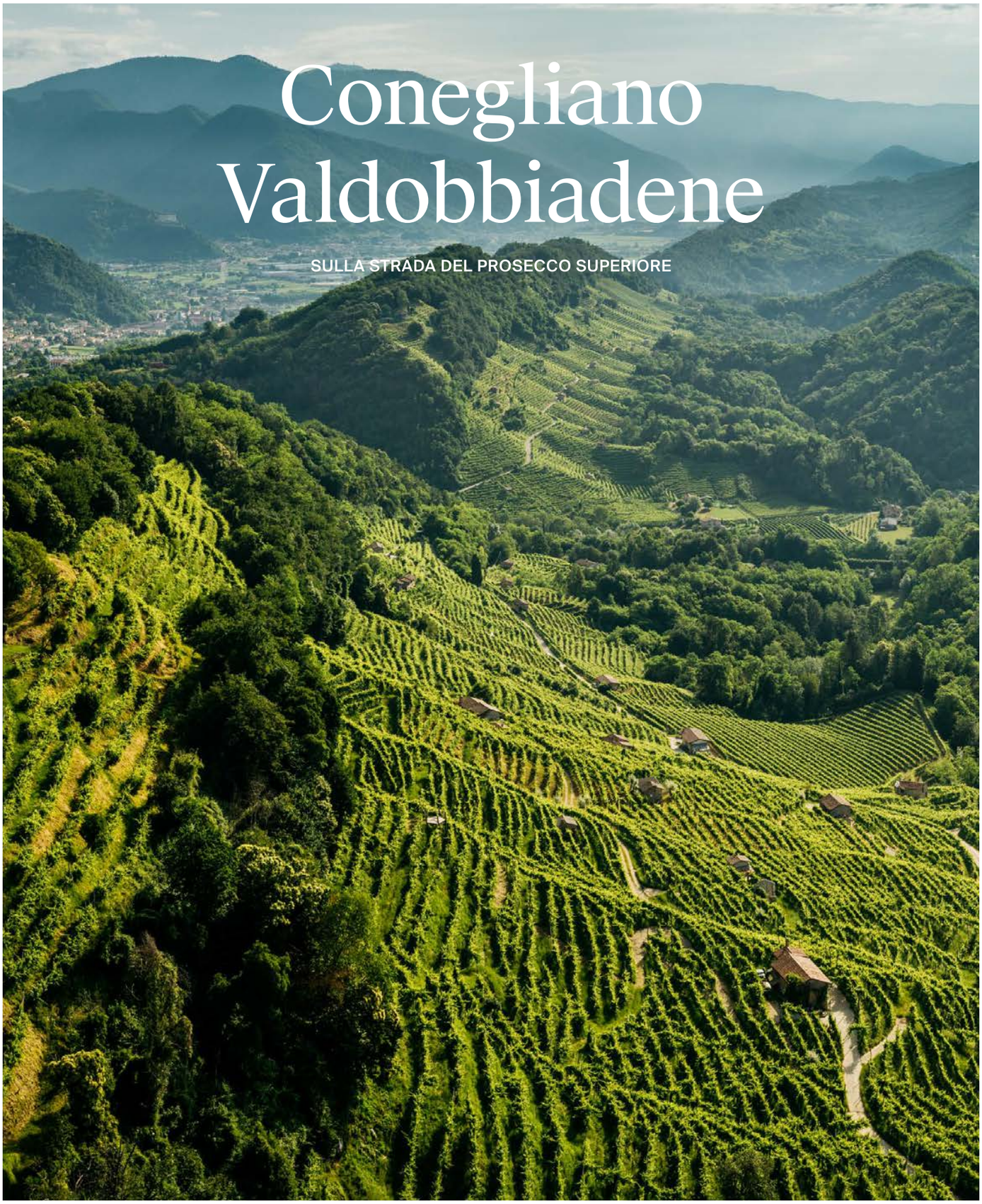
FEASR
Regione del Veneto
PSR VENETO 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

ISSUE 01
/2023

VISIT

PRIMAVERA ESTATE
SPRING SUMMER



Conegliano Valdobbiadene

SULLA STRADA DEL PROSECCO SUPERIORE

Supplemento a Conegliano Valdobbiadene n.1/23 - Anno 24 - Periodico Bimestrale - Poste Italiane ApA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV

Scoprire Discover
I Due Castelli di Susegana
The two Castles of Susegana

Gustare Taste
L'orto del Pane
The Bread Garden

Vivere Experience
Il Festival della Letteratura del Vino
The Festival of Wine Literature

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
Piazza Marconi 1
31049 Valdobbiadene / Treviso
t/ +39 0423 974019
info@coneglianovaldobbiadene.it
www.coneglianovaldobbiadene.it

colophon

Supplemento a Conegliano Valdobbiadene n. 1/23
Anno 24 - 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

Alessio Berna, Marina Grasso
Giulia Pussini, Renata Toninato

-

PROGETTO GRAFICO
GRAPHIC DESIGN

mimicocodesign

-

FOTOGRAFIA DI COPERTINA
COVER PHOTOGRAPHY

Arcangelo Piai

"L'hogback delle Colline Unesco"
Veduta aerea delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene

-

FOTOGRAFIE
PHOTOGRAPHS

Giovanni Carraro
(p. 31)

Francisco Marques
(pp. 34-35, 36-37, 38-39, 41, 42-43, 44-45, 65, 67, 68-69)

Mattia Mionetto
(pp. 49, 51, 53, 55, 57, 60-61)

Joe Murador
(pp. 17, 18-19, 20-21, 22-23, 24-25, 26-27, 76)

Arcangelo Piai
(pp. 3, 29, 32-33, 82-83)

Beatrice Pilotto
(p. 75)

La fotografia pubblicata nel precedente numero (Issue 02/2022) a pagina 67 in basso
è di Francesco Galifi e non di Mauro Rosset come erroneamente indicato.
Ci scusiamo con l'autore dell'immagine.

-

TRADUZIONI
TRANSLATIONS

OxfordTranslations.it

-

STAMPA
PRINTED BY

Grafiche Antiga spa
Crocetta del Montello, Treviso

index

PORTFOLIO
PORTFOLIO
07

AMICI
FRIENDS
14
-
Il mio Conegliano Valdobbiadene
di Francesca Cavallin
My Conegliano Valdobbiadene
by Francesca Cavallin

SCOPRIRE
DISCOVER
16
-
Lago: il borgo degli artisti
Lago: the village of artists
18
-
I due castelli di Susegana
The two castles of Susegana
28
-
"Ruraliă" alla scoperta degli antichi saperi
Ruraliă: discovering ancient traditions
34
-
Un Orto del Pane a Vidor
A Bread Garden in Vidor
40

GUSTARE
TASTE
48
-
Osteria Antica Guizza
Il gusto della semplicità
Savour the simplicity
50
-
Ricetta
Recipe

"Radici e fasioi"
Secondo la ricetta
della Congrega dei Radici e Fasioi
"Radicchio & Beans"
The recipe according to the
Congrega dei Radici e Fasioi
56
-
I prodotti del territorio
The products of the region
62

VIVERE
EXPERIENCE

64
-
Un piccolo regno del caffè
A tiny kingdom of coffee
66
-
Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene
Festival della letteratura del vino
Conegliano Valdobbiadene Wine Literature Festival
70
-
Esperienze fra le colline
Conegliano Valdobbiadene Experience 2023
74
-
Primavera sulle Colline UNESCO
Spring in the UNESCO hills
76

PERSONE
PEOPLE

78
-
Happy Family Biocycling
Vivere “happy” a Revine Lago
di Marina Grasso
Living “Happy” in Revine Lago
by Marina Grasso
80

AGENDA
DIARY

88
-
Indirizzi utili
Useful addresses
91
-
Musei
Museums
92
-
Mercati e Mercatini
Farmers' Markets
93

GUIDA AL PROSECCO SUPERIORE
A GUIDE TO PROSECCO SUPERIORE
-
Conoscere il Superiore
Get to know Prosecco Superiore
94
-
La mappa del territorio
Map of the region
96
-
Il mondo del Prosecco
The world of Prosecco
98

Portfolio

08
La Quercia di Scomigo
The Scomigo Oak Tree

10
Le antiche Casere
The ancient Casere

12
Api in Vigneto
Bees in the Vineyard

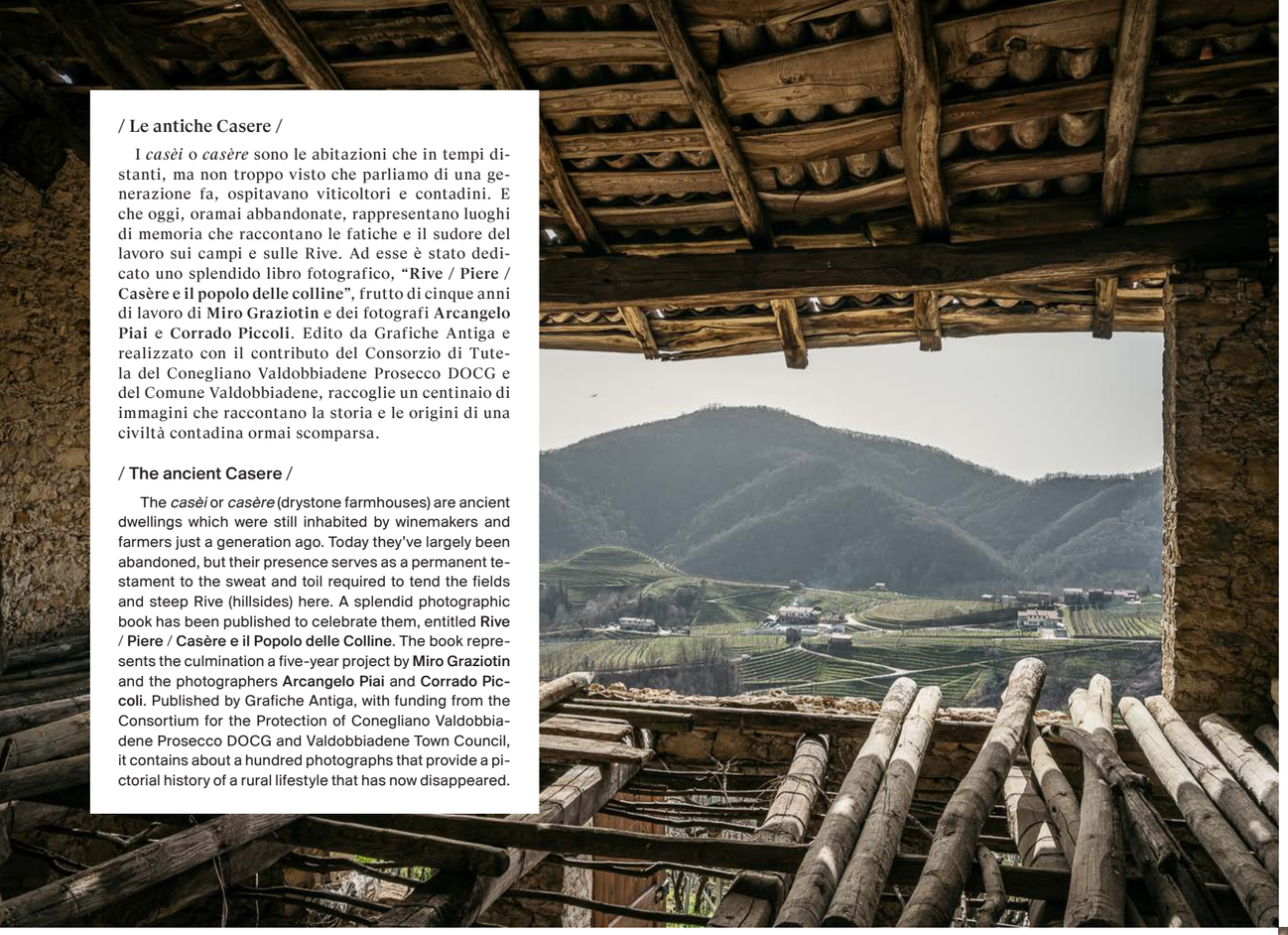
/ La Quercia di Scomigo /

Citata dallo scrittore **Mario Soldati** nel suo libro **"Vino al vino"** – un viaggio attraverso l'Italia alla ricerca dei vini genuini, uscito in tre volumi sul finire degli anni Sessanta – la secolare quercia di Scomigo, frazione di Conegliano, rappresenta quell'ideale abbraccio tra uomo, storia e natura che caratterizza tutto il territorio. Immobile e solitaria, assisa in cima ad un colle in un'area viticola che le fa da cornice, pare osservare con placida lentezza il mondo che cambia. A testimonianza della sua antica presenza ci sono alcuni scritti risalenti al XIII secolo che raccontano di trattative commerciali che si tenevano a Scomigo, proprio *"Sub Quercum"*.

/ Rustic cottages & farmhouses /

Cited by the writer **Mario Soldati** in his book **"Vino al vino"** – a journey through Italy in search of genuine wines, which was published in three volumes in the late 1960s – the centuries-old oak in the village of Scomigo near Conegliano perfectly symbolises the link between man, history and nature that so epitomises the entire region. Solid and solitary, sited atop a hill and perfectly framed by the vineyard that surrounds it, the tree seems to be a peaceful sentinel to the changing world around it. A number of documents dating back to the thirteenth century describe business deals held in Scomigo, *"Sub Quercum"* (beneath the oak tree), testifying to the tree's great age.

Photo **Joe Murador**



/ Le antiche Casere /

I *casèi* o *casère* sono le abitazioni che in tempi distanti, ma non troppo visto che parliamo di una generazione fa, ospitavano viticoltori e contadini. E che oggi, oramai abbandonate, rappresentano luoghi di memoria che raccontano le fatiche e il sudore del lavoro sui campi e sulle Rive. Ad esse è stato dedicato uno splendido libro fotografico, **"Rive / Piere / Casère e il popolo delle colline"**, frutto di cinque anni di lavoro di **Miro Graziotin** e dei fotografi **Arcangelo Piai** e **Corrado Piccoli**. Edito da Grafiche Antiga e realizzato con il contributo del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG e del Comune Valdobbiadene, raccoglie un centinaio di immagini che raccontano la storia e le origini di una civiltà contadina ormai scomparsa.

/ The ancient Casere /

The *casèi* or *casère* (drystone farmhouses) are ancient dwellings which were still inhabited by winemakers and farmers just a generation ago. Today they've largely been abandoned, but their presence serves as a permanent testament to the sweat and toil required to tend the fields and steep Rive (hillsides) here. A splendid photographic book has been published to celebrate them, entitled **Rive / Piere / Casère e il Popolo delle Colline**. The book represents the culmination a five-year project by **Miro Graziotin** and the photographers **Arcangelo Piai** and **Corrado Piccoli**. Published by Grafiche Antiga, with funding from the Consortium for the Protection of Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG and Valdobbiadene Town Council, it contains about a hundred photographs that provide a pictorial history of a rural lifestyle that has now disappeared.

/ API IN VIGNETO /

Le api in vigneto svolgono un ruolo importante poiché favoriscono la biodiversità e mantengono alta la qualità delle uve. Il posizionamento di alveari, detti di monitoraggio, a ridosso dei vigneti – da cui è nato il progetto "Eno-Bee" cui aderisce anche il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG – consente di verificare lo stato di salute del vigneto attraverso l'analisi di alcuni parametri di controllo. Essendo poi sensibili alle materie inquinanti, le api, sono considerate una centralina ambientale perfetta per rilevare nell'ambiente il grado di inquinamento.

/ bees in the Vineyard /

Bees play an important role in vineyards: they enhance biodiversity and help maintain the high quality of the grapes. So-called sentinel beehives are positioned in and around the vineyards, and the initiative has also led to the inception of the "Eno-Bee" project, with support also from the Conegliano and Valdobbiadene Prosecco DOCG Protection Consortium. By analysing a range of parameters, the hives make it possible to monitor the health of the vineyard. Plus, as bee colonies are highly sensitive to pollutants, they're considered a perfect means for detecting environmental pollutants

Photo **Arcangelo Piai** e **Mattia Mionetto**

Il mio Conegliano Valdobbiadene

Francesca Cavallin

My Conegliano Valdobbiadene

Di tutti i luoghi del territorio che ho avuto occasione di visitare in occasione della cerimonia dei 60 anni del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco nel novembre scorso, durante la quale sono stata invitata a leggere un testo che raccontava la storia del Consorzio, l'incontro col castello di Susegana è stata, per me, una vera epifania. Sia per l'ubicazione che per la sua storia e per come è conservato, grazie anche alla famiglia proprietaria che lo conduce ancora oggi in modo encomiabile. Senza dimenticare il meraviglioso territorio circostante, quella vista rialzata dei vigneti e della natura che, specie al tramonto, rappresenta davvero il simbolo perfetto di *locus amenus*. Ovvero di quella relazione felice tra uomo e natura, e di come l'uomo sia riuscito ad intervenire con grande rispetto per creare un paesaggio che lascia un impatto molto forte sull'animo.

Raccontare in quel luogo poi, in forma di monologo, la storia del Consorzio è stata per me una grande emozione. Innanzitutto perché l'ho trovata una storia bellissima, in cui si sente la caparbietà e la tempra tipicamente veneta, sia nel lavoro che nell'amore verso la propria terra e i propri valori. Ma la cosa che più mi ha colpita è stato ritrovare questa stessa emozione in chi mi ascoltava, che poi sono i veri attori di quella storia. Questo significa che per quanto tu conosca il tuo passato, il fatto di sentirlo recitare è come se ti mettesse per la prima volta davvero di fronte alla grandezza del tuo operato.

Trovo, infine, il riconoscimento UNESCO di queste terre un segnale potente. E anche una grande occasione di mostrare al mondo la bellezza, la particolarità e la specificità dell'entroterra veneto. Fa bene non solo al territorio ma a tutto il Veneto, perché abbiamo bisogno di raccontarci di più e di invitare le persone a visitare questi luoghi meravigliosi.

→ CHI È

Originaria di Bassano del Grappa, Francesca Cavallin è attrice, conduttrice televisiva ed ex modella. Dopo aver studiato recitazione e una laurea in storia, ha iniziato a farsi conoscere come attrice nel 2004 nella celebre soap opera di Canale 5 "Vivere", nella quale ha recitato fino al 2006. Lo stesso anno debutta sul grande schermo con il film "Vita Smeralda" di Jerry Calà. Tra le altre serie tv in cui recitato ci sono "Il generale Dalla Chiesa", "Un medico in famiglia", "Tutta la musica del cuore" e molte altre produzioni Rai e Mediaset. Nel 2019 è nel cast della serie "La Compagnia del Cigno" e della serie "Mentre ero via", nonché co-protagonista dell'horror di Roberto De Feo "The Nest". Nel 2021 è di nuovo sul grande schermo con "A classic horror story".

Last November, to celebrate the 60th anniversary of the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Protection Consortium, I was invited to give a reading of a text recounting its history. The event gave me the opportunity to visit many local places, including Susegana castle – a discovery that turned out to be a real epiphany for me. Both for the castle's stunning location and history, and for how well it's been maintained, thanks in large part to the family who own it and still do a commendable job of managing it today. Also because of the splendid views of the surrounding vineyards and nature one enjoys from the castle's raised vantage point – views which are particularly stunning at sunset. The location really does epitomise *a locus amenus* – a perfect place. In other words, a perfect harmony between man and nature, a demonstration of how man has managed to tend the land with the utmost respect to create a landscape that leaves a strong impact on the soul.

Likewise, recounting the history of the Consortium in the form of a monologue, surrounded by such beauty, was for me a moving experience. Firstly because I thought the story itself was beautiful, expressing as it does the determination and temperament of the Veneto people, both in their work, their love for their land, and their values. But what struck me most was seeing this same emotion reflected in the audience – local folk who are the real actors in this story. It means that no matter how well you know your past, hearing it described to you is like being presented with the greatness of your work for the very first time.

Finally, I think that UNESCO recognition of this region is of great significance as it provides a great opportunity to show the world the beauty, uniqueness and character of the Veneto hinterland. It's good not only for the local area, but for the whole of the Veneto region, because we really need to talk more about our history and encourage people to visit this stunning area.

→ ABOUT

Originally from Bassano del Grappa, Francesca Cavallin is an actress, TV presenter and former model. After studying acting and completing a degree in history, she garnered fame as an actress in 2004 appearing in the famous soap opera *Vivere* on Italy's Canale 5 TV channel, which she starred in until 2006. The same year, she made her big screen debut in the film "Vita Smeralda" directed by Jerry Calà. She has also appeared in a number of other series on Italian TV, including "General Dalla Chiesa", "Un medico in Famiglia", "Tutta la Musica del Cuore" and many other TV productions for the RAI and Mediaset channels. In 2019 she appeared in the TV series "La Compagnia del Cigno" and "Mentre Ero Via", and co-starred in Roberto De Feo's horror film "The Nest". In 2021 she returns to the big screen in the film "A Classic Horror Story".

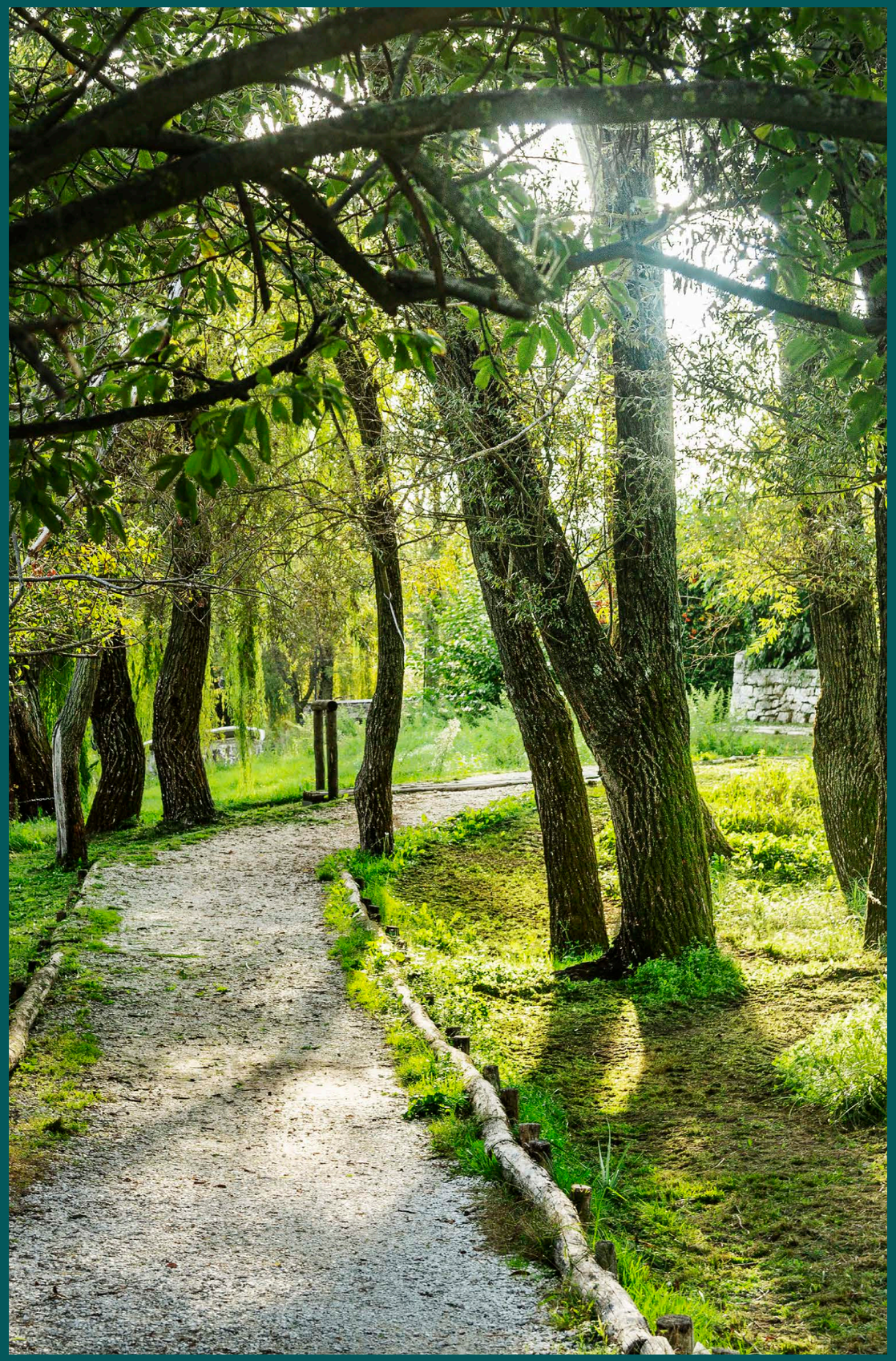
Scoprire
Discover

18
Il borgo degli artisti
The village of artists

28
I due castelli
The two castles

34
Alla scoperta di antichi saperi
Discovering ancient traditions

40
Un orto del pane
A Bread Garden



©Joe Murador, Revine Lago

Il borgo degli artisti

The village of artists

Cinquecento abitanti, una manciata di **romantiche casette in pietra** abitate da **poeti** e **artisti** e un piccolo-grande festival internazionale dedicato al cinema di ricerca

DI **PAOLO COLOMBO**
FOTO JOE MURADOR

La creatività ha bisogno di riflessione e di tranquillità. *"L'artista* – scriveva Eugenio Montale – *raggiunge la comunicazione solo attraverso l'isolamento"*. E se questa tranquillità si unisce ad un luogo incantevole, immerso nelle colline targate UNESCO del Conegliano Valdobbiadene, allora possiamo dir di aver fatto centro. La nostra scoperta dei borghi meno noti del territorio ci porta al Borgo di Lago, uno dei quattro del comune di Revine Lago (gli altri sono il Borgo di Revine, il Borgo di Santa Maria e il Borgo di Sottocroda). Siamo in quella che tecnicamente si chiama *"buffer zone"* del sito UNESCO, ovvero la striscia di confine che gira attorno alla *"core zone"* che comprende alcuni dei 15 comuni storici della Denominazione del Prosecco Superiore DOCG.

Il Borgo di Lago si trova sul fondovalle, rispetto alla strada principale che divide in due il comune di Revine, e ne rappresenta anche l'unica frazione. Un manipolo di deliziose casette in pietra, racchiuse tra strette stradine e porticati, che si affacciano al lago di Lago, l'unico lago naturale, assieme al gemello lago di Santa Maria cui è legato da uno strettissimo istmo, della provincia di Treviso. Formatosi dal ritiro del ghiacciaio del Piave, non ha emissari, visto che le sue acque provengono solo da risorgive, e la vegetazione che lo circonda, fatta di giunchi, canne e ninfee, testimonia la natura paludosa di quest'area. Ma che nonostante questo, era abitata già nel tardo neolitico (IV millennio a.C.), come hanno dimostrato alcuni ritrovamenti di resti di un villaggio di palafitte, ricostruito oggi nel vicino Parco Archeologico Didattico del Livelet (www.parcolivelet.it).

La pace e calma di questo borgo, che conta 500 abitanti, ha richiamato qui negli ultimi anni poeti, pittori, appassionati di cinema e creativi, tanto da meritarsi appunto il nome di *"borgo degli artisti"*. Originario di Lago, e tutt'ora residente qui, è anche **Luciano Cecchinel**, poeta i cui lavori sulla rilettura e rivisitazione profonda del dialetto locale lo hanno designato come erede del grande Andrea Zanzotto, cui era legato da profonda amicizia. Ma in anni più recenti il borgo è noto soprattutto per essere sede del **Lago Film Fest (www.lagofest.org)**, festival indipendente dedicato al cinema di ricerca ed incentrato sui cortometraggi, che quest'anno arriva alla sua 19esima edizione ed ha raggiunto una fama internazionale. I film vengono proiettati su un grande schermo, posizionato proprio in riva al lago, per un'esperienza di visione davvero unica ed immersiva.

Viviana Carlet, fondatrice di Lago Film Festival
/ Viviana Carlet, founder of Lago Film Festival

Adriano, panettiere-artigiano e Enzo, restauratore di mobili antichi
/ Adriano, artisan-baker and Enzo, antique furniture restorer

Lago Film Fest

19° FESTIVAL INDIPENDENTE DI CINEMA DI RICERCA

19th Independent Experimental Film Festival — **21 / 29 July 2023**

Info: info@lagofest.org — **www.lagofest.org**

Il Festival è stato fondato nel 2005 da **Viviana Carlet** affiancata dal 2008 da **Carlo Migotto** alla direzione. Viviana abita tuttora qui, dove è la sede organizzativa del festival, con le finestre affacciate sul lago, un modo, come racconta, di avere *"i piedi nel lago e la testa dentro il mondo"*, mentre Carlo è di Vittorio Veneto. Viviana è il classico esempio di quel "ritorno alle origini" che colpisce chi ama profondamente i propri luoghi natii: dopo essere andata fuori di casa a studiare, a fare l'Università – scenografia all'Accademia di Belle Arti di Venezia –, e poi in giro per il mondo per lavoro e ancora studio è ritornata qui, in questo piccolo borgo nascosto, per mettere in atto il suo sogno.

"Durante gli studi – racconta – *mi sono interessata a progetti dedicati all'arte pubblica e in particolare al cinema come mezzo per avvicinare le persone e renderle più consapevoli dei luoghi in cui abitano. E Lago rappresenta un luogo perfetto per realizzare la sintesi tra casa e mondo, tra ciò che si era prima di partire e ciò che si è diventati lontano da casa"*. Prende così via il festival, che in nove giorni vede le proiezioni di 150-200 cortometraggi internazionali e che ogni anno richiama sulle rive del lago un pubblico, giovane ed appassionato.

È chiaro, quindi, che il valore aggiunto del Borgo di Lago, al di là del fascino romantico, sono proprio le persone che vi abitano. Come, **Donatella**, pittrice, decoratrice e scultrice che in ricordo del padre Mario Parpagiola, pittore e maestro d'arte veneziano, ha trasformato la sua casa in un vero e proprio museo della memoria della vita contadina di un tempo. **"La Casa del Pittore"** è anche un'Art B&B dove produce ed espone le proprie creazioni. *"L'unica certezza che abbiamo* – spiega – *è la storia delle nostre origini, che non devono essere dimenticate"*.

O **Adriano**, ex giocatore professionista di basket venuto qui negli anni '70 per aprire un panificio artigianale di grande qualità, premiato dall'Accademia italiana della Cucina. Vero e proprio panettiere d'altri tempi, sforna assieme alla figlia Vera pane e pizzette deliziose con in sottofondo la musica dei Pink Floyd, di cui è un grande estimatore. *"Cosa serve per fare il buon pane? Basta togliergli tutto quello che non serve"*.

O ancora **Enzo**, ex atleta di mezzofondo di livello nazionale, venuto qui 30 anni fa da Tarzo per fare il restauratore di mobili antichi: *"Il posto è splendido da ogni punto di vista, ma l'elemento che mi ha fatto decidere di stare qui è soprattutto l'acqua. Non avrei potuto trasferirmi senza l'acqua"*. E ancora **Antoine**, un ragazzo francese che fa l'accordatore, oppure **Anna** che è una celebre illustratrice.

Tutti volti che, messi insieme, raccontano meglio di ogni altra cosa il tranquillo e serafico piacere senza compromessi né orpelli che emana dal borgo di Lago.

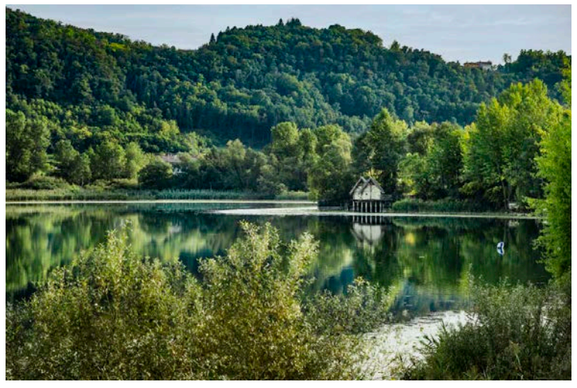
A population of just five hundred, a handful of **romantic stone house**s that are home to **poets** and **artists** and a small international festival with a big heart showcasing experimental cinema

BY **PAOLO COLOMBO**
PHOTO JOE MURADOR

Creativity needs peace and tranquillity. *"The artist achieves communication only through isolation"* wrote Eugenio Montale. When such tranquillity is combined with an enchanting village, nestled within the UNESCO hills of Conegliano Valdobbiadene, we can claim to have found the perfect pairing. Our exploration of the region's less well-known villages explores Borgo di Lago, one of four in the municipality of Revine Lago (the others being Borgo di Revine, Borgo di Santa Maria and Borgo di Sottocroda). This area is technically known as the "buffer zone" of the UNESCO World Heritage site – the name given to the strip of land that encircles the "core zone", made up of the 15 historical municipalities of the Prosecco Superiore DOCG denomination.

Borgo di Lago is located just beneath and south of the main road that divides the municipality of Revine in two, and is also the only hamlet under its administration. It's a handful of delightful stone houses with narrow streets and porticoes overlooking Lake Lago. The lake is connected to its sister, lake Santa Maria, by a narrow isthmus, and they are the only natural lakes to be found in the province of Treviso. The lake was formed by the retreat of the Piave glacier and has no overground inlets, receiving its water entirely from resurgence streams. The lush vegetation on its shores, including rushes, reeds, and water lilies, attests to the marshy nature of this area. Despite this, it was already inhabited in the late Neolithic period (4th millennium BC), a fact evidenced by the discovery of the remains of a village of stilt houses, which have been faithfully restored and are on display in the nearby Livelet Educational Archaeological Park (www.parcolivelet.it).

The peace and tranquillity of this village, which numbers just 500 people, has attracted poets, painters, cinema enthusiasts and creatives here in recent years, so much so that it deserves its nickname *"the village of artists"*. Originally from Lago, the poet **Luciano Cecchinel** still lives here. His work has focussed on an extensive rereading and revisitation of the local dialect, so much so that he has been dubbed the rightful heir to the late, great local poet Andrea Zanzotto, with whom he enjoyed a deep friendship. In recent years, however, the village has become famous for being the venue for the **Lago Film Fest (www.lagofest.org)**, an independent festival dedicated to experimental cinema with a focus on short films. Now in its 19th edition, the film festival has garnered an international reputation. The films are projected onto a large screen positioned right on the shore of the lake, and provide a truly unique and immersive viewing experience.



PARCO ARCHEOLOGICO DIDATTICO DEL LIVELET
Livelet Educationalarchaeological Park

Via Carpenè Revine Lago, Frazione Lago

/ **Orari** / domeniche e festivi
(Pasqua, Pasquetta, 25 Aprile 1° Maggio, 2 Giugno, 15 Agosto)
10.00–18.00 (da aprile a ottobre) / **10.00–19.00** (luglio e agosto)
Da lunedì a sabato solo su prenotazione

/ **Hours** / Sundays and holidays
(Easter weekend, Easter Monday, April 25, May 1, June 2, August 15)
10am - 6pm (April to October) / **10am - 7pm** (July and August)
Monday to Saturday by reservation only

Info: +39 0438 21230 – segreteria@parcolivelet.it

www.parcolivelet.it

The Film Festival was established in 2005 by **Viviana Carlet**, who since 2008 has been supported by **Carlo Migotto** in the role of director. Viviana still lives here, where the festival's organisational headquarters are based, and her windows look out onto the lake. As she puts it, it's a way of *"having my feet in the lake and my head inside the world"*. Carlo on the other hand hails from Vittorio Veneto. Viviana is the classic example of a person who has returned to her roots – someone who has been deeply moved by their love for their birthplace: after leaving home, initially to study set design at the Academy of Fine Arts at Venice University, and then to travel the world for work and more studies, she finally returned here, to this small gem of a village, to realise her dream.

She says: *"During my studies I became interested in projects involving public arts, and in particular the cinema, as a way of bringing people together and deepening their awareness of the places they live in. Lago represents a perfect place to achieve this marriage of a sense of home and connection to the wider world – a blend of what you were before leaving, and what you've become whilst away from home"*. And that's how the festival first started. Over nine days, it holds screenings of 150-200 international short films, and every year attracts a great many young, enthusiastic audiences to the shores of the lake.

What's clear, then, is that aside from its romantic charm, the intrinsic value of Borgo di Lago is the people who choose to live there. One of these is **Donatella**, a painter, decorator and sculptor. In memory of her father Mario Parpagiola, a Venetian painter and master of art, she has transformed her house into a museum celebrating the farming traditions of the past. La Casa del Pittore is also an Art B&B where she crafts and exhibits her own creations. *"The only certainty we have is the history of our origins, and these must never be forgotten"* she says.

Adriano, another local, is a former professional basketball player who came here in the 1970s to open a boutique artisan bakery which has received an award from the Italian Academy of Cuisine. An old-style baker in the truest sense, he and his daughter Vera bake delicious bread and pizzas, accompanied by the music of Pink Floyd in the background – Adriano is big fan. As he puts it: *"What does it take to make good bread? Just take away everything you don't need!"*.

Then there is **Enzo**, a former national middle-distance athlete who moved here 30 years ago from Tarzo to restore antique furniture: *"The place is splendid in every respect. But what really convinced me to make it my home was the water. I wouldn't have settled here if it wasn't for the lake"*. Finally, there is **Antoine**, a young French piano tuner, and **Anna**, a famous illustrator.

Together, more than anything else, these individuals speak to the serenity and joyful spirit that pervades this beautiful hamlet.

I due castelli

The two castles

Passeggiata tra i castelli di **San Salvatore** e di **Collalto**, tra storia e antiche leggende

DI **GIOVANNI CARRARO**

Punto di partenza e arrivo
Susegana, chiesa dell'Annunziata

Coordinate partenza e arrivo
45°50'59.65"N 12°14'42.12"E

Tempo di percorrenza: 3 ore

Aumento di quota D+: 300 m

Distanza: 13 km

Grado di difficoltà
Turistico (T)

Città dei due castelli, si legge entrando a Susegana. Ed è proprio questa l'attrattiva peculiare di un territorio straordinario dove le Case Collaltine dalle fasce rosse su sfondo giallo si inseriscono in un paesaggio rimasto perfettamente intatto rispetto a quanto fece nel Quattrocento il grande pittore Cima da Conegliano nella famosa *Madonna dell'Arancio*, oggi conservata alle Gallerie dell'Accademia di Venezia. Due sono i castelli ancor oggi visibili. Il primo, quello di San Salvatore, gravemente distrutto dall'artiglieria italiana durante la Grande Guerra, ed in parte ricostruito nel 2004 dov'era e com'era.

L'altro, quello di Collalto, di cui si possono ancora ammirare una torre e parte delle possenti mura, per il resto anch'esso andato distrutto durante il primo conflitto mondiale che colpì fortemente questo angolo della Marca Trevigiana. Susegana ancor oggi consente di percorrerla a piedi a chi la abita e la visita, lontano dai rumori del traffico, immersi in un ambiente dove le dolci colline sono lo scenario naturale. Magari incontrando qualche mucca o un asinello al pascolo e scoprendo in lontananza caprioli e poiane fino al confine della Piave, fiume sacro alla Patria. Ecco una proposta escursionistica che è parte del progetto **Sentieri delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio dell'Umanità**.

ITINERARIO

Il cammino inizia in centro a Susegana, nei pressi della settecentesca Chiesa dell'Annunziata, dove vi è ampia disponibilità di parcheggio. Percorriamo via Sottocroda verso il campo sportivo, fiancheggiando il Bosco delle Bastie in un contesto tranquillo e pianeggiante. Dopo un ponticello sul torrente Rujo, la visuale si apre sui dolci pendii punteggiati da caratteristiche case *Collaltine*: Casa Loghét, Casa Lentinèr, Casa Sfondo e, più in alto, le Torreselle. In seguito, dopo il ponte sul torrente Alberelle, affrontiamo una salita per arrivare a Casa Schiavon. Continuiamo in un sentiero più impegnativo, quindi giungiamo ad un incrocio, dove deviamo a sinistra su via Tourniché lungo un tratto sterrato che si snoda tra bellissimi scorci panoramici verso prati e colline per arrivare, in leggera discesa, alle porte della frazione di Collalto. Qui imbocchiamo consecutivamente via Zaccaron, via Morgante Seconda, Strada di Collalto e via Collalto centro per entrare al castello tramite due antiche porte di accesso.

CURIOSITÀ

Nel 1110 i conti di Treviso, cercando nuovi sbocchi al di fuori della città, scelsero Collalto per il loro castello. Il primo ad insediarsi fu Ensedisio I che costituì, insieme al castello di San Salvatore a Susegana, un grande complesso difensivo composto da due distinte contee. I bombardamenti della Grande Guerra causarono la distruzione di molti elementi del castello di Collalto, dei quali restano visibili oggi soltanto l'antica torre ed alcune porzioni di mura. La costruzione del castello di San Salvatore iniziò invece nel 1323 ad opera di Rambaldo VIII di Collalto e finì con il suo successore Schenella V. Presenta una doppia cinta muraria e si estende in un'area di 32.000 mq. Nel corso dei secoli venne progressivamente abbellito e ingrandito e anch'esso andò quasi interamente distrutto in seguito alla rotta di Caporetto, perdendo molte importanti opere d'arte. La fortezza di Susegana è da sempre dimora della famiglia Collalto, le cui origini risalgono al periodo longobardo.

Sopra di noi incombe la grande torre e la osserviamo pensando a Bianca di Collalto, la bella ancella che secondo la tradizione venne murata viva a causa della gelosia della sua nobile padrona. Leggenda vuole che il suo fantasma si aggiri ancora oggi annunciando gioie o catastrofi. All'interno del borghetto medievale domina la chiesa di San Giorgio che aggiriamo passando sul sagrato. Grazie ad un varco tra le mura, usciamo dal castello e ci teniamo a sinistra percorrendo in discesa un sentiero perimetrale che si inserisce su via Canova. Successivamente saliamo lungo via Collalto centro che ci riporterà alla base della grande torre e ripercorriamo in senso inverso la strada di ingresso per ritrovarci nuovamente sulla Strada di Collalto. Questa attraverserà per circa 3 km lunghi tratti alberati, alternati a passaggi nel bosco e ampie aree di pascolo, mentre sullo sfondo appare la catena prealpina. All'incrocio con via San Daniele e via Tombola, teniamo la sinistra per proseguire su strada asfaltata in moderata discesa. Dopo qualche curva, appare in lontananza il castello di San Salvatore a Susegana, nostra tappa finale.

Lo raggiungiamo dopo una leggera salita, percorrendo la strada che costeggia le sue mura, mentre verso sud il panorama si apre sulla pianura trevigiana. Scendiamo sulla via di accesso orientale del castello, incontrando la chiesa della Madonna del Carmine, e concludiamo il giro ritrovandoci nuovamente alla chiesa dell'Annunziata.

A walk between
the castles of **San Salvatore**
and **Collalto**, exploring histor
and ancient legends

BY **GIOVANNI CARRARO**

Start and end point
Susegana, church of the Annunziata

Starting and end point coordinates
45°50'59.65"N 12°14'42.12"E

Total time: 3 hours

Total ascent: 300 m

Distance: 13 km

Difficulty
Touristic (T) = Easy

The Town of Two Castles: so reads the sign that greets you as you enter Susegana. It perfectly captures the unique appeal of this extraordinary location, adorned with distinctive yellow-painted houses, each one bearing a red band to signify it belonged to the ancient noble family of Collalto. The landscape here has remained largely unchanged for centuries, mirroring the one immortalised in the great artist Cima da Conegliano's renowned fifteenth-century painting, the *Madonna of the Orange Tree*, currently on display in Venice's Gallerie dell'Accademia. The two castles can still be seen today. The first of these is San Salvatore, which was badly damaged by Italian artillery during the Great War, and partially rebuilt in 2004, returning it to its former glory.

The second is Collalto. Today, all that remains is a tower and part of its mighty perimeter wall. Sadly, the rest was also destroyed during the World War I, which took a heavy toll on the northern reaches of the province of Treviso. In Susegana, residents and tourists can still visit the castles on foot, untroubled by the noise of traffic, and within in a natural setting of great beauty dominated by the rolling hills. You might even bump into a few cows or a donkey grazing, or perhaps see a roe deer, or glimpse a buzzard wheeling above the Piave river that runs to the north – known to all Italians as the Sacred River for the important role it played in the First World War. The walk described below is part of the **UNESCO Prosecco Hills of Conegliano and Valdobbiadene Trails project**.

THE WALK

Start in the centre of Susegana near the eighteenth-century church of the Annunziata, which offers ample parking. Head along via Sottocroda towards the sports field, flanking the Bosco delle Bastie, which is flat at this point. After crossing a small bridge over the Rujo stream, the views open up to reveal gentle slopes dotted with the distinctively styled Collalto houses: Casa Loghét, Casa Lentinèr, Casa Fondo and, higher up, Torreselle. Further along, after crossing the bridge over the Alberelle stream, head uphill to reach Casa Schiavon. Now continue up a more demanding path to reach a crossroads. Turn left onto via Tourniché along a dirt road that wends its way through beautiful countryside with splendid views of meadows and hills. After a slight downhill you reach the outskirts of the hamlet of Collalto. Now head along via Zaccaron, via Morgante Seconda, Strada di Collalto and via Collalto centro, to finally enter the castle through its two ancient gates.

▲ **Antiche mura del Castello San Salvatore**
/ Ancient walls of San Salvatore Castle

A BIT OF HISTORY

In 1110 the counts of Treviso were looking to extend their influence beyond the confines of city, and chose to site a castle at Collalto. It's first resident was Ensedisio I. Together with the castle of San Salvatore, he commissioned a large defensive complex made up of two distinct counties. The bombings during the Great War destroyed much of Collalto castle, and today all that remains is the ancient tower and some sections of its perimeter wall. Construction work on the castle of San Salvatore began in 1323 at the behest of Rambaldo VIII of Collalto, and was completed by his successor Schenella V. It has a double wall and covers an area of 32,000 square metres. Over the centuries, it was gradually improved and enlarged, but it too was almost completely destroyed following the Battle of Caporetto, and many of its most important artworks were lost. Since its construction, the fortress at Susegana has been the official residence of the Collalto family, whose origins date back to the time of the Lombards.

The great tower looms above you. According to local folklore the beautiful handmaid Bianca di Collalto was walled up alive within it by her jealous mistress, a noblewomen. Legend has it her ghost still haunts the castle today, prophesising calamities or joyous events. Inside the medieval hamlet, the church of San Giorgio dominates, which you skirt round as you pass through its churchyard. Leave the castle through a convenient gap in its wall and stay left to descend the perimeter path that joins via Canova. Then head uphill along via Collalto centro which leads back to the foot of large tower, and return down the access road to re-enter Strada di Collalto. The next section of about 3 kilometres passes through wooded stretches interspersed with large areas of meadows with splendid views towards the distant pre-Alps. At the crossroads with via San Daniele and via Tombola, keep left to continue slightly downhill along the paved road. After a few bends, the last part of the walk and the castle of San Salvatore in Susegana comes into view.

This is reached after a slight uphill section, following the road that runs along its perimeter wall, while to the south the views extend down to the Treviso plain. Descend the eastern access road to the castle, passing the church of the Madonna del Carmine, to return once again to the church of the Annunziata and the end of the walk.

CISON DI VALMARINO

Alla scoperta di antichi saperi

Discovering ancient traditions

Visita a “Ruraliă” il museo “temporaneo” dedicato alla civiltà contadina di Cison di Valmarino

DI **PAOLO COLOMBO**
FOTO FRANCISCO MARQUES

RURALIĂ
Museo temporaneo di saperi e memorie
Case Marian, Cison di Valmarino

Info e prenotazioni
+39 334 293 68 33
(dal martedì al venerdì dalle 14 alle 18)
museoruralia.cison@gmail.com

Tutto nasce da Luciano Soldan – referente per il settore agricoltura di Banca Prealpi SanBiagio – che nel corso di due decenni ha raccolto con passione una straordinaria collezione di materiali, oggetti, strumenti agricoli e artigianali. Oggi tutto questi preziosi oggetti che raccontano la civiltà contadina tra fine Ottocento e primi del Novecento, grazie al sostegno dell’amministrazione comunale di Cison di Valmarino e col patrocinio del Parlamento Europeo, della Regione del Veneto e dell'associazione per le Colline di Conegliano Valdobbiadene Patrimonio dell'Umanità UNESCO, sono raccolti in **“Ruraliă” un museo “temporaneo”**, allestito presso le Case Marian di Cison.

“Temporaneo – ci spiega Cristina Munno, assessore alla cultura del comune di Cison – *perché l’attuale allestimento è solo un primo spunto, che intendiamo arricchire con nuovi materiali. È concepito, quindi, come una sorta di museo mutabile, non concluso, che aspetta nuove tappe e inserimenti”*. Un esempio è il progetto di raccogliere testimonianze orali dagli anziani del paese, che si potranno poi ascoltare durante la visita alla mostra. Un modo sicuramente originale e immersivo di raccontare la storia del territorio. Come anche la creazione di un percorso ragionato attraverso le vie di Cison, paese legato a doppio filo al tema dell’artigianato, grazie alla manifestazione Artigianato Vivo, mostra-fiera open air che si tiene ogni anno ad agosto (quest’anno dal 6 al 15).

Inaugurato nel 2021 il museo racconta e raccoglie le fatiche dei secoli scorsi attraverso oggetti della civiltà contadina utilizzati quotidianamente, per far capire al pubblico di oggi come si lavorava ieri. L’allestimento di Ruraliă, il museo delle memorie e delle tradizioni della vita contadina, è stato pensato appositamente per il piano terra delle Case Marian, edificio tipico della storia agricola locale. Anche il luogo che ospita il museo è un segno importante della storia del territorio, si tratta infatti di uno dei molti casali che punteggiano il territorio del Conegliano Valdobbiadene, gestiti dai mezzadri dei conti Brandolini, padroni del feudo di Valmareno sin dal Quattrocento, riconoscibili perché dipinte tutte di rosso mattone.

Il museo si compone di **cinque sezioni** che approfondiscono i temi del **bosco**, della **fienagione**, del **latte**, della **viticoltura** e del **mondo domestico**. Con materiale dedicato al mondo rurale, in particolare quello agricolo ma anche artigianato, e mostra aspetti del lavoro del passato di queste terre, da quello in vigna alla bachicultura, dalla lana ai mulini.

Oltre al museo, visitabile liberamente nei weekend e su appuntamento durante la settimana, vengono organizzati laboratori per bambini e ragazzi delle scuole elementari e medie, geo-esplorazioni e momenti di approfondimento e scambio legate all’agricoltura e all’artigianato.

A visit to **Ruraliă**, the museum dedicated to the ancient farming traditions of Cison di Valmarino

BY **PAOLO COLOMBO**
PHOTO FRANCISCO MARQUES

RURALIĂ
Temporary museum of rural life
Case Marian, Cison di Valmarino

Info and bookings
+39 334 293 68 33
(Tuesday to Friday, 2pm to 6pm)
museoruralia.cison@gmail.com

It all started with Luciano Soldan, manager of the agricultural division of the local bank Prealpi SanBiagio. Over two decades, he's amassed an impressive collection of agricultural and artisan materials and equipment. Today his priceless collection tells the story of local people's ancient farming traditions in the late nineteenth and early twentieth century. It is supported by Cison di Valmarino town council, with patronage from the European Parliament, Veneto Regional Council and the Association for the Hills of Conegliano Valdobbiadene UNESCO World Heritage Site. The **Ruraliă 'temporary' museum** is housed within Case Marian in the town of Cison.

Cristina Munno, Cison town councillor responsible for culture, explains: *"We've called it 'temporary' because the current exhibition as is just a starting point, and we intend to expand the collection. So we've created a dynamic museum experience, a work-in-progress, which we'll progressively add to over time".* One example of this is the project to collect oral testimonies from village elders, which visitors to the exhibition can listen to. This unique and immersive approach offers a compelling way to describe local history. Additionally, an interpretive walk has been created around the streets of Cison, a town with a strong tradition of craftsmanship, in particular as the town hosts the Artigianato Vivo, an open-air exhibition-fair held annually in August (this year from 6th to 15th).

Since its inauguration in 2021, the museum has sought to preserve and showcase working customs over the centuries through a collection of everyday objects used by the rural communities of the past, providing visitors with a glimpse into working life of yesteryear. The layout of Ruraliă, the museum celebrating traditional rural life, has been specifically designed to for the ground floor of Case Marian, a traditional agricultural building. The museum is housed in a historically significant location, being one of the many farmhouses that dot the Conegliano Valdobbiadene area. These were managed by the sharecroppers of the Brandolini counts, who were the masters of the Valmareno fief from the fifteenth century onwards. The distinctive red brick exterior of the farmhouse is a hallmark of this region's architectural style.

The museum is divided into **five sections** which explore the themes of the **forest, haymaking, milk, viticulture** and **domestic life**. It contains exhibits that illustrate rural life, with particular focus on farming and traditional crafts, and showcases aspects of country living here, including the work done in vineyards, the art of silk farming, wool production, and the operation of mills. In addition to the museum's regular opening hours on weekends, visitors can also arrange tours by appointment during the week.

Additionally, the museum offers educational workshops for elementary and middle school students on the themes of agriculture and traditional crafts, providing a deeper understanding of the local area.

VIDOR

Un orto del pane

A Bread Garden

La scelta biologica della famiglia Dal Piccol: dal movimento spontaneo degli anni Settanta al grande laboratorio artigianale, dove le aiuole di grani antichi raccontano storie ancora più lunghe di biodiversità e genuinità

DI **MARINA GRASSO**
FOTO FRANCISCO MARQUES

▲ **Franco Dal Piccol con il figlio Andro**
/ Franco Dal Piccol with his son Andro

Le aiuole allineate suscitano inevitabilmente curiosità. Ma ancor più curioso è il cartello **L'Orto del Pane** che descrive le piccole coltivazioni di cereali antichi di Franco Dal Piccol e di suo figlio Andro. Loro lo sanno benissimo che il pane non cresce nell'orto: lo creano ogni giorno proprio lì di fronte, nella loro **Aries Pasteria**, laboratorio artigianale che dal 1985 sforna pane, biscotti, pizze e dolci utilizzando solo materia prima da agricoltura biologica certificata e pasta madre.

È una storia che nasce più di quarant'anni fa, quella che ha dato vita alle inattese aiuole dell'orto del pane nel cuore di Vidor, circondata dai vigneti e dalle cantine del Conegliano Valdobbiadene DOCG. Perché Franco Dal Piccol ha cominciato ad intrecciare la sua passione per l'arte bianca con la dedizione all'agricoltura e all'alimentazione biologica fin da tempi in cui la sensibilità per le connessioni tra la salute del pianeta e le modalità di produzione del cibo non era molto diffusa.

"Negli anni Settanta ero un giovane operaio tornitore ma sentivo sempre più l'esigenza di un'alimentazione più naturale e di sensibilizzare i coltivatori del mio territorio all'agricoltura biologica, informandomi frequentando corsi e luoghi dove quella stessa sensibilità che, allora, cominciava appena a strutturarsi in pochi centri e negozi dedicati alla macrobiotica. Così fondai un'associazione culturale che di fatto divenne il primo negozio di prodotti biologici della zona: aveva sede nel salotto di casa mia, dove scambiavamo i prodotti che, zaino in spalla, portavo dai seminari che frequentavo durante il week end in varie parti d'Italia, e soprattutto a Bologna".

La passione di Franco e la sensibilità degli abitanti di Vidor e zone limitrofe si trasformò ben presto in un movimento sempre più numeroso e appassionato di consumatori sempre più attenti ed esigenti, che lo spinse verso la creazione di prodotti da forno biologici. *"Andai a bottega da vecchi fornai veneti per apprendere le loro ricette e tradizioni e durante l'estate continuavo la mia formazione: andai a lavorare in Francia e anche in Germania. Furono anni pionieristici magnifici, e non solo perché assecondavo la mia voglia di apprendere, di nutrirmi secondo natura o perché ho trasformato – alternando a lungo il lavoro al tornio alla ricerca nel mondo del biologico – la mia passione in una professione entusiasmante. Ma perché vedevo crescere la consapevolezza della necessità di un'alimentazione sempre più rispettosa di noi stessi e della Terra in tante persone che, ancora oggi, scelgono i miei prodotti da forno perché ne conoscono le caratteristiche e i princìpi".*

Negli anni, l'impegno di Franco si è via via trasformato in Aries Pasteria: un'azienda che si sviluppa su 1200 metri quadrati suddivisi tra laboratorio e magazzini, ma anche una grande realtà che è rimasta artigianale e dove l'attenzione per le materie prime e per i processi sostenibili non è mai diminuita.

Lo testimoniano non solo l'elevata qualità degli ingredienti biologici impiegati, ma anche i pannelli solari e l'impianto di recupero del calore delle canne fumarie dei forni, che alimenta così l'impianto di riscaldamento e la fornitura di acqua calda.

E lo racconta anche quell'Orto del Pane all'ingresso del punto vendita aziendale: *"Lo abbiamo voluto creare* – spiega ancora Franco – *perché spesso le scuole locali chiedevano di poter effettuare una visita al laboratorio, e ci sembrava opportuno spiegare ai giovanissimi l'intero processo, dalle piante di cereali alle farine e agli impasti. E poiché già da molti anni sia io che mio figlio ci siamo dedicati alla ricerca di cereali cosiddetti "antichi", anche se molto antichi non sono, ma che sono stati soppiantati da ibridi più redditizi. Grazie all'idea dello storico della gastronomia e dell'alimentazione Danilo Gasparini e alla regia di Riccardo Gasparini, sono stati coinvolti agronomi, istituti agrari e Università per recuperare anche sementi più particolari, che due volte l'anno seminiamo in momenti che diventano di festa. Sono cereali dai nomi spesso quasi sconosciuti, come il* Piave, *il* Verna, *il* San Pastore, *il* Gentil Rosso, *il* Grano del Miracolo *e altri ancora, che assieme ai più noti* Senatore Cappelli *e* Farro Monococco *creano uno straordinario giardino multicolore e multiforme. Si tratta di pochissime piante con le quali mai potremo sostenere una reale produzione di prodotti, ma grazie alle quali possiamo continuare a dimostrare l'importanza e la bellezza della biodiversità, dell'agricoltura biologica, del rispetto per le persone e per l'ambiente".*

The organic roots of the Dal Piccol family:

from an intuition born in the 1970s to a great artisanal bakery, where plots of ancient grains tell great stories of biodiversity and authenticity

BY **MARINA GRASSO**
PHOTO FRANCISCO MARQUES

The neat rows of grain growing inevitably arouse curiosity. But more curious still is the sign ***L'Orto del Pane*** - The Bread Garden – which describes the small crops of ancient cereals grown by Franco Dal Piccol and his son Andro. Of course they know that you don't grow bread: they craft it themselves in their artisan bakery, ***Aries Pasteria***, where they've been baking bread, biscuits, pizzas and pastries since 1985, using only certified organic raw materials and mother dough.

The unusually named Bread Garden is the culmination of a story that started more than forty years ago, in the heart of Vidor, surrounded by the vineyards and wineries of Conegliano Valdobbiadene DOCG. That's when Franco Dal Piccol began to combine his passion for the art of baking with his commitment to organic farming and food, before public awareness of the connections between the health of the planet and how we grow our food started to become mainstream.

"In the 1970s I was a young lathe operator but increasingly I felt the need for a more natural diet and the desire to sensitise local farmers to the concept of organic farming. I learnt more by attending courses and seeking out local places that shared my concerns. Back then, this meant just a handful of shops dedicated to macrobiotics. Then I founded a cultural association that eventually evolved into the first organic shop in my area: we'd meet up in my living room and exchange the products I'd brought back in my rucksack from the weekend seminars I attended in regions around Italy, especially in Bologna".

Franco's passion and the sensitivity of the people in Vidor and its surrounding areas sparked a growing movement of increasingly conscientious and discerning consumers, which in turn prompted Franco to open his own organic bakery. *"I went to a long-established Veneto bakery to learn their recipes and techniques, and during the summer months I'd continue my training by working in France and Germany. They were wonderful pioneering years – not only because I could indulge my thirst for knowledge, eat organically and develop my passion into a thriving profession, for a long time combining my job as a lathe operator with my research into the world of organic food, but also because I witnessed people's growing awareness of the need for a diet that respected both the individual and the planet. Still today, they choose my baked goods because they know their characteristics and appreciate our philosophy".*

Over the years, Franco's commitment has gradually developed the bakery Aries Pasteria into a thriving business, spanning over 1200 square metres of floor space divided between bakery and storage areas. Despite its growth, the business has remained true to its artisanal roots, one whose dedication to careful raw materials selection and sustainable processes has never wavered.

This commitment is evidenced not only in the superior quality of their organic ingredients, but also the solar panels and heat recovery system installed on the flues of the ovens, which in turn is used to heat the premises and provide hot water.

The Bread Garden at the entrance to the company's shop serves to highlight the same message - Franco explains:

"We decided to set it up because local schools often asked if they could visit our bakery, and it seemed like great a way to explain the process to kids, from growing the cereals to making the flour and dough. It's also because my son and I have spent many years researching heirloom cereals, which, while not very ancient perhaps, have been supplanted by more profitable hybrids. Thanks to the inspiration of the food and diet historian Danilo Gasparini and the guidance of Riccardo Gasparini, the project now involves agronomists, farming institutes and universities in recovering increasingly significant grain varieties, which we sow twice a year, turning these occasions into opportunities for celebration. The cereals have names that are almost completely unknown, such as ***Piave, Verna, San Pastore, Gentil Rosso, Grano del Miracolo*** *among others. Together with better-known varieties like* ***Senatore Cappelli*** *and* ***Farro Monococco*** *they create a spectacularly colourful and varied vegetable plot. We only grow a few plants, never enough to actually bake with. But through them we can continue to highlight the importance and beauty of biodiversity, organic farming, respect for the individual, and the environment".*

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 substancial park is open to the public and which contains a large number of Lebanon cedars, which account for the Villa's name.

CISON DI VALMARINO
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.

In Follina, don't miss out on visiting the extraordinary Cistercian Abbey with its fine cloister, 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 – wich may 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 times and its foundations lie on the rock, known 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. Vigilio / Oratory of S. Vigilio

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

This is one of the most fascinating buildings in the area, thanks to its history and its hillside location 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 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 fusion 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

50
Il gusto della semplicità
Savour the simplicity

56
La ricetta di “Radici e fasioi”
The recipe of “Radicchio & Beans”

©Mattia Mionetto, Osteria Antica Guizza

OSTERIA ANTICA GUIZZA – CONEGLIANO

Il gusto della semplicità

Savour the simplicity

Osteria Antica Guizza: semplicità, autenticità e tradizione sono le caratteristiche di un luogo che vuole raccontare il mondo del Conegliano Valdobbiadene DOCG

DI **MARINA GRASSO**
FOTO MATTIA MIONETTO

Guizza è il nome del punto più alto di Conegliano, alle porte di San Pietro di Feletto: un luogo strategico fin dai tempi dei Longobardi cui la località deve il nome (da *vìzha*, cioè "bosco") e dove l'Impero Austroungarico insediò il casello delle foreste del Demanio. Proprio lì, ai limiti dell'antico bosco che ancor oggi resta in piccole macchie tra i vigneti, sorge da oltre un secolo l'**Osteria Antica Guizza**, che un tempo era un ristoro popolare ma anche una bottega e un luogo di ritrovo con tanto di campo di bocce e locali per il ballo. Un punto di riferimento per i residenti ma anche per gli escursionisti locali, meta o tappa delle passeggiate domenicali di tante generazioni.

Sono partiti da queste premesse i quattro soci, tutti più o meno quarantenni, che hanno riaperto l'Antica Guizza nella primavera 2021, dopo un periodo di chiusura che sembrava decretare la fine di un'era e dopo un importante risanamento del caseggiato: un lungo e attento lavoro che ne ha aggiornato la funzionalità senza cancellarne la storicità. E che non ne ha cambiato l'atmosfera, ispirata sempre alla più schietta espressione dell'identità locale.

"A questo luogo sono legati i miei ricordi d'infanzia e quelli della mia famiglia – spiega **Sandro Adorni**, coneglianese – *ed è con passione ed orgoglio che abbiamo voluto trasferire qui la fortunata attività di Prosecco Privée, che per otto anni abbiamo gestito a San Vendemiano. Quello fu il primo locale interamente dedicato al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG e portare qui quell'esperienza ha significato affondare le radici nel territorio del vino che promuoviamo dal 2012: prima il nostro cuore era nel Conegliano Valdobbiadene, mentre ora siamo nel cuore del Conegliano Valdobbiadene".*

Semplicità, autenticità e tradizione sono le caratteristiche di un luogo che vuole raccontare il mondo del Conegliano Valdobbiadene DOCG, dai massicci arredi d'antan ai colorati palloncini di vetro che scendono dal soffitto per richiamare le bollicine, fino alle tante piante che riflettono il verde del paesaggio che si ammira dalla veranda o in cui si può immergere nella bella stagione dal soleggiato *dehors*.

"Dalla Guizza lo sguardo si perde tra il susseguirsi di colline tutte diverse in cui nascono vini completamente diversi", sottolinea Sandro. *"Ci piace indicarle ai nostri clienti mentre degustano il Prosecco Superiore, così possono vedere di persona dove nascono le differenze tra una bollicina prodotta a Conegliano e una a San Pietro di Feletto, tra quella di Pieve di Soligo e di Valdobbiadene".*

Perché, tiene a precisare: *"Alla Guizza si beve solo Conegliano Valdobbiadene DOCG, oppure prodotti locali come i rifermentati in bottiglia di piccole realtà: l'80% dei nostri vini – spumanti, tranquilli e rossi – proviene dalla provincia di Treviso, e ogni giorno ne proponiamo anche una ventina in mescita. Non mancano quelli che definiamo vini ospiti, che provengono da tutt'Italia o dalla Francia, e che sono spesso rari, perché amiamo offrire esperienze singolari. Come le degustazioni verticali, nelle quali si possono confrontare annate diverse dello stesso Prosecco Superiore, poiché conserviamo nella nostra cantina le diverse annate anche per 8 o 10 anni, contrariamente alla consuetudine di berlo entro un anno dalla produzione: spesso diventano degustazioni sorprendenti per la vitalità che il Conegliano Valdobbiadene DOCG conserva anche dopo tanto tempo".*

La cucina dell'Osteria Antica Guizza asseconda anch'essa il territorio. È una cucina semplice, autentica: pochi piatti ma tanti prodotti d'eccellenza da consumare tal quali. *"I nostri piatti forti, qui, sono i cicchetti e i taglieri di salumi e formaggi, la porchetta, le trippe, il musetto e i raici e fasioi. Questo è il nostro menù base, quasi invariabile in tutte le stagioni, cui si aggiunge un piatto del giorno sempre diverso e sempre nel segno della territorialità. Inoltre, i clienti possono anche acquistare tutti gli ingredienti che hanno gustato, perché abbiamo voluto mantenere lo spirito della bottega. Soprattutto i turisti alla ricerca di autenticità, ma non solo, gradiscono acquistare vini, sottoli, prodotti da forno e altro che selezioniamo da produttori locali e che, per assecondare i tempi, sono anche disponibili nel nostro e-commerce".*

Sandro Adorni, il titolare dell'Osteria
/ Sandro Adorni, the owner of the Osteria

Osteria Antica Guizza:
simplicity, authenticity and tradition define a place with a mission to tell the world about Conegliano Valdobbiadene DOCG

BY **MARINA GRASSO**
PHOTO MATTIA MIONETTO

Guizza is the name of the highest point in the vicinity of Conegliano. It sits at the entrance to San Pietro di Feletto, a strategic location since the time of the Lombards, to which the town owes its name (from the word *vìzha*, meaning forest). The Austro-Hungarian Empire also had a small settlement here to preside over the state-owned forest. For over a century, it was also home to **Osteria Antica Guizza**. Nestled amid the remnants of the ancient forest and surrounded by vineyards, this once-popular restaurant was a community hub with a shop, a bocce court and an area for dancing. Frequented by generations of locals and walkers, it was considered the perfect destination for a leisurely rest during a Sunday stroll.

It was a desire to preserve this legacy that led the four current partners, all in their forties, to decide to reopen Antica Guizza in spring 2021. After a period of closure that seemed to mark the end of an era, the partners commissioned extensive refurbishment work on the building. The work has succeeded in modernising the establishment while preserving its original charm and character, so the atmosphere has remained unchanged, inspired by the partners' sincere desire to maintain its original identity.

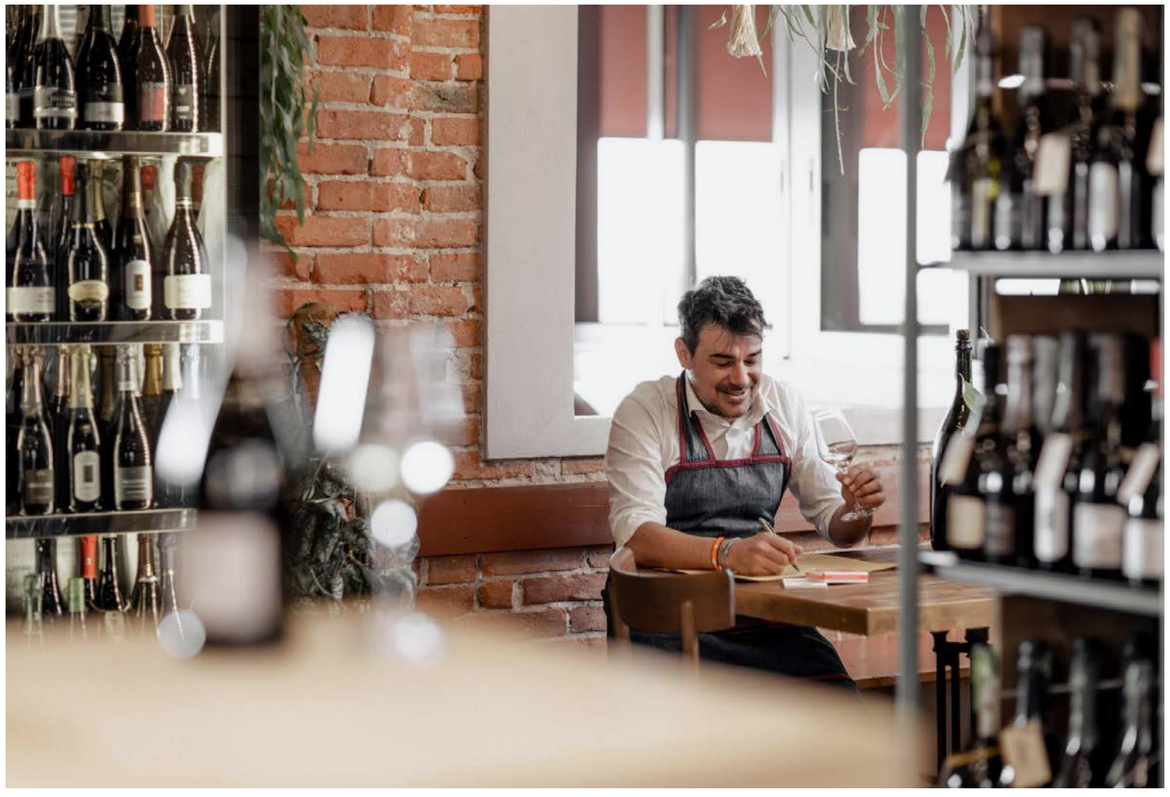
"I have many childhood memories with my family of this place" – says Sandro Adorni, from Conegliano – *"and so we were very passionate and proud about the idea of bringing to here Prosecco Privée, the successful business we'd been operating for the past eight years in San Vendemiano. That was our first venture entirely dedicated to Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG and moving our business here meant planting our roots even more firmly within the region we've been so passionately promoting since 2012. Before, our heart was in Conegliano Valdobbiadene; now we can truly say we're actually in the heart of Conegliano Valdobbiadene!"*.

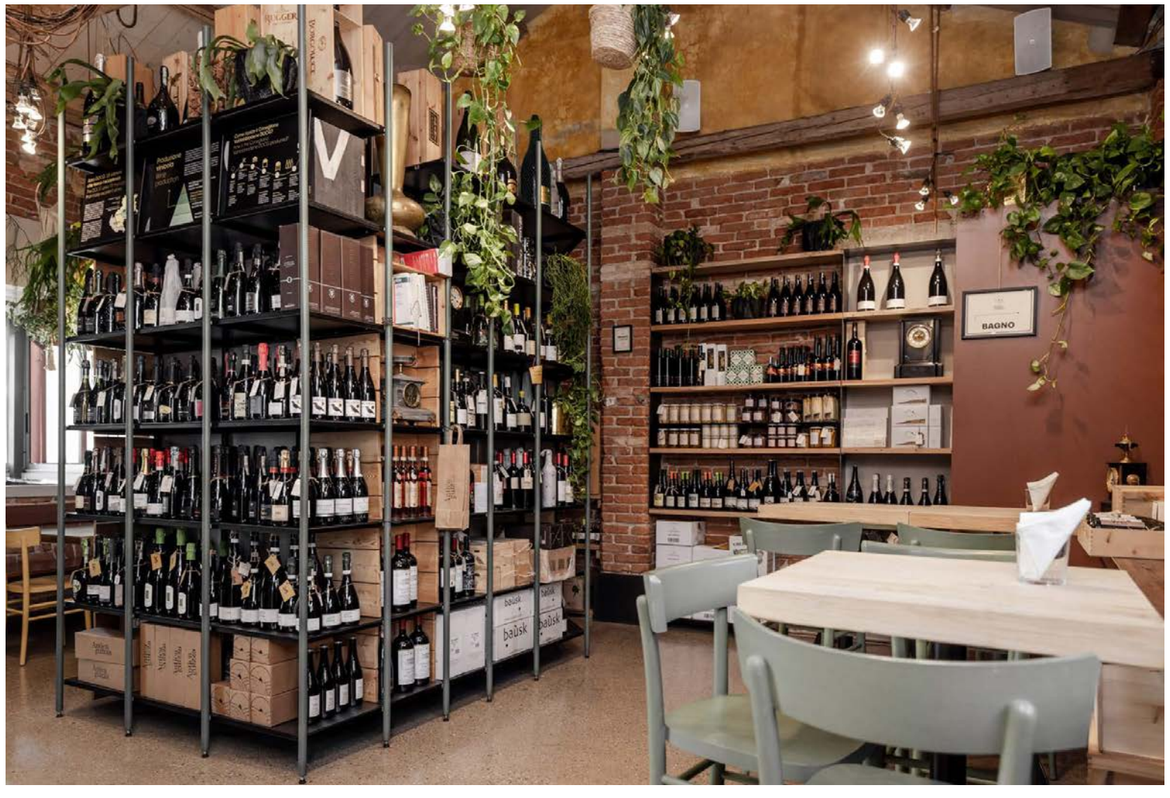
Simplicity, authenticity and tradition are the essential elements of this place which seeks to tell the world about Conegliano Valdobbiadene DOCG through the solidly crafted period furnishings, the coloured glass balls suspended from the ceiling like so many Prosecco bubbles, and the many plants that mirror the verdant landscape to be seen from the veranda, or to be enjoyed from the sun deck in the summer.

"From Guizza, there is a splendid view of the countless hills that stretch away into the distance. They all possess a unique personality, and each one gives rise to its own distinct wine possessing a unique character", says Sandro. *"We enjoy pointing them out to our guests while they sample a glass of Prosecco Superiore, so they can learn something about the differences between wines crafted in Conegliano, San Pietro di Feletto, Pieve di Soligo or Valdobbiadene"*.

Because, as he says: *"At Guizza you only drink Conegliano Valdobbiadene DOCG, or local products such as bottle refermented wines from small producers: we source 80% of our wines – whether sparkling, still or reds – within the province of Treviso, and every day we offer a selection of up to twenty varieties by the glass. There is no shortage of what we call our guest wines, selected from Italy and France. These often include rare finds because we love to offer our guests unique experiences. One example is our vertical tastings where guests can compare different vintages of the same Prosecco Superiore, since we have 8- and even 10-year-old vintages in our cellar. This is unconventional as it's customary to drink Prosecco within a year of vinting. Such tastings often reveal surprising results as they showcase the vitality that Conegliano Valdobbiadene DOCG can maintain even after years in the bottle"*.

Osteria Antica Guizza's food selection also champions regional specialities with simple, authentic cuisine: a limited selection of dishes but of the highest quality, to be enjoyed just as they are. *"The main dishes we offer are snacks and platters of **cold meats** and **cheeses, porchetta, tripe, musetto** (a type of pork sausage) and **Raici and Fasioi** (Radicchio and Beans). This is our year-round menu. We also offer a dish of the day, which is always different and always a local speciality. Our guests also have the opportunity of purchasing all the ingredients they taste here, because we wanted to maintain the spirit of a boutique shop. Above all, our guests who seek authenticity like to buy the wines, pickles, baked goods and similar delicacies that we select from local producers and which, to keep up with the times, are also available from our website"*.





Sandro Adorni, il titolare dell'Osteria
/ Sandro Adorni, the owner of the Osteria

Ricetta

Recipe

FOTO **MATTIA MIONETTO**

“Radici e fasioi”
Secondo la ricetta della Congrega dei Radici e Fasioi

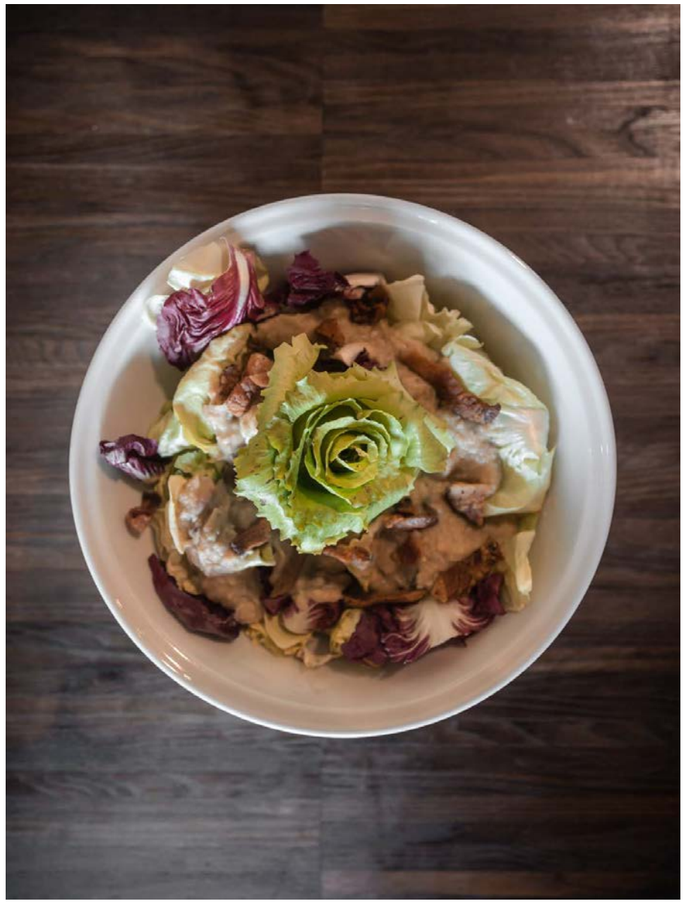
“Radicchio & Beans”
The recipe according to the Congrega dei Radici e Fasioi

A CURA DI **SANDRO ADORNI**

OSTERIA ANTICA GUIZZA
Conegliano

Via della Guizza 102
31015 Conegliano (TV)

t/ +39 0438 189 30 12
info@osteriaguizza.it
www.osteriaguizza.it



La realizzazione della ricetta
/ The making of the recipe

«È un piatto della tradizione popolare del *“Basso Piave”* le cui origini si perdono nella storia, poiché nei ricettari antichi, venivano trascritte solo le ricette dei signori. La **Congrega dei “Radici e Fasioi”** si occupa oggi di custodire e trasmettere questa tradizione gastronomica e l’**Osteria Antica Guizza** la propone ogni giorno, con radicchio diverso secondo disponibilità, come avveniva nelle cucine popolari».

«Radicchio & Beans is a traditional dish of humble origins hailing from the lower reaches of the Piave River. Its origins are difficult to trace, as it dates back to a time when written recipes were a luxury only afforded to the nobility.
The recipe described below is the version favoured by **The Congrega dei Radici e Fasioi**, an association formed to preserve and popularise this historic dish which is a permanent fixture on the menu at Osteria Antica Guizza. In keeping with tradition, the variety of radicchio used varies according to the season».

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Per 4 persone
/ for 4 people

300 grammi di Fagioli Borlotti Lamon
300 grammi di Radicchio (secondo stagione)
1 costa di sedano
1 cipolla
1 carota
1 testa di aglio
4 alici sott'olio
100 grammi di guanciale pepato tagliato a cubetti
1 rametto di rosmarino
Aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

---

300 g "Lamon" Borlotti Beans
300 g Radicchio (according to season)
1 stick of celery
1 onion
1 carrot
1 head of garlic
4 anchovies in oil
100 g diced, peppered guanciale (pork cheek)
Sprig of rosemary
Wine vinegar, extra virgin olive oil, salt and pepper to taste

PROCEDIMENTO / METHOD

• Mettere a mollo in abbondante acqua i fagioli per almeno 12 ore, quindi scolarli e inserirli in una pentola con abbondante acqua, il sedano, la cipolla, la carota tagliati a pezzi sale e pepe e portare a ebollizione, a fuoco lento, per circa un'ora senza mescolare.

/ Soak the beans in abundant water for at least 12 h., then drain and place them in a saucepan with plenty of water, the finely diced celery, onion and carrot, and salt and pepper. Bring the pan to the boil over a low heat and cook them for about an hour.

• Nel frattempo preparare il soffritto: tagliare una testa d'aglio, in camicia, di traverso, e soffriggerla in una padella con olio extra vergine di oliva, fino a farla leggermente dorare. Togliere l'aglio, levare la padella dal fuoco ed intingere subito un ramoscello di rosmarino per qualche secondo. Aggiungere le alici e mescolare fino a farle sciogliere.

/ Meanwhile, prepare the sautéed vegetables: cut the unpeeled head of garlic crosswise and fry it in a pan with extra virgin olive oil until lightly browned. Remove the garlic, remove the pan from the heat and immediately place the sprig of rosemary in the hot oil for a few seconds. Add the anchovies and stir until they are well broken up.

• Una volta pronti i fagioli, togliere tutta l'acqua e metterne un po' da parte. Inserire metà dei fagioli in un contenitore con anche un po' di verdure, aggiungere il soffritto e frullare con un frullatore a immersione, quindi aggiungere l'altra metà di fagioli interi e, se necessario, aggiungere un po' dell'acqua di cottura, fino a ottenere una purea consistente (andrà mangiata con la forchetta, non con il cucchiaio!) e aggiustare di sale e pepe se necessario.

/ Once the beans are ready, drain all the water, setting some aside to use later. Place half the beans in a container, add the sautéed vegetables and blend with a hand blender. Then add the remaining whole beans and, if necessary, add a little cooking water to obtain a thick puree (this is a dish to be eaten with a fork, not a spoon!), and season with salt and pepper.

• In un tegame soffriggere il guanciale senza olio perché rilascerà il proprio durante la cottura, fino a renderlo croccante, quindi togliere il tegame dal fuoco e irrorare il soffritto con l'aceto di vino.

/ In a pan, fry the guanciale without oil because it will release its own fats. Cook until crispy, then remove the pan from the heat and drizzle the wine vinegar over the sautéed meat.

• Mondare il radicchio, sminuzzarlo a mano ed asciugarlo. Porre il radicchio in una terrina, condirlo con sale, olio, pepe e aceto, quindi mescolare bene. Disporre il radicchio su 4 piatti fondi o piccole terrine, versando su ciascuna porzione un mestolo di purea di fagioli e sopra il guanciale croccante con il suo olio di cottura.

/ Wash the radicchio, roughly hand chop, and dry. Place the radicchio in a bowl, season with salt, pepper, oil and vinegar, and mix well. Arrange the radicchio in 4 soup plates or small terrines. Ladle some of the bean purée over each portion, and finally add the crispy guanciale with some of its cooking oil.

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 Northern reaches of the Province of Treviso, 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

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.

The products of the region

OLIO DEI COLLI TREVIGIANI

Olive Oil from the Treviso Hills

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

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

LE PATATE

Potatoes

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

There are two specialities in the 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 recognised 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

66
Un piccolo regno del caffè
A tiny kingdom of coffee

70
Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene
Wine Literature Festival

74
Esperienze fra le colline
Experiences in the hills

76
Primavera sulle colline UNESCO
Spring in the UNESCO hills

©Francisco Marquez, Torrefazione Spinetta

VALDOBBIADENE

Un piccolo regno del caffè

A tiny kingdom of coffee

A Valdobbiadene, tra gli aromi di caffè appena macinato **nella più piccola torrefazione d'Italia**

TORREFAZIONE SPINETTA

Piazza Marconi 4
Valdobbiadene
+39 0423 972 197
www.torrefazionespinetta.it

Venticinque metri quadrati di passione e aromi. La passione è quella di Luigi Spinetta e di sua moglie Vittoria, gli aromi quelli del caffè di qualità. Da questo splendido connubio nasce la **Torrefazione Spinetta**, che si trova in un angolo nella piazza centrale di Valdobbiadene. Probabile che si sia più attratti dal profumo del caffè appena macinato, piuttosto che dalla vetrina, visto che stiamo parlando di uno dei locali storici del Veneto, riconosciuto dalla Regione, ma soprattutto di quella che è ufficialmente la più piccola torrefazione d'Italia.

"A scoprirlo – racconta oggi Luigi Spinetta, 69 anni, che gestisce dal 1981 la torrefazione – *è stata per caso mia moglie Vittoria nel 1986. Un pomeriggio, dopo aver ritirato i nostri figli Marco e Monica da scuola, ha acceso casualmente il televisore mentre stavano trasmettendo "L'Italia in diretta" su Rai Due. Nel corso del programma viene mostrata una torrefazione in un piccolo paese della Sardegna, catalogata dalla presentatrice come la più piccola d'Italia".* Vittoria rimane allibita: lo spazio mostrato è decisamente maggiore rispetto a quello in cui lei stessa tosta il caffè tutte le mattine. Non solo: la torrefazione usa una macchina da 30 chili a "cotta", quando suo marito Luigi ne usa una da appena 6 chili e mezzo al colpo. Tanto che Vittoria, dopo aver esclamato *"mi no die nient... ma neanca no tase!"* ("non dico nulla, ma nemmeno starò zitta"), prende carta e penna e scrive alla redazione della trasmissione, esponendo i numeri che la riguardano.

Pochi giorni dopo, la Rai invia una troupe per filmare la torrefazione valdobbiadenese, che va in onda poche settimane dopo per la dovuta rettifica. Al momento nessuno, dopo aver assistito a tale correzione, ha reclamato di possederne una ancora più piccola. Da allora, fino a prova contraria, la Torrefazione Spinetta si può fregiare orgogliosamente del titolo di più piccola d'Italia. Se in quel lontano pomeriggio Vittoria avesse acceso su Rai Uno invece che su Rai Due, non saremmo qui a scrivere questa storia.

Assieme a Vittoria, anima della piccola bottega dal fascino antico è Luigi. Originario di Cornuda, dopo alcuni anni di lavoro nella pasticceria del paese, pensa di aprirne una di sua proprietà. Ma causa alcuni problemi di abitabilità, non ottiene la licenza nel locale in cui vorrebbe aprirla. Ne parla con un conoscente, che gli suggerisce: *"Guarda, se vuoi ti do la mia torrefazione".*

Quella di cui parla è la torrefazione di proprietà della famiglia Baratto, che l'ha aperta nel 1956. Luigi accetta, rileva l'attività e da allora la fa crescere e conoscere ancora di più. *"Oltre che nel paese* – spiega Luigi – *vengono anche da fuori ad acquistare il nostro caffè, da Treviso e Padova. Ed abbiamo anche alcuni clienti all'estero, in Francia e Germania, cui spediamo i nostri prodotti. Oltre alle classiche miscele di caffè Arabica e Robusta, in diverse percentuali, proponiamo anche una speciale miscela di caffè che è* **Presidio Slow Food**, *il caffè delle terre alte di Huehuetenango, un arabica guatemalteco che cresce tra i 1500 e i 1900 metri, oggi considerato uno dei migliori caffè al mondo".*

In Valdobbiadene, suffused with the aromas of freshly ground coffee, **sits the smallest coffee roastery in Italy**

It measures just twenty-five square metres, but is replete with passion and wonderful aromas. The passion belongs to Luigi Spinetta and his wife Vittoria, while the aromas come from the finest quality coffee. This splendid union has given rise to **Torrefazione Spinetta**, a roastery tucked away in a corner of Valdobbiadene's main square. You're more likely to be drawn by the wonderful aromas of freshly ground coffee than the shop window though, as despite being recognised by the Regional Council as one of the region's most historic businesses, it's officially the smallest roastery in Italy.

"My wife Vittoria discovered this fact by chance back in 1986" – says Luigi Spinetta, 69, who has managed the roastery since 1981. *"One afternoon, after picking up our children Marco and Monica from school, she turned on the television while they were broadcasting the program L'Italia in Dirette. The presenters were visiting a roastery in a small town in Sardinia, which they described as the smallest one in Italy".* Vittoria was taken aback, as the premises was much larger than theirs, where she herself roasts coffee every morning. But that wasn't all: the roaster on the programme could handle 30-kilo batches, while her husband Luigi's one could manage just six-and-a-half kilos. Vittoria, with an exclamation in dialect of *"mi no die nient... ma neanca no tase!"* ("I won't say anything... but I won't stay silent either!"), penned a letter to the programme's editors challenging their claim.

Just a few days later, Italy's RAI TV channel dispatched a film crew to her roasting business in Valdobbiadene, and just a few weeks after that they aired a correction. Since the correction was broadcast, no one has claimed to own a smaller roastery than theirs. So for now, unless proven otherwise, Torrefazione Spinetta can proudly boast the title of "The Smallest Roastery in Italy". If Vittoria had switched on RAI Uno instead of the RAI Due that day, we wouldn't be writing this story.

Together with Vittoria, Luigi is the heart of this small boutique coffee shop, that brims with old-world charm. Originally from the town of Cornuda, he spent a few years working in the town's pastry shop, before deciding he wanted to start his own. But problems with building regulations meant he was unable to open his business as planned. After a chance conversation, a friend of his said: *"Well if you're interested, I'm willing to give you my roastery".*

The roastery he was referring to belonged to the Baratto family, which was founded back in 1956. Luigi accepted the offer, and the business and its fame has grown from strength to strength ever since. *"As well as local clientele"* explains Luigi, *"we get customers travelling here from as far afield as Treviso and Padua just to buy our coffee. We even ship products to customers in France and Germany. As well as classic Arabica and Robusta coffee, blended in various percentages, we also offer a special coffee blend that's a* ***Slow Food Presidium****: an Arabica grown at an altitude of between 1500 and 1900 metres in the highlands of Huehuetenango in Guatemalan. Today, it's considered to be one of the world's finest coffees".*

Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene

Festival della letteratura del vino
Wine Literature Festival

Castello di San Salvatore, Susegana
Sabato 6 e domenica 7 maggio
/ Saturday 6 and Sunday 7 May
Maggiori informazioni
www.prosecco.it

Il 6 e 7 maggio al via il festival letterario che esplora il mondo del vino attraverso i libri

La grande cultura torna nelle colline del Conegliano Valdobbiadene. Debutterà quest'anno, infatti, un nuovo format pensato dal Consorzio di Tutela, il Festival della Letteratura del Vino "Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene. Festival della letteratura del vino".

Un momento di intrattenimento e approfondimento che spalanca le porte del mondo del vino attraverso i libri, in programma sabato 6 e domenica 7 maggio presso il Castello San Salvatore a Susegana, luogo classico di incontro e simbolo architettonico di quell'unione di storia e natura del Conegliano Valdobbiadene.

Il Festival sarà uno spazio per incontrare il mondo del vino e i suoi protagonisti e sottolineare il suo essere parte integrante della nostra cultura. Il vino, infatti, è il prodotto culturale per eccellenza. I libri e i loro autori saranno l'espediente per portare visitatori e appassionati di vino sul territorio, per dare voce a contenuti e per far scoprire ai consumatori italiani e stranieri che il vino non è solo un prodotto che consumiamo ma espressione culturale in senso lato, passione, fatica, allegria, condivisione.

Il programma di appuntamenti della due giorni prevede la presentazione di libri di ambito enologico (sia tecnico sia divulgativo) e incontri con gli autori, che vedranno la presenza di Attilio Scienza, Luigi Moio, Mike Veseth, Slawka G. Scarso, Alberto Grandi e tanti altri nomi ancora, ma ci saranno anche incontri con i produttori di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, presenti con un proprio tavolo d'assaggio, e masterclass tematiche. Il programma completo è in fase di definizione.

A festival showcasing the world of wine in literature to be held from 6th to 7th May

A major cultural event in the hills. This year will see the debut of an event conceived by Consortium for the Protection of the Denomination: the "Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene. Wine Literature Festival".

This entertaining and insightful initiative, designed to showcase the world of wine through books, will take place on Saturday 6th and Sunday 7th May at San Salvatore Castle in Susegana, a celebrated venue and architectural symbol of the union between heritage and nature within the Conegliano Valdobbiadene region.

The Festival will offer visitors an opportunity to explore the world of wine and winemakers, as well as showcasing the central role it plays in our culture. Indeed, one could describe wine as the cultural product par excellence. The books and their authors will serve to inspire visitors and wine enthusiasts to visit the area, to showcase writings on the subject, and to help Italian and foreign wine lovers discover that wine is more than just a product to be consumed and can be seen as an expression of culture in the broadest sense, embodying passion, immense hard work, and the joy of sharing.

The programme for the two-day event includes the presentation of books on oenology (both technical and educational) and meetings with authors including Attilio Scienza, Luigi Moio, Mike Veseth, Slawka G. Scarso and Alberto Grandi, among others. Attendees will also have the opportunity to meet producers of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG at their stands, and take part in themed masterclasses. The complete programme is currently being finalised but all the information will be available at prosecco.it

I Giovani del Campiello raccontano le Colline

Uno dei più interessanti eventi collaterali di questo festival sarà anche la realizzazione di un libro di racconti scritto dai cinque finalisti del Premio Campiello Giovani 2022. Questa idea nasce in seguito alla visita, avvenuta lo scorso settembre, dei giovani scrittori sulle Colline di Conegliano Valdobbiadene per trovare nuove occasioni d'ispirazione tra i vigneti eroici e le attività di vendemmia, da tradurre poi in emozionanti e appassionanti racconti. Un'occasione anche per consolidare la proficua partnership che il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. intrattiene ormai da molti anni con il Premio Campiello. I cinque ragazzi – Salvatore Lamberti, Luca Maggio Zanon, Niccolò Alessandro Tavian, Anastassija Sofia Tortorici e Alberto Bartolo Varsalona – sono stati protagonisti di una tre giorni di immersione nel territorio con l'obiettivo di suggerire stimoli nuovi che tradurranno in un racconto originale ispirato al "gesto eroico della vendemmia". Per il primo giorno una passeggiata tra le Rive, le colline più impervie del territorio, accompagnati da uno storico locale. Il secondo giorno invece, sono stati coinvolti nelle attività della vendemmia, momento culminante del lavoro del viticoltore, impegnato tutto l'anno su questi versanti scoscesi. Il terzo giorno è stato organizzato un tour nei luoghi più suggestivi della Denominazione Conegliano Valdobbiadene. Ecco le loro testimonianze.

Campiello Young finalists write about the Hills

One of the festival's most interesting parallel events will involve the publication of a book containing stories written by the 5 finalists in the Campiello Giovani Literary prize for 2022. The idea was conceived after the young writers visited Conegliano Valdobbiadene Hills last September. The aim of the trip was to help the young authors find inspiration among the heroic vineyards and grape harvesting activities, which they would then use as the basis of interesting and engaging stories. It's also an opportunity to consolidate the fruitful partnership the Consortium for the Protection of the Prosecco D.O.C.G. has maintained for many years now with the the Campiello literary prize. The five young authors – Salvatore Lamberti, Luca Maggio Zanon, Niccolò Alessandro Tavian, Anastassija Sofia Tortorici and Alberto Bartolo Varsalona – were treated to a three-day visit to the region to gather ideas to help them write original stories based on the theme of "the harvest as a heroic gesture". On the first day they took a stroll through the Rive – the region's steepest hillsides – in the company of a local historian. On day two they had the chance to take part in the grape harvest, the most important event for the growers who spend all year tending these steep hillsides. The third day was spent sightseeing, with visits to the most beautiful locations within the Conegliano Valdobbiadene Denomination. Here's what they had to say about their experience.

ALBERTO BARTOLO VARSALONA

21 anni di Palermo, vincitore del Campiello Giovani 2022 con il racconto **"La spartenza"**. Dopo lo scientifico si laurea in lettere classiche e attualmente studia italianistica a Bologna. Nella sua scrittura trova ispirazione sia al mondo arcaico greco-latino che al Novecento siciliano, con autori come Verga, De Roberto e Consolo.

"Amo molto Luigi Meneghello e Andrea Zanzotto. Trovo che la letteratura veneta comunichi moltissimo con quella siciliana, soprattutto nell'attenzione al ricchissimo bagaglio linguistico dialettale. Nel racconto che sto preparando manterrò quella dimensione arcaica presente nei miei lavori, soprattutto nel rapporto con la terra, con protagonista un contadino filosofo ostinato che si isola e cerca di coltivare i suoi vigneti parlando alle piante.

Aged 21, from Palermo. Campiello Giovani 2022 literary prize winner with his story **La Spartenza**. After completing scientific high school, he graduated in classics and is currently studying Italian in Bologna. His writing is inspired both by the world of ancient Greek and Latin, as well as 20th-century Sicilian writers, including Verga, De Roberto, Consolo.

— I enjoy the works of Luigi Meneghello and Andrea Zanzotto. I find that Veneto and Sicilian literature have much in common, especially in their celebration of the rich dialect heritage the two regions possess. In the story I'm working on I intend to maintain the classic theme of my writing, especially regarding the relationship to the earth, and my protagonist will be a stubborn philosopher-farmer who isolates himself and tries to encourage his vines to grow by talking to them.

SALVATORE LAMBERTI

21 anni di Napoli, dove studia lettere, finalista sia a Campiello Giovani 2021 che nel 2022 col racconto **"Cenere veloce"**. I suoi modelli letterari sono principalmente autori italiani, come Goffredo Parise, Anna Maria Ortese e Cesare Pavese, ma ama molto anche Philip Roth. Tra i contemporanei ci sono anche Valeria Parrilla, Nadia Terranova e Marco Missiroli.

"La visita alle colline di Conegliano Valdobbiadene è stata un'esperienza incredibile, sicuramente la più intensa legata al Campiello, anche perché sono paesaggi che mi hanno richiamato molto alcune ambientazioni dei lavori di Cesare Pavese. Ambienterò il mio racconto in un territorio collinare e sarà basato direttamente sulle persone che qui abbiamo incontrato.

21-year-old Salvatore is from Naples, where he is currently studying literature. He was a Campiello Giovani finalist in both 2021 and 2022 with his story **Cenere Veloce**. His literary influences are mainly Italian authors, such as Goffredo Parise, Anna Maria Ortese and Cesare Pavese, but he's also a fan of Philip Roth. Among his contemporary influences, he names Valeria Parrilla, Nadia Terranova and Marco Missiroli.

— My visit to the Conegliano Valdobbiadene Hills was an incredible experience, certainly the most powerful result of my involvement in the Campiello Prize – not least because the landscape reminded me a lot of the settings that Cesare Pavese describes in his works. I intend to set my story within a hilly region and will base it directly on the people we met during our visit here.

NICCOLÒ ALESSANDRO TAVIAN

19 anni di Selvazzano Dentro (PD), finalista con il racconto **"La tela scomparsa"**. Studia medicina a Padova ed è alla sua terza partecipazione al Campiello. Si è ispirato alla letteratura gotica, con autori di riferimento come Horace Warpole, Mary Shelley, Joseph Sheridan Le Fanu ed Edgard Alla Poe.

"Quello delle colline del Conegliano Valdobbiadene è un territorio molto familiare perché mi ricorda i Colli Euganei. Quello che mi è piaciuto di più è il grande rispetto per la natura, preservata dai viticoltori, ed i piccoli borghi isolati sparsi sulle colline. Ambienterò il racconto sul territorio, rielaborando le impressioni che ho avuto sia sul paesaggio che sulla vendemmia eroica.

Aged 19, from Selvazzano Dentro (Padua). Finalist with his story **La Tela Scomparsa**. Niccolò is studying medicine in Padua and has entered the Campiello literary competition three times. He's inspired by gothic literature, in particular by such authors as Horace Warpole, Mary Shelley, Joseph Sheridan Le Fanu and Edgar Allan Poe.

— The Conegliano Valdobbiadene Hills are a very familiar landscape because they remind me of my local Euganean Hills. What impressed me most is the great respect the winemakers have for nature, and the small isolated villages that dot the hillsides. I'll use this region as the setting for my story, and weave into it the impressions I had of the landscape and the heroic harvest.

ANASTASSIJA SOFIA TOTORICI

21 anni di Ribera (Agrigento), studia medicina a Palermo, finalista con il racconto **"Slabbrare"** al Campiello Giovani. La passione per lo scrivere nasce con gli studi classici e poi leggendo racconti su stimolo di una professoressa. Letture preferite sono i classici russi e inglesi dell'Ottocento, ma anche autori italiani contemporanei come Nadia Terranova, Elena Ferrante e Oriana Fallaci.

"Si è trattato di un'esperienza molto bella e anche formativa. Sono rimasta molto colpita in particolare dalla bellezza del paesaggio, i cui splendidi paesini di campagna sono molto aderenti al mio spirito. Nel racconto tratto dalla visita attingerò dai personaggi incontrati, prendendo spunto sul forte legame tra uomo e terra che ho trovato qui.

Aged 21, from Ribera (Agrigento). She is currently studying medicine in Palermo. Finalist in the Campiello Giovani literary competition with her story **Slabbrare**. Her passion for writing emerged from her classical studies and the stories one of her teachers encouraged her to read. Her favourite books are 19th-century Russian and English classics, but also contemporary Italian authors such as Nadia Terranova, Elena Ferrante and Oriana Fallaci.

— The experience was both incredibly beautiful and inspirational, with the splendid countryside villages being very close to my spirit. I was particularly impressed by the beauty of the landscape. I plan to write a story that will draw on the people I met during the visit, and I'll also take inspiration from the strong ties between the people and their land that I witnessed here.

LUCA MAGGIO ZANON

22 anni di Cervignano del Friuli (UD), studente di giurisprudenza a Bologna, finalista con il racconto **"Il silenzio delle terre arse dal sole"**. Appassionato di letteratura e poesia, ha scritto la sua prima opera, "Il dio del mare", un romanzo ambientato a Grado, a 17 anni, classificandosi al secondo posto al Premio Giuseppe Mazzotti Juniores nel 2016. Ha vinto nel 2022 anche la 9ª edizione del Premio letterario Caterina Percoto.

"Quello che più mi ha impressionato di queste colline è la storia millenaria che trasudano, ma in particolar modo le persone che qui vivono con una simbiosi molto particolare con la natura e come cerchino di valorizzare questo tracciato storico, frutto di un lontanissimo passato.

Aged 22, from Cervignano del Friuli (Udine). He is currently studying law in Bologna. Campiello finalist with his story **Il Silenzio delle Terre Arse** dal Sole. Luca is passionate about literature and poetry. He wrote his first work, Il Dio del Mare, a novel set in Grado, at the age of 17, and was runner up in the Premio Giuseppe Mazzotti literary award in 2016. In 2022 he also won the 9th edition of the Caterina Percoto Literary Prize.

— What most impressed us was you could really feel the region's thousand-year history. But more captivating still were the people who live here, their unique symbiosis with nature, and their commitment to preserving their cultural heritage, which is the fruit of such a long and colourful history.

Esperienze fra le colline

Conegliano Valdobbiadene Experience 2023

Dieci giorni per scoprire il Prosecco Superiore e il suo magnifico territorio attraverso degustazioni, itinerari e proposte gastronomiche

Ten days to help you discover Prosecco Superiore and this magnificent region through tastings, itineraries and fabulous food

STRADA DEL PROSECCO E VINI DEI COLLI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Conegliano Valdobbiadene Experience

dal 16 al 25 Giugno 2023
/ from June 16th to 25th 2023

Maggiori informazioni
/ for more info
www.coneglianovaldobbiadenexp.it

Per scegliere gli eventi e prenotare un'esperienza
/ to choose events and book an experience

Segnatevi queste date: **dal 16 al 25 giugno** torna **Conegliano Valdobbiadene Experience**, l'imperdibile appuntamento per immergersi appieno nella magica atmosfera delle Colline Unesco e trascorrere due weekend alla scoperta dei luoghi dove nasce il Prosecco Superiore. Giunta alla sua terza edizione, la kermesse propone eventi coinvolgenti e una ricca offerta di iniziative dedicate all'intrattenimento esperienziale. Un appuntamento adatto a tutti, con un fitto calendario di tour ed escursioni – naturalistiche, culturali, enogastronomiche – da vivere **a piedi, in bicicletta, a cavallo, in Vespa** alla scoperta di borghi, antiche pievi, colline e tramonti.

Un corposo programma che è in corso di definizione (sarà pronto per l'inizio del mese di maggio) e che comprenderà: **pic-nic, cene in vigna, degustazioni guidate, laboratori di abbinamento cibo-vino, live music tra i vigneti e molto altro**. Una proposta ricca, che attira sempre più visitatori italiani e stranieri, per i quali sono a disposizione le numerose strutture di accoglienza, tra ristorazione e pernottamento, presenti sul territorio. Tutte le esperienze saranno disponibili all'interno del sito www.coneglianovaldobbiadenexp.it attraverso il quale sarà possibile contattare le strutture proponenti e effettuare la prenotazione. Vi aspettiamo!

Save the dates: the **Conegliano Valdobbiadene Experience** returns from **June 16th to 25th**! Two weekends to immerse yourself in the enchanting ambiance of the UNESCO Hills and explore the birthplace of Prosecco Superiore. An experience not to be missed! Now in its third edition, the event offers a full program of exciting activities and a wealth of initiatives and entertainment just waiting to be experienced. The event has something for everyone, offering a full calendar of tours and excursions that explore nature, culture and food and wine – on **foot**, by **bicycle**, on **horseback**, or even on a **Vespa scooter**. Discover the picturesque villages, ancient churches, rolling hills and breathtaking views.

The complete program, still being finalised defined (ready by early May), will include **picnics, vineyard dining, guided tastings, food-and-wine pairing workshops, live vineyard concerts and much more.** A wealth of events that attracts a growing number of visitors from Italy and abroad, who can also take advantage of the wealth of dining and accommodation facilities available in the region. All the experiences can be viewed on the website www.coneglianovaldobbiadenexp.it. From there, you can contact the providers directly and make your reservations. We look forward to meeting you!

PRIMAVERA DEL PROSECCO SUPERIORE
2023

www.primaveradelprosecco.it

Santo Stefano di Valdobbiadene
dal 18 al 30 marzo
/ from March 18th to 30th

Col San Martino
dal 6 al 24 aprile
/ from April 6th to 24st

San Pietro di Barbozza
dall'8 al 23 aprile
/ from April 8th to 23rd

Miane
dal 21 aprile al 1° maggio
/ from April 21st to May 1st

Guia di Valdobbiadene
dal 21 aprile al 7 maggio
/ from April 21st to May 7th

Cison di Valmarino
dal 22 aprile al 1° maggio
/ from April 22nd to May 1st

Colbertaldo di Vidor
dal 22 aprile al 1° maggio
/ from April 22nd to May 1st

San Giovanni di Valdobbiadene
dal 22 aprile al 1° maggio
/ from April 22nd to May 1st

Refrontolo
dal 23 aprile al 7 maggio
/ from April 23rd to May 7th

Ogliano di Conegliano
dal 28 aprile al 7 maggio
/ from April 28th to May 7th

Farra di Soligo
29 e 30 aprile – 6 e 7 maggio
/ April 29th & 30th – May 6th & 7th

Combai
dal 5 al 14 maggio
/ from May 5th to 14th

Fregona
dal 13 al 28 maggio
/ from May 13th to 28th

Conegliano
13 e 14 Maggio
/ May 13th & 14th

Corbanese
dal 20 maggio al 4 giugno
/ from May 13th to 28th

San Pietro di Feletto
dal 27 maggio all'11 giugno
/ from May 27th to June 11th

Vittorio Veneto
dal 2 all'11 giugno
/ from June 2nd to 11th

Primavera sulle colline Unesco

Spring in the UNESCO hills

Ben 17 appuntamenti tra eventi culturali, enogastronomici e turistici per vivere il territorio del Conegliano Valdobbiadene

Un concorso enologico, i percorsi guidati dedicati a Zanzotto, la Giornata dei Colli Veneti ed il Premio alle cantine più green. Sono alcune delle novità per l'edizione 2023 della Primavera del Prosecco Superiore, manifestazione giunta alla 28ª edizione che, con le sue **17 mostre del vino**, intende far vivere al pubblico la vera essenza delle colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, dove nascono le bollicine più conosciute al mondo. Partita già il 18 marzo, la Primavera proseguirà sino all'11 giugno, raccontando l'Alta Marca, i suoi piccoli borghi, i vigneti che decorano i pendii e le cantine che hanno reso celebre il vino del territorio. Gastronomia, storia e cultura diventano un unico percorso, come testimonia il successo della rassegna che si propone come viaggio nella bellezza alla scoperta dei luoghi in cui è nata la sapiente arte enologica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, dove al "saper fare" si coniuga la valorizzazione di un ambiente unico al mondo, nominato Patrimonio dell'Umanità UNESCO.

Visto il successo delle scorse edizioni, sarà riproposto anche quest'anno il calendario di passeggiate naturalistiche *"Cartoline inviate dagli Dei"* alla scoperta dei luoghi decantati dal poeta, così come le visite guidate alla Casa Paterna di Andrea Zanzotto. Saranno programmate anche delle visite culturali nei luoghi simbolo dei comuni dove si svolgono le singole Mostre. Ma compito del Comitato Primavera del Prosecco Superiore è naturalmente anche quello di evidenziare la migliore produzione enologica del territorio, questo grazie al concorso enologico *"Fascetta d'oro"*, primo ed unico Concorso Nazionale dedicato esclusivamente al Conegliano Valdobbiadene ed alle sue eccellenze vitivinicole. In collaborazione con il Consorzio Agrario di Treviso e Belluno torna anche il Premio dedicato alle realtà vitivinicole che hanno deciso di rendere più sostenibile almeno uno dei processi aziendali. Lo scopo è quello di individuare, premiare e valorizzare le migliori pratiche di sostenibilità ambientale ed economica nelle aziende agricole del territorio del Prosecco Superiore DOCG.

17 events including cultural, food & wine and tourist offerings to really experience the Conegliano Valdobbiadene area

A wine competition, guided tours dedicated to Zanzotto, the Colli Veneti Day and an Award for the greenest wineries. These are some of the highlights of the 2023 edition of Primavera del Prosecco Superiore (Prosecco Superiore Spring), an event now in its 28th year that, with its 17 wine exhibitions, aims to give visitors a true taste of the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore hills, where the world's best-known bubbles are born. This year's Primavera started on March 18th and will run to June 11th with a rich programme of events celebrating the northern reaches of Treviso Province, its small villages, the vineyards that adorn the slopes and the wineries that have made the area's wine famous. Food, history and culture come together in an event that, for almost three decades now, has offered a journey of discovery into the beauty of the places where the skilful art of Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG wine-making was born. Places where time-honed skills are forged in a unique environment, so precious it is now a UNESCO World Heritage Site.

Given the success of previous editions, the calendar of nature walks inspired by local poet Andrea Zanzotto, called *Postcards sent by the Gods* (his name for the enchanting village of Rolle), will continue this year with walks to discover the many places described in his work, alongside guided tours of his home. Cultural tours of interesting places in the towns where the individual exhibitions are held will also be scheduled. Of course, one of the main duties of the Primavera del Prosecco Superiore Committee is to highlight the best wine production in the area, and this they will do via the *Fascetta d'oro* wine competition, the first and only national competition exclusively for Conegliano Valdobbiadene and its excellent wines. Lastly, in collaboration with the Consorzio Agrario di Treviso e Belluno, the prize for the greenest wineries returns which recognises those who have made at least one of their business processes more sustainable. The aim is to reward the best environmental and economic sustainability practices of wineries working in the Prosecco Superiore DOCG production area.

Persone

People

©Happy Family Biocycling – Quebrada Cafayate, Argentina

Vivere “happy” a Revine Lago

Living “Happy” in Revine Lago

Dopo aver percorso
25 mila chilometri in bicicletta
in Sudamerica, la **“Happy Family”**
di Alberta e Sebastien apre
la sua casa ai visitatori
delle Colline del Conegliano
Valdobbiadene

DI **MARINA GRASSO**

Quasi arrivati, Lago di Revine
/ Almost there, Revine Lake
©Arcangelo Piai

Da Happy Family in Sudamerica a Happy Corner a Revine Lago, con una pedalata lunga 25.000 chilometri. È una storia così autentica da sembrare incredibile, quella di Sebastien Bellet Grava, che dopo l’infanzia in Sudafrica è tornato nella casa di famiglia a Revine, e Alberta Spinazzè, di San Pietro di Feletto, che con le loro figlie Angela ed Anna hanno attraversato in bicicletta tutta l’America del Sud, dalla “Fin del mundo” (Ushuaia, Patagonia) fin quasi in Guatemala, puntando verso la California. Un viaggio lungo 5 anni, dal 2016 al 2020, interrotto solo dopo quasi sei mesi di lockdown trascorsi nei locali del progetto di turismo comunitario di una cooperativa di piccoli produttori di caffè in El Salvador.

Ma, più che un viaggio, Sebastien preferisce definirlo *“uno stile di vita; un sogno realizzato per vivere un’avventura legata al desiderio di viaggiare, all’attenzione per la sostenibilità, alla passione per l’outdoor e alla vocazione alla multiculturalità”*. Un’impresa così ricca da rendere impossibile riepilogarla, così grande da suscitare mille domande alle quali papà Seba risponde con generosità ed entusiasmo. *“Siamo partiti da Revine Lago nel gennaio 2016, ma il nostro viaggio era iniziato esattamente un anno prima, quando sentimmo l’esigenza di dare un significato diverso al tempo, per conoscere realtà e stili di vita sostenibili costruendo ponti e seminando valori, come ci piace dire. In quel periodo la grande azienda di commercio di prodotti biologici in cui lavoravo mi riconobbe una promozione, che io però preferii barattare con un periodo di aspettativa, mentre Alberta aveva lasciato il suo lavoro nel commercio equo solidale per finire l’università e laurearsi in Cooperazione internazionale”*.

“Ci siamo preparati per un anno alla partenza – continua Sebastien – studiando le rotte, il clima, il territorio; cercando e progettando le speciali biciclette necessarie, programmando le tappe e organizzando l’istruzione delle bambine. Quando siamo partiti, infatti, Angela e Anna avevano 8 e 6 anni, e per tutto il tempo hanno seguito le nostre lezioni e un progetto realizzato in collaborazione con la loro scuola, restando così al passo con la loro formazione. Sotto il profilo finanziario, sottolineo che non siamo ricchi: abbiamo raccolto tutte le nostre risorse economiche, siamo anche stati sostenuti da qualche sponsor e da sostenitori volontari e abbiamo concesso in affitto la nostra casa di Revine. Insomma: prepararsi è stato un impegno totale”.

E davvero totale è stata, poi, anche la vita che Alberta e Sebastien e le figlie hanno vissuto per quasi cinque anni, pedalando e incontrando storie, persone, panorami, esperienze, sapori e un’infinità di emozioni che li hanno cambiati e arricchiti per sempre. Anche perché alla programmazione hanno saputo aggiungere, strada facendo, anche un po’ di improvvisazione: *“Siamo quasi sempre riusciti a vivere con un budget mensile inferiore ai 300 euro lavorando nelle aziende agricole, producendo e vendendo bigiotteria, torte, confetture e altro ancora per sostenerci. Ma, soprattutto, ci siamo presi molto più tempo del previsto prolungando il viaggio di oltre tre anni e spostando l’iniziale meta da Cartagena in Colombia alla California, perché le ragazze potessero imparare anche l’inglese oltre allo spagnolo che ormai padroneggiano, e per visitare anche le realtà sostenibili della West Coast”*.

Salto di arrivo a Revine Lago
/ Arrival jump in Revine Lago
©Arcangelo Piai

Poi, però, anche per loro il Covid ha cambiato tutti i piani e dopo sei mesi di isolamento in quello che hanno chiamato “il nostro giardino dell’Eden”, una piantagione agroforestale di caffè, sono rientrati a Roma a fine agosto e hanno risalito l’Italia in bici arrivando a casa ad inizio novembre. Migliaia di followers hanno potuto seguire il loro viaggio sui social, dove la **Happy Family Biocycling** (questo il nome per chi vuole cercare il loro profilo), ha narrato il suo lento e attento andare. E dove ha anche raccontato la forza della coesione di una famiglia realmente felice, delle sue scelte e delle sue fatiche, ma anche delle sue scoperte e delle sue soddisfazioni. E dove continua tuttora a raccontarsi, a cominciare dall’annuncio che sono partiti in quattro e sono tornati in cinque, con il piccolo Munay nel grembo materno e nato poi una volta a casa nel maggio 2021.

▲ **Salar de Uyuni, Bolivia**

◀ **Albero secolare, Panama**
/ Century-old tree, Panama

▼ **Picnic nel sale - Salar de Uyuni, Bolivia**
/ Picnic in the salt - Salar de Uyuni, Bolivia

Anche per questo felice evento la famiglia non ha ripreso il suo viaggio verso gli Stati Uniti alla riapertura delle frontiere, come previsto. E non lo farà nemmeno prossimamente, perché tra pochi mesi accoglierà un'altra nuova vita. *"Ma tra qualche anno* – precisa Sebastien – *cercheremo di offrire anche ai nostri due figli più piccoli un'avventura significativa come quella che abbiamo vissuto con Angela ed Anna. Loro oggi hanno 15 e 13 anni e stanno vivendo pienamente la loro adolescenza, ma quando parlano di questa esperienza lo fanno con intensità e consapevolezza che ci rendono immensamente felici"*.

E mentre le ragazze crescono e la famiglia aumenta Sebastien, che ora ha 40 anni, si dedica a tempo pieno all'attività che già prima svolgeva per passione, quella di accompagnatore turistico e di guida ambientale escursionistica, ovviamente specializzato in cicloturismo, soprattutto tra le Dolomiti e le Colline del Conegliano Valdobbiadene. Ma il progetto più grande della Happy Family, ora, è adibire parte della sua casa a locazione turistica: *"Si chiamerà* Happy Corner, *giocando tra l'inglesismo e la località nel borgo di Revine in cui sorge, che si chiama Cornere"*. Perché, conclude Sebastien: *"Ho viaggiato molto e questo mi ha permesso di guardare il territorio che amo con occhi diversi, più curiosi ed attenti, e con entusiasmo ora voglio accompagnare i miei ospiti alla scoperta di questi luoghi meravigliosi e continuare a viaggiare anche tramite il loro stupore"*.

After their 25,000-kilometre cycle tour through South America, the **"Happy Family"** of Alberta and Sebastien open their doors to visitors to the Hills of Conegliano Valdobbiadene

BY **MARINA GRASSO**

Raccolta del cacao chuncho con la famiglia Puma Real - Amazonia, Peru
/ Harvesting chuncho cacao with the Puma Real family - Amazonia, Peru

From Happy Family in South America to Happy Corner in Revine Lago, by way of an epic 25,000-kilometre cycling trip. Their story reads like a fairy tale: Sebastien Bellet Grava, who grew up in South Africa and then returned to his family home in Revine, and Alberta Spinazzè, from San Pietro di Feletto, pedalled their way up through South America with their daughters Angela and Anna from the End of the world (Ushuaia, Patagonia), northwards towards California, almost reaching Guatemala. They were finally forced to interrupt their 5-year adventure, which lasted from 2016 to 2020, after spending 6 months in lockdown as guests of a community tourism project on a small coffee producers' cooperative in El Salvador.

But this was more than just a journey: Sebastien prefers to define it as *"a lifestyle, a dream come true to experience an adventure linked to my thirst for travel, sustainable living, passion for the outdoors, and desire to experience different cultures"*. Their adventure was so rich and varied it's difficult to summarise. I have a thousand questions to put to Seba, and he answers them all generously and enthusiastically. *"We left Revine Lago in January 2016, but our journey really started a year earlier when we felt the need to rethink how we were spending our time, to live a more sustainable lifestyle, and to 'build bridges and sow values', as we like to say. At that time, the large organic produce company I was working for offered me a promotion. But I preferred to take a sabbatical. Alberta on the other hand had quit her job in a fair trade company to finish university and get a degree in International Cooperation"*.

"Our preparations for departure took a whole year: studying the routes, the climate, the countries, along with researching and designing the special bicycles we needed, planning stops and organising schooling for our daughters. When we left, Angela and Anna were 8 and 6 years old, and we gave them lessons them throughout the trip with the help of a project we'd planned together with their school to ensure they didn't miss out on their education. I should say that we're not rich: we pooled all our money, and also received support from some sponsors and voluntary backers, and we rented out our house in Revine. In short: planning this trip was all-absorbing".

Much like the life that Alberta, Sebastien and their daughters lived for almost five years: cycling, sharing adventures, meeting locals, experiencing stunning views, flavours and myriad life-affirming and life-changing emotions. They were even able to improvise their itinerary along the way: *"We almost always managed to live on a monthly budget of less than 300 euros by working on farms, and making and selling trinkets, cakes, jams and other things. But the trip turned out to be much longer than we'd planned, and in the end we extended it by over three years and shifted our destination goal from Cartagena in Colombia to California, to give the girls the opportunity to learn English along with the Spanish they'd already mastered, and also to visit eco-friendly businesses along West Coast"*.

Picnic sotto il Guanacaste, albero nazionale Costa Rica
/ Picnic under the "Guanacaste", Costa Rica's national tree

Pedalando in Costa Rica
/ Cycling in Costa Rica

Angela tra le piantagioni di banane bio, Colombia
/ Angela among organic banana plantations, Colombia

But after Covid forced them to curtail their plans and spend six months in lockdown in what they called their Garden of Eden on a coffee plantation, they decided to head for Rome in late August, cycling back up through Italy, and reaching home in early November. Thousands of followers were able to track their journey on their social media channels entitled **Happy Family Biocycling** (search for it to see their profiles), where they posted updates on their slow-and-steady progress. Sebastian also posted about the joys and strengths of having a truly happy family, about their decisions and challenges, but also about their insights and triumphs. Even now, he continues to post regular updates, starting with the announcement that, while there were four of them when they departed on their trip, there's now one extra member of their family, as Alberta was pregnant with baby Munay when they returned, and she was born in May 2021.

This happy arrival also meant the family didn't resume their journey towards the US when the borders reopened as originally planned. And they won't be doing so any time soon, as in a few months' time the family will be welcoming another new arrival. *"But in a few years' time," says Sebastien, "we'll try to give our two youngest children the same memorable adventure as we gave Angela and Anna. They're now happy 15 and 13 and fully enjoying their teenage years. But when we see them talk about our trip, there's an energy and intensity in their eyes that makes us both immensely happy"*.

While the girls are growing up and the family gets bigger, Sebastien, who is now 40, is busy full time doing the thing that he did for pleasure before: working as a tour leader and environmental hiking guide. It's no surprise to learn he specialises in cycle tourism, where he offers tours of the Dolomites and the Conegliano Valdobbiadene Hills. But Happy Family's biggest project now is to convert part of their house to offer tourist accommodation: *"We're going to call it **Happy Corner**, which is a play on the English expression and also Cornere, which is the name of the locality near Revine where we live." Sebastien concludes: "My extensive travels have given me the opportunity to observe the land I love with a fresh perspective, a heightened sense of curiosity, and an increased intensity. Now I aspire to share this enthusiasm with my guests, and help them discover the wonders of our beautiful land, and through their wonder, to continue my own journey"*.

Agenda / Diary

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

We recommend contacting the event organisers to check dates and times.

- VIVIAN MAIER. SHADOWS AND MIRRORS
  Sino all'11 giugno

Esposizione fotografica di 93 scatti della famosa fotografa americana. L'allestimento proposto esplora il tema dell'autoritratto, partendo dai primi lavori degli anni '50, fino alla fine del Novecento. Ingresso a pagamento. **Orari:** da giovedì a domenica e nei giorni festivi 10-13 e 14-19 / A photographic exhibition of 93 pics by the famous American street photographer. The exhibition explores her self-portraiture, from her early work in the 1950s up to the end of the 20th century. Tickets are available for purchase. **Hours:** Thursday to Sunday and public holidays 10am-1pm and 2pm-7pm.

CONEGLIANO, PALAZZO SARCINELLI
info: +39 351 8099706 - mostre@artika.it

- GIRO DEL BELVEDERE
  Lunedì 10 aprile

Gara ciclistica internazionale under 23
/ International under 23 cycle race

CORDIGNANO, VILLA DI VILLA
info: info@probelvedere.it

- TARZEGGIANDO – 11ª edizione
  Domenica 26 marzo / Domenica 16 e domenica 30 aprile

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

TARZO
info: +39 349 21 26 016 - prolocotarzo@gmail.com
www.prolocotarzo.com

- QUATRO PASS 2023
  Domenica 16 aprile

Passeggiata che comprende 3 percorsi, rispettivamente di 6, 12 e 18 km, attraverso i vigneti e le caratteristiche colline di Valdobbiadene nel cuore della produzione del Valdobbiadene Prosecco DOCG
/ A walk comprising three routes of 6, 12 and 18 km respectively, through the vineyards and hills of Valdobbiadene, in the heart of the Valdobbiadene Prosecco DOCG production area

VALDOBBIADENE, SAN PIETRO DI BARBOZZA
info e iscrizioni: +39 351 9725885 - valdogroup@gmail.com

- LA CITTÀ E IL FIORE
  Domenica 16 aprile

39ª edizione della manifestazione florovivaistica
/ The 39th edition of this horticultural event

VITTORIO VENETO, CENTRO CITTÀ
info: info@prolocovittorioveneto.it

- LE RIVE DI OGLIANO
  Sabato 29 aprile – ore 15

Escursione tra le colline di Ogliano. Al termine possibilità di fermarsi presso lo stand della Mostra del Prosecco Superiore, alle Ex Scuole Elementari. Durata 2,5 ore circa, lunghezza 6 km circa, dislivello 150 metri circa. Partecipazione gratuita, su prenotazione
/ Walk through the Ogliano hills. At the end enjoy a refreshing glass of Prosecco at the Mostra del Prosecco Superiore, at the Ex Scuole Elementari. Duration approx. 2.5 h., length approx. 6 km, height gain approx. 150 metres. Free admission, booking required

OGLIANO, PARCHEGGIO DELLA CHIESA
VIA MARCORÀ 45, OGLIANO
info e prenotazioni: +39 0438 21230 - iat@comune.conegliano.tv.it

- VALDOBBIADENEJAZZ YOUNG & SCHOOL
  Sabato 29 e domenica 30 aprile

Seconda edizione della rassegna completamente dedicata alle scuole ed ai giovani, che vedrà protagoniste oltre alle scuole di musica di Valdobbiadene, altre importanti realtà del territorio e non solo
/ The second edition of this exciting event dedicated to schools and young people, featuring music schools from Valdobbiadene, the local area and beyond

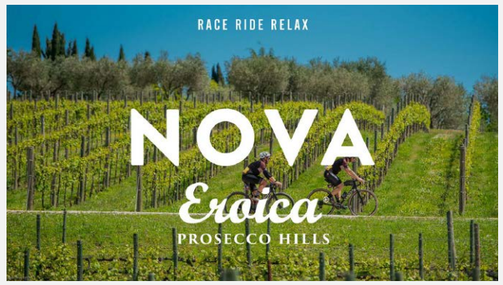
VALDOBBIADENE, AUDITORIUM CELESTINO PIVA
info: www.valdobbiadenejazz.com

- BANDIERE E TAMBURI
  Sabato 29 e domenica 30 aprile

Raduno interregionale di gruppi di Musici e Sbandieratori
/ Interregional Rally of Musicians and Flag-Wavers

CONEGLIANO, PIAZZA CIMA
info: www.damacastellana.it

- NOVA EROICA PROSECCO HILLS
  Domenica 30 aprile



L'Eroica sbarca nelle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene. 1200 partecipanti saranno ammessi a pedalare attraverso tre percorsi, rispettivamente di 50, 93 e 120 chilometri
/ L'Eroica comes to the Prosecco Hills of Conegliano and Valdobbiadene! 1200 participants will have the chance to ride three routes of 50, 93 and 120 kilometres respectively

SUSEGANA, LOCALITÀ MUSILE
info e iscrizioni: https://eroica.cc/it/nova-eroica-prosecco-hills

- C(O)ULTURA CONEGLIANO VALDOBBIADENE
  Sabato 6 e domenica 7 maggio

Festival della letteratura del vino / Wine Literature Festival

SUSEGANA, CASTELLO SAN SALVATORE
info: www.prosecco.it

- CONEGLIANO RISORGIMENTALE
  Sabato 13 maggio – ore 15

Itinerario alla scoperta degli aspetti meno noti della città legati alla storia moderna coneglianese, tra Ottocento e Novecento
/ Tour to discover the lesser-known aspects of Conegliano and its modern history between the 19th and 20th centuries.

Partecipazione gratuita, su prenotazione
/ Free admission, booking required

CONEGLIANO, MUSEO DEL CASTELLO
info: +39 0438 21230 - iat@comune.conegliano.tv.it

- CENA RINASCIMENTALE
  Venerdì 26 maggio – ore 21

Partecipazione a pagamento e su prenotazione
/ Tickets and bookings available

CONEGLIANO, CHIOSTRO CONVENTO DI SAN FRANCESCO
info: www.damacastellana.it

- CANTINE APERTE
  Sabato 27 e domenica 28 maggio

Evento nelle cantine (tema "30 anni del Movimento Turismo del Vino")
/ Wine cellar event (theme "30 years of the Wine Tourism Movement")

CANTINE DEL TERRITORIO
info: www.movimentoturismovino.it

- RIVE VIVE
  Sabato 27 e domenica 28 maggio

Passeggiata tra le colline di Farra di Soligo articolata in 10 episodi di degustazione del Conegliano Valdobbiadene DOCG in abbinamento a piatti tipici preparati da ristoratori e produttori del territorio
/ A walk through the hills of Farra di Soligo with ten stops along the way offering tastings of Conegliano Valdobbiadene DOCG paired with typical dishes prepared by local restaurateurs and producers

FARRA DI SOLIGO
info e iscrizioni: info@vivilerive.it - www.vivilerive.com

- PALIO NAZIONALE DELLE BOTTI
  Sabato 10 giugno

Tappa del Palio organizzato dall'Associazione Città del Vino
/ Stage of the Palio (National Barrel-Rolling Competition) organized by the Associazione Città del Vino

VITTORIO VENETO, CARPESICA
info: +39 0438 57243 - info@prolocovittorioveneto.it

- DAMA VIVENTE
  Sabato 10 giugno

Torna con la sua magia a colorare il centro storico coneglianese lo spettacolo della Dama Vivente, giunto alla sua 35ª edizione, che rende omaggio al canto dedicato ad "Astolfo sulla luna"
/ Back with its magic to colour the historic centre of Conegliano is the Living Lady show, now in its 35th year and which pays homage to the song dedicated to Astolfo on the moon

CONEGLIANO, PIAZZA ACCADEMIA
info: www.damacastellana.it

- LA CITTÀ VECCHIA E LE SUE PORTE
  Sabato 17 giugno – ore 17

Visita guidata che rievoca il passato signorile della città, quando il Borgo Vecchio era protetto da una cinta muraria, ancora oggi presente in alcuni tratti ma poco visibile ai più / Guided tour to relive the city's stately past when the Borgo Vecchio was protected by a wall, still present today in some sections but unseen by most.

Partecipazione gratuita, su prenotazione
/ Free admission, booking required

CONEGLIANO
info e prenotazioni: +39 0438 21230 - iat@comune.conegliano.tv.it

- FESTIVAL DELLA MUSICA NEL PAESAGGIO
  Venerdì 23, sabato 24 e domenica 25 giugno

La bellezza del paesaggio passa attraverso i luoghi e le emozioni. La musica come strumento di valorizzazione del territorio e del panorama collinare di Conegliano
/ All the emotions of this beautiful landscape and its many lovely places accompanied by music to fully experience the enchanting hillside panorama of Conegliano and the local area

CONEGLIANO
info: +39 0438 413316

- CANEVANDO
  Domenica 25 giugno

Camminata guidata attraverso i vigneti e le colline alla scoperta delle cantine (le "*caneve*" in dialetto) dove è possibile degustare il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG in abbinamento ai diversi piatti tipici della cucina trevigiana
/ A guided walk through the vineyards and hills to discover the cellars ("caneve" in local dialect) with a chance to sample Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG alongside a variety of typical Treviso dishes

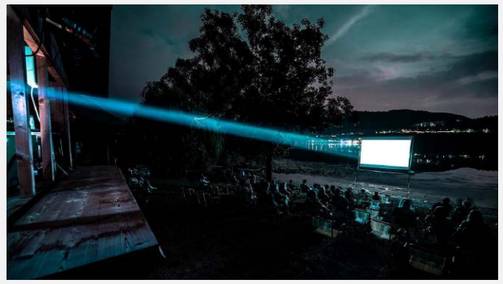
SAN PIETRO DI BARBOZZA
info: +39 333 9641885 - sanpietrodibarbozza@gmail.com

- LA NOTTE DELLE EMOZIONI
  Domenica 13 novembre

Evento con protagonista indiscusso lo spettacolo del *foliage*. In programma una camminata libera da Posa Puner al Bivacco Mont con sosta con merenda a Salvedella Nova e la possibilità di prendere parte al pranzo e alla castagnata al Bivacco Mont
/ An event celebrating the beauty of the autumn colours. The program includes a walk from the Posa Puner mountain refuge to Bivacco Mont with a snack stop at the Salvedella Nova bivouac and the opportunity have lunch with roasted chestnuts at Bivacco Mont

MIANE
info: Pro Loco Miane +39 342 710 1141 - eventi@prolocomiane.it

- XIX LAGO FILM FEST
  Dal 21 al 29 luglio



Festival Internazionale di Cinema Indipendente. Ogni giorno dalle colazioni con i registi del mattino, i laboratori pomeridiani per adulti e bambini, gli incontri durante gli aperitivi in riva al lago, fino alle proiezioni in riva al lago, sotto le stelle
/ International Independent Film Festival with a wealth of events including breakfasts with filmmakers, afternoon workshops for adults and children, lakeside aperitifs, and screenings by the lake under the stars

REVINE LAGO
info: www.lagofest.org

- ARTIGIANATO VIVO – 42ª EDIZIONE
  Dal 6 al 15 agosto

Fiera dell'artigianato / Handicrafts fair

Orari: feriali dalle 17.00 alle 23.00 – festivi dalle 10.00 alle 23.00
Hours: weekdays from 5pm to 11pm – Sundays from 10am to 11pm

CISON DI VALMARINO
info: +39 0438 975774 - www.artigianatovivo.it

- DALLA CIMA AL FONDO
  Agosto

Rassegna che mette a confronto le Bollicine Superiori e le Bollicine Sui Lieviti, dove saranno messe in risalto le differenze tra il metodo tradizionale, con rifermentazione in bottiglia, e il più diffuso metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave
/ A chance to explore the distinction between Superiore and Sui Lieviti (sur lie) sparking wines, where the differences between the traditional method, with re-fermentation in the bottle, and the more widespread Charmat method, with re-fermentation in an autoclave, will be illustrated

Accesso solo su prenotazione
/ Booking required

FARRA DI SOLIGO, HOTEL VILLA SOLIGO
info: info@vivilerive.it - www.vivilerive.com

- PITTORI IN CONTRADA
  Sabato 9 e domenica 10 settembre

Esposizione degli artisti in Via XX Settembre
Esposizione en plein air nel centro storico cittadino di oltre 200 artisti provenienti dal territorio, da fuori regione e internazionali con opere di pittura e scultura
/ An open air Exhibition in the historic city centre with more than 200 artists from Italy and abroad showcasing their painting and sculpture.

Orari: dalle 9.00 alle 19.30
Hours: from 9am to 7.30 pm.

CONEGLIANO, CENTRO STORICO
VIA XX SETTEMBRE
info: contradagrandassociazione@gmail.com

- VALDOBBIADENE JAZZ
  Dal 21 al 24 settembre

Quinta edizione della rassegna musicale dedicata al jazz ideata e prodotto dal Consorzio Valdobbiadene, dall'ufficio turistico, sotto la direzione artistica di Vincenzo Barattin dell'agenzia di spettacolo "ArteRitmi"
/ Fifth edition of the music festival dedicated to jazz conceived and produced by the Valdobbiadene Consortium and the tourist office, under the artistic direction of Vincenzo Barattin from the ArteRitmi entertainment agency

VALDOBBIADENE
info: www.valdobbiadenejazz.com

STRADA DEL PROSECCO E VINI DEI COLLI
CONEGLIANO VALDOBBIADENE

VISITE IN CANTINA E NON SOLO
VISIT CANTINA AND MORE

/ Le nostre cantine aperte tutto l'anno!

Collegati a **www.coneglianovaldobbiadene.it** o consulta la pagina Facebook **@StradaProsecco** per scaricare il calendario annuale per la visita e degustazione in cantina ogni giorno della settimana, weekend compresi. Contatta direttamente le strutture per fissare un appuntamento e concordare la tipologia di visita/degustazione e i relativi prezzi. Non solo Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG e Cartizze Superiore DOCG ma anche Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano DOCG, Torchiato di Fregona DOCG, Refrontolo passito DOCG e Verdiso IGT.
Ti aspettiamo!

/ Our wineries are open all year round!

Visit **www.coneglianovaldobbiadene.it** or go to the **@StradaProsecco** Facebook page to download the annual calendar of winery tours and tastings available every day of the week, including weekends. Contact the wineries directly to book your tour, decide what kind of tour/tasting you would like, and get the prices. As well as Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG and Cartizze Superiore DOCG wines, there are also DOCG Whites and Reds from the Conegliano Hills, Torchiato di Fregona DOCG, Refrontolo Passito DOCG and Verdiso IGT.
We look forward to seeing you!

Strada del Prosecco e Vini
dei Colli Conegliano Valdobbiadene
t/ +39 0423 974019
info@coneglianovaldobbiadene.it
www.coneglianovaldobbiadene.it

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
da Lunedì a Sabato 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
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
da Lunedì a Sabato 9.30-12.30 - venetando.it

AGENZIE VIAGGI E TOUR OPERATOR
TRAVEL AGENCIES AND TOUR OPERATORS

Agenzia Onda Verde Viaggi
Via Pallade 2, Follina
t. +39 0438 970350
www.ondaverdeviaggi.it

Loggia Tour
Viale XXIV Maggio 36B, Conegliano
t. 0438 34082 - viaggi@loggiatour.it
www.loggiatour.it

Loving Hills Tour by Loving Veneto
Piazza Roma 19, Cison di Valmarino
t. 334 67 41 462 - info@lovingveneto.it
www.lovingveneto.it

Rive & More
Via Guicciardini 2, Valdobbiadene
t. 327 6594343 - info@riveandmore.com
www.riveandmore.com

Sky-Wine Emotion – Tour in elicottero
Via San Michele 58, San Pietro di Feletto
t. +39 0438 17 36 958 - info@skywinemotion.it
www.skywinemotion.it

Treviso Incoming – Tour Leaders
Via S. Quasimodo 47, Vittorio Veneto
t. 327 6559028 - trevisoincoming@gmail.com
www.trevisoincoming.com

NOLEGGIO BICICLETTE
BICYCLE RENTAL

Stella Alpina Pianezze
Via Pineta 2, Pianezze di Valdobbiadene
t. 0423 973904 / 328 3448805
info@pianezzecesen.it - www.pianezzecesen.it

Vibe Bike Emotions
t. +39 0438 892104 / +39 0438 22803
WhatsApp: +39 349 2560079
info@vibemotion.it - www.vibemotion.it

NOLEGGIO SCOOTER
SCOOTER RENTAL

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

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 di Valdobbiadene
t. 0423 973904 - 328 3448805
info@pianezzecesen.it - www.pianezzecesen.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
info@marcopolosportingcenter.com
www.marcopolosportingcenter.com

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

CAMPEGGI
CAMP SITES

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

AREE SOSTA CAMPER
CAMPER VAN SITES

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)

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

Valdobbiadene
Via della Pace
Accesso all'area a pagamento, 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: Ospitalità > Cantine)

LINK UTILI
USEFUL LINKS

Turismo Città di Conegliano
www.visitconegliano.it

Turismo Valdobbiadene
www.valdobbiadene.com

Turismo Vittorio Veneto
www.turismovittorioveneto.it

Consorzio Marca Treviso
www.marcatreviso.it

Primavera del Prosecco Superiore DOCG
www.primaveradelprosecco.it

Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene
www.collineconeglianovaldobbiadene.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

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.

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 100 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	(17-32 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 100 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	(17-32 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.

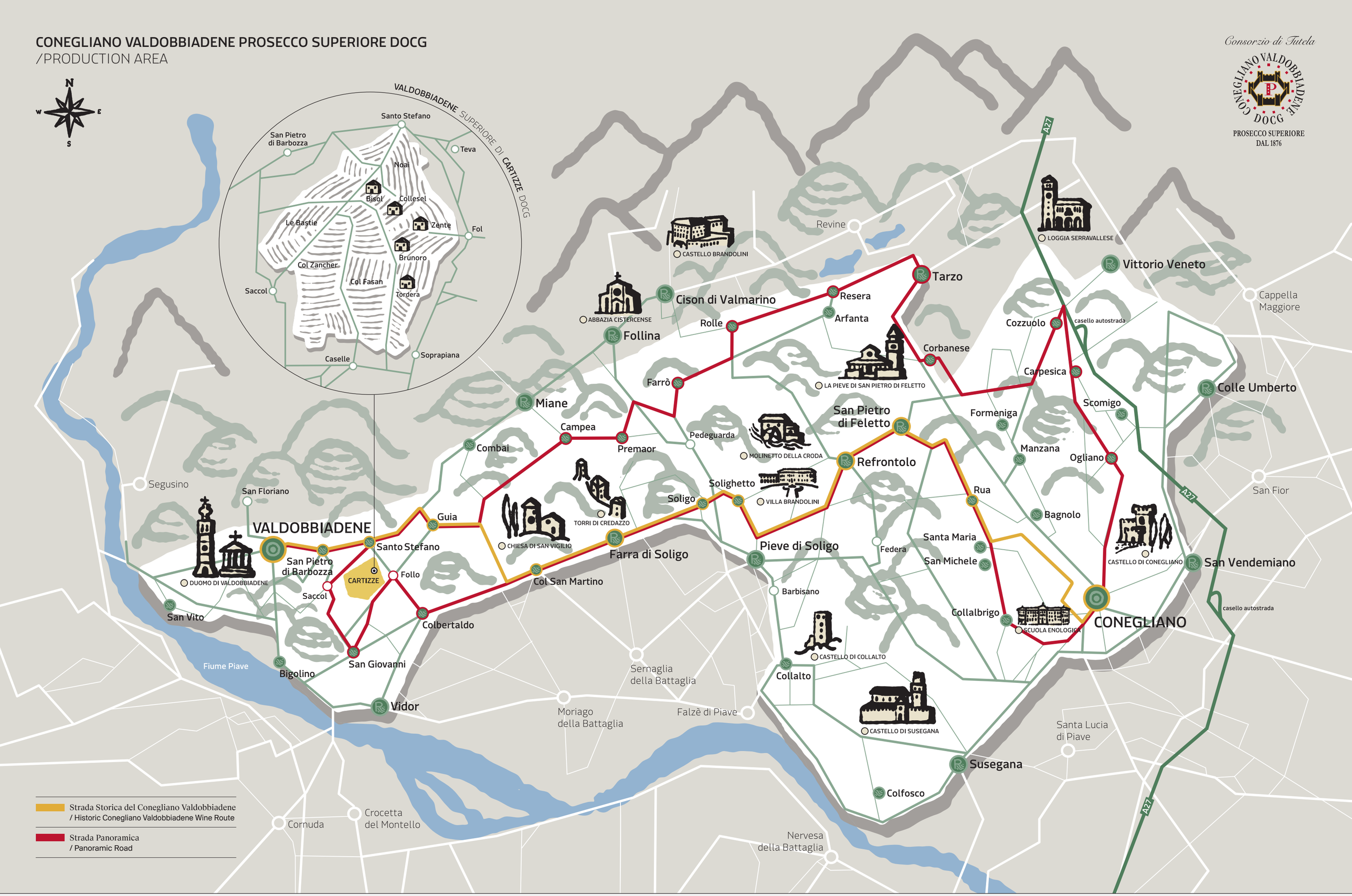
Presa di spuma: the second natural fermentation that causes the bubbles. It takes place in large pressurized tanks in which sugar and yeasts are added to the base wine.

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



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

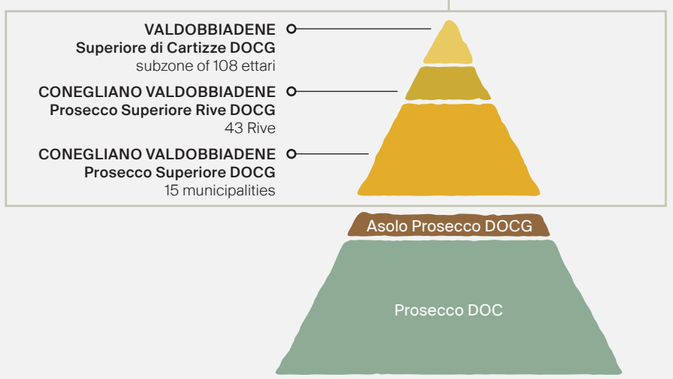
COLLE UMBERTO
Rive di Colle Umberto

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 WINES IN THE AREA

Zone di produzione / Production areas

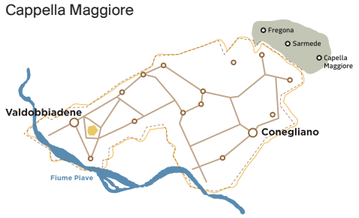
COLLI DI CONEGLIANO DOCG
20 comuni - 20 municipalities

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 municipalities

Fregona
Sarmede
Cappella Maggiore



www.torchiato.com

REFRONTOLO PASSITO DOCG
3 comuni - 3 municipalities

Refrontolo
Pieve di Soligo
San Pietro di Feletto

www.colliconegliano.it

100 Km dalle Dolomiti
100 Km from Dolomites

50 Km da Venezia
50 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 Italian 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 around the world to Venice Marco Polo Airport. 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 are declared a UNESCO
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 Bonifica e Irrigazione

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

STRADA DEL PROSECCO
E VINI DEI COLLI
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE