FEASR
REGIONE DEL VENETO
PSR VENETO 2014-2020
LEADER
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

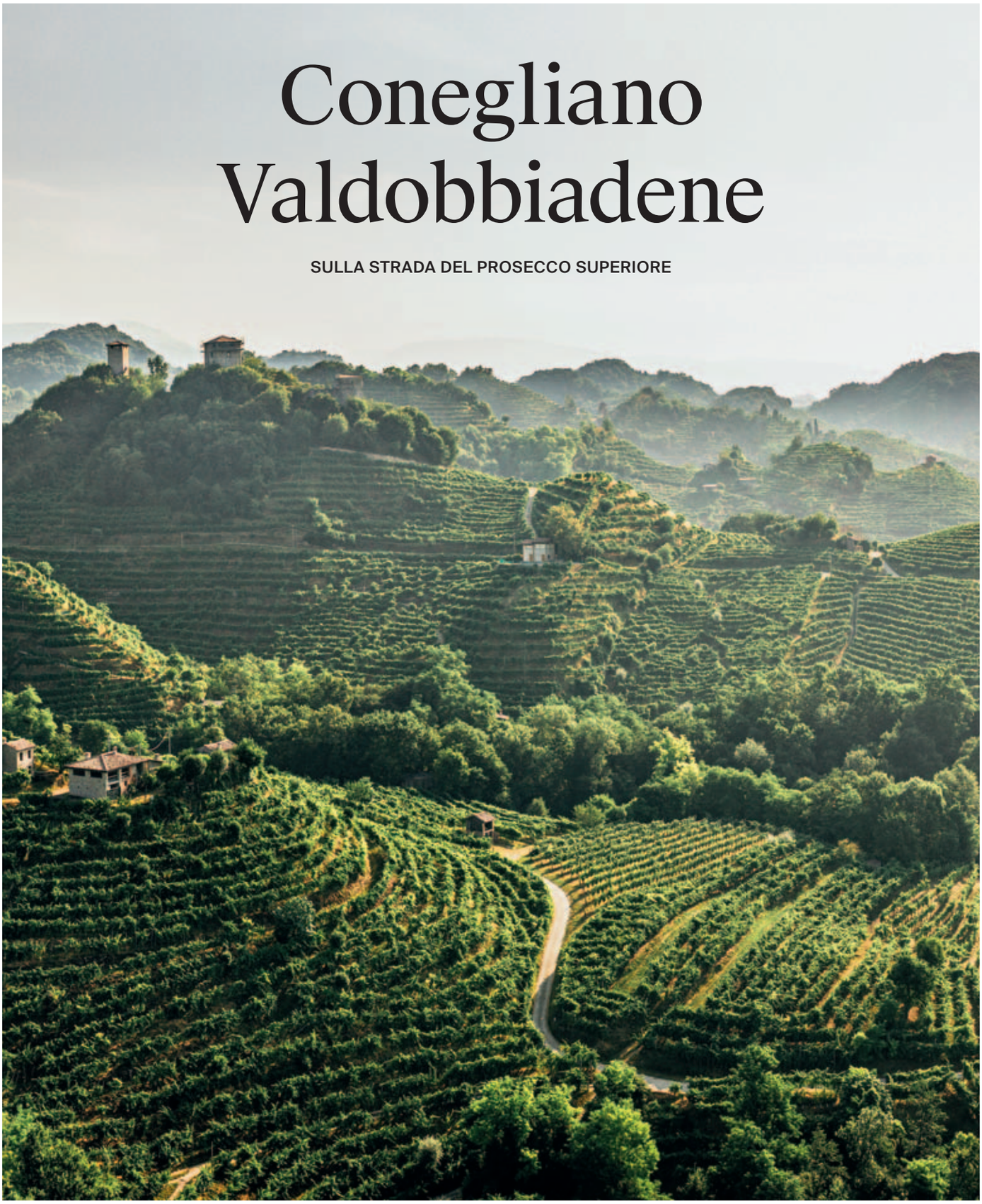
ISSUE 01
/2020

VISIT

PRIMAVERA ESTATE
SPRING SUMMER

Conegliano Valdobbiadene

SULLA STRADA DEL PROSECCO SUPERIORE



Supplemento a Conegliano Valdobbiadene n. 1/20 - Anno 21 - Periodico Bimestrale - Poste Italiane ApA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV

Gustare Taste
Tiramisù, il re dei dessert
Tiramisù, the king of desserts

Vivere Experience
Il Giardino Botanico del Cansiglio
The Cansiglio Botanical Gardens

Scoprire Discover
Il Sentiero di Papa Giovanni XXIII
The Papa Giovanni XXIII Path

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

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

Vi aspettiamo

Waiting for you

Con questo numero parte l'ottavo anno di vita del nostro magazine VISIT Conegliano Valdobbiadene. Otto anni in cui vi abbiamo raccontato attraverso splendide immagini, natura, arte, storia, cultura e genti del nostro territorio. Con un invito sottointeso: venire di persona a scoprirlo, gustarlo e viverlo. Il 2020, inoltre, per noi rappresenta anche un traguardo importante, ovvero la prima stagione con il riconoscimento di Patrimonio UNESCO. Quindi un'occasione d'oro per mostrare ai nostri ospiti tutto quello che di suggestivo, gustoso e piacevole offrono le Colline di Conegliano Valdobbiadene. Assieme alle Istituzioni, alle Associazioni che operano nel territorio, alle Cantine ed a tutto il mondo dell'ospitalità, grazie a quello spirito di squadra che ha sempre contraddistinto il nostro operato, eravamo pronti ad accogliervi a braccia aperte e avevamo predisposto un programma di eventi ricchissimo, in grado di soddisfare anche i più esigenti. Evento clou la tappa del Giro d'Italia "Conegliano-Valdobbiadene" (rinviata al prossimo 24 ottobre), manifestazione che avrebbe richiamato migliaia di persone e mostrato al mondo, grazie alla diretta tv, una splendida cartolina dal vivo dei panorami e dei borghi del territorio. L'emergenza Covid-19 ha rallentato tutto questo. Ma non ha fermato la nostra voglia di raccontarvi ugualmente i luoghi, le bellezze e le atmosfere delle Colline del Prosecco Superiore.
Anche perché siamo convinti che quei valori in cui abbiamo sempre creduto, ovvero un'accoglienza a misura d'uomo e un orientamento versa la sostenibilità e la cura dell'ambiente, saranno sempre più apprezzati. Anzi, proprio per questo vogliamo raddoppiare i nostri sforzi per farvi vivere tutte le emozioni che questi paesaggi e questi luoghi sanno offrire. Ben ritrovati!

This is the 8th year of the VISIT Conegliano Valdobbiadene magazine. Eight years during which we have brought you beautiful photography illustrating the art, nature, history, culture and people of our land, and all with a single intention: to invite you to come and Discover, Taste and Experience it for yourselves. 2020 is also an important year as it is our first full season with UNESCO World Heritage status. So this is a golden opportunity to show our visitors all that the beautiful hills of Conegliano Valdobbiadene have to offer. Together with local organisations and associations, the wineries and the hospitality industry and based on the team spirit which has always defined our work, we were ready to welcome you with a rich season of events and something for even the most discerning of visitors. The crowning moment of the season was to be the Conegliano Valdobbiadene stage of the Giro d'Italia, (now scheduled for October 24th) which would have drawn thousands of people to the area and brought it to the attention of the world via live TV broadcasts; a truly incredible opportunity to show off our fabulous landscapes and beautiful towns and villages. The COVID-19 emergency has delayed all this but it has not dampened our spirits nor reduced our desire to tell you about the extraordinary beauty and atmosphere of the Prosecco Superiore Hills.
Not least because we're convinced that the values in which we have always believed – a warm welcome, sustainable hospitality and a passion for the land – will be appreciated more and more by our visitors. It is precisely for these reasons that we will redouble our efforts to bring you all of the incredible sensations that these landscapes and these places have to offer. **Welcome!**

Innocente Nardi

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

colophon

Supplemento a Conegliano Valdobbiadene n. 1/20
Anno 21 - Periodico Bimestrale - Poste Italiane Spa
Sped. A.P. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46)
Art. 1 comma 1 - NE/TV

-

EDITORE
PUBLISHER

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

-

DIRETTORE RESPONSABILE
EDITOR IN CHIEF

Paolo Colombo

-

HANNO COLLABORATO
CONTRIBUTORS

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

-

PROGETTO GRAFICO
GRAPHIC DESIGN

mimicocodesign

-

FOTO DI COPERTINA
COVER PHOTO

Arcangelo Piai

-

IMMAGINI FOTOGRAFICHE
PHOTOGRAPHY

Lorenzo Brugnera (p. 31)
Giovanni Carraro (pp. 18-19, 21, 23)
Francesco De Luca (p. 77)
Francesco Galifi (p. 83)
Nicolas Gobbo (pp. 38-39, 40, 41, 42, 43)
Gruppo Imago Duplavilis (pp. 65, 67, 69)
Francisco Marques (pp. 25, 27, 29, 37, 45, 47, 49, 51, 52, 53)
Arcangelo Piai (pp. 1, 2, 17, 57, 71, 73, 84-84, 90)
Archivio Veneto Agricoltura (pp. 59, 61, 63)

-

TRADUZIONI
TRANSLATIONS

OxfordTranslations.it

-

STAMPA
PRINTED BY

Grafiche Antiga spa
Crocetta del Montello, Treviso

index

PORTFOLIO
PORTFOLIO

07
-
Le più belle foto del territorio
Some beautiful photographs of the region

AMICI
FRIENDS

14
-
Il mio Conegliano Valdobbiadene
di Philippe Daverio
My Conegliano Valdobbiadene
by Philippe Daverio

SCOPRIRE
DISCOVER

16
-
Un mulino da fiaba
di Giovanni Carraro
A fabled mill
by Giovanni Carraro
18
-
Sulle orme del Papa Buono
In the footsteps of the Good Pope
24
-
Il guardiano delle vigne
The guardian of the vineyards
30
-
Tesori d'arte e natura
Treasures of art and nature
34

GUSTARE
TASTE

36
-
Tiramisù, il re dei dessert
di Marina Grasso
Tiramisù, the king of desserts
by Marina Grasso
38
-
Tra terra e cucina
di Marina Grasso
The land and its cuisine
by Marina Grasso
44
-
Ricetta
Recipe
Chef Vito Mazzero
Osteria dai Mazzeri, Follina
50
-
I prodotti del territorio
The products of the region
54

VIVERE
EXPERIENCES

56
-
La flora delle Alpi
The flora of the Alps
58
-
Valdobbiadene a ritmo di jazz
Jazzing it up in Valdobbiadene
64
-
Vita di montagna
Mountain life
70
-
Conegliano e la sua storia
Conegliano and its rich history
72
-
Dalla Cima al Fondo
Dalla Cima al Fondo
74

PERSONE
PEOPLE

76
-
L'eroismo di Luigi
Luigi's heroism
78

AGENDA
DIARY

-
Eventi sul territorio
Events in the region
86
-
Musei
Museums
88
-
Mercati e Mercatini
Farmers' Markets
89
-
Indirizzi utili
Useful adresss
91

GUIDA AL PROSECCO SUPERIORE
A GUIDE TO PROSECCO SUPERIORE

-
Conoscere il Superiore
Get to know Prosecco Superiore
92
-
La mappa del territorio
Map of the region
94
-
Il mondo del Prosecco
The world of Prosecco
96

Portfolio

08
Il mistero delle colonne annodate
The mystery of the knot columns

10
Un weekend nelle colline UNESCO
A weekend in the UNESCO hills

12
Il Torchio Solidale
The community Grape Press

Il mistero delle colonne annodate

Questa immagine del chiostro dell'**Abbazia di Santa Bona** di Vidor racchiude un piccolo mistero. Quello delle colonne ofitiche, ovvero colonne che presentano un nodo come elemento decorativo. Un curioso "*caso*" architettonico non ancora del tutto chiarito. Dall'ipotesi che rappresentino il legame della Santa Trinità tra il Padre e il Figlio, sino a quella che chiama in causa il celebre nodo di Salomone. Fondata intorno al 1100, l'abbazia di Vidor venne abbandonata nel Settecento, ricostruita dopo un bombardamento nella Grande Guerra ed oggi è di proprietà privata, perciò aperta al pubblico solo in momenti particolari dell'anno.

The mystery of the knot columns

This picture of the cloister of the **Abbey of Santa Bona di Vidor** shows the mysterious knot columns there, an architectural curiosity with no clear explanation. One hypothesis suggests they represent the bond in the Holy Trinity between the Father and Son, another the famous knot of Solomon. Founded in around 1100, the Abbey of Santa Bona di Vidor was abandoned in the 16th century then rebuilt following damage caused by bombing in the First World War. Today it's in private hands and open to the public only on certain occasions during the year.

Photo **Francesco Galifi**

Un weekend nelle Colline UNESCO

Si chiama **Weekend in Cantina** l'iniziativa della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene dedicata agli appassionati e che consente di visitare le cantine delle colline patrimonio UNESCO nel fine settimana per assaporare i vini e farseli raccontare direttamente dai produttori. L'elenco aggiornato delle cantine aperte nei weekend si può visionare nel sito internet della Strada: **www.coneglianovaldobbiadene.it**.
È necessaria la prenotazione contattando direttamente la cantina entro le ore 12.00 del venerdì precedente; la visita ed i prezzi sono da concordare con la cantina stessa.

A weekend in the UNESCO Hills

Its official title is **Weekend in Cantina** (Winery Weekend) and it's an event promoted by the Prosecco and Wines of Conegliano Valdobbiadene Wine Route dedicated to wine lovers. Participants will be able to visit wineries in the UNESCO hills, sample the wines and hear their stories directly from the producers themselves. The list of wineries open during the various weekends may be seen on the route website: **www coneglianovaldobbiadene it.**
Booking is necessary and may be done by contacting the wineries by 12 noon on the previous Friday. The tour and prices should be agreed with the winery directly.

Photo **Arcangelo Piai**

Il Torchio Solidale

Cento anni di vita per uno strumento carico di storia e umanità. Dopo la fine della Grande Guerra, un gruppo di reduci di Combai allestì un torchio dotato di ruote e trainato da una vacca che, durante la vendemmia, veniva portato di casa in casa per eseguire il lavoro di torchiatura. In cambio trattenevano un certo quantitativo di mosto che era poi vinificato e rivenduto alle osterie. La somma ottenuta era destinata al sostentamento delle vedove e degli orfani di guerra. Il torchio, recuperato e restaurato attraverso il lavoro e l'impegno di alcuni volontari delle Associazioni d'Arma di Miane, sarà presente alle prossime Mostre del vino di Miane e Combai.

The Community Grape Press

It's the hundredth anniversary of this old grape press, brimming with history and humanity. At the end of the Great War a group of veterans from Combai got together and attached a grape press to a cart pulled by a cow and, during the harvest, went from house to house to press the grapes. In exchange they kept a certain quantity of the must which was then vinified and sold to osterias. The money they made was used to help war widows and orphans. The press, recovered and restored through the hard work of a group of volunteers from the Miane Army Association, will be on show at the upcoming wine exhibitions in Miane and Combai.

Photo **Lucio De Zen**

Il mio Conegliano Valdobbiadene

Amici

Friends

My Conegliano Valdobbiadene

DI **PHILIPPE DAVERIO**

Storico dell'arte e saggista
/ Art Historian and Essayist

Ho sempre creduto che il XXI secolo, per gran parte dell'Italia, sarebbe stato il secolo del grande restauro. Così come abbiamo restaurato in passato i centri urbani, oggi dobbiamo sforzarci di comprendere l'importanza che ha il paesaggio. E restaurarlo, come è avvenuto nelle colline del Conegliano Valdobbiadene, grazie alla viticoltura del Prosecco Superiore DOCG.
Il Superiore è un prodotto eccellente, che negli ultimi anni ha fatto dei passi formidabili, e che ora dalla notorietà deve raggiungere il mito.
Serve quindi una presa di autocoscienza da parte di chi vive qui di possedere un paesaggio che ha già in sé dei grandissimi valori, dalle ville ai fantastici castelli, sino alla memoria epica della prima guerra mondiale.
All'olfatto ed al sapore di un prodotto eccellente come il Prosecco Superiore va quindi aggiunto un immaginario visivo, che parte da un'eredità formidabile e utilizza forti strumenti culturali legati al paesaggio. Per fare questo va creato un forte senso di comunità della gestione pubblica e urbanistica, dove i contadini sono i veri giardinieri del paesaggio. Con un programma di progettazione ed estetizzazione che punti a riscoprire l'armonia. Questo percorso è la prossima frontiera che deve affrontare il territorio del Conegliano Valdobbiadene, per cercare di avvicinarsi al grande mito. Ma i materiali per inventarlo, a partire proprio dal paesaggio che è la miglior pubblicità del vostro prodotto, li avete tutti. Ma non solo, c'è anche una grande eredità storico-culturale che lo legittima, c'è il senso di grazia, c'è l'intelligenza del fare. Serve, ora, che tutto questo percorso vada avanti, perché quell'equilibrio estetico e quel senso dell'armonia che sono le vostre grandi qualità, sono valori inimitabili da comunicare.

Testo raccolto da Paolo Colombo nel corso dell'ultimo Conegliano Valdobbiadene Festival

I have always believed that the 21st century would, for most of Italy, be the century of great restoration: in the same way as the old city centres have been restored, today we must strive to understand the importance of the landscape, and to restore it, as has been done in the Conegliano Valdobbiadene Hills thanks to the cultivation of Prosecco Superiore DOCG.
Prosecco Superiore is an outstanding product that has come on in leaps and bounds over the last few years, and now the time is right for it to become truly great.
The people that live here need to be aware they are the custodians of an area imbued with great value, a land home to beautiful villas, fantastic castles and the epic memory of The Great War.
To the aromas and flavour of an outstanding product like Prosecco Superiore, then, we must add a visual concept that starts from its formidable inheritance and that is based on its strong cultural ties to the landscape. To do this a strong sense of community in public and urban planning must be fostered where the farmers themselves are the real guardians of the landscape. This should be achieved via a programme of careful project management focusing on aesthetic enhancement so as to return the area's natural harmony. This is the next frontier for Conegliano Valdobbiadene as it comes ever closer to becoming truly great. And starting with the landscape itself - the best possible advertisement for the product - everything needed for the project is already here. The area's vast historical and cultural heritage, the sense of grace and the intrinsic intelligence in how things are done here all lend legitimacy to the project. We need for this to continue because aesthetic balance and harmony are the area's great qualities, a unique set of treasures to convey.

Philippe Daverio was in conversation with Paolo Colombo during the most recent Conegliano Valdobbiadene Festival

Scoprire

Discover

18
Un mulino da fiaba
A fabled mill

24
Sulle orme del Papa Buono
In the footsteps of the Good Pope

30
Il guardiano delle vigne
The guardian of the vineyards

Un mulino da fiaba

A fabled mill

Una passeggiata attorno al Molinetto della Croda, una delle più suggestive e affascinanti mete turistiche non solo del territorio, ma di tutta la provincia

DI **GIOVANNI CARRARO**

Punto di partenza
Refrontolo, Molinetto della Croda

Coordinate punto di partenza
45°56'11.13"N 12°11'28.77"E

Tempo di percorrenza
2h 15'

Aumento di quota
256 m

Distanza
6,30 km

Grado di difficoltà
basso

La ruota in legno mossa dalla cascatella, le pannocchie appese sui vecchi muri di arenaria, i gerani esposti sui davanzali, il laghetto con le papere. C'è proprio tutto quello che frulla nel nostro immaginario quando si pensa a un vecchio mulino uscito dal libro delle fiabe. Al Molinetto della Croda si va per scattare il selfie con la morosa, per portare le scolaresche a vedere come si viveva in passato, per assaporare un momento di pace a passeggio tra le belle colline di Refrontolo, zona famosa per il Marzemino passito. Il Molinetto della Croda è il luogo dove le immagini valgono più delle parole. Provare per credere.

L'ITINERARIO

Il Molinetto della Croda è famoso non solo per essere una meta turistica ma è anche una tappa per magnifiche passeggiate. Tra le varie soluzioni escursionistiche, vi è un anello che si percorre a piedi in poco più di due ore. Siamo a un paio di chilometri a nord di Refrontolo, in posizione centrale rispetto alle colline del Conegliano Valdobbiadene. Si parte dal parcheggio del Molinetto e si segue verso nord Via San Zuanet fino a giungere in località Piote, dove alcuni cartelli indicano il sentiero n. 001 segnato anche come 1050b. Si attraversa un ponticello e si percorre una strada forestale che sale per tornanti fino a raggiungere un punto di osservazione straordinario dove sorge il bivacco Marsini, detto anche Casinet de Och. Qui confluisce da destra una variante un po' più impegnativa che si indentifica all'inizio del giro, poco dopo l'agriturismo Da Muner. Si continua sul sentiero, che più avanti si allarga, e si giunge all'ex agriturismo Mondaresca.
Quindi si procede seguendo il cartello "Croda del Mus – Pecolon" mantenendosi ad ovest del Monte Mondaresca. Dopo aver incontrato un uliveto, si prosegue per strada cementata che scende ripida tra i vigneti fino ad arrivare in località Vallotai, dove si incontra la strada principale che ci riporterà al Molinetto della Croda.

LA STORIA

Il Molinetto della Croda risale al 1630. Nei quattro secoli di storia fu costruito a più riprese, ampliando un piccolo edificio che era stato edificato a ridosso del costone roccioso, che tutti conoscono come *"croda"*, da cui l'origine del nome. Per anni macinò la farina sfruttando l'energia del fiume Lierza grazie ad un salto altimetrico di dodici metri. Dal 1913 al 1950 l'industria molitoria fu esercitata dalla famiglia Morgan ed in seguito iniziò un lungo periodo di abbandono. In tempi recenti, il mulino è stato sottoposto ad un minuzioso restauro che lo ha riportato all'antico splendore. Esternamente appare come una tipica struttura rurale di piccole dimensioni, costituita di pietra e legno, mentre all'interno si possono visitare diversi piani con la caratteristica macina e i vari locali dove vivevano le famiglie che si sono susseguite nella gestione. È uno dei più suggestivi edifici della Marca Trevigiana che ogni anno richiama migliaia di visitatori.

LE ANTICHE MINIERE DI CARBONE

All'interno della fascia pedemontana che passa nell'area di Refrontolo, si ritrovano alcuni filoni di lignite, o carbone fossile, risalenti a milioni di anni fa. Grazie alla presenza di questo materiale, tra l'Ottocento e il Novecento, si sviluppò una forte attività di estrazione del carbone, fenomeno che ha coinciso con i periodi bellici e con la conseguente necessità di procurare il combustibile per l'industria militare. Il carbone estratto nell'area della Croda del Mus, nei pressi del Molinetto della Croda, veniva trasportato a valle con un trenino Decauville e da lì caricato su camion a vapore diretti verso le industrie di Castelfranco Veneto. Con la chiusura di questi impianti, a metà del Novecento, i minatori vennero impiegati in parte nelle locali cave di pietra, in parte nelle miniere sarde del Sulcis, mentre altri emigrarono all'estero. Ancora oggi in queste aree sono presenti alcune gallerie che sono la concreta testimonianza di una pagina di storia scritta dal duro lavoro dell'uomo. A pochi minuti dal Molinetto della Croda, infatti, si trova la Galleria Rosada, ancora oggi perfettamente conservata.

A walk around the Molinetto della Croda, one of the most visited tourist attractions in the Conegliano Valdobbiadene area and in the province as a whole

BY **GIOVANNI CARRARO**

The wooden millwheel kept in motion by the waterfall, the corncobs hanging on the old sandstone walls, the geraniums on the windowsills, the duck pond. All these things might come to mind when we imagine an old watermill from a book of fables, and they are all to be found here. People come to the Molinetto della Croda to take selfies with their partner, with groups of schoolchildren to show them what life used to be like, or just to enjoy a relaxing moment walking in the beautiful Refrontolo hills famous for Marzemino passito wine. The Molinetto della Croda is a place where pictures really do speak louder than words. It needs to be seen to be believed.

THE ITINERARY

The Molinetto della Croda is famous not just as a tourist destination but also as the starting point for some magnificent walks. Among the various paths here there is a circuit that takes about 2 hours to complete. The start is about 2km north of Refrontolo, in the heart of the Conegliano Valdobbiadene hills. Leaving the Molinetto car park the route heads north along Via San Zuanet to the small village of *Piote* where you will see Sentiero (footpath) 001 indicated. It's also referred to as 1050b. Cross the small bridge and walk along a forest road which goes up around hairpin bends until you reach an extraordinary panorama at the point where the *Bivacco Marsini* – also known as *Casinet de Och*, an old white stone farmer's hut – is to be found. To the right there is a slightly more demanding path which begins just after the *Da Muner Agriturismo*. Continuing on our path, which soon broadens, you reach the *Mondaresca Agriturismo*, now closed. Next you should proceed following the sign to *Croda del Mus – Pecolon* staying to the west of Monte Mondaresca. Once you reach an olive grove you should follow the paved road which descends steeply through the vineyards before arriving at *Vallotai* from where you will rejoin the main road that leads back to the Molinetto.

HISTORY

The Molinetto della Croda was first built in 1630. Over its four centuries it has been changed and rebuilt many times, expanding the original small building next to a rocky outcrop that the locals call the Croda and from which it gets its name. For years the mill was used to grind flour using the energy of the river Lierza which is powerful here as there is a drop of around 12 metres. From 1913 to 1950 the mill was run by the Morgan family but once they left, the mill fell into a state of abandon. In more recent times the mill has been carefully restored to bring it back to its original splendour. Externally it looks like a typical small rural building made of wood and stone while inside several floors may be visited, and the grindstone as well as the living quarters of the families who managed the mill can be seen. The Molinetto della Croda is one of the most magical buildings in the Province of Treviso, visited each year by thousands of tourists.

Galleria Rosada
/ Rosada Gallery

Point of departure
Refrontolo, Molinetto della Croda

Starting point coordinates
45°56'11.13"N 12°11'28.77"E

Travel time
2h 15 mins

Total height gain
256 m

Distance
6.30 km

Degree of difficulty
easy

THE ANCIENT COAL MINES

Within the area of the Pedemontana which encompasses Refrontolo there are several veins of lignite, or fossilised coal, which has been there for millions of years. The coal was mined in the 19th and 20th centuries, a period which included the two world wars and during which time there was great need for fuel for military use. The coal extracted from the area known as Croda del Mus, close to the Molinetto della Croda, was carried down to the valley floor on a Decauville train and from there was taken on steam trucks to the factories around Castelfranco Veneto. Once these mines were closed in the mid 20th century the miners were sent to work in local rock quarries or in the Sardinian mines in Sulcis. Others left to live and work abroad. The caves and mines may still be seen today and bear testament to this particular page from the area's history and the hard work of those who laboured there. The Galleria Rosada Mine is just a few minutes from the Molinetto della Croda and is perfectly preserved.

Sulle orme del Papa buono

In the footsteps of the good Pope

Il Sentiero di Papa Giovanni XXIII, un itinerario che ripercorre le passeggiate del Santo Padre quando veniva a meditare e pregare fra le colline

FOTO **FRANCISCO MARQUEZ**

Ripercorrere i passi del "Papa Buono", uno dei più amati. È questa l'occasione offerta dal sentiero di Papa Giovanni XXIII, un anello di quattro chilometri che, partendo dalla millenaria Pieve di San Pietro di Feletto, segue l'itinerario che il cardinale Angelo Roncalli, il futuro papa, percorreva qui quando era ancora Patriarca di Venezia tra il 1953 ed il 1958, ogni volta che vi si recava per trascorrere momenti di meditazione e preghiera, apprezzando il silenzio e gli ameni paesaggi collinari.

L'idea di un sentiero naturalistico, storico, culturale e spirituale sulle orme di Papa Giovanni XXIII nasce nel 2014, con la creazione di un Comitato ad hoc, di cui faceva parte anche il cardinale Loris Francesco Capovilla, già segretario di Papa Roncalli. Dopo una serie di lavori di sistemazione del sentiero, con l'inserimento lungo il percorso anche di tabelle segnaletiche, a marzo dell'anno scorso l'itinerario è stato inaugurato ufficialmente ed oggi è a disposizione di quanti vogliano trascorrere qualche ora in piena tranquillità e pace, passeggiando tra castagni, carpini e viti.

Il ricordo della presenza del Santo Padre a San Pietro di Feletto è suffragato da un documento ufficiale del cardinale Loris Capovilla, suo segretario personale, nel quale si parla dei soggiorni del cardinal Roncalli sulle colline del Felettano. E ancora oggi gli anziani del posto ricordano come spesso il futuro papa si recasse a piedi sino alla "terrazza panoramica" della chiesa di Rua di Feletto, intrattenendosi amabilmente fuori da ogni protocollo con la gente che incontrava lungo il cammino. Da qui la vista è particolarmente spettacolare, con, da sinistra a destra, le colline di Tarzo e del Vittoriese e con, sullo sfondo, le Prealpi Trevigiane: il Col Visentin, il taglio della Val Lapisina, il monte Pizzoc e il Cansiglio. Verso est, poi, lo sguardo si stende sulla pianura veneta orientale e persino su quella friulana.

Il tragitto inizia dal cosiddetto **Percorso dei Cento Gradini** che, partendo dalle vicinanze del Muro di Ca' del Poggio, impegnativa salita nota a livello internazionale nel mondo del ciclismo, rappresenta una sorta di prologo all'itinerario dedicato a Papa Giovanni XXIII. Il sentiero vero e proprio prende invece avvio dall'antica Pieve di San Pietro di Feletto, nei cui pressi sorge la Villa Patriarcale (originariamente di proprietà della contessa Maria Walter Bas e poi acquisita dal Patriarcato di Venezia per lascito testamentario), in cui il futuro papa risiedeva nei periodi di soggiorno in paese.

Muovendosi in senso orario, si prosegue in via Roncalli e verso il "*Roccolo*", uno dei luoghi che il futuro papa amava di più, perché, circondato dal verde e immerso nel silenzio, ben si prestava alla meditazione e alla preghiera nei momenti di sosta del suo cammino. L'itinerario prosegue nel verde delle colline, in un panorama rurale che alterna il reticolo dei vigneti a macchie di bosco e a piccoli borghi, lasciando ammirare la dorsale di Manzana e la collina di Formeniga, sulla cui sommità sorge la chiesa di San Pancrazio.

Sentiero Papa
Giovanni XXIII

The Pope John XXIII path follows the route taken by his Holy Father when he would go into the hills to meditate and pray

PHOTO **FRANCISCO MARQUEZ**

The Pope John XXIII path allows walkers to follow in the footsteps of The Good Pope, one of the best loved Holy Fathers. It is a 4 km circuit which starts from the thousand-year-old Pieve (parish church) di San Pietro di Feletto and follows the route taken by Cardinal Angelo Roncalli, the future Pope, when he was still the Patriarch of Venice between 1953 and 1958. He would walk this route each time he wished to find some quiet time for meditation or prayer, appreciating the silence and taking inspiration from the hillside views.

The idea of a set walk following the route taken by Pope John XXIII was first floated in 2014 with the creation of a dedicated committee including Cardinal Loris Francesco, Pope Roncalli's personal secretary. Work was carried out to repair the path, signposts were installed and in March 2019 it was officially opened and is now accessible to anyone seeking to spend a few hours in total peace and tranquility walking among chestnut and hornbeam trees, and the vines.

The presence of the Holy Father in San Pietro di Feletto is confirmed by an official document from Cardinal Loris Capovilla, the Pope's personal secretary, in which he speaks of Cardinal Roncalli's trips to the hills around Feletto. Elderly people in the area still remember that the future Pope would walk up to the panoramic terrace at the church in Rua di Feletto, striking up friendly conversations with anyone he happened to meet along the way. The view from this point is particularly breathtaking with, from right to left, the Tarzo and Vittorio Veneto hills and Treviso prealps beyond, Col Visentin, the Lapisina valley, Mount Pizzoc and the Cansiglio Forest. To the east the view then extends across the east Veneto plain on even into Friuli.

Walkers may choose to start with the **Percorso dei Cento Gradini** or Route of a Hundred Steps which starts at the foot of the Muro di Ca' del Poggio – a particularly steep road climb famous in the world of international cycling – and which is a sort of prologue to the path dedicated to Pope John XXIII. The path itself really starts from the ancient Pieve (parish church) di San Pietro di Feletto next to the old Patriarchal Villa (originally the property of Countess Maria Walter Bas and then bequeathed to the Patriarch of Venice) in which the future Pope would stay during his trips to the area.

Travelling in a clockwise direction, the path follows Via Roncalli towards the *Roccolo*, one of the places that the future Pope loved most as it is immersed in country tranquillity and favours meditation and prayer.
The path continues through the hillside vegetation through a rural panorama that alternates between the embroidered vineyards and patches of woodland and small hamlets with views over the Manzana ridge and Formeniga hill, with the church of St Pancras at its summit.

PasseggiataPanoramica
Sentiero dei 100 gradini

Il guardiano delle vigne

The guardian of the vineyards

L'antica Chiesa di San Vigilio a Col San Martino, da cui si può ammirare una spettacolare vista panoramica del territorio

The ancient Church of San Vigilio in Col San Martino offers a spectacular view of the area

FOTO **LORENZO BRUGNERA**

Abbarbicata su un colle, come un austero guardiano e protettore dei vigneti da cui è circondata, la chiesetta di San Vigilio rappresenta uno degli elementi architettonici più affascinanti e spettacolari del territorio. Tappa obbligata lungo il Sentiero delle Vedette, l'itinerario scenografico attraverso le dorsali collinari che unisce Col San Martino a Soligo, la chiesetta di San Vigilio offre una vista panoramica unica di tutta la vallata del quartier del Piave.

La si raggiunge, meglio se a piedi, partendo dal centro di Col San Martino e proseguendo verso borgo Posmon, dopo una passeggiata di dieci minuti su ripide rampe tra vigneti, dove, infine, si staglia con la sua tipica conformazione romanica. Nasce come piccolo oratorio tra l'XI ed il XII secolo. Una struttura semplice con tetto a capanna e travatura a vista, citata nel 1217 come "Eclesia San Bosman". Venne quindi via via ingrandita, con l'aggiunta della caratteristica torre campanaria, nel XI secolo, dell'abside, a metà Cinquecento e abbellita con pregevoli affreschi, tra cui una pala sopra l'altare dedicata a San Vigilio, vescovo di Trento, ed altre due ai lati, a destra quella di S. Antonio Abate, a sinistra quella di S. Eustachio (protettore dei cacciatori).

Durante la Grande Guerra divenne un osservatorio austro-ungarico, subì gravi danni e venne spogliata dei dipinti. Un nuovo restauro nel 1979, con ristrutturazione interna e costruzione delle scale del campanile, l'ha riportata in vita. I tre antichi dipinti sono stati sostituiti al centro con un altorilievo in legno dello scultore gardenese Stuflesser raffigurante San Vigilio, sulla destra da una tela che presenta S. Antonio Abate, opera del pittore Cima di Villa, mentre a sinistra è presente un dipinto di G. Modolo che ritrae S. Giuseppe mentre lavora nel suo laboratorio sotto gli occhi di Maria e di Gesù.

L'affresco forse più antico fra quelli presenti nella Chiesa, sulla parete destra, risale all'inizio del 1400 e raffigura la Madonna con Gesù e San Nicola benedicente. Altri interessanti dipinti, databili intorno al XV secolo e attribuiti a Giovanni da Francia, sono il San Giorgio che uccide il drago e i Santi Giacomo e Bernardino da Siena, quest'ultimo recante in mano il Signum Christi. Sulla controfacciata è raffigurato un San Floriano a cavallo (o forse San Bovo, simbolo della civiltà contadina) che riporta la data dell'8 agosto 1489. Degna di nota è la finestra a feritoia che si trova sopra il capo di S. Nicola, elemento tipico degli edifici culturali del X e XI secolo.

Infine, molto caratteristico è anche il disegno del pavimento in cotto, composto da tavelle rettangolari e quadrate, esempio tipico delle chiese absidate.

Clinging to a hillside like an austere guardian and protector of the vines that surround it, the church of San Vigilio is one of the most fascinating buildings in the area. The church lies along the Sentiero delle Vedette (The Lookout Path), which follows the ridges of the hillsides from Col San Martino to Soligo, and from here the view stretches across the entire valley of the Piave river.

The church is best reached on foot, leaving the centre of Col San Martino and continuing towards Posmon. After a 10-minute walk through steep vineyards it stands out among the vegetation with its typically Romanesque style. It started life as a small oratory in the 11th and 12th centuries and was originally a simple structure with a gabled roof and exposed beams, described in 1217 as the Eclesia San Bosman. Over time it was enlarged, with the bell tower being built in the 11th century and the apse in the mid 14th century. It was also adorned with frescoes, among them an altarpiece dedicated to San Vigilio, Bishop of Trento, with at its sides St Antonio Abate (on the right) and St Eustace, protector of hunters (on the left).
During the First World War it was used as a look-out for the Austro-Hungarians, suffered serious damage and was stripped of its paintings. Restoration work gave the church new life in 1979 when the inside was renovated and the stairs inside the bell tower rebuilt. The three original paintings were replaced by a wooden altarpiece showing San Vigilio by Stuflesser, a sculptor from Val Gardena. On its right there is a painting of St Antonio Abate by Cima di Villa while on its left there is a painting by G. Modolo showing St Joseph working in his workshop under the watchful gaze of Mary and Jesus.

The oldest fresco still remaining in the church, from the early 1400s, can be seen on the right hand wall and shows the Madonna with Jesus and St Nicholas Giving Blessing. Other notable paintings in the church - probably dating from the 15th century and attributed to Giovanni da Francia - are the St George killing the dragon and Saints James and Barnadino da Siena who has the Signum Christi in his hand. On the opposite wall San Floriano is shown on a horse (or perhaps it's San Bovo, symbol of the peasant civilisation) which is dated August 8th 1489. The louver window found above the head of St Nicholas is worthy of mention as it is a typical feature of church buildings from the 10th and 11th century.

Lastly, the terracotta floor has an interesting pattern made up of rectangular and square tiles, typical of apsidal churches.

Tesori d'arte e natura

VALDOBBIADENE

Villa dei Cedri

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

Built in 1890 by the Piva family, this 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 Lebanon cedars, 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 St 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 stata valorizzata dal volontariato locale che l'ha attrezzata nel rispetto dell'ecosistema dando vita ad un suggestivo percorso didattico-naturalistico, liberamente visitabile, attraverso gli aspetti più caratteristici del paesaggio fluviale, dell'habitat umano e delle specie animali del fiume Piave.

A park setting 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 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 overlooking 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 Collal Manor

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.

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.

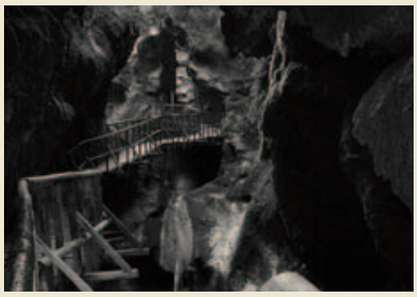
Serravalle, an ancient fief of the Da Camino family, was known in the 16th century as the Little Florence of the Veneto and it still has one of the richest old town centres of the Region in terms of art and history. An altarpiece by Titian in the Cathedral reminds one of his links with the town; Piazza Flaminio and Via Martiri boast the façades of aristocratic residences (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

38
Tiramisù, il re dei dessert
Tiramisù, the king of desserts

44
Tra terra e cucina
The land and its cuisine

Tiramisù, il re dei dessert

Tiramisù, the king of desserts

TIRAMISU
BECCHERIE

Dallo *"sbatuìn"* alla World Cup, storia e gloria del più celebre dolce italiano

DI **MARINA GRASSO**
FOTO **NICOLAS GOBBO**

Foto per gentile concessione del Ristorante Le Beccherie, Treviso

Cinque ingredienti comuni ed economici, messi insieme con un procedimento semplice nel quale anche i meno abili in cucina si sono cimentati, richiamati dal successo assicurato quando arriva in tavola lui, il cremoso e goloso Tiramisù.

Forse sta proprio nella sua semplicità, la ragione del successo del dolce italiano più famoso nel mondo. Certo sostenuto anche da un nome ammiccante per chi conosce la lingua italiana e dal melodico suono delle sue quattro sillabe anche per chi non ne comprende il significato. Un nome che, come la sua ricetta, negli ultimi anni ha trovato tanti diversi "padri", più o meno accreditati. Ma che resta saldamente ancorato alla tradizione trevigiana. Che non è, no, una lunga tradizione, poiché si tratta di un dolce definito nella sua ricetta "classica" sicuramente nella seconda metà del Novecento, pur attingendo a tradizioni popolari molto più datate. Ma che è una tradizione molto sentita, tanto da essere alla base di tante piccole scaramucce tra trevigiani e friulani che ne rivendicano la primogenitura.

Ma non è questa la sede per rispolverare campanilismi che nulla tolgono alla gaudente genialità di quegli strati di fragranti biscotti savoiardi imbevuti (ma non troppo!) nel caffè, alternati alla crema di mascarpone, uova e zucchero. Quanto piuttosto di affermare che poche parole italiane sono celebri come "Tiramisù", famosa nel mondo quanto quelle che identificano storiche specialità italiane come "pizza", "cappuccino", "spaghetti" ed "espresso". E c'è dell'altro: anche a fronte dell'irresistibile successo mondiale del Conegliano Valdobbiadene Docg, la parola "Tiramisù" viene ricercata su Google ben più della parola "Prosecco".

E non è certo un primato da poco per un dolce che, da chiunque sia stato codificato per primo, arriva dritto dalla tradizionale e corroborante merenda che le mamme preparavano sbattendo il tuorlo d'uovo con lo zucchero (nel trevigiano si chiama "sbatuìn", altra parola melodiosa), o della energizzante bevanda che gli adulti gustavano aggiungendo anche un po' di Marsala o di caffè. Che poi non è nemmeno corretto parlarne al passato, perché è una tradizione che continua, magari un po' meno diffusa di un tempo ma sempre molto familiare.

Sta di fatto che, proprio come è evoluto lo "sbatuìn", anche il Tiramisù continua ad evolversi. E i puristi potranno anche affermare che quello autentico è solo quello realizzato con i savoiardi e servito su un piatto piano per meglio apprezzarne la struttura, ma i pasticceri e soprattutto gli chef (perché è un dessert semplice, che non esige i certosini dosaggi e procedimenti della pasticceria più raffinata) continuano ad elaborarne versioni sempre nuove in tutto il mondo. E non sono da meno i non professionisti, molti dei quali sicuri di saper preparare il Tiramisù più buono del mondo.

Convinzione diffusa dalla quale, nel 2017, è nata a Treviso la "*Tiramisù World Cup*", che ha subito conquistato l'attenzione del pubblico internazionale. Perché non è solo una festosa competizione tra i partecipanti (rigorosamente non professionisti della ristorazione) chiamati a realizzare il loro Tiramisù – nella versione classica o nella loro personalissima declinazione creativa – davanti alla giuria in una gara ad eliminazione, ma è un progetto di valorizzazione del territorio trevigiano attraverso il Tiramisù e i valori positivi che evoca. Le selezioni dei partecipanti avvengono, infatti, in varie parti d'Italia e anche all'estero e la finale (prevista, nel 2020, nei giorni 30 e 31 ottobre) accende i riflettori sulla città di Treviso – letteralmente invasa di concorrenti emozionati, di golosi giurati e di pubblico entusiasta – e su tutto il suo territorio; sui produttori di materie prime d'eccellenza e sugli incantevoli paesaggi che i partecipanti sono invitati a visitare tra una gara e l'altra. Sui significati di un dessert che, oltre che buonissimo, è un inno alla semplicità e alla internazionalità. Di fronte alle quali il dibattito infinito tra chi sostiene che è nato a Treviso e chi ne indica le origini in Friuli Venezia Giulia, diventa poco appassionante. In fin dei conti, se il Tiramisù non ci fosse bisognerebbe inventarlo.

From *sbatuìn* to the Tiramisù World Cup, the history and glory of this most famous Italian dessert

BY **MARINA GRASSO**
PHOTO **NICOLAS GOBBO**

Photo courtesy of
Ristorante Le Beccherie, Treviso

Five everyday ingredients put together following a simple recipe even the least capable of cooks can master, culminating in a sweet delight and assured success at the table. Yes, I'm talking about creamy, irresistible Tiramisù!

Perhaps it's the simplicity that makes it so successful and the most famous Italian dessert. For Italians its name carries real meaning (Tiramisù literally means pick me up in Italian), while its melodious four syllables appeal even to those who know not a word of our beautiful language. It's a name that, like its recipe, has found many fathers over recent years, some more and some less credible, but all securely anchored in the traditions of the Province of Treviso.

It's not a particularly old dessert as it became popular only in the latter half of the 20th century, yet it does find its roots in far older traditions and its importance cannot be underestimated. Occasionally there are arguments among people from Treviso and those from neighbouring Friuli about where its real home is to be found. But were not going to bother with such things as it would only detract from the joys of those fragrant layers of Savoiardi biscuit soaked in coffee (but not too much!) the creamy mascarpone, the eggs and the sugar. No, here we'll simply say that very few Italian words are as well known as Tiramisù, now as commonplace a term around the world as pizza, cappuccino, spaghetti and espresso. What's more, despite the meteoric rise in popularity of Conegliano Valdobbiadene DOCG, Tiramisù even has more searches on Google than Prosecco!

No mean feat for a dessert that, wherever you believe it was invented, has its roots in a simple snack prepared at home by beating an egg with sugar (known as *sbatuìn* in local dialect, from *sbattere* the Italian for beat), or the adult version fortified with Marsala or coffee. Both of these traditional snacks are still alive and well today, though perhaps a bit less popular than they once were.

One thing, though, is for sure. In the same way that sbatuìn has continued to evolve, so has our Tiramisù. Purists will say that the authentic version must be made with Savoiardi biscuits and served on a flat plate so as to appreciate its structure, but professional dessert and pastry chefs (possibly because such a simple dish sits uneasily against the micro-portions and intricate procedures of haute cuisine) continue to invent new versions all across the world. As do countless amateur cooks, all certain they make the best Tiramisù in the world.

This was perhaps what gave rise in 2017 to the creation of the Tiramisù World Cup. Held in Treviso the event caught the imagination of the international media, and little wonder. This is because it's not simply a fun competition among amateur contestants called to make their version of Tiramisù – in the classic or their own inimitable style – in front of a panel of judges. It is also a chance to promote Treviso and its glorious province. Participants are selected from across Italy and abroad and the grand final (scheduled for 30/31 October in 2020) brings the eyes of the world to the city of Treviso – filled then with excited contestants, lip-smacking judges and an expectant audience – and to the whole of its Province, showing off its fabulous produce and enchanting countryside that contestants are encouraged to visit between the various heats of the competition.

So what more can we say about the meaning of this dessert beyond that it is exquisite, a paradigm of simplicity with international appeal? Well, when we consider it's importance the debate on whether it was first invented in Treviso or across the way in Friuli Venezia Giulia rather pales. In the end, only one thing is certain and that's if Tiramisù didn't exist then someone would just have to invent it!

Tra terra e cucina

The land and its cuisine

Osteria
dai
Mazzeri
2017
MICHELIN

Vito Mazzero
Chef dell'Osteria dei Mazzeri di Follina: "Nel mio menù, tutti i sapori della bellezza delle colline Patrimonio UNESCO"

DI **MARINA GRASSO**
FOTO **FRANCISCO MARQUEZ**

Un grande privilegio, avere come "*vicina di casa*" la medievale Abbazia Cistercense, straordinario cuore della bella Follina. Cui si aggiunge anche la fortuna di poter disporre di spazi settecenteschi sapientemente restaurati, con il caminetto, le antiche travi, i mattoni a vista, il soffitto a volta nella saletta più raccolta e un curatissimo giardino delimitato dall'antico muretto oltre il quale s'intravede il delicato abbraccio delle colline del Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio Unesco. È avvolta nella bellezza, l'**Osteria dei Mazzeri** dei fratelli Vito e Mauro Mazzero. "Viviamo in un territorio unico, che è la principale fonte di ispirazione della mia cucina – spiega Vito – anche se la curiosità mi porta talvolta ad esplorare anche i prodotti di altre regioni. Ma che si tratti di sapori nostrani o meno l'approccio non cambia: la sincerità e la lealtà verso i clienti è per me imprescindibile quindi utilizzo solo prodotti stagionali, in buona parte provenienti dal nostro orto o da produttori e allevatori locali, che sono sempre gli stessi anche da decenni. E li elaboro in ricette trasparenti per onorare una dispensa così ricca da consentire di variare continuamente i menu e di raccontare i legami profondi tra la terra e la cucina". Ed è una terra che Vito racconta in cucina da decenni: "Ufficialmente sono pensionato già da sei anni, ma la mia vita è ai fornelli e non ho nessuna intenzione di allontanarmene: non saprei fare a meno del rapporto con i clienti, con i fornitori, con un mondo che vivo intensamente fin da quando ero un ragazzo e che mi ha regalato enormi soddisfazioni".
Per Vito Mazzero essere uno chef è qualcosa di più di una professione: "La ristorazione ce l'abbiamo un po' nel sangue, Mauro ed io. Già nostro nonno si dedicava alla cucina realizzando i banchetti di nozze nelle case degli sposi, come si usava un tempo, e i miei genitori seguirono il suo esempio. Fu, però, soprattutto nostro zio ad insegnarci il mestiere. Era, infatti, Lino Toffolin, il fondatore della celebre Locanda da Lino di Solighetto, assieme al quale abbiamo iniziato a lavorare da ragazzi e con il quale io sono rimasto ben 16 anni, prima di iniziare a gestire con mio fratello, che ha sei anni meno di me, il Ristorante "Al Caminetto", sempre a Follina. Lì, a pochi passi dall'attuale ristorante, siamo rimasti per vent'anni. Poi, nel 2006, ci siamo trasferiti in quella che fu la sede dell'antico Municipio di Follina: un'altra atmosfera, più raccolta e suggestiva. Ma, per quanto mi riguarda, la stessa cucina". I due fratelli, infatti, si sono sempre divisi equamente i compiti: a Mauro la gestione della sala e la realizzazione dei dessert, a Vito il controllo dei fornelli, del menu, dei fornitori. Entrambi seguendo la lezione di zio Lino, uno dei grandi della ristorazione veneta e italiana: "Ci ha insegnato a stare sempre con i piedi per terra, ad essere cauti nelle scelte ma determinati nel realizzare solo quello di cui siamo convinti, quello che ci piace. Abbiamo sempre agito così, sia nella scelta degli ingredienti sia realizzazione di un piatto, ma anche nei rapporti con i clienti: con umiltà, serietà e tanto, tanto lavoro". L'affiatamento con il fratello, l'energia di una famiglia unita e la passione per il suo lavoro e per il suo territorio sono ingredienti fondanti della cucina di Vito tanto quanto quelli che elabora ai fornelli: "Vivere e lavorare in una cornice come questa è per me uno straordinario valore aggiunto al piacere, per me sempre immenso come il primo giorno, di cucinare per i nostri ospiti. E mi ricorda ogni giorno che ho il grande onore e la grande di responsabilità accogliere ospiti da tutto il mondo qui, tra le nostre antiche mura, in questo territorio che i nostri genitori hanno duramente lavorato per decenni, per consegnarcelo magnifico come una cartolina, vivace come un luogo dove l'ospitalità non è seconda alla bellezza. Dove i sapori non sono meno avvincenti dei panorami".

Vito Mazzero

Chef at Osteria dei Mazzeri in Follina: “A menu expressing all the flavours and beauty of our hills, now a UNESCO World Heritage Site”

BY **MARINA GRASSO**
PHOTO **FRANCISCO MARQUEZ**

It is a singular privilege to have an extraordinary medieval Cistercian Abbey as a neighbour, right in the heart of the beautiful village of Follina. Add to this the good fortune of having an expertly-restored eighteenth-century building at your disposal, with fireplace, ancient beams, exposed brickwork, a vaulted ceiling in the cosiest room, and an ancient but immaculate walled garden all nestled within the gentle embrace of the Conegliano Valdobbiadene Hills UNESCO World Heritage Site: **Osteria dei Mazzeri**, owned by brothers Vito and Mauro, really is surrounded by beauty on all sides. “We live in a unique region and this serves as the main source of inspiration for my cuisine,” explains Vito. “Though curiosity sometimes leads me to explore cuisine from other regions as well. But whether it’s local flavours or not, my approach remains unchanged: authenticity and loyalty to customers are values I cherish. This means I only use seasonal ingredients, mostly from our own vegetable garden or from local producers and livestock farmers who we've been using for decades. Then I use them in good, honest recipes which are a homage to a bountiful ‘pantry’; they provide such a wealth of ingredients that I am able to continually vary our menu so it tells the story of the deep connections between this land and its cuisine.” It’s a story of a land that Vito has been describing through his kitchen for decades: “Officially I have been retired for six years, but I’ve spent my life in front of a stove and I have no intention giving up now. I couldn’t live without the relationship with customers, with suppliers, with a world that I have been immersed in since I was a boy, and that has given me such enormous satisfaction”. For Vito Mazzero being a chef is more than a profession: “For Mauro and I, running a restaurant is in our blood. Our grandfather was a devoted cook, preparing wedding banquets within the houses of wedding couples, as was once the custom, and my parents followed in his footsteps. Above all, however, it was our uncle, Lino Toffolin, who taught us the trade. Lino founded the famous Locanda da Lino restaurant in the village of Solighetto and we started working with him when we were children. I ended up staying with him for 16 years. I then joined forces with my brother, who is six years my junior, to run the Al Caminetto restaurant in Follina. We ended up staying there, just a few steps away from our current premises, for twenty years. Then in 2006 we moved to what was once Follina’s historic Town Hall. The atmosphere is different, being somewhat more intimate and refined. But, as far as I'm concerned, the cuisine is the same”. The two brothers have always shared the work: Mauro manages the dining area and makes the desserts, while Vito manages the cooking, the menu and the suppliers. Both adhere closely to the lessons learnt from uncle Lino, one of the greats of Venetian and Italian cuisine: “He always taught us to keep our feet firmly on the ground, to be cautious in the choices we make but also to be resolute about creating things we are convinced about and that we like. We’ve always done this, both when choosing ingredients and creating dishes. But it’s just as true in the way we relate to our customers, with humility, sincerity and a great deal of hard work”. The great relationship with his brother, the energy and strength of his family and the passion for his work and land are all ingredients in Vito's cooking which are just as essential as those he uses to create his cuisine: “Living and working in a setting like this is extraordinary and just adds to the pleasure I derive from cooking for our guests. This enjoyment has been with me since the very beginning. It serves as a daily reminder of the great privilege as well as the responsibility that goes with hosting guests from all over the world, both within these ancient walls, and within our area too; this is a land our parents toiled for decades to create so they might hand down to us a picture-postcard landscape where hospitality and beauty go hand in hand. And where the flavours are as stunning as the views”.

Ricetta
Recipe

FOTO **FRANCISCO MARQUEZ**

Tagliolini all'uovo con trota del Soligo e Castraure di Sant'Erasmo

Uno degli elementi del territorio di Conegliano e Valdobbiadene che spesso passa quasi inosservato è la sua ricchezza di acque. Invece, oltre alle sue splendide colline, dispone anche di un bacino idrogeologico di tutto rispetto che fa parte del grande bacino del Piave e comprende la Contea di Valmareno, la stessa Conegliano, città d'acqua grazie alla presenza del Monticano, ed una numerosa presenza di molti corsi d'acqua minori come il Follina, che metteva in moto l'attività tessile nell'omonimo centro prealpino, e poi il sottobacino del fiume Soligo con l'affluente Lierz, il torrente che muove la ruota del Molinetto della Croda di Refrontolo, vero emblema del legame dell'acqua con l'attività dell'uomo.

Proprio dal Follina, ed in questo caso dal suo prodotto ittico principale, la trota, accompagnate per l'occasione dalle castrature, i tipici carciofi violetti dell'isola lagunare di Sant'Erasmo, arriva la ricetta che presentiamo, proposta dallo chef Vito Mazzero dell'Osteria ai Mazzeri di Follina: "Amo cucinare qualsiasi prodotto, di terra o di acqua purché sia genuino e di stagione. E amo maggiormente quelli che raccontano il mio territorio, la mia Follina, ricca di fresche acque dove sono sorti ben tre allevamenti di trote. Che sono pesci che dopo il grande interesse che riscuotevano qualche decennio fa, vengono ora piuttosto snobbati. E mi spiace, soprattutto, per chi li snobba. Con questa ricetta spero di suscitare il desiderio di conoscere meglio questo pesce così versatile, generoso e gustoso". Buon appetito!

CHEF **VITO MAZZERO**

Osteria dai Mazzeri
Follina

INGREDIENTI
Per 4 persone

Tagliolini all'uovo (400 g)
Filetti di trota leggermente affumicata (n.2)
Castraure di Sant'Erasmo (n.8)
Uova di trota
Sale e Pepe
Prezzemolo
Buccia di limone
Aglio
Burro
Olio

PROCEDIMENTO

Versare su una padella due cucchiai di olio extra vergine di oliva e mezzo spicchio d'aglio. Scaldare l'olio e aggiungere la trota dopo averla tagliata a pezzettini. Rosolare per due minuti e sfumare il tutto con mezzo bicchiere di Prosecco DOCG. Abbassare la fiamma e aggiungere le castraure tagliate molto sottili. Aggiungere infine il sale, pepe e una spolverata di prezzemolo. Nel frattempo portare l'acqua in ebollizione e buttare i tagliolini, rigorosamente fatti in casa. Una volta cotti, scolarli e unirli al condimento; aggiungere un mestolo di acqua di cottura della pasta, una nocciolina di burro e far saltare assieme in modo che tutto rimanga morbido. Possiamo ora impiattare i nostri tagliolini aggiungendo una leggerissima spolverata di buccia di limone e decorando il piatto con alcune uova di trota. Il piatto è pronto per essere mangiato, accompagnandolo con un buon calice di Prosecco DOCG.

Fresh tagliolini pasta with trout from the Soligo River and *Castraure* artichoke buds from Sant'Erasmo Island

INGREDIENTS
For 4 people

Fresh Tagliolini (400 g)
Lightly smoked trout fillets (2)
Castraure artichoke buds, thinly sliced (8)
Trout eggs
Salt and pepper
Parsley
Lemon peel
Garlic
Butter
Olive oil

One of the most often overlooked aspects of the Conegliano Valdobbiadene area is its many waterways. However, as well as the beautiful Hills, there are also many rivers and streams all of which are part of the Piave River system. The area includes the Contea di Valmareno, Conegliano – considered a city of water as the Monticano river runs through it – as well as the many smaller tributaries and streams including the Follina which, in Mediaeval times, provided the energy for the textile industry in the town of the same name. There is also the sub-basin of the Soligo river and the Lierz, the stream which moves the ancient millwheel at the famous and beautiful Molinetto della Croda in Refrontolo, a symbol of the importance of water and its ties to mankind.

It is from the Follina river that we get the trout used in this recipe, accompanied by another local delicacy known as *Castraure di Sant'Erasmo*, bright purple artichoke buds from the island of St. Erasmus. This dish is prepared for us by Chef Vito Mazzero from the Osteria ai Mazzeri di Follina, and he explains: "I love to cook any food, from the land and the sea, just so long as it is genuine and in season. I absolutely love ingredients that tell the story of my land, my Follina, which is home to three trout farms. This is a fish that after an explosion in popularity some decades ago has now rather fallen out of favour. This is a pity, particularly for those who snub it. With this recipe I hope to raise a little curiosity about of this versatile fish with its full and generous flavour. Buon appetito!"

PREPARATION

Put two spoonfuls of extra virgin olive oil and half a clove of garlic into a pan. Heat the oil and add the trout which should first be cut into pieces. Braise for about 2 minutes and smoke using half a glass of Prosecco DOCG. Lower the flame and add the finely sliced artichoke buds. Finally add the salt, the pepper and a sprinkle of parsley. At the same time bring a pot of water to boil and put in the fresh tagliolini, preferably home made. Once the pasta is cooked, drain and add to the sauce. Add a ladle of water from the pasta, a knob of butter and sauté everything together so that it remains soft. Now plate the pasta adding a very light sprinkle of grated lemon peel and decorate the plate with some trout eggs. The dish is ready to be enjoyed with a good glass of Prosecco DOCG.

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 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 DOP 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 from 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 for other traditional dishes.

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 area: 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 grape pomace - and the local Alpine cheeses, particularly those from the highland dairies on 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* or homemade bread. Particular treats are Ossocollo, a salami prepared with meat from the neck of the pig; Salado Trevisan, a salami infused with garlic; and Sopressa Trevigiana, a typical local salami with a soft, gently flavoured flesh.

Vivere

Experience

58
La flora delle Alpi
The flora of the Alps

64
Valdobbiadene a ritmo di jazz
Jazzing it up in Valdobbiadene

70
Vita di montagna
Mountain life

72
Conegliano e la sua storia
Conegliano and its rich history

74
Dalla Cima al Fondo
Dalla Cima al Fondo

La flora delle Alpi

The flora of the Alps

Visita al Giardino Botanico Alpino del Cansiglio, con le sue aiuole-habitat per apprezzare e conoscere meglio natura e biodiversità del territorio

FOTO **VENETO AGRICOLTURA**

Alla scoperta degli ambienti alpini e prealpini, attraverso i loro diversi habitat vegetali. È il **Giardino Botanico Alpino del Cansiglio**, una realtà di riferimento non solo per il mondo botanico ma anche per le migliaia di visitatori che ogni anno arrivano sullo splendido altopiano delle Prealpi Bellunesi, circondato dall'omonima foresta composta da larici, faggi e abeti rossi e bianchi, famosa già al tempo della Repubblica di Venezia, che da questi fusti traeva il legname per le proprie navi.

Situato a cavallo di Veneto e Friuli, l'altopiano naturale del Cansiglio, di origine carsica, si raggiunge in mezz'ora di strada dal centro di Vittorio Veneto ed è già di per sé uno spettacolo di natura e bellezza, grazie ad un sottobosco ricco di flora e fauna. Ed è proprio qui che nel 1972 venne istituito il Giardino Botanico Alpino del Cansiglio, grazie all'ideazione di Giovanni Giorgio Lorenzoni, docente all'Università di Padova, e di Giovanni Zanardo, ispettore dell'allora Azienda Statale per le Foreste Demaniali. Dedicato alla memoria del professor Lorenzoni nel 1994, il Giardino è stato ufficialmente inaugurato nel 1995 da Veneto Agricoltura, attuale ente gestore, in occasione del 450° anniversario di fondazione dell'Orto Botanico padovano.

Il Giardino è collocato in una posizione centrale dell'Altopiano del Cansiglio, in prossimità di un ampio territorio di confine tra la regione biogeografica alpina e quella dinarico-balcanica, a cavallo tra le Provincie di Belluno, Treviso e Pordenone, orograficamente molto complesso e quindi ricco di habitat diversificati. Occupa un'area carsica di circa 3 ettari a 1000 metri di quota e le aiuole si dislocano su diversi livelli, separate da prati ed alberi. La moderna rappresentazione in aiuole-habitat permette ai visitatori di conoscere e apprezzare ambienti che ormai nelle Alpi si stanno facendo rari e in alcune zone sono del tutto scomparsi, creando una piacevole visione d'insieme che, nel tempo, ha visto un notevole aumento del numero delle specie presenti. Nel corso degli anni infatti si è passati dalla presenza di circa 70 piante nel 1978 alle quasi 800 attuali. La prospettiva sarà quella di avvicinarsi il più possibile alle circa 1500 specie presenti nel massiccio.

Il Giardino Botanico Alpino rappresenta una realtà molto importante non solo per la sua bellezza e funzionalità ma perché permette di osservare e conoscere in uno spazio limitato un elevato numero di specie vegetali e di habitat spazialmente lontani tra loro. Nel Giardino, infatti, si è voluto accogliere la flora e la vegetazione del massiccio montuoso Col Nudo-Cavallo in cui rientra il Cansiglio, articolata e organizzata in un complesso di ambienti diversi, dai prati e dai luoghi umidi alle rocce e ai boschi. All'interno del Giardino non è segnalato un percorso predefinito: si lascia al visitatore la libera scelta del cammino; tuttavia, procedendo dal basso verso l'alto e seguendo le indicazioni suggerite, si possono visitare tutti gli habitat dei principali ambienti del comprensorio montano Cansiglio-Alpago e della pedemontana veneto-friulana sottostante, disposti in modo da rispettare la naturale distribuzione altimetrica.

GIARDINO BOTANICO DEL CANSIGLIO

Località Pian del Cansiglio
Tambre, Belluno

/orari di apertura
Il Giardino è aperto al pubblico dall'ultima domenica di maggio alla prima di ottobre.

Giorni feriali
dalle 10.00 alle 12.00
dalle 13.00 alle 17.00

Sabato e Domenica
dalle 10.00 alle 13.00
dalle 14.00 alle 18.00

Chiusura settimanale
Lunedì e Martedì
Aperto il giorno di Ferragosto

/ingresso
Intero: € 3,00
Ridotto: € 1,00
(14-18 anni o gruppo ragazzi fino a 14 anni accompagnati)
Ridotto gruppo adulti: € 2,00
(gruppo >10 persone)

Ingresso gratuito:
ragazzi <14 anni
disabili ed accompagnatore

Informazioni
0438 581757
www.venetoagricoltura.org

GLI AMBIENTI UMIDI

Visit the Alpine Botanical Garden of Cansiglio to admire the plant beds with a range of differing habitats and learn about the nature and biodiversity of the area

PHOTO BY **VENETO AGRICOLTURA**

The **Alpine Botanical Garden of Cansiglio** offers visitors the chance to discover local alpine and pre-alpine environments via their different plant habitats. The centre serves as a major resource not only for botanists but also for the thousands of visitors who flock to this splendid plateau in the Belluno Prealps every year. The centre takes its name from the forest that surrounds it, which comprises larch, beech, Norway spruce and Silver Fir. The timber it produces was already famous at the time of the Republic of Venice, and was used to build ships.

Located on the border between the Regions of Veneto and Friuli, Cansiglio is a natural plateau of karstic origins that can be reached by car in half an hour from the centre of Vittorio Veneto. The forest's wealth of flora and fauna make it a true wonder of the natural world. No surprise, then, that in 1972 it was selected as the site for the Alpine Botanical Garden of Cansiglio. The initiative was the brainchild of Giovanni Giorgio Lorenzoni, professor at Padua University, and Giovanni Zanardo, inspector of the then Agency for State Forests. After being renamed in 1994 in memory of Professor Lorenzoni, the Garden was officially opened in 1995 by Veneto Agricoltura, the current managing body, to mark the 450th anniversary of the foundation of the Botanical Garden in Padua.

The garden is located in a central position on the Cansiglio plateau, near a large border area between the Alpine biogeographical region and the Dinaric-Balkan region. It straddles the Provinces of Belluno, Treviso and Pordenone, and its geographical complexity has given rise to a wealth of diverse habitats. It covers a karstic area of about 3 hectares at 1000 meters above sea level and the plant beds are sited at different levels, separated by meadows and trees. The modern layout features differing habitats, providing visitors with an opportunity to gain insight into environments that are becoming increasingly rare in the Alps, and indeed have disappeared completely from some areas. The entire site is a superb resource and over the years the number of species has been increased significantly, from about 70 plants in 1978 to almost 800 today. Visitors have the opportunity to enjoy at close hand the approximately 1500 species present throughout the massif.

The Alpine Botanical Garden is very important not only for its beauty and ease of access but because it allows visitors to gain an insight into a large number of plant species and habitats from many different locations, all within a single concentrated area. The Garden aims to present a collection of the flora to be found across the Col-Nudo and Cavallo mountain range, upon which Cansiglio sits, organised into differing environments. These range from meadows and wetlands through to rocky terrain and woodlands. There is no defined route to follow around the Garden; you are free to wander around and explore as you wish. However, by starting at the bottom and working your way uphill and following the suggested signs, you can experience all the main habitats of the Cansiglio-Alpago mountain region and Veneto-Friuli foothills arranged in ascending order of altitude.

GIARDINO BOTANICO DEL CANSIGLIO

Pian del Cansiglio
Tambre, Belluno

/opening times

The Garden is open to the public from the last Sunday of May to the first Sunday in October.

Weekdays
10am – 12pm
1pm – 5pm

Weekends
10am – 1pm
2pm – 6pm

Closed
Mondays and Tuesdays
Open August 15th

/entrance

Full price: € 3.00 (adults)
Concessions: € 1.00 (14-18 years, groups with children up to 14 years accompanied by an adult)
Reduced rate for adult: € 2.00 (group > 10 people)

Free admission for children under 14 years old, disabled persons and their assistants

Information
0438 581757
www.venetoagricoltura.org

Valdobbiadene a ritmo di jazz

Jazzing it up in Valdobbiadene

Performance strepitose, musicisti formidabili, grande partecipazione di pubblico. **ValdobbiadeneJazz**, il festival musicale ideato e organizzato da Ufficio Turistico, Consorzio delle Pro Loco e Amministrazione Comunale, si è già conquistato un posto di riguardo nel panorama nazionale

FOTO **IMAGO DUPLAVILIS**

Ottima musica, spalmata su tre giorni di eventi e declinata su tredici concerti, la maggior parte dei quali a ingresso libero. Una kermesse entusiasmante per il pubblico che ha seguito le esibizioni in piazza Marconi, quelle nei locali pubblici del centro o in cantina, le jam session e i club jazz live. Un evento, quello del festival, di straordinario livello qualitativo, destinato a diventare un appuntamento fisso di inizio autunno, rinsaldando la collaborazione tra gli operatori del commercio e le aziende vitivinicole, per la valorizzazione del territorio e del paesaggio, recentemente entrato a far parte dei siti Unesco.

La rassegna ha coinvolto, oltre al pubblico, anche i commercianti del centro storico, che si sono sintonizzati sulle note del jazz decorando le vetrine a tema. Nell'edizione di quest'anno si è aggiunta anche una novità, il ValdobbiadeneJazz Young&School, manifestazione che ha lo scopo di avvicinare al mondo del jazz bambini e ragazzi, da quelli della scuola primaria a quelli che frequentano il conservatorio, che coinvolgerà 200 bambini di 11 scuole. Un'operazione formativa e un'occasione di crescita per i giovani musicisti. Intanto, si sta già predisponendo il programma dell'edizione 2020 del festival, che si terrà tra luglio e agosto. Che seguirà la stessa scia dell'edizione precedente, ovvero tre grandi nomi che si esibiranno nel main stage ed un serie di piccoli concerti in locali selezionati e all'Auditorium Piva.

L'edizione scorsa, infatti, ha visto la presenza di artisti del calibro di Paul Millns, pianista e cantante londinese, che ha inaugurato la prima serata, accompagnato da Butch Coulter, da Sarah Jane Morris, una delle maggiori interpreti della musica soul, jazz e rhythm & blues che con il Gianni Vancini Project è riuscita a regalare ai presenti una serata indimenticabile, ed i Licaones, a chiudere la rassegna. Non mancheranno anche quest'anno eventi culturali, come, l'anno scorso, la presentazione del libro di Enrico Merlin *"Miles Davis 1959"*, nel corso della quale la narrazione si è intrecciata alla voce trombettistica di David Boato. A chiudere la rassegna, il main concert dei Licaones: un festival, quindi, in grado di accontentare tutti i palati, armonico e vario, che spazia dal jazz classico al contemporaneo, fino al blues.

VALDOBBIADENEJAZZ FESTIVAL

Valdobbiadene
Luglio e Agosto

www.valdobbiadenejazz.com

VALDOB-
BIADENE
JAZZ 2019
YAMAHA
MP MUSICA
KORG
MP MUSICA
viscount

Virtuoso performances, incredible musicians and sold-out events. The **ValdobbiadeneJazz** festival is sponsored by the Tourist Office, the Tourist Board and the local Council and has gained an appreciative audience among jazz aficionados from across Italy

FOTO **IMAGO DUPLAVILIS**

The 2019 festival comprised a range of high-quality events spread over three days with 13 concerts, most of which were free of charge. An incredible opportunity for attendees who enjoyed jam sessions and live jazz in Piazza Marconi, in various bars in the area as well as in local wineries.

The festival enjoyed an extraordinarily high-quality field of musicians and is destined to become a regular event held at the beginning of autumn. It brings together the whole community, business owners and wineries and further enhances the value of the area, recently awarded UNESCO World Heritage status. Shop owners in the centre of Valdobbiadene got involved in the project and many decorated their windows to reflect the jazz theme. The 2020 edition will introduce a new event, the ValdobbiadeneJazz Young&School which will be aimed at making jazz more appealing to kids and teenagers and which will see the participation of 200 children from 11 schools. This is an exciting opportunity for these young musicians to learn and grow on their musical path.

The programme for the 2020 edition of the festival is still being prepared but we do know that it will between July and August. The format will follow that of the 2019 edition with three big name acts performing on the main stage and a series of smaller concerts at selected venues as well as in the Piva Auditorium. The 2019 edition saw the participation of high-calibre artists like Paul Millns, a London-based singer and pianist who opened the festival on the first night accompanied by Butch Coulter. Then we welcomed Sarah Jane Morris, one of the best known soul, jazz and rhythm and blues singers who with the Gianni Vancini Project gave everyone an unforgettable night of music. Finally Licaones brought the festival to a close. Once again this year the festival will include cultural events like last year's presentation of the Miles Davis 1959 book during which passages were read out against the backdrop of a live performance by trumpeter David Boato. This really is a festival with something for all tastes, from traditional and contemporary jazz to the blues.

VALDOBBIADENEJAZZ FESTIVAL

Valdobbiadene
July and August

www.valdobbiadenejazz.com

VALDOB-
BIADENE
JAZZ 2019
YAMAHA
MP MUSICA

Vita di montagna

Mountain life

Sapori e gusti d'altri tempi grazie a Casere Aperte, un itinerario naturalistico attraverso le antiche abitazioni di montagna

Casere Aperte, a walk through old mountain villages to discover flavours from a bygone age

Un viaggio nel passato, immaginando la vita dei boscaioli e dei pastori che abitavano le Prealpi trevigiane. Lo si potrà fare in occasione di *Casere Aperte*, undicesima edizione della manifestazione ideata dalla Pro Loco di Tovena, con il patrocinio del Comune di Cison di Valmarino, che si terrà Domenica 23 agosto in località Passo San Boldo, con partenza alle ore 8.30 dal Piazzale degli Alpini.

La casera è il tipico ricovero alpino e prealpino di Veneto e Friuli, che ha mutato nel corso del tempo destinazione e utilizzazione. Nata come punto d'appoggio per l'alpeggio estivo e come "residenza" di montagna per i contadini locali che migravano con i loro animali in altura, era di fatto un manufatto essenziale negli elementi architettonici e minimalista negli arredi e accessori. In origine, infatti, si trattava di un edificio rustico spesso di dimensioni modeste, realizzato in pietra locale, utilizzato per la produzione dei derivati del latte.

Casere Aperte propone ai visitatori una bellissima passeggiata di circa otto chilometri a San Boldo, tra boschi di abeti, faggio e castagno, con visita a quattro casere tipiche delle montagne, nello specifico Casera Lino Magagnin (località Busa Casera), Casera Cecchinel (località Presa dei Sass), Casera Zilli (località Val de Scroa) e Casera Galleazzi (località Jal). In ciascuna di queste verrà organizzato un evento legato alla montagna come l'incontro con l'esperto di erbe spontanee Francesco Da Broi, l'arte della bachicoltura e la preparazione del miele di montagna. L'itinerario porterà anche alla scoperta di antichi sapori grazie alla degustazione nelle casere di pietanze "a km zero" con prodotti genuini e ricette rigorosamente tradizionali, presenti ad ogni tappa.

A journey through time imagining the life of the woodsman and shepherds that once lived in the Treviso Prealps. This is *Casere Aperte*, an event now in its 11th edition which was the brainchild of the Tovena Pro Loco with the support of the town of Cison di Valmarino and which this year will be held on Sunday August 23rd at Passo San Boldo, leaving at 8.30am from Piazzale degli Alpini.

A Casera is an alpine refuge typical of the Veneto and Friuli regions which over the years has had a variety of uses. Once used as a base for summer pasture or as a mountain hut for local farmers who brought their animals to graze in the uplands, these buildings were simply built with minimalist architecture and only basic furnishings. Originally they were rustic, often quite small, made from local stone and functioned as small dairies.

Casere Aperte offers visitors a beautiful walk of around eight kilometres in San Boldo, through woods of fir, beech and chestnut trees and visiting four local mountain Casere along the way: Casera Lino Magagnin (in Busa Casera), Casera Cecchinel (in Presa dei Sass), Casera Zilli (in Val de Scroa) and Casera Galleazzi (in Jal). At each of these an event will be organised with a mountain theme including a talk by Francesco Da Broi - an expert on spontaneous grasses – as well as an opportunity to learn about the art of sericulture and making mountain honey. Guests will be able to enjoy some ancient dishes with local specialities on offer at each Casera based on traditional recipes and using locally-sourced ingredients.

CASERE APERTE

Passo San Boldo
Domenica 23 Agosto
Sunday August 23rd

Informazioni e prenotazioni
/information and bookings
Pro Loco Tovena
+39 333 1409346
proloco.tovena@libero.it

Conegliano e la sua storia

Conegliano and its rich history

Un itinerario guidato alla scoperta della città del Cima, tra palazzi antichi musei e monumenti storici

A guided tour to discover the city of the artist Cima with its ancient buildings, museums and historical monuments

Un programma di visite guidate alla città di Conegliano lungo *"Il Filo della Storia"*, per scoprirne arte, vita e curiosità, tra antichi palazzi, musei, monumenti e siti di interesse. Ideato e realizzato dal Lions Club, offre al visitatore l'opportunità di apprezzare e conoscere meglio la città del Cima, attraverso un itinerario pedonale guidato di circa 4 chilometri per le vie del centro storico, racchiuso da un sistema fortificato medievale non sempre individuabile, ma facilmente ripercorribile.

Indicato visivamente a terra da una striscia colorata, il percorso parte da Palazzo Sarcinelli e tocca i principali luoghi ed edifici di particolare interesse storico e architettonico, grazie anche al supporto di 24 "totem" informativi in italiano e in inglese che ne illustrano storia e caratteristiche. Dal trecentesco Duomo con le splendide Sala dei Battuti e Sala del Capitolo, all'ex Convento di San Francesco del XV secolo col caratteristico Brolo, l'hortus conclusus che i frati coltivarono per più di quattro secoli ricavandone frutta e verdura per la loro mensa.

Dalla celebre Piazza alla Casa museo di Giovanni Battista Cima, che ospita le riproduzioni dei quadri del pittore e un piccolo museo archeologico. Dal Castello, con la torre simbolo della città, che ospita il Museo cittadino al Palazzo Sarcinelli, da Villa Gera sino al Museo degli Alpini. Una piacevole passeggiata che può essere intrapresa da qualsiasi punto della città, senza compromettere la godibilità della visita, in autonomia o attraverso visite guidate accompagnati da professionisti in programma dalle 10 alle 12 ogni seconda e quarta domenica del mese (esclusi gennaio e agosto).

IL FILO DELLA STORIA

Conegliano
Seconda e quarta domenica
di ogni mese dalle 10 alle 12
(gennaio e agosto esclusi)
2nd and 4th Sunday of the month
at 10am and 12pm
(except January and August)

Visite con guida: € 5,00
con gruppi fino a 30 persone
(gratuito fino ai 10 anni)
Guided tours: € 5.00
for groups up to 30 people
(free for children under 10)

Informazioni e prenotazioni /information and bookings
Ufficio Iat Conegliano
+39 0438 21230
iat@comune.conegliano.tv.it

A programme of guided tours of the city of Conegliano following the *Filo della Storia* – the Historical Thread – to discover art, life and curiosities among its ancient buildings, museums, monuments and points of interest. Created by the Lions club, these tours offer visitors the opportunity to appreciate and learn about the city of the artist Cima through a walking tour of around four kilometres through the streets of the historic centre, closed within a system of mediaeval forts.

The route is clearly marked on the ground with a coloured line and starts from Palazzo Sarcinelli taking in all the main places and buildings of historical and architectural interest. 24 information points are stationed along the route providing notes on the history of the town in both English and Italian. Visitors will be able to discover the 14th century cathedral with the fabulous Sala dei Battuti and Sala del Capitolo, and the 15th century ex-convent of San Francesco with its characteristic Brolo (vegetable garden), the *hortus conclusus* that the monks cultivated for more than four centuries growing fruit and vegetables for their canteen.

Then there's the Piazza alla Casa museum dedicated to Giovanni Battista Cima which holds reproductions of his paintings and a small archaeological museum. Next we come to the Castle and its tower which is the symbol of the city and which houses the City Museum in Palazzo Sarcinelli. Further along visitors will be rewarded with the Villa Gera and the Alpini Museum. This lovely walk may be started from any point in the city and can be made independently or with a guide. Guided tours start at 10 in the morning and 12 midday on the 2nd and 4th Sunday of each month (except January and August).

Dalla cima al fondo

Tre serate di confronto
tra bollicine in autoclave
e bollicine *"sui lieviti"*
nella panoramica e suggestiva
chiesetta di San Gallo
a Farra di Soligo

Three evenings
to compare sparkling wine
from the autoclave and
sparkling wine *sui lieviti*
against the stunning
backdrop of the
Church of San Gallo
in Farra di Soligo

Dall'agosto dell'anno scorso il disciplinare di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG dà il riconoscimento ufficiale a quello che viene considerato il vino della tradizione, la primissima versione con le bollicine nata tra queste colline: lo spumante "**sui lieviti**". Con questo termine, che nella parlata locale è meglio noto come *"col fondo"*, si indicano quei vini prodotti con una rifermentazione naturale in bottiglia. I lieviti che danno il nome a questi vini sono quelli ricaduti sul fondo della bottiglia, dove avviene la rifermentazione, secondo quest'antico metodo di spumantizzazione oggi molto ricercato dai consumatori. Un vino fresco, torbido, con finissime bollicine. Rispetto alla versione Charmat le note di mela sono meno spiccate, mentre sono presenti sensazioni olfattive più ampie e complesse, sostenute dal classico sentore di crosta di pane dato dai lieviti.

E proprio al confronto tra le due versioni del Superiore è dedicato l'evento Dalla Cima al Fondo, manifestazione che fa parte degli appuntamenti di Calici di Stelle e si svolge a Farra di Soligo nelle calde serate dei primi giorni di agosto. Curata dall'Amministrazione Comunale e dall'associazione Vivi le Rive, lo scorso anno in occasione della quinta edizione, complice anche il recente riconoscimento a Patrimonio dell'Umanità, ha stabilito un record di presenze. La manifestazione promuove il Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene ed in particolarmente il vino "col fondo", vero protagonista di questo territorio e della storia dei produttori locali. Ai banchi d'assaggio si incontrano i produttori, c'è quindi la possibilità di poter parlare proprio con chi il vino lo vede nascere dalla vigna.

Giunti con le navette in Cima al Colle dove si erge la suggestiva chiesetta dedicata a San Gallo, (360 metri), oltre alla presenza di 38 aziende vinicole, anche un'offerta gastronomica con novità culinarie ogni anno più ricche e particolari. L'obiettivo dell'associazione Rive Vive è di innovare e rendere l'esperienza ogni anno diversa e unica, come unico, romantico, esclusivo e spettacolare è il panorama quando cala il buio della sera sul paese sottostante.

Since August of 2019 the production regulations for Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore have been expanded to include what many believe to be the traditional wine, the first sparkling version born of these hills: the sparkling *Sui Lieviti*, or on the lees. Locally usually called *col fondo* (with sediment) these are wines where the second fermentation occurs naturally in the bottle. The yeasts which give the name to these wines fall to the bottom of the bottle where the second fermentation occurs, following an ancient sparkling wine making method which today is very much in vogue. The wine is fresh and cloudy with a very fine perlage. Compared to the Martinotti version, the notes of apple are less evident while the aroma is broader and more complex filled with the classic overtone of bread crust, which comes from the yeast.

Dalla Cima al Fondo is dedicated to comparing these two versions of the Superiore and is just one of the appointments on the calendar of events that make up Calice di Stelle and which is held in Farra di Soligo in the hot evenings of early August. Under the guardianship of the local council and the Vivi le Rive Association, last year it reached its 5th edition and, partly as a result of the recent UNESCO recognition, recorded its highest ever visitor numbers. The event is designed to promote Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene and in particular the *col fondo* or on the lees version, which the real star of this land and the history of local producers. At each of the tasting booths, visitors will have the opportunity to meet the producers and talk to the people who watch the wine grow in their vineyards.

Using the shuttle buses, visitors will make their way to the beautiful Church of San Gallo atop the Cima del Colle (360m above sea level) where they will find 38 wineries, a broad offering of gastronomic delights and new culinary ideas which become more enticing every year. The aim of the Rive Vive Association is to make the event as unique as the spectacular, romantic and exclusive panorama that visitors enjoy as darkness falls over the village below.

DALLA CIMA AL FONDO
Primo weekend di agosto
Chiesetta di San Gallo
Farra di Soligo
The first weekend of August
Church of San Gallo
Farra di Soligo

Informazioni
/information
+39 347 9063622
+39 340 9658692
info@vivilerive.it
www vivilerive.it

Persone

People

L'eroismo di Luigi

Luigi's heroism

Luigi Gregoletto e sua zia Antonietta negli anni '40
/ Luigi with his aunt Antonietta in the 1940s

Una vita per la sua terra: il racconto di **Luigi Gregoletto**, uno dei grandi decani del Conegliano Valdobbiadene

Ci sono diverse forme di eroismo. Quella più nota, legata alla tradizione delle colline di Conegliano Valdobbiadene, si riferisce all'impervia coltivazione della vite su pendenze a volte superiori al 50%, tanto da venir definita, appunto, come *"viticoltura eroica"*. Ma c'è un altro tipo di eroismo, più profondo e umano.

"Quando ero giovane, al mio paese
di 250 anime, Premaor, frazione di Miane,
nell'immediato dopoguerra quasi la metà
della popolazione era costretta ad emigrare
per mancanza di opportunità lavorative.
Tanto che pure a me era venuto il pensiero
di andarmene a lavorare in Germania,
come stavano facendo tanti miei coetanei.
Così mi ero confidato con un amico, che
mi aveva detto: «Senti Luigi, se vai all'estero
ti costruisci una posizione, ma se invece
resti qui ti costruisci un futuro…».
Di fronte a questa scelta, non ho avuto dubbi:
ho deciso nonostante tutto di rimanere".

A raccontare questa forma di eroismo che nasce da un forte sentimento di legame con le proprie radici, tipico del mondo contadino, è **Luigi Gregoletto**, 92 anni, uno degli ultimi grandi "decani" della viticoltura del Conegliano Valdobbiadene. E non a caso, perché la famiglia Gregoletto lavora l'uva in queste terre da ben quattro secoli, come ricorda un documento datato 9 gennaio 1600, in cui un suo antenato stipula un contratto con l'Abbazia locale per la coltivazione di vigna e terreni, gli stessi che lavorano direttamente ancora oggi.

Nato nel 1927 a Premaor da una famiglia dedita alla mezzadria, il papà contadino e la mamma sarta, Luigi è uno di quei rari casi di un tutt'uno indissolubile con il territorio che lo ha generato. Ed è nello stesso tempo anche una delle poche voci in grado di raccontare la storia di queste terre durante il secolo scorso. Dall'indigenza al grande successo di questi anni. Perché se il Prosecco Superiore è diventato quello che è, lo deve ad uomini che hanno fatto le scelte di Luigi. Che sin da bambino ha vissuto in un ambiente dove la fatica e il duro lavoro erano la norma.

"Ho iniziato a lavorare prestissimo,
prima seguendo mio nonno su per le erte colline,
dove possedevamo due ettari di vigneto, poi
con mio papà. Si lavorava facendo tutto a mano,
senza usare mezzi meccanici. Ho fatto tutti
i lavori dell'attività mezzadrile, governare
e mungere le bestie, arare e soprattutto
occuparmi dei trattamenti su in collina.
In cantina, poi, essendo io il più grande dei nipoti,
mi mandavano a pulire l'interno delle botti,
perché allora si vinificava direttamente sui tini".

La vera scuola era la vigna, si imparava tutto sul campo.

"A Premaor ho frequentato le elementari,
ma solo fino alla terza. Quasi tutti quelli della
mia classe, infatti, dopo la terza andavano
già a lavorare. Io sono stato fortunato, perché
mia madre capiva che studiare era importante
e mi mandò a Follina a quella che ironicamente
chiamavamo *"università"*, ovvero a frequentare
la quarta e quinta elementare".

Tutti questi sforzi sono stati ricompensati da una vita di successi, dal premio come viticoltore dell'anno che gli venne conferito nel 2016 a Piacenza dalla FIVI, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, ai riconoscimenti tributati ai suoi vini da personaggi come il gastronomo Luigi Veronelli e persino dal grande Alberto Sordi, che ospite a Conegliano nel 1991 citò durante un incontro col pubblico il "Gregoletto", confondendo il marchio della cantina con un tipo particolare di vino. E tra gli estimatori degli ultimi anni c'è anche Bono, il leader degli U2.

Oggi, ad oltre novant'anni, Luigi Gregoletto continua a rimanere un punto di riferimento importante come memoria storica del territorio, ruolo che, comunque, gli rimane stretto, visto che fino ad un paio d'anni fa ha continuato a lavorare per l'azienda di famiglia, anche consegnando il vino ad alcuni clienti storici. Un'ennesima forma di eroismo, la più difficile, quella contro il tempo che avanza.

"Cosa mi hanno lasciato mio nonno
e mio padre? La grande passione per il lavoro
ma soprattutto l'affetto per questa terra: se
uno è innamorato della terra dove è nato,
non ci sono posti migliori di questo.
Ma è anche una grande responsabilità,
perché fare il contadino è un'arte che
non si impara da un giorno all'altro,
per quante scuole si facciano".

A life lived for his land: the story of **Luigi Gregoletto**, one of the great elder statesmen of Conegliano Valdobbiadene

Heroism comes in many forms. The best-known definition when speaking about the tradition of the Conegliano Valdobbiadene hills refers to the challenging cultivation of vineyards perched on slopes whose gradient sometimes exceeds 50%. Working such hillsides is so arduous that it can rightly be defined as *heroic viticulture*. But there is another type of heroism which is deeper and more human.

> "I grew up in the tiny hamlet of Premaor, near Miane. The population was just 250 souls. Immediately after World War II almost half of the townsfolk was forced to emigrate due to lack of work. The situation was so dire I considered going to look for work in Germany, as so many of my friends were doing. So I asked a friend for his advice, and he said to me: «Listen Luigi, if you go abroad you can build an occupation, but if you stay here you'll build a future...». Put in these terms, I was left in no doubt: in spite of everything, I decided to stay".

Thus 93-year-old **Luigi Gregoletto** – one of the last great elder statesmen of viticulture in Conegliano Valdobbiadene – defines his particular form of heroism. This is a heroism which comes from a deep affinity with one's roots, so typical of traditional farming communities.
Not surprising, since the Gregoletto family has been tending vines on these lands for four centuries, as testified by a document dated 9 January 1600. In the document, one of his ancestors entered into a contract with the local Abbey to cultivate vineyards and land, and his ancestors are still tending the very same land to this day.

Luigi was born into a family of tenant farmers 1927 in Premaor; his father was a peasant farmer and his mother a seamstress. He's one of those rare examples of an individual whose very essence is inseparable from the land that created him. He represents one of the last remaining voices capable of describing the history of these lands over the course of the last century, from its humble origins to the great successes of recent years. It is clear that the fame Prosecco Superiore enjoys today is owed to those men who made the same choices as Luigi. He was brought up in a world in which toil and hard work were the norm.

> "I'd start work at the crack of dawn every day, first following my grandfather up the steep hillsides where we owned two hectares of vineyards, then after that with my father. All the work was carried out by hand with no mechanical assistance at all. I did all the different types of work required of a tenant farmer, from tending and milking the livestock, ploughing and above all everything that needed doing on the hillsides. In the winery, since I was the eldest of the grandchildren, I was given the job of cleaning the inside of the barrels, because back then vinification was carried out directly in the vats".

Real schooling took place in the vineyard and everything was learned out in the fields.

> "In Premaor I attended primary school, but only until the third grade. In fact, almost everyone in my class left school and started work after the third grade. I was lucky, though, because my mother understood the importance of education and sent me to Follina, to what we ironically referred to as the *university*, where I attended the fourth and fifth grades".

Such efforts have rewarded him a lifetime of success. These include being awarded the title of winemaker of the year in 2016 in Piacenza by FIVI, the Italian Federation of Independent Winegrowers. Along with this, his wines have received numerous accolades from such famous personalities as the gourmet Luigi Veronelli and even the great Alberto Sordi, who, while a guest in Conegliano in 1991, mentioned Gregoletto during a speech, confusing the name of the winery with a particular type of wine. More recently still he can even count Bono, the lead singer of U2, as one of his admirers.

Today, despite being over ninety years old, Luigi Gregoletto continues to be an important figure and living history of this area. This role still remains relevant to him, given that until a couple of years ago he continued to work in the family business, delivering wine personally to a few long-time clients. Yet another form of heroism, perhaps the most difficult, is the one against the march of time.

> "What did my grandfather and father leave me? Well, a great passion for work but above all the deep love I have for this land: if you love the land of your birth, then it's the best thing in the world. But it's also a great responsibility, because being a farmer is an art that cannot be learned overnight, no matter how many schools you attend".

400
BORTOLIN
costruzioni attrezzi agri

Agenda / **Diary**

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

LUGLIO

-

JULY

FESTIVAL DELLE 9 ARTI
Da giugno a settembre

Festival artistico
/ Art festival

SERRAVALLE DI VITTORIO VENETO
PICCOLO TEATRO DANTE
info: www festivaldelle9arti.it

IL RACCONTO DELLA MONTAGNA
Sino all'8 dicembre

Opere tra '800 e '900 dedicate alle Dolomiti venete e friulane. Aperto da giovedì a domenica 11-19
/ Works between the 19th and 20th centuries dedicated to the Venetian and Friulian Dolomites. Open from Thursday to Sunday 11am-7pm

CONEGLIANO
PALAZZO SARCINELLI
prenotazioni: 0438 1932123

PALIO DELLE CONTRADE
Primo weekend di luglio

Manifestazione tradizionale ludica tra le 12 contrade valdobbiadenesi
/ Traditional event where the 12 Contrade of Valdobbiadene do battle

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

FESTEGGIAMENTI DELLA MADONNA DELLE GRAZIE
Luglio

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

CONCERTO FRA TORRI E STELLE
Luglio

Concerto corale
/ Concert of choral music

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

PRA' CENCI
Luglio

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

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

SU E DO PAR COALT
Sabato 18 luglio

Marcia di km 5-10, partenza ore 18 da Sant'Anna di Collalto
/ 5 and 10 km walks, starting at 6 pm from Sant'Anna di Collalto.

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

RIVE DIVINE
Domenica 26 luglio

Passeggiate enogastronomiche
/ Food and wine tasting walk

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

LAGO FILM FEST
Dal 24 luglio al 1° agosto

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

REVINE LAGO
info: www lagofest.org

MOSTRA DEL VIN COL FONDO E DELLA SOPRESSA
Fine luglio

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

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

FESTA DELLA PATATA
Fine luglio e primi di agosto

Festa paesana
/ Local Festival

MORIAGO DELLA BATTAGLIA
info: Pro Loco Moriago della Battaglia

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

AGOSTO
-
AUGUST

DALLA CIMA AL FONDO
Primi di agosto

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

FARRA DI SOLIGO
SAN GALLO
info: 347 9063622 - 340 9658692
info@vivilerive.it
www vivilerive.it

I CORTILI DELL'ARTE
Primi di agosto

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

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

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

Manifestazione culturale
/ Cultural event

VITTORIO VENETO
CASTRUM DI SERRAVALLE
info: www serravallefestival.it

CALICI DI STELLE

5 agosto
Manifestazione enogastronomica
/ Food and wine exhibition
VALDOBBIADENE VILLA DEI CEDRI
info: 0423 976975
info@valdobbiadene.com

8/9 agosto
Manifestazione enogastronomica
/ Food and wine exhibition
VITTORIO VENETO
info: 0438 57243
iat@comune.vittorio-veneto.tv.it

SECOLARE FIERA DI SANTA AUGUSTA
Metà agosto

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

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

20ª FESTA DELLA MONTAGNA
Fine agosto

Festa paesana
/ Local festival

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

SETTEMBRE
-
SEPTEMBER

64° SPIEDO GIGANTE
26-27 settembre
2-3-4 ottobre
9-10-11 ottobre

Festa, musica, specialità gastronomiche, compreso il famoso spiedo d'Alta Marca e lo spiedo gigante da più di 1500 porzioni
/ Parties, music, food specialties, including the famous Alta Marca spit roast and giant spit roast providing more than 1500 servings

PIEVE DI SOLIGO
info: www.spiedogigante.it

OTTOBRE
-
OCTOBER

PALIO NAZIONALE DELLE BOTTI
Ottobre

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

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

TAPPA DEL GIRO D'ITALIA: CONEGLIANO-VALDOBBIADENE
24 ottobre

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

info: www.giroditalia.it

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
Località San Giacomo di Veglia, Vittorio Veneto
t. 0438 914024
museobaco@comune.vittorio-veneto.tv.it
orari: sabato e domenica 10-12.00 e 15-17.00
/ 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 & 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 Luigi Manzoni
Luigi Manzoni Museum
Il Museo, visitabile su prenotazione, ripercorre l'attività scientifica del professor Luigi Manzoni mediante l'esposizione delle principali strumentazioni utilizzate nel suo lavoro e vuole coniugare questa esposizione con quella delle collezioni entomologiche e botaniche / The Museum, which may be visited by appointment, covers the scientific life of Professor Luigi Manzoni through an exhibition of the main tools he used in his work and strives to connect these to the entomological and botanical collections.
c/o Scuola Enologica I.S.I.S.S. "G.B. Cerletti"
via XVIII Aprile 20, Conegliano
t. 0438 61424-61524
www.museomanzonicerletti.it

Museo delle Chiavi
Museum of the Keys
Ospitato all'interno dello stabilimento della Keyline, il museo espone una delle collezioni private di chiavi più complete al mondo: quasi duemila reperti tra chiavi, lucchetti, serrature e macchine duplicatrici provenienti da tutto il mondo, a partire dal I secolo d.C. fino ai giorni nostri / Hosted within the Keyline building, the museum houses one of the world's most comprehensive collection of keys. With almost 2000 items, the collection includes keys, padlocks, locks and key copying machinery from across the world and spanning a period from the 1st Century DC to the present day.
Via Camillo Bianchi 2, Conegliano
t. 0438 202511
orari: visite gratuite su prenotazione da lunedì a sabato 9.00-12.00 e 14.00-17.00
/ visits are free by appointment only, from Monday to Saturday, 9am - 12pm and 2pm - 5pm
www.museodellachiave.it

Giardino Museo Bonsai della Felicità
The Bonsai of Happiness Garden Museum
Giardino di circa 1000 metri quadrati fondato da Armando Dal Col, uno dei più famosi cultori e creatori italiani di Bonsai
/ A garden of around 1,000 sqm created by Armando Dal Col, one of Italy's most renowned creators and cultivators of Bonsai.
Via Roma 6, Tarzo
t. 0438 587265
orari: tutti i giorni dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 19.00
/ open daily 10am - 12pm & 2.30pm - 7pm
www.armandodalcolseiwabonsaien.com

Palazzo Minuccio Minucci
Casa-museo del diplomatico Giacomo Camillo De Carlo (Venezia 1892 – Vittorio Veneto 1968) con un arredo ricchissimo ed eclettico di mobili pregiati, opere d'arte, oggetti preziosi ed esotici in pieno stile "dannunziano"
/ Museum and house of the Diplomat Giacomo Camillo De Carlo (Venice 1892 - Vittorio Veneto 1968) furnished with a richly diverse and eclectic collection of fine furniture, works of art and precious objects in full D'Annunzio style.
Via Martiri della Libertà 35
Serravalle di Vittorio Veneto
t. 0438 57193
orari: sabato e domenica 10.00 - 12.00 e 14.30 17.30 (invernale), 10.00 - 12.00 e 15.30 - 18.30 (estivo); giovedì e venerdì (solo per gruppi) su prenotazione. Chiuso 1° e 6 gennaio, dal 7 gennaio al 29 febbraio, Pasqua, 1° maggio, 1° novembre, 24, 25, 26, 30 e 31 dicembre.
/ weekends 10am – 12pm & 2.30pm – 5.30pm (winter), 10am – 12pm & 3.30pm – 6.30pm (summer); Thurs & Fri (groups only, by appointment). Closed Jan 1st & 6th, from Jan 7th to Feb 29th, Easter, May 1st, Nov 1st and Dec 24th, 25th, 26th, 30th & 31st
www.fondazioneminucci.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.
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 pers.) / 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
Battle Museum
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 Giovanni Paolo I, 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.museobattaglia.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.galleriavittorio.it

Mercati e Mercatini / Farmers' Markets

PRODOTTI TIPICI, ARTIGIANO E HOBBYSTICA
TYPICAL PRODUCTS, CRAFT AND HOBBY MARKETS

CADENZA MENSILE
MONTHLY

VITTORIO VENETO
Centro storico di Serravalle
ww.comune.vittorio-veneto.tv.it

Mercatino dell'antiquariato e dell'hobbistica
Antiques and Hobby Market
La prima domencia del mese / The first Sunday of month

MARZO
MARCH

VALDOBBIADENE
Via Ugo Foscolo
Antica Fiera di San Gregorio
www.comune.valdobbiadene.tv.it

Mercatino degli hobbisti
Hobby Market
Secondo lunedì di marzo e sabato e domenica / The second Monday in March and the Saturday and Sunday

VIDOR
Tradizionale Fiera di San Giuseppe
www.comune.vidor.tv.it

Mostra mercato dell'artigianato e dell'hobbistica
Craft and Hobby Market
Ultimo weekend di marzo / The last weekend in March

APRILE
APRIL

MIANE
Lungo le vie del centro
In the centre of town
www.prolocomiane.it

Miane in Fiore
A market of plants
25 aprile / 25th April
Mostra mercato delle piante, dei fiori e dei lavori manuali, degli attrezzi da giardino e arte decorativa
Flowers & handicrafts, garden tools and decorative art

SAN PIETRO DI BARBOZZA
www.sanpietrodibarbozza.it

Lunedì di Pasquetta
The first Monday after Easter

AGOSTO
AUGUST

CISON DI VALMARINO
Nelle strade del paese
In the streets of the village
www.artigianatovivo.it

Artigianato Vivo
Living Crafts
Prima metà di agosto / The first half of August
Mestieri vecchi e nuovi, arte, musica, teatro
Crafts old and new, art, music and theatre

VALDOBBIADENE
Pianezze, Festa della Montagna
www.comune.valdobbiadene.tv.it

Mercatino dei prodotti rurali e dell'artigianato
Market of rural products and crafts
Ultimo weekend di agosto / Last weekend in August

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
www.prolocofollina.it

VALDOBBIADENE
Villa dei Cedri

Valdobbiadene a Natale
Christmas Market
Primo weekend di dicembre / First november weekend
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.
/ In the park of Villa dei Cedri, with artisan and hobbyist stalls of all kinds, from traditional products to many gift ideas for Christmas.

Indirizzi utili / Useful addresses

UFFICI DI INFORMAZIONE TURISTICA
TOURIST INFORMATION OFFICES

Conegliano - Ufficio IAT
Via XX Settembre 132, Conegliano
t. 0438 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

AGENZIE E TOUR OPERATOR
TRAVEL AGENCIES 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.it
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
Via San Francesco 16, Farra di Soligo
t. 345 7821017 - 335 472980
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
CAMP SITES

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
t. 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 CLUBS

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 SITES

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 8.30am to 8.30pm
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
Accesso all'area libero e gratuito, servizi inclusi
16 posti. Apertura annuale, escluso il 2° fine
settimana di marzo (allacciamento elettrico,
carico acqua e pozzetto di scarico)
/ The area is freely accessible at no charge,
services included, 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

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)

LINK UTILI
USEFUL LINKS

Turismo Città di Conegliano
www.visitconegliano.it

Turismo Valdobbiadene
www.valdobbiadene.com

Turismo Vittorio Veneto
www.turismovittorioveneto.it

Turismo Provincia di Treviso
www.visittreviso.it

Consorzio Marca Treviso
www.marcatreviso.it

Primavera del Prosecco Superiore DOCG
www.primaveradelprosecco.it

BIGLIETTERIE AUTOBUS
BUS TICKETS

MOM-Mobilità di Marca
(info e orari: **www.mobilitadimarca.it**)

Conegliano - c/o Autostazione
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 56 - t. 0423 972702

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

Conoscere il Superiore

Il territorio d'origine

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si produce in un'area collinare nel nordest d'Italia, a circa 50 km da Venezia e 100 dalle Dolomiti, che comprende 15 comuni, due dei quali, Conegliano e Valdobbiadene, sono considerati l'uno la capitale culturale e l'altro il cuore produttivo. È un territorio vocato alla viticoltura, che qui si pratica da secoli, grazie al binomio dato da conformazione naturale e lavoro dell'uomo. Proprio queste colline, per le loro qualità paesaggistiche e morfologiche, e per l'unicità del rapporto tra uomo e natura, sono state proclamate Patrimonio dell'Umanità UNESCO nel luglio 2019.

L'universo Prosecco

L'area di Conegliano Valdobbiadene, dove è nato il vino Prosecco, è una Denominazione di origine italiana storica, riconosciuta dal 1969. Nel 2009, il Ministero dell'Agricoltura la innalza a DOCG, massimo livello qualitativo del vino italiano.
Nella Denominazione si producono oggi circa 90 milioni di bottiglie l'anno. Insieme alla DOCG Conegliano Valdobbiadene, compongono "l'universo Prosecco" la DOCG Asolo Prosecco e la DOC Prosecco, estesa su 9 province tra Veneto e Friuli Venezia Giulia. Su cento bottiglie di "Prosecco" in commercio, solo 16 sono di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

Il metodo di produzione

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è uno spumante dalla vitale eleganza e dai profumi fruttati e floreali, ottenuto dal vitigno Glera. È prodotto nella quasi totalità con metodo Martinotti: la spumantizzazione avviene in grande vasche d'acciaio a tenuta di pressione, che garantiscono il mantenimento dei profumi che naturalmente caratterizzano il Glera, estraendo il massimo di tipicità che il territorio dona. Il metodo è stato perfezionato nei secoli nel polo enologico di Conegliano, dove nel 1876 è stata fondata la prima Scuola Enologica d'Italia, che oggi, insieme all'università e al centro di ricerca, mantiene vive ricerca e innovazione nel distretto produttivo.

La sostenibilità ambientale

Produrre sempre più in armonia con l'ambiente è uno dei principali impegni del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, che porta avanti una serie di progetti per lo sviluppo di una viticoltura sostenibile, primo tra tutti il Protocollo Viticolo, che ha come scopo minimizzare l'impatto dei prodotti fitosanitari. Grazie al percorso intrapreso ormai dal 2011 con il Protocollo, si è giunti, nel 2019, al divieto dell'uso di glifosato nei 15 Comuni che compongono la Denominazione Conegliano Valdobbiadene.

Il capitale umano: sapere e saper fare

Sono 185 le case spumantistiche produttrici di Prosecco Superiore DOCG, che viene vinificato da 427 cantine, in un distretto che conta più di 6000 operatori, dove si porta avanti una tradizione radicata da secoli.

Le oltre 3000 famiglie di viticoltori si sono tramandati quest'arte di generazione in generazione, mentre formazione e innovazione vengono garantite da Scuola Enologica, Polo Universitario, Centro di Ricerca.

In questa lunga storia, uomo e paesaggio si sono modellati a vicenda: il vignaiolo ha lavorato le colline assecondando le forme naturali, la cui ripidità impone una viticoltura "eroica", fatta di perizia manuale e fatica. Per ogni ettaro di vigneto collinare sono necessarie circa 600 ore di lavoro annue, a differenza delle 150 medie della pianura.

La Fascetta, garanzia di qualità

Ogni bottiglia è contraddistinta dalla fascetta di Stato, contrassegnata da un numero che la rende unica e tracciabile.
Si riconosce dal colore dorato, e garantisce il superamento di diverse fasi di controllo, dal vigneto alla cantina, fino all'autorizzazione al commercio mediante la fascetta, stampata dal Poligrafico di Stato.
Oltre al numero identificativo e al bordo dorato caratteristico delle DOCG italiane, dove la "G" sta per garantita, in ogni contrassegno troviamo anche il logo del Consorzio di Tutela e il nome della Denominazione.

Le Tipologie

Il Prosecco Superiore si può gustare in varie versioni, che si differenziano tra loro per il residuo zuccherino:

Extra Brut	(da 0 a 6 gr/L)
Brut	(da 0 a 12 gr/L)
Extra Dry	(12-17 gr/l)
Dry	(12-32 gr/L)

All'interno della DOCG, ci sono inoltre tipologie volte ad esaltare le differenze territoriali: le **Rive** e il **Superiore di Cartizze**.

Il termine *"Riva"* indica, nella parlata locale, le pendici delle colline scoscese che caratterizzano l'area di produzione. Il Rive viene prodotto esclusivamente con uve provenienti dai vigneti collinari, spesso i più ripidi e vocati, di un unico Comune o frazione di esso, per esaltare le caratteristiche che il terroir conferisce. Ogni Riva esprime una diversa peculiarità di suolo, esposizione e microclima.

Il *Cartizze* proviene da una sottozona disciplinata fin dal 1969 di soli 108 ettari di vigneto, nel comune di Valdobbiadene. Una combinazione perfetta tra microclima dolce e terreni molto antichi, formati da morene, arenarie ed argille, dona al vino caratteristiche uniche.

Conservare e Servire

Le caratteristiche del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si esprimono al meglio nell'anno successivo alla vendemmia, (se millesimato, l'anno di vendemmia può essere indicato in etichetta, obbligatorio per la tipologia Rive) e le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed asciutto, lontane da luce e fonti di calore.

Va servito ad una temperatura tra 6° e 8°C, e per la degustazione è indicato un calice a tulipano piuttosto ampio, che ne faccia apprezzare gli aromi.

GLOSSARIO

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.

Cuvée: vino prodotto dall'assemblaggio di diversi vini base.

DOCG: acronimo di Denominazione di Origine Controllata e Garantita, è il vertice della piramide qualitativa del vino italiano, presenta regole più restrittive della DOC ed individua solo le denominazioni storiche.

Millesimato: vino ottenuto da uve raccolte da una sola vendemmia.

Presa di spuma: seconda fermentazione naturale che origina le bollicine, in grandi recipienti a tenuta di pressione dove al vino base vengono aggiunti zucchero e lieviti.

Perlage: sono le sottili bollicine di anidride carbonica, risultato della rifermentazione naturale, che si formano nel bicchiere una volta versato il vino.

Residuo zuccherino: quantitativo di zucchero residuo presente nel vino espresso in gr per litro.

Vino base: vino ottenuto dalla prima fermentazione del mosto. Poi viene addizionato di zucchero e lievito e introdotto nell'autoclave per la seconda fermentazione.

Get to know Prosecco Superiore

The land of its origins

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore is produced in a hilly region in the northeast of Italy, about 50 km from Venice and 100 km from the Dolomites. It straddles 15 municipalities. Two of these, namely Conegliano and Valdobbiadene, are considered to be the cultural capital and production heartland. The region lends itself to viticulture with a tradition which dates back centuries. This is thanks to a combination of the favourable natural geography and no small amount of human endeavour. The beauty and form of the landscape, as well as the unique relationship between man and nature, resulted in these hills being declared a UNESCO World Heritage Site in July 2019.

The world of Prosecco

The Conegliano Valdobbiadene region, which gave birth to Prosecco, is a historic Italian Denomination and has been recognised as such since 1969. In 2009 the Ministry of Agriculture raised this to DOCG status, the highest quality recognition level for Italian wines. The Denomination now produces around 90 million bottles a year. Together with Conegliano Valdobbiadene DOCG, the Prosecco world also encompasses Asolo Prosecco DOCG and Prosecco DOC, spanning over 9 provinces across Veneto and Friuli Venezia Giulia. Of a hundred bottles of Prosecco found on the market, only 16 will be from the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore region.

The production method

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore is a sparkling wine obtained from the Glera grape, possessing a vital elegance and fruity and floral aromas. It is produced almost entirely using the Martinotti method: the sparkling winemaking stage takes place in large pressurised steel tanks which guarantee that the typical bouquet of Glera grapes is maintained, whilst also ensuring the region's unique terroir is expressed to the highest degree. The method has been perfected over the centuries in the oenological focal point of Conegliano, where Italy's very first School of Oenology was founded in 1876. Today, together with its university faculty and research centre, it remains the research and innovation capital of this winemaking region.

Environmental sustainability

Developing more eco-friendly production techniques is one of the main commitments of the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Protection Consortium, which manages a number of projects aimed at fostering sustainable viticulture; first of these is the Viticulture Protocol, which aims to minimise the impact of plant protection products. The work done in implementing this Protocol since 2011 led to the banning of the use of glyphosate in 2019 in all of the 15 municipalities that make up the Conegliano Valdobbiadene Denomination.

Wisdom and practical knowledge

There are 185 sparkling winemakers producing Prosecco Superiore DOCG. It is vinified by 427 wineries, in a region that has over 6000 operators, and winemaking traditions dating back many centuries still continue here to this day. More than 3000 families of winemakers have handed down this craft from generation to generation, while training and innovation has been guaranteed by the Oenological School, University Faculty, and Research Centre. Throughout this long history, man and landscape have shaped each other in equal measures: the winemaker has worked the hills whilst respecting the natural contours of the hillsides where the steep slopes require heroic viticulture, demanding skilled manual labour and much toil. A hectare of hillside vineyard requires about 600 hours of work per year, compared to an average of 150 hours for vineyards on the plains.

Government Quality Label

Each bottle neck is marked with a Government quality label which displays a unique serial number ensuring traceability. The label is specially printed by the State Printing Office and Mint and can be recognised by its golden colour. It is a guarantee that a number of control phases have been passed, from the vineyard to the winery, as well as demonstrating authorisation to trade. The identification number and the golden edge clearly indicate Italian DOCG authenticity, with the "G" standing for Guaranteed. Each label also bears the logo of the Protection Consortium and the name of the Denomination.

Types

Prosecco Superiore is available in a range of versions which differ in sugar residue:

Extra Brut	(from 0 to 6 gr/L)
Brut	(from 0 to 12 gr/L)
Extra Dry	(12-17 gr/l)
Dry	(12-32 gr/L)

Within the DOCG region there are also two versions that showcase the uniqueness of different areas: these are called **Rive** and **Superiore di Cartizze**.

The term *Riva* is the local dialect word used to describe the steep hillsides that characterise the production area. And indeed, the Rive version of the wine is produced exclusively using grapes from hillside vineyards. Oftentimes, these are the steepest and best suited, sited around a single village or even just a small part of it, to exalt the characteristics of the local terroir. Each Riva wine embodies distinctive soil, exposure and microclimate characteristics.

Cartizze comes from a sub-area which has been regulated since 1969 and consists of just 108 hectares of vineyards in the municipality of Valdobbiadene. A combination of mild microclimate and very ancient soils, formed of moraine, sandstones and clays, impart unique characteristics to the wine.

Cellaring and Serving

The characteristics of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore are best expressed in the year following harvesting, (if it's a vintage, the year of harvest may be shown on the label, which is compulsory for the Rive variety) and the bottles must be kept in a cool, dry place away from light and heat sources.

The ideal serving temperature is between 6 and 8°C, and an ample tulip glass is recommended to ensure its aromas can be appreciated to the full.

GLOSSARY

Autoclave: 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 characterise this sparkling wine.

Cuvée: a wine produced by blending together various base wines.

DOCG: 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: a wine obtained from grapes from a single harvest.

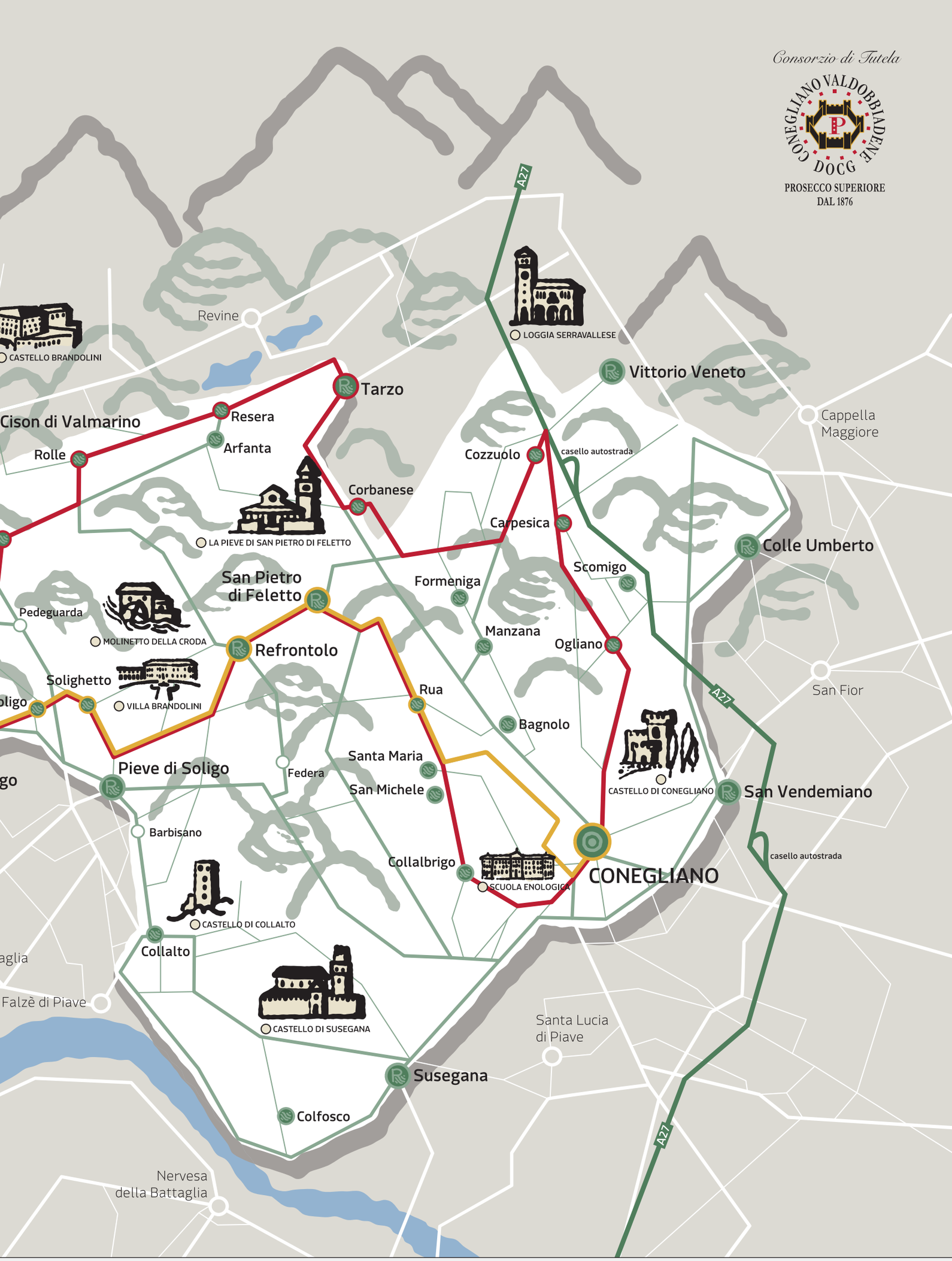
Presa di spuma: the second natural fermentation that causes the bubbles. It takes place in large pressurized tanks in which sugar and yeasts are added to the base wine.

Perlage: the tiny and fine bubbles of carbon dioxide produced by the natural second fermentation, which form in the glass when the wine is poured.

Sugar residue: the amount of unfermented sugar present in the wine, expressed in grams per litre.

Base wine: the wine obtained from the first fermentation of the must. Sugar and yeasts are then added when it is introduced into an autoclave for the second fermentation.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
/PRODUCTION AREA


Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876
A27
Revine
CASTELLO BRANDOLINI
LOGGIA SERRAVALLESE
Vittorio Veneto
Tarzo
Cison di Valmarino
Resera
Arfanta
Rolle
Cappella
Maggiore
Cozzuolo
casello autostrada
Corbanese
LA PIEVE DI SAN PIETRO DI FELETTO
Carpesica
Colle Umberto
Scomigo
San Pietro
di Feletto
Formeniga
Pedeguarda
MOLINETTO DELLA CRODA
Manzana
Ogliano
Refrontolo
Solighetto
VILLA BRANDOLINI
Rua
San Fior
Bagnolo
Pieve di Soligo
Federa
Santa Maria
San Michele
CASTELLO DI CONEGLIANO
San Vendemiano
Barbisano
Collalbrigo
SCUOLA ENOLOGICA
CONEGLIANO
casello autostrada
CASTELLO DI COLLALTO
Collalto
Falzè di Piave
CASTELLO DI SUSEGANA
Santa Lucia
di Piave
Susegana
Colfosco
Nervesa
della Battaglia

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

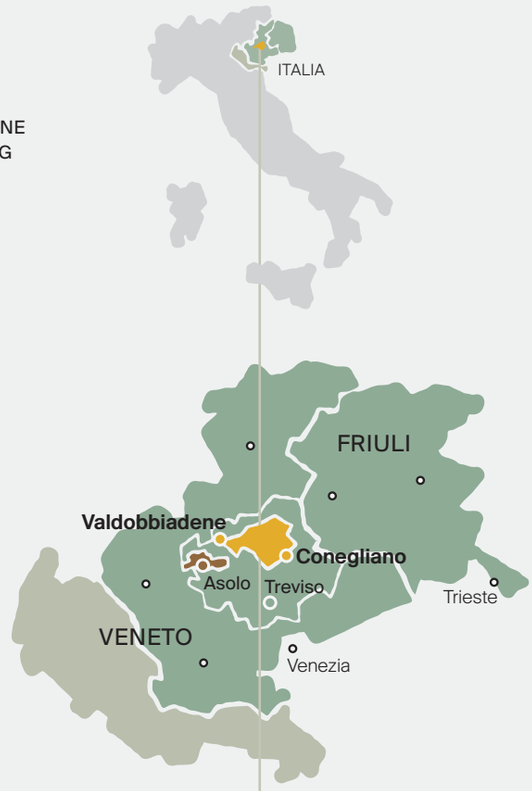
CONEGLIANO
Rive di Scomigo
Rive di Collalbrigo-Costa
Rive diOgliano

SAN VENDEMIANO
Rive di San Vendemiano

COLLE UMBERTO
Rive di Colle Umberto

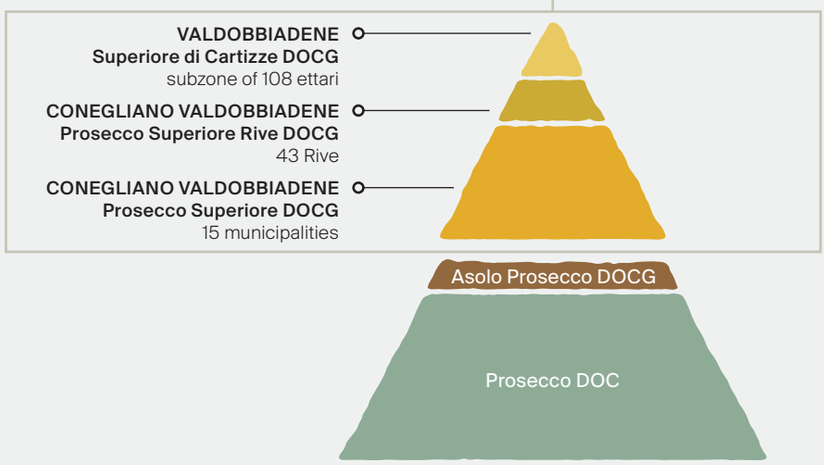
Zone di produzione
/ Production areas

- CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
- ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG
- PROSECCO DOC



Valdobbiadene Cartizze
/ Subzone of 107 hectares

La Piramide Qualitativa
/ The Quality Pyramid



ALTRE DOCG DEL TERRITORIO
OTHER DOCG OF THE TERRITORY

Zone di produzione / Production areas

COLLI DI CONEGLIANO DOCG
20 comuni - 20 Communes

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
3 comuni - 3 Communes

Fregona
Sarmede
Cappella Maggiore

www torchiato com

REFRONTOLO PASSITO DOCG
3 comuni - 3 Communes

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**)

Veneto
The Land of Venice
Italy www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione:
Consorzio Tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR e Foreste

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

STRADA DEL PROSECCO
E VINI DEI COLLI
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE