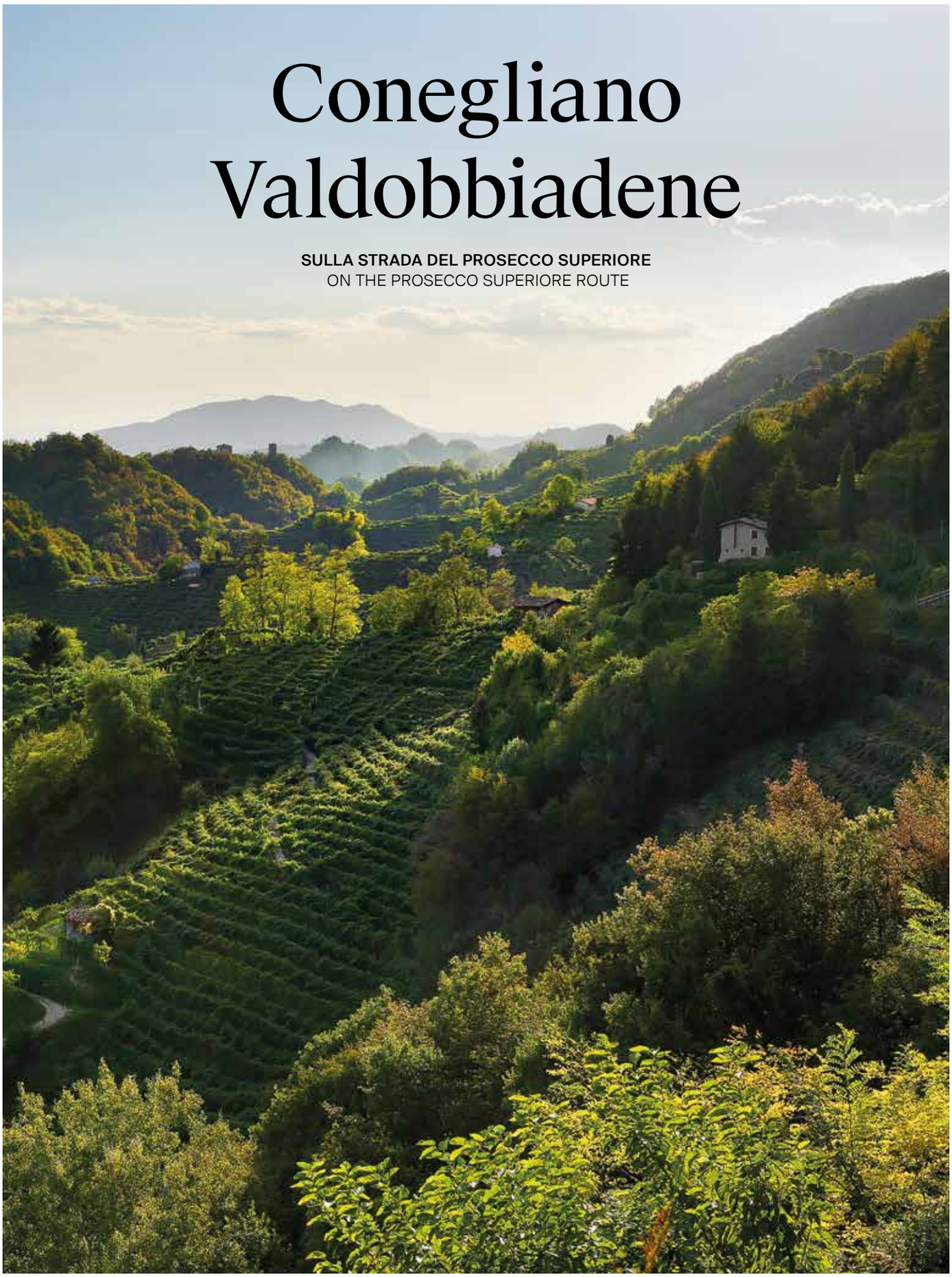
ISSUE 01
/2019

VISIT

PRIMAVERA ESTATE
SPRING SUMMER

Conegliano Valdobbiadene

SULLA STRADA DEL PROSECCO SUPERIORE
ON THE PROSECCO SUPERIORE ROUTE



Supplemento a Conegliano Valdobbiadene n. 4/18 - Anno 20 - Periodico Bimestrale - Poste Italiane ApA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV

Gustare Taste
La stagione dell'asparago
Welcome asparagus

Vivere Experience
I viaggi avventurosi di De Carlo
The adventurous journeys of De Carlo

Scoprire Discover
La via dei murales
The street of murals

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

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

1969
2019
50 anni di Tutela
Tre secoli di Storia

CONSORZIO TUTELA DEL VINO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO
Piazza Libertà 7 - Villa Brandolini Solighetto
31053 Pieve di Soligo / Treviso
t/ +39 0438 83028
info@prosecco.it
www.prosecco.it

© Francesco Galifi

colophon

Supplemento a Conegliano Valdobbiadene n. 4.18
Anno 20 - Periodico Bimestrale - Poste Italiane Spa
Sped. A.P. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46)
art. 1 comma 1 - NE/TV

-

EDITORE
PUBLISHER

Edimarca sas
Strada Comunale delle Corti 54, 31100 Treviso
t/ +39 0422 305764
redazione@edimarca.it
Iscrizione ROC 14021

-

DIRETTORE RESPONSABILE
EDITOR IN CHIEF

Paolo Colombo

-

HANNO COLLABORATO
CONTRIBUTORS

Silvia Benedet, Alessio Berna,
Sara Borsoi, Marina Grasso,
Giulia Pussini, Renata Toninato

-

IMMAGINI FOTOGRAFICHE
PHOTOGRAPHS

Francesco Galifi, I AM Comunicazione,
Gianni Marciano, Francisco Marques, Arcangelo Piai.
Foto d'archivio: Consorzio Tutela Vino Conegliano
Valdobbiadene Prosecco DOCG, Strada del Prosecco
e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene,
Primavera del Prosecco Superiore

-

FOTO DI COPERTINA
COVER PHOTO

Francesco Galifi

-

PROGETTO GRAFICO
GRAPHIC DESIGN

mimicocodesign

-

TRADUZIONI
TRANSLATIONS

Oxford School, James Grant

-

STAMPA
PRINTER

Grafiche Antiga spa
Crocetta del Montello, Treviso

index

PORTFOLIO
PORTFOLIO

08
-
Le più belle foto del territorio
Some Beautiful pictures of region

AMICI
FRIENDS

14
-
Il mio Conegliano Valdobbiadene
Paolo Mieli
My Conegliano Valdobbiadene
Paolo Mieli

SCOPRIRE
DISCOVER

18
-
La via dei murales
di Giovanni Carraro
The street of murals
by Giovanni Carraro

26
-
Le colline delle orchidee
Hills of orchids

34
-
Turismo a due ruote
Tourism on two wheels

GUSTARE
TASTE

44
-
La stagione dell'asparago
di Marina Grasso
The asparagus season
by Marina Grasso

52
-
La rinascita del Verdiso
di Diego Tomasi
The rebirth of Verdiso
by Diego Tomasi

54
-
Una "stella" dal Salento
di Marina Grasso
A Star from Salento
by Marina Grasso

60
-
La Ricetta
The Recipe

VIVERE
EXPERIENCES

68
-
Conegliano Valdobbiadene Festival

72
-
È Primavera
It's springtime

74
-
I viaggi avventurosi di De Carlo
di Francesca Costaperaria
The adventurous journeys of De Carlo
by Francesca Costaperaria

76
-
La Serenità del Bonsai
The Serenity of Bonsai

80
-
I paesaggi dei Ciardi
The landscapes of the Ciardi

PERSONE
PEOPLE

84
-
L'ultimo campanaro
di Paolo Colombo
The last bell ringer
by Paolo Colombo

SPECIALE 50° ANNIVERSARIO
50th ANNIVERSARY SPECIAL

88
-
Un viaggio nella Storia
A yourney through History

AGENDA
DIARY

104
-
Eventi sul territorio
Events in the region

112
-
Indirizzi utili
Useful adresss

114
-
La mappa del territorio
The map of the region

116
-
Conoscere il Superiore
Get to know Prosecco Superiore

Portfolio

08
La cartolina degli dèi
Postcard from the gods

10
Lampi sulle colline
Lightning on the hills

12
Il "Modigliani" del Piave
The Modigliani of the Piave

La cartolina degli dèi

Rolle è un piccolo borgo circondato dai vigneti alle porte di Cison di Valmarino. Uno di quei luoghi che, dopo averli visitati rimangono nel cuore. Tanto da diventare, nel 2004, il primo borgo italiano tutelato dal FAI, il Fondo italiano per la salvaguardia del patrimonio artistico e ambientale. Racchiusa intorno all'antichissima chiesa, ristrutturata nel XVIII secolo e dedicata ai santi Giacomo e Filippo, Rolle è anche citata, come "Dolle", in molte poesie da Andrea Zanzotto. E questa immagine crepuscolare, scattata dal fotografo Arcangelo Piai, ben si adatta alla descrizione che ne fece il poeta trevigiano: "una cartolina inviata dagli dèi".

Postcard from the gods

Rolle is a small village surrounded by vineyards just outside Cison di Valmarino. It's one of those places that remains in your heart after you visit it. So much so that in 2004 it became the first village in Italy to be afforded protection by FAI, the Italian Fund for the protection of artistic and environmental heritage. Situated around the ancient church, which was renovated in the eighteenth century and dedicated to the Saints Giacomo and Filippo, Rolle is also mentioned – as Dolle – in many poems by Andrea Zanzotto. And this image, taken at twilight by the photographer Arcangelo Piai, is well suited to the description made by the poet from Treviso: "a postcard sent by the gods".

Photo by Arcangelo Piai
per gentile concessione del / courtesy of:
Comune di Cison di Valmarino

Lampi sulle colline

Il territorio del Conegliano Valdobbiadene, grazie alla sua posizione e morfologia, è un piccolo gioiello di perfetto adattamento dal punto di vista climatico. Che, nei secoli, lo hanno reso ambiente ideale per la coltivazione della vite. Le piogge – ritratte in questa foto durante un temporale – sono ben drenate dalla pendenza dei versanti collinari e la costante ventilazione dovuta alla posizione tra mare e Prealpi, asciuga in fretta le viti. L'eccellente escursione termica ed il clima temperato con una media annua di 12.3°, sono un ambiente perfetto per lo sviluppo degli aromi naturali delle uve del Glera.

Lightning on the hills

The territory of Conegliano Valdobbiadene, thanks to its position and morphology, is a small jewel of perfect adaptation from a climatic point of view. Over the centuries, it has been made into an ideal environment for growing grapes. The rains – portrayed in this photo during a storm – are well drained by the slopes of the hillsides and the constant ventilation, due to its position between the sea and the Prealps, quickly dries the grapevines. The excellent temperature range and temperate climate with an annual average of 12.3 °C are a perfect environment for the development of the natural aromas of the Glera grapes, from which Prosecco is made.

Photo by Arcangelo Piai

Il “Modigliani” del Piave

Buffe figure, strani personaggi, animali e composizioni floreali. Realizzati utilizzando i levigati sassi del Piave, le cui forme ovali e oblunghe rendono i volti simili a quelli ritratti da Amedeo Modigliani. Autore di queste opere, che si possono ammirare in mezzo ai filari nella frazione di San Pietro di Barbozza, è Antonio Favaro, classe 1945, detto “Zoe”. Una vita da muratore che, una volta in pensione, ha pensato di dedicarsi alla creazione di queste originali sculture. Le sue opere non sono in vendita, ma si possono avere solo facendo donazioni in favore, ad esempio, dell’asilo di San Pietro di Barbozza.

The Modigliani of the Piave

Funny figures, strange characters, animals and floral arrangements, made using the smooth stones of the Piave, whose oval and oblong shapes make the faces reminiscent of those portrayed by Amedeo Modigliani. The author of these works, which can be admired between the rows of grapevines in the hamlet of San Pietro di Barbozza, is Antonio Zoe Favaro. Born in 1945, Zoe spent his working life as a bricklayer. When he retired, he decided to devote his time to creating these original sculptures. His works are not for sale, but can only be obtained by making a donation to local causes such as the kindergarten in San Pietro di Barbozza.

Amici

Il mio Conegliano Valdobbiadene / My Conegliano Valdobbiadene

Friends

PAOLO MIELI

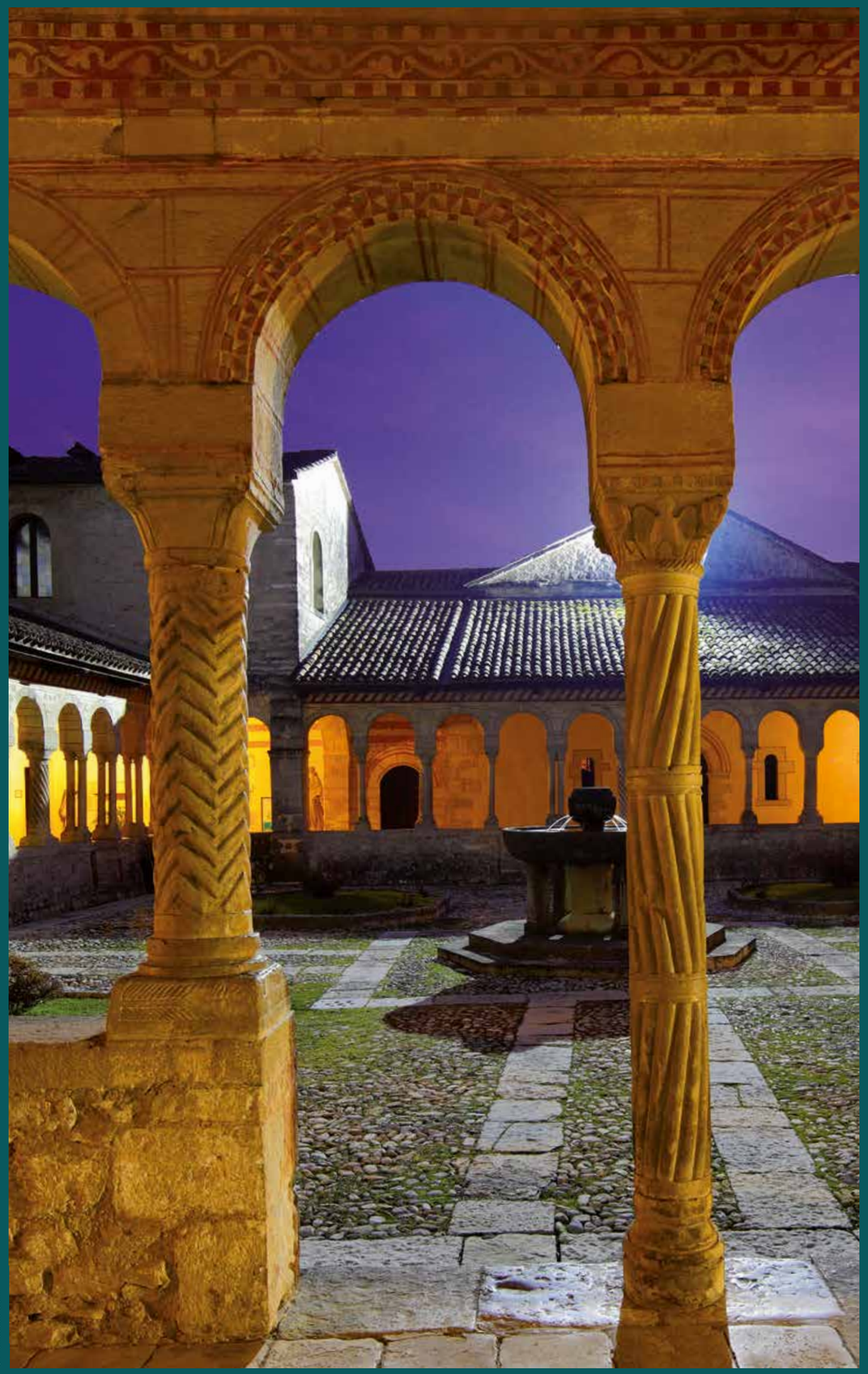
Testo raccolto da / text collected by
Paolo Colombo

Cinquant'anni fa, nel 1969, nasceva la Denominazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco. E mi piace pensare che non sia una coincidenza che un marchio, un prodotto che nell'ultimo decennio ha trainato il Veneto in un momento critico, sia nato proprio nel '69, anno spartiacque e simbolo del passaggio dalla povertà ad un percorso di benessere. In realtà va detto che il Prosecco Superiore ha alle spalle molta più storia dei 50 anni che festeggia oggi. Soprattutto culturale, che parte dal 1876 con la nascita della Scuola Enologica e prosegue nel 1923 con la creazione dell'Istituto sperimentale per la viticoltura. Una storia che, grazie ad un nucleo di coraggiosi, ha saputo inserire su una tradizione legata al vino una nota di scientificità ed un momento di investimento culturale. Studio, cultura e investimento sui giovani: sono i concetti chiavi che hanno fatto sì che qui nascesse un distretto territoriale. Ed ecco un altro concetto importante: il piccolo territorio che determina una cultura, una formazione ed una tradizione, dove si creano modi specifici di lavorare la vite. Certo, il territorio da solo non può bastare per le sfide future del mondo globale. Sul piano produttivo si potranno fare passi avanti, ma quello a cui si deve puntare è la creazione di un sogno. Il Conegliano Valdobbiadene offre paesaggi unici che producono qualcosa di eccezionale ora deve diventare anche un'ambizione. Che si raggiunge riscoprendo uno spirito di collettività e di comunità, producendo un aumento di valore intorno a qualcosa di mitico, che possa rendere duraturo quello che è stato conquistato negli ultimi 50 anni. Il prossimo passo, quindi, è, partendo dal successo economico, quello di entrare nel mito, lavorando insieme per far diventare il Conegliano Valdobbiadene un luogo da visitare almeno una volta nella vita.

Fifty years ago, in 1969, the Denomination of Conegliano Valdobbiadene Prosecco was born. I like to think that it is no coincidence that a brand, a product that in the last decade has helped the Veneto weather difficult times for the economy, was born in 1969, itself a watershed year which marked the start of the transition from poverty to well-being and prosperity in the Veneto. In reality Prosecco Superiore has a lot more history than the 50th anniversary being celebrated this year. First there is its cultural heritage which dates back to 1876 with the establishment of the School of Oenology, followed by the creation of the Experimental Institute for Viticulture in 1923. This is a history that, with the dedication a core of courageous individuals, saw an early adoption of science combined with investment in culture and a true wine-growing tradition. The key concepts that have led to the creation of a unique local area with distinctive characteristics are education, culture and investment in youth. This is a small area that has developed a culture, education and a tradition, where highly specialised methods of tending the grapevines have been created. Of course, the region is not robust enough to meet the future challenges of a globalised world on its own. In terms of production, progress can be made, but what we must aim for is the creation of a dream. Conegliano Valdobbiadene offers unique landscapes that produce something exceptional. Now it must also become an ambition. This can be achieved by rediscovering a spirit of unity and community, producing an added value around something that must become legendary, which can ensure that the achievements of the past 50 years will endure into the future. So the next step is to use past economic success as a springboard for the future, to create something legendary, to work together to transform Conegliano Valdobbiadene into a place that everyone wants to visit at least once in their lives.

Scoprire

Discover



© Francesco Galifi

18
La via dei muralesa
The street of murals

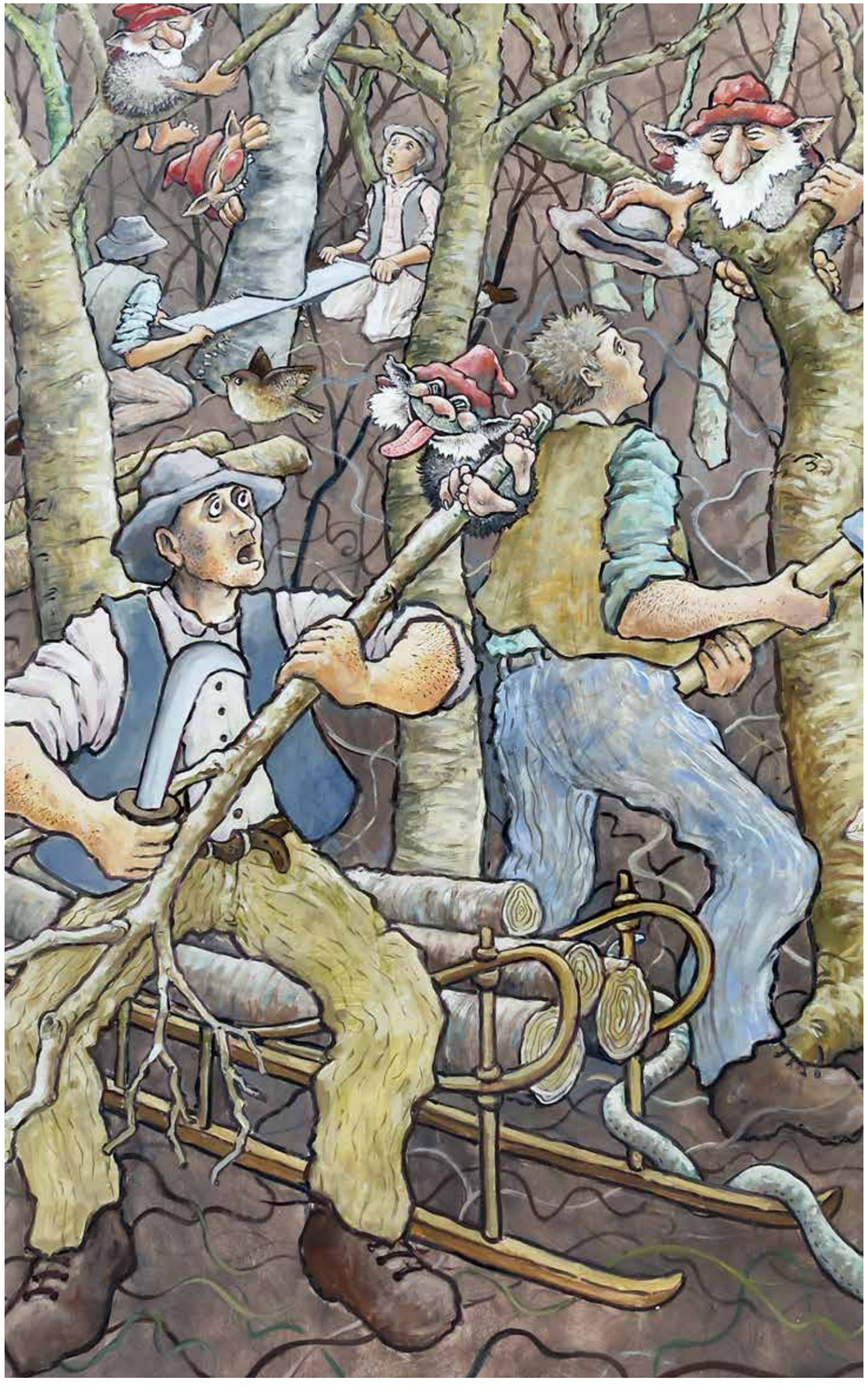
28
Le colline delle orchidee
Hills of orchids

34
Turismo a due ruote
Tourism on two wheels

La via dei

murales murals

The street of



1

Fratta e Colmaggiore, due borghi antichi a due passi da Cison di Valmarino, sono da qualche anno veri e propri musei a cielo aperto, grazie ad un progetto artistico di realizzazione di murales sulle facciate delle loro case. Punto di partenza di un itinerario che lambisce le sponde dei Laghi di Revine

TESTO E FOTO **GIOVANNI CARRARO**

La partenza degli emigranti, il negozio di alimentari dove si comprava con il libretto del credito, i folletti raccontati nei filò. Sono soltanto alcuni dei temi rappresentati dai murales che da qualche anno abbelliscono le facciate delle case di Fratta e Colmaggiore a due passi dai laghi di Revine. Borghi dal sapore antico, paesaggi da cartolina che fanno da contorno all'itinerario studiato per visitare le varie opere, passeggiando su tranquille viuzze e splendidi sentieri a cavallo del vicino Monte Comun. Dal monumento di piazza IV Novembre a Tarzo, si seguono i segnavia n.1051 e 1051B che ci conducono su Via Valmus e sul sentiero Foran. Raggiunta la provinciale, in breve ci troviamo all'inizio della Via dei Murales che entra nel borgo di Fratta.

Percorrendo la via del paese in direzione est si incontreranno gli affreschi legati da un unico filo conduttore, quello di raccontare antichi mestieri, leggende e tradizioni di questo magnifico angolo di pedemontana trevigiana. Il cammino continua per Colmaggiore e anche qui i temi delle opere sono tutti basati sulla cultura popolare, come ad esempio la festa della castagna. Si segue l'indicazione per il Va delle Femene, un antico luogo di incontro per le lavandaie ai bordi del lago di Santa Maria, oggi area picnic, quindi si giunge alla latteria di Colmaggiore per poi imboccare la Cal da Bar, antico sentiero che conduce al tranquillo borgo di Nogarolo.

Arrivati al paese, deviamo su via dei Pauli che ci condurrà in campagna, incontrando l'inizio del sentiero che sale al Monte Comun (490 metri). Alcuni passaggi nel bosco sono un po' esposti e pertanto dobbiamo prevedere un adeguato equipaggiamento escursionistico. Dalla vetta si osserva, a sud, l'abitato di Introvigne, mentre a nord la visuale si allarga sulla vallata dominata dai due laghi. Si scende ripidamente sul versante ovest del monte fino ad entrare nella periferia di Tarzo tramite via del Castello e da qui, in breve, si concluderà l'anello nuovamente in piazza IV Novembre.

Villa Bellostare

Poco distante da Intovigne nel Seicento pare esistesse una villa assai sfarzosa, dotata di cappella privata e stupendi giardini arricchiti da splendide fontane. Era la Villa di Bellostare, ricordata in un'ode dal letterato **Giorgio Graziani** «di questo Palagio s'invaghirebbe qualunque spettatore». Peccato che oggi non sia rimasto più nulla di tutto ciò, se non le campane della chiesa di Nogarolo che sembrano essere appartenute proprio a quelle della villa, oltre ad una strada, via Belstar non a caso.

2

Fratta and Colmaggiore, two ancient villages close to Cison di Valmarino, have been open-air museums for some years now, thanks to an artistic project to create murals on the facades of the houses. They are also the starting point of an itinerary that runs along the banks of the Revine Lago Lakes

3

The departure of the emigrants, the grocery store where locals could buy their food on credit, stories of elves spun by women as they prepared the wool. These are just some of the themes represented by the murals that for some years have adorned the facades of the houses of Fratta and Colmaggiore, a stone's throw from the Revine Lago Lakes. The villages exude a timeless antiquity, with picture-postcard scenery that serves as a backdrop to an itinerary designed to ensure walkers pass by the numerous works that can be seen, as they stroll along the quiet lanes and beautiful trails that straddle the nearby Monte Comun. From the monument of Piazza IV Novembre to Tarzo, follow trails 1051 and 1051B that lead along Via Valmus and along the Foran footpath. Once you reach the main road, you are just a short distance from the beginning of the Via dei Murales (Road of the Murals) that enters the village of Fratta.

Walk along the village main road in an easterly direction and you will find the frescoes, all with the common theme of providing a pictorial history of the ancient trades, legends and traditions of this magnificent corner of the Treviso foothills. The journey continues to Colmaggiore and even here the themes of the works are all based on popular culture, such as the chestnut festival. Follow the signs for the Va delle Femene, an ancient meeting place for the washerwomen on the edge of Lake Santa Maria, which is today a picnic area. Continuing on you reach the Colmaggiore dairy. Then take the Cal da Bar, an ancient path that leads to the peaceful village of Nogarolo.

Once you arrive at the village, turn onto Via dei Pauli, which leads into the countryside, arriving at the beginning of the path that climbs up to Monte Comun (490 metres). Some passages in the woods are a bit exposed and so suitable hiking equipment is recommended. From the summit you can see the town of Introvigne to the south while to the north the view stretches across the valley and is dominated by the view of the two lakes. From here descend steeply on the west side of the mountain until you enter the outskirts of Tarzo along via del Castello and from here, return to Piazza IV Novembre to complete the loop.

Villa Bellostare

Not far from Introvigne there is evidence that a luxury villa once stood in the seventeenth century, with a private chapel and beautiful gardens adorned with beautiful fountains. It was called the Villa di Bellostare, remembered in an ode by the scholar **Giorgio Graziani** «This Palazzo would enchant any who see it». Too bad that today nothing is left of it, except the bells of the church of Nogarolo that seem to have come from the villa, and a road, via Belstar, which takes its name from the Villa.

4

I laghi di Revine

Anguille, lucci, tinche, carpe, trote. Se andiamo indietro nel tempo scopriamo che intere generazioni vissero di pesca ai laghi di Revine. Una professione tramandata di padre in figlio fin dai tempi più remoti quando il valore dell'economia domestica di quell'angolo di pedemontana trevigiana era limitato a poche mucche e qualche oggetto di artigianato. Le frazioni di Lago, Santa Maria, ma anche Colmaggiore e Fratta di Tarzo, avevano il privilegio di poter contare su due specchi d'acqua pescosissimi, lasciati in eredità dall'antico ghiacciaio del Piave.

Laghi che, caso più unico che raro, sono sempre risultati di proprietà privata e non demaniale, fatto che ha cessato di esistere in tempi recenti con il passaggio di mano a favore della Provincia di Treviso scatenando la protesta degli storici proprietari. La pesca si svolgeva in entrambi i laghi e la superficie era suddivisa in porzioni assegnate agli abitanti, ma il passaggio tra le varie proprietà durante la navigazione era regolato da una sorta di tacito assenso tra i vari pescatori. Oggi la pesca viene effettuata soltanto come svago e molte specie di pesci sono pressoché scomparse lasciando il posto ad altre varietà.

The Lakes of Revine Lago

Eels, pike, tench, carp and trout. If we go back in time we discover that entire generations used to make a living fishing the Lakes of Revine Lago. A profession handed down from father to son since the ancient times when the value of the domestic economy of that corner of Treviso foothills was limited to a few cows and some craft items. The hamlets of Lago, Santa Maria, but also Colmaggiore and Fratta di Tarzo, had the privilege of being able to count on abundant fishing from the two beautiful lakes, which were formed by the actions of the ancient Piave glacier.

Unusually, the lakes remained under private ownership until recently when ownership was passed to the Province of Treviso, sparking protest amongst the previous owners. Both lakes were popular fishing spots and the surface was divided up into different plots and assigned to local residents, but navigation across these plots by boat was governed by a sort of tacit agreement between the various fishermen. Today, only coarse fishing is allowed and many fish species have all but disappeared, to be replaced by other varieties.

5

I MURALES DI FRATTA E COLMAGGIORE E IL MONTE COMUN /THE MURALS OF FRATTA AND COLMAGGIORE AND MONTE COMUN

ITINERARIO
/ ITINERARY

Punto di partenza ed arrivo
/Starting point and arrival
Tarzo
Piazza IV Novembre

Coordinate partenza-arrivo
/Coordinates of starting-finishing
45°58'27.36"N
12°13'50.33"E

Tempo di percorrenza
/Travel time
3h 30'

Aumento di quota
/Total height again
337 m

Distanza
/Distance
7,99 km

Sintesi dell'itinerario
n°18 del libro
"I sentieri nascosti
delle Prealpi Trevigiane"
/Summary of itinerary
n.18 in the book
"I sentieri nascosti
delle Prealpi Trevigiane"
(The hidden paths
of the Treviso Pre-Alps).

Foto 1 Il Mazarol
(Walter Bernardi, 2008)

Foto 2 L'Emigrante
(Luana Tuis, 2011)

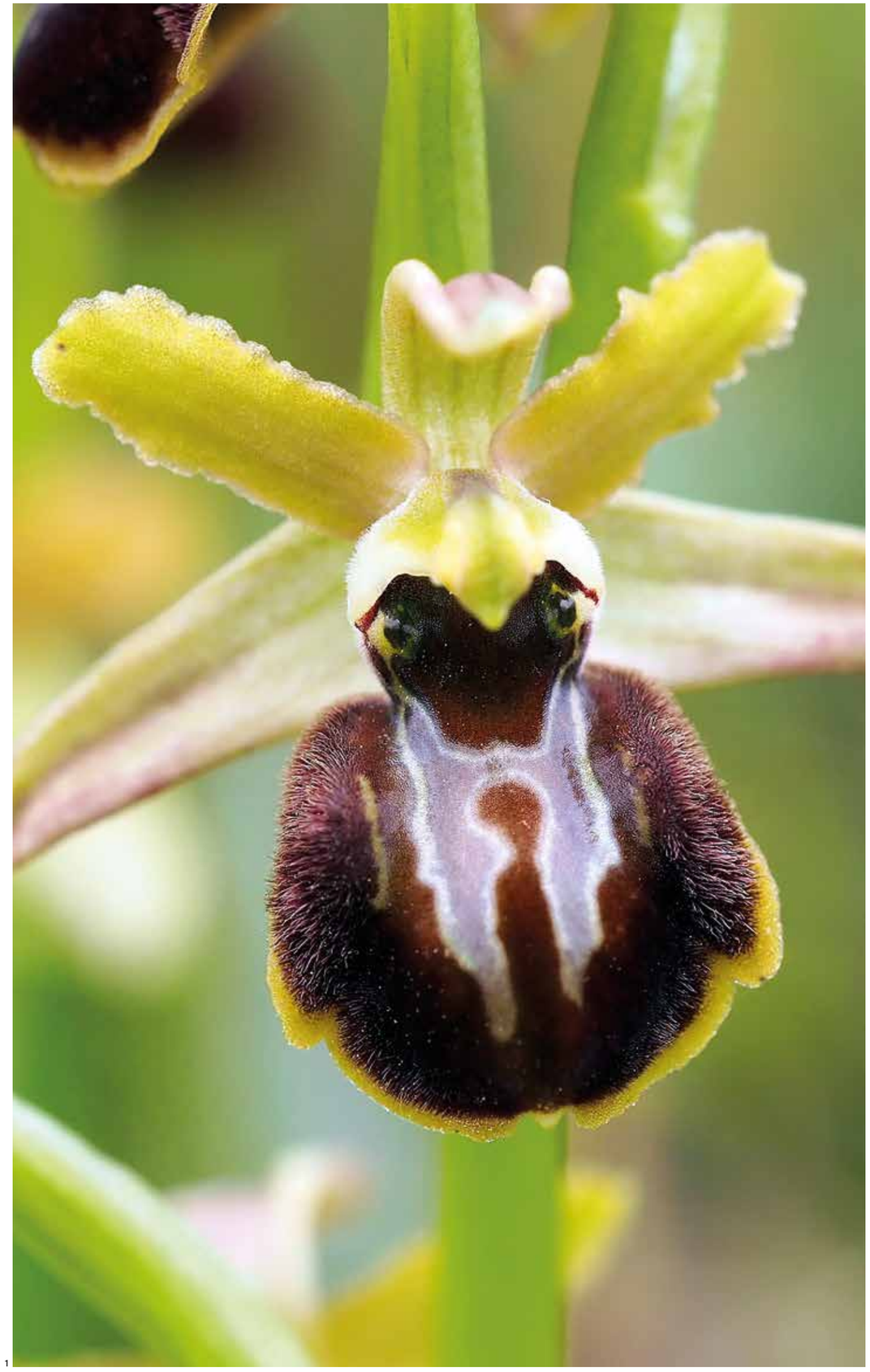
Foto 3 La Produzione dei Cop
(Giuseppe Grava, 2012)

Foto 4 Una famiglia numerosa
(Gabriele Cattarin, 2016)

Foto 5 Al Casoin
(Gabriele Cattarin, 2008)

Le colline delle orchidee

Hills of orchids



1

Piante dai fiori affascinanti e spettacolari, le orchidee possono crescere spontaneamente solo in condizioni ambientali e climatiche ideali. Come quelle che si ritrovano proprio nel territorio del Conegliano Valdobbiadene

FOTO DI **GIANNI MARCIANO**

Fra le piante più affascinanti e ammirate, grazie soprattutto ai suoi fiori dalle forme eleganti e talvolta perfino spettacolari e curiose, le orchidee, famiglia che racchiude in se migliaia di specie diverse, sono anche una delle specie floreali più delicate. E appunto questa loro delicatezza le rende, spesso, difficili da coltivare. Ma, in condizioni ambientali favorevoli, sono in grado anche di crescere spontaneamente. E le condizioni pedoclimatiche del territorio collinare di Conegliano Valdobbiadene, adattissimo proprio alla coltivazione della vite, sono talmente perfette da essere terreno ideale anche per la nascita di splendide orchidee spontanee.

"Il clima e le caratteristiche geologiche del terreno – racconta Franca Fratolin del Giros, il gruppo italiano per la ricerca delle orchidee spontanee – lo rendono favorevole alla coltivazione della vite ma anche alla crescita e sviluppo delle Orchidee spontanee. Grazie alla notevole diversificazione ecologica che distingue numerose specie, si possono incontrare Orchidee lungo le strade ed i sentieri che percorrono le colline, ai margini dei vigneti, nelle radure, nel bosco ceduo, nei pendii aridi ed in alcune ristrette aree con umidità superficiale. Nelle colline del Prosecco Superiore sono state censite 36 specie di Orchidee spontanee, comprese 2 sottospecie e 3 varietà, e 3 ibridi. Fioriscono, anche se per un brevissimo momento nel corso dell'anno, da marzo a settembre".
Ma quali sono le specie che si possono trovare sulle nostre colline e quando trovarle? "L'Ophrys sphegodes – continua Franca Fratolin – è la prima orchidea a fiorire ad inizio marzo, mentre l'ultima è la Spiranthes spiralis a fine settembre. La fioritura delle altre si concentra nei mesi di aprile, maggio e giugno. Alcune fioriscono in grande quantità e in aree particolarmente estese. Al contrario, altre si trovano solo sporadicamente, in pochi esemplari e in ristrette aree isolate".

Una avvertenza ai visitatori. Le orchidee sono piante protette e tutelate, quindi non vanno raccolte. Non solo. Rappresentano un indice del benessere ambientale. "La conservazione e la tutela di questi veri e propri "gioielli botanici" – spiega la Fratolin – sono fondamentali, non solo per garantire un alto grado di biodiversità, ma anche perché costituiscono un valore aggiunto per un territorio già ricco di luoghi di grande interesse paesaggistico, storico e culturale". Un esempio di questo valore aggiunto lo abbiamo raccolto e sintetizzato in queste pagine, con una galleria di immagini scattate da Gianni Marciano, che da 40 anni fotografa le orchidee spontanee più colorate ed appariscenti, e da qualche anno, in collaborazione col Giros, si occupa anche della ricerca e della classificazione delle orchidee spontanee dell'ambiente collinare della coltivazione della vite.

2

3

4

With their spectacular, intriguing flowers, wild orchids can only grow spontaneously in ideal environmental and climatic conditions. Like those found in the territory of Conegliano Valdobbiadene

Orchids are among the most fascinating and admired plants, mainly as a result of their elegantly-shaped and sometimes even spectacular and intriguing flowers. Numbering thousands of different species, they are also one of the most delicate and unusual flowering plants. Indeed, it is precisely their delicate nature that often makes them difficult to grow. Under favourable environmental conditions, however, they can grow in the wild. The unique climatic conditions found on the hills of Conegliano Valdobbiadene that are so ideal for growing grapevines, also offer perfect terrain for beautiful wild orchids to thrive in.

"The climate and the geological characteristics of the soil," says Franca Fratolin from Giros, an Italian group which conducts research into wild orchids, "make it ideal for the cultivation of grapevines but also for the growth and development of wild orchids. Thanks to the remarkable ecological diversification that distinguishes many species, you can find orchids along the roads and paths that run through the hills, on the edge of the vineyards, in clearings, in coppiced woodland, adorning the arid hillsides and in some restricted areas that have good surface moisture. In the Prosecco Superiore Hills, 36 species of wild orchids have been recorded, including 2 subspecies, 3 varieties and 3 hybrids. They bloom from March to September, albeit for a very short time during the year." So what specifically are the species that can be found on our hills and when can they be found? "Ophrys sphegodes," explains Franca Fratolin, "is the first orchid to bloom at the beginning of March, while the last is Spiranthes spiralis, which flowers at the end of September. The flowering of the other species is concentrated in the months of April, May and June. Some flower in large quantities and in particularly large areas, while others are found only sporadically, with just a few specimens and in small isolated areas."

A warning to visitors: orchids are protected by law, so they should not be picked. And that's not all; they are also an indicator environmental health. "The conservation and protection of these living botanical jewels," explains Fratolin, "is fundamental, not only to guarantee a high degree of biodiversity, but also because they constitute an added value for an area which is already rich in places of great aesthetic, historical and cultural interest." We have collected and summarized in these pages a selection of this added value, with a gallery of images taken by Gianni Marciano, who for 40 years has been photographing the most colourful and beautiful wild orchids, and for some years, in collaboration with the Giros organisation, has also been researching and classifying the wild orchids to be found amongst the hillside environments which are so famous for grapevine cultivation.

Foto 1 Ophrys sphegodes
Foto 2 Anacamptis morio x papilionacea
Foto 3 Cephalanthera longifolia
Foto 4 Neotinea ustulata
Foto 5 Listera ovata

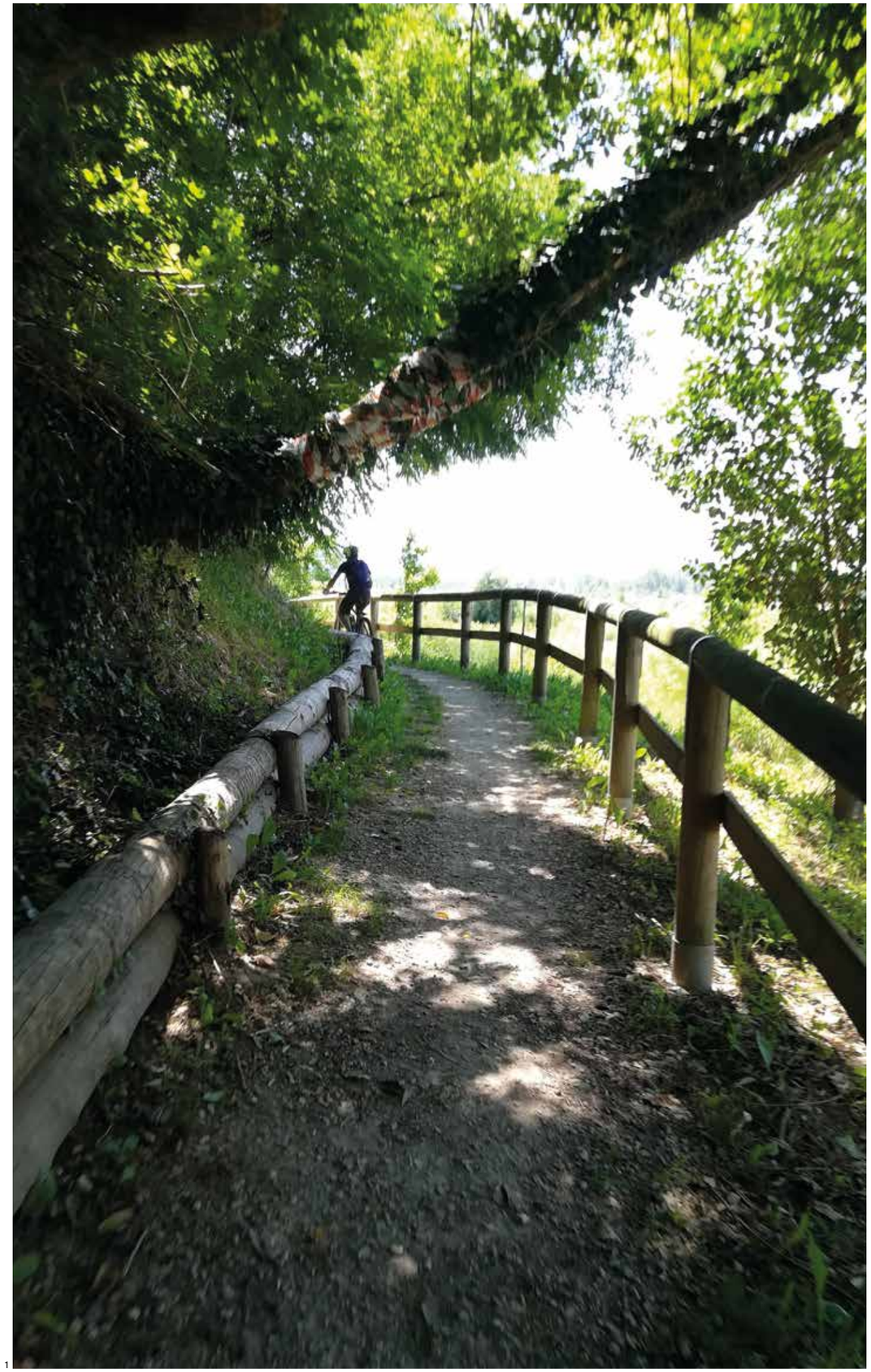
5

Turismo a

due ruote

two wheels

Tourism on



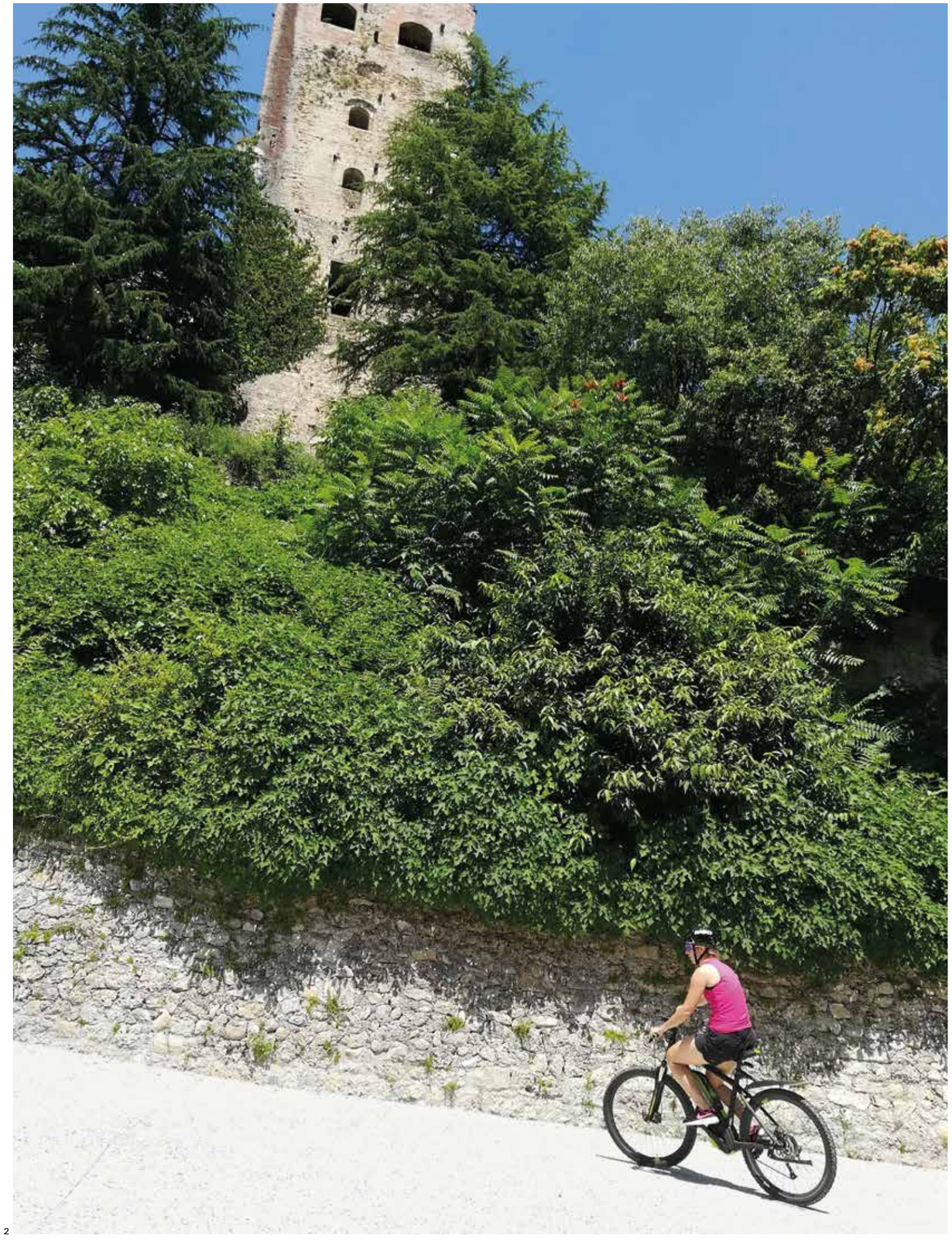
1

Il cicloturismo nel territorio del Conegliano Valdobbiadene. Dalla classica Monaco-Venezia alla più recente Ciclabile del Piave

Viaggiare con lentezza immersi nel verde di panorami mozzafiato. È il concetto base del cicloturismo, un modo diverso di vivere luoghi e persone a misura d'uomo e nello stesso tempo in modo sostenibile. Uno stile di viaggio che conta molti appassionati, soprattutto stranieri, e che sta lentamente sviluppandosi anche nel nostro paese. E un territorio come il Conegliano Valdobbiadene, con le sue colline, i suoi borghi e le sue bellezze naturali, non poteva non essere una delle tappe preferite dei cicloturisti. Proprio l'area storica del Superiore è toccata da due dei percorsi cicloturistici più interessanti, la classica Monaco-Venezia e la nuova Ciclabile del Piave.

La Monaco-Venezia è sicuramente una delle più note e frequentate ciclabili europee. Nasce, curiosamente, dal sogno di un uomo: il tedesco Ludwig Graßler. Di mestiere fa l'ingegnere orticolo ma ha una grande passione per i viaggi e le escursioni. Nel 1972, dopo una gita di sette giorni da Monaco di Baviera fino alle sorgenti del fiume Isar, nel Karwendel, comincia a immaginare un itinerario che prosegue verso le Dolomiti e magari ancora più giù, fino al mare e alla laguna di Venezia. Dal '73 al '75, grazie a numerosi viaggi, mette a punto un percorso di 520 chilometri, che comprende 33 valichi e oltre 3.000 metri di dislivello complessivi attraversando le Alpi. Nel 1977 pubblica i suoi risultati in una guida, *"Zu Fuß über die Alpen. Der Traumpfad von München nach Venedig"*, ovvero *"A piedi attraverso le Alpi. Il percorso da sogno da Monaco a Venezia"*.

Inizia da qui la leggenda della Monaco-Venezia. Ideato inizialmente da Graßler come percorso a piedi, la Monaco-Venezia offre oggi anche un percorso ciclabile di 560 chilometri, tra scenari incantevoli e panorami mozzafiato, che attraversa tre paesi, tre zone climatiche e le realtà alpino-mediterranee. Partendo da Monaco, tocca Innsbruck, il passo del Brennero, la Valle Isarco, Bolzano, la Val Pusteria, Cortina d'Ampezzo, Belluno e Treviso per concludersi a Venezia. Il percorso si snoda lungo le piste ciclabili disponibili, ma sono disponibili altri percorsi ciclistici e piccole strade secondarie. In un unico spettacolare viaggio sono uniti anche diversi itinerari già esistenti, come le vie alpinistiche Altavia n.1 o Altavia n.2, o tracciati storici come la via Claudia Augusta, la strada che nell'antica Roma collegava la pianura padana alla Baviera.



2

A seconda del tipo di percorso scelto, la durata complessiva dell'itinerario in bici può arrivare sino ad un mese. Il percorso ciclabile è suddiviso in quattro tappe, l'ultima delle quali dedicata alla pianura veneta. Una trentina di chilometri circa della Monaco-Venezia attraversano quindi anche il territorio del Superiore, da Vittorio Veneto sino a Conegliano. E sono molti i cicloturisti stranieri che ogni anno, percorrendola, non mancano di fare una visita alle cantine dell'area storica, oppure fermandosi ad una delle mostre della Primavera del Prosecco Superiore.

Assieme alla Monaco-Venezia, c'è però un'altra pista ciclabile, più recente, di grande interesse. È la Ciclabile del Piave, un percorso di 134 chilometri che si snoda lungo gli argini destro e sinistro del fiume "sacro alla Patria". Attraverso tre province, Belluno, Treviso e Venezia, l'itinerario sa regalare panorami molto diversi fra loro, partendo dal tratto montano che inizia dalle sorgenti del Piave nei pressi di Sappada, scendendo poi verso le colline e concludendosi infine al mare, a Jesolo. Ideato dai Consorzi Bim che uniscono 34 Comuni delle tre province, il percorso è dotato di aree attrezzate per le bici e servizi per cicloturisti.

Caratteristica del progetto della ciclabile è l'idea di creare uno scambio interattivo tra il turista su due ruote e i vari punti d'interesse lungo il fiume, senza però incanalarlo in un percorso prefissato per tempi e destinazione. Si tratta perciò di un'esperienza di viaggio unica nel suo genere e certamente di nicchia, ma anche personalizzabile a seconda dei propri interessi e gusti. E, cosa non secondaria, adatta a tutti, grazie alla facilità dei percorsi.

Cycle tourism in the Conegliano Valdobbiadene region. From the classic Munich-Venice route to the more recent Piave River Cycle Path

Travelling slowly surrounded by breathtaking, verdant scenery. This is the basic concept of cycle tourism, a different way of experiencing the outdoors and meeting local people which is more intimate and at the same time more environmentally friendly. A style of travel that numbers many enthusiasts, especially from abroad, and that is slowly becoming more popular in Italy, too. And a region such as Conegliano Valdobbiadene, with its hills, villages and natural splendour, must surely rank as one of the favourite areas for cyclists to explore. In particular, two of the most interesting cycling routes, the classic Munich-Venice and the new Piave River Cycle path pass through the historic area of Prosecco Superiore.

The Munich-Venice long-distance trail is certainly one of the most famous and popular cycle paths in Europe. Curiously, it was the brainchild and dream of one man: the German Ludwig Graßler. A horticultural engineer by profession, he has a great passion for travel and tourism. In 1972, after a seven-day trip from Munich to the source of the river Isar, in the Karwendel, he began to imagine an itinerary that continues towards the Dolomites and maybe even further down to the sea and the Venice lagoon. From 1973 to 1975, after embarking on numerous exploratory trips, he managed to develop a route totalling 520 kilometres in length, which includes 33 passes and over 3,000 meters of overall height gain crossing the Alps. In 1977 he published his results in a guide, Zu Fuß über die Alpen. Der Traumpfad von München nach Venedig, or Walking through the Alps. The Dream Path from Munich to Venice. And so the legendary Munich-Venice long distance trail was born.

Initially conceived by Graßler as a walking route, the Munich-Venice trail today also offers a cycle path of 560 kilometres, which wends its way through enchanting scenery and breathtaking views, spanning three countries, three climatic zones as well as Mediterranean Alpine areas. Starting from Munich, it touches Innsbruck, the Brenner Pass, the Isarco Valley, Bolzano, Val Pusteria, Cortina d'Ampezzo, Belluno and Treviso, culminating in Venice. The route runs along the cycle paths available, but numerous options exist to explore other cycling routes and smaller secondary roads. The option is also available to create one spectacular outing by combining several existing routes, such as The Dolomites High Level walking routes no.1 and no.2, or more historic sections such as the Via Claudia Augusta, the ancient road that in Roman times connected the Po Valley to Bavaria.

MONACO-VENEZIA
info: +43 (0) 463 50 25 12-12
info@muenchen-venezia.info
www.muenchen-venezia.info/it/

CICLABILE DEL PIAVE
info: Marca Treviso
0422 595780-90
incoming@marcatreviso.it

Foto 1-2: Elisa Siciliano

Depending on the type of route chosen, the total duration of the itinerary can be up to a month. The cycle path is divided into four stages, the last of which crosses the Veneto plain. So about thirty kilometres of the Munich-Venice trail also crosses the region of Prosecco Superiore, from Vittorio Veneto to Conegliano. And every year, a great many foreign cyclists complete the route and pay a visit to the wineries of the historic area, or stop at one of the events of the Primavera di Prosecco Superiore festival.

Along with the Munich-Venice route, there is also another, more recent, cycling route of great interest. This is the Piave River Cycle Path, a route of 134 kilometres that runs along the right and left banks of this historic river, known in Italy as the Sacred River. It passes through the three provinces of Belluno, Treviso and Venice, offering a range of very different sceneries, starting in the Dolomite mountains near the source of the Piave River near the mountain village of Sappada, then descending through the Dolomite foothills before finally reaching the sea at the town of Jesolo. Originally conceived by the BIM Consortium, which unites the 34 Municipalities of the three provinces, the cycle route provides a range of picnic areas and other facilities for cycle tourists.

A distinctive feature of the cycle path is the idea of creating as many opportunities as possible for interaction between cycle tourists and the various points of interest along the river, without creating a sense that there are pre-established timings and destinations to be respected. It is therefore a travel experience which is unique but also customizable according to the interests and tastes of those who cycle along it. Of equal importance is that it is suitable for cyclists of all abilities as it is not particularly demanding.

Tesori d'arte e natura

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.

CISON DIVALMARINO
Castello / Castle Brandolini Colomban

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.

FOLLINA
Abbazia / 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.

BIGOLINO "Settolo Basso"
Parco sul Fiume Piave / Park on the River Piave

Parco dedicato alla scoperta del fiume. L'area è statavalorizzata 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.

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.

COL SAN MARTINO
Oratorio di S. Virgilio / Oratory of S. Virgilio

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.

Treasures of art and nature

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.

CONEGLIANO
La Città di 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.

SUSEGANA
Maniero di Collalto / The Manor of Collal

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.

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.

SAN PIETRO DI FELLETTO
Pieve Romanica / 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.

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.

Gustare

Taste

© Francisco Marques

42
La stagione dell'asparago
Welcome asparagus

50
La rinascita del Verdiso
The rebirth of Verdiso

52
Una "stella" dal Salento
A Star from Salento

La stagione dell’

asparago
asparagus

Welcome

Gli inimitabili asparagi del Sile e del Piave, delizie di stagione da servire in mille modi diversissimi, ma sempre prelibati (e da abbinare con attenzione…)

DI **MARINA GRASSO**
FOTO DI **PIERO MAZZOLI**

Buoni *"da san Giuseppe a sant'Antonio"*, si diceva un tempo. E anche se le bizzarrie climatiche rendono difficile circoscrivere il loro miglior periodo tra il 19 marzo e il 13 giugno, gli asparagi restano i protagonisti delle tavole di primavera. Il loro sapore delicato e la loro leggerezza, le loro proprietà nutritive ed anche il loro contenuto apporto calorico li rendono preziosi alleati tanto dei gourmand più golosi quando di chi presta maggior attenzione alla corretta alimentazione.

Mettono d'accordo tutti, insomma, gli inconfondibili turioni primaverili diffusi in tutto il bacino del Mediterraneo (ma anche in Sudamerica e in Oriente), che la cucina veneta celebra in piatti irresistibilmente semplici come "vovi e sparasi" (uova e asparagi) e tante "fortaje" (frittate), e che raffinati chef riescono a intrecciare nelle più diverse e ricercate preparazioni, dall'antipasto al dessert. Nel territorio trevigiano, poi, la coltivazione degli asparagi beneficia di tutte le condizioni – terreni sabbiosi, clima temperato-umido, primavere piovose – che ne favoriscono la crescita. Tanto che sono ben due quelli che nascono non lontano dai due principali corsi d'acqua del territorio, il Piave e il Sile, e si fregiano del titolo IGP: l'asparago bianco di Cimadolmo (dal 2001) e quello di Badoere (dal 2010).

Si tratta di due prodotti a Indicazione Geografica Protetta singolari, caratterizzati dalla già ricordata stagionalità molto breve, ma anche da un disciplinare di produzione che non prevede fasi di lavorazione e conservazione, preservando, così, i suoi sapori dalla terra alla tavola in una stagione breve, fugace. A volte imprevedibilmente corta, che rende ancora più prezioso il sapore inconfondibile degli

asparagi trevigiani. L'Asparago Bianco di Cimadolmo IGP viene coltivato su terreni sabbiosi-limosi di origine alluvionale, permeabili e accuratamente drenati, lungo il corso del fiume Piave. Cresce coperto da teli scuri che non lasciano filtrare la luce, per impedire la fotosintesi clorofilliana ed è pertanto di colore bianco alabastrino, particolarmente tenero e privo di fibrosità, dal sapore dolce e delicato. L'Asparago di Badoere IGP viene prodotto, invece, in due tipologie: bianca e verde. La prima, che cresce anch'essa coperta, presenta lievi sfumature rosate, sapore dolce e aroma lieve che ricorda quello dei legumi freschi, mentre quella verde ha un colore intenso e brillante con sfumature violacee, sapore marcato e un aroma fruttato ed erbaceo.

La specializzazione a produrre asparagi bianchi, nel Veneto (non si possono dimenticare, qui, quelli di Bassano del Grappa) pare risalga al Cinquecento quando, così si narra, una violenta grandinata distrusse le punte degli asparagi fuoriuscite dal terreno e i contadini dovettero accontentarsi di mangiare solo la parte rimasta sotto terra, al riparo dalle intemperie ma anche dalla luce che avrebbe fatto assumere loro la naturale colorazione verde o violetta. E fu così che scoprirono che l'asparago ancora bianco aveva un sapore più dolce e delicato, tanto che divenne abitudine coltivarlo in terreni predisposti affinché la pianta non venisse a contatto con la luce del sole. Leggenda o meno che sia, quel che è certo è che in tutto il Veneto l'origine della coltivazione degli asparagi risale ai tempi dell'arrivo dei Romani ed è testimoniata da copiosa letteratura, ma la loro coltivazione specializzata si è sviluppata solo nel secondo dopoguerra, con l'abbandono degli allevamenti del baco da seta che rese disponibile in primavera (periodo nel quale quest'attività richiedeva un impegno notevole), una manodopera che diversamente non avrebbe trovato impiego.

E da "coltivazione alternativa", che andava a incrementare quella che in precedenza era quasi esclusivamente destinata al consumo casalingo, si è trasformata in un successo commerciale, anche per il turismo gastronomico, come dimostra la "Strada dell'Asparago Bianco di Cimadolmo IGP" che si snoda per 90 chilometri tra le grave del Piave, vigneti, paesaggi e paesi ricchi di storia e di fascino. Ma anche gli asparagi hanno un "punto debole": l'abbinamento con il vino non è sempre facile. Questo perché associati con il calice "sbagliato" potrebbero accentuare sensazioni amarognole, che variano anche secondo la cottura. Gli asparagi crudi, ad esempio, possono presentare qualche nota acerba che un vino tannico può sottolineare: meglio allora scegliere un armonioso Conegliano Valdobbiadene Docg Extra Dry, che con la sua morbidezza e aromaticità arrotonda le sensazioni più spigolose. La cottura, invece, mitiga la sensazione amara e astringente permettendo anche di osare con delle bollicine più secche, come quelle, eleganti e raffinate, del Conegliano Valdobbiadene Docg Brut.

The inimitable asparagus from the areas along the Sile and Piave rivers: a seasonal delight that can be served in a thousand different and delicious ways, but be careful with the wine selection!

Asparagus is good to eat "from the feast of St. Joseph to the feast of St. Anthony" as they used to say in olden days. And though climate change is making it difficult to say with certainty that the best growing period is in fact between March 19 and June 13, asparagus remains the centrepiece of any spring dining table. Its light, delicate flavour, nutritional properties as well as low calorie content make it a precious ally of even the greediest of food lovers seeking to pay more attention to proper nutrition.

So the spring shoots of asparagus have something for everyone. Grown throughout the Mediterranean basin (but also in South America and in the East), Venetian cuisine champions it in irresistibly simple dishes such as vovi e sparasi (eggs and asparagus) and many fortaje (omelettes), and discerning chefs are able to include it in the most diverse and refined recipes, from appetizers to desserts. In the Treviso area, asparagus growers benefit from a great many conditions that favour its growth, from sandy soils, a temperate-humid climate and rainy springs. So much so that two varieties that have their origins not far from the area's two main rivers, namely the Piave and the Sile, have been awarded the PGI indication: the white asparagus from Cimadolmo (since 2001) and the two Badoere varieties (since 2010).

Two unique products that have been awarded unique Protected Geographical Indication status, characterized by the very short growing season mentioned above, but also by a rigorous production process that shuns any form of processing or the use of preservatives, thus ensuring the unique flavours are maintained from the ground to the dining table during the fleetingly short season. Sometimes the season can be unpredictably short, and this makes the unmistakable taste of the Treviso asparagus even more precious. The White Asparagus of Cimadolmo PGI is grown on sandy, silty soil of alluvial origin along the river Piave, which is permeable and carefully drained. It is grown covered by dark sheets that block out sunlight to prevent chlorophyll photosynthesis and is therefore brilliant white, particularly soft and almost devoid of fibrousness. It has a sweet, delicate flavor. The asparagus of the Badoere PGI on the other hand is grown in two varieties: white and green. The white version, which is also grown covered, has a slight pinkish hue, a sweet taste and a subtle aroma reminiscent of fresh vegetables, while the green variety has an intense, bright colour with violet hues, a distinctive flavour and a fruity, grassy aroma.

The tradition of producing white asparagus in the Veneto (and we should not forget the asparagus from the Bassano del Grappa area) seems to date back to the sixteenth century when, it is said, a violent hailstorm destroyed the tips of asparagus just as they were breaking through the soil, and the peasants had to content themselves with eating only the part that remained underground, protected from the elements but also from the light that would have made them assume their natural green or violet colour. And so it was that they discovered that white asparagus tasted sweeter and more delicate, so much so that it became customary to cultivate it in specially-prepared ground in a manner that prevented the plant being exposed to sunlight. Legend or not, what is certain is that throughout the Veneto the origin of the cultivation of asparagus dates back to the time of the arrival of the Romans and is evidenced in copious literature. But its specialized cultivation developed only after World War II, when silkworm breeding was abandoned, thus making a large labour force available in springtime that would otherwise not have found employment (the period when asparagus cultivation was most labour intensive).

And so the "alternative growing" technique, which was originally used to increase asparagus production almost exclusively intended for home consumption, turned into a commercial success. And this included promoting gastro-tourism, as evidenced by the "Road of the White Asparagus of Cimadolmo PGI" that winds for 90 kilometres along the banks of the Piave river, through vineyards, landscapes and towns rich in history and charm. But asparagus does have its weak point: wine selection is not always easy. This is because selecting the wrong wine to accompany it could accentuate its bitter taste, which also varies depending on how it is cooked. Raw asparagus, for example, can have some bitter notes that a tannic wine can accentuate: better then to choose a harmonious Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry, which, with its softness and aroma, attenuates the more angular taste of the asparagus. Cooking, on the other hand, mitigates asparagus's bitter and astringent edge, allowing it to be combined with an even drier sparkling wine, such as the elegant and refined Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut.

La rinascita del Verdiso
The rebirth of

DI **DIEGO TOMASI**

CREA-VE Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia
/ CREA-VE Viticulture and the Oenology Research Centre

Il Verdiso, vitigno autoctono della Pedemontana trevigiana, è stato quasi sempre impiegato in accompagnamento alla Glera per la produzione del vino Prosecco. Ma oggi, vinificato in purezza, è capace di esprimersi anche da solista

Verdiso, a grapevine native to the Treviso Foothills, has almost always been used to accompany the Glera grape in the production of Prosecco wine. But today, as a single variety vinification, it is capable of being a solo performer in its own right

Il vino Verdiso, il cui nome deriva dal colore verde degli acini, è sempre vissuto all'ombra del fratello maggiore, il Prosecco Superiore. E ben pochi avrebbero scommesso sulla possibilità che trovasse una strada propria. Invece, grazie anche al lavoro costante di valorizzazione e di promozione fatto dai produttori, dalla Pro Loco di Combai e dall'Associazione Amici del Verdiso che organizza annualmente la manifestazione "È Verdiso" come anche dal Centro di Ricerca per la Viticoltura, che ha eseguito un lavoro di zonazione del Verdiso e curato molte altre occasioni di divulgazione, sta interpretando un proprio ruolo qualitativo nel panorama vitivinicolo del territorio.

Un po' di storia. La tremenda gelata del 1709 segna l'inizio della coltivazione del vitigno Verdiso, resistente e dalla produzione abbondante. Fu quindi uno stato di necessità più che una scelta qualitativa a favorirlo. Ma ecco che intorno agli anni Trenta del 1900, grazie alla presenza della Scuola Cerletti e della Stazione di Viticoltura ed Enologia, si comincia a comprenderne anche il valore qualitativo. Dà il meglio di sé nelle alte e ripide colline che gli conferiscono una buona sapidità e dei caratteri sempre più distinti e si distingue dall'uva Glera per essere meno zuccherino e più acido. Nel 1970, in provincia di Treviso (principalmente nella sua parte collinare) si coltivavano ancora oltre mille ettari di Verdiso.

Negli anni Ottanta inizia la diffusione del vino Prosecco di Conegliano Valdobbiadenefavorita da un crescente interesse da parte del consumatore. Il Verdiso inizia a subirne quindi la forte concorrenza e la sua superficie inizia a calare. Gli anni Duemila segnano il definirsi sempre più limitato delle zone di coltivazione che sono quelle a lui più congeniali, ovvero le colline di Col S. Martino, di Combai, di Farra, i Feletti alti, in tutto poco più di 50 ettari.

Oggi il Verdiso si caratterizza come un vino di nicchia, per appassionati che lo vanno a cercare nelle poche cantine che ancora lo producono in purezza. Lo si può trovare in versione tranquilla, frizzante (spesso sui lieviti), ma, anche se molto rara, passita. Si presenta con un colore giallo paglierino scarico, al naso emergono profumi misti di frutta matura con mela verde, limone, cedro ed è ben presente la nota vegetale fresca con foglia di fico e bosso, con una piccola nota floreale e di speziato mediterraneo (timo). Al gusto è fresco, con acidità e corpo ben bilanciati, gradevole, ricco di sensazioni. Il finale è asciutto, sapido e salato. Un vino che rappresenta uno dei più gioviali e dissetanti esempi del buon vivere di campagna, quello che ci fa stare intorno alla tavola a chiacchierare, senza accorgersi del tempo che scorre.

È VERDISO

Combai
dal 3 al 12 maggio
/ from 3 to 12 May

Mostra dedicata al Verdiso, con serate a tema ed espositori.
Durante il periodo della manifestazione vengono proposti abbinamenti di cibo con i vari tipi di Verdiso: tranquillo, frizzante, frizzante con fondo, spumante e passito. Per le domeniche prevista la frittura di pesce fresco che ben si abbina al Verdiso.

/ **Exhibition dedicated to Verdiso, with theme nights and exhibitions.**
Throughout the course of the event there will be local dishes available accompanied by various types of Verdiso: still, sparkling, sparkling with sediment, spumante and passito. For Sundays, fresh fish dishes will be on offer that go particularly well with Verdiso.

Info e prenotazioni
/ Info and reservations
Pro Loco Combai
0438 960 056
347 95 44 623
proloco@combai.it

Verdiso wine, whose name derives from the green colour of its berries, has always lived in the shadow of its more famous elder brother, Prosecco Superiore. And very few would have bet on the possibility that it would become popular in its own right. However, Verdiso is carving out a niche for itself as a wine of quality in its own right within the wine landscape of the local area. This is thanks to the tireless work undertaken to enhance its profile and promote it which has been carried out by local producers, the Combai Tourist Office and the Associazione Amici del Verdiso (Friends of Verdiso Association) which organizes the annual event È Verdiso, (It's Verdiso), as well as the Viticulture Research Centre, which has identified the best Terroir for growing Verdiso and taken every opportunity to popularise it.

A brief history. The terrible frost of 1709 marked the beginning of the cultivation of the Verdiso grapevine, which is very hardy and provides good yield. Favouring it was therefore more a case of necessity rather than a qualitative choice. But around the 1930s, thanks to the presence of the Cerletti School and to the Viticulture and Oenology Research Centre, its value as a wine of quality began to be appreciated as well. It is at its best on the high, steep-sided hills that give it good flavour and its highly distinctive character. It differs from the Glera grapes in that it is less sweet and more acidic. In 1970, in the Province of Treviso more than one thousand hectares were given over to the growing of the Verdiso grapevine (concentrated mainly in hilly parts of the Province).

In the eighties the popularity of Conegliano Valdobbiadene Prosecco wine took off, favoured by a growing interest on the part of the consumer. Verdiso began to suffer from the effects of this strong competition and its popularity as a grapevine began to wane. This downward trend in the cultivation of the grapevine continued through the 2000s, limiting it more and more to those areas best-suited to its cultivation, namely the hills of Col S. Martino, Combai, Farra, and the high hills of Feletti, totalling little more than 50 hectares.

Today Verdiso is famed as a niche wine, appreciated by a handful of enthusiasts who seek it out in the few remaining wineries that still produce it as a single-variety wine. It can be found in still or sparkling versions (often on the lees), and also as a passito, although this is very rare. It has a pale straw yellow color, with mixed aromas of ripe fruit with green apple, lemon and cedar on the nose and a fresh vegetal note with fig and box leaf, with a subtle floral note and Mediterranean herb (thyme). The flavour is fresh, with well-balanced body and acidity, with pleasant, bright notes. The finish is dry, savoury and salty. A wine that represents one of the most jovial and refreshing examples of good country living, it is perfect for a hot summer's evening sitting around the table talking with good friends, oblivious to the passing of time.

Una “stella” dal

Salento

A Star from

Due chiacchiere con Donato Episcopo, chef del Ristorante La Corte dell'Hotel Villa Abbazia: "La mia cucina? Un dialogo continuo con il territorio"

DI **MARINA GRASSO**
FOTO DI **FRANCISCO MARQUES**

"Dialogo" è un termine ricorrente, tra le avvedute e pacate parole di Donato Episcopo, che nonostante l'ambita Stella Michelin ricamata sulla giacca ci accoglie nella sua cucina con l'entusiasmo e la generosità di chi vive la sua professione come una fortuna, più che come l'impegno gravoso che in realtà rappresenta. "Sono entusiasta, sì, del mio lavoro – afferma – e non solo perché lo adoro e perché mi regala grandi soddisfazioni, ma anche perché da sei anni ho il privilegio di svolgerlo in un territorio magnifico e in un ristorante che mi offre ogni giorno tutte le condizioni necessarie per realizzarlo al meglio. E questo non solo perché sono lo chef di un ristorante "stellato" collegato a un albergo di lusso (il Ristorante La Corte dell'Hotel Villa Abbazia, ndr), ma perché il clima umano e la collaborazione professionale che ho trovato qui sono straordinari". Ci spiega poi la sua personale relazione tra comunicazione ed educazione, sulla sua necessità di dialogare con i clienti ("cerco di farlo sempre, anche se non lascio mai la cucina prima del servizio del dessert") perché "ascoltandoli imparo: sono numerose le riflessioni nate da osservazioni o i ricordi di sapori che mi confidano a fine pasto, che ho l'abitudine di annotare sempre, per poi rifletterci su, come in un brainstorming continuo e, per me, molto stimolante".

Ci raggiunge il suo titolare, il sommelier Giovanni Zanon, per discutere con Donato il vino da abbinare al risotto che sta preparando. E qui il "dialogo" si fa davvero interessante, oltre che divertito come quello tra due persone accomunate dalla passione per i sapori ben definiti e legate da grande affiatamento. Dalle parole dello chef è chiaro che la sua ricetta nasce attingendo da un lessico gastronomico multiforme e privo di sofismi, in cui infonde la solarità della sua terra d'origine intrecciandola con gli ingredienti del territorio trevigiano. "La mia è una cucina ben ancorata alle mie origini pugliesi, al mio percorso professionale maturato in tutta Italia e alle materie prime d'eccellenza di questo territorio: mi piace usare pochi ingredienti – tre, al massimo quattro – e instaurare tra essi una sorta di dialogo che consenta di riconoscerli e apprezzarli, a volte persino di riscoprirli. È successo recentemente con la trota, pesce quasi dimenticato dalla grande cucina, ma che un allevamento di Follina mi fornisce di qualità eccelsa. Ho ritenuto doveroso omaggiare questo sapore locale con un menu degustazione tutto dedicato alla trota, piuttosto inusuale in un ristorante come il nostro, ma che ha avuto un successo superiore ad ogni mia più rosea previsione. Segno che nella pedemontana trevigiana abbiamo a portata di mano autentici gioielli che richiedono solo di essere valorizzati".

Ma questo suo territorio d'adozione lo conosce, oppure l'intenso impegno di uno chef stellato concede troppo poco tempo libero? "Di tempo libero ne ho davvero poco, ma in questi sei anni ho comunque imparato a conoscerne i suoi incantevoli panorami e la straordinaria propensione all'accoglienza di chi lo vive. Anche quando ho solamente un'oretta libera, approfitto della vicinanza del mio ristorante alla magnifica Via dell'Acqua: trovo molto rigenerante anche solo una breve passeggiata nel tratto che collega Follina a Cison di Valmarino – borgo che trovo incantevole – anche perché è diventata un po' la mia dispensa a cielo aperto. In ogni stagione, infatti, trovo erbe da utilizzare in cucina e mi diverto molto a chiacchierare con gli abitanti del luogo, con cui scambio informazioni sulle proprietà, sulla storia e sull'uso gastronomico delle erbe spontanee". Un "dialogo", il suo, che non si esaurisce mai.

A chat with Donato Episcopo, chef at the La Corte Restaurant in the Hotel Villa Abbazia: “My cooking? It’s an ongoing dialogue with the local area”

Dialogue is a recurrent word that peppers the wise, laid-back discourse of Donato Episcopo, who, despite the coveted Michelin star embroidered on his jacket, welcomes us into his kitchen with the enthusiasm and generosity of those who experience their profession more as a blessing than the heavy duty that it actually represents. “I am really enthusiastic about my work,” he says, “and not only because I love it and because it gives me great satisfaction, but also because for six years I have had the privilege to work in a magnificent area and in a restaurant that offers me the conditions necessary to excel every day. And this not only because I am the chef of a Michelin-starred restaurant connected to a luxury hotel (La Corte Restaurant in the Hotel Villa Abbazia, ed), but because the human relationships and the professional collaboration I’ve enjoyed here are extraordinary”. He goes on to explain his personal relationships ranging from communication and education, to his need to communicate with customers (“I always try to do it, even though I never leave the kitchen before dessert is served”) because “I listen to my customers and can learn from them: I gain many insights from the observations and comments about flavours that they share with me at the end of the meal. I have always written them down, and then reflected on them, as a sort of continuous brainstorming session. And for me, this is very stimulating”.

The hotel manager, sommelier Giovanni Zanon, joins us to discuss with Donato the wine to pair with the risotto he is preparing. And here the dialogue becomes really interesting, as well as amusing as that between two people united by their passion for refined flavours and deeply in tune with each other. From the chef’s words it is clear that his recipe is based on a multi-faceted gastronomic lexicon devoid of sophistry, in which he instils the radiance of his native land intertwined with the ingredients of the Treviso area. “Mine is a cuisine which is well-rooted in my Apulian origins, to my professional development matured throughout Italy and to the excellent raw materials to be found in this area: I like to use just a few ingredients – three, at most four – and establish between them a kind of dialogue that allows guests to recognize and appreciate them, and sometimes even to rediscover them. It happened recently with trout, a fish which has been almost forgotten by the most famous kitchens, but that I can get from trout farmer from Follina and the quality is excellent. I thought it necessary to pay homage to this local flavor with a tasting menu entirely dedicated to trout, which is rather unusual in a restaurant like ours, but it enjoyed a level of success beyond my wildest predictions. This is a sign that in the Treviso foothills we have at hand a real treasure trove of culinary jewels that only need to be promoted in the right way”.

But does he know much about his adopted land, or does the intense commitment of a Michelin-starred chef grant him too little free time? “I have very little free time, but in these six years I have nevertheless got to know its enchanting landscapes and how extraordinarily welcoming the local people are. Even when I only have an hour free, I take advantage of the proximity of my restaurant to the magnificent Via dell’Acqua footpath: I find it very relaxing to take even just a short stroll along the stretch that connects Follina to Cison di Valmarino – a village that I find enchanting – also because it has become a bit like my open-air pantry. Indeed, whatever the season, I can find herbs to use in my kitchen and I really enjoy chatting with the locals, with whom I exchange information on the properties, the history and the culinary uses of the local wild herbs”. This is his personal “dialogue” with the local area, which will go on forever.

Ricetta
Recipe

Risotto al Cartizze e Mascarpone di Malga, Zabaione di vincotto, Gamberi rossi di Sicilia e Purea di piselli di Lumignano

CHEF **DONATO EPISCOPO**
Ristorante La Corte
Hotel Villa Abbazia, Follina

FOTO DI **FRANCISCO MARQUES**

INGREDIENTI
Per 4 persone

Ingredienti per risotto:

Riso Gran Riserva Gallo	240 gr
cipollotto fresco	1
olio extravergine di oliva delicato	40 cl
erba cipollina	10 gr
acqua bollente	5 dl
Cartizze DOCG	2,5 dl
parmigiano	15 gr
mascarpone di malga	30 gr
burro	10 gr
scalogno	1
piselli freschi sgranati	100 gr
panna fresca	20 gr
gamberi rossi di Sicilia	600 gr
vincotto	20 gr
sakè	2 gr
tuorli d'uovo	2
dadolata di verdure miste	

Oltre che nel bicchiere, il Superiore di Cartizze trova grande espressione anche come ingrediente di piatti raffinati, sia primi che secondi a base di carne o di pesce, con lo scopo di esaltarne i sapori. Per i primi piatti, questo suo compito di "amplificatore" trova la sua massima espressione nei risotti, come dimostra questa ricetta proposta dallo chef Donato Episcopo. "L'idea base di questa ricetta – spiega Donato – era proprio quella di lavorare intorno al gusto del Superiore, trovando degli ingredienti da abbinarvi che ne esaltassero il sapore. Ho voluto sfruttare la nota dolce del riso in contrapposizione all'acidità del Prosecco Superiore, qui proposto nella sua veste migliore, ovvero il Cartizze. L'aggiunta del mascarpone conferisce invece una nota di grasso per smorzarne i toni, mentre i gamberi e i piselli sono usati come amplificatori e trasportatori dell'acidità, infine lo zabaione di vincotto dona una nota di contrasto al tutto. Il risultato finale è un piatto che punta tutto sulla freschezza, ma senza stravolgere i gusti. Una mia sintesi personale della massima espressione del territorio, il Cartizze, cercando di donargli la veste migliore".

PREPARAZIONE

Sgusciare i gamberi, tagliarli a metà per lungo e farli marinare con il sakè, un filo di olio extravergine di oliva e un cucchiaio di vincotto. Tostare gli scarti in forno per qualche minuto e successivamente metterli in infusione con il la dadolata mista di verdure e acqua. Filtrare e ridurre dolcemente per il tempo necessario.
Per lo zabaione: in una ciotola, partendo da freddo, montare a bagnomaria i tuorli con un cucchiaio di vincotto e mezza tazzina circa di Cartizze.
Per la purea di piselli: sbollentare per 2 minuti i piselli in acqua appena salata; scolare, aggiungerli allo scalogno fatto sudare in una noce di burro e aggiungere subito la panna. Cuocere ancora qualche minuto, frullare e setacciare.
Per il risotto: tostare dolcemente il riso con una parte dell'olio e il cipollotto tritato finemente. Sfumare con una parte del Cartizze, cuocere inizialmente con acqua bollente e nella parte finale con il restante prosecco e salare adeguatamente. Mantecare con parmigiano, olio, erba cipollina e il mascarpone nel finale.

Risotto with Cartizze and Alpine Dairy Mascarpone Cheese, Zabaglione with Vincotto wine, Sicilian red prawns and Pea puree from Lumignano

It is not only in a flute glass that Cartizze shines. It also excels when used as an ingredient in refined dishes, both in starters as well as main courses based on meat or fish, and served to exalt their natural flavours. In starters, its role as amplifier is best expressed in risotto, as ably demonstrated in this recipe created by chef Donato Episcopo. "The basic idea of this recipe", explains Donato, "was to work with combinations which exalt the taste of Superiore, by using carefully-selected ingredients that would enhance its flavour. I wanted the sweetness of the rice to counterpoise Prosecco Superiore's natural acid notes, appearing in this recipe in its most prestigious form, Cartizze. The addition of mascarpone cheese on the other hand introduces a hint of fattiness to the palate to dampen its stronger tones, while the prawns and peas are used as amplifiers and transporters of acidity. Finally, the zabaglione with vincotto wine gives a note of contrast to the whole offering. The result is a dish that has an overall focus on freshness, but without overwhelming the taste buds. This recipe is my own personal homage to the wine which best characterises the local area, Cartizze, and endeavours to showcase it in as elegant a manner as possible".

INGREDIENTS
For 4 people

Ingredients for the risotto:

Gran Reserva Gallo Rice	240 g
fresh spring onion	1
delicate extra virgin olive oil	40 cl
chives	10 g
boiling water	500 ml
Cartizze DOCG	250 ml
Parmesan cheese	15 g
Alpine Dairy Mascarpone Cheese	30 g
butter	10 g
shallot	1
fresh shelled peas	100 g
fresh cream	20 g
Sicilian red prawns	600 g
vincotto red wine	20 g
sakè rice wine	2 g
egg yolks	2
Diced mixed vegetables	

PREPARATION

Peel the prawns, then cut them in half lengthways and marinate them in the sakè, a drizzle of extra virgin olive oil and a spoonful of vincotto wine. Toast the removed prawn shells in the oven for a few minutes and then mix them together with the diced mixed vegetables and a little water. Remove the prawn shells and vegetables with a sieve, then reduce the resulting liquid as gradually as necessary.
For the zabaglione: starting with chilled ingredients, set a bowl over a bain-marie, and beat the egg yolks together with a tablespoon of vincotto wine and about half a cup of Cartizze.
For the pea puree: boil the peas in salted water for 2 minutes; drain and add them to the shallots, then heat gently with a knob of butter and immediately add the cream.
Cook for a few minutes, blend in a food processor and then pass through a vegetable sieve.
For the risotto: gently toast the rice with some of the oil and the finely chopped spring onion.
Blend with a part of the Cartizze, cook initially with boiling water and towards the end add the remaining Prosecco and adjust the seasoning. Mix in the Parmesan cheese, remaining oil, chives and finally the mascarpone.

I prodotti del territorio

TORCHIATO DI FREGONA DOCG

www.torchiato.com

Vino da meditazione, prodotto da uve Glera, 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.

REFRONTOLO PASSITO DOCG

www.colliconegliano.it

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.

VERDISO IGT

www.colliconegliano.it

Il Verdiso è un vitigno secolare e autoctono dell'Altamarca Trevigiana, di produzione limitata, 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.

CASATELLA TREVIGIANA DOP

www.casatella.it

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.

MARRONI DI COMBAI IGP

www.marronedicombai.it

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.

FAGIOLI DI LAGO "Lake Beans"

www.lavallata.info

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.

The products of the region

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

Specialties of the Alta Marca cuisine

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".

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.

FORMAGGI

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, il Formajo Imbriago" affinato nelle vinacce 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, Formajo Imbriago a cheese that matures in the grape pomace and the Alpine cheeses in general, particularly those from Mount Cesen.

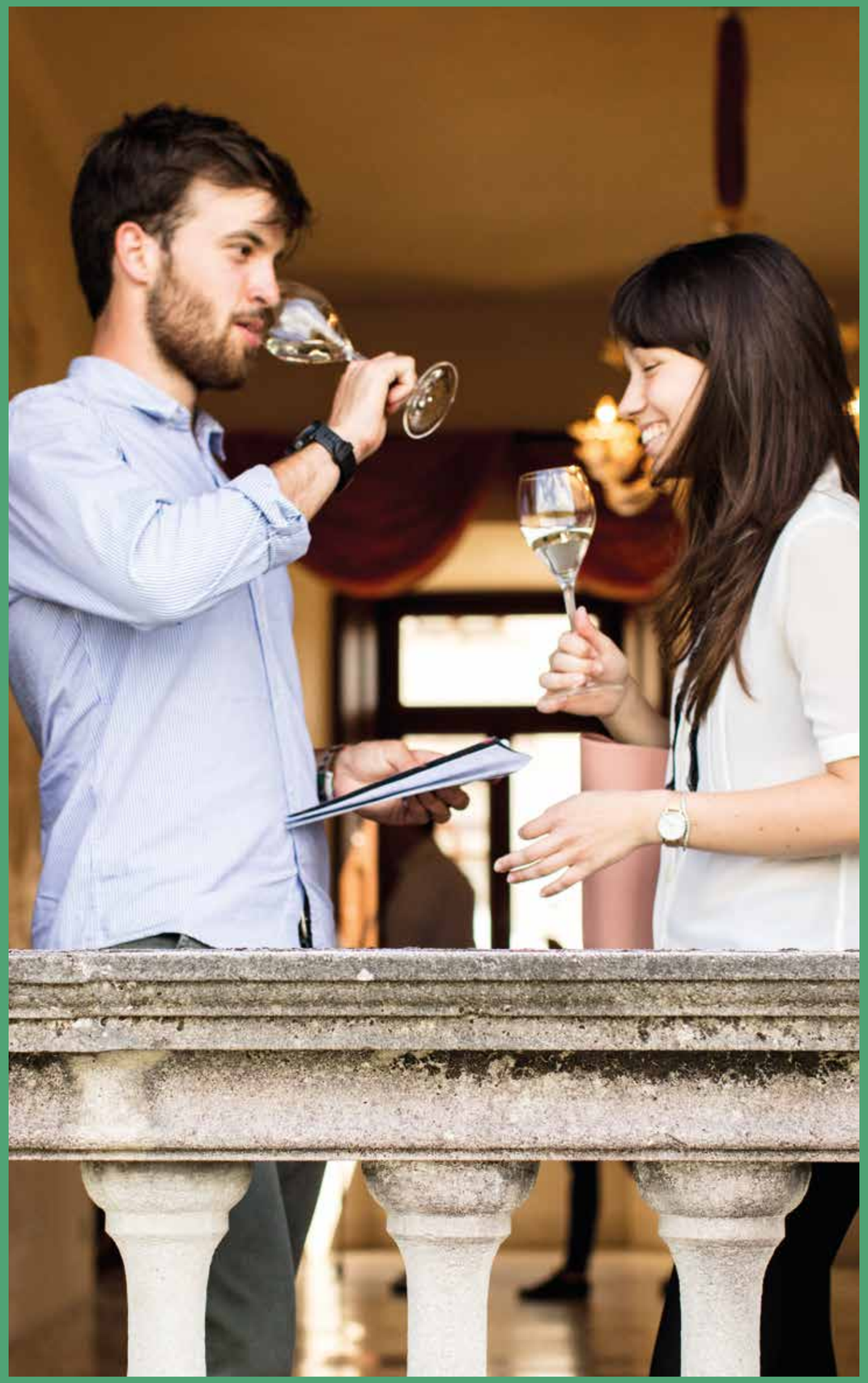
INSACCATI E SALUMI

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.

Vivere
Experience



66
Conegliano Valdobbiadene Festival
Conegliano Valdobbiadene Festival

70
È Primavera
It's springtime

72
I viaggi avventurosi di De Carlo
The adventurous journeys of De Carlo

74
La Serenità del Bonsai
The Serenity of Bonsai

76
I paesaggi dei Ciardi
The landscapes of the Ciardi

Conegliano Valdobbiadene

Festival

Per tutto il mese
di maggio una serie
di eventi fra enogastronomia,
arte e cultura segneranno
i festeggiamenti
per il cinquantenario
della Denominazione

Un grande festival per festeggiare i 50 anni della Denominazione. Durante il mese di maggio una serie di eventi, dedicati alla gastronomia, all'arte e alla cultura, darà il via alle celebrazioni del cinquantenario, che il Consorzio di Tutela ha voluto improntare con un format a tutto tondo, che vedrà protagonisti cantine, ristoratori ed ospiti di rilevo. Un quadro completo per raccontare, coinvolgendo tutti i sensi, il passato, il presente ed il futuro del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

Si comincia con la ristorazione. Due le iniziative in programma, la prima, "Menù d'autore", vedrà quattro chef stellati (Cristina Bowerman, Moreno Cedroni, Carlo Cracco e Simone Padoan) lavorare insieme agli chef di alcuni fra i più prestigiosi ristoranti del territorio ("Da Gigetto" a Miane, il Ristorante "La Corte" di Follina, la Locanda "Da Lino" a Solighetto ed il Ristorante "Ca' del Poggio" a San Pietro di Feletto) nella composizione di uno speciale menù in abbinamento al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (il 7-16-23-29 maggio). Sempre a maggio si terrà "A tavola con il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg", un'iniziativa che vedrà coinvolti 40 ristoranti del territorio che proporranno ai propri ospiti, durante tutti i weekend, i piatti della tradizione accompagnati dal Prosecco Superiore.

Di sicuro interesse anche la parte dedicata ad arte e cultura. Innanzitutto con una mostra che ripercorrerà i principali luoghi dove nasce il Prosecco Superiore attraverso un'esposizione di fotografie storiche che rappresentino le due anime della denominazione, Conegliano e Valdobbiadene. La mostra, aperta da maggio sino a settembre, verrà allestita nei centri storici delle due capitali del Superiore: Conegliano e Valdobbiadene appunto. Quindi con un convegno dedicato a "Il racconto del paesaggio del Conegliano Valdobbiadene attraverso le arti" che si terrà il 17 maggio (ore 18) presso l'ex Convento di San Francesco a Conegliano e vedrà protagonisti Philippe Daverio e Gian Mario Villalta.

Per tutti gli appassionati, torna anche l'appuntamento con "La Rassegna del Prosecco Superiore", dedicata alle degustazioni dell'ultima annata del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Si terrà in due giornate: presso le cantine del territorio il sabato 18 e al Castello di San Salvatore la domenica 19.
Ma ci sarà spazio anche per apprezzare tutto il fascino delle colline con l'iniziativa "Visitare il territorio", un serie di proposte di percorsi tra borghi e chiesette dell'area storica in programma a partire da giugno. Per tutti i dettagli e gli aggiornamenti si consiglia di visitare il sito ufficiale della manifestazione: www.coneglianovaldobbiadenefestival.it

Throughout the month of May a series of events will be held celebrating food and wine, art and culture to celebrate the fiftieth anniversary of the Denomination

A great festival to celebrate the 50th anniversary of the Denomination. A series of events will be held throughout the month of May, dedicated to gastronomy, art and culture, to kick off the fiftieth anniversary celebrations, with a format which the Consorzio di Tutela (Consortium for the protection of the Denomination) wished to be very wide-ranging in order to include wineries, restaurateurs and important guests. The anniversary will provide a broad context within which participants can to recount the story of the past, present and future of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, which encompasses all the senses.

So starting with restaurants, the program of events includes two initiatives. The first is Auteur Menus, which will see four Michelin-starred chefs (Cristina Bowerman, Moreno Cedroni, Carlo Cracco and Simone Padoan) working together with chefs from some of the most prestigious restaurants in the area (Da Gigetto in Miane, the La Corte restaurant in Follina, the Locanda Da Lino in Solighetto and the Restaurant Ca 'del Poggio in San Pietro di Feletto) to create a special menu to accompany Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG (7-16-23-29 May). Also in May there will be At the dining table with the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, an initiative that will involve 40 local restaurants who will be offering their guests traditional dishes accompanied by Prosecco Superiore every weekend.

The events dedicated to art and culture are also of great interest. First there will be a photographic exhibition depicting those locations that contributed most significantly to the birth of Prosecco Superiore through an exhibition of historical photographs that represent the two souls of the Denomination, namely Conegliano and Valdobbiadene. The exhibition, which is open from May until September, will be held in the historic centres of the two capitals of Superiore: Conegliano and Valdobbiadene. This will be followed by a conference dedicated to "The story of the Conegliano Valdobbiadene landscape through the arts" to be held on 17 May (6pm) at the ex-Convento di San Francesco in Conegliano and will feature Philippe Daverio and Gian Mario Villalta.

All Prosecco lovers will be pleased to hear that "The Prosecco Superiore Exhibition" is also back, which offers enthusiasts the opportunity to taste the latest vintage of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. It will be held over two days in May throughout the wineries of the territory, on Saturday 18 and at the Castello di San Salvatore on Sunday 19.
In addition, there will be opportunities to appreciate all the charm of the hills with the initiative Visiting the territory which in June will present a selection of routes visitors can enjoy that will lead them around the villages and churches of the historic area.
For all the details and updates, please visit the official website of the event: www.coneglianovaldobbiadenefestival.it

CONEGLIANO VALDOBBIADENE FESTIVAL
da maggio a settembre
/from May to September

Info: 0438 83028
www.coneglianovaldobbiadenefestival.it

È Primavera
It's Springtime

Al via la 24ª edizione della rassegna Primavera del Prosecco Superiore con 16 tappe in programma, tra eventi culturali, sportivi ed enogastronomici.

The 24th edition of the annual festival Primavera del Prosecco Superiore is underway with 16 events scheduled, including cultural, sporting, food and wine events.

Foto di Francesco Galifi

Forse una rondine non fa primavera, ma un calice di vino certamente sì, soprattutto se di Prosecco Superiore Docg. Come vuole la tradizione, sulle colline del Conegliano Valdobbiadene la bella stagione è annunciata dalla Primavera del Prosecco Superiore, una delle rassegne enologiche più conosciute d'Italia. Un evento in 16 tappe che, dal 16 marzo al 9 giugno 2019, accenderà i riflettori sul territorio che dà vita alle bollicine più conosciute del mondo.
La 24ª edizione della rassegna si svilupperà nel territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, proponendo al pubblico un itinerario davvero originale in cui gastronomia, arte, storia, sport e cultura diventano un unico percorso: dalle tradizionali "Mostre del Vino" alle passeggiate turistiche, dai circuiti dedicati alle due ruote alle mostre d'arte, ancora una volta l'evento proporrà appuntamenti per tutte le esigenze, come testimoniano gli oltre 250.000 visitatori delle scorse edizioni.

Come sempre la Primavera del Prosecco Superiore offrirà la possibilità di viaggiare nel patrimonio culturale dell'Alta Marca, attraverso tour guidati, eventi sportivi ed incontri culturali. Scorci dell'ambiente rurale solitamente inaccessibili verranno proposti ai visitatori della Primavera del Prosecco Superiore con tante visite e passeggiate guidate. Grazie alla collaborazione con strutture ricettive, ristoranti e agriturismi, anche quest'anno il calendario offrirà tante alternative per conoscere le colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg e degustare i prodotti tipici in abbinamento ai vini della rassegna.

Il territorio in cui si svolgono le Mostre della Primavera del Prosecco Superiore sarà anche la magnifica cornice del Concorso Fotografico che quest'anno è dedicato allo sport. Modalità di iscrizione e regolamento del concorso sono a disposizione al sito ufficiale dell'evento. Ed, infine, accompagnerà la rassegna anche il classico Concorso enologico nazionale "Fascetta d'Oro", giunto alla sesta edizione, che metterà in risalto la migliore produzione enologica del territorio, presentando al pubblico le tipologie dei vini più caratteristici. Si tratta del primo ed unico Concorso Nazionale dedicato esclusivamente al Conegliano Valdobbiadene ed alle sue eccellenze vitivinicole.

Perhaps one swallow does not make a spring, but a glass of wine certainly does, especially if it's Prosecco Superiore DOCG. As tradition dictates, in the hills of Conegliano Valdobbiadene the beautiful season is announced by the Primavera del Prosecco Superiore (Springtime of Prosecco Superiore) festival, one of the most renowned oenological festivals in Italy. The festival takes place over 16 events that, from March 16th to June 9th 2019, will turn the spotlight on the local area that gives life to the best-known bubbles in the world.
The 24th edition of the festival will be take place across the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore area, offering the public a truly original itinerary where food, art, history, sport and culture become a single path: from traditional Wine Exhibitions to tourist walks, from circuits dedicated to cycling to art exhibitions. Once again the festival will be putting on events for all tastes, as evidenced by the over 250,000 visitors of the past editions.

As always, the Primavera del Prosecco Superiore will offer visitors the opportunity to get to know the cultural heritage of the Alta Marca area, through guided tours, sporting and cultural events. Views of the usually inaccessible rural environment will be offered to visitors to the Primavera del Prosecco Superiore festival with many visits and guided walks. Thanks to collaboration which includes local places offering accommodation, as well as restaurants and farms, this year the calendar will offer a vast range of opportunities to learn about the Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG hills and taste local fare paired with the wines showcased at the events.

The area where the Primavera del Prosecco Superiore events are to be held will also provide the magnificent setting for the Photographic Competition that this year is dedicated to sport. Information on how to register and the competition rules are available on the official website of the event. And finally, the classic Italian wine competition Fascetta d'Oro, now in its sixth edition, will take place during the festival, showcasing the best wine production in the area, and presenting to the public the full range of wines available from across the area. This is the first and only National Competition exclusively dedicated to Conegliano Valdobbiadene and its winemaking excellence.

PRIMAVERA DEL PROSECCO SUPERIORE
Info: 0438 893 385
info@primaveradelprosecco.it
www.primaveradelprosecco.it

Tutte le mostre:
/ All exhibitions date:

50ª Mostra Cartizze e Valdobbiadene DOCG
Santo Stefano
dal 16 al 25 marzo
/ from March 16th to 25th

63ª Mostra del Valdobbiadene DOCG
Col San Martino
dal 30 marzo al 22 aprile
/ from March 30th to April 22nd

5ª Mostra del Prosecco Superiore Rive di Ogliano
Ogliano
dal 12 al 22 marzo
/ from March 12th to 22nd

49ª Mostra del Cartizze e Valdobbiadene DOCG
San Pietro di Barbozza
dal 20 aprile al 5 maggio
/ from April 20th to May 5th

17ª Mostra del Cartizze e del Valdobbiadene DOCG
San Giovanni
dal 23 aprile al 5 maggio
/ from April 23rd to May 5th

45ª Mostra del Torchiato e dei vini dei Colli di Conegliano DOCG
Fregona
dal 24 aprile al 1° maggio
/ from April 24th to May 1st

30ª Edizione "È Verdiso"
Combai
dal 3 al 12 maggio
/ from May 3rd to 12th

51ª Mostra del Valdobbiadene DOCG
Guia
dal 24 aprile al 5 maggio
/ from April 24th to May 5th

50ª Mostra dei Vini
Refrontolo
dal 25 aprile al 5 maggio
/ from April 25th to May 5th

40ª Mostra del Valdobbiadene DOCG Rive di Colbertaldo e Vidor
Colbertaldo
dal 27 aprile al 5 maggio
/ from April 27th to May 5th

Conegliano Doc.G Street wine & food
Conegliano
11-12 maggio
/ May 11th & 12th

41ª Mostra del Conegliano Valdobbiadene
Miane
dal 18 al 26 maggio
/ from May 18th to June 2nd

50ª Mostra del Vino Superiore dei Colli
Corbanese
dal 18 maggio al 2 giugno
/ from May 24th to June 2nd

Vini in Loggia
Vittorio Veneto
dal 24 maggio al 2 giugno
/ from May 24th to June 2nd

48ª Mostra dei Vini di Collina
San Pietro di Feletto
dal 25 maggio al 9 giugno
/ from May 25th to June 9th

Sulle Note del Prosecco Superiore DOCG
Follina
dal 31 maggio al 9 giugno
/ from May 31st to June 9th

I viaggi avventurosi di
De Carlo
The adventurous journeys of

DI **FRANCESCA COSTAPERARIA**

Alla scoperta del palazzo vittoriese, dimora dell'ufficiale e diplomatico, con una collezione straordinaria di oggetti provenienti da ogni parte del mondo

Discovering the Palazzo in Vittorio Veneto which was home to the officer and diplomat, and its extraordinary collection of objects amassed by him during his travels

Entrando in Palazzo Minucci De Carlo si viene immediatamente trasportati indietro nel tempo, tale è il fascino di questo luogo, sia per la maestosità dell'edificio che per la ricchezza di quanto vi è custodito. Attraversando le sue numerose sale, sembra quasi di sentire il chiacchierio degli ospiti nei lussuosi salotti, originalissimi nel loro arredo, il tintinnio dei preziosi servizi da tavola nella sala da pranzo, la musica da ballo nel sontuoso salone; o di percepire il profumo delle pietanze nella cucina, elegantissima anch'essa e al contempo fornita delle attrezzature più moderne per l'epoca, e di intravedere qualcuno assorto in lettura nella pregevole biblioteca o nelle varie camere da letto, dotate delle migliori comodità…

Qui visse Giacomo Camillo De Carlo (1892 - 1968): ufficiale di cavalleria, pilota, eroe pluridecorato nella Prima Guerra Mondiale e attivo anche nella Seconda, agente segreto, Podestà di Vittorio Veneto, diplomatico…
Egli raccolse nel corso della sua vita avventurosa e dei suoi frequenti viaggi, soprattutto in Nord Africa e nell'estremo Oriente, una collezione eclettica ed unica nel suo genere, disposta, in modo fantasioso ma studiatissimo, in questo ambiente pervaso dall'estetica "dannunziana" e dallo spirito del decadentismo novecentesco, assolutamente pregno della sua forte personalità, dove il fascino dell'antico e la seduzione dell'esotico si uniscono ai ricordi personali. Impossibile elencare il vastissimo patrimonio di questo palazzo: opere d'arte d'ogni tipo, mobili antichi e tappeti orientali, arazzi e ricami, ceramiche e porcellane, vetri e cristalli, argenterie e pietre preziose…

Tutto ciò De Carlo volle fosse mantenuto intatto dopo la sua morte, come testimonianza del proprio gusto e della propria epoca, e reso disponibile al pubblico godimento attraverso la Fondazione da lui stesso istituita, con espresso lascito testamentario, e dedicata a quel Minuccio Minucci (1551 - 1604), diplomatico della Santa Sede, incaricato della Segreteria di Stato Vaticana in Germania, Arcivescovo di Zara, che alla fine del Cinquecento aveva fatto erigere questo fastoso palazzo.

PALAZZO MINUCCI DE CARLO

Vittorio Veneto
Via Martiri della Libertà 35

Orari /Hours
Sabato e domenica
ore 10-12 e 14.30-17.30 (invernale)
ore 10-12 e 15.30-18.30 (estivo)
Giovedì e venerdì
(solo per gruppi) su prenotazione
Chiuso nei giorni: dal 7 gennaio al 29 febbraio, Pasqua, 1° maggio, 1° novembre, 24, 25, 26, 30 e 31 dicembre.

Saturday and Sunday
10-12am / 2.30-5.30 pm (winter)
10-12am / 3.30-6.30 pm (summer)
Thursday and Friday
(for groups) by reservation
Closed on: from 7th to 29th february, Easter, 1st May, 1st November, 24th, 25th, 26th, 30th and 31st December.

Biglietti /Tickets
Intero / full: € 6
Ridotto / reduced: € 4
(minori di 16 anni, ultra 65, iscritti alle Associazioni Combattentistiche e d'Arma, under 16 and over 65, service personnel)
Gruppi / groups: € 4
(min 8 max 15 persone, minimum 8 and maximum 15 people)
Scolaresche / school groups: € 2
(a studente, per student)

Info e prenotazioni /Info and reservations
0438 57193
info@palazzominuccidecarlo.it
www.palazzominuccidecarlo.it

Upon entering Palazzo Minucci De Carlo you are immediately transported back in time, such is the charm of this place, both for the majesty of the building and for the wealth of objects to be found within its walls. Passing through its many rooms, you can almost hear the chatter of the guests in the luxurious lounges, with their highly original decor, the clink of refined cutlery on crockery in the dining room, the music playing in the sumptuous ballroom; or smell the glorious waft of cooking emanating from the very elegant kitchen, which in its day was equipped with the most modern equipment available; or glimpse someone absorbed in a book in the well-appointed library or in the various bedrooms, furnished with the latest creature comforts.

This was the home of Giacomo Camillo De Carlo (1892 - 1968): cavalry officer, pilot and highly decorated hero in the First World War and also active in the Second World War as a secret agent, Chief Magistrate of Vittorio Veneto and diplomat. During the course of his adventurous life and frequent travels, especially in North Africa and the Far East, he amassed an eclectic and unique collection of objects, all arranged in an imaginative yet meticulous manner, in surroundings clearly influenced by a D'annuzian aesthetic, combined with the spirit of twentieth century decadentism, and with an all pervasive sense of the strength of his own personality, where the charm of the ancient and the seduction of the exotic are combined with personal memories. It is impossible to list the vast heritage of this palace: works of art of all kinds, antique furniture and oriental carpets, tapestries and embroideries, ceramics and porcelain, glass and crystal, silverware and precious stones.

De Carlo wished all this to be kept intact after his death, as a testimony to his taste and the era he lived in, and made available for the public to enjoy through the Foundation he established, as expressed in his will, and dedicated to Minuccio Minucci (1551 - 1604). Minucci was a diplomat in the Holy See, in charge of the Vatican Secretariat of State in Germany, Archbishop of Zara, who built this magnificent Palazzo at the end of the sixteenth century.

Testo tratto da: Il patrimonio storico artistico della città, in Vittorio Veneto. Guida illustrata, Vittorio Veneto (TV) 2016, pp. 73-107, in part. p. 96
/ **Text taken from:** The artistic and historical heritage of the city, in Vittorio Veneto. Illustrated guide, Vittorio Veneto (TV) 2016, pp. 73-107, in part. p. 96.

Foto di I AM Comunicazione, tratte da:
Camillo De Carlo e il suo Palazzo. Il fascino di un personaggio, l'incanto di un luogo, di Francesca Costaperaria, Vittorio Veneto (TV), 2018
/ **Photo of I AM Comunicazione, taken from:**
Camillo De Carlo and her Palazzo. The charm of a character, the enchantment of a place, by Francesca Costaperaria, Vittorio Veneto (TV), 2018

La Serenità del Bonsai

The Serenity of

FOTO DI **FRANCISCO MARQUES**

Visita allo straordinario Museo Giardino di Armando Dal Col a Tarzo. Un'oasi fantastica creata in sessant'anni di paziente coltivazione di alberi in miniatura da quello che è considerato un pioniere e maestro dell'arte del bonsai in Italia

Tutto nasce dal sogno di un bambino. Che per far trascorrere il tempo durante i tragitti in treno per le vacanze estive da Longarone a Tarzo, sua città natale, si dilettava a stendere il braccio, immaginando di tenere sul palmo della mano gli alberi che scorrevano dal finestrino. Un sogno, appunto, un'illusione che nel tempo diventa un desiderio: poter tenere per davvero un albero sul palmo della mano. Oggi quel bambino ha superato gli 80 anni, si chiama Armando Dal Col ed è diventato uno dei maggiori esperti italiani di bonsai, l'arte botanica giapponese delle piante in miniatura.

Il bello è che, nel '58, quando Armando getta i semi di una conifera che diventerà il suo primo albero in miniatura ("ho, quindi, appena festeggiato i 60 anni dalla prima semina", confessa orgoglioso), che nascerà nella primavera del 1960, della pratica bonsai non conosceva neppure l'esistenza. La scoprirà solo nel '66, durante un'edizione di Euroflora, la più importante fiera vivaistica italiana. E due anni dopo legge il primo manuale sulla tecnica del bonsai per principianti, da cui trarrà i primi insegnamenti. Oggi, dopo diversi viaggi in Giappone, è considerato non solo un pioniere ma un vero e proprio maestro.
"Coltivare il bonsai? – spiega – è questione di grande pazienza. In pratica, bisogna imparare a non far vivere né morire la pianta. Usando terriccio povero e dando l'acqua col contagocce. Con queste accortezze, i bonsai possono vivere davvero a lungo. Alcuni esemplari oggi hanno superato i mille anni di vita. Un bel bonsai, deve comunque saper trasmettere anche una fortissima sensazione naturale di paesaggio". Il più longevo bonsai del Giardino Museo di Armando è un faggio, soprannominato "il Patriarca", che ha oltre 200 anni.

Oggi Armando, che da Belluno si è trasferito a Tarzo, ha aperto al pubblico il suo giardino bonsai, battezzato "Sei Wa", che in lingua nipponica vuol dire "serenità". Visitarlo, significa davvero entrare in un altro mondo, fatto di centinaia di alberi – betulle, carpini, olmi, larici, pini, faggi e molti altri – che a malapena raggiungono il mezzo metro d'altezza. Il Giardino Museo Bonsai della Serenità – visitabile solo su prenotazione – si estende su un'area di mille metri quadrati circa, compreso una parte della collina ed è stato progettato affinché la sua fruizione fosse allargata non ai soli appassionati, ma a un pubblico più vasto, perché il giardino sia un veicolo educativo per chi non possiede la cultura del verde. Lo scopo è quello di preservare quanto Armando, assieme alla moglie Haina, hanno creato in questi decenni, affinché anche le generazioni future possano ammirare questi capolavori naturali viventi.

A visit to the extraordinary Garden Museum of Armando Dal Col a Tarzo. A fantastic oasis created over sixty years of patient cultivation of miniature trees by this pioneer and master of bonsai art in Italy

It all started with a child's dream. in order to pass the time during his train journeys for the summer holidays from Longarone to Tarzo his hometown, he would amuse himself by stretching out his arm and imagining he could hold the trees passing the window on the palm of his hand. And it was this dream - this simple illusion - that over time became his desire: to actually hold a tree on the palm of his hand. Today that child is over 80 years old, and Armando Dal Col has become one of the leading Italian experts in bonsai, the Japanese botanical art of miniature plants.

The beauty is that in 1958, when Armando planted the seeds of a conifer that would become his first miniature tree ("So I've just celebrated 60 years from the sowing of my first seed," he proudly confesses), which only germinated in 1960, he had never even heard of the discipline of bonsai. He would only hear about it in '66, during an edition of the Euroflora, the most important Italian gardening fair. Two years later he read his first manual on bonsai technique for beginners, from which he would learn his first lessons. Today, after several trips to Japan, he is considered not only a pioneer but a true master.
"Growing bonsai," he explains, "is a matter of great patience. In practice, one must learn not to let the plant thrive or die by, for example, using poor soil or watering in with a dropper. With these precautions, bonsai plants can live a really long time. Some specimens today are over one thousand years old. The key to a beautiful bonsai display, however, is that it must transmit a strong natural feeling of landscape." The longest-lived bonsai in the Armando Garden Museum is a beech, nicknamed "the Patriarch", which is over 200 years old.

Today Armando, who moved from Belluno to Tarzo, has opened his bonsai garden to the public, and named it "Sei Wa", which in Japanese means "Serenity". Visiting it means really entering another world, made up of hundreds of trees - birches, hornbeams, elms, larches, pines, beeches and many others - that barely reach half a meter in height. The Serenity Garden Bonsai Museum - which can be visited only by appointment - covers an area of a thousand square metres, including a part of a hill. It was designed so that its appeal could be extended not only to enthusiasts, but to a wider audience, because the garden also serves to educate those who have no gardening experience. The aim is to preserve what Armando, together with his wife Haina, have created over these past decades, so that future generations can admire these natural living masterpieces.

GIARDINO MUSEO BONSAI DELLA SERENITÀ /GARDEN BONSAI MUSEUM OF SERENITY

Tarzo
Via Roma 6

Orari
/Hours
Aperto per visite
solo su prenotazione
con orario:
10-12 / 14.30-18

Open for visits
only by appointment
between the following times:
10-12 / 14.30-18

/Info
349 370 8802
armandodalcolseiwabonsaien.com

I paesaggi dei Ciardi

The landscapes of the

A Conegliano una grande mostra dedicata ad una delle più importanti famiglie artistiche venete tra Otto e Novecento

Conegliano hosts a large exhibition dedicated to one of the most important Venetian artistic families in the nineteenth and twentieth centuries

La città di Conegliano e Civita Tre Venezie presentano la prossima mostra di Palazzo Sarcinelli, dedicata a una delle più affermate "famiglie" di artisti veneti operanti tra Otto e Novecento: i Ciardi. Settanta opere di Guglielmo, Beppe ed Emma consentiranno di apprezzare con un taglio originale e inedito, legato soprattutto alla pittura di paesaggio, gli elementi qualificanti della loro produzione, mettendo in evidenza e a confronto peculiarità, convergenze e divergenze nella produzione di questi veri protagonisti di una stagione d'arte felice e fortunata, che riscosse ampi consensi di critica e di pubblico.

Curata da Giandomenico Romanelli con Franca Lugato e Stefano Zampieri, l'esposizione, presenta opere, provenienti da musei pubblici e collezioni private, di Guglielmo Ciardi (Venezia, 1842–1917), il fondatore della dinastia considerato unanimemente uni dei più maturi e consapevoli osservatori veristi del paesaggio, soprattutto veneto, e dei figli Beppe (Venezia, 1875 – Quinto di Treviso, 1932), che introdurrà, pur nella fedeltà alla poetica paterna, elementi nuovi e inediti fino a dar spazio a originali accenti simbolisti e di realismo sociale, ed Emma (Venezia, 1879–1933), che riscoprirà la grande tradizione guardesca in un inedito settecentesimo ironico e brioso.

La rassegna sottolinea il particolare rapporto che lega Guglielmo, Beppe ed Emma alla natura, in un percorso tematico che attraversa circa ottant'anni della scena artistica italiana ed europea, facendo emergere peculiarità, convergenze e divergenze nella produzione di questi artisti.

I CIARDI
VIAGGIATORI IN EUROPA.
PAESAGGI E GIARDINI
/THE CIARDI FAMILY
TRAVELLERS IN EUROPE.
LANDSCAPES AND GARDENS

Conegliano, Palazzo Saracinelli
fino al 23 giugno
/ Until June 23rd

Orari
/Hours
Martedì-Giovedì 9-18
Venerdì-Domenica 10-19
Chiuso il lunedì
Tuesday-Thursday 9 am-6pm
Friday-Sunday 10 am-7pm
Closed on Mondays

Biglietti
/Tickets
Intero / full: € 11
Ridotto / reduced: € 8.50
(studenti, adulti over 65 anni, convenzioni, gruppi con almeno 10 unità, residenti nel Comune di Conegliano nei giorni feriali, students, adults over 65, special agreements, groups over 10 people, residents in the Municipality of Conegliano on weekdays)
Gruppi / groups: € 7
(per gruppi da 10 a 25 persone for groups of 10 to 25 people)
Scolaresche / school groups: € 4
Famiglie / family: € 25
(nuclei familiari composti da 2 adulti e da 2 bambini anni 6/18, ulteriori bambini entrano gratis, families consisting of 2 adults and 2 children 6-18 years, additional children enter free)
Gratuito per bambini fino ai 6 anni, accompagnatore di disabili, guide turistiche, due accompagnatori per classe e un accompagnatore per gruppo. Free for children up to 6 years, those accompanying disabled visitors, tour guides, two escorts per class and one group leader.

Info e prenotazioni
/Info and reservations
0438 1932123
info@civitatrevenezie.it
www.mostraciardi.it

The city of Conegliano and the Civita Tre Venezie foundation present an exhibition in Palazzo Sarcinelli, dedicated to one of the most successful families of Venetian artists operating in the nineteenth and twentieth centuries: the Ciardi family. An original and never before seen collection of seventy works by Guglielmo, and his two children Beppe and Emma, will enable visitors to appreciate the original elements of their works, which are linked above all by their focus on landscape painting. The collection highlights and contrasts peculiarities, similarities and differences in the styles of these important artists who lived through a happy and fortunate artistic period that received wide acclaim from both critics and the public alike.

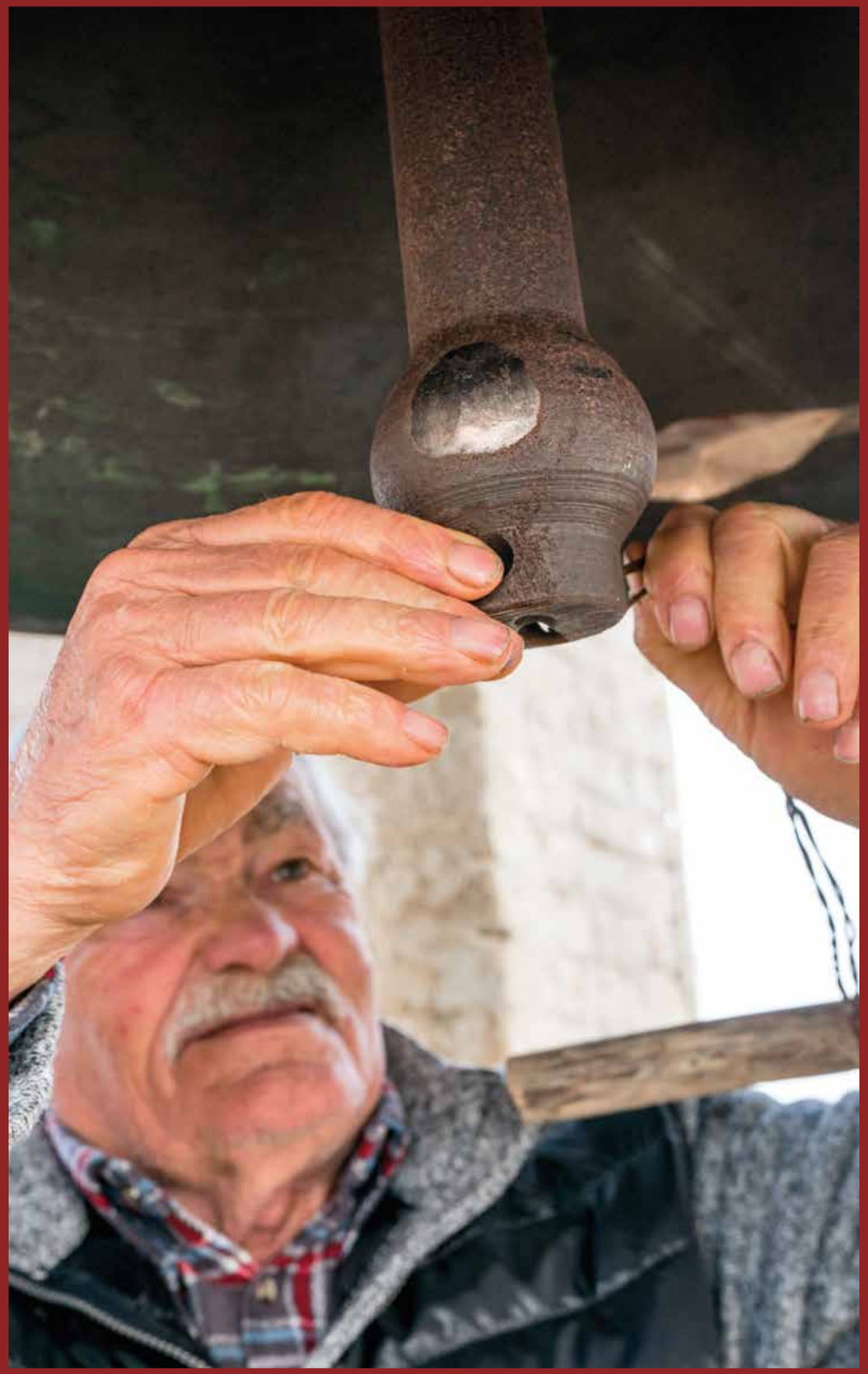
Curated by Giandomenico Romanelli with Franca Lugato and Stefano Zampieri, the exhibition presents works from public museums and private collections by Guglielmo Ciardi (Venice, 1842-1917), the father of the dynasty unanimously considered to be one of the most mature and conscious realist observers of landscape, especially that of the Veneto, and of his sons Beppe (Venice, 1875 - Quinto di Treviso, 1932), who introduced, albeit faithful to his father's poetic influence, never-before-seen elements including original elements of symbolism and social realism, and Emma (Venice, 1879-1933), who rediscovered the great tradition of style of the famed Francesco Guarda in an unprecedented, ironic and lively eighteenth century.

The exhibition highlights the special relationship that links Guglielmo, Beppe and Emma to nature, in a themed exhibition that spans about eighty years of the Italian and European artistic scene, highlighting peculiarities, similarities and differences in the works these artists produced.

"Il bagno o Ragazzi sul fiume" Beppe Ciardi, 1899

Persone

People



L'ultimo campanaro
The last bell ringer

L'ultimo campanaro bell ringer

The last

DI **PAOLO COLOMBO**
FOTO DI **FRANCISCO MARQUES**

Un gesto antico, una tradizione che si perde nei tempi: a Credazzo, nella chiesetta dedicata a San Lorenzo, Giovanin Dal Toè ogni anno suona ancora a mano le campane per richiamare i fedeli alla Messa

Da lassù, la vista panoramica sulle colline è di quelle da togliere il fiato. E lassù, ogni 10 agosto, festa del santo patrono, sale Giovanni "Giovanin" Dal Toè, classe 1946, per compiere un "rito" unico, non solo per il territorio della Denominazione. Giovanin sale per i ripidi gradini del campanile della trecentesca Chiesetta di San Lorenzo con due batacchi di ferro in mano. E battendoli a mano sulle campane, prima una e poi l'altra, richiama i fedeli alla messa. Giovanni è l'ultimo "campanò", una tradizione che si perde nei tempi, anacronistica già da molti decenni, ovvero da quando praticamente la totalità delle campane sono state dotate di un sistema sonoro elettrico.

Piccolo gioellino del Solighese, la Chiesetta di San Lorenzo si erge su un colle poco lontano dal Castello di Credazzo ed è raggiungibile soltanto a piedi, lungo un tortuoso sentiero. La prima citazione, come cappellina campestre, risale ad un anno notarile datato 1210, nel quale risultava dotata di un cimitero, i cui resti del muro di cinta sono visibili ancora oggi. Rimaneggiata poi nel Cinquecento, la Chiesetta non è praticamente più stata modificata e mantiene inalterato tutto il suo fascino antico risalente a ben cinque secoli fa, mentre il campanile è stato rifatto nel tardo Ottocento, dotandolo di una merlatura a coda di rondine.

"Non so da quanto tempo esiste questa tradizione – racconta Giovanni – ma certamente ha origini antichissime. Qui a Credazzo la festa del Santo patrono, San Lorenzo che cade il 10 agosto, è molto sentita e richiama molti fedeli per le celebrazioni, che iniziano già un paio di giorni prima. Il rito dal "campanò", per me, ha ricordi che iniziano sin dall'infanzia. Era uso, infatti, portare i bambini su sul campanile per farli provare questo gesto antico. La mia prima volta? Ad otto anni, assieme ai miei fratelli. E il fascino di quella prima volta è rimasto ancora oggi intatto. E continuerò a farlo, fin che le forze me lo permetteranno. Da giovane riuscivo a battere le campane anche per 20, 30 minuti di seguito, cercando con uno stile che si chiama "ribattin", ossia di alternare i tocchi, anche di comporre delle semplici melodie. Oggi le suono solo per due tre minuti. Quando non ci sarò più? È già pronto un giovane "erede" a prendere il mio posto".

An ancient custom, a tradition lost in the mists of time: every year in Credazzo, in the little church dedicated to San Lorenzo, Giovanin Dal Toè still rings the bells to call the faithful to Mass

From up there, the panoramic view of the hills is breathtaking. And up there, every August 10th, the festival of the Patron Saint, sees 80-year-old Giovanni Giovanin Dal Toè, climb the hill to perform a unique rite, not only for the territory of the Appellation. Giovanin climbs the steep steps of the bell tower of the fourteenth-century church of San Lorenzo with two iron knockers in his hand. He then proceeds to strike the bells by hand, first one and then the other, to call the faithful to Mass. Giovanni is the last campanò or bell ringer, a tradition that is lost in the mists of time, and has been anachronistic for many decades, since almost all the bells nowadays are equipped with an electric system for ringing the bells.

A little gem in the Soligo area, the Church of San Lorenzo stands on a hill not far from the Castle of Credazzo and can only be reached on foot, along a winding path. The first mention of it, as a country chapel, dates back to an official census dated 1210, when a cemetery was added, the remains of the wall of which are still visible today. Restored in the sixteenth century, the church has hardly changed since then and retains all its ancient charm dating back five centuries, while the bell tower was rebuilt in the late nineteenth century, providing it with its swallowtail battlements.

“I don’t know how long this tradition has existed,” says Giovanni, “but it certainly has very ancient origins. Here in Credazzo, the festival of the Patron Saint San Lorenzo, which falls on 10 August, is an important local tradition and attracts many faithful for the celebrations, which begin a couple of days earlier. For me, the ritual of the campanò has memories that date back to my childhood.
Even then, it was the custom to take the children up the bell tower to let them experience this ancient tradition. My first time? At the age of eight, together with my brothers. And the charm of that first time has remained with me to this day. And I will continue to maintain this tradition as long as my strength allows me to do so. As a young man I could ring the bells for 20 or 30 minutes without stopping, with a style called ribattin, or alternating strikes, to even compose simple melodies. Today I play them for just two or three minutes. When I’m gone? A young heir is already ready to take my place”.

Speciale
Special

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

1969
2019

50 anni di Tutela
Tre secoli di Storia

Un viaggio

nella storia
through history

A yourney

con il patrocinio / with the patronage

PROVINCIA DI TREVISO

*photo by FAST - Foto Archivio Storico Fotografico della Provincia di Treviso

La Denominazione festeggia quest'anno i suoi 50 anni. Ma la storia della coltivazione dell'uva ha qui radici ben più antiche, che abbiamo voluto ripercorrere in questa raccolta di fotografie d'epoca

The Denomination celebrates its 50th anniversary this year. But the history of grape cultivation goes back much further. We wanted to retrace this history through a collection of vintage photographs

1969-2019. Il Conegliano Valdobbiadene taglia, quest'anno, un traguardo importante. Ovvero i 50 anni dall'ottenimento della Denominazione di origine controllata (diventata poi anche "Garantita" nel 2009), che ha suggellato il legame del territorio collinare con il suo vino d'elezione, il Prosecco Superiore. Un legame che, in realtà, ha radici molto più antiche e profonde. Già nel VI secolo, infatti, Valdobbiadene era nota per la coltivazione delle vite e sicuramente questa rimase una delle attività agricole più diffuse anche per i secoli successivi.

Ma è a partire dalla seconda metà del Settecento, quindi, tre secoli fa, che si fa ancora più stretto il legame del territorio con il vino che oggi conosciamo, ovvero il "Prosecco", citato già per la prima volta nel 1754 da Aureliano Acanti e messo in relazione con le colline in un articolo del Giornale d'Italia del 1772 da Francesco Maria Malvolti.

Per raccontare, o meglio per ricordare, le antiche origini del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore abbiamo scelto di far rivivere i suoi inizi "eroici" con l'aiuto di immagini d'epoca della prima metà del secolo scorso. Un racconto diviso in due parti: questa prima dedicata al "lavoro" e una seconda dedicata alla "vita sociale" (che pubblicheremo nel prossimo numero del nostro magazine in uscita a settembre). Sono immagini in gran parte ricavate da fondi fotografici legati al territorio e raccolte dal Fast, l'archivio fotografico trevigiano. Immagini in bianco e nero, scatti familiari, ritratti, momenti di vita che in questa puntata fanno trasparire il grande amore dei suoi abitanti per quel grande dono che il territorio collinare ha fatto loro, rendendolo ideale per la coltivazione della vite. Un dono, poi, trasformato in elemento distintivo di tutta l'area, grazie alla creazione di poli di formazione d'eccellenza, come quello nato dalla Scuola Enologica di Conegliano, la prima d'Italia. Da questo binomio nasce il successo del Superiore, con le prime forme di commercializzazione e promozione, ma anche dalla tenacia di un'etica del lavoro, in tutte le sue forme, che da sempre ha contraddistinto gli abitanti delle colline di Conegliano Valdobbiadene.

3

Foto 1*
Anziana con grappolo d'uva in mano
/ An elderly lady holding a bunch of grapes
Santa Maria di Feletto 1945
Fondo San Pietro di Feletto

Foto 2*
Pigiatura dell'uva
/ Pressing the grapes
Santa Maria di Feletto 1950
Fondo San Pietro di Feletto

Foto 3*
Vendemmia
/ Harvest
Conegliano 1960-1970
Fondo Mostra Conegliano 2004

Foto 4*
Festa dell'uva
/ Grape festival
Fine anni '40. Archivio fotografico della Fondazione Mazzotti c/o FAST della Provincia di Treviso

Foto 5*
Travaso del vino
/ Racking the wine
Rua di San Pietro di Feletto 1930
Fondo San Pietro di Feletto

1969–2019. This year marks an important milestone for Conegliano Valdobbiadene. It is 50 years since achieving Denominazione di Origine Controllata (DOC) certification (which became Garantita – DOCG - in 2009). This sealed the link between this hilly area and its favoured wine, Prosecco Superiore. A bond that, in reality, goes back much further in time. As far back as the sixth century Valdobbiadene was known for the growing of grapevines and certainly this remained one of the most common agricultural activities over the following centuries.

But it is from the second half of the eighteenth century, three centuries ago, that the link between the region and the wine we know today became closer still, as Prosecco was mentioned for the first time in 1754 by Aureliano Acanti and then linked to the hills in an article in the Giornale d'Italia of 1772 by Francesco Maria Malvolti.

To describe, or rather, to record the history of the ancient origins of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore we have chosen to revive its heroic beginnings with the help of vintage photos from the first half of the last century. The story is divided into two parts: the first is dedicated to work while the second is a snapshot of social life (which we will publish in the next issue of our magazine, published in September 2019). These images are mostly taken from photographic collections of the local area and collected by the FAST institute, (the photographic archive of the Province of Treviso). Pictures in black and white, family snapshots, portraits, moments of daily life that in this edition reveal the great love of its inhabitants for the gift that these hills have given them, making it ideal for the growing of grapevines. Thus a gift is transformed into a distinctive feature that encompasses the entire area, thanks to the creation of training centres of excellence, such as the Oenological School of Conegliano, the first of its kind in Italy. The Superiore owes its success to these fruitful partnerships, which gave rise to the earliest forms of marketing and promotion, but also to the tenacity and work ethic, in all its forms, which has always been the hallmark of the inhabitants of the hills of Conegliano Valdobbiadene.

4

5

Vendemmia / Harvest

Momento clou della stagione: la raccolta dell'uva in vigneto. Con le famiglie riunite per un'attività che fa da transizione al lavoro dei campi e alla successiva trasformazione in cantina, da cui nascerà il vino.

/ The highlight of the season: the harvesting of the grapes in the vineyards. With families gathered for an activity that marks the transition from work in the fields to its subsequent transformation in the winery, culminating in the making of the wine itself.

1

2

3

4

5

DIDASCALIE
/ CAPTIONS

Foto 1*
Lavorazione dell'uva
/ Working the grapes
Anni '60. Archivio fotografico
della Fondazione Mazzotti c/o FAST
della Provincia di Treviso

Foto 2*
Vendemmia
/ Harvest
Conegliano 1960-1970
Fondo Mostra Conegliano 2004

Foto 3*
Vendemmia
/ Harvest
Conegliano 1960-1970
Fondo Mostra Conegliano 2004

Foto 4*
Vendemmia
/ Harvest
Anni 60 ca. Archivio fotografico
della Fondazione Mazzotti
c/o FAST della Provincia di Treviso

Foto 5*
Trasporto del vino
/ Transporting the wine
Rua di San Pietro di Feletto 1935
Fondo San Pietro di Feletto

Foto 6*
Vendemmia a Villa Rizzo
/ The harvest at Villa Rizzo
Conegliano ottobre 1924
Fondo Mostra Conegliano 2004

Foto 7*
Pausa durante la vendemmia
/ A break from harvesting
Valdobbiadene 1957
Fondo I.P.S.I.A. Montebelluna

6

7

1

2

3

4

5

Formazione / Training

Nel 1876 viene fondata la Scuola Enologica di Conegliano, prima del suo genere in Italia. Da qui nasce il polo formativo alla base del successo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

/ In 1876 the Oenological School of Conegliano was founded, the first of its kind in Italy. It was here that the focus on training converged, which lays at the foundation of the success of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

DIDASCALIE
/ CAPTIONS

Foto 1*
Studenti dell'Istituto Cerletti lavorano un terreno
/ Students from the Cerletti Institute work the land
Conegliano aprile 1941
Fondo Mostra Conegliano 1996

Foto 2
Inaugurazione della Bottega del Vino
/ Inauguration of the Bottega del Vino
Conegliano 15 maggio 1927

Foto 3*
L'Istituto Tecnico Agrario Cerletti
/ The Cerletti Agrarian Technical Institute
Conegliano 1925
Fondo Mostra Conegliano 1996

Foto 4
Esecuzione innesti presso i vivai Curto di Conegliano
/ Vine splicing at the Curto nursery in Conegliano
Marzo 1961

Foto 5
Il fondatore della Stazione sperimentale per la viticoltura Giovanni Dalmasso
/ Giovanni Dalmasso, founder of the Experimental Station for Viticulture
1950 ca.

Foto 6
Complesso Cerletti e Istituto visti dall'alto
/ A bird's eye view of the Cerletti and Experimental Institute

Foto 7
Inaugurazione della "Mostra d'Arte ispirata alla vite e al vino"
/ Grand opening of the Art Exhibition inspired by Vines & Wine
Conegliano 15 maggio 1927

Foto 8
Fabbricato dell'azienda agraria della stazione sperimentale di Susegana
/ An agrarian company building, part of the Susegana experimental station
Settembre 1958

6

7

8

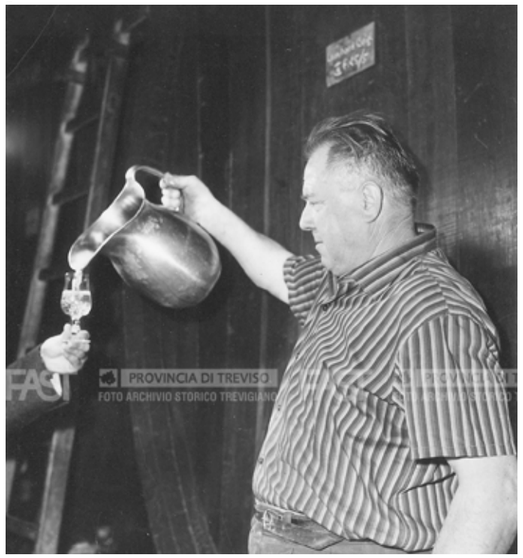
Eccetto dove indicato, le foto provengono dall'archivio CREA-VIT Conegliano
/ Except where indicated, the photos come from the CREA-VIT Conegliano archive.

Consumo / Consumption

Se il successo mondiale del Prosecco Superiore è un evento recente, già nei primi anni del secolo scorso iniziavano i primi tentativi di promozione, anche al di fuori del territorio storico.

/ While the worldwide success of Prosecco Superiore is a recent event, the first attempts at promoting it outside its historical area began in the early years of the last century.

2



1

3

4

5

DIDASCALIE
/ CAPTIONS

Foto 1*
Degustazione alla scuola enologica di Conegliano
/ Tasting session at the Conegliano School of Oenology
Conegliano ottobre 1964
Archivio fotografico
della Fondazione Mazzotti c/o FAST
della Provincia di Treviso

Foto 2*
Oste versa da una brocca Prosecco di Conegliano
/ Pouring Prosecco di Conegliano from a traditional brocca
1964. Archivio fotografico
della Fondazione Mazzotti c/o FAST
della Provincia di Treviso

Foto 3*
Festa dell'uva
/ Grape festival
Conegliano anni '30 ca.
Fondo Mostra Conegliano 2004

Foto 4*
l varo della nave "Resi" con una bottiglia di Prosecco
/ Christening the Resi at its launch with a bottle of Prosecco
Anni '50/'60 ca.
Fondo Raimondo Ronfini

Foto 5*
Inaugurazione della Cantina Sociale
/ Grand opening of the Cantina Sociale
Conegliano 9 ottobre 1933
Fondo Mostra Conegliano 2004

Foto 6*
Amici in festa in Piazza Marconi
/ Having a good time in Piazza Marconi
Valdobbiadene 1947
Collezioni private

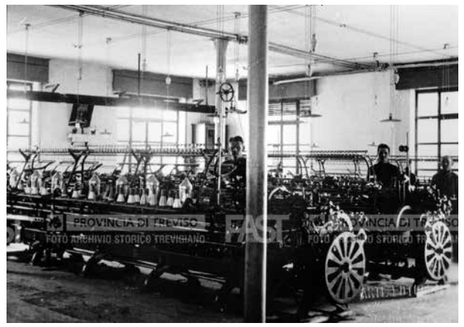
Foto 5*
Cameriere spilla Prosecco dalle damigiane
/ A waiter draws Prosecco from demijohns
1960 ca. Archivio fotografico
della Fondazione Mazzotti c/o FAST
della Provincia di Treviso

6

7

1

2



3

4

5

6

7

Altri mestieri / Other crafts

Non solo vino. Per l'area del Conegliano Valdobbiadene il lavoro, la fatica è sempre stato un elemento fondante. Sia che si tratti di attività agricole o di altri settori, come la tessitura.

/ Not just wine. For the area of Conegliano Valdobbiadene good, honest hard work has always been seen as something which ennobles the human soul, and this is just as true for other traditional rural activities, such as weaving.

DIDASCALIE
/ CAPTIONS

Foto 1*
Operai della Società Fra Bottai
/ Workers from
the Fra Bottai company
Conegliano anni '20/'30 ca.
Fondo Mostra Conegliano 2004

Foto 2*
Ditta Sigismondo Piva
interno della filanda
/ The Sigismondo Piva company
inside the silk mill
Valdobbiadene anni '20/'30 ca.
Fondo Archeologia Industriale

Foto 3*
Riparazione della strada
danneggiata dalle bombe
in località Cavalot
/ Repairing a bomb-damaged
road in Cavalot
Valdobbiadene 1918-1919
Collezione privata

Foto 4*
Scuola di ricamo e cucito
/ School of sewing and embroidery
Conegliano anni '20/'30 ca.
Fondo Mostra Conegliano 2004

Foto 5*
Essicazione dell'uva
/ Drying the grapes
Conegliano 1960-1970
Fondo Mostra Conegliano 2004

Foto 6*
Al ritorno dalla "riva" verso casa
/ Coming home from work
Pra' Longhi 1956
Fondo Valmareno

Foto 7*
Mercato del bestiame
al Foro Boario
/ Livestock market
at the Foro Boario
Conegliano 1925
Fondo Mostra Conegliano 2004

Foto 8*
Rimagliatrice
/ Looper
Valdobbiadene 1950 ca.
Collezione privata

Foto 9*
Allevamento del baco da seta
/ Silk worm cultivation
San Pietro di Feletto 1955
Fondo San Pietro di Feletto

8

9

La nostra Storia

XII Secolo (XII Century)

L'affresco del XII secolo dipinto sulla facciata esterna della Pieve di S. Pietro di Feletto raffigura il "Cristo della domenica". Il monito è chiaro: chi lavora di domenica fa soffrire il Cristo che sanguina, circondato dagli attrezzi di lavoro. Grazie a questi ultimi capiamo quali erano i lavori tipici di queste colline a quel tempo, e sembra che la viticoltura facesse già parte della vita quotidiana.

The 12th century fresco painted on the external façade of the Pieve di San Pietro di Feletto church depicts the Christ of the Sunday. The warning is clear: those who work on Sunday will cause Christ, who is surrounded by workmen's tools, to weep blood from his wounds. Thanks to detailed depiction of everyday tools of the day, we can gain an insight into the traditional work carried out on these hills at that time, and it seems that viticulture was already part of everyday life.

1754

Aureliano Acanti nel suo Il Roccolo, Ditirambo cita il "Prosecco". È la prima testimonianza scritta del nome.

Aureliano Acanti in his work Il Roccolo, Ditirambo mentions Prosecco. It is the first recorded use of the name.

1811

Una mappa del catasto napoleonica riporta la località "al prosecco" sulle colline del Conegliano Valdobbiadene, avvalorandone la storicità della coltivazione.

A Napoleonic era land registry map showing the "al prosecco" locality in the Conegliano Valdobbiadene hills, evidence of the long history of this wine.

1876

Nel 1876 viene fondata la Scuola Enologica di Conegliano, prima del suo genere in Italia.

In 1876 the Oenological School of Conegliano was founded, the first of its kind in Italy.

anni '30 (the 1930s)

Si delineano per la prima volta i confini dell'area di produzione del Prosecco. Essi corrispondono agli attuali confini della DOCG Conegliano Valdobbiadene.

Boundaries of the Prosecco production area were outlined for the first time. They correspond to the current boundaries of the DOCG Conegliano Valdobbiadene Denomination.

VI Secolo (VI Century)

San Venanzio Fortunato, vescovo di Poitiers (530-607), descrive così Valdobbiadene, sua terra d'origine: "Quo Vineta Vernatur, Sub Monte Jugo Calvo, Quo Viror Umbrosus Tegit Sicca Metalla" (luogo dove germoglia la vite sotto l'alta montagna, nella quale il verde lussureggiante protegge le zone più brulle).

San Venanzio Fortunato, bishop of Poitiers (530-607), describes Valdobbiadene, his homeland thus: "Quo Vineta Vernatur, Sub Monte Jugo Calvo, Quo Viror Umbrosus Tegit Sicca Metalla" (a place where the vines sprout beneath the high mountains, and where the most verdant vegetation protects the barest areas).

1574

Nel 1574 al passaggio di Enrico III Re di Polonia che si recava a Parigi per essere incoronato Re di Francia, la comunità di Conegliano fece sgorgare per un giorno intero dalla fontana del Nettuno il vino bianco dei colli.

In 1574, to mark the occasion of the visit of Henry III, King of Poland, who was passing through on his way to Paris to be crowned King of France, the community of Conegliano poured white wine from the local hills from Neptune's fountain for a whole day.

1772

Francesco Maria Malvolti (1725-1807), nel vol. VIII del Giornale d'Italia del 1772 per la prima volta mette in relazione il Prosecco al Conegliano Valdobbiadene.

Francesco Maria Malvolti (1725-1807), in vol. VIII of the Giornale d'Italia of 1772 notes a relationship between Prosecco and Conegliano Valdobbiadene.

1868

Il Conte Marco Giulio Balbi Valier, famoso per aver isolato e selezionato un clone di Prosecco migliore degli altri, denominato "Prosecco Balbi", pubblicò nel 1868 un libretto in cui descrive le proprie coltivazioni.

Count Marco Giulio Balbi Valier became famous for identifying and selecting a clone of Prosecco which was better than others of the time. He named it Prosecco Balbi, published a booklet in 1868 in which he describes his vines.

1923

Viene fondata la Stazione Sperimentale di Viticoltura e Enologia di Conegliano.

The Experimental Viticulture and Oenology Station of Conegliano was founded.

1946

Viene fondata la Confraternita del Prosecco.
The Confraternity of Prosecco is founded.

Our History

1963

Viene inaugurata la prima Mostra dello Spumante a Valdobbiadene.

Inauguration of the first Sparkling Wine Exhibition in Valdobbiadene.

2 aprile 1969 (April 2, 1969)

Arriva il riconoscimento a Denominazione di Origine Controllata per il Prosecco prodotto nei 15 comuni tra Conegliano Valdobbiadene.

The Denominazione di Origine Controllata (DOC) denomination is officially recognised for Prosecco produced in the 15 municipalities that stretch across the Conegliano Valdobbiadene area.

2003

Alla denominazione viene assegnato lo status di Primo Distretto Spumantistico d'Italia.

The denomination is assigned the status of the First Sparkling Wine District in Italy.

2004

Viene fondato il Centro Studi di Distretto. Il risultato delle ricerche effettuate da questo ente viene presentato ogni anno a dicembre.

The Centro Studi di Distretto (District Research Centre) is founded. The results of the research carried out by this institution are presented every year in December.

2008

Viene avviato il progetto per il riconoscimento delle colline di Conegliano Valdobbiadene a Patrimonio Unesco.

The project for the recognition of the hills of Conegliano Valdobbiadene as a Unesco World Heritage Site is launched.

2011

Nasce il "Protocollo Viticolo", strumento di riferimento per le imprese spumantistiche del Consorzio per la lotta antiparassitaria e la corretta gestione agronomica del vigneto.

The Viticulture Protocol is established as a reference tool for the sparkling wine companies in the Consortium for the fight against parasites and the correct agronomic management of vineyards.

2019

Le colline di Conegliano Valdobbiadene presentano la propria Candidatura alla Commissione Unesco a Parigi.
The hills of Conegliano Valdobbiadene present their candidacy to the UNESCO Commission in Paris.

7 giugno 1962 (June 7, 1962)

Undici produttori costituiscono il Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene.

Eleven producers form the Consortium for the Protection of Prosecco of Conegliano and Valdobbiadene.

1966

Il percorso fra le colline che unisce Conegliano a Valdobbiadene diventa "Strada del Prosecco" la prima arteria enologica italiana.

The tourist route through the hills connecting Conegliano to Valdobbiadene is officially named as the Strada del Prosecco (Prosecco Wine Road), and becomes the first such wine road in Italy.

anni '60 e '70 (the sixties and seventies)

Un importante contributo al miglioramento produttivo viene dato dal professor Tullio De Rosa, autore di importanti testi come "Tecnologia dei Vini Spumanti", punto di riferimento per il perfezionamento del metodo Conegliano Valdobbiadene, sul quale hanno studiato generazioni di studenti.

An important contribution to the improvement of production is made by Professor Tullio De Rosa, author of such important texts such as "Sparkling Wine Technology", which becomes a reference work for the development of the Conegliano Valdobbiadene method, and which generations of students have since studied.

2007

La Denominazione raggiunge per la prima volta i 50 milioni di bottiglie prodotte.

The Denomination produces more than 50 million bottles for the first time.

1° agosto 2009 (1st August 2009)

Conegliano Valdobbiadene diventa la 44ª DOCG d'Italia come "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore".

Conegliano Valdobbiadene becomes the 44th DOCG Denomination in Italy Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

2015

Il territorio collinare del Prosecco DOCG è uno dei primi tre siti italiani ad ottenere il riconoscimento di "Paesaggio rurale di interesse storico, delle pratiche agricole e delle conoscenze tradizionali".

The hills of the Prosecco DOCG area are one of the first three sites in Italy to be registered and recognised as "Rural landscapes that of are of interest for their history, agricultural practices and traditional knowledge".

Agenda

Si consiglia sempre di contattare gli organizzatori per verificare date e orari degli enventi

MARZO - MARCH

ANTICA FIERA DI SAN GREGORIO
Dal 9 all'11 marzo

Mostra-esposizione con assaggi di prodotti tipici / Exhibition with tasting of typical products.

VALDOBBIADENE
PIAZZA MARCONI
info: Ufficio IAT di Valdobbiadene
0423 976975
info@valdobbiadene.com

24ª MARCIA DEI CASTELLI
Domenica 10 marzo

Manifestazione non competitiva ludico-motoria / Non-competitive games event.

SUSEGANA
CANTINE COLLALTO
info: G.P. La Piave Susegana
347 3062803
lapiavesusegana@libero.it

ULTRACENTENARIA SAGRA DI SAN GIUSEPPE
16 / 17 / 19 e 23 / 24 marzo

Festa paesana / Local feast day.

VIDOR
CENTRO POLIFUNZIONALE
info: Pro Loco Vidorese
info@prolocolavidorese.it

DALL'IMMAGINE ALL'IMMAGINARIO
Dal 16 marzo al 23 giugno

Mostra di maestri italiani del '900, generazione anni 1910-1930 / Exhibition of Italian masters of the 20th century, generation 1910-1930.

VITTORIO VENETO
PALAZZO TODESCO
info: 0438 57243
iat@comune.vittorio-veneto.tv.it

6ª MARATONINA DELLA VITTORIA
Domenica 17 marzo

Manifestazione ludico-motoria aperta a tutti "Vittorio City Run" e la prima edizione della "Barefoot Half Marathon" con partecipazione anche scalzi o con calzature minimaliste / The motor-sports event open to all "Vittorio City Run" and the first edition of the "Barefoot Half Marathon" with participation also barefoot or minimalist footwear.

VITTORIO VENETO
info: www.eroica15-18.it

RODOLET OVI E COLORI
Domenica 24 marzo

Rievocazione del gioco tradizionale di lancio delle uova / Reenactment of the traditional game of egg throwing.

PIEVE DI SOLIGO
PIAZZA CADUTI DEI LAGER
info: Pro Loco Pieve di Soligo
info@prolocopievedisoligo.it

TARZEGGIANDO
Domenica 24 marzo / 7 aprile / 1° maggio

Tre domeniche a piedi tra le colline di Tarzo e dintorni con degustazioni di prodotti tipici / Three Sundays on foot in the hills of Tarzo and the surrounding area with tastings of traditional foods.

TARZO
info: Pro Loco Tarzo
339 4491470
prolocotarzo@gmail.com

ASSAPORANDO CISON
30 / 31 Marzo e 6 / 7 Aprile

Mostra mercato enogastronomica con degustazioni di prodotti tipici ed incontri con esperti ed artigiani del gusto / Enogastronomic market exhibition with tastings of typical products and meetings with experts and artisans of taste.

CISON DI VALMARINO
info: Pro Loco Cison di Valmarino
0438 975774
www.artigianatovivo.it

DENTRO LA STORIA CASTELLO VIVO
31 marzo / 23 giugno
24-25 agosto / 3 novembre

Visite guidate al Castello con allestimenti e rievocazioni storiche. / Guided tours of the Castle with historical displays and re-enactments.

CASTELLO DI CONEGLIANO
info: 348 0375061
www.scholatamburistorici.it

APRILE - APRIL

LA MUSSADA
3 aprile

Gara di slitte da trasporto / Race of transport sledges

PIANEZZE DI VALDOBBIADENE
info: Pro Loco Valdobbiadene
info@prolocovaldobbiadene.it

Diary

We recommend contacting the event organisers to check dates and times

CONEGLIANO IN FIORE
6 / 7 aprile

22ª Expo florovivaistica di primavera / 22nd Spring Horticultural Expo.

CONEGLIANO
CENTRO STORICO
info: 340 8086811

71° TROFEO PIVA
Domenica 7 aprile

Gara ciclistica internazionale under 23 / International bicycle race for under-23s.

COL SAN MARTINO
info: 0438 989748
accolsanmartino@libero.it
www.accolsanmartino.it

TRAIL DEL PATRIARCA
Domenica 7 aprile

Corsa podistica competitiva su percorso collinare di km 25 e dislivello 1400 m, non competitiva di 10 e 15 km e MiniTrail / Competitive run over hilly terrain 25 km long and with 1400 m of ascent, non-competitive fun runs of 10 and 15 km and a minitrail.

VILLA DI CORDIGNANO
info: 348 7088514
traildelpatriarca@scuoladimaratona.it

QUATRO PASS
Domenica 7 aprile

Corsa podistica / Running race.

SAN PIETRO DI BARBOZZA
info: Valdogroup
340 3884529
valdogroup@gmail.com

37ª LA CITTÀ E IL FIORE
Domenica 14 aprile

Mostra, mercato di piante, fiori e biologico / Exhibition, market of plants, flower and organic food.

VITTORIO VENETO
info: Pro Loco di Vittorio Veneto
0438 556097
www.prolocovittorioveneto.it

12° TROFEO CITTÀ SAN VENDEMIANO 59° GRAN PREMIO INDUSTRIA E COMMERCIO
Domenica 21 aprile

Gara ciclistica internazionale under 23 / International bicycle race for under-23s.

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

PASSEGGIATA PRIMA & VERA
Domenica 21 aprile

Percorso di 12,4 km che tocca luoghi ameni, passando dalle pendici delle Prealpi, alle sponde dei laghi, al corso del fiume Soligo / A 12.4 km-long route that wends its way through many local beauty spots, passing from the slopes of the Prealps, to the shores of the lakes, to the Soligo river.

TOVENA
info: Pro Loco Tovena
329 3436215 - proloco.tovena@libero.it

81° GIRO DEL BELVEDERE
Lunedì 22 aprile

Gara ciclistica internazionale riservata agli under 23 / International bicycle race for under-23s.

VILLA DI CORDIGNANO
info: A.S.D. Pro Belvedere
338 9920989 - info@probelvedere.it
wwwgirodelbelvedere.it

45ª MOSTRA DEL TORCHIATO E DEI VINI DEI COLLI DI CONEGLIANO DOCG
Dal 24 aprile al 1° maggio

FREGONA
info: Pro Loco Fregona
info@prolocofregona.it
www.prolocofregona.it

FIERE DI SAN GIORGIO
Dal 24 aprile al 12 maggio

Festa della semina del Fasol de Lago con mostra mercato del bestiame e animali da cortile e di vecchie arti e mestieri. Giovedì 25 Secolare Corsa dei Mus / Fasol de Lago Festa della semina country fair with exhibition of livestock and poultry and old arts and crafts. Wednesday 25 the centuries-old Corsa dei Mus (Donkey Derby).

LAGO
info: Amighi del Fasol de Lago
335 6154228 - www.lavallata.info

49ª FESTA DELL'ASPARAGO E DELLA FRAGOLA
Giovedì 25 aprile

Festa paesana / Local feast day.

FARRA DI SOLIGO
info: Pro Loco Farra di Soligo
www.prolocofarra.it

IL BOSCO INCANTATO "SULLE VIE DELL'ACQUA"
Giovedì 25 aprile

Musica, teatro, poesia ed arti varie / Music, theatre, poetry and various forms of art.

CISON DI VALMARINO
info: Associazione La Via Dei Mulini
www.laviadeimulini.it

29ª MIANE IN FIORE
Giovedì 25 aprile

Mostra Mercato di fiori e piante, arte decorativa e attrezzi da giardino, dalle 8 alle 19 / Exhibition and Market of flowers and plants, decorative art and garden equipment, from 8 am to 7 pm.

MIANE
(V. De Gasperi, P. Risorgimento, P. 2 Giugno)
info: segreteria@prolocomiane.it
www.prolocomiane.it

16ª MARCIA DEL TORCHIATO
Giovedì 25 aprile

Marcia non competitiva di 6-13-19 km tra le splendide colline del Torchiato / Non-competitive walks of 6-13-19 km through the splendid hills of Torchiato.

FREGONA
info: Pro Loco Fregona
info@prolocofregona.it
www.prolocofregona.it

37ª MARCIA DEL REFRONTOLO PASSITO
Domenica 28 aprile

Marcia di 7-12-19 km / Walks of 7-12-19 km

REFRONTOLO
info: G.M. Refrontolo
338 7340895
marciatorirefrontolo@gmail.com

MAGGIO - MAY

CAMMINATA MIANE/MONT
Mercoledì 1° maggio

Tradizionale camminata dal centro di Miane fino a Malga Mont / Traditional walk from the center of Miane to Malga Mont.

MIANE
info: Pro Loco Miane
segreteria@prolocomiane.it
www.prolocomiane.it

13ª CROSS COUNTRY "TRA LE TORRI"
Mercoledì 1° maggio

Manifestazione agonistica di mountain bike / Mountain bike race.

FARRA DI SOLIGO
info: 0438 989748
accolsanmartino@libero.it
www.accolsanmartino.it

GIORNATA MEDIEVALE AL CASTELLO DI CONEGLIANO
Mercoledì 1° maggio

Rievocazione storica / Historical re-enactment.

CASTELLO DI CONEGLIANO
info: 348 0375061
www.scholatamburistorici.it

CONCERTO ALL'ALBA
Mercoledì 1° maggio - dalle ore 6 alle ore 12

Concerto con visita guidata lungo le creste delle Prealpi con guida naturalistica / Concert with guided tour along the ridges of the Pre-Alps with a nature guide.

CISON DI VALMARINO
RIFUGIO DEI LOFF
info: www.laviadeimulini.it

CONCORSO NAZIONALE CORALE "CITTÀ DI VITTORIO VENETO"
Sabato 4 / Domenica 5 maggio

Concerti e concorso corale / Concerts and choir competion.

VITTORIO VENETO TEATRO DA PONTE
info: 0438 57243
iat@comune.vittorio-veneto.tv.it

SUSEGANA PIEDIGUSTO
Domenica 5 maggio

Il gusto di una camminata sulle colline di Susegana e Collalto e il piacere di gustare piatti tipici dell'enogastronomia locale / The pleasure of a walk over the hills of Susegana and Collalto and the joy of tasting the best in traditional local food and wine.

SUSEGANA
info: 335 6079280
info@comune.susegana.tv.it

SBECOTANDO
Domenica 5 maggio

Passeggiata enogastronomica tra i vigneti di Verdiso / Enogastronomic walk through the Verdiso vineyards.

MIANE
info: Pro Loco Combai
347 9544623 - proloco@combai.it

PRÀ CENCI SHORT TRAIL
Domenica 5 maggio

Corsa podistica competitiva di 20 km con 800 m di dislivello, non competitiva di 12 km con 150 m di dislivello e di 6 km per bambini / Competitive run of 20 km with 800 m total ascent, a non-competitive 12 km run with 150 m total ascent, and 6 km-long route for children.

FUNER DI VALDOBBIADENE
info: 348 4052936
pra_cenci@email.it

XX MOSTRA DEI VINI DOCG
10 / 12 maggio e 17 / 19 maggio

VITTORIO VENETO
VILLA CROZE
info: Pro Loco di Vittorio Veneto
0438 556097
www.prolocovittorioveneto.it

5ª MADRUK TRAIL
Domenica 12 maggio

Competizione di trail running, percorso di 25 - 15 km e 1700 m di dislivello sulle colline di Vittorio Veneto, che comprende anche la 7RUN, corsa non competitiva della lunghezza di 7 km con 270 m di dislivello / Competitive trail run of 25 - 15 km, 1700 m of height gain through the hills of Vittorio V.to which includes the 7RUN, non-competitive fun run which is 7 km and with 270 m of ascent.

VITTORIO VENETO
info: www.madruktrail.it

IL RACCONTO DEL PAESAGGIO DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE ATTRAVERSO LE ARTI
Venerdì 17 - ore 18

Dialogo tra Philippe Daverio e Gian Mario Villalta / Philippe Daverio and Gian Mario Villalta in conversation.

CONEGLIANO
EX CONVENTO DI S. FRANCESCO
info: 0438 83028
info@prosecco.it - www.prosecco.it

LA RASSEGNA DEL PROSECCO SUPERIORE
Sabato 18 / Domenica 19 maggio

Degustazioni aperte a tutti, il sabato nelle cantine del Conegliano Valdobbiadene e la domenica al Castello di San Salvatore / Tastings open to all, on Saturdays in the cellars of Conegliano Valdobbiadene and on Sundays at the Castello di San Salvatore.

SUSEGANA
CASTELLO DI SAN SALVATORE
info: 0438 83028 - info@prosecco.it
www.prosecco.it

51ª FIERA UCCELLI 42ª MOSTRA CANINA
Domenica 19 maggio

Tradizionale fiera degli uccelli, animali da cortile, esposizione di falchi, piante e fiori al mattino. Mostra canina, concorso cani di tutte le razze e bastardini, al pomeriggio / Traditional fair of birds, poultry, hawks, plants and flowers in the morning. Dog show, dog competition of all races, in the afternoon.

CONEGLIANO
AREA PISCINE COMUNALI
info: 347 0610189

CANTINE APERTE
Sabato 25 / Domenica 26 maggio

L'ultima domenica di maggio, le cantine del Movimento Turismo del Vino aprono le loro porte agli appassionati di vino / On the last Sunday in May, the wineries of the Movimento Turismo del Vino open their doors to the public.

AREA CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
cantine aderenti all'evento:
www.movimentoturismovino.it

RIVE VIVE
Domenica 26 maggio

Passeggiata tra le colline, percorso sensoriale con degustazioni di Prosecco Superiore e piatti tipici del territorio / A walk through the hills, tasting Prosecco Superiore alongside local culinary delicacies.

FARRA DI SOLIGO
info: Associazione Vivi le Rive
347 9063622 - 393 8967316
info@vivilerive.it
www.vivilerive.it

23ª CRONOSCALATA VALDOBBIADENE PIANEZZE
Domenica 26 maggio

Cronoscalata podistica individuale Vertical 4.3 km e D+ 820 / Individual time trial ascent run.

VALDOBBIADENE
PIAZZA MARCONI
info: www.valdopianezze.it

19ª TAPPA DEL GIRO D'ITALIA: TREVISO - SAN MARTINO DI CASTROZZA
31 maggio

19ª Tappa del Giro che attraversa i comuni di Vidor, Valdobbiadene, Combai e Tovena, con Gran Premio della Montagna al Passo di San Boldo / 19th Stage of the Giro that crosses the cyties of Vidor, Valdobbiadene, Combai and Tovena, with Grand Prix of the Mountain at the Passo di San Boldo.

info: www.giroditalia.it

SECOLARE SAGRA DI PENTECOSTE
Dal 31 maggio al 10 giugno

Festa paesana / Local feast day.

FOLLINA
info: Pro Loco Follina
info@prolocofollina.it

GIUGNO - JUNE

LA VIA DELLA LANA
8 / 9 / 10 giugno

Rassegna di eventi sulla cultura della lana / Series of events dedicated to woollens.

FOLLINA E LANIFICIO PAOLETTI
info: 333 2144270
www.laviadellalana.it

DAMA CASTELLANA
Sabato 8 / Domenica 9 giugno

Rievocazione storica
/ Historical re-enactment.

CONEGLIANO CENTRO STORICO
info: 0438 455600
dama@damacastellana.it
www.damacastellana.it

5ª RIVE DIVINE
Domenica 9 giugno

Passeggiate enogastronomiche (8.30-18.00)
/ Food and wine tasting walk (8.30-18.00).

VITTORIO VENETO
info: Pro Loco di Vittorio Veneto
0438 556097
www.prolocovittorioveneto.it

FONTANE MAGICHE
Sabato 15 giugno

Degustazione di vini e prodotti locali, compreso il famoso spiedo, dalle ore 18 alle ore 24. Gradita la prenotazione
/ Tasting of wines and local products, also the famous spit roast, from 6 pm to midnight. Bookings are appreciated.

CISON DI VALMARINO
info: 0438 975774
prolococison@artigianatovivo.it
www.artigianatovivo.it

20° GRAN PREMIO CITTÀ DI CONEGLIANO
Domenica 16 giugno

Gara di mountain bike e Cross country a carattere regionale
/ Regional mountain bike and cross-country race.

CONEGLIANO
SCUOLA ENOLOGICA G.B. CERLETTI
info: 348 3045302
info@coneglianobiketeam
www.coneglianobiketeam.it

FESTA DEI SANTISSIMI PIETRO E PAOLO
22 / 23 e 28 / 29 / 30 giugno

Festa paesana
/ Local feast day.

VALMARENO DI FOLLINA
LOCALITÀ AL MASO
info: Pro Loco Valmareno
333 4600008
www.prolocovalmareno.it

20ª CORSA DEL PROSECCO
Domenica 23 giugno – ore 9.00

Corsa podistica non competitiva tra le colline del Prosecco Superiore DOCG
/ Fun run through the Prosecco Superiore DOCG hills.

COL SAN MARTINO
info: corsadelprosecco@libero.it
www.corsadelprosecco.it

36° RALLY DELLA MARCA
Venerdì 28 / Sabato 29 giugno

VALDOBBIADENE
PIAZZA MARCONI
info: Asd Scuderia Motor Group
info@motorgroup.it

DALLA PRO LOCO ALLA BRACE
28 / 29 / 30 giugno

Gara di grigliata (il 30) per associazioni con prodotti tipici locali
/ A cook-off on the grill for local associations and with local products.

VALMARENO DI FOLLINA
LOCALITÀ AL MASO
info: Pro Loco Valmareno
333 4600008
www.prolocovalmareno.it

FESTEGGIAMENTI DELLA MADONNA DELLE GRAZIE
29 / 30 giugno e 5 / 6 / 7 luglio

Festa paesana
/ Local feast day.

COLBERTALDO DI VIDOR
info: Pro Loco Colbertaldo
340 4630299
info@prolococolbertaldo.it

CANEVANDO
Domenica 30 giugno

Passeggiata enogastronomica guidata tra cantine e vigneti
/ Food and wine tours with tastings in the wineries.

SAN PIETRO DI BARBOZZA
info: 0423 976975
www.sanpietrodibarbozza.it

SULLE VIE DEL PROSECCO
Ultima settimana di giugno

Rassegna di concerti con l'Orchestra Stabile dei Solisti di Mosca
/ A programme of concerts with the Moscow Soloists Chamber Orchestra.

COLLE UMBERTO - CONEGLIANO
CISON DI VALMARINO - FOLLINA
VITTORIO VENETO
info: 320 4321544
info@proseccofestival.com
www.proseccofestival.com

XVII FESTIVAL DI SERRAVALLE "CULTURA ESTATE"
Fine giugno e primi di luglio

Manifestazione culturale
/ Cultural event.

VITTORIO VENETO
CASTRUM DI SERRAVALLE
info: www.serravallefestival.it

LUGLIO
-
JULY

PALIO DELLE CONTRADE
Venerdì 5 / Sabato 6 luglio

VALDOBBIADENE
STADIO COMUNALE PADRE KOLBE
info: Associazione Palio delle Contrade
piscine.valdo@montenuoto.it

CONCERTO FRA TORRI E STELLE
Sabato 6 luglio – ore 20.45

Concerto corale
/ Choir concert.

FARRA DI SOLIGO
LOCALITÀ CREDAZZO
(in caso di pioggia Auditorium S.Stefano)
info: 349 6363516
info@corosanlorenzo.eu
www.corosanlorenzo.eu

PRA' CENCI
Da Lunedì 8 a Domenica 21 luglio

Festa paesana con area verde e stand gastronomici
/ Village festival with green area and food stands.

FUNER DI VALDOBBIADENE
info: Ufficio IAT di Valdobbiadene
0423 976975
info@valdobbiadene.com

16° FREGONA TRAIL FEST
Sabato 13 / Domenica 14 luglio

Trail running fra il Cansiglio e Fregona con tre diversi percorsi: Pizzoc Trail (22 km), Troi dei Cimbri (48 km) e Antico Troi degli Sciamani (75 km) / Trail run between Cansiglio and Fregona with three different routes: Pizzoc Trail (22 km), Troi dei Cimbri (48 km) and Antico Troi degli Sciamani (75 km).

FREGONA
info: www.fregonatrailfest.it

XV LAGO FILM FEST
Dal 19 al 27 luglio

Festival Internazionale di Cortometraggi
/ International Festival of Short Films, Documentaries and Screenplays.

REVINE LAGO
info: www.lagofest.org

28ª SU E DO PAR COALT
Sabato 20 luglio

Marcia di km 5-10, partenza ore 9 da Sant'Anna di Collalto
/ 5 and 10 km walks, starting at 9 am from Sant'Anna di Collalto.

SUSEGANA
info: G.P. La Piave Susegana
347 3062803
lapiavesusegana@libero.it

44ª FESTA DELL'EMIGRANTE
20 / 21 e 27 / 28 luglio 2 / 3 / 4 agosto

Festa paesana
/ Local Festival.

FRATTA DI TARZO
info: Pro Loco di Tarzo
prolocotarzo@gmail.com
www.prolocotarzo.com

PASSEGGIATA SLOW FOOT
Domenica 21 luglio

Itinerario guidato tra boschi, prati, pascoli, scorci suggestivi e panorami mozzafiato
/ Guided tour through the local woods, meadows and pastures, with evocative views and breathtaking scenery.

TOVENA
info: Pro Loco di Tovena
333 1409346
proloco.tovena@libero.it

PALIO NAZIONALE DELLE BOTTI
Lunedì 22 luglio

Tappa del Palio Nazionale delle Botti organizzato dall'Associazione Città del Vino
/ Seventh stage of the Palio Nazionale delle Botti (National Barrel-Rolling Competition) organized by the Associazione Città del Vino.

VITTORIO VENETO
CARPESICA
info: 0438 57243
info@prolocovittorioveneto.it

23ª MOSTRA DEL VIN COL FONDO E DELLA SOPRESSA
Dal 25 al 28 luglio

Serate enogastronomiche e musicali
/ Evenings with food, wine and music.

GUIA DI VALDOBBIADENE
info: 348 1439717
prolocoguia@gmail.com
www.prolocoguia.it

AGOSTO
-
AUGUST

Agenda

DALLA CIMA AL FONDO
1 / 2 / 3 agosto

Viaggio tra il Prosecco "Colfondo" e il moderno DOCG
/ A chance to discover Prosecco from "Colfondo" to the modern DOCG.

FARRA DI SOLIGO
SAN GALLO
info: Associazione Vivi Le Rive
347 9063622 - 393 8967316
info@vivilerive.it
www.vivilerive.it

CALICI DI STELLE
Venerdì 2 / Sabato 3 agosto

Dalle ore 20 degustazioni di vini e prodotti tipici, presentati da diverse aziende del territorio
/ From 8pm wine tastings and typical products, presented by various companies in the area.

CONEGLIANO
PIAZZALE E GIARDINI DEL CASTELLO
info: www.caliciconegliano.it

I CORTILI DELL'ARTE
Sabato 3 / Domenica 4 agosto

Pittori, scultori, fotografi e ceramisti espongono le loro opere lungo un percorso che si snoda fra portici e cortili / Painters, sculptors, photographers and potters will display their works along a route which wends its way through porticoes and courtyards.

FRATTA DI TARZO
BORGO STORICO
info: prolocotarzo@gmail.com
www.prolocotarzo.com

ARTIGIANATO VIVO
Dal 4 al 15 agosto

Fiera dell'artigianato
/ Artisan fair.

CISON DI VALMARINO
info: 0438 975774
www.artigianatovivo.it

15ª CALICI DI STELLE
Lunedì 5 agosto - ore 19.30

Manifestazione enogastronomica
/ Food and wine exhibition.

VALDOBBIADENE VILLA DEI CEDRI
info: 0423 976975
info@valdobbiadene.com

PLURISECOLARE MOSTRA MERCATO UCCELLI
Giovedì 15 agosto

Antica e rinomata mostra mercato nell'ambito fauno-venatorio
/ Famous traditional exhibition of birds, with street market.

VITTORIO VENETO SERRAVALLE
info: 0438 57243
iat@comune.vittorio-veneto.tv.it

SECOLARE FIERA DI SANTA AUGUSTA
Dal 15 al 22 agosto

Festa paesana animata da spettacoli musicali, teatrali e pirotecnici
/ Local festival with music and theatre as well as a fireworks display.

VITTORIO VENETO
SERRAVALLE
info: 0438 57243
iat@comune.vittorio-veneto.tv.it

19ª FESTA DELLA MONTAGNA
Sabato 24 / Domenica 25 agosto

PIANEZZE
DI VALDOBBIADENE
info: Ufficio IAT di Valdobbiadene
0423 976975 - info@valdobbiadene.com

CASERE APERTE
Domenica 25 agosto

Visita, eventi culturali e degustazioni
/ Visits, cultural events, food and wine tasting.

TOVENA
DI CISON DI VALMARINO
info: Pro Loco Tovena
proloco.tovena@libero.it

ALTRI EVENTI - OTHER EVENTS

WEEKEND IN CANTINA

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

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

STRADA DEL PROSECCO E VINI DEI COLLI
CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Mercatini di artigianato ed hobbistica — Craft and hobby markets

CADENZA MENSILE MONTHLY	**VITTORIO VENETO** Centro storico di Serravalle	**Mercatino dell'antiquariato e dell'hobbistica** **Antiques and Hobby Market** La prima domencia del mese / The first Sunday of month ww.comune.vittorio-veneto.tv.it
MARZO MARCH	**VALDOBBIADENE** Via Ugo Foscolo Antica Fiera di San Gregorio Via Ugo Foscolo Ancient Fair of San Gregorio	**Mercatino degli hobbisti** **Hobby Market** Secondo lunedì di marzo e sabato e domenica / The second Monday in March and the Saturday and Sunday www.comune.valdobbiadene.tv.it
	VIDOR Tradizionale Fiera di San Giuseppe 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 & handicrafts, garden tools and decorative art 25 aprile / 25th April www.prolocomiane.it
	VALDOBBIADENE Località Bigolino	**Mostra di Primavera** Mostra mercato dei fiori e dell'artigianato locale **Spring Show** 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
AGOSTO AUGUST	**CISON DI VALMARINO** Nelle strade del paese In the streets of the village	**Artigianato Vivo** Mestieri vecchi e nuovi, arte, musica, teatro **Living Crafts** Crafts old and new, art, music and theatre Prima metà di agosto / The first half of August www.artigianatovivo.it
	VALDOBBIADENE Pianezze, Festa della Montagna Pianezze, Mountain Festival	**Mercatino dei prodotti rurali e dell'artigianato** **Market of rural products and crafts** Ultimo weekend di agosto / Last weekend in August www.comune.valdobbiadene.tv.it
NOVEMBRE NOVEMBER	**SARMEDE** Nel centro storico del paese In the historic centre of the village	**Fiere del Teatro** Rassegna di spettacoli di artisti di strada, spettacoli teatrali, artigianato artistico **Theatre Festivals** Season of street performances, theatre, arts & 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 **The Colours of Winter** Christmas Crafts market Primi giorni di dicembre / Early Days in December
	VALDOBBIADENE Villa dei Cedri	**Valdobbiadene a Natale** Classico mercatino natalizio nel parco di Villa dei Cedri, con bancarelle di artigiani e hobbisti di ogni tipo, dai prodotti tipici a tante idee regalo per il Natale. **Christmas** Market in the park of Villa dei Cedri, with artisan and hobbyist stalls of all kinds, from traditional products to many gift ideas for Christmas. Primo weekend di dicembre / First november weekend.

Indirizzi utili

UFFICI D'INFORMAZIONE TURISTICA
TOURIST INFORMATION OFFICES

Conegliano - Ufficio IAT
Via XX Settembre 132, Conegliano
t. 04438 21230 - iat@comune.conegliano.tv.it
orari da gennaio a marzo, novembre e dicembre:
lunedì 14-17, martedì e mercoledì 9-13,
da giovedì a sabato 9-13 e 14-17, domenica 9-17.
orari da aprile a ottobre: lunedì 14-18, martedì e
mercoledì 10-13, giovedì e venerdì 10-13 e 14-18,
sabato e domenica 9-13 e 14-18.

Valdobbiadene - Ufficio I.A.T.
Piazza Marconi 1, Valdobbiadene
t. 0423 976975 - info@valdobbiadene.com
orari: da Lun a Sab 9.30-12.30 / 15.00-18.00
Domenica 9.30-12.30

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

Consorzio Pro Loco Quartier del Piave
P.zza Vittorio Emanuele II 12, Pieve di Soligo
t. 0438 980699 - consorziopieve@venetando.it
orari: dal lunedì al sabato dalle 9.00 alle 12.30
www.venetando.it

GUIDE TURISTICHE
TOURIST GUIDES

Turismo Provincia Treviso
http://turismo.provincia.treviso.it

AGENZIE E TOUR OPERATOR
TRAVEL AGENTS AND TOUR OPERATORS

Agenzia Onda Verde Viaggi
Via Pallade 2, Follina
t. 0438 970350
agenzia@ondaverdeviaggi.it

NOLEGGIO BICICLETTE
BICYCLE RENTAL

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

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

NOLEGGIO AUTO
CAR RENTAL

Alfieri Autonoleggio
Viale Italia 170, Conegliano
t. 0438 23565
numero verde: 800 950914
info@alfieriautonoleggio.it

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

NOLEGGIO SCOOTER
SCOOTER RENTAL

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

CAMPEGGI
CAMPING

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

PARCHI PER BAMBINI
PARKS FOR CHILDREN

Parco Archeologico Didattico del Livelet
Via Carpenè, Revine Lago
t. 0438 21230 - segreteria@parcolivelet.it
Orari: dal martedì al venerdì 9.30-12.30
tel: 329 2605713 (domenica e festivi)
www.parcolivelet.it

Pianezze Avventura
Via Pineta 2, Pianezze
31049 Valdobbaidene
t. 0423 973904 - info@pianezzeavventura.it
www.pianezzeavventura.it

GOLF CLUB

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

Cansiglio Golf Club
Pian del Cansiglio, 32010 Tambre d'Alpago (BL)
t. 0438 585398 - 349 0058822
golfcansiglio@tin.it - www.golfclubcansiglio.it

Conegliano Golf Club
Via Colvendrame 58/A, 31020 Refrontolo
t. 0438 981056 - 333 8189710
golfconegliano@libero.it - www.golfconegliano.it

Marco Polo Golf Club
Via Luigino De Nadai 30, 31029 Vittorio Veneto
t. 0438 59913
info@marcopolosportingcenter.com
www.marcopolosportingcenter.com

Montebelluna Golf Club
Via Carpen 24, 31044 Montebelluna
t. 0423 601169 - www.montebellunagolfclub.it

AREE SOSTA CAMPER
CAMPER VAN PARKS

Conegliano
Via San Giovanni Bosco
Vicinanze centro città / Near to the town centre
Accessibile dalle ore 8.30 alle ore 20.30
Apertura annuale - a pagamento, 50 posti
Tempo massimo di permanenza 48 ore
(recintata, acqua, scarico, elettricità su
richiesta, servizi igienici, videosorveglianza)
/ Accessible from 8.30 a.m. to 8.30 p.m.
Open throughout the year - a fee is payable
50 parking spaces - maximum stay 48 hours
(fenced in, water, sewer, electricity on request;
toilets; video surveillance)
Cani ammessi / dogs allowed
Campeggio Club Conegliano
t. 0438 412972 - 346 3903545

Farra di Soligo
Via Cal della Madonna
Apertura annuale - gratuito
4 posti (acqua, scarico, illuminata)
/ Open throughout the year - free
4 parking spaces (water, sewer, illuminated)

Miane
Via Cal di Mezzo - Zona ex Lazzaretto
Angolo con via Cava, 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)
t. 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
t. 0438 21660 - 0438 22494 - 342 3729674
orari: sabato 16-19 e domenica 10-12 e 16-19
(dal lunedì al venerdì su prenotazione)
/ open Saturday 16-19 and Sunday 10-12 noon and
16-19 (from Monday to 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
Loc. San Giacomo di Veglia, Vittorio Veneto
t. 0438 914024
museobaco@comune.vittorio-veneto.tv.it
orari: sabato e domenica 10-12 e 15-17
/ open Saturday & Sunday 10 -12 noon and 15-17
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
t. 0438 411200 - museodelcaffe@dersut.it
orari: ogni primo sabato del mese, con ingresso
libero e visita guidata gratuita, dalle 14 alle 18
/ open every first Saturday of the month, with
free entry and free guided tour, from 14 to 18

SUV Spazio dell'Uva e del Vino
Una "camera delle meraviglie" che raccoglie
oggetti, manifesti, libri per raccontare un'unica
storia, quella del vino / A "Wunderkammer"

Useful Addresses

filled with objects, posters and books telling the
unique history of wine.
Via Pedeguarda 26, Follina
t. 0438 970437 - 335 413692
info@edizionisuv.it - www.edizionisuv.it

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, Vittorio Veneto
t. 0438 57103
orari: sabato e domenica 10-12 e 15-17
(ora solare: 10-12 e 15-18) / open Saturday
and Sunday 10-12 noon and 15-17
(in winter: 10 am-12 noon and 3 pm-6 pm)
È possibile la visita anche durante gli altri giorni
della settimana previa prenotazione / it is also
possible to visit the museum on other days
of the week if you book beforehand.
www.museocenedese.it

Museo Civico del Castello
Comprende una pregevole pinacoteca con quadri
ed affreschi recuperati da conventi e chiese
del territorio e una sezione archeologica con
reperti dal Paleolitico superiore all'età romana /
It includes an excellent art gallery with paintings
and frescoes from convents and churches in the
area and an archaeological section with objects
from the Upper Palaeolithic era to Roman times.
Piazzale San Leonardo, Conegliano
t. 0438 21230 - 0438 22871
orari: giugno-settembre 10-12.30 / 15.30-19
ottobre-maggio 10-12.30 / 14.30-18
June-September 10-12.30 / 15.30-19
October-May 10-12.30 and 14.30-18
Chiuso il lunedì non festivo e mese di novembre,
tranne sabato e domenica /closed on Mondays,
in November, except on Saturdays & Sundays.

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

Tipoteca Italiana
/ Italian Museum of Typography
È uno degli spazi museali di riferimento in
Italia per la storia del design tipografico. Cuore
pulsante del museo è la collezione di oltre
diecimila caratteri, matrici e punzoni provenienti
da tipografie di tutta Italia / Is one of the most
important museums in Italy for the history of
Typographic design. The heart of the museum
is its collection of over then thousand typefaces.
Via Canapifcio 3, Cornuda
t. 0423 86338 - museo@tipoteca.it
orari: da lunedì a sabato 9-13 e 14-18
/ open from Monday to Saturday 9-13 and 14-18
www.tipoteca.it

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, Possagno
t. 0423 544323 - 0423 922007
posta@museocanova.it
orari: da martedì a domenica 9.30-18; 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 to 18; closed on Mondays,
25th December, 1st January, Easter
(guided tours every Sunday at 11.00 and 16.00)
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
t. 0438 738610 - museodelluomo@gmail.com
orari: da martedì a venerdì 9-12.30, domenica
15-18, sabato su prenotazione (minimo 10
persone) / open from Tuesday to Friday 9-12.30,
Sundays 15-18, Saturdays by prior arrangement
(minimum 10 people).
www.museodelluomo.altervista.org

Museo della Battaglia di Vittorio Veneto
Un Museo per raccontare la Storia a partire
da microstorie, racconti, piccoli frammenti,
aneddoti, spezzoni di memorie, capaci di
ricomporre assieme una narrazione corale
sul primo conflitto mondiale / A museum
which depicting history from a multitude
of stories, micro-stories, tales, little snippets,
anecdotes and memories with the aim
of reconstructing an orchestrated
narrative of the First World War.
Piazza del Popolo 14, Vittorio Veneto
t. 0438 5691 - info@museobattaglia.it
orari: martedì-venerdì 9.30-12.30, sabato
e domenica 10-13 e 15-18 / Tuesday to Friday
9:30-12:30, Saturday and Sunday 10-13 / 15-18.
Chiuso Natale, Santo Stefano, 1 gennaio, Pasqua
/ closed Christmas, Boxing Day, January 1, Easter
info e prenotazioni: 0438 57695
www.museivittorioveneto.gov.it

Galleria Civica di Arte Medioevale, Moderna
e Contemporanea "Vittorio Emanuele II"
/ "Vittorio Emanuele II" Civic Gallery
of Medieval, Modern and Contemporary Art
La Galleria ospita la Collezione Maria Fioretti
Paludetti, composta da opere di artisti veneti
del primo Novecento / The "Vittorio Emanuele II"
Civic Gallery houses the Maria Fioretti Paludetti
Collection consisting of works by Venetian
artists of the early twentieth century.
Viale della Vittoria 321, Vittorio Veneto
info e prenotazioni: 0438 552905
mostravingrappe.vitt@libero.it
orari: sabato e domenica 10-12 e 15-17
/Saturday and Sunday 10 to 12 and 15 to 17
www.museivittorioveneto.gov.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

BIGLIETTERIE AUTOBUS / BUS TICKETS

La Marca (info e orari: **www.lamarcabus.it**)

Conegliano - c/o Autosatazione
Piazzale Fratelli Zoppas 66/A - t. 0438 21011

Pieve di Soligo - c/o Tabaccheria "Smoke"
Via General Vaccari 15 - t. 0438 82111

Valdobbiadene - c/o ACI
Via Piva 54 - t. 0423 972702

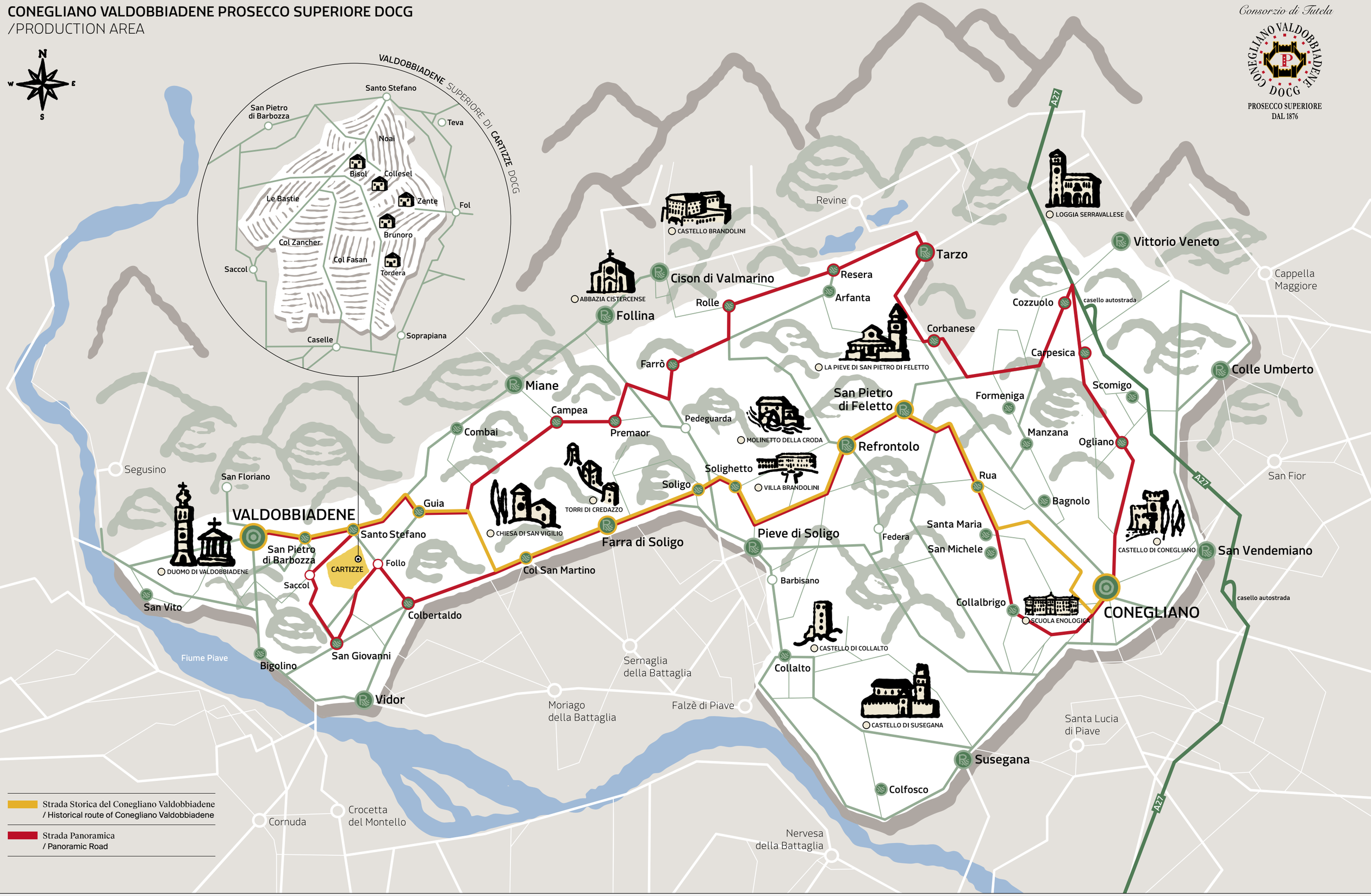
Vittorio Veneto - c/o biglietteria autostazione
Piazza XXII Novembre - t. 0438 53263

Atm Spa (info e orari: **www.atm-w.it**)

Vittorio Veneto
Piazza XXII Novembre - t. 0438 53263

Conegliano
Piazzale Fratelli Zoppas - t. 0438 21011

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
/PRODUCTION AREA



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.

Questione di etichetta

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

Degustare e conservare il Superiore

Le caratteristiche del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si esprimono appieno nell'anno successivo alla vendemmia. Negli anni i profumi si evolvono dal fruttato oreale 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 flûte e la coppa.

Zone di produzione DOCG RIVE Spumante
Production area DOCG RIVE Spumante

VALDOBBIADENE
Rive di San Vito
Rive di Bigolino
Rive di San Giovanni
Rive di San Pietro Di Barbozza
Rive di Santo Stefano
Rive di Guia

VIDOR
Rive di Vidor
Rive di Colbertaldo

MIANE
Rive di Miane
Rive di Combai
Rive di Campea
Rive di Premaor

FARRA DI SOLIGO
Rive di Farra Di Soligo
Rive di Col San Martino
Rive di Soligo

FOLLINA
Rive di Follina
Rive di Farrò

CISON DI VALMARINO
Rive di Cison di Valmarino
Rive di Rolle

PIEVE DI SOLIGO
Rive di Pieve di Soligo
Rive di Solighetto

REFRONTOLO
Rive di Refrontolo

SAN PIETRO DI FELETTO
Rive di San Pietro di Feletto
Rive di Rua
Rive diSanta Maria
Rive di San Michele
Rive di Bagnolo

TARZO
Rive di Tarzo
Rive di Resera
Rive di Arfanta
Rive di Corbanese

SUSEGANA
Rive di Susegana
Rive di Colfosco
Rive di Collalto

VITTORIO VENETO
Rive di Formeniga
Rive di Cozzuolo
Rive di Carpesica
Rive di Manzana

CONEGLIANO
Rive di Scomigo
Rive di Collalbrigo-Costa
Rive di Ogliano

SAN VENDEMIANO
Rive di San Vendemiano

COLLE UMBERTO
Rive di Colle Umberto

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 handcrafted 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. The production area twists and turns between the towns of Conegliano and Valdobbiadene, between Venice and the Dolomites. 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 presents three versions that are distinguished by sugary residue. Brut, the driest (from 0 to 12 g / l), Extra Dry, the more traditional version (from 12 to 17 g / l), the Dry with higher sugar residue (from 17 to 32 g / l). The sparkling wine can also be distinguished by geographical origin. The "Rive" is produced from grapes from a single municipality or fraction of essso. In the town of Valdobbiadene, in a small area of only 107 hectares, Cartizze is produced, the most important expression of the DOCG.

The label is all-important

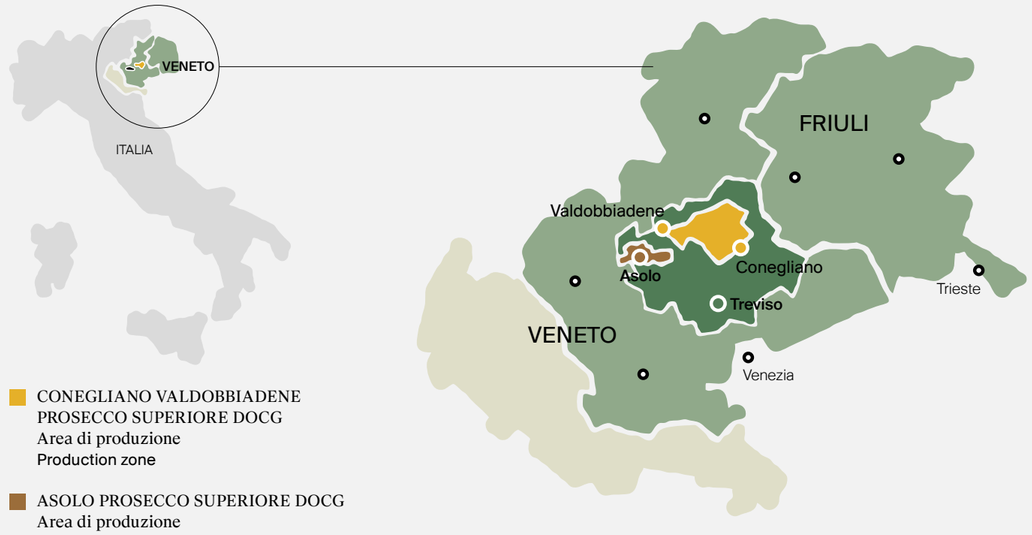
In order to recognize a Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore it is important to read the label. The fundamental element is the name of the region, Conegliano Valdobbiadene, which will be highlighted. Both names or just one may be mentioned, and may be followed by the word "Prosecco" accompanied,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

Drinking and storing Prosecco Superiore

The characteristics of a Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore express themselves to the full in the year following the vintage. Over time, its scents evolve from fruity and fl oral 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.

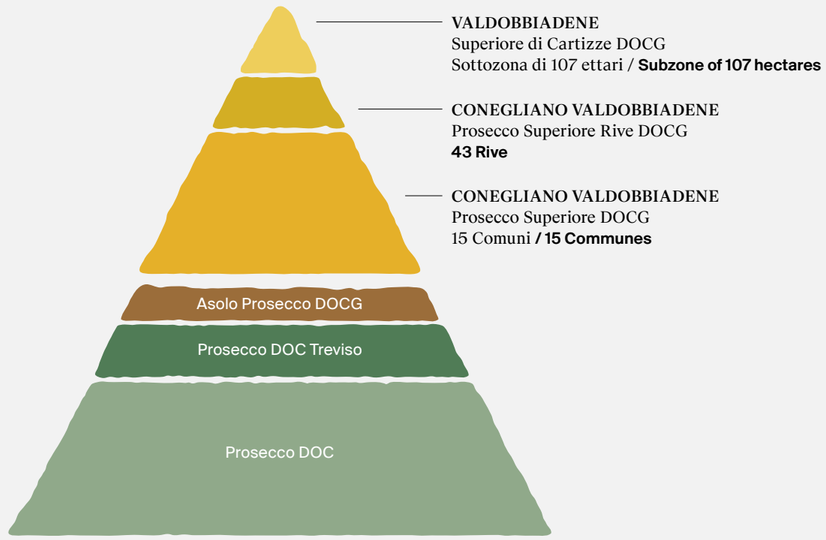
Get to Prosecco Superiore

Il mondo del Prosecco / The world of Prosecco



- CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
  Area di produzione
  Production zone
- ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG
  Area di produzione
  Production zone
- Provincia di Treviso
  The Province of Treviso
- PROSECCO DOC
  Area di produzione
  Production zone

La Piramide Qualitativa / The Quality Pyramid



Conoscere il Superiore

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 suoi molto antichi. La sua interpetazione 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 DOC and identi es 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 rst 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.

ALTRE DOCG DEL TERRITORIO
/OTHER DOCG OF THE TERRITORY

COLLI DI CONEGLIANO DOCG
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, Vidor.

www.colliconegliano.it

TORCHIATO DI FREGONA DOCG
zona di produzione / production area

Fregona
Sarmede
Cappella Maggiore

www.torchiato.com

REFRONTOLO PASSITO DOCG
zona di produzione / production area

Refrontolo
Pieve di Soligo
San Pietro di Feletto

www.colliconegliano.it

100 Km dalle **Dolomiti**
/ 100 Km from Dolomites

100 Km da **Venezia**
/ 100 Km from Venice

COME ARRIVARE
/HOW TO GET HERE

IN AUTO
da Milano: prendere l'autostrada A4 direzione Venezia, proseguire lungo il Passante di Mestre, prendere il collegamento per l'A27 a Mogliano Veneto, 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 il Passante di Mestre, prendere a Mogliano Veneto 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.

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.

Giù dai monti le colline si accavallano e si intersecano come un ondeggiante mare
Down from the mountains the hills overlap and intersect like a swaying sea

Giovanni Comisso, Scrittore / Writer

STRADA DEL PROSECCO E VINI DEI COLLI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Consorzio di Tutela CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

1969 2019
50 anni di Tutela
Tre secoli di Storia