exhibition finishes in the large hall dedicated to coffee tasting and training, which is situated on the upper floor of the Museum. Visitors have the chance to discover the entire coffee making production chain and working processes, including roasting and grinding, which give espresso its precious, distinctive aroma, a cult drink with an unmistakable taste

Macinini d'epoca / Classic mills

MUSEO DEL CAFFE'

MUSEO DEL CAFFÈ DERSUT

Via Tiziano Vecellio 6, Conegliano (TV)

Info: 0438 411200 - museodelcaffe@dersut.it
www.dersut.it

Orario: ogni primo sabato del mese dalle 14 alle 18; ingresso libero; visita guidata gratuita. Prossime aperture: 4 aprile, 2 maggio, 5 settembre, 3 ottobre, 7 novembre, 5 dicembre
Opening hours: *the first Saturday of the month from 14 to 18; free entry; free guided tours.*
Next opening dates: *4 April, 2 May, 5 September, 3 October, 7 November, 5 December.*

A Murano
la grande storia del vetro

On Murano
the fascinating story of glass

Il Museo del Vetro di Murano, uno dei dodici della Fondazione Musei Civici di Venezia, è forse l'unico luogo al mondo dove l'arte del vetro è raccontata fin dalle sue origini: dagli esempi di vetri romani tra il I e il III secolo d.C. alle creazioni del Rinascimento, fino ai virtuosismi innovativi del Settecento che anticipano l'insperata rinascita del vetro alla fine del XIX secolo e le sperimentazioni del Novecento. L'ampliamento, con il recupero di una parte delle ex Conterie, e il restyling ha coinvolto sia le storiche sale di Palazzo Giustinian (dove il Museo ha sede dal 1861), sia un'area dell'ex fabbrica di perle di vetro adiacente al giardino del Museo.

Come in un'originale "onda del tempo", scandita da circa cinquanta opere scelte dall'età romana al Novecento, il Museo introduce nel mondo del vetro, esemplificando in maniera suggestiva le tappe salienti della storia vetraria di Murano e le evoluzioni tecnico-stilistiche che l'hanno accompagnata. L'ingresso ospita opere degli antichi Maestri muranesi, spesso anonimi, ed è espressione della produzione vetraria dal Trecento a tutto il Seicento: la golden age del vetro di Murano con pezzi unici quale la celeberrima Coppa Barovier, databile tra il 1470 e il 1480. Dal salone si può accedere a una parentesi dedicata ai vetri d'epoca romana, presi a modello dai vetrai muranesi all'avvio della produzione isolana. Seguono le mode e la creatività del Settecento, con il complesso Trionfo appartenuto alla famiglia Morosini, gli originalissimi fix és sous verre, che presentano scene d'ambiente veneziano alla maniera di Pietro Longhi, e alcuni notevoli specchi muranesi.

La sala dedicata al "Gusto della mimesi" tra Sette e Ottocento segna il ritorno al vetro non trasparente, mentre nel soppalco non poteva mancare un focus sulle perle veneziane e le murrine. Il periodo "buio" del vetro a Murano è rievocato attraverso vetri, arredi e dipinti che richiamano il gusto mitteleuropeo d'inizio Ottocento e il dilagare in laguna di manufatti boemi. Tra Otto e Novecento, finalmente, la "rinascita". Tra i protagonisti, Pietro Bigaglia e Antonio Salviati. Infine il XX secolo, con le creazioni geniali di Vittorio Zecchin, Archimede Seguso, Alfredo Barbini, Carlo Scarpa, Napoleone Martinuzzi. Prima di lasciare il Museo, di nuovo al piano terra, ecco infine una "finestra" sul design moderno e contemporaneo in una sala intitolata a Marie Angliviel de la Beaumelle, poi Brandolini. Ma con il suo open space e i sette metri d'altezza, il nuovo volume è anche destinato a ospitare, al piano terra, mostre ed eventi temporanei: primo fra tutti, sino al 30 maggio, un sentito tributo a quel magico scultore del vetro che fu il muranese Luciano Vistosi, scomparso nel 2010.

Coppa in vetro fumè su stelo rigadin con manici applicati a zigzag, con morisia
Smoked glass goblet on a rigadin stem with handles applied in a zigzag pattern, with morisia, at the Glass

MUSEO DEL VETRO
GLASS MUSEUM

Fondamenta Giustinian 8,
Murano (VE)
Info: call center 848 082 000 (dall'Italia/from Italy),
+39 041 42730892 (dall'estero/from abroad)
info@fmcvenezia.it - www.museovetro.visitmuve.it

Orario: dal 1° aprile al 31 ottobre 10 – 18;
dal 1° novembre al 31 marzo 10 – 17;
aperto tutti i giorni, escluso 25 dicembre,
1° gennaio e 1° maggio
Vaporetto: linea 4.1/4.2/3 - fermata: Murano Museo
Biglietti: intero 10 euro, ridotto 7,50 euro

Opening times:
from 1st April to 31st october 10 –18;
from 1st November to 31st March 10 – 17;
open every day, except 25th December, 1st January and 1st May.
Vaporetto: *lines 4.1/4.2/3 - stop: Murano Museo*
Tickets: *full price € 10, reduced € 7.50*

ANDAR PER MOSTRE A VENEZIA
VISITING EXHIBITIONS IN VENICE

HENRI ROUSSEAU
Il candore arcaico
PALAZZO DUCALE, APPARTAMENTO DEL DOGE
Sino al 5 luglio 2015 / *Until 5th July 2015*

Personalità centrale della cultura figurativa tra la fine del XIX secolo e il rivoluzionario periodo delle avanguardie, Henri Rousseau (Laval, 1844 – Parigi, 1910), famoso per le atmosfere oniriche, le foreste e i paesaggi incantati, sfugge da sempre a qualsivoglia catalogazione. In mostra oltre cento opere provenienti dalle più importanti istituzioni internazionali.

A central figure in the figurative movement between the end of the 19th century and the revolutionary period of the avant guardes, Henri Rousseau (Laval, 1844 – Paris, 1910), famous for his dreamlike atmospheres, enchanted forests and landscapes, has always been impossible to classify in a definitive manner. On show are over one hundred works from the world's most important galleries and museums.

Orari: da domenica a giovedì: 9.00 - 19.00; venerdì e sabato: 9.00 - 20.00
Biglietti: intero 13 euro, ridotto 11 euro
Info e prevendita: 041 098 81 69
http://www.ticket.it/rousseau http://www.mostrarousseau.it
Opening times: from Sunday to Thursday: 9.00 - 19.00; Friday and Saturday: 9.00 - 20.00
Tickets: full price € 13, reduced € 11
Info and bookings:+39 041 098 81 69
http://www.ticket.it/rousseau http://www.mostrarousseau.it

Coppa Barovier, vetro soffiato blu dipinto a smalti policromi e oro, con due medaglioni incornicianti due busti, uno femminile e uno maschile, tra due scene, la cavalcata ed il bagno alla fontana dell'amore o della giovinezza / *Barovier goblet, blown blue glass painted using polychrome and gold enamels with two framed medals, two busts – one male and one female – between two scenes, a cavalcade and the fountain of love or youth*

Calice a coppa con uccellino, Vetro trasparente, leggermente fumà violaceo (probabilmente XVII secolo) / *Goblet chalice with small bird. Clear glass with a light violet smoking (probably 17th century)*

Brocca in filigrana a retortoli di cristallo e lattimo (prob. D. Bussolin, 1838) / *Jug made from filigree and lattimo glass (probably made by D. Bussolin, 1838)*

The Glass Museum on Murano, one of the twelve museums belonging to the Venice Civic Museums Foundation, is perhaps the only place in the world where the art of glassmaking is shown right from its origins: from examples of Roman glass from the 1st to the 3rd century A.D. to creations from the Renaissance, as well as innovative virtuoso works from the 18th century that foreshadow the unexpected resurgence of glassmaking at the end of the 19th century and the experimentation of the 20th. The Museum's enlargement and its restyling have involved both the historic rooms in Palazzo Giustinian (where the museum has been located since 1861), as well as an area of the former glass bead factory adjacent to the garden.
As in a fascinating "time wave", marked by around fifty selected pieces from the Roman era to the 20th century, the Museum introduces visitors to the world of glass, exemplifying in an evocative way the important stages in the history of glassmaking on Murano and the technical and stylistic developments that have been part of this process. The entrance hall contains works by the Old Masters of Murano (who were often anonymous) and represents glassmaking from the 14th century to the 17th: the golden age of Murano glass, with unique works such as the extremely famous Barovier wedding cup, dating from between 1470 and 1480. From the main hall you can gain access to a section devoted to glass pieces from the Roman era, used as models by the glassblowers of Murano when production began on the island. These are followed by the modes and creativity of the 18th century, with the complex "Triumph" that belonged to the Morosini family, the very unusual fixés sous verre, which present scenes set in Venice in the manner of Pietro Longhi, and some notable examples of Murano mirrors.
The room devoted to "The Taste for Mimesis" in the 18th and 19th centuries marks the return of non-transparent glass, while the gallery above features a focus on Venetian beads and murrine. The "dark" period of glass on Murano is re-evoked through glass artefacts, furnishings and paintings that recall the Central European tastes of the early 19th century and the rapid spread in the lagoon of Bohemian products. Between the 19th and 20th centuries there was, finally, the "renaissance" of glass with Pietro Bigaglia and Antonio Salviati among its protagonists and, last of all, the twentieth century, with the brilliant creations of Vittorio Zecchin, Archimede Seguso, Alfredo Barbini, Carlo Scarpa and Napoleone Martinuzzi. Before leaving the museum, on the ground floor once more, there is a "window" on modern and contemporary design in a room dedicated to the late Marie Angliviel de la Beaumelle, Countess Brandolini. But with its open spaces and its seven-metre-high ceilings, the new Museum is also set to host, on the ground floor, temporary exhibitions and events: the first of these, until 30th May, is a heart-felt tribute to that magical Muranese sculptor in glass, Luciano Vistosi, who died in 2010.

CY TWOMBLY
Paradise
CA' PESARO
Dal 6 maggio al 13 settembre 2015 / ***From 6th May to 13th September 2015***
Tra i massimi maestri della contemporaneità, Cy Twombly (Lexington, Virginia, 1928 - Roma, 2011) torna a Venezia, dove è stato presente alla Biennale per ben cinque volte, con un'importante mostra monografica curata da Julie Sylvester.
One of the great masters of contemporary art, Cy Twombly (Lexington, Virginia, 1928 - Rome, 2011) returns to Venice, where he has taken part in the Biennale no less than five times, with an important monographic exhibition organised by Julie Sylvester.

JENNY HOLZER
War Paintings
MUSEO CORRER, SALA DELLE QUATTRO PORTE
Dal 6 maggio al 13 settembre 2015 / ***From 6th May to 13th September 2015***
Artista concettuale americana, nota in Italia soprattutto per la sua "scrittura a led", in questa piccola ma intensa mostra Jenny Holzer (Gallipolis, Ohio, 1950) ci propone un vero "colpo al cuore" con il ciclo dei suoi recenti dipinti di guerra.
An American conceptual artist, known in Italy especially for her "LED writing": in this small but intense show Jenny Holzer (Gallipolis, Ohio, 1950) offers us a real "heart-stopper" with her recent cycle of war paintings.

NUOVA OGGETTIVITÀ
Arte in Germania al tempo della Repubblica di Weimar 1919-1933 / ***Art in Germany at the time of the Weimar Republic 1919-1933***
MUSEO CORRER
Dal 1° maggio al 30 agosto 2015 / ***From 1st May to 30th August 2015***
La mostra propone un tema centrale nella storia dell'arte del XX secolo in Germania: la denuncia delle tragiche condizioni della società civile dopo la drammatica sconfitta nella prima guerra mondiale e il rapido processo di modernizzazione e urbanizzazione, attraverso le opere di artisti del calibro di Otto Dix, Christian Schad, George Grosz, Max Beckmann, August Sander e molti altri.
This exhibition proposes a central theme in 20th century art history in Germany: an exposé of the tragic conditions of the common man following the dramatic defeat in the First World War and the rapid process of modernisation and urbanisation, in the works of artists of the calibre of Otto Dix, Christian Schad, George Grosz, Max Beckmann, August Sander and many others.

"PROPORTIO"
Omaggio a Luca Pacioli
PALAZZO FORTUNY
Dal 9 maggio al 22 novembre 2015 / ***From 9th May to 22nd November 2015***
Un'esposizione che attraversa i secoli e le diverse discipline – grazie a un comitato scientifico internazionale coordinato da Axel Vervoordt e Daniela Ferretti – raccontando di quel valore universale che fu, fin dai tempi più antichi, il numero della proporzione divina (o sezione aurea), ovvero quell'unità di misura capace di donare a tutte le cose la loro dimensione armonica.
An exhibition that crosses the centuries and various disciplines – thanks to an international organising committee coordinated by Axel Vervoordt and Daniela Ferretti – describing the universal value represented (ever since very ancient times)by the mathematical relationship known as the "Divine Proportion" (or "Golden Ratio"), that is to say the unit of measurement that is capable of giving all things a harmonious dimension.

Photo by Acchiappafoto, Mareno di Piave

La Grande Guerra *riletta dai Classici*

The Great War reinterpreted by the Classics

Rievocazione della Battaglia del Solstizio combattuta nel giugno del 1918 fra austriaci e italiani alle Grave di Papadopoli, sul fiume Piave / *Recreation of the Battle of the Solstice fought in June 1918 between the Austrian and Italian armies at the Grave di Papadopoli on the Piave river*

Nell'anniversario del 1915, il progetto dell'Università Ca' Foscari di Venezia *"Classici Contro"* entra nella discussione sulla guerra e sulla Grande Guerra con una rassegna ambientata nei teatri veneti. Come Omero e Tucidide, come Virgilio e Tacito, tenterà di indagare le cause più profonde, i sentimenti e le passioni, gli effetti terribili e insostenibili della guerra nella vita degli uomini e dei popoli.

Si parlerà di guerra mettendo a confronto le idee degli antichi e la storia moderna, in una costellazione di teatri lungo tutto il fronte della Prima Guerra Mondiale tra Trento e Trieste, con l'*incipit* e la conclusione a Venezia. E con il Teatro Olimpico di Palladio a Vicenza come punto di riferimento nel percorso, quale simbolo dei Classici e del loro pensiero. Davanti ai cittadini i *Classici Contro* si chiederanno che cos'è la guerra, tra politica, economia, nazionalismi, imperialismi, odi e strani entusiasmi collettivi, stragi, distruzioni, propaganda e memoria: per tentare, alla luce della ragione e con l'aiuto dei Classici, di comprendere questa tremenda invenzione degli uomini. Con le voci, i suoni e le immagini della letteratura, della storiografia, della filosofia, dell'arte, del cinema, della musica.

Il progetto, ideato da Alberto Camerotto e Filippomaria Pontani, è realizzato in collaborazione con le Università e con 28 Licei Classici del Veneto, del Friuli Venezia Giulia e del Trentino, e in sinergia con le istituzioni del territorio, tra le quali il Consorzio di tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Gli eventi nei teatri saranno 24, come i canti dell'*Iliade*, il primo poema di guerra dell'Europa. Interverranno oltre 90 studiosi italiani e stranieri, insieme a scrittori, attori, musicisti e giornalisti. Alle azioni partecipano con interventi, recitazioni e musiche gli studenti di quei Licei cittadini, dai quali partirono per andare a morire tanti dei soldati di allora.

"Questo anniversario dello scoppio della Grande guerra – spiega il curatore Alberto Camerotto – non può essere una "celebrazione". È scontato, ma è bene dirlo e ridirlo, perché nell'opinione diffusa qualcuno può pensare ancora così. Nemmeno "commemorare" è la cosa giusta, se questo significa retorica delle commemorazioni. Ma se si guarda agli elementi che la compongono, allora la parola va bene: significa "ricordare insieme", o meglio condividere la memoria per avere un punto di riferimento collettivo, per affrontare il pensiero così enorme della guerra. Perché nella vita di tutti i giorni la crediamo lontana, e invece ci si ritrova in mezzo senza riconoscerla, senza accorgersene in una catena senza ritorno. Il volto di Ares seduce facilmente gli uomini".

A hundred years after 1915, the *"Classici Contro"* project of the Ca' Foscari University in Venice enters into discussions about war, and the Great War in particular, with a series of events taking place in the theatres of the Veneto. Like Homer and Thucydides, like Virgil and Tacitus, it will seek to investigate the deeper causes, the emotions and passions, and the terrible, unbearable effects of war on the lives of men and peoples.

War will be talked about, confronting the ideas of the ancients with modern history, in a constellation of theatres along the whole of the First World War front between Trento and Trieste, beginning and ending in Venice, and with Palladio's Olympic Theatre in Vicenza as a reference point in the series, because it symbolizes the Classic writers and their thoughts. In front of the assembled citizenry, *Classici Contro* will ponder on what war is, dealing with politics, economics, nationalism, imperialism, collective hatred and illogical enthusiasm, carnage, destruction, propaganda and memory, in order to try, in the light of reason and with the help of the Classics, to understand this terrible invention of man (with the voices, the sounds and the images of literature, of historiography, of philosophy, of art, of cinema and of music). The project, conceived by Alberto Camerotto and Filippomaria Pontani, is being organised in conjunction with the University and with 28 Secondary Schools that focus on the Humanities in the Veneto, Friuli Venezia Giulia and Trentino, together with institutions in the area, one of which is the Producers' Consortium of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. There will be 24 events in the theatres, like the number of Books in the *Iliad*, the first poem about war in Europe. More than 90 Italian and foreign academics will participate, as well as writers, actors, musicians and journalists. Also taking part in the events with comments, performances and music, will be pupils of schools in the towns, from which a hundred years ago many of the soldiers left to go and die at the front.

"This anniversary of the outbreak of the Great War in Italy", explains the organiser, Alberto Camerotto, "cannot be a "celebration"". It's obvious, but it's a good thing to repeat over and over again, because in the general public some people may still think that way. Nor is "commemorating" the right thing, if this implies the usual rhetoric of commemorations. But if we consider the elements that make up the word, then the term is fine: it means "remembering together", or rather sharing a memory in order to have a collective point of reference, so that we can reflect on something as enormous as war is. Because in our everyday lives we think it's a long way off, but then before we know it we find we're right in the middle of it; without realizing it, we're bound up in it and can't get out. The face of Ares seduces men all too easily".

A sinistra, il Teatro Olimpico di Vicenza / *The Teatro Olimpico in Vicenza*

CLASSICI CONTRO 2015
"TEATRI DI GUERRA"

a cura di / *devised by* Alberto Camerotto e Filippomaria Pontani
Info: 041 2346340 - 349 3879551 - alcam@unive.it - f.pontani@unive.it
www.unive.it/classicicontro

PROGRAMMA / *PROGRAMME*

"Iconografia della guerra 1" con Lucio Milano, Giuseppe Pucci e Mauro Varotto
"Iconography of war 1" with Lucio Milano, Giuseppe Pucci and Mauro Varotto
VICENZA, PALAZZO LEONI MONTANARI
Venerdì 10 aprile 2015 - ore 17.00-19.00 / *Friday 10th April 2015 - 5 p.m. - 7 p.m.*

"Polemos. Le parole della guerra" con Umberto Curi, Olimpia Imperio e Laurent Pernot
"Polemos. The words of war" with Umberto Curi, Olimpia Imperio and Laurent Pernot
VICENZA, TEATRO OLIMPICO
Venerdì 10 aprile 2015 - ore 20.30-23.00 / *Friday 10th April 2015 - 8.30 p.m.-11 p.m.*

"Iconografia della guerra 2" con Federica Giacobello, Nico Stringa e Claudio Rigon
"Iconography of war 2" with Federica Giacobello, Nico Stringa and Claudio Rigon
VICENZA, PALAZZO LEONI MONTANARI
Sabato 11 aprile 2015 - ore 17.00-19.00 / *Saturday 11th April 2015 5 - p.m.-7 p.m.*

"Il racconto della guerra" con Filippomaria Pontani, Mario Cantilena e Paolo Rumiz
"The story of war" with Filippomaria Pontani, Mario Cantilena and Paolo Rumiz
VICENZA, TEATRO OLIMPICO
Sabato 11 aprile 2015 - ore 20.30-23.00 / *Saturday 11th April 2015 - 8.30 p.m.-11 p.m.*

"Memorie di guerra" con Stefano Maso e Alberto Mario Banti
"Memories of war" with Stefano Maso and Alberto Mario Banti
BASSANO DEL GRAPPA, LIBRERIA PALAZZO ROBERTI
Giovedì 16 aprile 2015 - ore 17.00-19.00 / *Thursday 16th April 2015 - 5 p.m.-7 p.m.*

"Patrie e guerra" con Marco Fernandelli e Alessandro Casellato
"Homelands and war" with Marco Fernandelli and Alessandro Casellato
BASSANO DEL GRAPPA, MUSEO CIVICO
Giovedì 16 aprile 2015 - ore 20.30-22.30 / *Thursday 16th April 2015 - 8.30 p.m.-10.30 p.m.*

"Antropologia della guerra. Seduzioni e immaginario collettivo" con Alvaro Barbieri, Renzo Tosi e Marco Mondini / *"Anthropology of war. Seductions and collective imagination" with Alvaro Barbieri, Renzo Tosi and Marco Mondini*
SCHIO, TEATRO CIVICO
Venerdì 17 aprile 2015 - ore 20.30-23.00 / *Friday 17th April 2015 - 8.30 p.m.-11 p.m.*

"Le vittime della guerra" con Giorgio Ieranò e Olivia Guaraldo
"Victims of war" with Giorgio Ieranò and Olivia Guaraldo
THIENE, TEATRO COMUNALE
Sabato 18 aprile 2015 - ore 20.30-23.00 / *Saturday 18th April 2015 - 8.30 p.m.-11 p.m.*

"La grande illusione" con Maurizio Bettini, Marco Mondini e Paolo Rumiz
"The great illusion" with Maurizio Bettini, Marco Mondini and Paolo Rumiz
TRENTO, CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO
Giovedì 7 maggio 2015 - ore 17.00 / *Thursday 7th May 2015 - 5 p.m.*

"Satira della guerra" con Silvia Romani, Gianni Guastella e Claudio Longhi
"Satire of war" with Silvia Romani, Gianni Guastella and Claudio Longhi
ROVERETO, TEATRO ZANDONAI
Venerdì 8 maggio 2015 - ore 20.30-23.00 / *Friday 8th May 2015 - 8.30 p.m.-11 p.m.*

"La tragedia della guerra" con Anna Beltrametti, Riccardo Drusi e Susanna Böhme-Kuby
"The tragedy of war" with Anna Beltrametti, Riccardo Drusi and Susanna Böhme-Kuby
FELTRE, TEATRO DE LA SENA
Venerdì 8 maggio 2015 - ore 20.30-23.00 / *Friday 8th May 2015 - 8.30 p.m.-11 p.m.*

"Mitologia della guerra" con Stefania De Vido, Stefano Jossa, Claudia Salmini e Luciana Palla
"Mythology of war" with Stefania De Vido, Stefano Jossa, Claudia Salmini and Luciana Palla
BELLUNO, TEATRO COMUNALE
Sabato 9 maggio 2015 - ore 20.30-23.00 / *Saturday 9th May 2015 - 8.30 p.m.-11 p.m.*

"Guerra senza fine" con Renata Raccanelli, Dino Piovan, Giovanna Procacci e Alessandro Faccioli
"War without end" with Renata Raccanelli, Dino Piovan, Giovanna Procacci and Alessandro Faccioli
VENEZIA/VENICE, TEATRO DI SANTA MARGHERITA
Mercoledì 20 maggio 2015 - ore 17.00-19.30 / *Wednesday 20th May 2015 - 5 p.m.-7.30 p.m.*

Photo by Roberta De Min

Wilkommen Superiore

Germania e Prosecco Superiore. Un'amicizia che negli ultimi anni si è fatta via via sempre più salda. Sia perché il mercato tedesco, terzo importatore mondiale di vini spumanti con un consumo pro capite pari a 4,2 litri, è la prima area di destinazione delle esportazioni di Prosecco Superiore docg, ma anche perché i turisti tedeschi sono i più numerosi e affezionati visitatori dell'area storica di Conegliano Valdobbiadene. Un'amicizia duplice, quindi, per il vino e per il territorio, che spiega così il giornalista enogastronomo tedesco Steffen Maus, autore del libro "Italiens Weinwelten", premiato nel 2013 come miglior libro sul vino europeo e alla Fiera del libro di Francoforte: "Il consumatore tedesco ha una grande educazione in fatto di vini e vive in un mercato dove l'amore ed il fascino dei vini italiani è sempre stato molto alto. E questo lo ha portato sempre a prediligere prodotti di qualità elevata, come è appunto il Prosecco Superiore docg. Inoltre è un consumatore cui piace scoprire nuove realtà, e il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene rappresenta per lui una realtà affascinante, non solo come zona di produzione di vino ma anche dal punto di vista storico e culturale".

Proprio per venire incontro a questa grande stima del consumatore tedesco verso il Superiore e il suo territorio, il Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore docg ha instaurato un rapporto di collaborazione con Air Dolomiti, la Compagnia italiana del Gruppo Lufthansa con base a Verona che opera dal 1991 e che collega i principali aeroporti italiani – fra cui Verona e Venezia ,– verso la Germania, in particolare Monaco di Baviera dove è il primo vettore internazionale per numero di passeggeri e movimenti.

Da sempre Air Dolomiti mantiene un forte radicamento con il proprio territorio e promuove ad alta quota il meglio delle ricchezze e le peculiarità del territorio a cui appartiene. La ricerca dell'eccellenza in ogni dettaglio fa parte della filosofia della compagnia che negli anni ha fatto della qualità il suo valore principale. La puntualità, la regolarità operativa e il servizio di bordo firmato "Settimocielo" trasformano l'esperienza del volo in un momento d'incontro unico e piacevole in cui Air Dolomiti si propone come ambasciatrice dello stile e del gusto italiano in Europa.

Germany and Prosecco Superiore: a friendly relationship that in the last few years has become gradually ever more close, partly because the German market, the third largest importer in the world of sparkling wines with per capita consumption of 4.2 litres a year, is the leading destination for exports of Prosecco Superiore DOCG, but also because German tourists are the most numerous and keenest visitors to the historic production area of Conegliano Valdobbiadene. A dual relationship, therefore, with the wine and with the region, which German wine and food journalist Steffen Maus, author of the volume "Italiens Weinwelten", rated in 2013 the best book on European wine at the Frankfurt book fair, explains thus: "German consumers are very knowledgeable about wines and live in a market where Italian wines have always exercised a strong attraction and appeal. This has always led them to choose products of high quality, as indeed Prosecco Superiore DOCG is. Moreover, they are consumers who like to discover new things and places, and that of Prosecco di Conegliano Valdobbiadene represents for them a fascinating area, not only as a wine production zone, but also from the point of view of history and culture".

In order to enhance yet further the high esteem that the German consumer holds for Prosecco Superiore and its territory, the Producers' Consortium for Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG has established a rapport of collaboration with Air Dolomiti, the Italian company in the Lufthansa Group based in Verona that has been operative since 1991 and which connects the principal Italian airports – including Verona and Venice – with Germany, and in particular with Munich where it is the leading foreign airline in terms of passengers and flights.

Air Dolomiti has always maintained strong roots in its home Region and promotes in the air the best and most distinctive products of that territory. The quest for excellence in every detail is part and parcel of the company's philosophy, to the extent that it has made quality the prime value of its mission. Punctuality, regular flights and on-board service under the "Settimocielo" banner transform flying into an enjoyable and special experience, in which Air Dolomiti offers itself as an ambassador for Italian style and taste in Europe.

AirDolomiti
Voliamo con te | Partner of Lufthansa

AIR DOLOMITI S.p.A.
Linee Aeree Regionali Europee
Via Paolo Bembo, 70
37062 Dossobuono di Villafranca (VR)
Info: +39 045 288 6140
salescenter@airdolomiti.it
www.airdolomiti.it

Agenda - *Diary*

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

APRILE / *APRIL 2015*

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

Sino al 28 giugno / Until June 28th

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.*

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

VIGNARTE

Primi di aprile / Early April

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.*

VALDOBBIADENE, SAN PIETRO DI BARBOZZA Info: Pro Loco San Pietro di Barbozza, 0423 976975 - www.vignarte.blogspot.it

67° TROFEO PIVA BANCA POPOLARE DI VICENZA

5 / 5th • Gara ciclistica internazionale riservata agli under 23 / *International bicycle race for under-23s.*

COL SAN MARTINO Info: A.C. Col San Martino, 338 1096044 - 0438 989748 - accolsanmartino@libero.it - www.associazioneciclisticacolsanmartino.it

77° GIRO DEL BELVEDERE

6 / 6th • Gara ciclistica internazionale riservata agli under 23 / *International bicycle race for under-23s.*

VILLA DI CORDIGNANO Info: A.S.D. Pro Belvedere, 338 9920989 - info@probelvedere.it - www.girodelbelvedere.it

NICOLA DAL BO TRIO

9 / 9th • Concerto Jazz. Conegliano Jazz & Blues IV edizione / *Jazz Concert. Conegliano Jazz & Blues Festival, 4th edition.*

CONEGLIANO, CIOTTA'S BAR (ORE 19) Info: Arteritmi, 347 3518120 - info@arteritmi.it - Associazione Culturale Blues in Villa, 348 3548113 - info@bluesinvilla.com

UN GIOVANE VIOLONCELLO VIRTUOSO

11 / 11th

Alberto Casadei, violoncello e Somi Kim, pianoforte. Musiche di Valentini, Piatti, Casadei, Tchaikovsky. 24° Festival Internazionale Concerti d'Altamarca / *Alberto Casadei, cello & Somi Kim, piano. With the music of Valentini, Piatti, Casadei, Tchaikovsky. 24th International Festival of Concerts in the Altamarca.*

VIDOR, SANTUARIO MADONNA DELLA GRAZIE (ORE 20.30) Info: Associazione culturale Quadrivium, 393 1301006 - associazionequadrivium@pec.it

13ª PROSECCHISSIMA GRANFONDO MTB

12 / 12th

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

QUATRO PASS

12 / 12th

11ª edizione della manifestazione podistica aperta a tutti e a passo libero di 6, 12 e 18 km attraverso i vigneti delle caratteristiche colline valdobbiadenesi: l'ideale per trascorrere in compagnia una mattinata all'insegna dello sport, del divertimento e alla scoperta delle bellezze naturalistiche della zona / *11th annual fun run over your choice of 6, 12 and 18km circuits through the beautiful vineyards in the gorgeous Valdobbiadene hills. An ideal opportunity to get some healthy exercise among friends while enjoying the natural beauty of the area.*

SAN PIETRO DI BARBOZZA, VALDOBBIADENE Info: Valdogroup, 340/3884529 - valdogroup@libero.it - 0423/976975 - info@sanpietrodibarbozza.it

LA CITTÀ E IL FIORE

12 / 12th • Mostra mercato dedicata a piante, fiori recisi, articoli da giardinaggio / *Exhibition and market of plants, dried flowers and gardening equipment.*

VITTORIO VENETO Info: Pro Loco Vittorio Veneto, 0438 556097 - info@prolocovittorioveneto.it

TARZ...EGGIANDO

12 e 26 / 12th and 26th • Passeggiata enogastronomica guidata sulle colline di Tarzo e dintorni / *A guided food and wine walking tour through the hills in and around Tarzo.*

TARZO Info: Pro Loco Tarzo, 339 4491470 - prolocotarzo@gmail.com - www.prolocotarzo.com

6° VITTORIO VENETO FILM FESTIVAL

Dal 14 al 18 / From the 14th to the 18th

Festival internazionale del cinema per ragazzi con 15 lungometraggi in concorso, in prima visione italiana, di autori contemporanei scelti tra l'Italia, i paesi europei ed extra-europei / *International film festival for teenagers with 15 full-length features competing and shown for the first time in Italy. The films are by a range of contemporary film-makers from Italy, Europe and across the world.*

VITTORIO VENETO Info: Ass. 400colpi, 0438 1849435 - info@vittoriofilmfestival.com - www.vittoriofilmfestival.com

"DONNE IN CERCA DI GUAI"

16 / 16th

Spettacolo teatrale di Jean Marie Chevret con Corinne Clery, Barbara Bouchet e la partecipazione straordinaria di Iva Zanicchi, regia Nicasio Anselmo Una commedia molto divertente dove sono vincitrici le donne con la loro forza e la loro determinazione / Play by Jean Marie Chevret with Corinne Clery, Barbara Bouchet and a special appearance by Iva Zanicchi. Directed by Nicasio Anselmo. A highly enjoyable play about strong women who overcome their obstacles through strength and determination.

CONEGLIANO, TEATRO ACCADEMIA (ORE 20,45) Info: 0438 22880 - teatro.accademia@virgilio.it - www.teatroaccademia.it

LORENZO RISI ONE MAN BAND

16 / 16th • Concerto Country R'n'R. Conegliano Jazz & Blues IV edizione / Country Rock 'n' Roll Concert. Conegliano Jazz & Blues Festival, 4th edition.

CONEGLIANO, OSTERIA CIMA (ORE 21) Info: Arteritmi, 347 3518120 - info@arteritmi.it - Associazione Culturale Blues in Villa, 348 3548113 - info@bluesinvilla.com

MUSICA IN LIBERTÀ, IL BAROCCO SECONDO MARINETTI

17 / 17th

Quartetto Vivaldiano con Stefano Maffizzoni (flauto), Riccardo Malfatto (violino), Veronica Andrea Nava Puerto (violoncello) Lorella Ruffin (cembalo). Musiche di Vivaldi, Quantz, Stamitz, Telemann. 24° Festival Internazionale Concerti d'Altamarca / *Vivaldi quartet with Stefano Maffizzoni (flute), Riccardo Malfatto (violin), Veronica Andrea Nava Puerto (cello) Lorella Ruffin (harpsichord). With the music of Vivaldi, Quantz, Stamitz, Telemann. 24th International Festival of Concerts in the Altamarca.*

FARRA DI SOLIGO, CHIESA DI S. VIGILIO (ORE 20.30) Info: Associazione culturale Quadrivium, 393 1301006 - associazionequadrivium@pec.it

BENITO MADONIA & MARCO PANDOLFI

17 / 17th • Concerto blues & soul. Conegliano Jazz & Blues IV edizione / *Blues & Soul Concert. Conegliano Jazz & Blues Festival, 4th edition.*
CONEGLIANO, ENO VINERIA E GUSTOTECA (ORE 21) Info: Arteritmi, 347 3518120 - info@arteritmi.it - Associazione Culturale Blues in Villa, 348 3548113 - info@bluesinvilla.com

45ª FESTA DELLA FRAGOLA E DELL'ASPARAGO

Dal 18 aprile al 3 maggio / From April 18th to May 3rd
Tradizionale festa che si svolge con piatti gastronomici a base di asparagi e torte alla fragola; il tutto accompagnato dagli ottimi vini / *A traditional festival that features gourmet dishes based on asparagus as well as strawberry cakes, accompanied by excellent wines.*
FARRA DI SOLIGO Info: Pro Loco Farra di Soligo, 0438 801075 - info@prolocofarra.it - www.prolocofarra.it

CLARINET BIG BAND

18 / 18th
ClariCoro, orchestra di clarinetti diretto da Lino Urdan. Musiche di Mozart, Vivaldi, Bartòk, Jakob, Gordon, Lewin. 24° Festival Internazionale Concerti d'Altamarca / *ClariCoro, a clarinet orchestra conducted by Lino Urdan. With the music of Mozart, Vivaldi, Bartòk, Jakob, Gordon, Lewin. 24th International Festival of Concerts in the Altamarca.*
MIANE, TEATRO COMUNALE (ORE 20.30) Info: Associazione culturale Quadrivium, 393 1301006 - associazionequadrivium@pec.it

DANNY BRONZINI TRIO

18 / 18th • Concerto rock blues. Conegliano Jazz & Blues IV edizione / *Rock Blues Concert. Conegliano Jazz & Blues Festival, 4th edition.*
MARENO DI PIAVE, THE CORNER INVERNESS LIVE (ORE 22) Info: Arteritmi, 347 3518120 - info@arteritmi.it - Associazione Culturale Blues in Villa, 348 3548113 - info@bluesinvilla.com

ROBERTO CIFARELLI

19 / 19th
Presentazione del libro "10 years of Shots", incontro con l'autore. Conegliano Jazz & Blues IV edizione / *Presentation of the book 10 Years of Shots with the author. Conegliano Jazz & Blues Festival, 4th edition.*
CONEGLIANO, QUARTIERE LATINO LIBRI (ORE 16.30) Info: Arteritmi, 347 3518120 - info@arteritmi.it - Associazione Culturale Blues in Villa, 348 3548113 - info@bluesinvilla.com

TOMMASO CAPPELLATO & ASTRA TRAVEL

19 / 19th • Concerto jazz. Conegliano Jazz & Blues IV edizione / *Jazz Concert. Conegliano Jazz & Blues Festival, 4th edition.*
CONEGLIANO, PALAZZO SARCINELLI (ORE 19.00) Info: Arteritmi, 347 3518120 - info@arteritmi.it - Associazione Culturale Blues in Villa, 348 3548113 - info@bluesinvilla.com

FESTA DI SAN GIORGIO A COLLALTO

Ultima decade di aprile / Last 10 days in April
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.*
SUSEGANA Info: Pro Loco Collalto, 338 2916580 - informazioni@collalto.info

12ª MARCIA DEL TORCHIATO

25 / 25th • Marcia non competitiva di km 20 (partenza ore 8.30) e km 6-12 (partenza ore 9) */ Fun run/walk, 20km (starting at 8.30am) and 6/12km (starting at 9am).*
FREGONA Info: Pro Loco Fregona, 348 8041025 - darepatrizia13@gmail.com

MERENDATA DE SAN MARCO

25 / 25th • Escursione da San Pietro di Barbozza a Pian de Farnè (percorso di Km 4 circa) */ A walk from San Pietro di Barbozza to Pian de Farnè (about 4 km).*
SAN PIETRO DI BARBOZZA Info: 0423 976975 - info@sanpietrodibarbozza.it

25ª MIANE IN FIORE

25 / 25th
Mostra Mercato di fiori e piante, arte decorativa e attrezzi da giardino lungo le vie e le piazze del centro dalle 8 alle 19 / *Market with flowers, plants, decorative arts and garden tools through the main streets and squares of Miane, from 8am to 7pm.*
MIANE, VIA DE GASPERI, PIAZZA 2 GIUGNO E PIAZZA RISORGIMENTO Info: 340 9673432

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

26 / 26th
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 great 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.).*
REFRONTOLO Info: Gruppo Marciatori di Refrontolo in collaborazione con La Via dei Cru, 0438 894428 - marciatorirefrontolo@gmail.com

OMAGGIO MUSICALE A DANTE NEL 750° DELLA NASCITA

26 / 26th
Elena Zegna (voce recitante) e Ubaldo Rosso (flauti). Testi dalla Divina Commedia e musiche di van Eyck, Ghedini, Minetti. 24° Festival Internazionale Concerti d'Altamarca / *Elena Zegna (voice) & Ubaldo Rosso (flutes). Texts from the Divine Comedy with music by Van Eyck, Ghedini, Minetti. 24th International Festival of Concerts in the Altamarca.*
SUSEGANA, CHIESA DEL CARMINE (ORE 20.30) Info: Associazione culturale Quadrivium, 393 1301006 - associazionequadrivium@pec.it

BENNY AND THE CATS

30 / 30th
Concerto R'n'B, R'n'R, early '60. Conegliano Jazz & Blues IV edizione / *Concert with R&B, Rock 'n' Roll and music From the early 60s. Conegliano Jazz & Blues Festival, 4th edition.*
CONEGLIANO, MED FOOD & MUSIC (ORE 22) Info: Arteritmi, 347 3518120 - info@arteritmi.it - Associazione Culturale Blues in Villa, 348 3548113 - info@bluesinvilla.com

MAGGIO / *MAY 2015*

6ª VALSANA CAVALLI

1 / 1st
Trekking del Prosecco a cavallo (partenza ore 10), con a seguire sfilata carrozze, pranzo e spettacolo equestre / *Horse-riding through the Prosecco hills (starting at 10am) followed by a parade of carriages, lunch and a horse show.*
MIANE Info: Valsana Cavalli, 347 1118687

IL VIOLINO TRA CLASSICISMO E ROMANTICISMO

1 / 1st
Luigi De Filippi (violino), Luigi Stillo (pianoforte). Musiche di Beethoven, Franck, Alard. 24° Festival Internazionale Concerti d'Altamarca / *Luigi De Filippi (violin), Luigi Stillo (piano). With music by Beethoven, Franck, Alard. 24th International Festival of Concerts in the Altamarca.*
VALDOBBIADENE, CHIESA DI S. GREGORIO (ORE 20.30) Info: Associazione culturale Quadrivium, 393 1301006 - associazionequadrivium@pec.it

ASSAPORANDO CISON

Dall'1 al 3 maggio / From May 1st to 3rd
Quarta edizione della manifestazione enogastronomica con dimostrazioni, degustazioni, incontri con esperti ed artigiani del gusto / *Fourth edition of this food and wine event, with demonstrations, tastings, meetings with experts and artisan producers.*
CISON DI VALMARINO, PIAZZA ROMA E/AND CANTINE BRANDOLINI Info: Pro Loco Cison di Valmarino, 0438 975774 - prolococison@artigianatovivo.it - www.artigianatovivo.it

OPERA, OPERETTA E CANZONE NAPOLETANA

9 / 9th

Mariella Gernone (soprano) e Flavio Peconio (pianoforte). 24° Festival Internazionale Concerti d'Altamarca Castelbrando Cison di Valmarino / *Mariella Gernone (soprano) e Flavio Peconio (piano). 24th International Festival of Concerts in the Altamarca.*

CISON DI VALMARINO, CASTELBRANDO (ORE 20.30) Info: Associazione culturale Quadrivium, 393 1301006 - associazionequadrivium@pec.it

SBECOTANDO

10 / 10th • Passeggiata enogastronomica tra i vigneti del Verdiso / *A walk featuring wine and food in the Verdiso vineyards.*

COMBAI (ORE 9) Info: Pro Loco Combai, 347 9544623 - proloco@combai.it - www.combai.it

20ª CRONOSCALATA PODISTICA VALDOBBIADENE-PIANEZZE

10 / 10th • Cronoscalata podistica individuale di km 5.645 / *Uphill individual time trial (running) over 5.645 km.*

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

8° TROFEO CITTÀ DI SAN VENDEMIANO - 55° GRAN PREMIO INDUSTRIA E COMMERCIO

10 / 10th • Gara ciclistica internazionale riservata agli Under 23 / *International bicycle race for Under-23s.*

SAN VENDEMIANO Info: Velo Club San Vendemiano, 0438 777168 - zanchettarenzo@alice.it - www.veloclubsanvendemiano.it

VINO IN VILLA FESTIVAL

Dal 14 al 17 / From the 14th to the 17th

Festival internazionale del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. 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. Quest'anno è anche festival culturale, con incontri e spettacoli a Conegliano, Valdobbiadene e pieve di Soligo / *The International Festival of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.. The producers present their most recent vintage, and the programme includes seminars, meetings with experts, in-depth tastings and food and wine pairings. This year Vino in Villa is a full-blown cultural festival with events and performances in Conegliano, Valdobbiadene & Pieve di Soligo.*

CONEGLIANO, VALDOBBIADENE, PIEVE DI SOLIGO E SUSEGANA (CASTELLO DI SAN SALVATORE) Info: 347 8989027 - 0438 842700 - vinoinvilla@prosecco.it - www.prosecco.it

CAFFÈ CONCERTO: VIRTUOSISMO, ESTRO E BUON UMORE!

15 / 15th

Trio Sconcerto con Andrea Candela (chitarra), Matteo Ferrari (flauto) e Christian Galasso (fagotto). Musiche di Da Venosa, Bach, Boccherini, Rossini, Dvorak, Liszt, Rota, Piazzolla. 24° Festival Internazionale Concerti d'Altamarca / *The Sconcerto trio with Andrea Candela (guitar), Matteo Ferrari (flute) & Christian Galasso (bassoon). With music by Da Venosa, Bach, Boccherini, Rossini, Dvorak, Liszt, Rota, Piazzolla. 24th International Festival of Concerts in the Altamarca.*

VITTORIO VENETO, PALAZZO TODESCO (ORE 20.30) Info: Associazione culturale Quadrivium, 393 1301006 - associazionequadrivium@pec.it

SPETTACOLI DI SAPORE

16 e 17 / 16th and 17th

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.*

COLLE UMBERTO, VILLA CASTELLO LUCESCHI Info: Pro Loco Colle Umberto, 3401395839

27° TROFEO DORIGO

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

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

GIANNA NANNINI

20 / 20th • Concerto della cantautrice rock italiana del tour "Hitalia.Rocks" / *Part of the Italian singer-songwriter's Italian tour Hitalia.Rocks.*

CONEGLIANO, ZOPPAS ARENA (VIALE DELLO SPORT 2, LOC. CAMPOLONGO - ORE 21.30)

GIRO D'ITALIA: TREVISO-VALDOBBIADENE

23 / 23rd • Tappa a cronometro individuale / *Individual time trial.*

Info: info@valdobbiadene.com

MARCO MENGONI LIVE

23 / 23rd • Concerto del cantautore italiano per il tour #MENGONILIVE2015 / *Part of the Italian singer-songwriter's #MENGONILIVE2015 tour.*

CONEGLIANO, ZOPPAS ARENA (VIALE DELLO SPORT 2, LOC. CAMPOLONGO - ORE 21.30)

PAS DE DEUX / PAS DOSE

23 / 23rd

Musica frizzante con bollicine di Passo a Due con Eleonora Volpato (arpa) e Nicolò Vaiente (marimba). 24° Festival Internazionale Concerti d'Altamarca / *Sparkling music and wine a Pas de Deux with Eleonora Volpato (harp) & Nicolò Vaiente (marimba). 24th International Festival of Concerts in the Altamarca.*

CONEGLIANO, PALAZZO SARCINELLI (ORE 20.30) Info: Associazione culturale Quadrivium, 393 1301006 - associazionequadrivium@pec.it

CONEGLIANO DOCG STREET WINE & FOOD

23 e 24 / 23rd and 24th

Alla scoperta dell'originalità del Prosecco con degustazioni, cicchetti, spettacoli e musica. Tra i tanti eventi in programma, presentazioni di libri, mostre, degustazioni, visite guidate ed appuntamenti a tema, per conoscere a fondo una città simbolo della cultura e la tradizione enologica italiana / *Discovering the uniqueness of Prosecco with tastings, cicchetti (snacks), performances and music. Among the many events planned there are book presentations, exhibitions, tastings, guided tours and themed events all with the aim of learning more about this city so representative of the culture and tradition of Italian wine making.*

CONEGLIANO, VIA XX SETTEMBRE E CONTRADA GRANDA (DALLE 16 ALLE 22)

SECOLARE SAGRA DI PENTECOSTE

Dal 29 maggio all'8 giugno / From May 29th to June 8th • 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

GRAN RAID DELLE PREALPI TREVIGIANE

30 / 30th

Corsa competitiva a piedi in montagna di 71,8 km. e dislivello di 4480 m. con partenza da Segusino (ore 6) e arrivo a Val Lapisina-Fadalto Basso / *Ultramarathon in the mountains over 71.8km and 4480m vertical. Starts in Segusino at 6am arriving at Val Lapisina-Fadalto Basso.*

SEGUSINO Info: Gruppo Prealpi Venete A.S.D., 333 3476914 - info@gruppoprealpivenete.it - www.gruppoprealpivenete.it

LE SCUOLE NAZIONALI, OMAGGIO A SIBELIUS NEL 150° DELLA NASCITA

30 / 30th

Con Francesco Manara, I violino solista del Teatro ala Scala e Francesco De Zan (pianoforte). Musiche di Sibelius, Dvorak, Grieg. 24° Festival Internazionale Concerti d'Altamarca / *With Francesco Manara, First violin at La Scala & Francesco De Zan (piano). With music by Sibelius, Dvorak, Grieg. 24th International Festival of Concerts in the Altamarca.*

FOLLINA, ANTICO REFETTORIO ABBAZIA DI S. MARIA (ORE 20.30) Info: Associazione culturale Quadrivium, 393 1301006 - associazionequadrivium@pec.it

CANTINE APERTE

30 e 31 / 30th and 31st • 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

BIETICA 2015

30 e 31 / 30th and 31st

Percorso itinerante tra sostenibilità ambientale, agricoltura bio e benessere naturale / *A journey of discovery for environmental sustainability, organic agriculture and natural wellness.*

CONEGLIANO Info: Associazione Culturale Futura, 349 3035570 - http://bietica.it/2015

RIVE VIVE, 6ª EDIZIONE

31 / 31th

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

LA VIA DELLA LANA

Dal 31 maggio al 9 giugno / From May 31st to June 9th

Rassegna di eventi sulla cultura della lana. Dal 31 maggio al 9 giugno, per entrambi i week-end, sono previste visite guidate al Percorso de La Via Della Lana e agli ex lanifici del Centro Storico: Dal Maglio all'Antica Turbina Paoletti, dall'ex Lanificio Andretta a Palazzo Barberis / *A series of events to celebrate the culture of wool. During the weekends between May 31st and June 9th there will be programme of guided tours through the Wool Route and to the old woollen mill in the Historic Centre of the town. From the Maglio to the Antica Turbina Paoletti, from the old Andretta woollen mill to Palazzo Barberis*

FOLLINA, LANIFICIO PAOLETTI (VIA CARTIERA 2) Info: 3455866172 - info@laviadellalana.it - laviadellalana@esplorambiente.com - www.laviadellalana.it

GIUGNO/ *JUNE 2015*

SERRAVALLE BUSKER FESTIVAL, 3ª EDIZIONE

Una domenica di giugno / One Sunday in June • Saltimbanchi in piazza / *A festival of street performers.*

SERRAVALLE DI VITTORIO VENETO Info: Associazione Piccolo Principe, 380 3341714

13° FESTIVAL DI SERRAVALLE – TEATRO AL CASTELLO

Giugno e luglio / June and July • Rassegna di spettacoli teatrali / *Festival of theatre.*

VITTORIO VENETO, CASTRUM DI SERRAVALLE Info: Associazione Amici del Castrum, 0438 57179 - 348 4238334 - castello@serravallefestival.it - www.serravallefestival.it

SCHUBERT E BRAHMS FOR TWO

5 / 5th

Con Sergio Marchegiani e Marco Schiavo, pianoforte a 4 mani. Musiche di Schubert. 24° Festival Internazionale Concerti d'Altamarca / *With Sergio Marchegiani & Marco Schiavo, piano four hands. With music by Schubert. 24th International Festival of Concerts in the Altamarca.*

FOLLINA, ANTICO REFETTORIO ABBAZIA DI S. MARIA (ORE 20.30) Info: Associazione culturale Quadrivium, 393 1301006 - associazionequadrivium@pec.it

DIVINI COLLI – IN GIRO CON GUSTO, 3ª EDIZIONE

7 / 7th

Percorso enogastronomico da svolgersi con qualsiasi mezzo senza motore, che si snoda tra vigneti e casolari tra spettacoli d'autore, artigianato, degustazioni di prodotti tipici abbinati al Valdobbiadene Docg. Valdobbiadene / *A food and wine trail to be followed using any motor-less method, which meanders amidst vineyards and farmhouses and features performances, crafts, and tastings of typical local food products matched with Valdobbiadene D.O.C.G. wines.*

VALDOBBIADENE Info: Ufficio Turistico di Valdobbiadene, 0423 976975 - info@divinicolli.it - www.divinicolli.it

DA MOZART A SOLLIMA: CITAZIONI COLTE E POPOLARI

12 / 12th

Clara Piano Trio con Francesco De Zan (pianoforte), Valentina Caiolo (violino) e Francesco Mariozzi, (violoncello). Musiche di Mozart, Schubert, Dvorak, Part, Sollima. 24° Festival Internazionale Concerti d'Altamarca / *Clara Piano Trio with Francesco De Zan (piano), Valentina Caiolo (violin) & Francesco Mariozzi, (cello). With the music of Mozart, Schubert, Dvorak, Part, Sollima. 24th International Festival of Concerts in the Altamarca.*

FOLLINA, ANTICO REFETTORIO ABBAZIA DI S. MARIA (ORE 20.30) Info: Associazione culturale Quadrivium, 393 1301006 - associazionequadrivium@pec.it

32° RALLY DELLA MARCA TREVIGIANA

19 e 20 / 19th and 20th

Gara automobilistica, valida come prova del Trofeo Rally Asfalto, con partenza a Valdobbiadene e arrivo a Treviso / *Motor race, part of the Trofeo Rally Asfalto, with its start in Valdobbiadene and finish in Treviso.*

VALDOBBIADENE, PIAZZA MARCONI Info: Asd Scuderia Motor Group, 0423 300600 - info@motorgroup.it - www.rallydellamarca.it

VIAGGIO IN AMERICA: AI CONFINI DEL JAZZ

19 / 19th

Gloria D'Atri e Giulia Gangi, due pianoforti. Musica di Gershwin e Bernstein. 24° Festival Internazionale Concerti d'Altamarca / *Gloria D'Atri & Giulia Gangi, two pianos. With the music of Gershwin & Bernstein. 24th International Festival of Concerts in the Altamarca.*

FOLLINA, ANTICO REFETTORIO ABBAZIA DI S. MARIA (ORE 20.30) Info: Associazione culturale Quadrivium, 393 1301006 - associazionequadrivium@pec.it

FONTANE MAGICHE, 11ª EDIZIONE

20 / 20th • Degustazione di vini e prodotti locali (dalle 18 alle 24) / *Local wine and food tasting (from 6pm to midnight).*

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

DAMA VIVENTE

20 e 21 / 20th and 21st

Rievocazione storica con esibizione di tamburi e sbandieratori, sfilata in piazza dei figuranti dei quartieri in abito rinascimentale per la partita di "Dama Vivente" (il sabato), con pedine e damine in costume / *A commemorative re-enactment, with drummers and flag throwers and a parade of representatives of the various neighbourhoods in Renaissance dress to take part in the game of "Live Draughts (Checkers)" (Saturday), with the "draughts" in costume.*

CONEGLIANO, PIAZZA CIMA Info: Associazione Dama Castellana, 0438 455600 - dama@damacastellana.it - www.damacastellana.it

QUATTRO STAGIONI A BUENOS AIRES

27 / 27th

Talos Quintet (archi) e Piero Rotolo (pianoforte). Musiche di Chopin e Piazzolla. 24° Festival Internazionale Concerti d'Altamarca / *Talos Quintet (strings) & Piero Rotolo (piano). With the music of Chopin & Piazzolla. 24th International Festival of Concerts in the Altamarca.*

SUSEGANA, CHIESA DEL CARMINE (ORE 20.30) Info: Associazione culturale Quadrivium, 393 1301006 - associazionequadrivium@pec.it

CANEVANDO, 17ª EDIZIONE

28 / 28th

Passeggiata guidata attraverso i vigneti e le colline alla scoperta delle cantine dove è possibile degustare il Cartizze ed il Valdobbiadene Docg di ciascun produttore, in abbinamento ai diversi piatti tipici della cucina trevigiana / *A guided walk through the vineyards and hills to discover wineries where you can taste the Cartizze and Valdobbiadene Docg of each producer, served with various typical dishes of Treviso's cuisine.*

VALDOBBIADENE, SAN PIETRO DI BARBOZZA Info: Pro Loco San Pietro di Barbozza, 0423 976975 - canevando@sanpietrodibarbozza.it - www.sanpietrodibarbozza.it

LUGLIO / *JULY 2015*

15° PALIO DELLE CONTRADE

4 e 5 / 4th and 5th

Le contrade del Valdobbiadenese si confronteranno in prove di abilità sul tema della coltivazione e lavorazione dell'uva / *The districts of the Valdobbiadene area challenge each other in tests of skill to do with cultivating and processing grapes.*

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

FREGONA TRAIL FEST - 13ª EDIZIONE

12 / 12th

Trittico di trail running su tre distanze: "Pizzoc Trail" (22 km), "Troi dei Cimbri" (45 km) e "Antico Troi degli Sciamani" (80 km) / *Trail running over three distances: 22 ("Pizzoc Trail"), 45 ("Troi dei Cimbri)" and 80 kilometres ("Antico Troi degli Sciamani").*

FREGONA Info: Pro Loco Fregona, info@troideicimbri.it - www.troideicimbri.it

10° PALIO NAZIONALE DELLE BOTTI

Metà luglio / Mid July

Sfida cui partecipano i Comuni delle Città del Vino facendo rotolare botti da 500 litri per le vie dei centri storici / *A competition involving the municipalities that belong to the Città del Vino, which consists of rolling 500-litre barrels through the streets of the town centres.*

CARPESICA DI VITTORIO VENETO Info: Pro Loco Vittorio Veneto, 0438 556097 - info@prolocovittorioveneto.it - www.prolocovittorioveneto.it

FESTA DEI CARBONAI

Due fine settimane di luglio / Two weekends in July

Ogni anno, nel mese di luglio, la Pro Ponte collabora con l'Associazione ex Carbonai di Cordignano nell'organizzazione della Festa dei Carbonai in località Lamar (Parco del Cansiglio), dove è allestita in modo permanente una ricostruzione delle abitazioni tipiche un tempo utilizzate dai carbonai / *Every year, in the month of July, the Pro Ponte works in conjunction with the Association of Former Coalmen of Cordignano to organise the Coalmen's Festival in the hamlet of Lamar (Parco del Cansiglio), where there is a permanent reconstruction of typical houses once used by coalmen.*

PARCO DEL CANSIGLIO Info: www.probelvedere.it

VIN COL FONDO E SOPRESSA, LE TRADIZIONI DI GUIA

Dal 25 luglio al 2 agosto / From July 25th to August 2nd

Manifestazione enogastronomica dedicata ai due prodotti tradizionali: il vino "fermentato in bottiglia" e il salame tradizionale */ Exhibition of wines and foods dedicated to two local products, wine fermented in the bottle and traditional salami.*

GUIA DI VALDOBBIADENE Info: Pro Loco di Guia, 348 1439717 - prolocoguia@gmail.com - www.prolocoguia.it

AGOSTO / *AUGUST 2015*

I CORTILI DELL'ARTE, 6ª EDIZIONE

Primi di agosto / Early August

Oltre 50 artisti espongono le proprie opere nel borgo storico, tra corti e case, aperte con l'occasione dai proprietari / *More than 50 artists exhibit their works in this historic village, in houses and courtyards opened up for the occasion by their proprietors.*

TARZO Info: Pro Loco Tarzo, 339 4491470 - prolocotarzo@gmail.com

ARTIGIANATO VIVO - 35ª EDIZIONE

Dal 7 al 16 / From the 7th to the 16th

Lungo le vie del paese un percorso alla scoperta e valorizzazione degli antichi saperi e mestieri manuali, grazie ad oltre 200 espositori / *A journey of discovery and the promotion of ancient knowledge and manual skills in the streets of the little town, thanks to more than 200 exhibitors.*

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

CALICI DI STELLE

10 / 10th

Evento enogastronomico con degustazioni di vini e prodotti tipici presentati dalle aziende del territorio / *A food and wine event with tastings of wine and typical products presented by local companies.*

CONEGLIANO (CASTELLO), SUSEGANA (PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ) E VALDOBBIADENE (VILLA DEI CEDRI)

Info: www.caliciconegliano.it; 0438 437445, commercio@comune.susegana.tv.it - www.comune.susegana.tv.it; 0423 976975 - 329 8603071 - info@valdobbiadene.com - www.valdobbiadene.com

36ª MARCIA DEL MOLINETTO DELLA CRODA

23 / 23rd

Gara podistica con partenza dal Molinetto della Croda a Refrontolo e tre percorsi: 6,5 e 12 km con partenza alle ore 9 e 21 km con partenza alle 8,30 / *Running race from the Molinetto della Croda to Refrontolo and three courses: 6.5 and 12 km starting at 9 a.m. and 21 km starting at 8.30 a.m..*

REFRONTOLO Info: Gruppo Marciatori Refrontolo, 0438 894428 - marciatorirefrontolo@gmail.com

FESTA DELLA MONTAGNA

Fine agosto / The end of August

Esposizione di formaggi di malga, prodotti tipici e attrezzature agricole, con passeggiata naturalistica guidata alla scoperta della produzione casearia nelle malghe / *A display of cheeses from Alpine pastures, local produce and agricultural equipment, with guided nature walks to discover the cheese maker's secrets.*

PIANEZZE DI VALDOBBIADENE Info: Ufficio Turistico di Valdobbiadene, 0423 976975 - info@valdobbiadene.com - www.valdobbiadene.com

SECOLARE FIERA DI SANTA AUGUSTA

Fine agosto / The end of August

Antichissima festa dedicata alla Patrona di Serravalle. Sei giorni di spettacoli, musica, animazioni e un imperdibile spettacolo pirotecnico / *An ancient festival dedicated to the Patron Saint of Serravalle. Six days of shows, music, entertainment, and an unmissable firework display.*

SERRAVALLE DI VITTORIO VENETO Info: Comitato Festeggiamenti Sant'Augusta, 0438 57088 - comitato.saugusta@libero.it - www.santaugusta.it

ALTRI EVENTI / *OTHER EVENTS*

WEEKEND IN CANTINA

Tutto l'anno, ogni fine settimana, visita ad una o due cantine con degustazione dei vini di Conegliano Valdobbiadene, previa prenotazione. Per conoscere il calendario e le cantine visita il sito della Strada del Prosecco / *Every weekend throughout the year, you can visit one or two wineries and taste the wines of Conegliano Valdobbiadene (please book in advance). To know the schedule and the wineries, visit the Strada del Prosecco website.*

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

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.*

Dove: 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

Quando: Da marzo a giugno
Info: Comitato Primavera Prosecco, 0438 893385 - 334 2936833 - info@primaveradelprosecco.it - www.primaveradelprosecco.it

Mercatini dell'artigianato e dell'hobbistica

Craft and hobby markets

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

INDIRIZZI UTILI / USEFUL ADDRESSES

UFFICI D'INFORMAZIONE TURISTICA
TOURIST INFORMATION OFFICES

Conegliano - Ufficio I.A.T.
Via XX Settembre, 61 – 31015 Conegliano
Tel. 0438 21230 - Fax: 0438 428777
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)

GUIDE TURISTICHE
TOURIST GUIDES

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

AGENZIE E TOUR OPERATOR
TRAVEL AGENTS AND TOUR OPERATORS

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

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

NOLEGGIO BICICLETTE
BICYCLE RENTAL

By Bike - 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
EQUESTRIAN 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 Umberto
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

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

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

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

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

Valdobbiadene
Via della Pace - A pagamento, previo ritiro della chiave presso l'ufficio turistico di Valdobbiadene, 16 posti; apertura annuale, escluso il 2° fine settimana di marzo; allacciamento elettrico, carico acqua e pozzetto di scarico / *A fee is payable; you must get the key from the tourist office in Valdobbiadene; 16 parking spaces; open throughout the year, except the 2nd weekend in March; connection to electricity, water and sewer.*
Tel. 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 guidata gratuita, dalle 14.00 alle 18.00; nei mesi di giugno, luglio e agosto aperto solo su prenotazione per comitive / *Open every first Saturday of the month, with free entry and free guided tour, from 2 p.m. to 6 p.m.; in June, July and August, open only for groups with prior bookings.*

Museo del Cenedese - *Ceneda Museum*
Raccoglie reperti preistorici, paleoveneti e romani, si possono ammirare opere di pittori del XV e XVI secolo, tele di autori dal Rinascimento all'epoca contemporanea e arredi (XV-XIX secolo).
A collection of finds from prehistoric, palaeo-Veneto and Roman 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 p.m.-6 p.m.); it is also possible to visit the museum on other days of the week if you book beforehand.
www.museocenedese.it

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 archeologica con reperti dal Paleolitico superiore all'età romana.
It includes an excellent art gallery with paintings and frescoes from convents and churches in the area and an archaeological section with objects from the Upper Palaeolithic era to Roman times.

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

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

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

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

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

PARCHI
PARKS

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.lli Zoppas, 66/A – Tel. 0438 21011

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

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

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

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

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

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

TRENI
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
AIRPORTS

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

Venezia
Via Galileo Galilei, 30/1 - Venezia
Tel. 041 2609260
www.veniceairport.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

A Valdobbiadene
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

ACQUISTI IN CANTINA
WHERE TO BUY WINE

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

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

MERCATI DI CAMPAGNA AMICA
FARMER'S MARKET

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

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

LINK UTILI
USEFUL LINKS

Turismo Città di Conegliano
www.conegliano2000.it

Turismo Valdobbiadene
www.valdobbiadene.com

Turismo Vittorio Veneto
www.turismovittorioveneto.gov.it

Turismo Provincia di Treviso
www.visittreviso.it

Consorzio Marca Treviso
www.marcatreviso.it

Pieve di Soligo Cultura
www.pievecultura.it

Primavera del Prosecco Superiore Docg
www.primaveradelprosecco.it

Unione Pro Loco del Veneto
www.unpliveneto.it

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

ZONA DI PRODUZIONE / *PRODUCTION AREA*

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

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

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

VIDOR
7. RIVE DI VIDOR
8. RIVE DI COLBERTALDO

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

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

FOLLINA
16. RIVE DI FOLLINA
17. RIVE DI FARRÒ

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

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

REFRONTOLO
23. RIVE DI REFRONTOLO

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

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

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

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

CONEGLIANO
40. RIVE DI SCOMIGO
41. RIVE DI OGLIANO

SAN VENDEMIANO
42. RIVE DI SAN VENDEMIANO

COLLE UMBERTO
43. RIVE DI COLLE UMBERTO

COLLI DI CONEGLIANO D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE / *PRODUCTION AREA*

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

TORCHIATO DI FREGONA D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE / *PRODUCTION AREA*

Fregona, Sarmede e Cappella Maggiore

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

REFRONTOLO PASSITO
ZONA DI PRODUZIONE / *PRODUCTION AREA*

Refrontolo, Pieve di Soligo e San Pietro di Feletto

COME ARRIVARE

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

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

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

HOW TO GET HERE

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

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

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

Un territorio straordinario...

An extraordinary wine region...

...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

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

CONSORZIO TUTELA DEL
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE

www.coneglianovaldobbiadene.it

www.prosecco.it