ISSUE 02
/2019

VISIT

SPECIALE UNESCO
UNESCO EDITION

Conegliano Valdobbiadene

SULLA STRADA DEL PROSECCO SUPERIORE

LE COLLINE DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE SONO **PATRIMONIO DELL'UMANITÀ** UNESCO **WORLD HERITAGE STATUS** FOR THE CONEGLIANO VALDOBBIADENE HILLS

Supplemento a Conegliano Valdobbiadene n. 2/19 - Anno 20 - Periodico Bimestrale - Poste Italiane ApA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV

Il Percorso The Journey
Le tappe del successo
The milestones on the way to success

Il Futuro The Future
Le sfide all'orizzonte
The challenges to come

Eccellenze Unique Delights
Natura e bellezza vi attendono
Stunning nature and beauty

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

1969
2019

50 anni di Tutela
Tre secoli di Storia

CONSORZIO DI 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

STRADA DEL PROSECCO E VINI DEI COLLI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

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

colophon

Supplemento a Conegliano Valdobbiadene n. 2/19
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

Mauro Agnoletti, Silvia Benedet, Alessio Berna,
Silvia Bevilacqua, Sara Borsoi, Giovanni Carraro, Davide Conte,
Elena Filini, Danilo Gasparini, Marina Grasso, Gianni Moriani,
Giulia Pussini, Renata Toninato

-

PROGETTO GRAFICO
GRAPHIC DESIGN

mimicocodesign

-

FOTO DI COPERTINA
COVER PHOTO

Arcangelo Piai

-

IMMAGINI FOTOGRAFICHE
PHOTOGRAPHS

Lodovica Barbiero (p. 92)
Francesca Bicelli (pp. 91, 93 sinistra/left, 95 sinistra/left)
Giovanni Carraro (p. 63)
Davide Conte (pp. 69-70-71 in basso/bottom)
Francesco Galifi (pp. 26-27, 32, 39, 41, 44-45, 47, 54, 67, 69, 71)
Cesare Gerolimetto (pp. 48-49)
Francisco Marques (p. 85 in alto/top)
Arcangelo Piai (pp. 1, 13, 20-21, 23, 25, 29, 31, 35, 37 43, 61, 65, 77, 83, 84)
Marco Morello (p. 57 in basso/bottom)
Joe Murador (pp. 79, 85 in basso/bottom, 86, 87)
Beatrice Pilotto (pp. 75, 78, 80, 81)
Leopoldo Saccon (pp. 51, 53, 57 in alto/top)

-

TRADUZIONI
TRANSLATIONS

Oxford School, James Grant

-

STAMPA
PRINTED BY

Grafiche Antiga spa
Crocetta del Montello, Treviso

index

PORTFOLIO
PORTFOLIO

05
-
Le più belle foto del territorio
Some Beautiful pictures of region

SPECIALE UNESCO
UNESCO SPECIAL

12
-
Un territorio che emoziona
di Luca Zaia
A land rich in emotions
by Luca Zaia
14
-
Un Patrimonio da condividere
di Innocente Nardi
A Heritage to be shared
by Innocente Nardi
16
-
Le tappe della candidatura
The stages of the nomination process
18
-
Un paesaggio di valore
di Mauro Agnoletti
A landscape of value
by Mauro Agnoletti
20
-
Meritarsi la bellezza
di Elena Filini
Deserving the beauty
by Elena Filini
26
-
Gestire il Patrimonio
Managing the World Heritage Site
32

SCOPRIRE
DISCOVER

34
-
Le due “capitali” del Superiore
di Marina Grasso e Gianni Moriani
The two Capitals of the Superiore
by Marina Grasso and Gianni Moriani
36
-
Il paesaggio e l'arte sacra
di Silvia Bevilacqua
The landscape and its sacred art
by Silvia Bevilacqua
50

Il pentagono d’oro del Cartizze
di Giovanni Carraro
The golden pentagon of Cartizze
by Giovanni Carraro
60
-
In collina su due ruote
di Davide Conte
Through the hills on two wheels
by Davide Conte
66

GUSTARE
TASTE

74
-
Per natura Superiore
di Marina Grasso
Superiore by birth
by Marina Grasso
76
-
Il calendario dei sapori
di Danilo Gasparini
The calendar of flavours
by Danilo Gasperini
82

VIVERE
EXPERIENCE

90
-
Conegliano Valdobbiadene Festival
92
-
Centomiglia
Artigianato Vivo
93
-
Rive Vive
Primavera del Prosecco Superiore
94
-
Prosecco Cycling
Dama Castellana
95
-
Lago Film Festival
Libri in Cantina
96
-
Mercatini
Markets
97

Indirizzi utili
Useful adresss
98
-
La mappa del territorio
The map of the region
100
-
Conoscere il Superiore
Get to know Prosecco Superiore
102

Portfolio

06
L’Hogback
The Hogbacks

08
Il Ciglione
The Ciglione Terracing

10
Il Paesaggio “a mosaico”
The Mosaic Landscape

L'Hogback

Cosa rende il territorio delle colline di Conegliano Valdobbiadene unico e inconfondibile? Tre sono i criteri scelti dall'Unesco, che rappresentano le principali caratteristiche dei suoi panorami e che vi illustriamo nelle pagine di questo portfolio. La prima è l'**hogback** – letteralmente *"dorso di maiale"* – termine della geomorfologia che indica la presenza di una serie di colline con una cresta stretta e pendii ripidi, con inclinazione quasi uguale su entrambi i fianchi. In quest'immagine sono chiaramente visibili i rilievi, irti e scoscesi, che si allungano in direzione est-ovest, intervallati da piccole valli parallele tra loro.

The Hogbacks

What makes the area of the hills of Conegliano Valdobbiadene so unique and unmistakable? There are three criteria chosen by UNESCO, which represent the main features of this landscape, and which we will illustrate in the pages of this portfolio. The first is their **hogback** appearance, which describes the presence of a series of hills with narrow ridges and steep slopes, with almost equal gradients on all sides. In this image, the undulations and steep sides are clearly visible, extending in an east-west direction, interspersed with small parallel valleys.

Photo Arcangelo Piai

Il Ciglione

La seconda caratteristica, che dimostra anche l'adattamento dell'uomo al territorio, è il **ciglione**, una particolare tipologia di terrazzamento che utilizza la terra inerbita al posto della pietra e che viene preferita ad altre sistemazioni poiché contribuisce alla solidità dei versanti e riduce l'erosione del suolo. Testimonianza dell'utilizzo del ciglione nel territorio risale alle perticazioni del XVI e XVII. Oggi si stima che la sua presenza sia del 20% (dato 2015) rispetto al 28% del 1960, un calo che interessa soprattutto le aree a minor pendenza, ma che conferma come nei pendii più scoscesi il ciglione sia mantenuto e scelto come tecnica migliore.

The *Ciglione* Terracing

The second characteristic, which also demonstrates the adaptation of man to the land, is the so-called **ciglione**, which describes a distinctive type of terracing comprising grass-covered soil instead of stones, and which is favoured over other techniques because it helps anchor the slopes and reduces soil erosion. Evidence of the use of ciglione terracing techniques in the area dates back to the 16th and 17th century. Today, it is estimated that 20% of hillsides use such terracing (2015 figure), compared to 28% in 1960, a decline that mainly affects areas with lower slope angles, but which nonetheless confirms that on the steepest slopes ciglione terracing is still considered to be the best technique.

Photo Arcangelo Piai

Il Paesaggio “a Mosaico”

Il lavoro di migliaia di piccoli viticoltori, modellando le ripide pendenze e perfezionando la propria tecnica agricola, ha permesso la creazione di un paesaggio agrario molteplice, sia nelle forme che nella composizione. Un paesaggio definito **a mosaico**, fortemente parcellizzato e interconnesso, caratterizzato da appezzamenti vitati intervallati da un’importante presenza di elementi boschivi e improduttivi che funzionano come un’efficace rete ecologica in grado di fornire servizi ecosistemici di qualità. È questa la terza, fondamentale caratteristica, che rende le colline di Conegliano Valdobbiadene un posto unico e degno di meritare il riconoscimento a Patrimonio Unesco.

The Mosaic Landscape

The work of thousands of small winemakers, who have shaped the steep slopes and perfected their agricultural techniques, has allowed the creation of a richly-varied agricultural landscape, both in form and composition. This landscape is defined as presenting a **mosaic** appearance, being both extensively fragmented yet also interconnected, and this is characterized by vineyards which are interspersed with large wooded areas and other non-productive elements that function as an effective ecological network capable of providing quality ecosystem services. This is the third fundamental characteristic which makes the hills of Conegliano and Valdobbiadene a unique place deserving of recognition as a UNESCO World Heritage Site.

Photo Arcangelo Piai

Speciale
Special

UNESCO

14 Un territorio che emoziona A land rich in emotions	16 Un Patrimonio da condividere A Heritage to be shared	18 Le tappe della candidatura The stages of the nomination process
20 Un paesaggio di valore A landscape of value	26 Meritarsi la bellezza Deserving the beauty	32 Gestire il Patrimonio Managing the World Heritage Site

Un territorio che emoziona
emotions

A land rich in

DI **LUCA ZAIA**
Presidente della Regione del Veneto
/ President of the Veneto Regional Council

Guardando la strada percorsa in questi dieci anni, posso dire di essere davvero orgoglioso di un risultato così importante per il nostro territorio. Il 7 luglio 2019 rimarrà una data storica. La 43ª sessione del **World Heritage Committee** ha inserito con decisione unanime le Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene nella lista dei beni dell'umanità da tutelare, ripagando così l'impegno e lo sforzo di una squadra affiatata e coesa, anche nelle difficoltà.
Le Colline sono ora assurte al rango di 55° sito italiano Unesco e ottavo per la nostra regione. Un traguardo che ci dà l'onore e l'onere di conservarlo, perché bene di interesse culturale che appartiene a tutti.
Ci aspetta ora il compito di approntare un piano strategico per valorizzare questo territorio, apprezzato per la sua unicità, dove ancor oggi si pratica quella che definisco l'*"agricoltura eroica"*, plasmato con sacrificio, col sudore della fronte e spesso con la vita da uomini che hanno da sempre avuto un grande amore per queste "rive" e che, purtroppo, non hanno potuto godere di questo successo. A loro dedico questa vittoria.
Molte sono le opportunità che nascono da questo riconoscimento, dal recupero dei casolari per trasformarli in alberghi diffusi, alla formazione di guide turistiche erudite proprio sulle caratteristiche di quest'ambiente rurale, ai progetti formativi con le scuole, al Museo del Prosecco.
Positivi risvolti occupazionali, quindi, con un ulteriore sviluppo dell'enoturismo, ma anche di un turismo che definirei "emozionale", alla ricerca del contatto con la natura, studiando percorsi ad hoc fra borghi e vigneti con vettori sostenibili. Questo vuol dire rispetto per l'ambiente, ma anche vivere questi luoghi in tranquillità, prendendosi tutto il tempo necessario per visitarli.
Per noi e per questa zona è, dunque, un "nuovo Rinascimento". Questo è il futuro di un paesaggio straordinario, che vogliamo lasciare intatto ai nostri figli e alle prossime generazioni. Un patrimonio non più solo dei veneti, ma del mondo.

Looking back at the journey undertaken over the last ten years, I can say that I am really proud that such an important accolade has been given to our area. July 7th 2019 will go down in history. The 43rd session of the *World Heritage Committee* has unanimously agreed to include the Prosecco Hills of Conegliano and Valdobbiadene in the list of World Heritage Sites that merit protection, thus repaying the commitment and effort of a team that remained close-knit and cohesive, even when faced with difficulties. The Hills have now become the 55th Italian UNESCO World Heritage site and the eighth in our region. This achievement bestows upon us both the honour and the burden of conserving it, because it is a cultural heritage that belongs to everyone. We now have the task of preparing a strategic plan to enhance the value of this area. A land renowned for its uniqueness, where still today people practise what I call *"heroic agriculture"*; a land that has been shaped through sacrifice, the sweat of the brow, and often thanks to a lifetime's dedication of men who have always had a deep, abiding love for these hillsides; men who sadly could not share this success with us today. I dedicate this victory to them. Many opportunities will present themselves as a result of this recognition, from the renovation of farmhouses to be converted into an extensive network of hotels, to the training of expert local tourist guides, to educational projects with schools, and the Prosecco Museum. This recognition represents employment opportunities, with the further development of wine tourism, but also in the form of a type of tourism that I would define as offering "emotional content", sought by those in search of contact with nature, and which necessitates the development of tailor-made routes through villages and vineyards using eco-friendly forms of transport. This means respect for the environment, but also taking the time to visit and enjoy all that our area has to offer without rushing. So for us and the area, this is a new Renaissance. This is the future that awaits this extraordinary landscape, which we shall strive to pass on intact to our children and to future generations. A heritage that no longer belongs just to the people of the Veneto, but to whole the world.

Un Patrimonio da condividere shared

A Heritage to be

DI **INNOCENTE NARDI**

Presidente del Consorzio di Tutela
del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg
/ President of the Consortium for the Protection
of Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono **Patrimonio dell'Umanità Unesco**. Un riconoscimento che ci rende gli orgogliosi abitanti di un territorio che da oggi merita ancor più il nostro impegno verso la sua protezione e conservazione. Dopo l'entusiasmo per il lavoro che ci ha portato a questo risultato, è adesso nostro compito trasmettere alle generazioni future quel ricchissimo patrimonio culturale e naturale unico che le nostre colline rappresentano.

Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene diventeranno una meta ambita per tutti gli appassionati di vino e della bellezza del paesaggio italiano. Conegliano e Valdobbiadene saranno due città che contribuiranno a diffondere, oltre a un prodotto simbolo dell'eccellenza del made in Italy, la bellezza del nostro Paese e diventeranno ulteriore motivo di arrivo e permanenza in Italia.

Dopo un primo momento di festeggiamento arriva il tempo dell'impegno, che rinnoviamo sul fronte della tutela e della promozione del nostro territorio. Abbiamo l'onore di vivere in un paesaggio curato e custodito da generazioni di viticoltori che si sono impegnate nella salvaguardia di questo territorio, preservandone l'autenticità e l'unicità.

La viticoltura eroica, forse scontata per chi abita le nostre colline, è motivo di interesse e curiosità per i visitatori che ora dobbiamo prepararci ad accogliere sempre più numerosi. Proprio a questo scopo è previsto, dall'autunno, un programma di formazione per preparare i futuri professionisti del settore turistico a ricevere nuovi ospiti ma anche incontri con la cittadinanza per comunicare il valore della ricaduta positiva del riconoscimento sul territorio.

Con un approccio di più ampio respiro è stato predisposto un piano di gestione del sito studiato in accordo tra istituzioni private e pubbliche. Il territorio ha già dimostrato di saper fare squadra ed ora dovremo tutti insieme rinnovare il nostro impegno per accogliere coloro i quali vorranno condividere con noi, anche solo per qualche giorno, la bellezza unica delle nostre colline.

The hills of Prosecco di Conegliano and Valdobbiadene are a *UNESCO World Heritage Site*. This recognition means we are now the proud inhabitants of a land that from now on will be even more deserving of our commitment to protect and conserve it. After the pride felt for the work carried out to achieve this result, it is now our task to pass on the rich cultural and natural heritage that our hills represent to future generations.

The Prosecco Hills of Conegliano and Valdobbiadene will become a famous destination for all lovers of wine and the breathtaking beauty of the Italian landscape. The towns of Conegliano and Valdobbiadene will become ambassadors not only for a product that symbolises the excellence of the Made in Italy brand, but also for the beauty of our land, and this will become a further reason for visiting and staying in Italy.

This initial moment of celebration will be followed by a time of commitment; one which we must renew in terms of how we protect and promote our region.

We have the honour of living in a landscape that has been cared for and watched over by generations of winemakers who have committed themselves to safeguarding this area, and maintaining its authenticity and uniqueness.

Heroic viticulture, which is perhaps taken for granted by those who live in our hills, is a source of interest and curiosity to outsiders, and we must now prepare to welcome a growing number of tourists to our land. And it is precisely for this reason that a training program is planned, scheduled for this autumn, to prepare future professionals in the tourism sector to welcome new guests but also to organise meetings with local people to communicate the value that the positive impact of this recognition will have on the local area.

Many more far-reaching ideas have been drawn up in the Site Management Plan that has been prepared in conjunction with private and public institutions. The region has already proved that it knows how to work as a team, and now we will all have to renew our commitment to welcome those who wish to share the unique beauty of our hills with us, even if only for a few days.

Le tappe della Candidatura

Dieci anni di impegno e di sacrifici, ma soprattutto di grande affiatamento della squadra di tutti gli attori coinvolti, pubblici e privati, grazie al quale le Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene hanno potuto ottenere lo straordinario risultato di venir elette a Patrimonio dell'Umanità

DICEMBRE 2008
Presentazione del progetto di candidatura da parte del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg.

17 NOVEMBRE 2009
Avvio del procedimento di candidatura attraverso la delibera di Giunta Regionale n. 3433 *"Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene. Condivisione e avvio del percorso di candidatura a sito Unesco"*.

MARZO 2010
I Sindaci dell'area attraverso l'Intesa Programmatica d'Area (IPA) *"Terre Alte della Marca Trevigiana"* danno il proprio sostegno al progetto di candidatura, facendosi parte attiva nell'iter.

SETTEMBRE 2010
Iscrizione del sito nella Lista Propositiva del Ministero dei Beni Culturali, la cosiddetta *Tentative List* che elenca tutti i Siti che si propongono come candidati alla World Heritage List.

14 MARZO 2014
Costituzione dell'Associazione Temporanea di Scopo (ATS) denominata *"Colline di Conegliano Valdobbiadene Patrimonio dell'Umanità"*, il cui capofila è il Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg e gli altri membri sono Provincia di Treviso, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Treviso e Belluno, Intesa Programmatica d'Area (IPA) "Terre Alte della Marca Trevigiana".

GIUGNO 2014
Inizio dei lavori al Dossier di candidatura, coinvolgendo professori e ricercatori locali, al fine di sviluppare degli approfondimenti sulle tematiche paesaggistiche, storiche e vitivinicole inerenti il territorio, propedeutici alla realizzazione della documentazione di candidatura.

LUGLIO 2016
Costituzione del Comitato scientifico, composto dal professor Mauro Agnoletti, dal professor Amerigo Restucci, dal professor Raffaele Milani, dal professor Luigi Zangheri e dall'architetto Leopoldo Saccon.

26 GENNAIO 2017
Ufficializzazione della candidatura da parte della Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco, che nel mese di febbraio viene depositata presso il Centro del Patrimonio Mondiale dell'Unesco a Parigi.

OTTOBRE 2017
Visita dell'ispettore ICOMOS (ente consultivo di cui si avvale Unesco per la valutazione dei siti proposti), che esaminata la documentazione effettua dei sopralluoghi nel territorio al fine di realizzare il report valutativo necessario ad Unesco.

LUGLIO 2018
Valutazione della candidatura durante la 42ª assemblea Unesco in Bahrein; la candidatura riceve un *Referral*, ovvero un rinvio.

OTTOBRE 2018
Visita nel territorio di un membro ICOMOS e collaborazione con l'ente per la riformulazione e la ripresentazione del dossier di candidatura.

GENNAIO 2019
Ripresentazione e deposito dei documenti di candidatura presso il Centro del Patrimonio Mondiale di Parigi.

7 LUGLIO 2019
Iscrizione del sito a Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco durante la 43ª assemblea Unesco svoltasi a Baku, in Azerbaijan.

The stages of the Nomination process

Ten years of hard work and sacrifice, but above all of a great sense of harmony between the actors, both public bodies and private entities, that comprised the working group that led to the Prosecco Hills of Conegliano Valdobbiadene achieving this extraordinary result

December 2008
Presentation of the nomination project by the Consortium for the Protection of Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

17 November 2009
Launch of the application process through Regional Council resolution no. 3433 *"The Prosecco Hills of Conegliano and Valdobbiadene. Publication and launch of the UNESCO World Heritage Site candidacy process"*.

March 2010
The region's mayors give their support to the nomination project through the regional development committee Intesa Programmatica d'Area (IPA) *"Terre Alte della Marca Trevigiana"*, and become active participants in the process.

September 2010
Inclusion of the site on the Ministry for Cultural Heritage's so-called *Tentative List* which lists all the Sites that are proposed as candidates for the World Heritage List.

March 14, 2014
Formation of the Temporary Association (the so-called 'ATS') named *"Hills of Conegliano Valdobbiadene, a World Heritage Site"*, headed by the Consortium for the Protection of Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, and whose other members are the Treviso Provincial Council, The Chamber of Commerce, Industry, Artisans and Agriculture of Treviso and Belluno, and the regional development committee Intesa Programmatica d'Area (IPA) "Terre Alte della Marca Trevigiana".

June 2014
Start of work on the nomination dossier, involving local professors and researchers, in order to prepare detailed information on landscape, historical and wine-related issues concerning the site, a prerequisite for the nomination documentation.

July 2016
Formation of the Scientific Committee, composed of Professors Mauro Agnoletti, Amerigo Restucci, Raffaele Milani, Luigi Zangheri and the Architect Leopoldo Saccon.

26 January 2017
Formal recognition of the nomination by the Italian National Commission for UNESCO, which is presented to the UNESCO World Heritage Centre in Paris in February.

October 2017
Visit of ICOMOS inspector (advisory body which UNESCO uses for the evaluation of proposed sites), which, after examining the documentation, carries out on-site inspections of the proposed area in order to prepare the evaluation report required by UNESCO.

July 2018
Evaluation of the nomination during the 42nd UNESCO Assembly in Bahrain; the nomination receives a *Referral*, or postponement.

October 2018
Visit to the site of an ICOMOS inspector who then works with the institution in order to help reformulate and resubmit the application dossier.

January 2019
Resubmission and filing of application documents at the World Heritage Centre in Paris.

7 July 2019
Recognition of the area as a UNESCO World Heritage Site during the 43rd UNESCO Assembly held in Baku, Azerbaijan.

Un paesaggio

di valore

of value

A landscape

Criteri ed elementi distintivi che hanno permesso alle Colline di Conegliano Valdobbiadene di entrare nei paesaggi culturali di valore universale dell'Unesco

DI **MAURO AGNOLETTI**

Cultural Landscape, ovvero paesaggio culturale: è questa la categoria in cui rientra il valore universale delle Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, secondo l'Unesco. Ma, come si è arrivati a questo prestigioso riconoscimento? E quali sono stati i criteri definitivi che hanno permesso quest'elezione? Il dossier finale che ha portato al successo della candidatura delle colline del Prosecco nasce dal documento con cui l'area, nel 2015, si è iscritta nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici del Ministero dell'Agricoltura. Il criterio Unesco preso come punto di riferimento è il numero V, che riguarda esempi eccezionali di insediamento umano tradizionale, ed usi del suolo rappresentativi di una cultura e dell'interazione umana con l'ambiente. Gli attributi, cioè i principali valori rappresentativi della unicità e del valore universale, sono quindi legati a questi contenuti.

Già dal Medioevo la struttura mezzadrile aveva creato nell'area di Conegliano e Valdobbiadene appezzamenti di piccole dimensioni, formando un mosaico di vigne che si inframezzavano al bosco. Una caratteristica confermata anche dal catasto Ottocentesco e che si è mantenuta fino ai nostri giorni. Questa struttura si combina ad una morfologia caratterizzata da colline molto ripide, con un andamento lineare est-ovest, e valli molto strette. I ciglioni, piccoli terrazzamenti di altezza e larghezza limitata, si snodano seguendo le ondulazioni del terreno, in serie che partendo dal fondo valle si spingono fin quasi a raggiungere la cima delle colline, con un andamento sinuoso di grande piacevolezza estetica. La piccola dimensione degli appezzamenti e la diversa direzione con cui i ciglioni si sviluppano lungo le pendici, contribuiscono alla diversità e armoniosità del paesaggio. I ciglioni, su cui si snoda un solo filare, sono rappresentati con chiarezza in alcune terminazioni seicentesche depositate presso l'Archivio di Stato di Venezia.

La persistenza storica di tale architettura dell'impianto viticolo conferma l'autenticità di questa forma di coltivazione, sono pertanto poco fondate le critiche riguardo la presenza di vaste monoculture di tipo industriale nella zona candidata. Più nel dettaglio possiamo osservare che la tecnica di allevamento a spalliera ha sostituito i metodi precedenti, pur rimanendo però nei filari esemplari abbastanza numerosi di alberi da frutto e foglia che costituivano una regola nel passato. Allo stesso modo si osservano ancora tracce di strutture a pergola, derivanti dalla Bellussera di origine Ottocentesca, che seppure rappresentano meno del 10% della viticoltura dell'area, sono ancora riconoscibili.

▲ **Farra di Soligo, Località Collagù**
/ Collagù near Farra di Soligo

Photo p. 20-21
Vigneti di Farra di Soligo
/ Farra di Soligo vineyards

Anche la componente forestale svolge un ruolo importante. Trattandosi di boschi non più gestiti, si può assegnare a tali ecosistemi una funzione di mitigazione dell'intensificazione agricola, rappresentando più del 70% dell'area, oltre al ruolo di mantenimento della risorsa idrica e di riduzione del rischio idrogeologico. Peraltro, anche il ciglione assolve egregiamente a tale funzione. Sarebbe bene ripristinare anche l'integrazione fra bosco e viticoltura, utilizzando il palo di legno come sostegno ai filari, mentre invece, si preferiscono spesso pali in materiali diversi. Dove la componente forestale gioca un ruolo importante per il paesaggio è quando filari di alberi, o piccole fasce boscate, dividono gli appezzamenti viticoli, un tratto unico del paesaggio del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene fra le candidature viticole Unesco. A tutto questo si aggiungono i fabbricati rurali tradizionali, poco valorizzati nella candidatura visto il poco tempo a disposizione per rilevarli, ma di grande importanza anche in funzione turistica. Al momento il Prosecco è forse l'unico sito viticolo Unesco che ha decisamente e finalmente puntato sul paesaggio. Si tratta quindi di un elemento che deve essere conservato e valorizzato.

The criteria and distinctive elements that have enabled the Hills of Conegliano Valdobbiadene to become a UNESCO World Heritage Site.

BY **MAURO AGNOLETTI**

A *Cultural Landscape*: this is the category that the distinctive values of the Prosecco Hills of Conegliano Valdobbiadene enter into, as defined by UNESCO. But how did this prestigious award come about? And what were the specific criteria that resulted in their successful nomination? The final Nomination File that led to the Prosecco Hills' success originated from a document prepared for its inclusion on the National Register of Historic Rural Landscapes of the Ministry of Agriculture in 2015. The UNESCO criteria took as their reference point number V of this document, which covers special examples of traditional human settlement, and land uses that exemplify cultural and human interaction with the environment. The attributes that represent the area's uniqueness and universal values are therefore linked to these contents.

Since the Middle Ages the sharecropping structure had created small plots in the area of Conegliano and Valdobbiadene, forming a mosaic of vineyards that were interwoven with wooded areas. This feature was also confirmed by the nineteenth-century land registry which has remained the same right up to the present. This structure combines with the shape of the land characterized by very steep hills, aligned from east to west, separated by very narrow valleys.
The ciglioni terracing is a series of small terraces of limited height and width which follow the undulations of the land. Stacked tightly together, one on top of the other, they start at the bottom of the valleys and continue up almost reaching the tops of the hills; this creates a distinctive regular curved patterning of great aesthetic beauty. The small size of the plots and the different direction in which these terraces extend along the slopes contribute to the diversity and harmony of the landscape. The ciglioni terracing, oftentimes just wide enough for a single row of vines, are clearly represented in some seventeenth-century documents registered in the State Archives of Venice.

The long history of the architecture of these vineyards confirms the authenticity of this form of cultivation. Thus, any criticisms of the candidate area suggesting this represents vast industrial-scale monocultures are unfounded. When observed in greater detail, it can be seen that the espalier training method has largely replaced previous forms, although there are still a great many trees, both fruit bearing and otherwise, planted between the rows that were very much the norm in the past. At the same time, some examples of pergola training systems can still be seen, deriving from the Bellussera training method which dates back to the nineteenth-century. Although this method is used for less than 10% of the viticulture in the area, it is still highly distinctive.

Farra di Soligo, Torri di Credazzo
/ Torri di Credazzo near Farra di Soligo

Wooded areas also play an important role. Such terrain represents more than 70% of the overall land cover, and since these areas are no longer managed, they have an ecosystem function which serves to mitigate agricultural intensification, over and above their role of maintaining water resources and reducing hydrogeological risk. The ciglione terraces also perform this function very well. It would also be good to restore in some manner the integration between the local forests and viticulture, by using wooden poles as supports for the rows of vines, while nowadays alternative materials are often favoured. Where the forest component does play an important role for the landscape is when rows of trees, or small strips of wooded hillside, divide the vineyards, and this represents a unique aspect of the nomination of the Prosecco Hills of Conegliano Valdobbiadene as a UNESCO World Heritage Site. We can add to this the traditional rural buildings, which were of little value in the nomination, given the limited time available to detail them, but nonetheless their attractiveness is of great importance for tourism in general. At the moment, the Prosecco region is perhaps the only winemaking UNESCO World Heritage Site that has definitively and finally focused on the landscape. It is therefore an element that must be preserved and enhanced.

Meritarsi

la bellezza

beauty

Deserving the

Terminato il giorno della festa, inizia quello della responsabilità. Le sfide che attendono il territorio

DI **ELENA FILINI**

Il qui ed ora del Rinascimento delle colline di Conegliano Valdobbiadene è ufficialmente iniziato.
A guardarlo bene il successo planetario di questo vino giovane ed effervescente, democratico e positivo, viene da lontano. Dalle fronti solcate e dalle mani sagomate dal lavoro dei patriarchi, attenti operai della natura, primi eroici agricoltori a credere, nel dopoguerra, in un futuro possibile grazie alla viticotlura. Dietro di loro si è fatta la storia di un secolo, si è fatta l'economia di un territorio, la rinascita di un tessuto sociale. A cui dare un nome e un ruolo: ed ecco l'impegno da parte della Regione e del Consorzio per immaginare un futuro diverso e globale per le colline.
Il 7 luglio 2019 è arrivata la promozione più attesa, quella che ha tenuto con il fiato sospeso un'intera provincia. Il si alle colline di Unesco è futuro, lavoro, turismo. Terminato il giorno della festa, inizia quello della responsabilità. Meritarsi la bellezza significa anche avere avuto il coraggio di lavorare su una legge regionale per salvaguardare l'equilibrio rurale ed antropico. Perchè la rivoluzione sui colli della Docg non è sempre stata indolore sotto il profilo architettonico. Oggi però il riconoscimento arriva in un territorio culturalmente maturo, consapevole dei propri indiscutibili meriti ma anche delle questoni sospese.

Mentre le immagini della vendemmia eroica, delle colline più belle del mondo fanno il giro del globo, ora è tempo di cambiare la percezione dei luoghi del Conegliano Valdobbiadene. Svegliarsi con il certificato ufficiale in tasca è scoprire che il riconoscimento alla bellezza impone anzitutto la cura. Inizia la sfida a rendere ineccepibile l'offerta, a lavorare al massimo sul fronte della sostenibilità e sul voler dotare le colline di strutture ispirate al turismo diffuso in un patrimonio di borghi antichi da salvare.

Daniele Manzone è stato, nel 2014, l'anima della candidatura delle Langhe e del Roero all'Unesco Word Heritage. E oggi brinda insieme ai cugini veneti. “Cresce il valore del territorio e cresce il valore del vino. È nella logica delle cose, e sarà così anche per il Prosecco Superiore”. Il turismo ha subito iniziato il suo costante incremento: con un +40% di presenze nelle Langhe e nel Roero negli ultimi 5 anni. Cosa ha fatto davvero la differenza in questo processo? “L'appartenenza territoriale. La logica è questa: se tu cittadino riconosci l'unicità del tuo paesaggio e ti impegni per tutelarla, ci fai innamorare dei tuoi luoghi”.
Felicità e orgoglio si mescolano nelle parole degli uomini che abitano il territorio della Marca Trevigiana. Alessandro Benetton cede all'emozione. “È una strana sensazione quando qualcosa a cui sei abituato, che dai per scontato, che rappresenta la tua quotidianità, diventa parte integrante della cultura umana, della storia di tutto il mondo. È in questo momento che ne realizzi la grandezza, l'importanza, la portata”. Come il protagonista del suo celebre libro divenuto film, Fulvio Ervas guarda alla tutela. “Ho un'unica convinzione: il buon vino esige buona terra, nel senso di amore, cura, rispetto del tempo. Pennelli da pittori, non caterpillar che distruggono. Ed è questo che sogno per il futuro Unesco delle colline del Prosecco Superiore”.

Photo p. 26-27
Farra di Soligo
Chiesetta di San Lorenzo

Farra di Soligo, Torri di Credazzo
/ Torri di Credazzo near Farra di Soligo

Fare meglio implicherà anzitutto dare coerenza al paesaggio pedemontano. Con i suoi vuoti architettonici da ripensare: complessi di archeologia industriale, borghi storici in declino. Oggi più che mai il non finito ha un aspetto precario sulle colline d'oro di Conegliano Valdobbiadene. Se quest'ultime hanno meritato la qualifica di Patrimonio dell'Umanità, percorrendo il territorio dei 15 comuni Unesco stridono in maniera sempre più evidente residui di industrializzazione precaria e vecchi edifici rurali dimenticati. Piccole cicatrici in un territorio fatto di declivi, zone boschive, chiese antiche e sacelli, campagne ordinate, centri storici perfettamente conservati.

L'iscrizione a Patrimonio Unesco è stato anche il modo migliore per festeggiare il compleanno della denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco: 50 anni di tutela che hanno cambiato la vita di queste colline. Una vittoria anche linguistica. Le Petit Robert, il Devoto Oli d'Oltralpe, accoglie “prosecco” tra le 109 nuove parole inserite. Ben di più di un semplice successo economico, le bollicine democratiche, nate proprio nelle colline di Conegliano Valdobbiadene, sono il miglior racconto di una società nuova e globale. Che ama l'allegria, ma con sobrietà. Che si appassiona alla fatica, alle immagini della vendemmia eroica, ad un lavoro concreto ed antico che genera un benessere comunitario.

The celebrating is over, now the hard work begins. The challenges that await the region

BY **ELENA FILINI**

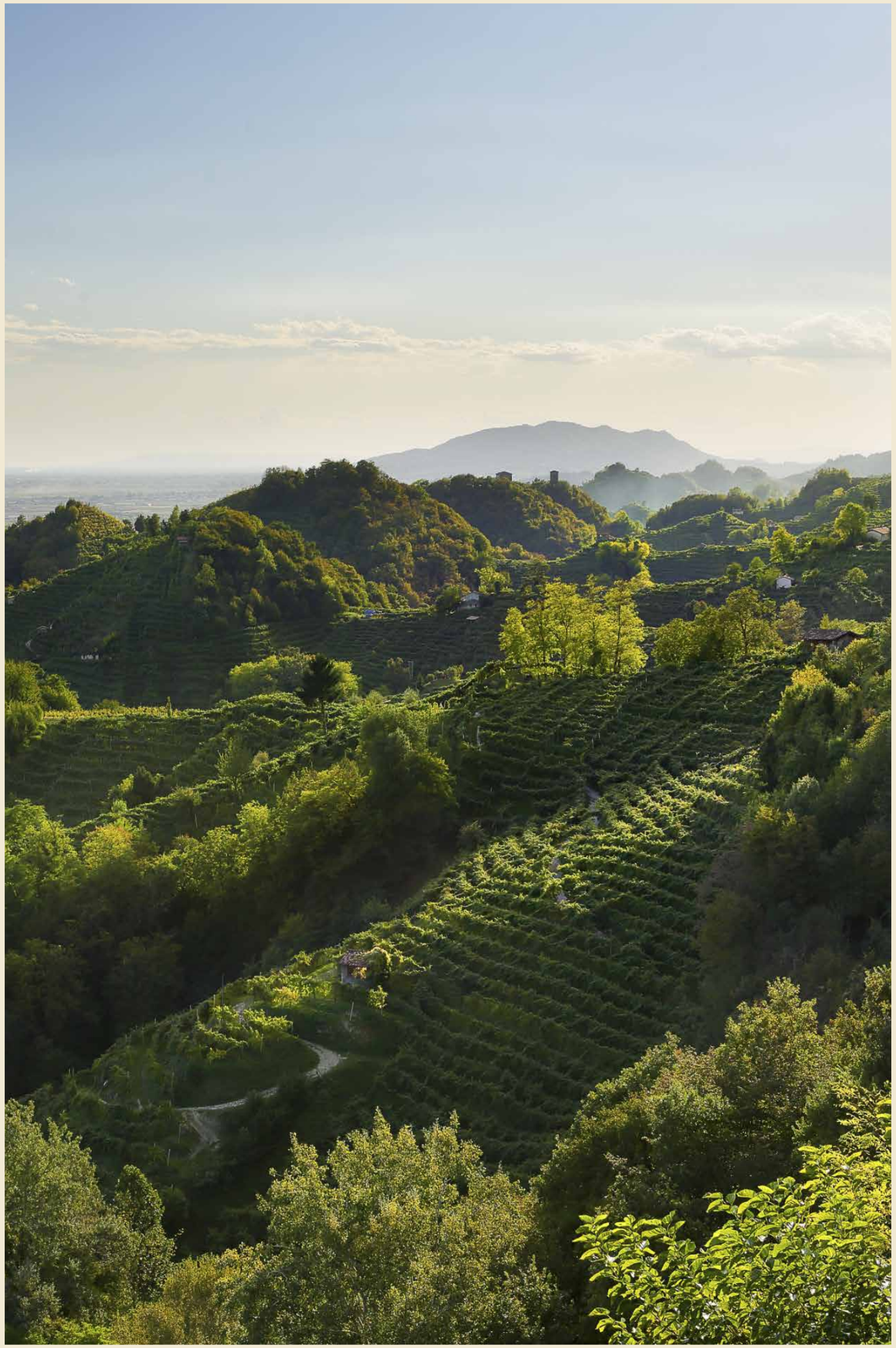
The Renaissance of the hills of Conegliano Valdobbiadene has officially begun. Closer inspection reveals that the global success of this young, effervescent wine, which has been both democratic and positive, started many years ago. Its origins are in the furrowed brows and hands shaped by the toil of our forefathers, possessed of a deep respect for nature, and who, in the post-war period, were the first heroic farmers to believe in the potential of a future based on viticulture. In their wake, they left a century of history, the economy of an entire area, the rebirth of an entire social fabric. Now the Regional Council and the Consortium are committed to taking this forward, and to give form and direction to a different, global future for the Prosecco hills.

Finally, on 7 July 2019, the wait that had kept the entire province in suspense was over, and the much longed-for award was finally ours. For our hills, the approval by UNESCO means a future: future work and future tourism. Now the celebrating is over, the real work begins. Being deserving of the beauty means having had the courage to draft a regional law to safeguard the balance between rural and urban development, because the revolution on the DOCG hills has not always been painless from an architectural point of view. Today, however, this recognition has been awarded to a culturally mature region, aware of its unquestionable merits but also of the many challenges still to be faced.

While the images of heroic harvests, and the world's most beautiful hills spread around the globe, now is the moment to change the perception of the towns of Conegliano and Valdobbiadene. Having this official certificate in our pocket means realising that such recognition of beauty imposes first and foremost a duty of care. Thus begins the challenge to make what our region has to offer exemplary, to work ceaselessly on issues concerning sustainability and on setting up tourist infrastructure in hills that have a heritage of ancient villages which must be safeguarded.
In 2014, Daniele Manzone was the main force behind the Langhe and Roero area's bid to become a UNESCO Word Heritage Site. And today he is celebrating along with his Veneto cousins. "The value of the land is growing and the value of wine is growing. It is in the logic of things, and so it will be for Prosecco Superiore as well". In the Langhe and Roero area Tourism immediately began to increase, with a 40% rise in the last 5 years. What has really been the most significant factor in this process? "A sense of belonging to the local area. This is the logic: if you, as a citizen, recognise the uniqueness of your landscape and you commit yourself to protecting it, then you will make others love your land too". The words of those who live in the *Marca Trevigiana* area are brimming with happiness and pride. Alessandro Benetton expresses his feelings: "It's a strange feeling when something you are used to, that you take for granted and that is part of your everyday life, becomes such an integral part of human culture, and of the history of the whole world. It is at this moment that you realise its greatness, its importance and its scale". Just like the protagonist of his famous book that was made into a film, Fulvio Ervas stresses the need to safeguard. "I have only one conviction: good wine requires good soil, in the sense of love, care and respect for time. Painters' brushes, not diggers that destroy. And this is my dream for the future of the Prosecco Superiore hills within UNESCO".

Farra di Soligo, Località Collagù
/ Collagù near Farra di Soligo

Making improvements will mean first and foremost making the landscape of the foothills more coherent. We will need to rethink the architectural vacuum that exists, with buildings from our industrial heritage falling into disrepair, and historic villages in decline. Today more than ever, unfinished building works reflect badly upon the golden hills of Conegliano Valdobbiadene. Our hills have earned UNESCO World Heritage Site status, but travelling around the 15 municipalities one can see unfettered industrialization and neglected rural buildings that are an ever more unsightly blot on the landscape. They show up like small scars, spoiling the hillsides, wooded areas, ancient churches and small shrines, orderly countryside and perfectly preserved historic centres.
UNESCO World Heritage recognition has also been a perfect way to celebrate the Conegliano Valdobbiadene Prosecco denomination's 50th anniversary: 50 years of protection that have transformed these hills. And this is also a linguistic victory. The French dictionary *Le Petit Robert* has included "Prosecco" among the 109 new words selected for inclusion. Thus, Prosecco's 'democratic' bubbles, born amongst the hills of Conegliano Valdobbiadene, represent more than mere economic success; they are themselves the best ambassador for a new and truly global society. A society which loves conviviality, but with discretion.
A society which is passionate about toil, about heroic grape harvests, and about a tangible, ancient craft that generates well-being for the entire community.



Gestire il Patrimonio

Managing the World Heritage Site

A gennaio il via all'Associazione per il Patrimonio, l'ente incaricato della gestione dell'area Unesco

In January, the go-ahead was given to set up the Heritage Association, the body tasked with managing the UNESCO World Heritage Site

Per rispondere efficacemente alla Convenzione Unesco, il Centro del Patrimonio Mondiale ha stabilito nel 2002 che l'inclusione di nuovi siti nella Lista debba essere necessariamente subordinata alla predisposizione di Piani di Gestione. Il Piano di Gestione è uno strumento utile per la conservazione, la tutela e la valorizzazione dell'intero patrimonio i cui scopi principali sono: assicurare e conservare l'Eccezionale Valore Universale (OUV) del sito, assicurare un'efficace protezione e tutela del bene, garantendo la sua trasmissione alle generazioni future, e promuovere progetti di tutela e valorizzazione coordinati e condivisi dai vari soggetti e realtà operanti nel territorio.

Per l'attuazione del Piano di Gestione è stata individuata un'**Associazione per il Patrimonio**, i cui soci fondatori sono i soggetti che hanno partecipato alla costituzione della stessa e che negli anni si sono occupati del processo di candidatura: Regione del Veneto, Consorzio di Tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, Provincia di Treviso, IPA "Alta Marca Trevigiana", Camera di Commercio di Treviso-Belluno e Dolomiti. Potranno far parte dell'Associazione in qualità di soci ordinari altri Enti pubblici e soggetti privati i cui apporti siano utili all'ottenimento dello scopo associativo.

Oltre all'assemblea e all'individuazione di un Consiglio di Amministrazione, l'Associazione avrà una struttura operativa, a cui capo vi sarà il *Site Manager*, referente del Sito Unesco, affiancato da un Comitato Scientifico, organo consultivo costituito da esperti e membri nominati dalla Regione del Veneto, dal Ministero dei Beni Culturali e dal Ministero dell'Agricoltura. Il parere del Comitato Scientifico sarà obbligatorio quando si tratterà di definire gli obiettivi del Piano di Gestione e indicare le priorità degli interventi. L'Associazione inizierà a costituirsi operativamente nell'autunno 2019, entrando definitivamente in funzione nel gennaio 2020. Fino ad allora la gestione del sito è affidata all'Associazione Temporanea di Scopo (ATS) "Colline di Conegliano Valdobbiadene Patrimonio dell'Umanità", promotrice dell'iter di candidatura.

To effectively respond to the UNESCO Convention, in 2002, the World Heritage Centre established that any new sites wishing to be included list must prepare detailed Management Plans. The Management Plan is a useful tool for the conservation, protection and enhancement of the entire heritage area, and its main purposes are to guarantee and conserve the Outstanding Universal Value (OUV) of the site, ensure effective protection and safeguarding of the site, ensure that it may be passed on to future generations, and promote conservation and enhancement projects that are coordinated and shared by the various actors involved and businesses operating in the area.

For the implementation of the Management Plan a **Heritage Association** has been set up, whose founding members are those actors who participated in its establishment and who over the years have been involved in the application process: The Veneto Regional Council, The Consortium for the Protection of Wine Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, The Province of Treviso, IPA "Alta Marca Trevigiana", The Treviso and Belluno Chamber of Commerce and the Dolomites. Other public bodies and private institutions whose contributions are useful for achieving the aims of the Association may join the Association as ordinary members.

In addition to the formation and selection of a Board of Directors, the Association will have an operational structure, headed by the Site Manager, who will be UNESCO's main point of reference. They will be supported by a Scientific Committee, an advisory body made up of experts and members appointed by the Veneto Regional Council, the Ministry of Cultural Heritage and the Ministry of Agriculture. The opinion of the Scientific Committee will be mandatory when it comes to defining the aims of the Management Plan and indicating the priorities of the interventions to be carried out. The Association will start operating in the autumn of 2019, and become fully operational by January 2020. Until then, the management of the site has been entrusted to *the Hills of Conegliano Valdobbiadene, a World Heritage Site* Temporary Association (ATS), promoter of the application process.

Scoprire
Discover

36
Le due “capitali” del Superiore
The two Capitals of the Superiore

50
Il paesaggio e l'arte sacra
The landscape and its sacred art

60
Il pentagono d’oro del Cartizze
The golden pentagon of Cartizze

66
In collina su due ruote
Through the hills on two wheels

Le due “capitali” del

Superiore

the Superiore

The two capitals of

Conegliano e Valdobbiadene: le porte d'accesso al Paesaggio Unesco

Novantasette chilometri quadrati: un territorio che comprende solo quindici Comuni, ma tra i quali vi sono ben due "capitali"

DI **MARINA GRASSO**

Conegliano e Valdobbiadene sono soprattutto i centri più importanti e i confini latitudinali delle Colline del Prosecco Superiore: le due porte d'accesso al paesaggio culturale Patrimonio Mondiale Unesco. Ma sono anche due centri a solo una trentina di chilometri l'uno dall'altro che, attraverso le loro diversità, aiutano a comprendere quel mosaico di vigneti e borghi che li separa e li accomuna, quella storia per tanti versi simile che ha disegnato il loro aspetto e segnato le loro comunità.

Conegliano, città murata sorta intorno al suo castello medievale, i cui splendori rinascimentali sono ancora impressi nei suoi signorili palazzi e le loro facciate dipinte, ma nella quale è anche sorta, nel 1876, la prima Scuola Enologica, oggi anche sede di un Campus dell'Università di Padova e di importanti istituti di ricerca in materia vitivinicola ed enologica. **Valdobbiadene** non è cinta da mura ma protetta dalla mole del Monte Cesen e in aperta comunicazione con le sue borgate e le sue frazioni: un tessuto urbano senza confine tra centro e periferia, nella cui grande piazza principale confluiscono sei strade che lambiscono anche le borgate, i campi e i vigneti più suggestivi ed impervi. Una piccola ed elegante città e un vivace centro agricolo, quindi, sono le due capitali delle Colline del Prosecco Superiore.

Due centri che nel loro circondario hanno sviluppato anche una considerevole attività industriale, che sono sempre più attrezzati e protesi ad assecondare la vocazione turistica del loro incantato territorio. Ma i cui diversi caratteri urbanistici e sociali sono chiaramente leggibili nel loro aspetto di piccole città accoglienti e "morbide" come quelle colline che le dividono, che le uniscono fino a renderle indissolubilmente legate dal Prosecco Superiore Docg cui danno i loro nomi. Che le accomunano nel grande progetto di preservare un paesaggio, umano oltre che rurale, realmente unico al mondo.

Castello di Conegliano

Photo p. 35
Conegliano, antiche torri della cinta muraria
/ Conegliano, ancient towers of the city walls

Photo p. 37
Valdobbiadene, panorama del Cartizze
/ Valdobbiadene, the view from Cartizze

Conegliano and Valdobbiadene: the gateways to the UNESCO World Heritage Site

BY **MARINA GRASSO**

Ninety-seven square kilometres: a region that includes only fifteen municipalities, but among them there are two "capitals"

The towns of Conegliano and Valdobbiadene are the Prosecco Superiore Hills' two most important towns, and are situated at its eastern and western boundaries: the two gateways to the UNESCO World Heritage Site. But they are also only thirty kilometres from each other, and their differences help us to understand the rich mosaic of vineyards and villages that both separate and unite them; their histories, similar in so many ways, have crafted their appearance and shaped their communities.

Conegliano is a walled town built around its medieval castle, whose Renaissance splendour is still etched in its noble palaces and painted façades. It was here, in 1876, that the first Oenological School was founded. Today, it also hosts a faculty of the University of Padua and important research institutes in the field of oenology and wine making.
Valdobbiadene is not surrounded by walls but sits under the bulk of Monte Cesen and is well-connected with the villages and hamlets surrounding it. Here we see a tightly-knit urban fabric with no boundaries separating the town centre from the periphery. No fewer than six streets lead off of its large main square, wending their way through the hills to the beautiful surrounding villages, and far-flung fields and vineyards. A small, elegant town and a bustling agricultural centre.

These are the two capitals of the Prosecco Superiore Hills. Two centres around which a great deal of industrial activity has also developed, but which contain an ever more sophisticated infrastructure which is ready and willing to welcome a growing number of tourists to this enchanted region. However, these are different urban and social communities, whose characteristics are clearly legible in their appearance as small, welcoming and gracious towns, just like the hills that both divide and unite them, inextricably linked as they are by the Prosecco Superiore DOCG to which they give their names. And what ultimately unites them is this great project dedicated to preserving a landscape, both urban as well as rural, which is truly unique in the world.

▲ **San Pietro di Barbozza, panorama**
/ The view from San Pietro di Barbozza e

▼ **Valdobbiadene, Località Ron**
/ Ron near Valdobbiadene

Conegliano e Valdobbiadene: le origini

Delle colline di Conegliano Valdobbiadene
i vigneti sono la poesia
i viticoltori l'anima

DI **GIANNI MORIANI**

Due città dalle profonde radici piantate nella storia, come nell'arte e nella cultura. Unite e cresciute sotto l'ala e la grande passione comune per la viticoltura. Simboli vivi e vitali di un territorio straordinario

Conegliano e Valdobbiadene sono due città, con storie diverse, unite nel nome della viticoltura. Per la Repubblica di Venezia, che su queste terre vi dominò per oltre quattro secoli, Conegliano era *"La cantina di San Marco"*, con le sue dolci colline vitate, che sorgono sui primi rilievi, dove la pianura finisce. Terra su cui *"eternamente fiorisce la vite sotto la montagna dalla nuda sommità ove il verde ombroso protegge e ristora"*, diceva di Valdobbiadene un suo famoso figlio, Venanzio Fortunato (530-603 ca.), l'ultimo grande poeta latino.

Città unite dall'acqua del Piave: Valdobbiadene collocata alla sinistra del fiume che, dopo aver deviato il suo corso per superare l'ostacolo rappresentato dal Montello, si avvicina a Conegliano. Ma città unite anche dalla Strada del vino bianco, poi ribattezzata "Strada del vino Prosecco". Storie diverse dicevamo. Vediamole allora per capire meglio il presente.

Partiamo da **Conegliano** e dal suo nome. Una leggenda lo vuole derivato da quello di un profugo troiano, Giano, che qui si sarebbe stabilito dopo indicibili peregrinazioni, fondando appunto Conegliano: contrazione dell'espressione "Colle di Giano", con cui tuttora si indica il poggio su cui si stende il centro storico sovrastato dal castello. Veduta immortalata nel paesaggio che fa da sfondo a "Sant'Elena", preziosa opera di Cima da Conegliano. Nel Medioevo la città ha visto il formarsi di una consorteria di nobili proprietari terrieri, che poi concentrarono le loro dimore sulla "ruga" più famosa dell'urbe: via XX settembre, con palazzi quattro-cinquecenteschi, alcuni ancora abbelliti da affreschi.

Due anni prima di Treviso, nel 1337 la città si diede a Venezia. I secoli successivi, fino alla caduta della Serenissima (1797), furono relativamente felici e la città poté abbellirsi e arricchirsi con chiese, palazzi, botteghe artigiane e opifici, specialmente tessili. È in questo contesto che prese forma una specificità coneglianese espressa dallo sviluppo delle accademie volute dalle élite per promuovere le scienze e le arti. *Dell'Accademia Agraria si ha notizia nel 1578; seguì il Collegio degli incamminati, quindi l'Accademia degli aspiranti* del 1603.

Conegliano, Contrada Granda

Con tale retroterra culturale, Antonio Carpenè fondò nel 1868 a Conegliano la *Società Enologica Trevigiana*, che sostenne la diffusione del Prosecco, scegliendo il *Prosecco bianco* come prodotto di punta. Va aggiunto che Carpenè fu tra i primi a studiare l'applicazione dei metodi di spumantizzazione nel nostro paese. L'eredità della Società enologica venne raccolta nel 1876 dalla *Regia Scuola di viticoltura e di enologia*, la prima in Italia, che tanto ha contribuito al miglioramento dell'attività in vigneto e in cantina, attivando un processo virtuoso, portatore delle attuali fortune del Prosecco Superiore Docg, con i suoi vertici qualitativi nel Cartizze e nelle Rive.

Adesso prendiamo la Strada del Prosecco e andiamo a **Valdobbiadene**. Facendo questo ameno percorso, ripetutamente mi tornavano alla mente le parole con cui Guido Piovene descriveva la pedemontana trevigiana nel suo Viaggio in Italia del 1957: *"Siamo nella parte più dolce, e quasi greca, del Veneto; greca, si capisce, alla veneta"*, qui *"il venetismo del paesaggio raggiunge un massimo di equilibrio e di grazia"*. E, infatti, mettere piede nella piazza Marconi di Valdobbiadene e guardandosi attorno si viene portati dentro al mondo greco, la sua architettura, i suoi miti.

Basta infatti alzare gli occhi, dopo aver incrociato un vigneto che sembra un arazzo, e la vista si posa, sulle pendici del Cesen, sopra il "Domion", forma dialettale di Endimione, simbolo di Valdobbiadene, che il mito greco ci dice essere un bellissimo giovane pastore, figlio di Etlio e di Calice. La dea della caccia, Diana, se ne innamorò perdutamente e Zeus gli concesse il sonno eterno per conservare la sua bellezza, assicurandogli una giovinezza senza tempo. Peraltro, Diana è raffigurata nello stemma comunale, cosicché queste due mitiche figure risultano indissolubilmente legate al valdobbiadenese.

D'altra parte, beltà e fertilità contrassegnano queste colline, grazie al sapere e all'abnegazione con cui migliaia di viticoltori curano i loro piccoli poderi, tanto che qui i vigneti paiono giardini, essendo l'esito dell'applicazione di una vera e propria arte topiaria, su pendii che possono anche farsi ertissimi, vertiginosi, come sui poggi del Cartizze, che Giovanni Comisso vede turbinare *"nel verde azzurrino dei vigneti"*, dentro un mosaico agricolo senza uguali.

Non solo qui si produce un ottimo Prosecco Superiore, ma curando il vigneto i vignaiuoli hanno costruito anche un bellissimo paesaggio come il volto di Endimione, che tra questi colli può conservare la sua mitica bellezza, senza che il suo altrettanto mitico sonno subisca alcun turbamento. Una tale bellezza non poteva che diventare un sito Unesco, come puntualmente è successo il 7 luglio 2019.

Duomo di Conegliano

Conegliano and Valdobbiadene: the origins

Two towns with deep historical, artistic and cultural roots. An enduring union with a great common passion for wine production. Living, vital symbols of an extraordinary region

In the hills of Conegliano Valdobbiadene
the vineyards are poetry
the winemakers are the soul

BY **GIANNI MORIANI**

Conegliano and Valdobbiadene are two towns with different histories, united by wine production. For the Republic of Venice, which dominated these lands for over four centuries, Conegliano was "San Marco's Winery", with its gentle vineyard hills which rise up where the plain and mountains meet. Land on which "the vine blooms eternally beneath the bare-summited mountain, where the shady canopy protects and rejuvenates". Thus was it described by one of its most celebrated sons, Venanzio Fortunato (c. 530-603 ca.), Valdobbiadene's last great Latin poet.

The towns are linked by the waters of the Piave river: Valdobbiadene sits to the left of the river which, after changing direction to avoid the Montello Hill, flows on towards Conegliano. But the towns that are also united by the White Wine Road, later renamed the Prosecco Wine Road. Different stories we used to say. A closer look at them will enable us to shed some light on the present.

So let's start with *Conegliano* and the origins of its name. Legend has it that it takes its name from a Trojan refugee, Giano. After many a long journey, he settled here and founded Conegliano: the name being a contraction of the expression Colle di Giano (The Hills of Giano). Still today the hill on which the historic centre sits, overlooked by the castle, is known by this name. This view is immortalized in the background scene of the landscape painting Sant'Elena, a renowned work by the celebrated local painter Cima da Conegliano. In the middle ages a collection of the town's noble landowners formed a consortium, and built many of their residences along the town's most famous street: Via XX Settembre, with palaces dating from the 15th and 16th centuries, and some of the frescoes that embellished them can still be seen today.

In 1337 the town became part of the Venetian Republic, two years earlier than Treviso. Over the centuries that followed, until the fall of the Serenissima in 1797, the town was relatively happy, and its prosperity grew, with the building of churches, palaces, and artisans' workshops and factories, focused in particular on the production of textiles. It was in this context that Conegliano's unique identity began to take shape, through the development of academies set up at the behest of the ruling gentry to promote the sciences and arts.
Records show that the Agricultural Academy was founded in 1578, followed by the Collegio degli incamminati (Academy of Those who are Making Progress), then the Academia degli Aspiranti in 1603.

Conegliano
▲ Piazza Gian Battista Cima
▼ Fontana del Nettuno

Against this cultural backdrop, in 1868 Antonio Carpenè founded Conegliano's Società Enologica Trevigiana, whose aim was to promote Prosecco, and white Prosecco was chosen as its flagship product. It should be added that Carpenè was among the first people in Italy to study sparkling wine production methods. The successor of this Oenological Society was the Royal School of Viticulture and Oenology, founded in 1876. This was the first in Italy, and contributed greatly to the improvement of the working methods used in the vineyards and wineries, and would ultimately pave the way for a virtuous cycle, which was to form the foundations for the current success of Prosecco Superiore DOCG and in particular the famous Cartizze.

Now let's take the Prosecco Wine Road to *Valdobbiadene*. While enjoying this pleasant journey, I was repeatedly reminded of the words of Guido Piovene, who described the Treviso foothill in his book Journey to Italy in 1957: "We are in the most enchanting, and almost Greek, part of Veneto; Greek of course, with typically Venetian styling". Here "the Venetian styling of the landscape reaches its zenith in terms of balance and grace". And indeed, when you set foot in Piazza Marconi in the centre of Valdobbiadene and look around, it is as if you have suddenly been transported to a Greek world, with its architecture and mythology.

As your gaze is drawn upwards, perhaps pausing to take in a vineyard that looks like a piece of embroidered tapestry, your eye is drawn higher still to the upper reaches of Monte Cesen, and the Domion alpine farm, symbol of Valdobbiadene. The word is the dialect form of Endymion, who, in Greek mythology, was a handsome young shepherd, son of Aithlios and Calyce. Diana, the goddess of hunting, fell madly in love with him, and Zeus granted him eternal sleep to preserve his beauty, thus assuring that his youthful handsomeness would endure for all eternity. Diana is also depicted on the municipal coat of arms, and so these two mythical figures are inextricably linked to Valdobbiadene.

Indeed, beauty and fertility are the hallmarks of these hills, thanks to the wisdom and ceaseless toil of the thousands of winemakers tending their small estates, crafting vineyards that can seem more akin to gardens. Their appearance is in part the result of real artistic topiary, on slopes oftentimes so incredibly steep and vertiginous, as is the case on the hills of Cartizze, that the poet Giovanni Comisso described them as swirling "blue-green vineyards", in an agricultural mosaic without equal.

Not only is the famed Prosecco Superiore produced here, but by tending their vineyards, the winegrowers have also crafted a landscape of great beauty, much like the face of Endymion, and most assuredly among these hills he can retain his mythical beauty without his equally mythical sleep being disturbed. Such beauty was destined to become a UNESCO World Heritage Site, and this was finally achieved on 7 July 2019.

Miane, Vigneti di Combai
/ Miane, Combai vineyards

Il paesaggio e

l'arte sacra
sacred art

The landscape and its

Il fortissimo legame del territorio di Conegliano Valdobbiadene con l'arte sacra, presente in numerosi luoghi di culto – chiesette, pievi, monasteri – tanto da raffigurare una vera e propria "civiltà dell'affresco". Un paesaggio che si riflette anche nelle opere dei grandi pittori che l'hanno raffigurato: Cima da Conegliano, Giovanni Bellini e Tiziano Vecellio

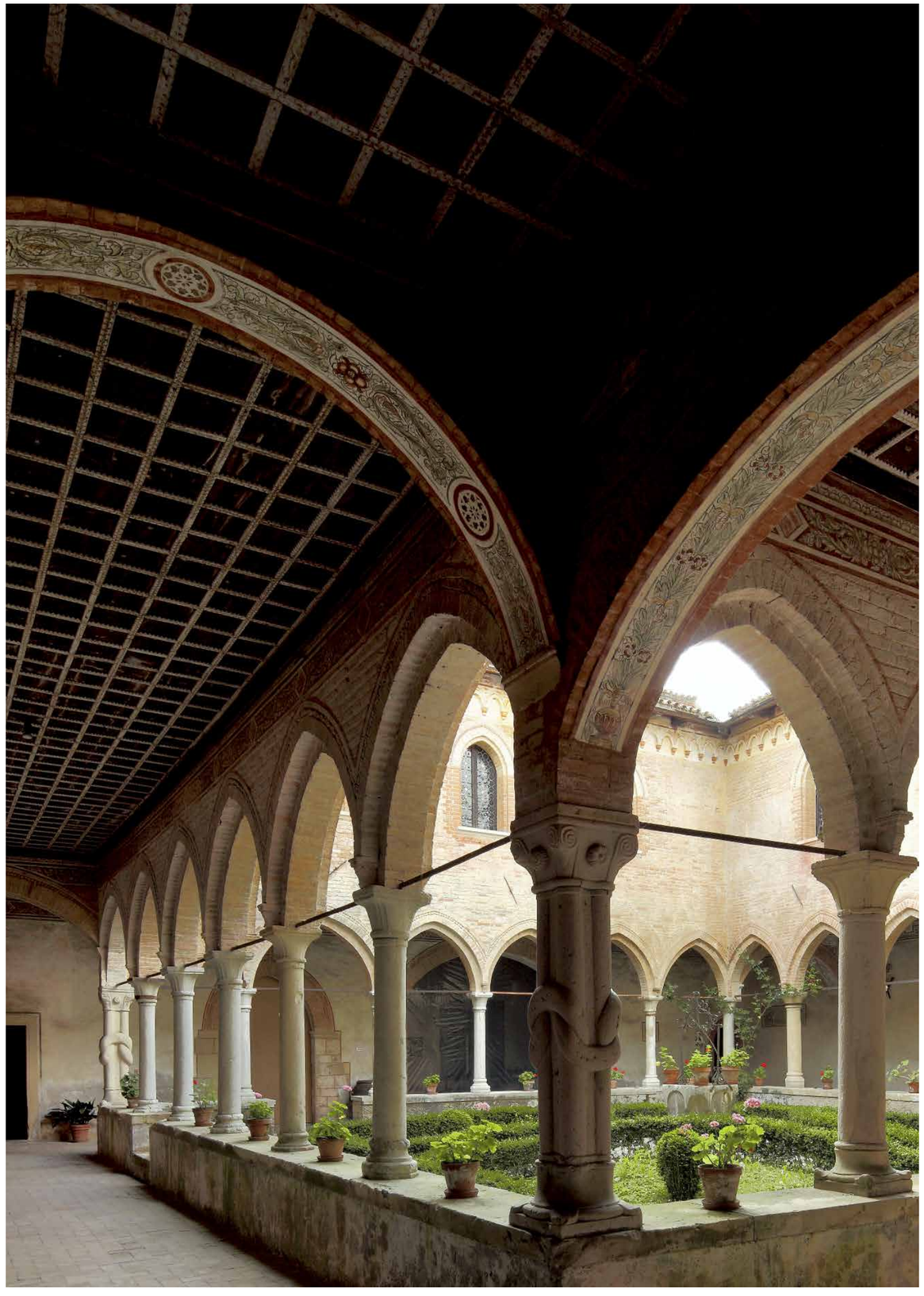
DI **SILVIA BEVILACQUA**

La delicatezza dei volti, i gesti appena accennati i dettagli che precisano il paesaggio, sono gli elementi che ci fanno trattenere il fiato davanti ad un'opera di Cima da Conegliano (1459-1517). Che si tratti di una solenne pala d'altare o di una piccola tela in cui Maria contiene la vitalità di Gesù Bambino, queste opere ci attraggono: ci soffermiamo nel tentativo di riconoscere colli fortificati o operose città, per ammirare prati che sono dei veri erbari e rocce geologicamente descritte. Questa minuziosa adesione alla realtà naturale è il mezzo scelto dall'artista per far riflettere gli uomini del suo tempo sulla Verità del Sacro. Un paesaggio reale permette di percepire come vera anche l'immagine divina che è il soggetto del dipinto, perché la natura evoca immediatamente la concretezza dell'Amore di Dio per gli uomini che hanno ricevuto il Creato per custodirlo, coltivarlo, creare bellezza.

Nei paesaggi di Cima da Conegliano e Giovanni Bellini, o ancora in quelli ancor più atmosferici di Tiziano Vecellio, ci sono le Colline di Conegliano e Valdobbiadene, in cui cogliamo l'essenza di quell'incredibile ricamo di viticoltura: la fatica di generazioni di contadini eroici che stagione dopo stagione hanno plasmato il territorio.
È la presenza umana sul territorio, profonda e discreta, ad essere raffigurata. È la laboriosa presenza umana ad essere il carattere distintivo di questo territorio. Gente fiera dei propri scoscesi lembi di terra che anche nei momenti più difficili della storia, mai ha pensato di abbandonare queste terre e ha dato vita a piccoli borghi dove, per non togliere spazio alle coltivazioni, le case si stringono le une alle altre nelle zone più pianeggianti, addensandosi intorno ad un luogo di culto, si tratti della grande parrocchiale o del piccolo oratorio. Borghi riconoscibili proprio dai campanili che trapuntano l'intero territorio.

Il Ciclo del Credo
/ The Cycle of Belief
Pieve di San Pietro di Feletto

Photo p. 51
Cappella di San Sebastiano
/ The Chapel of San Sebastiano
Pieve di San Pietro di Feletto



Abbazia di Santa Bona
Vidor

Per capire la particolare relazione tra queste colline, la storia e la vita delle piccole comunità qui radicate, è infatti sufficiente dare uno sguardo ai luoghi di culto: sono curati, sentiti come identitari, oggetto di continue ricerche, luoghi di incontro, poli di una cultura salda e condivisa al di là della frequentazione per il culto. Se importante è riconoscere il valore che queste colline hanno nell'arte sacra in quanto presenze caratteristiche nella Pittura Veneta tra Quattrocento e Cinquecento, è altrettanto rilevante comprendere che anche l'arte sacra è un imprescindibile ingrediente del territorio.

Pievi, monasteri, un incredibile numero di oratori campestri e signorili si susseguono a testimoniare la storia, la vita civile, quella religiosa e soprattutto l'arte che le comunità hanno saputo trattenere, limitando spoliazioni e trasferimenti museali. Visitando queste chiese scopriamo, ad esempio, l'esistenza di una vera e propria "civiltà dell'affresco" che si dipana dal XIII secolo al primo dopoguerra. Meritano una sosta quelli recentemente riportati alla luce a Santa Maria dei Broli a Farra di Soligo che, insieme al palinsesto dell'abside di San Pietro di Feletto e alle tracce nella basilica di Follina, documentano la qualità del contesto artistico locale nel Duecento.

I cicli del Quattrocento ne sono certamente l'apice qualitativo e quantitativo: basta ammirare le pareti dell'oratorio gentilizio di Santa Maria Nova di Soligo o la profondità teologica del *Ciclo del Credo* e la narrativa *Storia di San Sebastiano* nella Pieve di San Pietro di Feletto. È una cultura dell'affresco che sopravvive anche all'introduzione dirompente della pittura ad olio su tela che in queste chiese permette di comporre ad esempio il catalogo delle opere di Francesco da Milano, pittore "foresto" che nell'Alto Trevigiano raggiunge un particolare equilibrio tra la sua formazione lombarda e leonardesca e la forza cromatica della pittura veneta: a Lago, a Santa Maria, ad Arfanta, a Follina, a Soligo, a Pieve di Soligo troviamo le sue pale d'altare riconoscibili per la Madonne dalle forme dilatate, per le preziosità cromatiche e le atmosfere sospese.
L'affresco avrà nuovo slancio nell'Ottocento con le opere di Giovanni De Min, per manifestarsi con inattesa vitalità nella ricostruzione seguita alle distruzioni della Prima Guerra Mondiale dove grandi frescanti come Guido Cadorin, verranno chiamati a decorare le nuove coraggiose architetture, avvio ad una nuova stagione che coinvolse importanti artisti del territorio.
Nell'intreccio inscindibile tra storia, arte e devozione che rende unico questo territorio va data voce alla presenza dei siti monastici che nei secoli qui hanno radicato la religiosità benedettina e francescana: indiscussa perla è il Monastero di Santa Maria di Follina la cui fondazione nel XII secolo esprime in purezza la funzionalità dell'architettura cistercense, un linguaggio sobrio e solenne che si fa struggente eleganza nel chiostro duecentesco, ancor oggi luogo che invita al silenzio e alla spiritualità. La chiesa accoglie nell'altare maggiore una venerata statua in arenaria, la *Madonna del Sacro Calice*, su cui è stata avanzata l'ipotesi dell'origine nubiana del VI secolo: è un unicum non solo per il territorio, ma nel contesto artistico dell'occidente cristiano medievale.
Ma a testimoniare quanti siano stati i transiti e gli scambi, a Vidor troviamo le reliquie di Santa Bona, addirittura bottino delle crociate, conservate nell'omonima abbazia sorta a ridosso di un passo di barche sul Piave; a Tovena, posta ai piedi dell'antico valico del San Boldo reso spettacolare dalla costruzione di un'arditissima strada durante la Prima Guerra Mondiale, si conserva il capo di Santa Ottilia, il cui corpo si venera nientemeno che a Strasburgo.

Vi è un'immagine che può essere il nostro ricordo più indelebile dell'arte sacra tra le Colline di Conegliano e Valdobbiadene perché vera sintesi tra l'operosità di questa gente e la sua profonda religiosità: si tratta del *Cristo della Domenica* posto sulla facciata della Pieve del Feletto, protetto dal portico che nei secoli ha accolto pellegrini e viandanti e ristora il visitatore di oggi. In esso è raffigurato Cristo in piedi vestito di una tunica chiara a rappresentare il Salvatore trionfante sulla morte. Intorno a lui sono disposti più di cinquanta oggetti legati ai lavori agricoli e ai mestieri diffusi tra Trecento e Quattrocento, epoca in cui si data questo affresco. Si tratta di un'iconografia presente nell'arco alpino che esplicitava il precetto del Santificare le Feste, inteso non solo come partecipazione alla liturgia, ma come astensione dal lavoro: ecco che tutti gli strumenti del lavoro feriscono Cristo se vengono esercitati nella Santa Domenica come bene viene illustrato dai fiotti di sangue che collegano gli oggetti alla figura. Un'iconografia davvero efficace in un territorio di così intensa operosità.

Prima di lasciare le terre del Conegliano Valdobbiadene non dobbiamo scordare che queste colline sono anche il fondale della Laguna veneta, dove nacque una Repubblica per conquistare il mare, ma che fin dal Medioevo ha rivolto il suo sguardo attento verso la Terraferma. Uno sguardo economico certamente, di apprezzamento per le morbide dorsali della Pedemontana utili per far pascolare le greggi durante le calure estive a cui si sovrappongono le cordonate collinari con le tante rocche, le valli ortogonali solcate da brevi corsi d'acqua, la pianura con le città murate e le aree prative ed agricole attraversate da mulattiere e viottoli, finché l'occhio raggiunge le intricate barene della laguna. Così era nella celebre veduta di Venezia di Jacopo De Barbari del 1500 e così è anche oggi. Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene l'imprescindibile skyline di Venezia.

The strong bond that the region of Conegliano Valdobbiadene has with sacred art can be seen in numerous places of worship: chapels, parish churches, monasteries. In fact, it is so evident that one could say it represents an actual "fresco civilisation".
The landscape itself is also a key theme in the works of the great painters who have depicted it: Cima da Conegliano, Giovanni Bellini and Tiziano Vecellio

BY **SILVIA BEVILACQUA**

The delicateness in the faces, the subtle gestures and the fine detail that depicts the landscape: these are the elements that take our breath away when marvelling the works of Cima da Conegliano (1459 - 1517). Whether it is a solemn altarpiece or a small canvas depicting Madonna with Child, these works exert a pull on us: we pause in an attempt to see if we can recognize the fortified hills or bustling cities, to admire meadows that are a true herbaria brimming with plants, and to marvel at the geological detail of the rocky outcrops. This endeavour to meticulous and accurately depict nature is the means chosen by the artist to make the men of his time reflect on the Sacred Truth. Such authentic depiction of the landscapes lends veracity to the divine image, which is the main subject of the painting, because nature illustrates so profoundly God's Love for the men who have received God's Creation, and who have undertaken to guard it, cultivate it, and create beauty.

The landscape paintings by Cima da Conegliano and Giovanni Bellini, and also in the more atmospheric scenes by Tiziano Vecellio, often depict the hills of Conegliano and Valdobbiadene, and from these we can grasp the essence of that incredible tapestry that is the region's viticulture: the toil of generations of heroic farmers who have shaped this land, season after season. It is the profound yet at the same time discreet human presence on the land that is portrayed. It is the mark left by human toil that is the distinctive character of this region. This is a people who are proud of their steep-sided patches of land, who even during the most difficult moments in history never considered abandoning these hills; a people who have founded the many hamlets that dot the landscape, and where, in order to conserve cultivable land, the houses are clustered tightly together on the flatter areas, gathered around a place of worship, be it a large parish church or small oratory. Villages that can be recognised just by the many bell towers that punctuate the entire area.

To understand the special relationship between these hills, its local history and the many small, timeless communities that abound here, one just needs to take a look at the places of worship: they are well-maintained, and locals feel a deep affinity with them; they are the subject of ongoing research, meeting places, and the pillars of a well-defined, shared culture that goes well beyond mere places of worship. It is important to recognize the value of these hills to the sacred art that characterised Venetian painting between the fifteenth and the sixteenth centuries; but it is equally important to understand that sacred art also represents an essential part of this region.

Cristo della Domenica
/ The Christ of Sunday
Pieve di San Pietro di Feletto

Teoria dei Santi
/ Theory of Saints
Chiesa di Santa Maria dei Broli
Farra di Soligo

Churches, monasteries, and an incredible number of rural chapels bear witness to the history, the civil and religious lives, and above all the art that these communities have been able to maintain intact over the centuries, keeping to a minimum the number of artefacts that have ended up in museums. If we visit these churches we discover, for example, the existence of a real *"fresco civilisation"*, which stretches from the 13th century to just after the First World War. Those recently brought to light in Santa Maria dei Broli in Farra di Soligo deserve a visit. This, together with the palimpsest in the apse of San Pietro di Feletto and the traces found in the basilica of Follina, document the quality of the local artistry in the thirteenth century.

The fifteenth century cycles are certainly its qualitative and quantitative pinnacle, ably illustrated on the walls of the noble oratory of Santa Maria Nova in the village of Soligo or the theological profundity of the *Ciclo del Credo* and the narrative *History of San Sebastiano* in the Parish Church of San Pietro di Feletto. So this is a 'fresco culture' that survived even the disruptive advent of oil paintings on canvas. And in these churches is possible to compose, for example, an entire catalogue of works by Francesco da Milano, a painter "from out of town" who, in the northern areas of the province of Treviso, achieved a special balance between his Lombard and 'Leonardesque' training and the tonal strength of Venetian painting: at the villages of Lago, Santa Maria, Arfanta, Follina, Soligo and Pieve di Soligo we find his altarpieces that are recognizable for their richly-painted Madonnas, the exquisiteness of the colours and the suspense in the atmosphere. Fresco art would gain renewed impetus in the nineteenth century with the works of Giovanni De Min, and again in the reconstruction work which followed the devastation of the First World War, when renowned fresco painters such as Guido Cadorin were engaged to decorate audacious new architectural designs, commencing a new era which included a number of important local artists.

Sant'Elena, olio su tavola
/ St. Helen, oil on board
Cima da Conegliano
National Gallery of Art di Washington

Madonna col Bambino in Gloria e i santi Andrea e Pietro
/ Madonna with Child in Glory and Saints Andrew and Peter
Tiziano Vecellio
Chiesa di Santa Maria Nova, Serravalle

In this tapestry made up of history, art and religious devotion that makes this region unique, a number of monastic sites are also of note, and over the centuries Benedictine and Franciscan religious orders have left their mark in the area: the undisputed pearl of this heritage is the Monastery of Santa Maria di Follina. Built in the XII century, it is a perfect expression of the purity and functionality of Cistercian architecture; its sober and solemn style shifts to the poignant elegance of its thirteenth-century cloister, which is still today a place that invites silence and spirituality. The church's main altar has a venerated sandstone statue, the *Madonna del Sacro Calice*, which is thought to originate from the region of Nubia and dates back to some time around the sixth century: this is unique not only for this area, but also within western medieval Christian art as a whole.

The extent of the great many changes and journeys undertaken by the inhabitants of this area can be seen in the village of Vidor, where we find the relics of Santa Bona, spoils which date back to the time of the crusades. They are preserved in the abbey of the same name, which stands at place where boats ferried people across the Piave River. In Tovena, located at the foot of the ancient San Boldo pass, with its spectacular, daring road built during the First World War, the head of Santa Ottilia is preserved, while her body is in fact venerated in far-off Strasbourg.

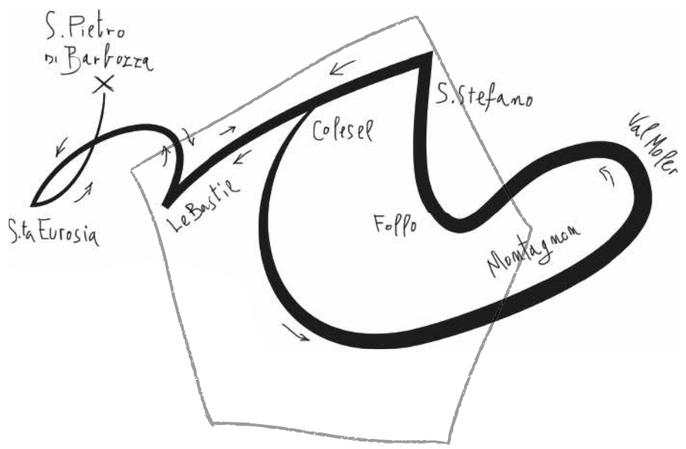
There is an image that is, perhaps, the single most indelible memory of sacred art amongst the Hills of Conegliano and Valdobbiadene, because it is emblematic of the true synthesis of the industriousness of these people and their profound religiosity: this is the *Christ of Sunday*, which sits on the façade of the parish church in the village of Feletto, protected by the portico that over the centuries has welcomed pilgrims and travellers and welcomes visitors to this day. It depicts Christ standing dressed in a light tunic which symbolises the Saviour triumphing over death. More than fifty objects are placed around him related to agricultural work and trades common in the fourteenth and fifteenth centuries, when this fresco was painted. It deals with an iconography that was common throughout the Alps at the time which explicitly sanctified holidays; this was understood to mean not only that one should take part in acts of worship, but that working on the Sabbath was forbidden: so in the fresco we see represented work tools wounding Christ if they are used on the Sabbath, graphically illustrated by the streams of blood that connect the tools to the image of Christ. A truly effective iconography for an area with such hard-working people.

Before leaving the lands of Conegliano Valdobbiadene we must not forget that these hills were also important for the Venetian Lagoon, which gave rise to a Republic that would conquer the sea, but which from the Middle Ages shifted its gaze inland. Undoubtedly, this was primarily for commercial reasons, as they appreciated that the gentle pastures of the Alpine foothills could be used for grazing sheep during the summer heat. Then there are the lower hills, strung out in rows, with their numerous hilltop citadels, and geometric valleys riven by fleeting streams. Then on again to the plain with its walled towns, fields and farms criss-crossed by mule tracks and footpaths, stretching off into the distance until the eye falls finally on the labyrinth of distant sandbars in the Venetian lagoon. So it was in Jacopo De Barbari's celebrated landscape painting of Venice in 1500, and so it is today.

Il pentagono d'oro

del Cartizze
of Cartizze

The golden pentagon



Un itinerario alla scoperta di uno dei luoghi più affascinanti delle Colline di Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio Unesco. Dove si produce il fiore all'occhiello della Denominazione del Prosecco Superiore: *il Cartizze*

DI **GIOVANNI CARRARO**

Un antico castello sulla sommità del Col Crosét, di cui oggi non restano che misere rovine, è solo uno degli elementi che rendono così affascinante questo luogo posto a due passi da San Pietro di Barbozza e Santo Stefano di Valdobbiadene. Perché il Cartizze, vertice qualitativo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, che ha permesso di elevare la denominazione in tavole e cantine di tutto il mondo, non significa soltanto uva e bollicine, ma tanta, tantissima storia, come quella di lanaioli venuti da Bassano nel Quattrocento a battere la lana nei primi opifici mossi dall'acqua del torrente Teva, o di chi fino a non moltissimi anni fa estraeva con tanta ingegnosità le macine da mulino dai conglomerati affioranti in quella che non a caso viene chiamata Val Molere. Ma è soprattutto la terra dove il sudore dei contadini ha saputo fondersi con una straordinaria coincidenza ambientale: un catino di arenaria di un centinaio di ettari protetto tutto attorno da una catena collinare che regola magicamente brezza e temperatura. Ecco quindi uscire un mix esplosivo di cultura, storia e fertilità in un contesto paesaggistico meraviglioso. Passando da queste parti anche l'Unesco evidentemente si è dovuto inchinare di fronte al Pentagono d'Oro del Cartizze.

L'ITINERARIO

Per apprezzare questo paesaggio così bello, la cosa migliore è indossare gli scarponi per esplorare a piedi un anello escursionistico che permette di visitare i luoghi del Cartizze e le sue piccole montagne. Si parte da San Pietro di Barbozza, nei pressi della parrocchiale (da segnalare, di fronte, la sede della Confraternita del Prosecco, fondata nel 1945), quindi si segue Via Cima dove sono esposte a bordo strada simpatiche statuette costruite con i sassi del Piave, opere di Zoe, al secolo Angelo Favero. Al capitello di Sant'Eurosia si imbocca l'omonima via che riporta in paese, quindi si scende sulla Strada Piander fino a fondovalle dove scorre il torrente Tormena. Si risale sulle pendici delle Bastie e si devia per la Strada Mont che percorre il suo crinale in direzione nord. All'altezza di un vecchio castagno e di un cannone antigrandine, si scende a destra tra i vigneti entrando nell'area del Cartizze. Vista spettacolare sulle colline delle Moliane che chiudono a sud la famosa area vitivinicola: Col Moliana, Costa Grande, Col Mongarda, Col Maor, Col Polenta.

Photo p. 61
Santo Stefano, panorama
/ The view from Santo Stefano

Punto di partenza ed arrivo
San Pietro di Barbozza - parrocchiale

Coordinate punto di partenza ed arrivo
45°54'1.22"N 12° 1'7.20"E

Tempo di percorrenza
4 h

Aumento di quota
428 m

Distanza
12,67 km

Grado di difficoltà
medio

Giunti sulla Strada di Saccol, la si segue verso nord fino al Colesel, dove vi è una romantica panchina panoramica, quindi ancora vigneti prima di giungere alla strada che porta al Follo. Si rasenta la destra orografica del torrente Teva poi, oltrepassato un ponticello, si giunge alla base del Montagnon. Lo si risale grazie ad una ripida strada cementata che zigzaga tra le vigne fino all'innesto sul sentiero n.1017 "Guia – Vidor" in località Piovine (poco distante vi è una piccola stalla in una posizione panoramica spettacolare). Scesi lungo via Molere, al bivio con via Chiodere e Molere si svolta a sinistra fino ad arrivare al borgo del Follo. L'origine del toponimo Follo, e conseguentemente quello del cognome Follador, qui molto diffuso, si riferisce come si è detto all'insediamento nel Quattrocento di una comunità di follatori della lana provenienti da Bassano. Dal borgo si rientra a San Pietro di Barbozza ripercorrendo il tratto iniziale di andata lungo le Bastie.

IL CASTELLO DI MONDESERTO

Il Col Crosét, che sovrasta l'abitato di Saccol, presenta i resti dell'antico castello di Mondeserto, una delle maggiori strutture difensive dell'area valdobbiadenese. Nel periodo compreso tra il X e XIV secolo fu proprietà dei Da Vidor, in seguito venne distrutto dai trevisani e dagli Ungari guidati da Pippo Spano. Più tardi passò ai veneziani che vi insediarono un capitano in quella che chiamavano Bastia di Monte Deserti. Dopo un periodo di relativa calma in cui venne a mancare il ruolo militare del castello, andò in totale abbandono fino a che, durante la Grande Guerra, fu trasformato dagli austriaci in bunker.

Camminando verso il Montagnon
/ Walking towards the Montagnon

A walking tour
to discover one of the most
fascinating places in the Conegliano
Valdobbiadene Hills, where
the Prosecco Superiore
Denomination par excellence
is produced: ***the Cartizze***

BY **GIOVANNI CARRARO**

Point of departure and arrival
San Pietro di Barbozza - parish church

Starting and arrival point coordinates
45 ° 54'1.22 "N 12 ° 1'7.20" E

Travel time
4 hrs

Total height gain
428 m

Distance
12.67 km

Degree of difficulty
medium

An ancient castle sits atop the *Col Crosét*; today, all that remains are a few scant ruins. Situated just a stone's throw from the villages of San Pietro di Barbozza and Santo Stefano di Valdobbiadene, this is just one of the elements that make this place so fascinating. Cartizze is the highest-quality Conegliano Valdobbiadene DOCG. It has raised the profile of Prosecco Superiore Denomination to such an extent that it has graced the dining tables of some of the world's most prestigious restaurants. But it is not only about grapes and bubbles; it is steeped in history, such as the story of the fifteenth-century wool workers who used to arrive from Bassano del Grappa to beat their wool in the first factories sited along the Teva stream. Or the artisans who, until quite recently, used to extract millstones with such ingenuity from conglomerate outcrops in what, not by chance, is now called Val Molere ('Millstone Valley'). But it is above all a land where the toil and sweat of the local farmers has combined with an extraordinary environmental coincidence: a sandstone basin of a hundred hectares protected all around by a chain of hills that almost magically regulates the wind and temperature. Thus, we have a perfect combination of culture, history and fertile soils within a breathtakingly beautiful landscape.

THE ITINERARY

The best way to appreciate the beauty of this landscape is to don a pair of trekking boots and follow this circular walk that takes in the main sites within the Cartizze area and its small mountains. The walk starts from the village of San Pietro di Barbozza, near the parish church (which is opposite the headquarters of the Confraternity of Prosecco, founded in 1945). Follow *Via Cima*, where curious figurines built from stones from the Piave river line the roadside; these are the works created by the artist Angelo Favero, better known by his nickname "Zoe". At the capital of *Sant'Eurosia*, take the street of the same name that leads back to the village, then descend along *Strada Piander* to reach the valley floor and the Tormena stream. Ascend the slopes of the *Bastie* hill and head along *Strada Mont* which goes along its ridge in a northerly direction. Continue until you reach an old chestnut tree and an anti-hail cannon, then head down to the right among the vineyards to enter the Cartizze area. A spectacular view opens up over the hills of *Moliane* that delimit the famous wine-growing area to the south: *Col Moliana, Costa Grande, Col Mongarda, Col Maor, Col Polenta*.

Valdobbiadene, il Follo visto da Colesel
/ Valdobbiadene, the Follo seen from *Colesel*

Once on *Strada di Saccol*, follow it north to *Colesel*, where there is a romantic bench overlooking a panoramic view, then head through more vineyards before reaching the road leading to the hamlet of *Follo*. Head along the true right bank of the *Teva* stream then, just after a small bridge, you reach the foot of the *Montagnon* hill. Head up a steep cement road that zigzags through the vineyards to the junction with path no.1017 waymarked "*Guia - Vidor*" in the locality of *Piovine* (not far from here, there is a small stable offering spectacular views). Descend along *Via Molere* to reach the junction with *Via Chiodere e Molere*, then turn left and continue on until you reach the hamlet of *Follo*. The village name *Follo*, and also the surname *Follador*, which is very common locally, are derived from the fifteenth century community of wool cleaners - known as *follatori* - who, as mentioned above, arrived in the area from the nearby town of Bassano del Grappa. From the hamlet, return to San Pietro di Barbozza retracing the initial part of the route along the *Bastie* hill.

THE CASTELLO DI MONDESERTO

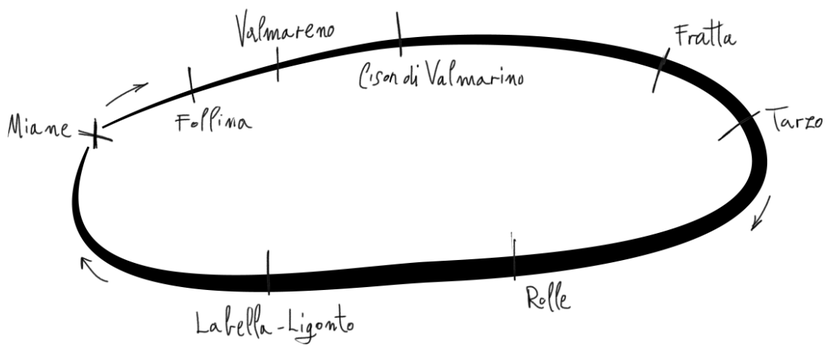
Atop the hill of *Col Crosét*, which overlooks the village of *Saccol*, there are the remains of the ancient castle of *Mondeserto*, one of the major defensive structures within the Valdobbiadene area. In the period between the 10th and 14th centuries it was owned by the Da Vidor family; subsequently, it was destroyed by the Trevisans and the Hungarians led by Pippo Spano. Later still, it passed to the Venetians, who installed a captain in what they called *Bastia di Monte Deserti*. After a period of relative calm, the castle lost its military role and was totally abandoned. Then during the Great War, it was transformed by the Austrians into a bunker.

In collina su

due ruote

two wheels

Through the hills on



Un itinerario ad anello dedicato agli appassionati della bici che tocca i principali luoghi del territorio Patrimonio Unesco

DI **DAVIDE CONTE**

Già al primo sguardo, immersi nella bellezza del Conegliano Valdobbiadene, è facile capire quanto questo territorio, tutto curve e saliscendi fra colline vitate, sia eccezionalmente adatto alla pratica del ciclismo. Certo non al ciclismo costante di pianura, e magari neanche all'eccesso di fatica dei passi Dolomitici. Le sue strade, piuttosto, offrono un distillato di tutto quello che il ciclista ed il cicloturista affamati di bellezza possano desiderare. Ecco allora un itinerario ad anello che tocca i luoghi più affascinanti dell'area storica del Prosecco Superiore, consigliato soprattutto agli appassionati di mountain bike ma vista la sua semplicità, con metà tratti in asfalto e metà in sterrato, anche alla portata del cicloturista.

Il nostro tour parte da **Miane** costeggiando il margine nord della zona di produzione del Prosecco Superiore Docg. Il percorso parte in discesa da piazza 2 Giugno, seguendo la via Roma in direzione Vittorio Veneto. Dopo neanche un chilometro svoltiamo a destra per una breve salita pavimentata in cemento che ci regala un assaggio dei colli in località **Fratta** verso Follina, assecondando la naturale inclinazione della Valsana. In meno di cinque minuti entriamo nel centro abitato di **Follina**, dove percorriamo via Caldela Bassa e via Scolastica, sfiorando ed ammirando la magnifica Abbazia del XII secolo, proseguendo poi lungo un tratto ciclabile verso il centro di Valmareno, all'ombra di un'altra meraviglia architettonica, Castelbrando, maniero erto a guardia della vallata e del borgo di **Cison di Valmarino**.

Attraversato il centro di Cison percorriamo un breve tratto di strada sterrata seguendo la *Via dell'Acqua* ed affrontiamo la seconda timida salita per ammirare dall'alto il borgo appena attraversato. Continuiamo sulla vecchia strada per Vittorio Veneto, immersi nella natura dei boschi e dei vigneti finché non raggiungiamo il borgo di **Mura**, dove, attraversando la strada provinciale n° 4, ci immettiamo nella pista ciclabile che ci condurrà fino a **Tarzo**, con leggeri saliscendi e la possibilità di contemplare l'ampia conca che stiamo attraversando ed i due laghi di origine glaciale che giacciono nel mezzo. Attraversare la *Valsana* significa destreggiarsi lungo un percorso piuttosto dolce, finora non abbiamo incontrato particolari difficoltà tecniche o salite particolarmente impegnative: è il momento di salire un po'. Entriamo dunque nel centro abitato di Tarzo dopo una salita di circa un chilometro e appena prima della Chiesa Parrocchiale svoltiamo a destra attraverso le *Rive di San Pietro*, quindi dopo duecento metri a sinistra e subito a destra sulla strada provinciale 635, che seguiamo per circa un chilometro fino a svoltare sulla destra seguendo le indicazioni per **Arfanta**.

Lago di Revine

p. 67
Tarzo, Località Arfanta
/ Arfanta near Tarzo

È qui che entriamo nel cuore delle affascinanti colline del Prosecco Superiore, ed affrontiamo la parte impegnativa del nostro percorso; per capire a fondo la natura di questo territorio dobbiamo assaggiare almeno un po' di "pendenza". Proseguiamo dritti sulle rampe di cemento che ci conducono verso il cuore delle colline di Rolle e Arfanta, attraversiamo la località **Mondragon** per poi scendere dolcemente attraverso boschi e vigneti verso un gioiello nascosto negli anfratti di queste colline: il **Molinetto della Croda**. Raggiunto l'incrocio in località Caneve de Ronch svoltiamo a destra verso **Rolle**, splendido borgo dall'incantevole panorama. Forse è proprio questo il luogo che ci mostra quanto queste colline siano uniche ed incantevoli, modellate dal lavoro secolare di abili mani contadine. Proseguiamo il nostro tour con filari tortuosi abbarbicati sui pendii, seguendo la strada provinciale 152 in via Pian di Guarda verso Farrò. Una volta raggiunto il centro abitato di **Farrò** svoltiamo a destra ed affianchiamo la chiesa percorrendo la vecchia via d'accesso al paese, affrontando una ripida ma sicura discesa fino alla strada provinciale 4 in via Ligonto. All'incrocio svoltiamo a destra e percorriamo un breve tratto di pista ciclabile per poi svoltare a sinistra verso **Premaor**. Dopo poche centinaia di metri raggiungiamo il centro di Premaor e, tenendo la destra, percorriamo via Colzanin per poi svoltare a sinistra sull'ultima ripida salita in cemento che ci porta in località Tenade.

Chiudiamo in bellezza la nostra pedalata, seguendo il tortuoso sterrato attraverso le magnifiche *"Rive"* di **Miane**, splendido esempio di agricoltura eroica, verticale ed appassionata, costellata di "casere" edificate a secco, ricordo di un'epoca passata, segno indelebile di una passione infinita che ancora oggi riempie l'aria limpida di queste magnifiche colline. Dopo una breve discesa in cemento svoltiamo a destra su via Verdi verso Miane e raggiungiamo in un paio di minuti il punto di partenza, certi di voler tornare su queste strade e di aver scoperto solo la millesima parte della bellezza che ci circonda.

A circular itinerary for cycling enthusiasts that visits the main places of interest in the UNESCO World Heritage Site

BY **DAVIDE CONTE**

Just one glance at the beauty of the Conegliano Valdobbiadene landscape, with its undulating roads which wind their way between the hills embroidered with vineyards, and it is easy to see why this area is particularly well-suited to cycling. It certainly does not offer the rhythmic pedalling one experiences on the plains, and perhaps not even the herculean effort required to ascend the Dolomite passes. Its roads offer more of a distillation of everything that the cyclist and cycle-tourist, seeking beautiful vistas, could hope for. This is a circular itinerary that passes through the most fascinating places in the historic area of Prosecco Superiore. The route is ideal for mountain bikers but, given how simple it is, with half the route on asphalt and half on dirt tracks, it is also suitable for cycle tourists.

The starting point is **Miane**, situated along the northern edge of the Prosecco Superiore DOCG production area. Start by heading downhill from *Piazza 2 Giugno*, following *Via Roma* towards Vittorio Veneto. After less than a kilometre, turn right and make a short climb up a concrete-paved road that gives us a taste of the hills in the locality **Fratta** near Follina, following the natural gradient of Valsana. In less than five minutes, enter the town of **Follina**, and head along *Via Caldela Bassa* and *Via Scolastica*, which provides an opportunity to admire the magnificent 12th century Abbey. Then continue along a cycle path towards the centre of **Valmareno**, in the shadow of another architectural marvel, **Castelbrando**, an imposing fortification built to guard the valley and the village of **Cison di Valmarino**.

After crossing the centre of **Cison**, continue along a short stretch of dirt road following *Via dell'Acqua* and head up a second gentle climb which provides an opportunity to admire the village from above. Continue on the old road towards Vittorio Veneto, surrounded by woods and vineyards to reach the village of **Mura**. Cross Provincial road no. 4, and head along the cycle path that leads to **Tarzo**, with slight ups and downs and opportunities to enjoy the views across the wide basin with its two glacial lakes that lie in the middle. The Valsana provides easy cycling along a route with very gentle ups and downs, and up to this point the itinerary presents no technical difficulties or particularly demanding climbs: now it is time for a little ascent. Enter the hamlet of **Tarzo** after a climb of about one kilometre and just before the Parish Church turn right along the *Rive di San Pietro*. Then after two hundred metres turn left and immediately right onto the provincial road 635. Follow this for about one kilometre and then turn right to follow the signs for **Arfanta**.

Combai di Miane, panorama
/ The view from Combai di Miane

It is at this point that the itinerary enters the heart of the Prosecco Superiore hills, and the most challenging part of the route; to fully understand the nature of this land we must try at least one little climb! Continue straight up the concreted ramps that lead us towards the heart of the hills of Rolle and Arfanta. Pass through the hamlet of **Mondragon** and then a gentle descent heads down through woods and vineyards towards a jewel nestling between these hills: the **Molinetto della Croda** water mill. Having reached the intersection in the locality of **Caneve de Ronch** turn right towards **Rolle**, a splendid village that offers enchanting views. It is, perhaps, this place that provides us with a perfect example of the unique charm and beauty of these hills, so skilfully shaped over the centuries by the hard work of the local farmers. Continue the tour through the winding rows of vines that cling to the hillsides, following Provincial road 152 along via Pian di Guarda towards Farrò. Once in the town of **Farrò**, turn right and head past the church along the town's old main road, down a steep but safe descent to reach Provincial road No. 4 at *Via Ligonto*. Turn right at the junction and cycle along a short stretch of cycle path and then turn left towards **Premaor**. After a few hundred metres, enter the hamlet of Premaor and, keeping to the right, head along *Via Colzanin* and then turn left up the last steep concrete ramp that leads to **Tenade**.

The tour finishes with a flourish, following the winding dirt road through the magnificent *Rive* (hillsides) of **Miane**, a splendid example of heroic, passionate agriculture, on steep hillsides dotted with drystone *casere* traditional farm buildings, a hark back to a bygone era, an indelible sign of the timeless passion that still today pervades the clean air of these magnificent hills. After a short descent down a concreted road, turn right onto *Via Verdi* and in a couple of minutes you are once again at the departure point in Miane. This tour reveals just a tiny fraction of the beauty of this outstanding area, and we are certain that you will want to return to explore more of these roads!

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.

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

76
Superiore per nascita
Superiore by birth

82
Il calendario dei sapori
The calendar of flavours

Per natura

Superiore

Superior

By birth

Stili, sfaccettature e declinazioni del Conegliano Valdobbiadene Docg

DI **MARINA GRASSO**

Artigianalità e tecnologia, appeal cosmopolita e bucolico incanto. Ma anche severi disciplinari di produzione per un'invitante informalità stilistica; impegnativa viticoltura eroica per sorsi freschi ed eleganti. È un mondo di armonici contrasti, quello del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, il "Prosecco Superiore", dove l'aggettivo non è solo un termine di legge. Perché è solo nelle colline tra Conegliano e Valdobbiadene, riconosciute Patrimonio dell'Umanità Unesco, che i grandi grappoli dorati di uva Glera possono diventare un vino "superiore". Che è superiore per nascita in territori d'incantata bellezza, dove la vite cresce arrampicata sulle colline costringendo i viticoltori a fare altrettanto, per una storia iniziata secoli prima del suo successo internazionale, per le scelte operate da vignaioli caparbi e coraggiosi, per la vitale eleganza e l'esclusivo profumo di un vino che non è, Superiore "solo" per Legge. Ma le sfaccettature e le declinazioni del Conegliano Valdobbiadene Docg sono talmente tante che solo il suo disciplinare di produzione può guidare nella comprensione delle numerose tipologie e versioni.

TRE SPUMANTI SUPERIORI... ANZI: QUATTRO

Vi risparmiamo i tecnicismi del processo di nascita delle bollicine più famose del mondo, ricordando solo che queste si ottengono dall'introduzione del vino-base ottenuto dalla vinificazione in grandi recipienti a tenuta di pressione, le autoclavi, secondo il Metodo Martinotti perfezionato dalla Scuola Enologica di Conegliano (perché anche il "metodo" è autoctono!). Quello che è importante notare, invece, è che così nascono le fondamentali tipologie di Prosecco Superiore: **Brut**, **Extra Dry** e **Dry**, che si distinguono essenzialmente per il loro residuo zuccherino. La versione Brut è la meno dolce, quella che incontra il gusto internazionale con i suoi profumi ricchi di sentori d'agrumi e note vegetali e con la sua vivace energia gustativa; la tipologia Extra Dry è quella più tradizionale, fresca in sapidità ed elegante in aromaticità: un vino morbido e asciutto grazie ad un'acidità vivace; la versione Dry è in assoluto quella più dolce e meno diffusa, con una raffinata nota abboccata. Inoltre, a partire dalla vendemmia 2019, il Conegliano Valdobbiadene Docg potrà essere anche **Extra Brut**, ossia con un residuo zuccherino ancor meno accentuato: un'elegante risposta alle richieste dei consumatori che prediligono lo stile di un sorso secco e asciutto.

Conegliano Valdobbiadene, vendemmia
/ Conegliano Valdobbiadene Harvest

Photo p. 75
Bottiglia con il sigillo realizzato per i 50 anni della Denominazione
/ Bottle with a specially designed seal to commemorate 50 years of the Denomination

The multi-faceted styles and varieties of Conegliano Valdobbiadene DOCG

BY **MARINA GRASSO**

Craftsmanship and technology, cosmopolitan appeal and bucolic charm. Likewise, strict production regulations create an attractive, informal style, and arduous, heroic viticulture result in that refreshing, elegant taste. Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, the Prosecco Superiore is a world of harmonious contrasts, where the denominative adjective is not just a legal term but also term of comparison. Because it is only in the hills of Conegliano and Valdobbiadene, recognised as a UNESCO World Heritage Site, that the large golden Glera grape clusters can become a 'superior' wine. It is intrinsically superior because it comes from a region of such enchanting beauty, where the vine, as it grows, seems to climb the hills, forcing the winemakers to do the same. This is a wine with a history that began centuries before its international success, a wine which represents the culmination of careful choices made by generations of tenacious and courageous winemakers, a wine possessed of a vital elegance and exclusive fragrance. No, it certainly isn't simply 'Superiore' by law. However, the multi-faceted varieties of the Conegliano Valdobbiadene DOCG denomination are so many and various that it is only by looking at the production regulations that we can understand the numerous types and versions available.

THREE SUPERIORE SPARKLING WINES... MAKE THAT FOUR!

We will spare you the technicalities that led to the creation of the most famous bubbles in the world, mentioning only that these are obtained from the introduction of the base wine obtained from the vinification in large pressure-tight containers called autoclaves, in accordance with the Italian Method perfected by the Oenological School of Conegliano (because even the method is local!). What is important to note, however, is that this gives rise to the fundamental types of Prosecco Superiore: **Brut**, **Extra Dry** and **Dry**, which are essentially distinguished by their sugar residue. Brut is the version that is most widely appreciated internationally, with aromas rich in citrus vegetal notes and great gustatory verve; the Extra-Dry version is the most traditional, with a fresh flavour and elegant aroma; its lively acidity makes it a soft and dry wine. Then there is the Dry version, which is by far the sweetest and least common, with a subtle semi-dry note. From the 2019 harvest Conegliano Valdobbiadene DOCG may also be produced as an **Extra Brut**, with an even lower sugar residue. This is an elegant response to the global consumer taste for a dryer, less sweet flavour.

LE SELEZIONI: CARTIZZE E RIVE

THE SELECTIONS: CARTIZZE AND RIVE

Conegliano Valdobbiadene vendemmia
/ Conegliano Valdobbiadene Harvest

Ogni vigneto delle colline di Conegliano e Valdobbiadene è a suo modo un "Cru", ossia ha caratteristiche uniche rispetto a quelle presenti in altri luoghi anche vicini, in termini di legge, il disciplinare di produzione delimita per il Prosecco Superiore due "Cru": Cartizze e Rive.

Il **Cartizze** è una ristretta area collinare, disciplinata fin dal 1969, che si estende per soli 107 ettari: piccoli vigneti di tanti diversi proprietari racchiusi in 1 chilometro quadrato che beneficiano di un microclima e di un terreno che sono una vera e propria oasi naturale. È solo lì, tra le colline più scoscese del comune di Valdobbiadene (San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol) che hanno origine vini dei luminosi riflessi e dall'intensa complessità di profumi, dal sapore armonico e morbido, sostenuto da bollicine fine e leggere. Una produzione limitata resa ancor più esigua dal vincolo di ridurre la produzione d'uva a 120 quintali per ettaro, invece dei 135 consentiti per la maggior parte delle zone del Conegliano Valdobbiadene Docg.

Rive indica invece particolari appezzamenti localizzati in pendenze importanti, con un terroir "difficile" che dona una qualità eccelsa alle uve. Rive, insomma, esprime l'essenza delle colline Patrimonio dell'Umanità Unesco: è la rappresentazione più vera del territorio, in grado di valorizzare la vocazione di ogni singola area e di esprimere le peculiarità di suolo, esposizione e microclima. Sono vini che nascono da uve da un'unica località (43 in totale nella Denominazione) che deve essere dichiarata in etichetta, e la produzione non deve essere superiore ai 130 quintali per ettaro.

Each vineyard in the hills of Conegliano and Valdobbiadene is in its own way a Cru, which is to say, it has unique characteristics when compared to those present in other vineyards, even those nearby. From a legal point of view, production regulations define two Cru for Prosecco Superiore: Cartizze and Rive.

Cartizze is a small hilly area, which has been regulated since 1969. It is only 107 hectares in size, with a great number of small vineyards and many different owners enclosed in a 1-square-kilometre area that benefits from a microclimate and terrain that is a real oasis of nature. Only here, amongst the steepest of the hills in the Valdobbiadene municipality (which covers the villages of San Pietro di Barbozza, Santo Stefano and Saccol) do we find wines imbued with great luminosity, intense, complex aromas, soft and harmonious, and all rounded off by fine, light bubbles. The already limited production is made smaller still due to regulations which restrict the grape yield allowed to 12,000 kilograms per hectare, instead of the 13,500 allowed for most areas within the Conegliano Valdobbiadene DOCG region.

Rive indicates special plots located on hillsides of major importance, with a difficult terroir that ensures excellent quality grapes. Thus the term Rive ("hillsides") expresses the quintessence of this UNESCO World Heritage Site: it is the truest representation of the region, able to express the vocation of every single area and to express the special qualities of the soil, slope aspect and microclimate. These are wines produced from grapes coming from a very specific location (43 in the Denomination) that must be declared on the label, and grape yields must not exceed 13,000 kg per hectare.

SUI LIEVITI

ON THE LEES

"Sui lieviti" è una novità per il disciplinare di produzione del Conegliano Valdobbiadene Docg, ma è in realtà il testimone di una storica tradizione locale. E localmente si chiama "vin col fondo", dove "fondo" sta per i lieviti ricaduti sul fondo della bottiglia dov'è rifermentato, seguendo un metodo antesignano della tecnica di spumantizzazione. È un vino opaco, con bollicine finissime, che non ha i profumi eleganti degli spumanti Superiori ma che ne accentua le caratteristiche primarie con un corpo grintoso, fresco e persistente. È il vino che ricorda i vini prodotti in famiglia, e che di quell'atavico sapore ha tutto il fascino.

On the lees is a new term for the production discipline of Conegliano Valdobbiadene DOCG, but it actually bears witness to a long-standing winemaking tradition which the locals call *"vin col fondo"*, or *"wine with sediment"* where *"sediment"* describes the yeast that falls to the bottom of the bottle and re-ferments, a method which was a forerunner to today's sparkling wine technique. The wine has a cloudy appearance, with very fine bubbles. It lacks the elegant aromas of Superiore sparkling wines but the process accentuates its primary characteristics, giving it a determined, fresh and persistent body. It is reminiscent of a home-made wine, and retains all its ancestral charm.

IL FRIZZANTE E IL TRANQUILLO

SEMI-SPARKLING AND STILL

Vengono definite "tipologie minori", ma lo sono in realtà solo per la più contenuta produzione. Sono le versioni più tradizionali del Prosecco Conegliano Valdobbiadene, che in questo caso non si fregia del titolo di Superiore, pur restando Docg. Il **frizzante** è prodotto in autoclave come lo spumante, ma con meno pressione presenta meno bollicine, quindi di diversa ma non meno piacevole bevibilità, conservando tutte le caratteristiche gustative e olfattive dello spumante. Il **tranquillo**, invece, si ottiene con una classica vinificazione in bianco. Non lo si trova facilmente, lontano da Conegliano e Valdobbiadene, ma l'essenza dell'aromaticità degli spumanti più famosi del mondo è tutta lì: nel vino originario che regala emozioni antiche.

These are called minor varieties, but in reality, this is only because of their more limited production. They are the most traditional versions of Conegliano Valdobbiadene Prosecco, but do not bear the title of Superiore, although they still have DOCG denomination. **Semi-sparkling** wine is produced in an autoclave like sparkling wine, but with less pressure and therefore fewer bubbles, rendering it different in character but no less pleasant in terms of drinkability, and preserving all the gustatory and olfactory characteristics of the sparkling version. Lastly there is the **still** version, which is obtained using classic white vinification. It is not easy to find outside the Conegliano and Valdobbiadene region, but the essence of the aroma of the most famous sparkling wine in the world is all there within a traditional wine that harks back to a bygone age.

Il calendario

dei Sapori

flavours

The calendar of

Non di solo pane vive l'uomo…
ma neppure di solo vino (anche se Superiore).
Il territorio offre una cornucopia di sapori,
tanto da cadenzare una sorta
di calendario che non è più ritmato
da santi e ricorrenze religiose,
ma da gustosi, quotidiani convivi.
Proviamo a seguirlo

DI **DANILO GASPARINI**

Partiamo dall'**autunno**, con il vino nuovo accompagnato a marroni e castagne, non solo quelli di Combai, ma anche quelli di tutta l'area pedemontana, da Cordignano a Segusino. La ricorrenza dei Santi e dei Morti porta ancora oggi le patate americane, gli *ossi da mort* e i *favei*, dolci tradizionali. L'oca arrostita, in *tecia* o ripiena di *pomi e castagne*, si consuma ancora oggi, accompagnata dai *ciodèt*, che hanno sovrastato la ricca e variegata tavolozza dei funghi dei numerosi boschi e prati di montagna.

All'avvicinarsi dei **primi freddi** va di scena, in contemporanea con l'inizio della stagione del "sacrificio" del maiale, lo spiedo, che nel corso degli anni si è fatto sontuoso: non più solo *oselèt*, ma maiale, pollo, costicine, innescando sfide, varianti, scuole di pensiero e persino la nascita di un'Accademia. Il tutto accompagnato da fagioli, erbe cotte, patate fritte con lo strutto, radicchio condito col lardo o con le *frizighe*, i ciccioli del maiale. A proposito di fagioli: da non perdere quelli di Lago che, assieme ai radicchi conditi col lardo, hanno raggiunto la consacrazione con la nascita di una Congrega. Ma il maiale non è solo spiedo. Sono gli insaccati a scandire i mesi: soppresse, salami, salsicce, magari col fegato, i *figalèt*, ossicolli, pancette, *musèt*, bondiole, la mula (lingua di maiale avvolta nella pasta del *musèt*). Resiste ancora il rito, da celebrare il 17 gennaio, S. Antonio Abate, dell'ossada col cren dove arrivano in tavola ossi, *pechete*, coda, testa. Si è rintanato nei ristoranti un piatto complicato e molto slow: la *sópa coàda*, zuppa con carne di piccione o gallina.

Alla vigilia di **Natale** corre d'obbligo "il piatto delle vigilie": *bigoi in salsa*, fatta con acciughe e cipolle. Il cappone è una contaminazione aristocratica. Per la maggioranza una buona minestra di riso o un risotto con la salsiccia o con i funghi, carni lesse, con cren – rafano che va raccolto, secondo tradizione, solo nei mesi con le "erre" – e mostarda, e come dolce la *pinzha de Nadàl*, tipica del Pan e vin, l'antico rito propiziatorio del fuoco durante l'Epifania. Non mancano le trippe *sute* o in brodo. A Carnevale si celebra il trionfo del cibo grasso, con crostoli, *fritole* e castagnole. Poi la Quaresima imponeva *poenta e renga* (aringa), baccalà, *sardele*, sgombro sott'olio. Da sottolineare che il vero pane quotidiano era la polenta.

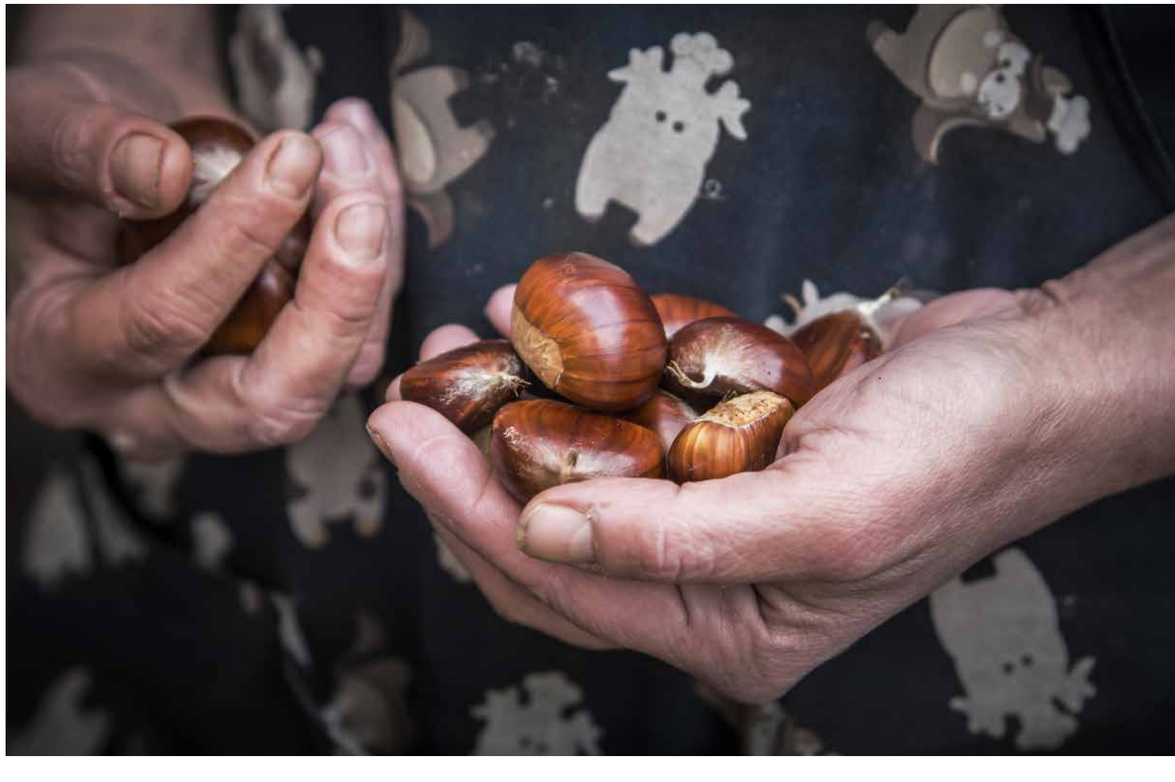
▲ **Lo Spiedo**
/ The spit roast

▶ **Marroni di Combai**
/ Chestnuts from the village of Combai

In **primavera** esplodono le erbe di campo e di bosco: un trionfo di *bruscandoli*, *s-ciopet*, *rust*, *rustegot*, *rosoline*, *radicele*, *galet*, *rucola mata*, già cantante anche dal poeta Andrea Zanzotto. Erbe ad insaporire risotti, minestre o frittate. Con l'avvicinarsi della Pasqua, agnello e capretto a volontà, ma fino a poco tempo fa era la *fugassa* de Pasqua cotta nei forni a sancire la festività. San Marco si celebrava con *fortaje* e con *risi e bisi*. È straordinario come il tempo religioso si mescolasse con il ritmo delle stagioni a scandire le tavole, caricando i piatti di forti e radicati valori simbolici. Durante l'Ascensione, si mangiava la *bondola col lengual*, che preservava dai morsi delle vipere. Arrivano le prime ciliegie e a San Giovanni si raccolgono le noci per preparare il nocino, l'amaro locale. A Revine, ma non solo, si preparavano gli *s-cios*, ovvero le lumache, in vari modi.

L'**estate** vedeva il trionfo dell'orto, delle patate novelle e delle *brise*. E in alpeggio burro, formaggi e ricotte che profumano di fiori e di erbe hanno innescato un recente turismo caseario e dato nuova vita e speranza alle nostre Prealpi: da non perdere il *formaj sul tech* con polenta. Con l'autunno, passate le vendemmie, dove si consumano mature soppresse, si apriva anche la caccia, con sistemi rudimentali quali *tamai*, *archet*, *vignole* e vischio. Il tutto poi infilzato in succulenti spiedi. Il nostro viaggio finisce qui e riprende da dove siamo partiti. Un viaggio in bilico tra passato e presente.

◀ ***Sópa Coàda***
Zuppa con carne di piccione o gallina
/ Soup made with pigeon or chicken meat



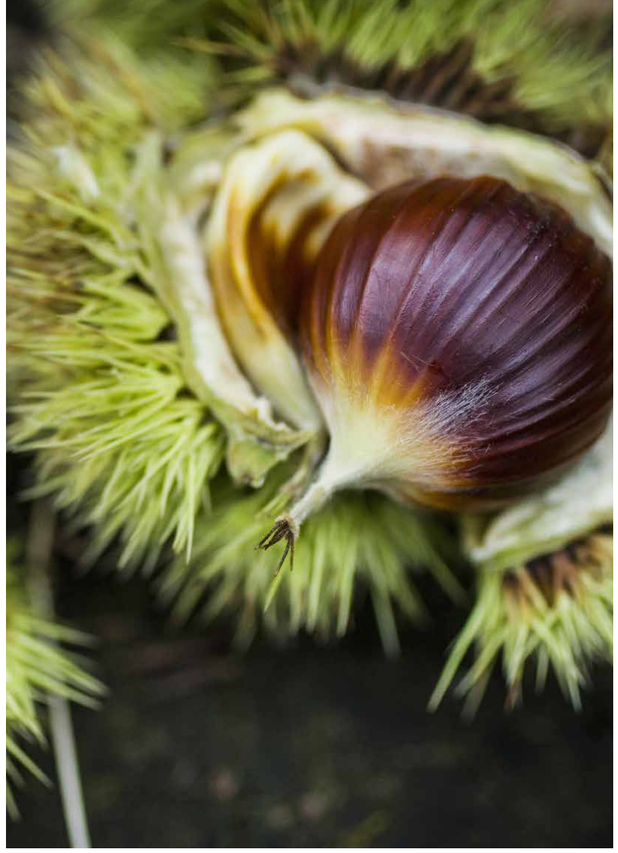
Man does not live by bread alone...
nor even by wine alone (even if Superiore).
The region offers a cornucopia of flavours,
which respect a sort of seasonal
calendar which is no longer marked
by saints and religious festivals, but
by good-tasting food and convivial dining.
Let's look at the calendar!

BY **DANILO GASPARINI**

Our starting point is **autumn**, with the new wine accompanied by chestnuts, not just the most famous ones from the village of Combai, but also those collected from the foothills that run from Cordignano to Segusino. Sweet potatoes are still traditionally eaten on All Saints' Day and All Souls' Day, along with the traditional dessert *ossi da mort* (literally, the 'bones of the dead') and *favei*, which are traditional desserts. Roasted goose, in *tecia* (stewed) or stuffed with pomi e castagne (apples and chestnuts), is still eaten today, accompanied by *ciodèt* (field mushrooms), which have dominated the rich and varied menus using mushrooms from the numerous woods and mountain meadows.

As the first cold of **winter** approaches, during the time when local families traditionally used to "sacrifice" their pigs, it is the season for spit roast, and over the years this has become ever more lavish, with a whole host of different meats ranging from oselèt (small birds), to pork, chicken, spare ribs, and many other variations. There are now several schools of thought and an Academy has even been founded. All these are accompanied by side dishes of beans, cooked field greens, fried potatoes with lard, radicchio seasoned with lard or with *frizighe*, a type of pork crackling. Speaking of beans, those from the village of Lago are a real delicacy, and together with radicchio seasoned with lard, they have taken on an almost religious importance. But pork means more than just spit roast. Traditional sausage products mark the passing of the months: soppresse, salami, salsicce, perhaps with liver, (*figalèt*), ossicolli, bacon, *musèt*, bondiole, mula (pig's tongue wrapped in *musèt* sausage meat). The tradition ossada con cren (bones with horseradish) is still going strong, and is celebrated on January 17th, the festival of S. Antonio Abate.
On this day, bones are served at the dining table, along with *pechete*, pig's trotters, tail and head are all served at the dining table. A very complicated dish which takes a lot of time to prepare is nowadays found only in some restaurants: *sópa coàda*, a soup made with pigeon or chicken meat.

Erbe di campo e di bosco: *bruscandoli*
/ Wild leaf green, both from the field and forest: *bruscandoli*



On **Christmas Eve**, the most traditional fare is *bigoi in salsa*, pasta cooked with anchovies and onions (Capon being a more recent 'contamination' coming from the aristocracy). But for most people a good soup, rice or risotto with sausage or mushrooms, boiled meat with cren (horseradish), which tradition has it should only be collected during the months with an "r" in them - and mostarda, a spicy fruit conserve, and for dessert *pinzha de Nadàl*, a dessert typically eaten at Panevin, the ancient bonfire night celebrations which take place at Epiphany. Tripe is also very traditional, either cooked sute (with tomatoes), or in a broth. At Carnival time, deep-fried sweet delicacies take centre stage, with the most celebrated being crostoli, *fritole* and castagnole. Lent heralds the arrival of *poenta and renga* (polenta and herring), baccalà (salted codfish), and *sardele*, (mackerel in oil). In the past, the traditional 'daily bread' was, in fact, polenta.

In **springtime** the fields explode with a profusion of different wild leaf greens, both from the field and forest, with the most popular being *bruscandoli, s-ciopet, rust, rustegot, rosoline, radicele, galet, rucola mata,* local dialect names for a vast range of greens, which the poet Andrea Zanotto sung about. Field greens like these are traditionally collected to flavour risottos, soups or omelettes. At Easter, lamb or kid are now traditional fare, but until recently baked *Fugassa* de Pasqua (Easter Focaccia) was prepared to celebrate the festivity. The festival of San Marco on 25th April was traditionally celebrated with *fortaje* (a traditional omelette made with leftovers) and *risi e bisi* (rice and peas). It is extraordinary how traditional food is so strongly influenced by a blend of religious festivals and the rhythm of the seasons, with dishes having strong and deep-rooted symbolic values. During Ascension, the traditional dish was *bondola col lengual* (a thick sausage made with pig's tongue), which it was believed could protect people from the bites of vipers. When the first cherries mature around San Giovanni's day, walnuts are collected in order to prepare nocino, the local bitter liqueur. In the village of Revine, but elsewhere as well, *s-cios* (snails) were traditionally cooked in a variety of ways.

Summer is traditionally marked by celebrating the harvest from the vegetable garden, new potatoes and *brise*. On the mountain pastures butter, cheeses and ricottas that smell of flowers and herbs have given rise to recent interest in a sort of "dairy tourism" and given new life and hope to our Prealps: *formaj sul tech* (a traditional cheese dish) with polenta is not to be missed. With the arrival of autumn, after the crops are harvested, soppressa sausage is eaten, and this traditionally marked the start of the hunting season, with traditional hunting methods such as *tamai, archet, vignole* and birdlime. All game thus caught was then traditionally prepared and cooked on skewers.

And so, as autumn approaches, our journey through the seasons has come full circle; a journey that straddles the past and the present.

Marroni di Combai
/ Chestnuts from the village of Combai

Formaggio fresco di latteria
/ Chestnuts from Combai and Fresh dairy cheese

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

92 Conegliano Valdobbiadene Festival	93 Centomiglia Artigianato Vivo	94 Rive Vive Primavera del Prosecco Superiore
95 Prosecco Cycling Dama Castellana	96 Lago Film Festival Libri in Cantina	97 Mercatini Markets

WWW.CONEGLIANOVALDOBBADENEFESTIVAL.IT

Conegliano Valdobbiadene Festival

Gastronomia, arte e cultura, con filo conduttore nelle bollicine del Prosecco Superiore. È questo il **Conegliano Valdobbiadene Festival**, l'evento clou del territorio, che si dipana ogni anno durante tutto il mese di maggio come un mosaico di emozioni, simile a tessuto stesso dei suoi panorami. Un format a tutto tondo composto da una serie di eventi che vedono protagonisti le cantine della Docg, i ristoratori, grandi chef ed ospiti di rilevo. Un quadro completo per raccontare, coinvolgendo tutti i sensi, storia, presente e futuro del Prosecco Superiore.

L'edizione 2020 del Festival, sarà un'edizione, assolutamente da non perdere, perché interamente dedicata al riconoscimento a Patrimonio Unesco delle Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene. Con eventi che coinvolgeranno i luoghi più spettacolari del territorio e permetteranno agli ospiti di vivere tutto il suo fascino e le emozioni che trasmette in un mix tra cultura ed enogastronomia. Appuntamento, quindi, al prossimo maggio, per un Festival indimenticabile.

Culinary delights, art and culture, with Prosecco Superiore bubbles as their common theme. This is the *Conegliano Valdobbiadene Festival*, the area's showpiece event, which takes place every year throughout the month of May and offers a veritable mosaic of fascinating appointments, which reflect the patchwork beauty of the landscape itself. A very varied series of events featuring DOCG wineries, restaurateurs, notable chefs and prominent guests. A full calendar to showcase the past, present and future of Prosecco Superiore involving all the senses.

The 2020 edition of the Festival, which is still in the planning stage, will certainly be something rather special because it will be entirely dedicated to the recognition of the Prosecco Hills of Conegliano Valdobbiadene as a UNESCO World Heritage Site. Events will be held across the area's most spectacular locations, thus enabling visitors to experience all its charm and fascination through a mixture of culture, food and wine. Next May's Festival promises to be absolutely unforgettable.

WWW.CONEGLIANOVALDOBBIADENE.IT

Centomiglia sulla Strada del Prosecco Superiore

Giunge quest'anno alla sua 14ª edizione la **Centomiglia sulla Strada del Prosecco Superiore**, che sarà in programma l'11 e 12 ottobre, evento dedicato alle auto d'epoca che consente di conoscere da vicino una terra fantastica, un paesaggio unico, fatto di colline ricamate dai vigneti, borghi inaspettati, castelli, cucina tradizionale e vini raffinati. Percorrere con un'auto storica la strada del vino più antica d'Italia è un'esperienza unica, un saliscendi tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene.

Quest'anno, oltre a festeggiare il riconoscimento a Patrimonio Unesco, la Centomiglia è dedicata ad un altro importante avvenimento: il Cinquantesimo anniversario della denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg. Il programma prevede un prologo della gara venerdì 11 ottobre a Follina, mentre sabato 12 dalle 10 partirà da Valdobbiadene il primo concorrente, con arrivo a Conegliano previsto per le ore 16. L'evento è organizzato da Associazione Strada del Prosecco, Consorzio Tutela Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco e Club Serenissima Storico.

This year marks the 14th edition of the *Centomiglia sulle Strada del Prosecco Superiore* classic car rally, which will be held on 11th and 12th October. The event is for vintage and classic cars and enables participants to explore this fascinating land and its unique landscape of hills embroidered with vineyards, hamlets and castles, together with its traditional cuisine and fine wines. A journey in a classic car along the oldest wine route in Italy, as it meanders its way through the hills between the towns of Conegliano and Valdobbiadene is a unique experience.

This year, in addition to celebrating the area's recognition as a UNESCO World Heritage Site, the Centomiglia is also marking another important event: the fiftieth anniversary of the Denomination. The program includes a prologue on Friday 11th October in Follina, while on Saturday 12th from 10.00 am the first participant will set off from Valdobbiadene, with arrival in Conegliano scheduled for 16.00. The event is organized by the Prosecco Wine Road Association, the Consortium for the Protection of Conegliano Valdobbiadene Prosecco and the Club Serenissima Storico classic car club.

WWW.ARTIGIANATOVIVO.IT

Artigianato Vivo

Per due settimane, durante il mese di agosto, Cison di Valmarino si trasforma in un laboratorio artigiano a cielo aperto grazie ad **Artigianato Vivo**, manifestazione che il prossimo anno festeggerà la sua 40ª edizione, uno degli appuntamenti estivi più attesi di tutto il territorio, in grado di catalizzare un numero sempre maggiore di visitatori e turisti provenienti da tutta Italia.

Frequentato da circa 400 mila visitatori ogni anno, Artigianato Vivo è un avvenimento unico nel suo genere che apre tra arte, mestieri e folklore, spettacoli e mostre, incontri e animazioni culturali una prestigiosa finestra sul paese che dal 2013 è entrato a far parte dei "Borghi più belli d'Italia". Una manifestazione che, grazie alla presenza di 200 artigiani – bottegai, ceramisti, artisti del vetro, dei metalli, del legno, della pelle e del cuoio – distribuiti lungo un percorso che abbraccia il centro storico del paese, vuole celebrare i riti della manualità spesso tramandati di generazione in generazione, che hanno fatto della produzione made in Italy un vanto in tutto il mondo.

For two weeks every August the town of Cison di Valmarino is transformed into an open-air artisan's workshop during the event *Artigianato Vivo*. Next year this event will be celebrating its 40th edition, and it is one of the region's most famous summer events, attracting an increasing number of visitors and tourists from all over Italy.

Artigianato Vivo is a unique event, which attracts around 400,000 visitors every year. The event aims to showcase arts, crafts and traditions, as well as staging shows, exhibitions, meetings and cultural performances, all held in the magnificent surroundings of a venue that since 2013 has been recognised as one of the Most Beautiful Villages in Italy. Over 200 exhibitors will be present, including stallholders and a variety of artisans skilled in working a vast range of materials such as ceramics, glassware, metal, wood and leather. The event, which wends its way through the historic centre of the town, aims to celebrate the traditions which have oftentimes been handed down from generation to generation, and which have ensured that Made in Italy crafted products are famous all over the world.

WWW.RIVEVIVE.COM

Rive Vive

La passeggiata **Rive Vive**, in programma ogni anno l'ultima domenica di maggio, è un percorso sensoriale unico, che si snoda tra le più belle colline del comprensorio di Farra di Soligo, ricco di storia e simbolo di viticoltura eroica. È un'opportunità per conoscere le locali aziende vitivinicole ed alcuni siti storico-culturali quali il Santuario di Collagù, le Torri di Credazzo, la Chiesa di San Lorenzo, la Chiesetta Santuario di San Gallo, il villaggio dell'età del bronzo a Porchera, il cimitero longobardo a Villa Maria, la villa Savoini e Caragiani, oltre a di luoghi della Prima Guerra Mondiale.

Due percorsi diversi, 3 ore di cammino, 9 stand per percorso, 14 cantine e 19 ristoratori: questi i numeri di una manifestazione che unisce la bellezza del territorio ai suoi sapori unici ed inconfondibili. Ogni percorso è articolato su nove abbinamenti tra paesaggio-cibo-vino e si potranno degustare i Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg delle cantine artigiane locali con i piatti tipici preparati da ristoratori del territorio.

WWW.PRIMAVERADELPROSECCO.IT

Primavera del Prosecco Superiore

Ogni anno 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, da marzo a giugno, accenderà i riflettori sul territorio che dà vita alle bollicine più conosciute del mondo.

La 25ª edizione della rassegna, in programma nella primavera del 2020, proporrà 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. Un successo che racconta come la Primavera del Prosecco Superiore non sia solo una rassegna enogastronomica ma un viaggio alla scoperta di panorami incredibili e della sapiente arte enologica dei vignaioli, tra piccoli borghi e antiche pievi.

The *Rive Vive* walk, which takes place every year on the last Sunday in May, is a unique sensory itinerary that winds through the picturesque hills around the village of Farra di Soligo, with their rich history and heroic viticulture.
This is an opportunity to explore the local wineries and some local sites of historical and cultural importance, such as the Sanctuario di Collagù, the Torri di Credazzo, the Church of San Lorenzo, the Church of San Gallo, the Bronze Age village of Porchera, the Lombard cemetery at Villa Maria, the Villas Savoini and Caragiani, as well as a number of important sites from the First World War.

Two different routes, three hours of walking, nine stands, fourteen wineries represented and 19 restaurants: these are the numbers that go to make up an event combining the region's breathtaking beauty, rich history, and unique, unmistakable flavours. Each route is divided into nine sections which combine landscape, food and wine, and participants can sample Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG produced by local artisan wineries and traditional specialities prepared by prestigious local restaurateurs.

The arrival of springtime is celebrated in the hills of Conegliano Valdobbiadene with the *Primavera del Prosecco Superiore ("Springtime with Prosecco Superiore")*, one of the most famous wine festivals in Italy. The event comprises a total of 16 appointments that take place from March to June, and which will turn the spotlight on the area that gives life to the world's most famous bubbles.

The 25th edition of the event, scheduled for the spring of 2020, will offer the public a truly original itinerary in which cuisine, art, history, sport and culture all blend together as one: from the traditional Wine Exhibitions to tourist walks, from dedicated circular cycle itineraries to art exhibitions, once again the event will provide events for all tastes, as evidenced by the more than 250,000 visitors who attended the last edition. This success highlights how the Primavera del Prosecco Superiore has become more than just a food and wine festival. Today it is a journey of discovery showcasing outstanding beauty and breathtaking views, the art of winemaking as demonstrated by some of the area's most renowned winemakers, amongst small hamlets and ancient churches.

WWW.PROSECCOCYCLING.IT

Prosecco Cycling Conegliano Valdobbiadene Superior Taste

Prosecco Cycling è l'evento che tradizionalmente conclude la stagione di migliaia di appassionati di ciclismo provenienti da tutto il mondo. L'occasione ideale per pedalare nel "Giardino di Venezia", nel cuore delle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, per un giorno o una vacanza che coniuga alla perfezione sport, cibo, arte e spettacolo. La prossima edizione si svolgerà il 29 settembre 2019, con partenza e arrivo in Piazza Guglielmo Marconi a Valdobbiadene. Tante le novità dell'edizione 2019: cambierà il percorso, che misurerà 98,4 chilometri, con 1680 metri di dislivello, e per la prima volta unirà Valdobbiadene e Conegliano, le due capitali del Prosecco Superiore.

I dolci declivi collinari e la possibilità di pedalare senza esasperazioni, fanno della Prosecco Cycling un appuntamento adatto a tutti gli appassionati. Tanto che è possibile parteciparvi con qualsiasi tipo di mezzo a pedali, anche con bici a pedalata assistita. Sarà un evento dal format originale, all'insegna di un ciclismo di qualità, divertente e lontano da ogni esasperazione.

WWW.DAMACASTELLANA.IT

Dama Castellana

Ogni anno nel mese di giugno Conegliano riporta indietro l'orologio di 500 anni, grazie alla **Dama Castellana**, un evento che fa rivivere le origini storiche e culturali della città ai visitatori, attraverso la rivisitazione di fatti concreti vissuti dai coneglianesi nel Rinascimento e narrati attraverso le mosse di una partita a dama.

Giunta alla sua 40ª edizione la manifestazione, che richiama ogni anno un pubblico numeroso, ha il suo momento clou con la Dama Vivente, che si tiene in piazza Cima a Conegliano la domenica, la rievocazione storica per eccellenza di Conegliano, con la sfilata storica in costume e la rievocazione della partita a dama che vedrà sfidarsi i quartieri della città.
Ma altrettanto spettacolare è la Cena Rinascimentale, che si tiene il sabato precedente, e permette agli ospiti di rivivere per una sera, nel chiostro dell'Ex Convento di San Francesco, il fasto delle cene e delle feste che i nobili del rinascimento organizzavano nei palazzi, con la presenza di dame e cavalieri, al lume delle fiaccole.

The *Prosecco Cycling* event traditionally is the season finale for thousands of cycling enthusiasts from all over the world. This is an ideal opportunity to cycle through the Garden of Venice, in the very heart of the Prosecco Hills of Conegliano and Valdobbiadene. Spend just a day or plan an entire holiday in an area that offers a perfect combination of sport, food, art and entertainment. The next edition takes place on 29th September 2019, with departure and arrival in Piazza Guglielmo Marconi in Valdobbiadene. Many changes are in store for the 2019 edition: there will be a new route which measures 98.4 kilometres in length, with a total elevation gain of 1680 metres. And for the first time the route will link Valdobbiadene and Conegliano, the two main towns of the Prosecco Superiore region.

With its gently-rolling hills and the easy pedalling the terrain offers, the Prosecco Cycling event is suitable for cycling enthusiasts at all levels, and on any type of bike, including e-bikes. The event promises to be quite original, offering superb cycling, which is great fun without being too taxing.

Every year in June, Conegliano turns back the clock 500 years during the *Dama Castellana* festival. This event offers visitors the opportunity to experience some of the town's historical and cultural traditions, where real historical events that took place in Conegliano during the Renaissance are re-enacted and narrated through the moves of a game of draughts. Now in its 40th edition, the highlight of the festival is the game of Live Draughts conducted using real people, which takes place in Piazza Cima in Conegliano on Sunday.

This is Conegliano's historical re-enactment par excellence, and includes a period costume parade and the game of draughts. But just as spectacular is the Renaissance Dinner, which takes place in the cloister of the former Convent of San Francesco the preceding Saturday.
The event allows guests to spend an evening reliving the splendour of the banquets and festivals that the noblemen of the Renaissance organized in their palaces, in the presence of damsels and knights, all illuminated by the light of traditional torches.

WWW.LAGOFEST.ORG

Lago Film Festival

Revine Lago

Un festival dedicato ai cortometraggi nell'incantevole location di Revine Lago. È il **Lago Film Festival**, rassegna cinematografica che si tiene dal 2005 nel mese di luglio sulle rive del lago omonimo e che in tredici edizioni ha portato a Lago più di 5000 film da 86 paesi del mondo. Nove giorni di cinema ma anche musica, danza, incontri e degustazioni: un fitto programma che inizia dal mattino con gli incontri con l'autore, prosegue al pomeriggio con i laboratori, per continuare la sera con le proiezioni e i concerti. Una rassegna che, negli anni, ha acquisito sempre più importanza a livello internazionale, grazie ad una proposta che nell'ultima edizione ha visto in concorso 200 cortometraggi, tra animazioni, fiction e documentari, divisi in cinque sezioni: Internazionali, Nazionali, Nuovi Segni (la categoria dedicata al cinema sperimentale), Veneto (per le produzioni della nostra regione) e Unicef, dedicata ai più piccoli. E in più performance all'interno dei vicoli del paese, con il Lago Dance Fest e il Lago Music Fest, proiezioni speciali, animazioni e workshop.

A festival dedicated to short films held in the enchanting village of Revine Lago. The *Lago Film Festival* has been held every July since 2005 on the shores of the lake of the same name. Now in its thirteenth edition, it has brought more than 5000 films from 86 countries from around the world to Lago. Nine days of cinema but also music, dance, events and tastings: a packed program that starts in the morning with opportunities to "meet the author", and continues in the afternoon with workshops and then on into the evening with screenings and concerts.

Over the years, the event has acquired more and more importance at an international level. This is largely due to the vast selection of films screened, with 200 short films competing in the last edition, including animated films, fiction and documentaries, divided into five sections: International, National, New Ideas (a category dedicated to experimental cinema), Veneto (for films about our region) and UNICEF, dedicated to children. There are also additional performances along the streets of the town with the Lago Dance Fest and the Lago Music Fest, special screenings, animations and workshops.

WWW.LIBRIINCANTINA.IT

Libri in Cantina

Susegana

La piccola grande cultura tra le colline e i vigneti di Susegana. Ogni anno all'inizio dell'autunno, le sale medievali del Castello di San Salvatore, la Chiesa del Carmine e la Cantina Collalto ospitano la Mostra nazionale della piccola e media editoria **Libri in Cantina**, appuntamento che vede riuniti editori selezionati e di qualità per presentare i libri e i loro autori.

Una bella vetrina dell'editoria indipendente che, oltre alla mostra espositiva, propone presentazioni di libri e autori, concerti musicali, piccoli intrattenimenti d'arte e reading di poesia, in un ambiente di fascino e originalità, circondato da un territorio rimasto uguale a quello che si può ammirare nei quadri del grande pittore Cima da Conegliano. Un evento che rappresenta pienamente la vocazione culturale di un territorio. L'edizione di quest'anno, la XVII, in programma dal 4 al 6 ottobre, proporrà un viaggio sul tema delle *"Rinascite"* e vedrà presenti una sessantina di espositori, provenienti da tutta Italia, rappresentanti della piccola e media editoria.

"Libri in Cantina" (Books in the Wineries) is a great little cultural event which takes place amongst the hills and vineyards of Susegana. Every year at the beginning of autumn, the medieval halls of the Castello di San Salvatore, the Church of the Carmine and the Collalto Winery host the National Exhibition of small- and medium-publishers entitled *Libri in Cantina*, an event that brings together select, prestige publishers to present their books and the authors.

The event showcases independent publishers. In addition to the exhibition itself, there are presentations of books and authors, concerts, small artistic performances and poetry readings, all set in a charming, original environment, surrounded by a region that has remained unchanged since it was immortalised in the works of the celebrated local painter Cima da Conegliano. An event that fully represents the cultural vocation of the region. Now in its 17th year, this year's event is scheduled from 4 to 6 October, and will have as its theme *"Rebirth"* Around sixty exhibitors from all over Italy will be present, representing a broad selection of small- and medium-sized publishers.

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.
WEEKEND IN CANTINA **WINERY TOURS**	STRADA DEL PROSECCO E VINI DEI COLLI CONEGLIANO VALDOBBIADENE	Tutto l'anno, ogni fine settimana, visita ad una o due cantine con la degustazione dei vini di Conegliano Valdobbiadene, previa prenotazione / Every weekend throughout the year, you can visit one or two wineries and taste the wines of Conegliano Valdobbiadene (please book in advance). **Per conoscere il calendario e le cantine / To know the schedule and the wineries:** Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene t/ 0423 974019 - info@coneglianovaldobbiadene.it www.coneglianovaldobbiadene.it

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 Dersut / Dersut 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
Il Museo è aperto solo su prenotazione per
gruppi e comitive con visita guidata gratuita
/ The Museum is only open by appointment
for groups. There is a free guided tour.

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"
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 /
Featuring 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
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

Useful Addresses

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
Saturdays and Wednesdays from 8am to 1pm

Mercato Agricolo delle Prealpi a Valdobbiadene
Foro Boario
Sabato dalle 8.00 alle 14.00
Saturdays from 8am to 2pm

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

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Strada Storica del Conegliano Valdobbiadene / Historical route of Conegliano Valdobbiadene

Strada Panoramica / Panoramic Road

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. In ne, ogni bottiglia riporta sempre la fascetta di Stato prevista per i vini Docg, che la rende unica grazie ad un numero identi cativo.

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 ute 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 diOgliano

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.

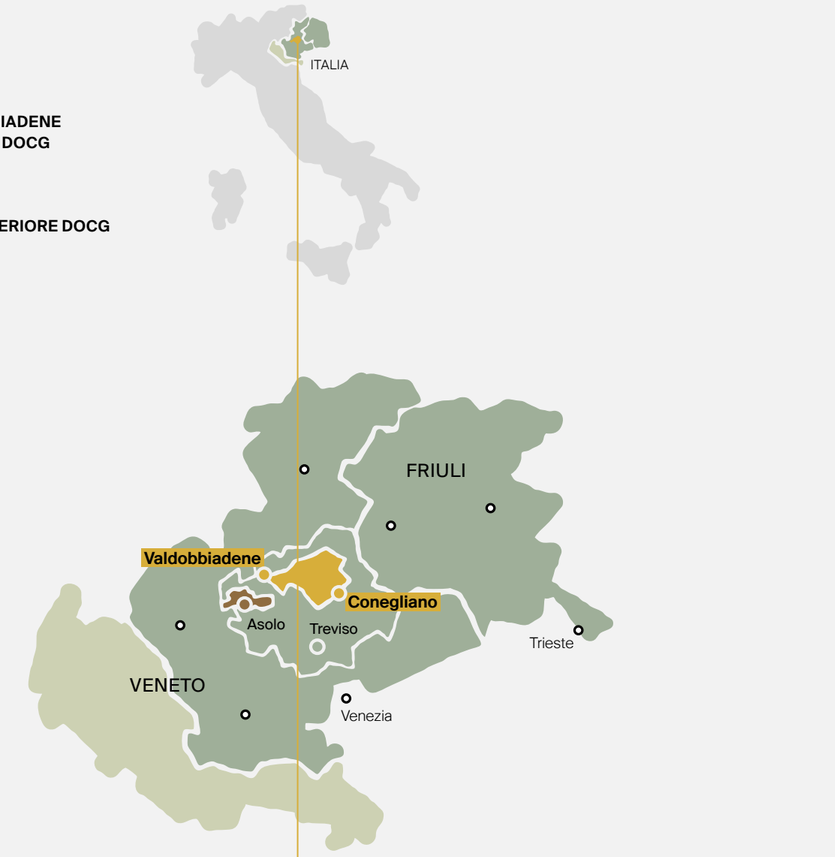
Get to know Prosecco Superiore

Il mondo del Prosecco / The world of Prosecco

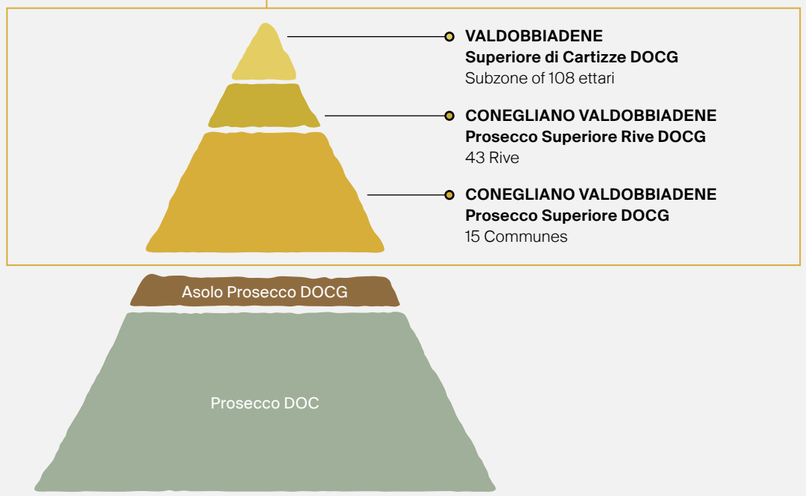
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
Area di produzione
Production zone

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG
Area di produzione
Production zone

PROSECCO DOC
Area di produzione
Production zone



La Piramide Qualitativa / The Quality Pyramid



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. Traditionally it is produced as a Dry.

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 pinnacle of the quality pyramid of Italian wines; it has more restrictive regulations than a DOC and identifies the historic denominations.

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

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

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

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

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

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

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.

Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene proclamate Patrimonio mondiale dell'Umanità, nella World Heritage List UNESCO

The Prosecco Hills of Conegliano and Valdobbiadene proclaim a World Heritage Site, on the UNESCO World Heritage List

(Baku, Azerbaijan – **7 luglio 2019**)

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

1969
2019
50 anni di Tutela
Tre secoli di Storia

STRADA DEL PROSECCO E VINI DEI COLLI CONEGLIANO VALDOBBIADENE