

Gustare Taste
Le birre artigianali
Local craft beers

Scoprire Discover
Il borgo di Combai
The hamlet of Combai

Vivere Experience
II parco archeologico del Livelet
The Livelet archeological park



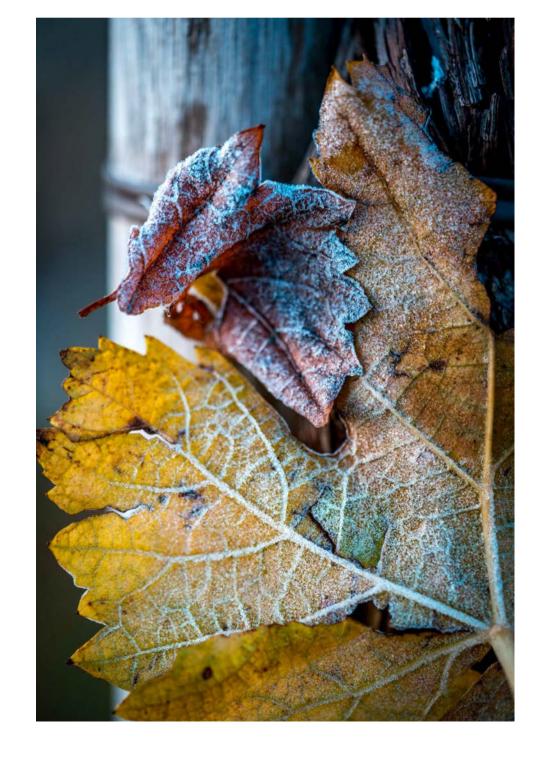
CONSORZIO DI TUTELA DEL VINO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO
Piazza I ibertà 7 - Villa Brandolini Solighett

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. 2/23 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

Francisco Marques

FOTOGRAFIE

PHOTOGRAPHS

Cantina produttori Fregona

(p.76)

Giovanni Carraro

(pp. 29, 30, 32-33)

Francesco Galifi (p. 69)

Francisco Marques

(pp. 3, 10-11, 12-13, 57, 58-59, 60-61)

Mattia Mionetto

(pp. 43, 44-45, 47, 49, 51, 52-53, 54-55)

Joe Murador

(pp. 17, 18-19, 20-21, 22-23, 24-25, 26-27, 65, 67)

Arcangelo Piai

(pp. 8-9, 31, 88)

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 Roberta Garibaldi My Conegliano Valdobbiadene by Roberta Garibaldi

SCOPRIRE

DISCOVER

16

Combai: dove il vino incontra i marroni Combai: wine and chestnuts: a perfect match

18

Le sorgenti di Osigo The Osigo springs 28

Il museo del formaggio The cheese museum

34

Tesori d'arte e natura Treasures of art and nature 40

GUSTARE

TASTE

42

Antica Osteria La Muda Il bello (e il difficile) di essere unici The beauty (and challenges) of being unique

44

Ricetta Recipe

"Salmerino in crosta di erbe aromatiche e nocciole" "Arctic char encrusted with herbs and hazelnuts"

Tante storie da gustare Brewing up new traditions

56

I prodotti del territorio The products of the region 62

VIVERE

EXPERIENCE

64

Ritorno al passato Back to the past

66

La corsa delle lepri di montagna The mountain hare race

70

Amica oca

The goose, our feathered friend

72

Nettari di collina

Nectar from the hills 76

PERSONE

PEOPLE

78

Beppi Piovesan

L'appassionante avventura delle capsule

di Marina Grasso The bottle cap collector

by Marina Grasso

80

AGENDA

DIARY

89

Indirizzi utili

Useful addresses

91

Musei

Museums

92

Mercati e Mercatini Farmers' Markets

93

GUIDA AL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

GUIDE TO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Conoscere il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Get to know the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

94

La mappa del territorio Map of the region

06

-

Il mondo del Prosecco The world of Prosecco 98

Portfolio

80

I Fuochi del Panevin The Panevin Bonfires 1

Salumi e Sui Lieviti Cured meats and Col Fondo 4

L'Ippopotamo del Domion The Domion Hill Hippo







Il mio Conegliano Valdobbiadene

Roberta Garibaldi



My Conegliano Valdobbiadene

Tra le colline del Conegliano Valdobbiadene, ho trovato un territorio che affascina per la sua complessità enogastronomica e culturale. Mi sono avvicinata a questa regione con un'attenzione particolare, e nel corso delle mie esperienze, ho scoperto elementi che mi hanno catturata profondamente.

Quello che mi colpisce maggiormente è la connessione intima tra l'ambiente e la produzione vinicola. Le vigne, disposte in terrazzamenti artigianali, raccontano storie di passione e dedizione, di mani che hanno modellato il paesaggio nel corso dei secoli. Questa integrazione tra natura e cultura è una testimonianza di quanto sia prezioso preservare le tradizioni mentre si abbracciano innovazione e sostenibilità.

La cura per la qualità dei vini è palpabile in ogni fase, dalle tecniche di coltivazione all'elaborazione delle uve. È un territorio dove la viticoltura non è solo una pratica, ma una forma d'arte che abbraccia il rispetto per la natura e l'attenzione ai dettagli. E questa stessa attenzione si riflette nei vini che emergono da questo suolo: vini che narrano storie, territorio e dedizione.

La mia affinità con il Conegliano Valdobbiadene deriva dalla capacità di questa regione di offrire una prospettiva più ampia sull'esperienza enogastronomica. Non è solo la degustazione, ma l'immersione in un mondo di storia, cultura e scienza. Le mie visite in questo territorio hanno ampliato la mia comprensione del vino, portando alla luce il lavoro dietro ogni bottiglia e la complessità che essa racchiude.

Il mio interesse e affetto per il Conegliano Valdobbiadene derivano dall'intreccio di storia, paesaggio e cultura che si manifesta in ogni bicchiere di vino. Questo territorio rappresenta una connessione tra passato e presente, tradizione e innovazione, che continua a ispirarmi mentre esploro le profondità enogastronomiche di questa meravigliosa regione.

\rightarrow CHI È

Roberta Garibaldi è oggi uno dei massimi esperti italiani di turismo. È professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, vicepresidente del Comitato Turismo del OECD (OCSE) e ha ricoperto la carica di amministratore delegato dell'ENIT, l'Agenzia Nazionale del Turismo.

Ha scritto e curato 22 libri e decine di articoli sull'argomento e da anni si dedica alla valorizzazione del turismo enogastronomico italiano, pubblicando un Rapporto dettagliato, giunto alla quinta edizione nel 2022.

I find the hills of Conegliano Valdobbiadene endlessly fascinating for the complexity of the food, wine and culture. I've explored this region extensively and have made some incredible, and at times deeply moving discoveries.

What strikes me most are the close ties between the environment and winemaking. The vineyards, laid out on terraces crafted by generations of farmers, are imbued with stories of passion and dedication, of hands that have shaped the landscape over the centuries. This close interplay between nature and culture is a testament to how valuable it is to preserve traditions whilst also embracing innovation and sustainability.

The care for the quality of the wines is palpable in every phase, from the growing techniques to the processing of the grapes. This is a region where winegrowing is more than just a process. Rather it's an art form that embraces respect for nature and meticulous care for every detail. This same care is reflected in the wines that emerge from this soil, wines that tell stories of the land of their origin and the dedication that goes into making them.

My fascination with Conegliano Valdobbiadene began as I recognised that the area offers a broader perspective on the food and wine experience. More than just sampling the fruits of their labours, visitors become immersed in a world of history, culture and science. My trips to this area have broadened my understanding of wine, revealing the enormous work that goes into each bottle and the complexity that lies within.

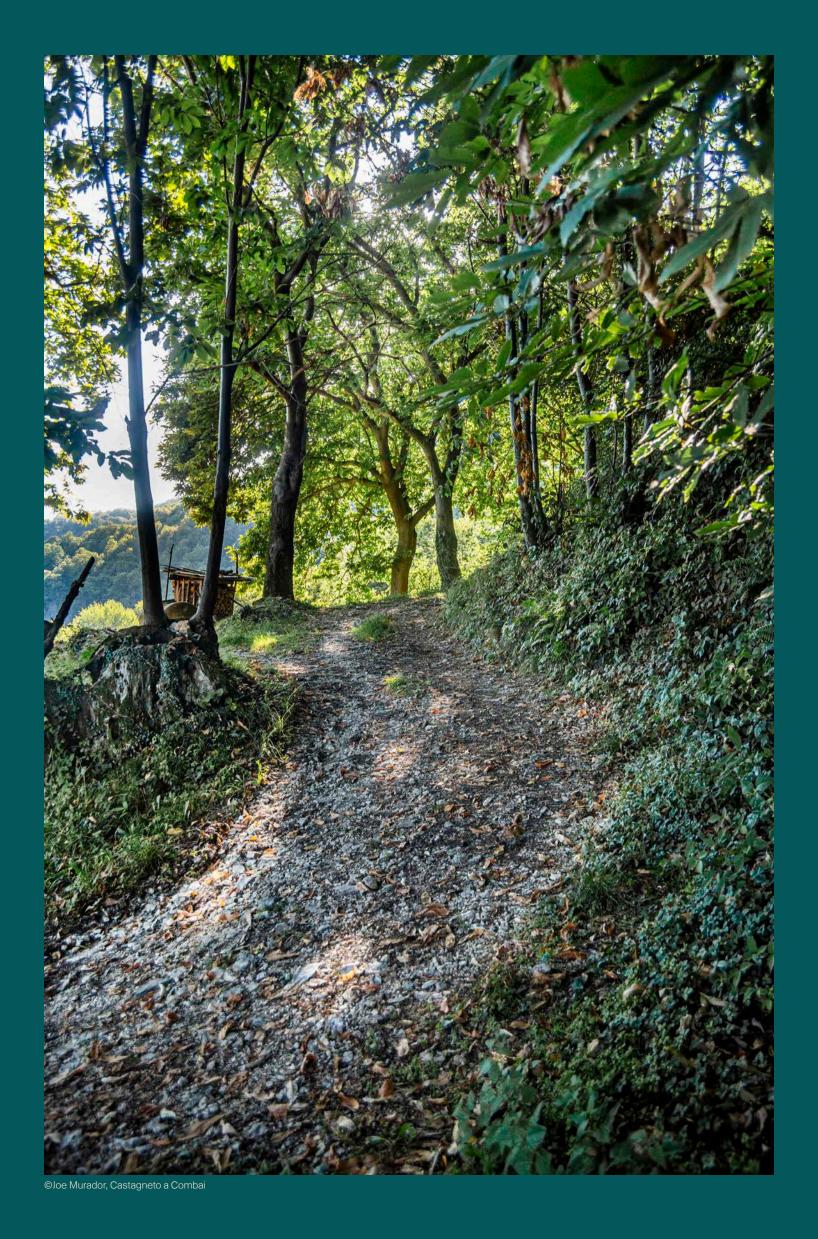
My interest and affection for Conegliano Valdobbiadene derives from the intertwining of history, landscape and culture that can be appreciated in every glass of wine. This region represents a connection between past and present, tradition and innovation, and it continues to inspire me as I explore the food and wine of this wonderful land.

ightarrow About

Roberta Garibaldi is one of Italy's leading tourism experts. She is professor of Tourism Management at the University of Bergamo, vice-president of the Tourism Committee of the OECD, and has been CEO of ENIT, the National Tourism Agency. She has written and edited 22 books and dozens of articles about tourism and for years has dedicated herself to promoting Italian food and wine tourism through the publication of a detailed report, the fifth edition of which was released in 2022.

AMICI FRIENDS 15

Scoprire Discover



18 Il borgo di Combai The Village of <u>Combai</u> 28

Le sorgenti di Osigo The Osigo springs 34
Il museo del formaggio
The cheese museum

COMBAI

Dove il vino incontra i marroni

Wine and chestnuts: a perfect match

Alla scoperta del borgo di Combai, patria del Marrone Igp e luogo di elezione per la coltivazione del Verdiso

DI **PAOLO COLOMBO** FOTO JOE MURADOR



▲ Marrone di Combai IGP

Se qualcuno ancora pensasse che il matrimonio perfetto non esiste, dovrebbe fare una capatina a Combai. Perché questo suggestivo borgo di 480 anime, situato nella stretta valle ai piedi del Monte Cesen, a metà strada tra Miane di cui è frazione e Guia di Valdobbiadene, è patria di uno dei più felici matrimoni enogastronomici del territorio collinare del Conegliano Valdobbiadene: quello tra la castagna, in particolare della varietà marroni, ed il vino, nel caso specifico quello prodotto dal vitigno autoctono Verdiso.

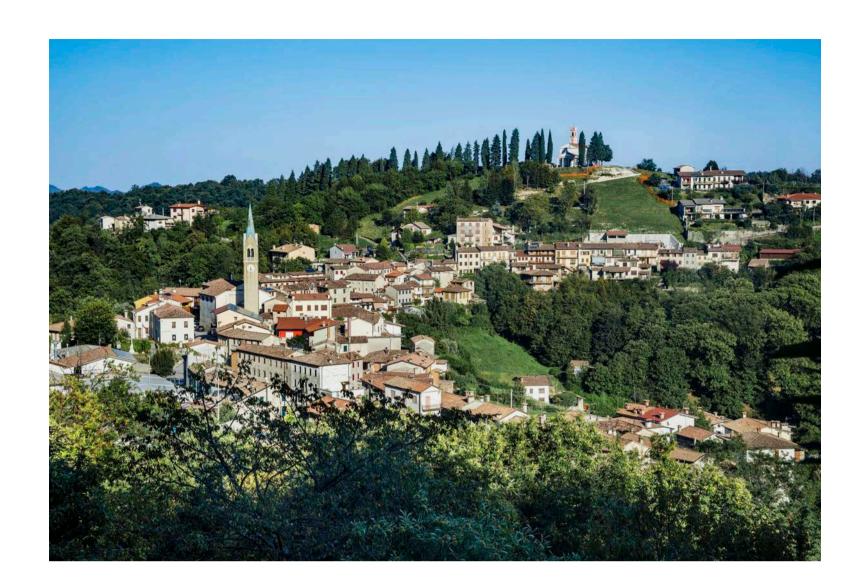
Combai, che negli antichi documenti era citato come Combayo, parrebbe derivare dal latino culmen vallis, ossia sulla sommità della valle, ad indicare la sua posizione sopraelevata nella bellissima zona collinare della Valsana. Pare che i primi insediamenti - come racconta anche lo storico locale Michele Pagos in uno dei suoi libri sull'argomento - siano da attribuire all'assegnamento di un podere, in posizione strategica a controllo della valle, per meriti militari ad un mercenario romano di nome Metellus, tra il 350 e il 400 d.C. Una delle prime citazioni scritte di Combayo risale invece al 1027, in un atto di donazione dell'allora imperatore del Sacro Roman Impero, Corrado II il Salico, al Vescovo conte di Feltre e Belluno. In epoca medioevale poi, Combai diventa regola della pieve di Miane e successivamente passa sotto il dominio dei Conti Brandolini.

Poco fuori dall'abitato si può ancora oggi percorrere la "Strada de la Fan" (strada della fame), uno stretto sentiero acciottolato che si inerpica sui boschi della collina, fino alla località Costalada, e che ricorda i tragici anni della Grande Guerra. Il nome deriva dal fatto che per realizzare il sentiero, voluto dagli austriaci per trasportare i cannoni che dovevano bombardare la piana del Piave, venivano chiamati vecchi, donne e bambini che in cambio ricevevano una brodaglia e un tozzo di pane, che pur di non morire di fame accettavano. Oggi, alcuni tratti della strada conservano ancora il lastricato originale.

IL MARRONE DI COMBAI

La strada è parte del Sentiero dei Marroni, che attraverso quello che è sicuramente il gioiello di Combai: i suoi castagneti. In località di Casere Pardolin, siamo a 520 metri di altitudine, incontriamo Lucio Colmellere, esperto della cultura popolare montana ed oggi castanicoltore, proprietario di una trentina di castagni ereditati dal padre.

"La coltivazione del castagno – racconta – ha origini lontane. I romani lo coltivavano sempre nei nuovi insediamenti perché il suo legno, estremamente resistente alle intemperie, era il più adatto alla costruzione delle palizzate difensive. Forse lo stesso Metellus lo coltivò qui per primo. Quel che è certo è che qui già nel XVII secolo esisteva la coltivazione dei castagni ad uso alimentare".











▲ Antico castagno centenario

/ Ancient centenary chestnut tree



▲ Crocus Albiflorus L.



Lucio è membro e conferitore dell'Associazione dei Produttori dei Marroni di Combai, che conta 200 castanicoltori della Comunità delle Prealpi trevigiane. Il Marrone di Combai, che dal 2009 si fregia della qualifica di prodotto Igp, è considerato una delle migliori varietà.

"Coltivare castagni richiede fatica e tanta passione – continua Lucio –, anzitutto è importante la pulizia del sottobosco, altrettanto lo è la potatura e poi non dimentichiamo che il marrone è un frutto estremamente delicato e deperibile, e va trattato e lavorato con molta cura".

In cucina il marrone ha svariati usi, dall'antipasto sino al dolce, dalle marmellate alla birra, dalla zuppa alla farina. "Ma il modo migliore per gustarli rimane quello tradizionale, arrostiti sul fuoco", spiega Vittoria Moro, presidente della Pro Loco di Combai, che ogni anno organizza in paese la Festa del Marroni, giunta alla sua 79ª edizione, in programma dal 6 al 29 ottobre, proprio poco dopo il periodo di raccolta. "Oltre ad assaggiare i marroni, proporremo degli stand gastronomici con piatti della tradizione sempre a base di marroni. Ma sono previste anche passeggiate nei dintorni e mostre speciali, quest'anno una dedicata alle cartoline d'epoca".

79° FESTA DEI MARRONI – dal 6 al 29 ottobre 2023 Pro Loco Combai +39 345 35 25 320 proloco@combai.it www.combai.it

IL VERDISO

Ma non si può parlare di marroni senza citare il Verdiso, altro prodotto simbolo di Combai, e suo perfetto compagno di abbinamento. Il Verdiso è un vitigno autoctono, che viene usato insieme alle uve Bianchetta e Perera come taglio per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, ma che alcuni viticoltori coraggiosi e visionari, legati alle tradizioni, producono anche in purezza. Come Luca, proprietario di una storica cantina di Combai che nel Verdiso come prodotto di nicchia, ma con sempre maggior seguito di appassionati, crede moltissimo: "Questa è l'area più vocata per la sua coltivazione, proprio per le caratteristiche sassose del terreno. È un vino fresco, con una fine nota acidula, godibile con piatti leggeri come pesce, crostacei e risotti alle erbe e ovviamente coi marroni. Ed oltre alla versione tranquillo, ne produciamo anche una versione spumantizzata brut". E a dimostrazione che il matrimonio tra marroni e verdiso regge bene, ecco anche la Strada del Verdiso, l'Associazione Amici del Verdiso, e la mostra dedicata esclusivamente a questo vino, che si chiama "È Verdiso", rientra nella serie di mostre della Primavera del Prosecco Superiore, ed è in programma sempre a Combai a maggio.

È VERDISO – dal 4 al 12 maggio 2024 Pro Loco Combai +39 345 35 25 320 proloco@combai.it **www.combai.it**

Discovering the village of **Combai**, home of PGI Chestnuts and the local Verdiso wine

BY **PAOLO COLOMBO**PHOTO JOE MURADOR



▲ II Borgo di Combai / The village of Combai

Anyone who doesn't believe in the perfect marriage really should visit Combai. This is because the charming village of just 480 souls, nestled in the narrow valley at the foot of Monte Cesen, halfway between the hamlets of Miane and Guia near Valdobbiadene, is home to one of the happiest food and wine 'marriages' to be found in the Conegliano Valdobbiadene hills: the perfect pairing of chestnuts, in particular the extra-large variety known locally as *marroni*, and wine, in this case produced from the native Verdiso grape.

Referred to as Combayo in ancient documents, the name Combai seems have its origins in the Latin culmen vallis, meaning "the head of the valley" - a reference to its elevated position amid the beautiful hills of the Valsana area. Evidence suggests the first settlement here was a farm, placed in a strategic position to control the valley, and presented to a Roman mercenary named Metellus as a reward for his military endeavours somewhere between 350 and 400 AD - a fact also referenced by local historian Michele Pagos in one of his books on the subject. One of the first written mentions of Combayo dates back to 1027 in a deed transferring ownership from the then emperor of the Holy Roman Empire Conrad II the Salic, to the Bishop-Count of Feltre and Belluno. Subsequently in the Middle Ages, Combai came under the control of the parish of Miane before control was passed to the Brandolini counts.

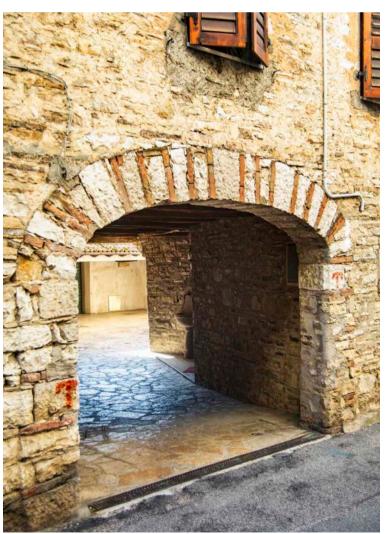
Just outside the town, you can still walk along the *Strada de la Fan* (the Hunger Road), a narrow, cobbled path that climbs the woods above the hill to reach the area of Costalada. The road is a relic that recalls the tragic events of the Great War. Originally created by the Austrians to provide access for their cannons which they used to bombard the Piave plain, it took its name from the fact that the village's elderly, women and children were employed to build it. In return, they would receive some thin soup and a hunk of bread, which they accepted as the alternative was starvation. Today, some sections of the original cobblestones can still be seen.

COMBAI CHESTNUTS

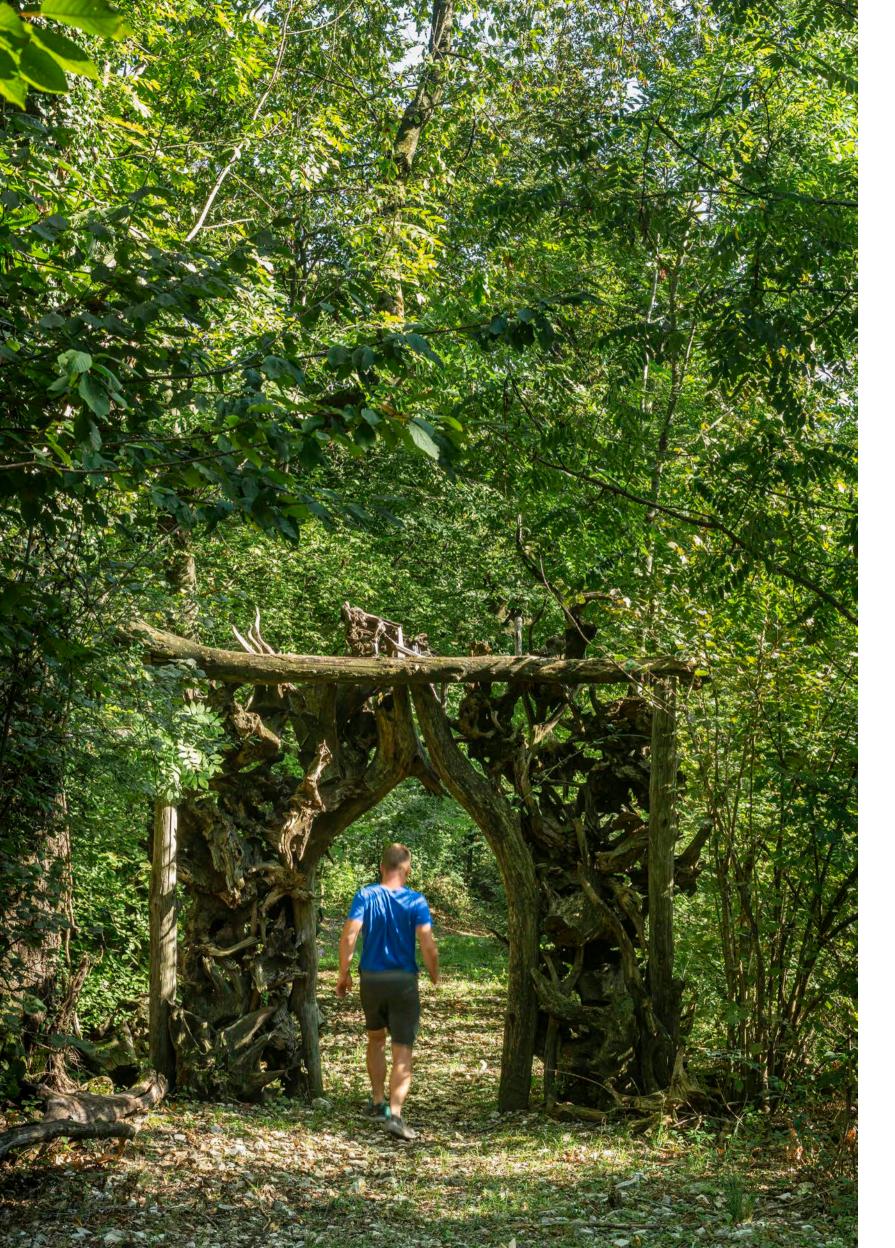
The road is part of the *Sentiero dei Marroni* (The Chestnut Trail), which wends its way through what is without doubt Combai's most prized area: its chestnut groves. Lucio Colmellere is an expert in traditional mountain culture and today he cultivates chestnuts and owns around thirty chestnut trees which he inherited from his father.

We met up with him in the locality of Casere Pardolin, at 520 metres above sea level: "The cultivation of chestnut trees has ancient origins", he told us. "The Romans would always plant them in new settlements as the wood is extremely durable and ideal for constructing defensive palisades. Perhaps it was Metellus himself who first planted them here. What is certain is that the cultivation of chestnut trees for food purposes existed here as early as the 17th century".















▲ Interventi di Land Art nei castagneti di Combai / Land Art works in the chestnut groves of Combai

Lucio is a member-producer of the Combai Association of Chestnut Producers, which numbers some 200 chestnut growers from across the Treviso Prealps Community. Combai's Marrone chestnuts, which have enjoyed PGI status since 2009, are considered one of the area's most prized va-

"Growing chestnut trees requires great effort and much passion," continues Lucio. "the work includes clearing away the undergrowth and pruning. Chestnuts are also extremely delicate and perishable, so they have to be handled and tended with great care".

In the kitchen, chestnuts can be used in many ways, as appetisers, in desserts, jams and beermaking, as well as soups and flours. "But the best way to enjoy them is simply roasted over an open fire, in the traditional way" says Vittoria Moro, president of the Combai Tourist Office, which organises the town's annual Chestnut Festival. Now in its 79th edition, the event will take place from 6 to 29 October, just after the grape harvest. "In addition to sampling our chestnuts, visitors can enjoy food stands with traditional specialities which all feature chestnuts as one of their ingredients, while walks and special exhibitions will be held in the surrounding area. This year one is dedicated to vintage postcards".

79th CHESTNUT FESTIVAL - from 6 to 29 October 2023 Combai Tourist Office +39 345 35 25 320 proloco@combai.it www.combai.it

VERDISO

It would be remiss to talk about chestnuts without mentioning Verdiso, another of Combai's most prized products - and one which pairs perfectly with the chestnuts. Verdiso is an indigenous vine and along with Bianchetta and Perera grapes it's used as a blending variety for Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Its traditional ties with the area have prompted some courageous and visionary winemakers to produce it as a single-grape variety in its own right. One if these is Luca, owner of a historic winery in Combai who believes whole-heartedly in Verdiso as a niche product, though one which is enjoying an ever-increasing following of enthusiasts: "This is the most suitable area for Verdiso because of the stony soil. It's a fresh-tasting wine, with a fine acidic note which pairs perfectly with light dishes such as fish, shellfish and risottos made with wild greens, and obviously also with chestnuts. In addition to the still version, we also make a brut sparkling version". In order to demonstrate that the marriage between chestnuts and Verdiso is set to endure, there's also the Verdiso Wine Road, the Friends of Verdiso Association, and an exhibition showcasing this wine called "È Verdiso". The event, which will take place in Combai in May, is part of the series of exhibitions that make up the Prosecco Superiore Spring.

È VERDISO WINE FESTIVAL - from 4 to 12 May 2024 Combai Tourist Office +39 345 35 25 320 proloco@combai.it www.combai.it

Le sorgenti di Osigo



The Osigo springs

Una passeggiata alla scoperta di storiche fontanelle, nel suggestivo territorio del Cansiglio

DI GIOVANNI CARRARO

Punto di partenza e arrivo Osigo, piazza Osigo

Coordinate partenza e arrivo 46° 0'40.97"N 12°21'6.72"E

Tempo di percorrenza: 2 ore

Aumento di quota D+: 248 m

Distanza: 3,9 km

Grado di difficoltà

Escursionistico (E)

Photo p. 29

Sorgente di Camp de Supiane

Fregona - piccolo Comune a dieci minuti da Vittorio Veneto, nella Commitment Zone delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio UNESCO non è soltanto la meta per visitare le Grotte del Caglieron. Significa molto di più. Rappresenta la porta d'accesso al suggestivo territorio del Cansiglio, un habitat ideale per i cervi che, tra settembre e ottobre, riempiono l'aria con il loro caratteristico bramito. Fregona è anche la terra dove le colline della pedemontana si uniscono alle maestose pareti del Monte Pizzoc, creando un affascinante mosaico di valli e piccole montagne, attraversate da antichi sentieri. Tra questi vi sono le strade remiere, che risalgono all'epoca del dominio veneziano. Grazie a queste vie di comunicazione, i faggi venivano abbattuti e trasportati in laguna presso l'Arsenale per la costruzione dei remi delle galee. È proprio per questa ragione che prendono il nome di "remiere". Andiamo a scoprire questa splendida area prealpina attraverso un affascinante percorso escursionistico che ci condurrà a passeggiare tra il silenzio dei boschi e il mormorio di antiche sorgenti.

ITINERARIO

La partenza è in centro ad Osigo, nell'omonima piazza. Percorriamo la strada provinciale in direzione di Montaner e la lasciamo entrando in via Carnielutti dove ritroviamo la prima fontana nei pressi del capitello di Sant'Antonio. Più avanti incontriamo le case Colodi e proseguiamo su strada di campagna che in breve si immette sul sentiero Sas a Pont. Superato un antico ponte a volta, raggiungiamo il greto del rio Eodolo dove aggiriamo un grosso masso. Dopo una faggeta, il sentiero si allarga entrando sull'antica strada Bar di Soffratta che supererà altri torrentelli. In una radura, Camp de Supiane, vi è una sorgente, caratterizzata da un manufatto sotterraneo che era di supporto alla vicina casera Simon. Proseguiamo fino ad arrivare nei pressi di alcune abitazioni, osservando i vecchi muri a secco dei terrazzamenti e da qui scendiamo sulla strada comunale Fontanette di cui oggi resta soltanto un sentiero.

Lungo il percorso, notiamo un'altra sorgente mentre poco distante svetta l'imponente "Fagheron di Camp de Supiane" nei pressi del quale vi è una Big Bench, la panchina gigante ideata dal designer americano Chris Bangle. Questo è l'esemplare n. 214 della lista internazionale, inaugurato il 5 giugno 2022. Svoltiamo a sinistra sulla strada delle Fontanelle ed effettuiamo un passaggio nel sottobosco in cui è presente un lungo muro a secco.

CURIOSITÀ

Le origini di Fregona si possono far risalire almeno al periodo romano grazie ai reperti del colle di San Daniele ad Osigo ed in località Fratte. A Piai sono presenti i ruderi del castello dei Da Camino, che tra il XIII e il XIV sec. assunsero in feudo Fregona. Durante il periodo veneziano, ebbe un ruolo di prim'ordine con la Serenissima, grazie alle forniture del legname proveniente dal vicino Cansiglio. Tramite le cosiddette "strade remiere", i faggi scendevano a valle per poi essere trasportati in laguna presso l'Arsenale, dove venivano impiegati come remi delle famose galee. Di queste particolari vie ci restano ancora oggi le tracce in alcuni tratti di strada "del Santo" proveniente da Cadolten e in quella che dalla Valsalega scende a Borgo Luca. Quest'ultima è in fase di ricostruzione storica ed è parzialmente percorsa dal sentiero Unesco "Le sorgenti di Osigo". I rapporti con Venezia hanno dato origine anche ad una curiosa vicenda storica. Nel luglio del 1509 alcuni fregonesi quidati dal capitano Francesco Forte espugnarono la rocca di Sant'Augusta, contribuendo alla liberazione della città di Serravalle in precedenza occupata dai soldati dell'imperatore Massimiliano d'Asburgo durante la guerra di Cambrai. Venezia fu riconoscente a Fregona, tanto da concedere l'esenzione delle tasse rimasta in vigore fino alla caduta della Serenissima nel 1797.

Più avanti ci immettiamo in una carrareccia di grande valenza storica: è la strada remiera, una delle antiche vie di montagna che servivano a trasportare a fondovalle il legname del Cansiglio ai tempi della Serenissima. Poco più avanti, scorgiamo un'altra sorgente, anch'essa costituita da un manufatto interrato. È la sorgente delle Artère, il cui nome coincide anche con il tratto di strada che stiamo percorrendo. Al capitello di Sant'Antonio si dirama, sulla sinistra, la variante per Borgo Col, mentre noi proseguiamo a destra salendo sul sentiero n.1037 che ci porterà al Col Zhelin dove sorge Casera Pizzol. Superato in discesa il greto di un torrente, entriamo nelle vigne di Soffratta dove il panorama si apre verso la vasta pianura, ed in seguito percorreremo in senso inverso il tratto iniziale del tracciato concludendo l'escursione nuovamente a Osigo.

Variante per Borgo Col

(Tempo di percorrenza: 30 minuti / Distanza: 1,6 km)

Dal capitello di Sant'Antonio, dove parte il sentiero n.1037, si dirama una variante che ha come destinazione Borgo Col, piccolo agglomerato di case sulla cui piazzetta è posto un antico torchio per l'uva. La deviazione transita per Borgo Luca ed offre interessanti panorami.



▲ Veduta di Fregona e Osigo ©Arcangelo Piai

A walk to discover the historic fountains in the beautiful **Cansiglio** area

BY GIOVANNI CARRARO



▲ Salendo a Col Zhelin / Going up to Col Zhelin

Start and end point

Osigo, Osigo square

Starting and end point coordinates 46° 0'40.97"N 12°21'6.72"E

Total time: 2 hours

Total ascent: 248 m

Distance: 3.9 km

Difficulty

E = hiking (medium)

Fascinating though the Caglieron Caves are, the nearby village of Fregona – a small municipality just 10 minutes from Vittorio Veneto in the Commitment Zone of the Prosecco Hills of Conegliano & Valdobbiadene UNESCO World Heritage Site - has much more to offer as it's also the gateway to the beautiful Cansiglio forest. The area provides perfect habitat for deer and between September and October the air is filled with the mesmerising roar of the bulls. Fregona is also a land where the foothills merge into the majestic faces of Monte Pizzoc, creating a fascinating mosaic of valleys and small mountains criss-crossed by ancient paths. Among these are the so-called oarsmen's roads which date back to the time of the Venetian Republic. These ancient trails were used to transport felled beech trees to the Arsenale on the Venice lagoon where they were crafted into oars for the galleys. Below is a guide to a wonderful walk that explores this pre-alpine area within the UNESCO Wor-Id Heritage site, wending its way through silent woods and past murmuring ancient springs.

THE WALK

The walk starts in the central square of Osigo. Travel along the provincial road in the direction of Montaner and leave it to enter Via Carnielutti where a first fountain can be seen near the capital of Saint Anthony. Head on to reach the *Colodi* houses and continue along the country road, which soon joins the Sas a Pont path. After passing an ancient arched bridge, you reach the bed of the Eodolo stream, where you go around a large boulder. After a beech forest, the path widens to enter the ancient *Bar di Soffratta* road, which crosses other small streams. In the clearing of *Camp de Supiane*, there is a spring, characterised by a man-made underground channel that fed water to the nearby Simon dairy. Continue on to reach some houses, where you can admire the old drystone walls of the terraces. Next, descend to a path which is all that remains of what was once the Fontanette municipal road.

Along the way you'll pass another spring, while not far away stands the impressive beech tree known as *Fagheron di Camp de Supiane*. Nearby, there is the Big Bench – a giant bench created by the American designer Chris Bangle. This is officially bench No. 214 on the international Big Bench Community Project list, and was unveiled on 5 June 2022. Now turn left onto *Strada delle Fontanelle* and walk through a wooded area where there is a long drystone wall.

INTERESTING FACTS

Finds unearthed on San Daniele hill in Osigo and the locality of Fratte show Fregona's origins can be traced back at least to Roman times. In Piai there are the ruins of the Da Camino castle which controlled Fregona during the 13th and 14th centuries. During the Venetian Republic Fregona played an important role in supplying wood from the nearby Cansiglio forest. The so-called Oarsmen's roads were vital communication routes used to transport beech trees down to the valley and on to the lagoon and the Venice Arsenale where they were made into oars for the famous galleys. Traces of these routes still remain today in some stretches of the Strada del Santo (The Saint's Way) that arrives from Cadolten and the road that descends from Valsalega to Borgo Luca. The latter is undergoing renovation work and a section of the Sorgenti di Osigo (Osigo springs) UNESCO path runs along it. Relations with Venice also gave rise to a curious historical event: In July 1509 a group of villagers led by Captain Francesco Forte conquered the fortress of Saint Augusta thus helping to liberate the town of Serravalle which had been occupied by the soldiers of Emperor Maximilian of Habsburg during the War of Cambrai. To express its gratitude Venice granted Fregona exemption from taxes, a privilege enjoyed until the fall of the Venetian Republic in 1797.

Further on, take a cart track which has great historical importance as it is the *Oarsmen's Road*, one of the ancient mountain routes used to transport timber from Cansiglio down to the valley during the era of the Venetian Republic. A little further on you'll reach another spring, this too comprising a man-made subterranean structure. It's the source of the Artère stream, from which the stretch of road you're now on takes its name. Reach the capital of Sant'Antonio, where there is a detour for Borgo Col branching off to the left. Continue right to ascend path No.1037 which leads to the hill of Col Zhelin where the Casera Pizzol house stands. Descend a stream bed and then enter the Soffratta vineyards where the view opens up south towards the vast plain. Then retrace the first part of the walk to return to Osigo.

Detour to Borgo Col

(Total time required: 30 mins, Distance: 1.6 km)

From the capital of Sant'Antonio at the intersection with path No. 1037, a detour branches off left towards Borgo Col, a cluster of houses surrounding a small square with an ancient grape press. The detour passes through Borgo Luca and offers splendid views.



▲ Fagheron e Big Bench di Camp de Supiane
/ Fagheron and Big Bench at Camp di Supiane



▲ Capitello di Sant'Antonio
/ St. Anthony's capital

Il museo del formaggio



The cheese museum

Antichi ricordi di famiglia, l'arte di stagionatura e la degustazione dei migliori formaggi: una visita al Museo del Formaggio della famiglia Perenzin

DI PAOLO COLOMBO



MUSEO DEL FORMAGGIO PERENZIN

Via Cervano 77/D, frazione Bagnolo San Pietro di Feletto

Info e prenotazioni +39 0438 213 55 info@perenzin.com / per@perenzin.com www.perenzin.com

Alla scoperta dell'antica arte casearia, con assaggi di pregiati e premiatissimi formaggi.

Per tutti gli appassionati gourmet del formaggio, la visita al Museo Perenzin, inaugurato lo scorso aprile, è una scoperta davvero emozionante e da non perdere. Tra stampi ottocenteschi, vecchie zagole per fare il burro e una piccola bottega ricostruita, la visita è un viaggio nel tempo tra i tantissimi ricordi della famiglia Perenzin, ma anche attraverso le vicende di un territorio, quello delle colline del Conegliano Valdobbiadene, che, da un passato agricolo fatto di tante fatiche e poche gioie, è stato capace di crescere ed evolvere diventando uno dei gioielli della Marca trevigiana e Patrimonio UNESCO.

Il Museo Premiata Latteria Perenzin si trova all'interno di PER Bottega & Cheese Bar, a Bagnolo di San Pietro di Feletto, un luogo perfetto per scoprire i segreti della stagionatura dei formaggi. Un tuffo attraverso i ricordi dell'azienda – che ha festeggiato proprio quest'anno i 125 anni e tra i pionieri del biologico – per concludersi in bellezza nel Degustarium, un'area esclusiva progettata per assaggiare le eccellenze della latteria, specializzata nella creazione di pluripremiati formaggi affinati e ubriacati.

La visita al museo è un'esperienza immersiva già dall'ingresso dove le vecchie assi, rinvenute nella soffitta dei Perenzin, conservano ancora il profumo e i segni, alcune del salatoio altre del magazzino. La visita continua osservando i numerosi premi nazionali e internazionali conseguiti nel corso del tempo, come la medaglia d'oro ottenuta nel 1933 al Salon des Arts Menagers di Bruxelles "pour production de buerre special" dal nonno dell'attuale titolare Emanuela Perenzin, Valentino Angelo Perenzin, e i 4 Super Gold in degustazione alla fine del Super Gold Tour.

L'oggetto più curioso del museo è il vaso del latte appoggiato sul bancone della vecchia bottega, primo strumento di lavoro di Emanuela, che già all'età di sei anni aiutava in azienda con il compito di versare il latte ai clienti che arrivavano ad acquistarlo. Il pezzo più antico è uno stampo per fare il formaggio della seconda metà dell'800. Preziose sono anche le piccole zangole con il loro vetro originale che venivano usate per sbattere la panna e trasformarla in burro.

Il pezzo forte dell'esposizione è il Caveau dei Formaggi che custodisce la collezione privata di Emanuela Perenzin dove riposano alcune centinaia di forme, formaggi che vantano prestigiosi premi nazionali ed internazionali, che non sono più in produzione e creazioni speciali destinate a durare nel tempo. Le visite guidate al museo e ai magazzini di stagionatura si concludono con la degustazione e l'analisi sensoriale dei formaggi ai quali è possibile abbinare i vini del territorio e aggiungere i formaggi della riserva speciale.





A family steeped in history and the art of aging and sampling fine cheeses: a visit to the Perenzin family's **Cheese Museum**

BY PAOLO COLOMBO



▲ Emanuela Perenzin

PERENZIN CHEESE MUSEUM

Via Cervano 77/D, Bagnolo San Pietro di Feletto

Info and reservation +39 0438 213 55 info@perenzin.com / per@perenzin.com www.perenzin.com

Discovering the ancient art of cheesemaking with tastings of high-quality, award-winning cheeses.

For cheese lovers, a visit to the Perenzin family's Museum, which opened its doors last April, is a truly fascinating and unmissable experience. Surrounded by 19th century cheese moulds, old butter churns and with a small refurbished shop, visitors journey back in time to learn about the history of the Perenzin family as well as events that have marked the history of Conegliano Valdobbiadene hills: from humble rural origins where life involved much toil and little joy, to modern times and the area becoming one of the jewels of the Treviso province and a UNESCO World Heritage Site.

The award-winning Latteria Perenzin Museum is located inside the PER Bottega & Cheese Bar in Bagnolo di San Pietro di Feletto, a perfect place to discover the secrets of the craft of cheese aging. Discover the rich heritage of this pioneering organic company which celebrated its 125th anniversary this year. Round off your visit in fine style in their Degustarium, an exclusive area designed for sampling the outstanding creations of the dairy, renowned for their award-winning flavoured and *ubriaco*, or "drunken" cheeses.

A visit to the museum is an immersive experience which starts at the entrance where the old planks taken from Perenzin family's loft still retain the original aromas and markings, with some taken from the brining room and others from the warehouse. The tour continues with a display of the numerous national and international awards conferred over the years, such as the gold medal awarded to the grandfather of current owner Emanuela Perenzin, Valentino Angelo Perenzin in 1933, at the Salon des Arts Menagers in Brussels "for outstanding butter crafting", and the 4 Super Golds awarded at the World Cheese Awards.

The museum's most curious exhibit has to be the milk jug on the counter in the old shop. This was Emanuela's first work tool: at the tender age of six, she was already helping out in the family business, pouring milk for customers who came in to buy it. The oldest exhibit is a cheesemaking mould from the late 19th century. Also of great historical value are the small churns with their original glass which were used to whip cream into butter.

The highlight of the exhibition is the Cheese Cellar which houses Emanuela Perenzin's private collection of several hundred cheese wheels. These range from winners of prestigious national and international awards, cheeses that are no longer made, and unique creations specially crafted to last over time. Guided tours of the museum and aging rooms are rounded off with tasting and sensory analysis of the cheeses, which can be paired with local wines and may also include special reserve cheeses.





Tesori d'arte e natura Treasures of art and nature



VALDOBBIADENE Villa dei Cedri

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

Built in 1890 by the Piva family, 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.



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 fiu-

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.



CISON DI VALMARINO Castelbrando / 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.



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.



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 mo-

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.



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.



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

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 facades of aristocratic residences (14th-17th centuries). Palazzo Minucci De Carlo houses a highly interestina Museum.



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 facades 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.



SAN PIETRO DI FELETTO

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 Minucci De Carlo ospita un Museo unico. 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

Gustare Taste



Il bello (e il difficile) di essere unici

Federica Romitelli ed Enrico Perin, proprietari e gestori della più antica osteria del Veneto

DI MARINA GRASSO FOTO MATTIA MIONETTO

È una salita spettacolare, quella che dall'incantevole borgo di Cison di Valmarino - zigzagando lungo la strada "dei 100 giorni" (tanti ne furono necessari per costruirla durante la prima guerra) tra 18 tornanti e attraversando 5 strette gallerie - arriva al Passo San Boldo, confine geografico tra la provincia di Treviso e quella di Belluno. Un percorso lungo il quale i morbidi panorami delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene si trasformano nelle prime seducenti asperità alpine delle valli dolomitiche; una strada ripida e avvincente, sfidante per chi la affronta oggi come lo fu per chi, nel 1917, la trasformò da aspro sentiero a carrozzabile.

Una strada che ricorda metaforicamente quella percorsa da Federica Romitelli ed Enrico Perin per arrivare, nel 2014, sulla sommità del San Boldo, su quel confine tra collina e montagna, tra storia e memoria di cui restituiscono i valori e i sapori nella loro Osteria La Muda, proprio in vetta al passo, dove già nel XIII esisteva un'antica dogana ("muda"), dove si pagava dazio per le merci trasportate. Per loro, infatti, gestire l'osteria più antica del Veneto, le cui prime tracce documentali sono del 1470, è stato un percorso tortuoso e faticoso, ma anche appagante proprio come giungere in cima al San Boldo e ammirare i panorami che offre la sua peculiare posizione.

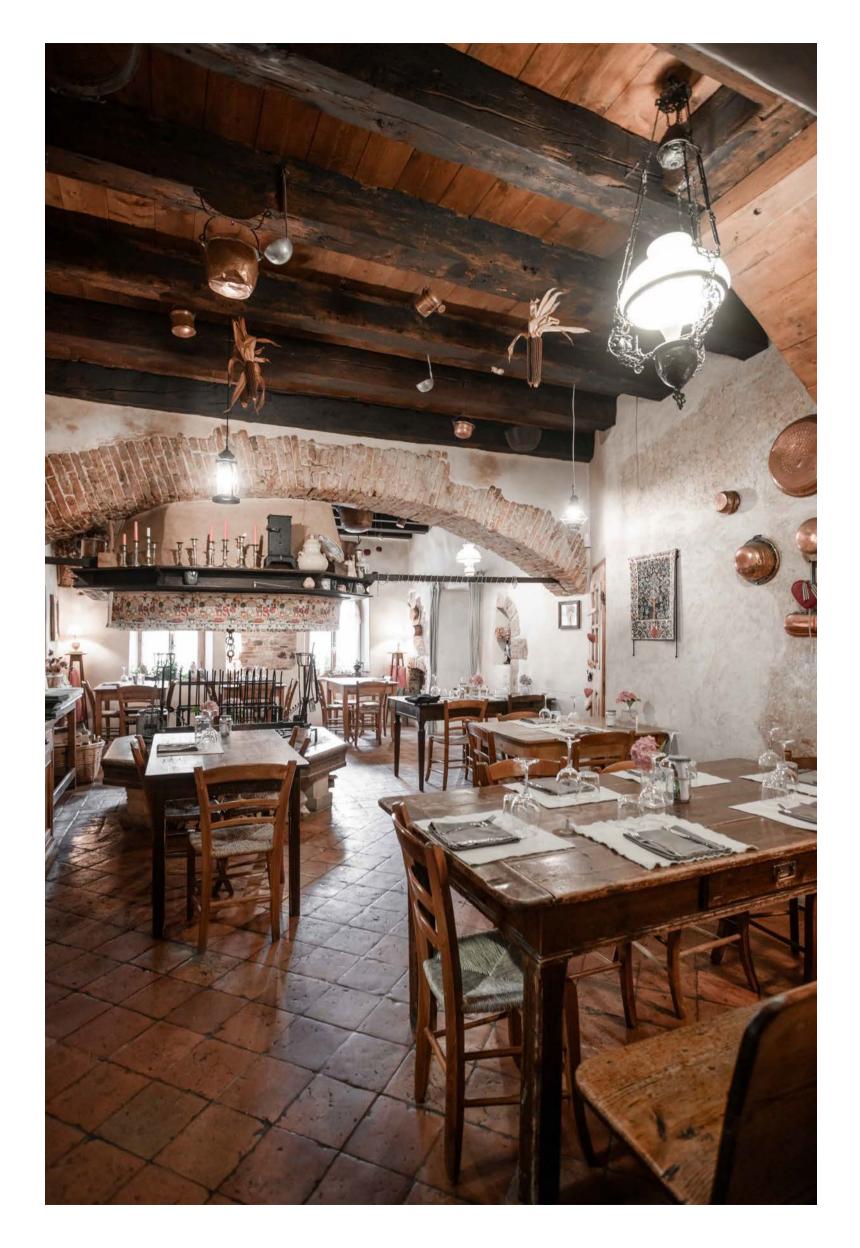
Federica, romana, ed Enrico, padovano, si sono conosciuti a Castelfranco Veneto, allora sede dell'Università di Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione, dove si sono innamorati; e dopo la Laurea, il Master e le prime esperienze lavorative, pur se soddisfacenti, hanno cominciato a cercare un locale dove realizzare un progetto professionale consono ai loro progetti di vita. "Desideravamo condurre insieme un'osteria tradizionale, con una cucina semplice e territoriale e un'accoglienza autentica ricorda Federica - e quando entrammo per la prima volta alla Muda, nel gennaio 2014, anche se era chiusa da mesi, polverosa e dimessa, capimmo che era il luogo che stavamo cercando. Parenti ed amici ci sconsigliarono vivamente di trasferirci in un luogo così isolato ma noi, caparbi e appassionati, l'8 giugno 2014 inaugurammo la nostra gestione".

La Muda è un luogo di cui si respira la lunga storia di questa osteria che fino all'inizio del Novecento era rimasta sostanzialmente la stessa del 1470, e che dopo discutibili ristrutturazioni successive alla Grande Guerra ha ritrovato gran parte del suo aspetto originario con un sapiente restauro del 2007 che mise in luce intonaci medievali, graffiti rupestri e muri romanici che ora Federica ed Enrico custodiscono e valorizzano amorevolmente. Intorno al "larin", l'antico focolare d'epoca settecentesca che

domina la raccolta sala da pranzo, pochi e accuratissimi coperti per i quali i menu sono realizzati a mano con ritagli di preziosi tessuti e le tovagliette sono create con lana delle pecore dell'Alpago lavorata dallo storico Lanificio Paoletti di Follina.

"In cucina facciamo tutto artigianalmente e quasi tutto da soli, perché è difficile trovare persone con la nostra stessa passione che accettino di lavorare in un luogo così singolare: piace molto a tutti, ma dopo un po' si stancano del disagio quotidiano di arrivare fin qui - spiega ancora Federica. Inoltre, Enrico coltiva personalmente anche il grande orto a qualche chilometro dalla Muda che ci garantisce verdure ed erbe aromatiche sempre freschissime e si dedica anche all'apicoltura. Infine, ma non da ultimo, abbiamo anche due figli molto piccoli, Eleonora e Giovanni, cui vogliamo dedicare tutta l'attenzione che possiamo. Per questa somma di impegni, negli ultimi anni abbiamo ridotto gli orari di apertura e, poiché i pochi coperti sono sempre richiestissimi, accogliamo solo chi ha prenotato. Una scelta che, oltre a ridurre gli sprechi che riteniamo eticamente doveroso evitare, ci permette di servire meglio i clienti, con i quali ci piace intrattenerci, se e quando lo desiderano".

Ma, va sottolineato, non è solo la singolarità del locale a richiamare sempre più appassionati. Perché la cucina di Enrico è altrettanto peculiare. È una cucina sincera, senza simulazioni o reticenze nell'esprimere stagioni e prodotti del territorio: nasce dalle verdure del suo orto, dai formaggi a latte crudo delle latterie locali e dai salumi di piccoli produttori virtuosi; dalle uova biologiche delle Dolomiti; dai pesci d'acqua dolce del bellunese e dalla carne di allevatori delle vicine fattorie, utilizzando anche i tagli ritenuti meno nobili, come la coda di bue. E nasce da procedimenti anche lunghi, di quelli che "sanno di casa", da ricette spesso dimenticate per motivi di tempo, che personalizza con un calibrato mix di creatività e concretezza. Spiega ancora Federica: "Prepariamo personalmente tutta la pasta fresca e ripiena e gli gnocchi di patate, ovviamente del nostro orto, che modelliamo a mano ogni giovedì; inoltre, Enrico predilige le cotture in umido, come per il "pollo in tecia", realizza salse e composte per accompagnare carni e formaggi e produce in casa anche i dolci". Grande attenzione, Federica ed Enrico la dedicano anche ai vini: "Non disponiamo di una carta vastissima, ma coerente con la nostra cucina: le nostre etichette sono soli trivenete e tra queste non mancano mai alcuni Conegliano Valdobbiadene DOCG, anche in diverse interpretazioni "Col Fondo", così come produzioni inusuali e particolari, per offrire anche nel bicchiere un'esperienza unica, proprio com'è unica la nostra osteria".



Federica Romitelli and Enrico Perin, owners and managers of the oldest osteria in the Veneto

BY MARINA GRASSO
PHOTO MATTIA MIONETTO

The road that climbs up from the enchanting village of Cison di Valmarino is truly breathtaking: along the Road of a Hundred Days (how long it took to build the road during the First World War) a giddying series of 18 switchbacks and 5 narrow tunnels that reach Passo San Boldo, the geographical border between the provinces of Treviso and Belluno. As you ascend, the gentle vistas of the Prosecco Hills of Conegliano and Valdobbiadene give way to the first tantalising glimpses of the rugged alpine beauty of the Dolomites. The road is steep and exhilarating, as challenging today as it was for those who transformed it from a rough track to a highway back in 1917.

The road is also a perfect metaphor for the journey which led Federica Romitelli and Enrico Perin to Passo San Boldo back in 2014. The pass marks the transition between the foothills and the mountains, as well as being imbued with history and memories – values the couple lovingly express through the sumptuous food they serve in Osteria La Muda. Managing the oldest osteria in the Veneto has been tortuous and tiring, but also immensely rewarding – much like the challenging road that reaches the pass and then rewards you with those splendid views. The osteria, which dates back to 1470, sits on the site of a 13th century customs house *(muda)*, where travellers would pay duties for transported goods.

Federica hails from Rome and Enrico from Padua. They met and fell in love while attending the University of Science and Culture of Gastronomy and Catering in Castelfranco Veneto. After completing their Master's degrees, they embarked upon their careers. Though these were rewarding, they began searching for a place that would allow them to embark upon a project that fitted in with their life plans. Federica recalls: "We wanted to run a traditional osteria together, one that offered simple, local cuisine and genuine hospitality. When we came to Muda for the first time, in January 2014, though it had been closed for months and was dusty and run down, we realised we'd found the place we were looking for. Friends and relatives tried to dissuade us from moving to such an isolated place, but we're as stubborn as we are passionate and opened for business on 8 June 2014."

Entering La Muda, its long history is immediately evident. Until the early 20th century the premises had remained largely unchanged since 1470. Tentative refurbishment was carried out after the Great War, before it was skilfully returned to its former glory in 2007. This restoration worked revealed medieval plaster, rock graffiti and Romanesque walls, which Federica and Enrico have lovingly preserved and turned into

feature pieces.

Around the *larin* – the 18th century fireplace that dominates the cosy dining room – there are a few very tastefully arranged tables with handmade menus from offcuts of pretty fabrics and place mats made using wool from sheep that graze in the Alpago mountains, produced by the historic Lanificio Paoletti wool mill in Follina. Federica says:

"Everything in our kitchen is homemade and we prepare almost everything ourselves because it's a challenge to find people who share our passion and who are willing to work in such an isolated place. Everyone likes it here, but after a while they get tired of the long drive up the mountain. Enrico personally tends our large vegetable garden a few kilometres from Muda which guarantees us a ready supply of fresh herbs and vegetables. He even keeps bees. We also have two very young children, Eleonora and Giovanni, and so as to spend as much time with them as we can, we've reduced our opening hours which means we can only accept diners by reservation. This also allows us to reduce waste, which we believe is our ethical responsibility, and means we can give our guests a truly personalised service".

It's not just the unique location that brings people here, it's also because Enrico's dishes are equally unique. His cooking is sincere and unpretentious, proudly seasonal and prepared from locally sourced ingredients including home-grown vegetables, raw milk cheeses from local dairies and cured meats from skilled small-scale producers, organic eggs from the Dolomites, freshwater fish from the Belluno area, and meat from nearby farms, including less noble cuts such as oxtail. He also champions those traditional home style recipes that require very long and careful cooking - recipes that have fallen out of favour because they take so long - which he personalises with a careful blend of practicality and creativity. "We make all our fresh and filled pasta and potato gnocchi ourselves, using ingredients from our garden. We prepare them by hand every Thursday. Enrico likes cooking stews particularly with chicken, he creates sauces and compotes to accompany meats and cheeses, and also makes all of our homemade desserts". Federica and Enrico are also avid wine lovers: "We have a limited wine list, but each bottle is carefully selected to pair with our cuisine. We get all our wines from the Triveneto area, so of course there's no shortage of Conegliano Valdobbiadene DOCG. We also keep a selection of Col Fondo wines alongside some unusual or rare bottles so as to offer our guests a wine experience that matches the uniqueness of our osteria".



Ricetta Recipe



Salmerino in crosta di erbe aromatiche e nocciole

Arctic char encrusted with herbs and hazelnuts

A CURA DI **ENRICO PERIN**

ANTICA OSTERIA LA MUDA

Cison di Valmarino

Passo San Boldo 2 31030 Cison di Valmarino (TV)

t/+39 0437 75 72 53 osteria@lamudadisanboldo.it www.lamudadisanboldo.it

Orari di apertura / Opening times

Lunedì e Martedì

Monday and Tuesday 12.00 - 15.00 (solo su prenotazione)

Giovedì e Venerdì Thursday and Friday

12.00 - 15.00 / 19.30 - 22.00 **Sabato e Domenica** Saturday and Sunday

Mercoledì chiuso Closed on Wednesdays

9.00 - 22.00

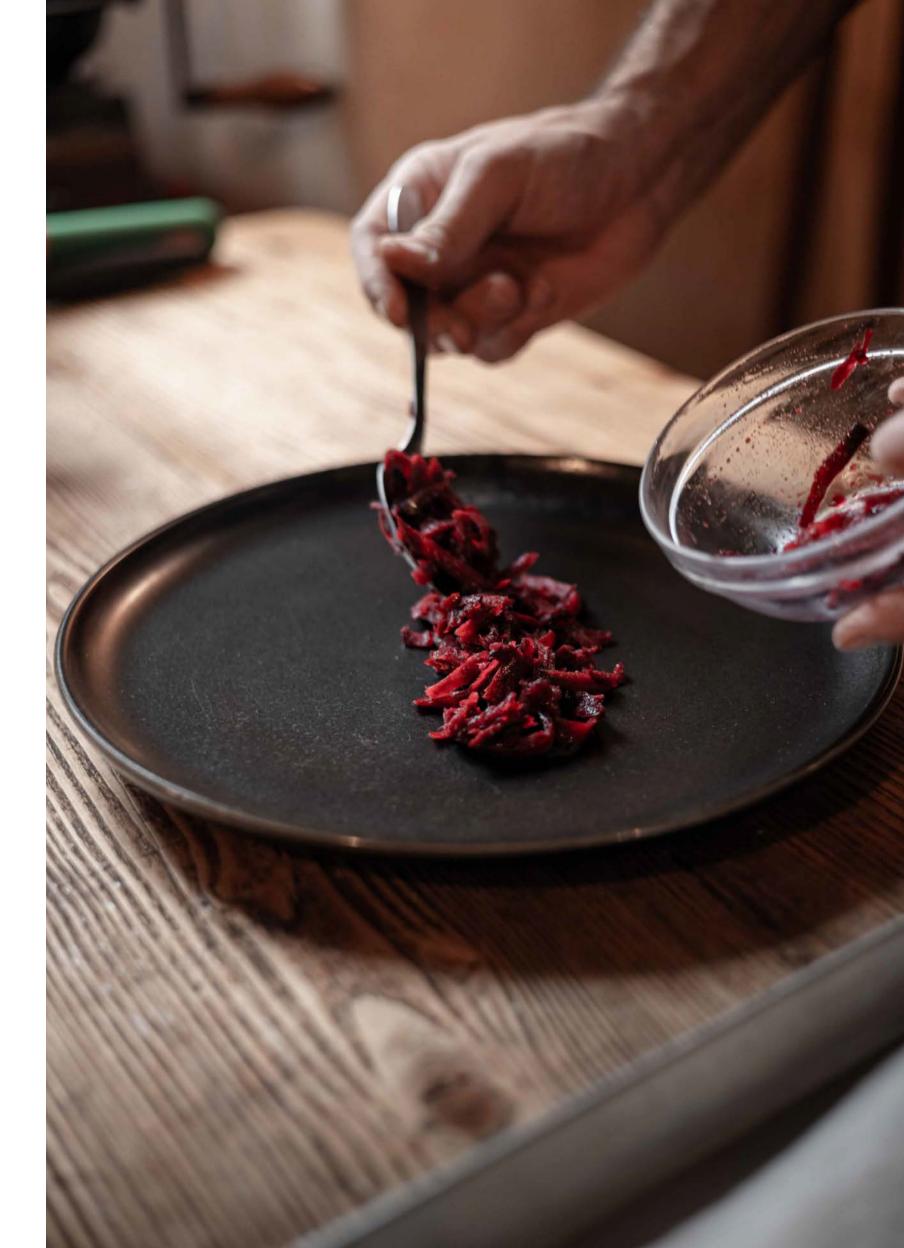
Prenotazione obbligatoria Booking required



▲ La realizzazione della ricetta
/ The making of the recipe

Una ricetta che Enrico Perin propone spesso all'Antica Osteria La Muda di San Boldo, per esaltare il sapore di un pesce "di montagna", il salmerino alpino, che rientra nella grande famiglia dei salmonidi, con procedimenti semplici e pochi ingredienti provenienti dall'orto, dal territorio e dalla tradizione, con qualche spunto di freschezza dettato da un'avveduta creatività.

This recipe is one that Enrico Perin includes on the menu at Antica Osteria La Muda in San Boldo. It enhances the flavour of a mountain fish – the Arctic char – which belongs to the large family of salmonids. It's simple to prepare and uses just a few traditional ingredients found in any vegetable garden, enhanced with a fresh creative twist which is all his own.



Salmerino in crosta di erbe aromatiche e nocciole



/ INGREDIENTI

1 Salmerino di circa 700/800 gr 300 grammi di Radicchio (secondo stagione) 3 cucchiai di Pan grattato 1 limone 1 spicchio d'aglio

1 noce di burro Aromatiche fresche (timo, salvia, santoreggia, origano, melissa, menta, erba cipollina, prezzemolo)

Senape

Formaggio Piave Vecchio

Nocciole tostate

Sale, pepe, olio extravergine di oliva q.b

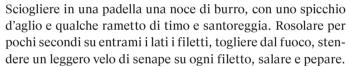
1 rametto di rosmarino

Aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.



/ PROCEDIMENTO

Rimuovere pinne e coda del salmerino, eviscerare e squamare. Sfilettare il pesce mantenendo la pelle, rimuovere le lische laterali con l'aiuto di una pinzetta, infine lavare e asciugare i filetti.





Aggiungere al pane grattugiato un trito di erbe aromatiche fresche e la buccia di limone grattugiata. Condire il pane aromatizzato così ottenuto con sale, pepe, olio EVO e formaggio Piave Vecchio grattugiato. Cospargere ogni filetto con il pane aromatizzato, cercando di farlo aderire il più possibile.

Mettere i filetti in crosta su teglia con carta forno leggermente unta e cuocere in forno per circa 10 minuti a 200 gradi (il tempo può variare in base allo spessore dei filetti di salmerino).

Cospargere con trito di nocciole tostate e servire.





Arctic char encrusted with herbs and hazelnuts



/ INGREDIENTS

1 Arctic char approximately 700/800 g 300 grams of Radicchio (second season) 3 tablespoons of breadcrumbs

1 clove of garlic

1 lemon

1 knob of butter

Fresh herbs (thyme, sage, savory, oregano,

lemon balm, mint, chives, parsley)

Mustard

Piave Vecchio cheese

Toasted hazelnuts

Salt, pepper, extra virgin olive oil to taste

1 sprig of rosemary

Salt, pepper, extra virgin olive oil to taste



/ METHOD

Remove the fins and tail of the char, then gut it and remove the scales. Fillet the fish keeping the skin on, remove the side bones using tweezers, and finally wash and dry the fillets.

Melt a knob of butter in a pan with a clove of garlic and a few sprigs of thyme and savory. Brown the fillets for a few seconds on both sides, remove from the heat, spread a light layer of mustard on each fillet, and add salt and pepper.



Add the chopped fresh herbs and grated lemon peel to the breadcrumbs. Season the flavoured breadcrumbs with salt, pepper, extra virgin olive oil and the grated Piave Vecchio cheese. Sprinkle each fillet with the flavoured breadcrumbs and ensure they stick to the fillets as much as possible.

Place the coated fillets on a baking tray on top of a sheet of lightly greased baking paper and bake in the oven for about 10 minutes at 200°C (times may vary depending on the thickness of the char fillets).

Sprinkle with the chopped toasted hazelnuts and serve.





Tante storie da gustare



Alla scoperta dei birrifici artigianali nelle colline del Conegliano Valdobbiadene, un'alternativa alle bollicine

DI MARINA GRASSO FOTO FRANCISCO MARQUES





Fino a pochi anni fa, per la maggior parte dei consumatori italiani la birra era solo "chiara" o "scura". Proprio come, fino a qualche decennio prima, il vino era solo bianco o rosso, fermo o spumante. E con un rinnovamento culturale simile a quello con il quale il mondo enologico ha saputo rivelare le sue infinite e sorprendenti sfaccettature perfino al pubblico più distratto, anche il mondo della birra, negli ultimi vent'anni, è riuscito a far cogliere anche ai degustatori meno avvezzi gli indissolubili legami tra sapori e territorio, tra gusto e culture, tra tradizioni locali e sfumature aromatiche che una birra esprime.

Anche nelle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, dove la secolare tradizione enoica ha disegnato un paesaggio culturale diventato Patrimonio Unesco, la birra artigianale si è affermata come un altro modo di gustare il territorio in un bicchiere, tanto che vi sono nati ed affermati numerosi microbirrifici artigianali che attraverso le loro peculiari e limitate produzioni raccontano la ricchezza del paesaggio, la biodiversità del territorio e, non da ultimo, la passione, la curiosità e la creatività di chi lo vive.

Come quella di Giovanni, figlio di quel Luigi Gregoletto che con il suo indimenticato impegno ha segnato la storia del Conegliano Valdobbiadene DOCG, e che grazie all'esperienza maturata nel mondo del vino e nella sua rifermentazione in bottiglia, ha approfondito a lungo la conoscenza del mondo brassicolo per poi inaugurare, nel 2012, Birra Follina. Un birrificio artigianale che riecheggia in parte la storia vinicola della sua famiglia, fin dal 1600 impegnata nella lavorazione delle vigne dell'Abbazia di Follina e che produce birre ad alta fermentazione non filtrate e non pastorizzate ispirate a quelle prodotte nelle abbazie cistercensi (come quella di Follina, appunto), ma idealmente collegate alla civiltà rurale delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene e ai tratti caratteristici dei loro vini più tipici. All'interno del birrificio si trova anche lo Spazio dell'Uva e del Vino, un curioso museo dedicato alle culture del territorio e del vino, per sottolineare come due mondi così distanti possono trovare una sintesi in un'inedita filosofia del racconto del territorio.

Anche il **Birrificio Bradipongo** di Colle Umberto è nato nel 2012. E il singolare nome che i cugini Anna e Andrea Liessi hanno scelto per la loro impresa, l'allusione alla lentezza del bradipo e alla modellabilità di una nota plastilina richiamano due aspetti fondamentali delle loro birre. Entrambi tecnologi alimentari, scelgono soprattutto luppoli coltivati alle pendici della vicina foresta del Cansiglio per dare forme personalizzate, con la lentezza che l'artigianalità richiede, a birre ad alta e bassa fermentazione, prediligendo sempre le materie prime a chilometro zero.



Birrificio Follina

Via Pedeguarda 26 Pedeguarda di Follina www.birrafollina.it

Birrificio Bradipongo

Via Pin delle Portelle 16 Colle Umberto www.birrificiobradipongo.it

Agribirrificio Santjago

Via dell'industria 10 Vittorio Veneto www.santjago.it

Birrarfanta

Via Piave 4/C San Vendemiano www.birrarfanta.it

Birrificio Artigianale Meraki

Via Foresto 87 Susegana www.birrameraki.it

Birra Mr.Sez

Via Verdi 29 Campea di Miane www.birramrsez.it Le loro birre, che spesso mutuano i loro nomi da parole del dialetto locale, si gustano anche nel brew-pub annesso al birrificio assieme ad altri sapori del territorio degli ingredienti locali utilizzati dalla cucina.

Spesso la scelta di impegnarsi nella produzione di birra artigianale è nata quasi per caso, da cosiddetti "homebrewing" che hanno cominciato a dedicarsi alla produzione di birra in casa con gli appositi kit e che poi hanno coltivato quello che era un hobby con grande serietà fino a farne un'impresa. Anzi: a volte addirittura due. Come nel caso di Mattia e Raffaele Dei Tos, fratelli che dopo tante birre "fatte in casa", nel 2015 hanno fondato il Birrificio Santjago a Vittorio Veneto ma anche un'azienda agricola per coltivare l'orzo in una tenuta vicino al mare di Caorle (Brussa), dove il sole e la salsedine aggiungono un tocco speciale alle loro birre. O come ha fatto Jacopo Lorenzetto, dottore in giurisprudenza che prima di inaugurare, nel 2016, il suo birrificio agricolo LZO nel centro di Conegliano, aveva avviato, allo scopo, l'azienda agricola che produce l'orzo nelle pianure circostanti. Con materia prima locale, quindi (anche il luppolo proviene da produttori della zona), realizza birre di stili molto diversi, dalla forte vocazione contemporanea. Tanto che, nel segno della sostenibilità ambientale e della creatività, è stato anche, nel 2018, uno dei primi in Italia a produrre birra artigianale in lattina. Da un paio d'anni, inoltre, il "beer garden" accanto allo stabilimento è diventato un punto di riferimento sia per le degustazioni di sapori locali e internazionali abbinati alle birre, sia per la musica dal vivo e la street art.

Anche Christian Fedrigo ha iniziato ad appassionarsi all'arte brassicola sperimentando in casa. Ma poi ha cominciato a studiare, a confrontarsi con i professionisti e a realizzare la sua BeerFirm dapprima ad Arfanta di Tarzo, chiamandola appunto **Birrarfanta**, e poi a San Vendemiano. Li produce le sue birre con l'artigianale attenzione ai dettagli e con l'ossequioso rispetto dei gusti classici, ma reinterpretandoli in chiave moderna, qualche volta audace, e una buona dose di passione.

La stessa che anima Erika Checuz e Alberto Colladello, che alla fine del 2018 hanno dato forma al loro sogno: **Meraki**. Dopo anni di studi e degustazioni, corsi e sperimentazioni, la brillante coppia ha voluto definire il proprio birrificio artigianale con una parola greca che significa "l'essenza di noi stessi", sottolineando così la loro dedizione totale a loro progetto di esprimere in birre di qualità ma di semplice comprensione l'essenza del territorio, nel quale coltivano personalmente o selezionano con grande cura tutti gli ingredienti delle loro birre.

Non da ultima va citata la produzione di Enrico Selvestrel, che a Campea di Miane produce le sue birre **Mr.Sez**, ad alta e bassa fermentazione seguendo soprattutto il suo gusto personale, con grintosa fantasia e ingredienti soprattutto locali, come lo sono gli spuntini che si possono gustare anche nel locale annesso al birrificio immerso tra le Colline del Prosecco, forse non facile da trovare ma che vale sicuramente la pena cercare.

Perché nella culla del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG anche la birra ha tante straordinarie storie da raccontare. E da gustare.

Discovering the **craft breweries** in the hills
of Conegliano Valdobbiadene
an alternative to Prosecco

BY MARINA GRASSO
PHOTO MATTIA MIONETTO





Until a few years ago most Italian consumers thought about beer as just "light" or "dark". By the same token, until a few decades earlier, wine was only white or red, still or sparkling. Culture moves on, however, and the wine world has succeeded in developing myriad variations to appeal to even the most indifferent public. The world of beer is no different and over the last two decades brewers have developed beers that even the least expert of drinkers can appreciate. Beers that demonstrate the connection between their flavours and delicate aromas and the land of their origin, the culture and local traditions.

Even in the Prosecco Hills of Conegliano and Valdobbiadene, where centuries-old winemaking traditions have hewn a cultural landscape that's achieved UNESCO World Heritage recognition, craft beer has established itself as another way of tasting the region in a glass with a raft of craft microbreweries opening up. Through their distinctive, limited productions, they tell the story of the richness of this landscape, the biodiversity of the region, and – just as importantly – the passion, curiosity and creativity of those who live here.

One such example is Giovanni, son of Luigi Gregoletto whose legendary passion has assured him his place in the history of Conegliano Valdobbiadene DOCG. Building on the vast experience amassed in winemaking and bottle refermentation, Giovanni spent a great deal of time studying the world of brewing culminating in him founding the Birra Follina brewery in 2012. This craft brewery partly echoes the winemaking heritage of his family which has been working the vineyards of Follina Abbey since 1600. They craft unfiltered and unpasteurised top-fermented beers inspired by those produced in the Cistercian abbeys, like the one in Follina. Ideally it seeks to forge links to the rural traditions of the Prosecco Hills of Conegliano and Valdobbiadene and the distinctive traits of their most famous wines. The brewery is also home to the Grape and Wine Space, a museum dedicated to the local culture and its wines that seeks to showcase how two very distant worlds can share a unique philosophy that's committed to telling the story of this region's rich heritage.

The Birrificio Bradipongo brewery in Colle Umberto was also founded in 2012. The unusual portmanteau name that cousins Anna and Andrea Liessi have chosen for their business (Bradipo - sloth, and pongo - plasticine) is an allusion to the slowness of the sloth and the mouldability of plasticine, two distinctive characteristics of their beers. Food technologists by training, the cousins favour first and foremost hops grown on the slopes of the nearby Cansiglio forest. These lend a personalised character to their ales which they brew in the slow-and-patient manner required of their craft to create a selection of top- and bottom-fermented beers favouring locally sourced ingredients.



Birrificio FollinaVia Pedeguarda 26
Pedeguarda di Follina

www.birrafollina.it

Birrificio Bradipongo Via Pin delle Portelle 16 Colle Umberto www.birrificiobradipongo.it

Agribirrificio Santjago Via dell'industria 10 Vittorio Veneto www.santjago.it

Birrarfanta
Via Piave 4/C
San Vendemiano
www.birrarfanta.it

Birrificio Artigianale Meraki Via Foresto 87 Susegana www.birrameraki.it

Birra Mr.Sez Via Verdi 29 Campea di Miane www.birramrsez.it Their beers – with names often borrowed from the local dialect – can also be enjoyed in the brew pub that adjoins the brewery, together with other regional delicacies created in their kitchen from local ingredients.

Often the decision to start producing craft beers has come about almost by chance, with hobbyist homebrewers making beer using beermaking kits before transforming their hobby into a full-scale business. In some cases even two business, as it was for brothers Mattia and Raffaele Dei Tos: after years of home brewing, they founded the Birrificio Santjago brewery in Vittorio Veneto in 2015, along with a farm to grow barley on an estate near the sea in Caorle (Brussa), where the sun and sea salt add that special something to their beers. Then there's Jacopo Lorenzetto, a professor of law who before founding the LZO brewery in the centre of Conegliano in 2016, established a farm to grow barley on the nearby plain, thus assuring his business a supply of locally sourced ingredients (even the hops come from local growers) to craft a selection of hugely distinctive beers, each with a strong contemporary style. In the interests of environmental sustainability and creativity, in 2018 he became one of the first brewers in Italy to start selling craft beer in cans. For the past two years, the beer garden next to his brewery has become a major venue both for the local and international delicacies he pairs with his beers, as well as for live music and street art.

Christian Fedrigo's passion for the art of brewing also started at home before his research and conversations with professionals led to him founding his own brewery. Initially he was based in Arfanta di Tarzo, hence the name **Birrarfanta**, and then he moved to San Vendemiano. There he produces meticulously crafted beers imbibed with his great passion that pay respect to classic flavours whilst reinterpreting them with a modern, and sometimes bold twist.

This is the same passion that drives Erika Checuz and Alberto Colladello who turned their dream into a reality in 2018 by opening the **Meraki** brewery. After years of studying and tasting, of training courses and experiments, this brilliant couple opted to name their craft brewery using a Greek word meaning "to do something with soul". It embodies their total dedication to their project of crafting high-quality ales with clear ties to the local area, as they either grow or personally or select all the ingredients that go into their beers themselves.

Last but by no means least we have Enrico Selvestrel. His Mr.Sez brewery in Campea di Miane crafts top- and bottom-fermented beers using locally sourced ingredients that express his personal bold and imaginative taste. The same goes for the snacks that can also be enjoyed in the room adjoining the brewery set amid the beauty of the Prosecco Hills. It's somewhat off the beaten track but well worth seeking out because, as we have seen, within the heart of the Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, beer too has an extraordinary heritage that deserves to be told, and to be tasted.

I prodotti del territorio

The products of the region



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.



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



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

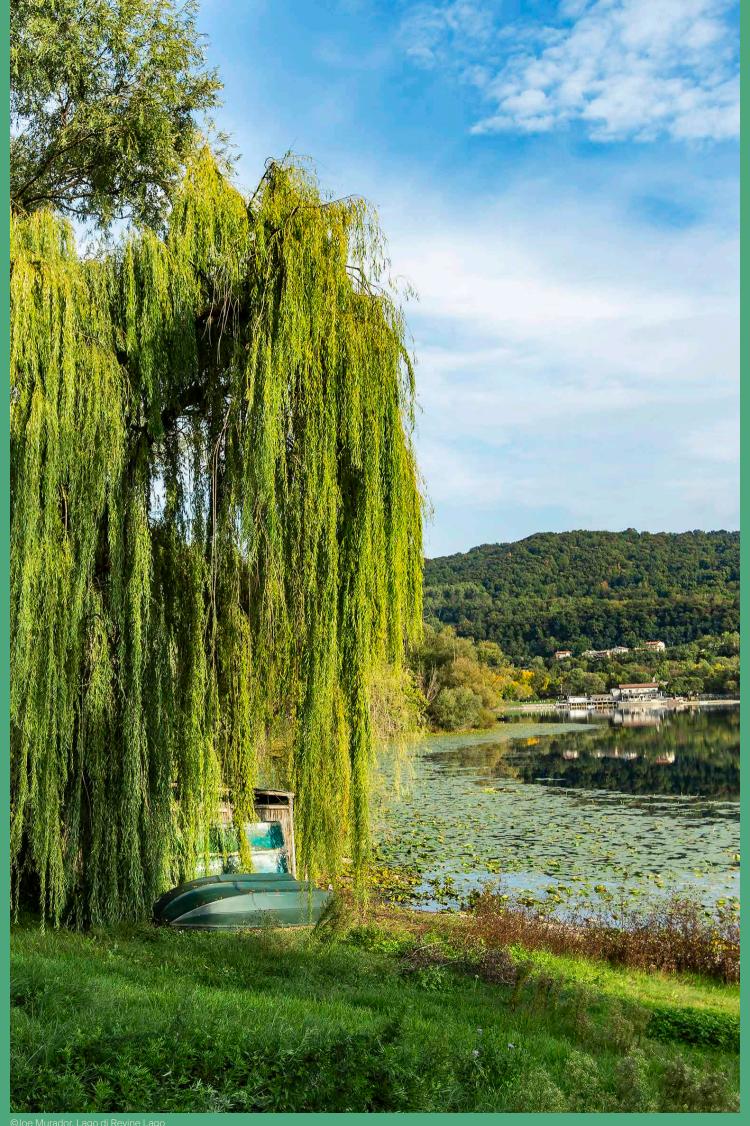
Un tipico spuntino della zona è quello che vede accompagnarsi un calice di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore con un piatto di salumi affettati e con pane bianco di "casada". In particolare, segnaliamo l'Ossocollo, salume preparato con la carne del collo del maiale, il Salado Trevisan, salume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

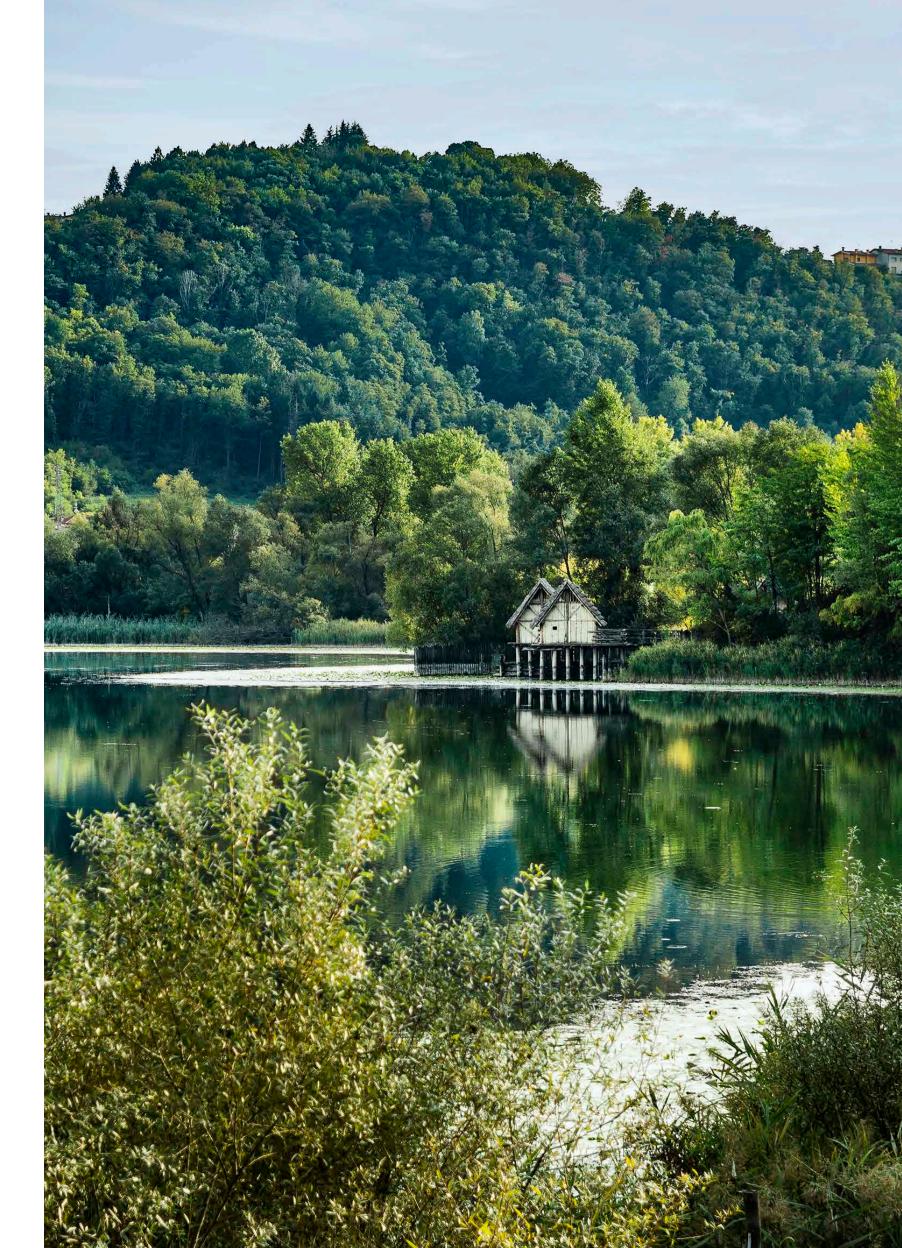
Vivere

Experience

66	70	74
Ritorno al passato	Il Trail del Gevero	Amica oca
Back to the past	The mountain hare race	The goose, our feathered friend
Back to the past	I ne mountain nare race	The goose, our feathered fri
	76	
	76 Nettari di collina	



Ritorno al passato



Livelet Archaeological Park: back to the past

Un'esperienza immersiva per rivivere la preistoria, tra Neolitico ed Età del Bronzo

An immersive lakeside experience to learn about the prehistoric period of the Neolithic and Bronze Age



PARCO ARCHEOLOGICO DIDATTICO DEL LIVELET

Livelet Educational Archaeological Park

/ Orari / domenica e festivi dal 26 marzo al 5 novembre 10.00-18.00 (da aprile a ottobre) / 10.00-19.00 (luglio e agosto) Da febbraio a novembre, aperto dal lunedì al sabato su prenotazione per scuole e gruppi organizzati.

/ **Biglietti** / **domenica** e festivi intero € 6 / ridotto € 4 (da 4-17 anni, over 65, portatori di handicap) / gratuito sotto i 4 anni / gruppi € 5 (oltre le 25 persone e solo su prenotazione; visita approfondita tematica al costo di € 7). Tariffe famiglia: 2 + 1 bambino € 14 / 2 + 2 bambini € 18 / 2 + 3 bambini € 20.

/ Hours / Sundays and holidays from 26 March to 5 November 10am - 6pm (from April to October) / 10am - 7pm (July and August) Open Monday to Saturday from February to November by prior appointment for schools and private groups.

/ Tikets / Sunday and holidays full price € 6 / reductions € 4 (4 – 17 year-olds/ over 65 s/disabled) / free entry for children under 4 years / groups € 5 (groups of 25 or more and by reservation only; themed visits € 7). Family rates: 2 + 1 child € 14 / 2 + 2 children € 18 / 2 + 3 children € 20.

Info

+39 0438 212 30 segreteria@parcolivele **Giorni di apertura, domenica e festivi** / on Park opening, Sundays and holidays +39 329 26 05 713

www.parcolivelet.it Via Carpenè, Frazione Lago di Revine Lago

Un salto indietro nel tempo di 6000 anni. Per scoprire come vivevano i nostri primi antenati.

È la proposta, suggestiva e immersiva, del Parco del Livelet, a due passi da Revine Lago, progettato e costruito per valorizzare la scoperta del vicino sito di Colmaggiore, un'area interessata da importanti ritrovamenti archeologici che si trova nell'istmo fra il lago di Lago e il lago di Santa Maria. Un vero e proprio museo all'aria aperta in cui è possibile visitare le ricostruzioni di tre palafitte dedicate al Neolitico, all'Età del Rame e all'Età del Bronzo. Inaugurato nel 2007 e gestito da Unpli Treviso, in convenzione con il Comune di Revine Lago e il Consorzio Pro Loco Quartier del Piave, il Parco Archeologico Didattico del Livelet è uno dei più importanti insediamenti preistorici di tipo umido noto nel Veneto Orientale.

Il Livelet - che dal 2010 fa parte della rete internazionale EXARC, che riunisce parchi archeologici e professionisti della tecnologia antica e della didattica archeologica europei ed extraeuropei - si compone di un'area museale all'aperto, in cui si trovano le ricostruzioni delle palafitte, e di alcune strutture a servizio della didattica e dei visitatori. Il villaggio ricostruito si trova proprio in riva al lago, circondato da un ambiente naturale simile a quello in cui sorgevano le palafitte preistoriche. Alle sue spalle trovano spazio diverse aule per le attività didattiche, un bookshop, un parco giochi e un'area pic-nic, dotata di barbecue. Nei giardini si snoda un breve percorso naturalistico con pannelli, sviluppato allo scopo di far conoscere gli stessi ambienti che si possono incontrare facendo un'escursione intorno ai laghi. Alcune delle aree didattiche si trovano all'aperto e sono riservate allo svolgimento di laboratori di archeologia imitativa, mentre in uno spazio dedicato alle sepolture sono stati ricostruiti in scala, due tumuli dell'Età del Bronzo.

Al Parco sono attivi due percorsi, uno archeologico, che permette di scoprire in modo interattivo, coinvolgente e scientificamente corretto la vita quotidiana sulle rive dei laghi fra 6000 e 3500 anni fa, e uno naturalistico, con escursioni intorno alle rive dei laghi. Le viste sono sempre guidate, per garantire una giusta mediazione delle informazioni e rendere l'esperienza interattiva e personale, diversa per ogni gruppo, adatta all'età, agli interessi e alle conoscenze personali dei partecipanti.







▲ Parco Archeologico Didattico del Livelet
©Francesco Galifi

Take a leap 6000 years back in time and discover how our early ancestors lived.

Situated just a stone's throw from Revine Lago, the Parco del Livelet open-air museum offers visitors a fascinating immersive experience as they explore reconstructions of three stilted houses from the Neolithic, Copper and Bronze Ages. Inaugurated in 2007 and managed by the Treviso Tourist Board in conjunction with the Municipality of Revine Lago and the Tourist Office Consortium of Quartier del Piave, the Livelet Educational Archaeological Park was created and built to showcase findings unearthed at the nearby archaeological site at Colmaggiore, an area that has yielded many major finds and which is located on an isthmus between Lake Lago and Lake Santa Maria. The site represents the most important prehistoric wetland settlement yet discovered in Eastern Veneto.

Since 2010 Parco del Livelet has been part of the international EXARC network, an organisation which aims to bring together archaeological parks and European and non-European experts on ancient technology and archaeological teaching. The park comprises an open-air museum area, with reconstructions of stilted houses, a number of buildings used for teaching purposes, and facilities for visitors. The reconstructed village is located on the lakeside within a natural environment similar to the one in which the prehistoric stilted houses would once have stood. Behind it, there are several classrooms for educational activities, a bookshop, a playground and a picnic area equipped with barbecue facilities. A short nature trail winds through the park and is dotted with information panels put there to provide visitors with insights into the environments they'll encounter while hiking around the lakes. Some of the teaching areas are located outdoors and are for archaeology workshops, while another area dedicated to traditional burials features two scale reconstructions of Bronze Age burial mounds.

The Park offers two routes, one with an archaeological focus providing visitors with insights into what daily life on the lakeside must have been like between 6000 and 3500 years ago in an interactive, engaging and scientifically accurate way, and a nature trail with walks around the lakes. All visits are conducted with a guide to guarantee the information provided is correct and to make the experience interactive, personalised and unique for each group, as well as ensuring a tailored tour suited to the age, interests and personal knowledge of the participants.

S8 VIVERE EXPERIENCE 69



CISON DI VALMARINO

Trail del Gevero

La corsa delle lepri di montagna / The mountain hare race

Corsa a piedi tra i suggestivi panorami del territorio UNESCO

A trail running event set amid the splendid scenery of the **UNESCO** World Heritage hills

Nel dialetto locale "gevero" significa lepre. Ed è proprio per immedesimarsi con la splendida natura delle colline UNESCO e dei suoi abitanti, come la lepre che si inerpica per ripidi pendii e corre in mezzo ai boschi, che è nato sette anni fa il Trail del Gevero, gara di Trail Running divenuta ormai punto di riferimento nel panorama delle corse in montagna. Una competizione adatta sia agli amatori che ai professionisti, grazie ai diversi percorsi, dal più impegnativo a quello relativamente più semplice, ma che comunque richiede un certo grado di preparazione.

Dal 2017 il Trail del Gevero è inserito all'interno del Circuito Trail delle Prealpi Venete, nato con l'intento di riunire tutte le gare della zona promuovendo così il territorio delle Prealpi: Trail del Patriarca, Madruk Trail, Fregona Trail Fest, Trail dei Brac e il Gran Raid delle Prealpi Trevigiane. L'edizione di quest'anno è in programma domenica 5 novembre ed avrà come punto di partenza e arrivo Case Marian a Cison di Valmarino. I tre percorsi previsti - due di 21 chilometri, uno con D+ 600 e uno con D+ 1500, ed uno di 41 chilometri con D+ 2800 - si snodano lungo la valle S. Daniele costeggiando il torrente Rujo per poi salire verso il Crodon del Gevero (da qui il nome della manifestazione) e il Bivacco dei Loff. Il percorso più lungo attraversa inoltre il Passo San Boldo attraversando a est il Monte Cimone e a ovest il Col de Moi.

La prova si svolge in gran parte lungo sentieri di montagna e boschivi, percorrendo mulattiere e carrarecce, a quote altimetriche comprese tra 260 e 1358 metri e le condizioni possono essere difficili e talora estreme a causa di freddo, vento, pioggia, nebbia. Al termine della gara si terrà un ricco Pasta Party è organizzato dalla Pro Loco presso le Ex-Cantine Brandolini, dove gli atleti potranno ristorarsi dopo le fatiche della gara.

Sabato 6 novembre 2023 Sunday 6 November 2023

Case Marian Cison di Valmarino Info and registration info@traildelgevero.com www.traildelgevero.com

In local dialect, gevero means hare and the image of a hare, climbing steep hillsides and leaping through woods, perfectly epitomises the splendid UNESCO World Heritage hills and their inhabitants. So the Trail del Gevero became the most obvious name for this event, first held seven years ago, and which has quickly established itself as a major fixture on the mountain running calendar. The selection of different routes makes the race suitable for both amateur and professional runners, with choices ranging from the most challenging to easier, though even these still require a certain level of fitness and preparation.

Since 2017 the Trail del Gevero has been part of the Circuito Trail delle Prealpi Venete series of trail running events held in the Veneto Prealps, created to bring together all the races in the area, and thus better promote the Prealps: The Trail del Patriarca, Madruk Trail, Fregona Trail Fest, Trail dei Brac and the Gran Raid delle Prealpi Trevigiane. This year's edition is scheduled for Sunday 5 November and will start and finish at Case Marian in Cison di Valmarino. Three routes are planned: two 21-kilometre routes, with 600m and 1500m of ascent, and one 41-kilometre route with 2800m of ascent. They wind their way along the San Daniele valley beside the Rujo stream, before climbing towards the Crodon del Gevero (hence the name of the event) and the Loff bivouac hut. The longest route also crosses the San Boldo Pass, and the mountains of Monte Cimone to the east and Col de Moi to the west.

The race takes place largely along mountain and woodland paths and mule and cart tracks. Altitudes range from 260 to 1358 metres and conditions can be challenging, oftentimes extreme, due to wind, rain, fog and low temperatures. Runners will be able to fill up at the end of the race on the generous portions served at the Pasta Party, organised by the local Tourist Office and held at the Ex-Cantine Brandolini (Ex Brandolini Winery).

Amica Oca



The goose, our feathered friend

All'Agriturismo Mondragon, per una festa enogastronomica dedicata all'oca e ai suoi prodotti

Mondragon Agriturismo will host a food and wine festival dedicated to the goose and its many products

FESTA DELL'OCA

The Goose Festival

Da giovedì 9 a domenica 12 e da giovedì 16 a domenica 19 novembre 2023 From Thursday 9th to Sunday 12th

and from Thursday 16th to Sunday 19th November 2023



Agriturismo Mondragon Località Mondragon di Arfanta 31020 Tarzo (TV)

www.mondragon.it

Info and reservations +39 333 7850311 info@mondragon.it Nella tradizione contadina, l'oca ha da sempre avuto un approccio simile a quello del maiale: di lei, come per i suini, non si butta via mai niente. Le carni ed il pregiatissimo fegato nell'alimentazione, le piume nell'abbigliamento e per i cuscini (senza dimenticare che la penna d'oca per secoli è stata lo strumento principale per scrivere), il grasso usato per saponi e detergenti e le uova, che sebbene siano meno comuni di quelle di gallina, molto apprezzate per il loro sapore e la loro dimensione maggiore. Un animale talmente versatile che a causa della sua aggressività era persino usato come guardiano ai poderi, proprio come fosse un cane, come racconta anche la celebre vicenda, tra storia e leggenda, delle oche del Campidoglio, che starnazzando all'impazzata avvertono i Romani dell'invasione dei Galli a Roma nel 390 a.C.

Oggi l'allevamento dell'oca rimane un elemento importante, specie nella cultura tradizionale contadina. Ed uno degli esempi più belli ed interessanti è quello della famiglia Tessari, che dal 1978 gestisce una piccola azienda agricola con annesso agriturismo a Mondragon, in località Arfanta di Tarzo, in piena zona collinare Patrimonio UNESCO. La cui particolarità è proprio l'allevamento di oche, riconosciute col nome di "oca di Mondragon" come razza e prodotto agroalimentare tradizionale, ma soprattutto *l'oca in onto*, specialità della casa, che recupera l'antica tradizione agricola di conservazione delle carni delle oche nel loro grasso, e che dal 2000 è diventata Presidio Slow Food.

L'azienda, gestita oggi dalla figlia Manuela, alleva 800 oche in stato semibrado, che poi avvia alla trasformazione per realizzare piatti come l'oca arrosto e l'oca al ginepro e prodotti come il prosciutto d'oca, il petto d'oca, il collo di oca, la porchetta di oca ed anche il celebre paté d'oca. Tutte queste delizie si potranno gustare durante la Festa dell'Oca, che l'agriturismo Mondragon organizza ogni anno a cavallo di San Martino. Per la sua 29° edizione in programma da giovedì 9 a domenica 12 novembre e da giovedì 16 a domenica 19 novembre (giovedì e venerdì solo cena, sabato pranzo e cena e domenica solo a pranzo) - la festa sarà dedicata al Cammino UNESCO, abbinando all'oca le produzioni enogastronomiche locali come, solo per fare qualche esempio, il Rosso dei colli di Conegliano, il marrone di Combai, le mele di Colmaggiore o il fasol del Lago. Il menù ufficiale, in realtà, rimarrà segreto sino alla prima giornata di apertura.

Alla festa si partecipa solo su prenotazione e per una sessantina di posti disponibili a pranzo e cena.







In traditional farming communities, the goose and pig have much in common: as with pigs, no part of the goose is ever wasted. The meat and highly prized liver are eaten, the feathers are used for clothing and pillows (not forgetting of course that quills served as our main writing implement for centuries), the fat is used in soaps and detergents, and the eggs, though less common than chicken eggs, are highly appreciated for their flavour and larger size. A truly versatile animal, their aggressive nature even made them ideal 'guard dogs' for farms. One famous legend has it that the honking of the geese on Rome's Capitoline Hill warned the Romans of the impending Gallic invasion of Rome in 390 BC.

Still today goose breeding is important, especially in traditional farming communities. One of the most intriguing examples of just such a family is the Tessari. Since 1978 this family has been running their small farm and adjoining agriturismo in Mondragon, in the locality of Arfanta di Tarzo, in the heart of the UNESCO World Heritage hills. Their claim to fame is that they farm a distinct, traditionally farmed species of goose known as the Mondragon goose, and are also famous for their house speciality *oca in onto* – goose preserved in its own fat. The process they use keeps alive an ancient farming tradition whereby goose meat is dressed in its own fat, and their product has been a Slow Food Presidium since 2000.

Now run by daughter Manuela, the business has some 800 geese which are left free to roam semi-wild. The family use them for dishes including roast goose and juniper goose as well as for products such as goose ham, goose breast, goose neck, goose porchetta and their famous goose pâté. You can enjoy all these delights during the Goose Festival which they organise annually around Saint Martin's Day. For its 29th edition - scheduled from Thursday 9th to Sunday 12th November and from Thursday 16th to Sunday 19th November (Thursday and Friday dinner only, Saturday lunch and dinner and Sunday lunch only) - the festival will celebrate the inauguration of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Hills Trail, combining traditional goose fare with local food and wine products including Rosso dei Colli di Conegliano wine, Combai chestnuts, apples from Colmaggiore and Fasol del Lago, a type of cannellini bean. The official menu is kept a closely guarded secret until the festival's opening day.

Participation is by reservation only, with around sixty places available for lunch and dinner.

4 VIVERE EXPERIENCE 75



REFRONTOLO

Nettari di collina

Rassegna Nazionale dei Vini Passiti / National Exhibition of Passito Wines Dal 18 al 26 novembre 2023 From 18 to 26 November 2023

Villa Battaglia-Spada **Refrontolo Tourist Office** +39 345 422 05 22 proloco.refrontolo@gmail.com

In mostra e degustazione i migliori vini passiti d'Italia

An exhibition and tasting of Italy's finest dessert wines

Vini dolci, amabili e da meditazione, i passiti rappresentano una nicchia a parte, ancora poco conosciuta e spesso sottovalutata del mondo del vino. Meriterebbero, invece, di essere riscoperti ed apprezzati per la loro diversità e complessità aromatica, nonché per la loro storia ricca e affascinante. L'uso dell'appassimento delle uve per produrre vini dolci, infatti, ha radici lontane. Gli antichi Romani, ad esempio, erano già noti per produrre vini passiti utilizzando il metodo dell'appassimento sulle vigne, in particolare nella regione che oggi è la Valpolicella (da cui oggi ci arriva l'Amarone). Consumati durante festività e cerimonie, avevano anche il non trascurabile vantaggio, in tempi in cui la conservazione degli alimenti era un grosso problema, di una lunga durata.

Oggi l'Italia produce tantissimi vini passiti, specie al sud, tra cui i più noti sono quello di Pantelleria, il Moscato, il Vin Santo toscano, il Picolit friulano, il Torcolato padovano, il Recioto della Valpolicella. Ed anche il territorio UNESCO delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene è patria di due vini passiti di grande tradizione e qualità. Sono il Refrontolo Passito DOCG, vino da dessert prodotto da uve di marzemino parzialmente appassite sui graticci, di un bel colore rosso rubino carico e con un caratteristico e marcato profumo di more di rovo, e nella Commitment Zone il Torchiato di Fregona DOCG, vino passito che si ottiene da uve bianche di glera, verdiso e boschera cui si aggiunge circa un 15% di vitigni tradizionali non aromatici, dal grande profumo e dalla buona acidità.

Per scoprire l'incantevole mondo di questi veri e propri "nettari degli Dei", vi consigliamo di visitare la Rassegna nazionale dei Vini Passiti, manifestazione nata nel 2014 che mette in mostra e in mescita i migliori vini passiti provenienti da tutta Italia, siciliani, trentini e veneti, accompagnandoli con degustazioni di prodotti locali, formaggi e dolci. L'edizione di quest'anno si tiene nella suggestiva sede della Barchessa della seicentesca Villa Battaglia-Spada a Refrontolo sabato 18 e domenica 19 e dal 24 al 26 novembre.

Sweet, smooth and meditative, passito wines represent a niche all their own, still little known and often misunderstood in the world of wine. However, they deserve greater prominence and appreciation for their variety and aromatic complexity, as well as their varied and fascinating history. The technique of appassimento - drying - of the grapes to produce sweet wines boasts a long history and we know the ancient Romans produced passito wines by leaving the grapes to dry on the vines, particularly in the region that today is Valpolicella (where the famed Amarone wine is made). They were enjoyed during holidays and ceremonies, and in an era when preserving food was a major problem they also provided the not insignificant advantage of having a long shelf life.

Today many passito wines can be found throughout Italy, especially in the south. Among the most famous are Pantelleria, Moscato, Vin Santo from Tuscany, Picolit from Friuli, Torcolato from Padua, and Recioto from Valpolicella. The Prosecco Hills of Conegliano and Valdobbiadene area are also home to two high-quality, traditional dessert wines. The first is Refrontolo Passito DOCG, a dessert wine produced from Marzemino grapes which are partially dried on racks. It possesses a beautiful deep ruby red colour along with a characteristic and distinctive aroma of blackberries. The second, in the Commitment Zone is Torchiato di Fregona DOCG, a passito wine crafted from white Glera, Verdiso and Boschera grapes, to which approximately 15% traditional non-aromatic grape varieties are added. The wine possesses a fine aroma and good acidity.

To discover the fascinating world of these true "nectars of the Gods", we recommend paying a visit to the National Exhibition of Passito Wines, an event founded in 2014 which showcases the best Italian passito wines from Sicily, Trentino and Veneto, all paired with a selection of local delicacies, cheeses and desserts. This year's exhibition will be held in the stunning venue of the Barchessa of the 17th-century Villa Battaglia-Spada in Refrontolo on Saturday 18th and Sunday 19th November, and again from 24th to 26th November.

Persone People



uic

Una collezione da stappare A corking collection

80

Una collezione da stappare



A corking collection

Beppi Piovesan:
da apprezzato sommelier
a grande collezionista,
con una dedizione speciale
al Conegliano Valdobbiadene
DOCG

DI MARINA GRASSO



"Noi collezionisti di capsule siamo un po' come dei bambini che giocano con le figurine, anche se siamo decisamente adulti e se le capsule che collezioniamo offrono approfondimenti inconsueti ed appassionanti sulla realtà produttiva dei vini spumanti". Giuseppe Piovesan inizia a spiegare così la sequenza di scatole che ha portato a Villa Brandolini di Solighetto, sede del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, rispondendo all'invito di illustrarci la sua ragguardevole collezione di capsule, ossia dei dischetti metallici concavi posti sulla sommità dei tappi degli spumanti e bloccati dalla gabbietta di sicurezza.

Quello di Piovesan, per tutti "Beppi", è un volto molto noto nel territorio del Conegliano Valdobbiadene: oltre a possedere una delle più ampie collezioni di capsule d'Italia ("sicuramente tra le prime cinquanta", stima) è soprattutto un sommelier professionista da oltre 40 anni, una colonna portante dell'attività dell'Ais; un volto familiare agli estimatori del Conegliano Valdobbiadene, grazie alla professionalità preziosa e discreta con cui ha animato moltissime manifestazioni nel territorio.

Ed è proprio con la passione di un grande conoscitore della cultura enologica, prima ancora che con l'orgoglio di un collezionista, che ci racconta la storia di questi piccoli oggetti mentre illustra le capsule raccolte in decine e decine di vassoi, teche, album e cataloghi, ma anche le peculiarità di molte bottiglie storiche e di tante altre curiosità reperite in tante diverse occasioni: "Fu Adolphe Jacquesson, produttore di Champagne di Chalon-sur-Marne, a brevettare nel 1844 la prima gabbietta che trattiene i tappi delle bottiglie di spumante e nella cui parte alta si trova la capsula, ossia il metodo di tappatura degli spumanti che oggi conosciamo e utilizziamo". Un'ingegnosa invenzione che è arrivata quasi immutata a noi nella sostanza, anche se la sua forma ha subito molte evoluzioni, come spiega ancora Beppi: "All'inizio le capsule erano anonimi e funzionali tondini di lamierino zincato, che all'inizio del Novecento i produttori francesi cominciarono a personalizzare. Il perfezionamento delle tecniche di stampa su metallo fece il resto: intorno al 1940 apparvero le prime capsule litografate o serigrafate che successivamente diventarono sempre più decorate ed attraenti, fino a stimolare un nuovo collezionismo".

Il collezionismo nato nella regione dello Champagne ça va sans dire - ha poi lentamente preso piede anche in Spagna e in Italia fino da allargarsi oltreoceano seguendo lo sviluppo della produzione locale di vini spumanti. "All'inizio degli anni Ottanta la raccolta delle capsule era più o meno sporadica, spesso legata alle occasioni speciali in cui veniva stappata una bottiglia", prosegue Bepi, che nel 2000, durante una manifestazione a Valdobbiadene, conobbe l'allora neonato Club Collezionisti di Capsule. "Da appassionato di vini, già da tempo avevo cominciato a raccogliere qualche bottiglia significativa e qualche capsula singolare, ma conoscere il mondo del collezionismo ha acceso la mia curiosità e ho cominciato a conservare sistematicamente le capsule. Grazie alla mia attività e ai tanti amici del settore che da sempre generosamente contribuiscono alla mia perenne ricerca, in breve tempo la raccolta cominciò a prendere forma, dando inizio a un'avventura avvincente".



Oggi la collezione di Beppi conta circa 30.000 capsule: "Circa 8.000 sono italiane - riepiloga - poi ne possiedo circa 16 mila francesi e 3.000 spagnole e numerose di molti altri paesi, anche molto singolari come ad esempio alcune argentine in bronzo che pesano anche 15-20 grammi invece dei consueti 3 grammi di quelle correnti. Ci sono poi quelle rare, numerate, commemorative; quelle in legno di rovere tornito a mano che sono delle vere e proprie sculture in miniatura. Perché ormai le capsule personalizzate sono un piccolo dettaglio di grande significato anche per i produttori che mirano a renderle sempre più preziose e sofisticate non solo per i collezionisti, ma anche come simbolo della grande accuratezza che dedicano ai loro vini. Tra le realizzazioni più singolari ricordo, ad esempio, l'edizione limitata di bottiglie con capsule impreziosite con un cristallo Swarovski realizzata da un produttore di Conegliano Valdobbiadene".

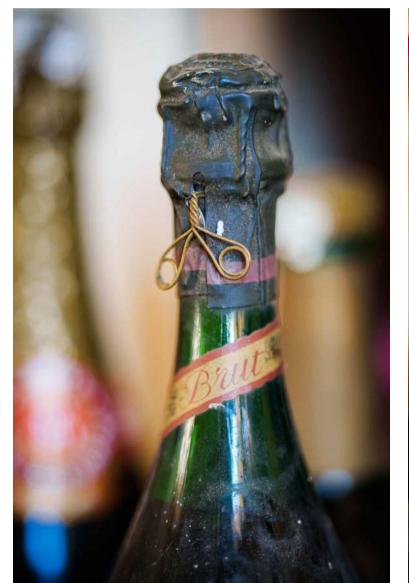
82 PERSONE PEOPLE 83





Ma la sua collezione non si limita soltanto alle capsule. "Colleziono anche bottiglie di vini particolarmente significative, celebrative e storiche; tasche porta bicchiere a tracolla delle manifestazioni enologiche; francobolli con grappoli d'uva o bottiglie di vino, anch'essi entrati a far parte delle collezioni specialistiche del settore enologico. E ho anche collezionato almeno 50 volumi dedicati al Prosecco Superiore", elenca ancora Beppi.

Perché il forte legame con il territorio del Conegliano e Valdobbiadene si legge anche nella sua collezione, che tra le varie preziosità include autentiche pietre miliari della produzione: "Una delle bottiglie cui tengo maggiormente è un Prosecco DOC 1969, anno del primo riconoscimento ufficiale della Denominazione, prodotto dalla Cantina sociale Valdobbiadene, ma sono particolarmente affezionato anche a una bottiglia di Carpenè Malvolti del 1934, con capsula di acciaio misto a ferro, realizzata per la Real Casa Savoia". Che ci mostra con lo stesso orgoglio con cui ne illustra una di Sassicaia 1984.





Beppi Piovesan:
from celebrated sommelier
to **renowned collector**, with
a special passion for
Conegliano Valdobbiadene
DOCG

BY MARINA GRASSO





"We bottle cap collectors are a bit like grownups playing with trading cards, but the caps we collect offer unusual and exciting insights into many aspects of sparkling winemaking". This is how Giuseppe Piovesan describes the boxes of caps he's brought to Villa Brandolini in Solighetto, headquarters of the Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG Protection Consortium. He's there to display his outstanding collection of bottle caps, which, for the uninitiated, are the metal disks placed on the top of sparkling wine corks and held in place by the safety cage.

Known to all as Beppi, Piovesan is very well-known in the Conegliano Valdobbiadene area. In addition to owning one of the largest collections of bottle caps in Italy ("certainly among the top fifty," he says), he's also been a professional sommelier for over 40 years and a cornerstone of the Italian Association of Sommeliers (AIS). His is a face familiar to fans of Conegliano Valdobbiadene thanks to his invaluable assistance at many local events.

It is as a passionate connoisseur of wine culture first, and as a proud collector second, that he tells us the history of these small objects while showing us the caps he has neatly arranged in dozens of trays, display cases, albums and catalogues, along with the distinctive features of many historic bottles and other curiosities he's amassed throughout his career: "It was back in 1844 that Adolphe Jacquesson, a Champagne producer from Chalon-sur-Marne, patented his system for securing sparkling wine bottle corks. It comprised a cage enclosing a metal cap at the top, and his method for corking sparkling wines is still the one we use to this day". It was an ingenious invention that has remained virtually unchanged, though the shape has undergone numerous changes. Beppi continues: "At first the caps were just anonymous, functional galvanised metal discs. Then in the early 20th century French winemakers began to personalise them. When metal printing techniques improved, around 1940, the first lithographed and silk-screened caps appeared. These became increasingly decorative and attractive, so people started collecting them".

Needless to say, cap collecting first took off in the Champagne region, before gradually gaining popularity in Spain and Italy and finally expanding overseas following the development of localised production of sparkling wines. "In the early 1980s cap collecting was quite rare and often only caps were collected from bottles opened for a special occasion", continues Bepi, who met the then newly formed Cap Collectors Club during an event in Valdobbiadene back in 2000.







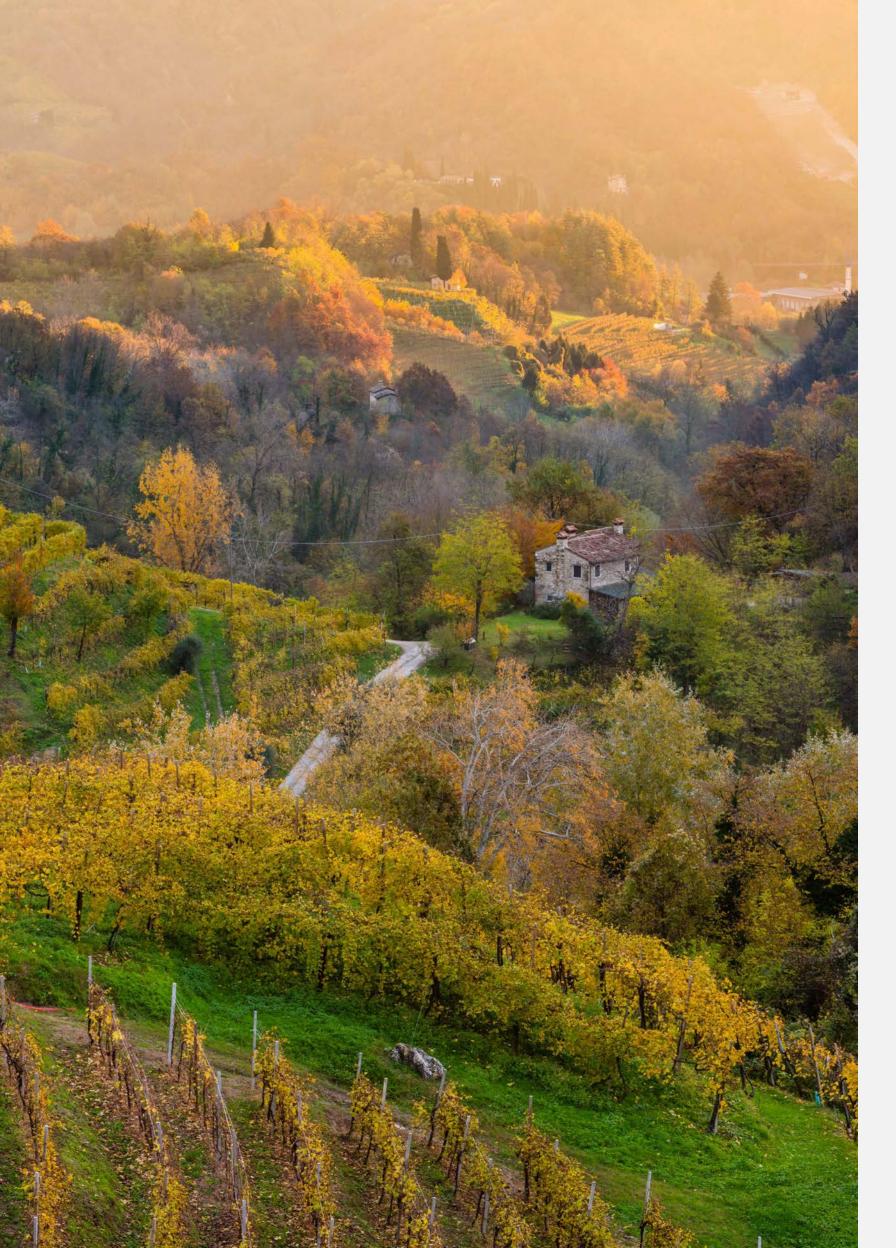


"As a wine enthusiast, I'd already begun collecting a few special bottles and the odd distinctive cap some time before, but learning about the world of collecting sparked my curiosity and I began to save the caps. Thanks to my hobby and my many friends in the industry who generously helped me to source interesting caps, in just a short time my collection began to take shape, and so started this exciting adventure".

Today, Beppi has amassed a collection of some 30,000 caps. "About 8,000 of my caps are Italian, plus around 16,000 French and 3,000 Spanish ones, along with many more from numerous other countries. I also have some very unusual ones, such as some made of bronze from Argentina which weigh up to 15-20 grams as opposed to the usual 3 grams of the modern ones. I also have many rare, numbered and commemorative caps, as well as some crafted from hand-turned oak which are exquisite sculptures in miniature. Nowadays, personalised caps are a small feature that has taken on a huge significance for winemakers as they try to make them increasingly valuable and sophisticated - not only for collectors, but also as a symbol of the great care that goes into the crafting of their wines. For instance, one of the most distinctive caps I remember is from some limited-edition bottles with caps set with a Swarovski crystal, made by a winemaker from Conegliano Valdobbiadene".

In addition to caps, Bebbi is an enthusiastic collector of other items too: "I also collect unusual, commemorative and historic bottles, along with commemorative glass holder bags used at wine events, stamps with clusters of grapes or bottles of wine on them, all items that have attracted the attention of specialist collectors within the wine sector. And I've collected over 50 books on the subject of Prosecco Superiore". His collection expresses the strong bond he has with the Conegliano Valdobbiadene region and also includes priceless items that represent real milestones in the development of local winemaking: "One of my most treasured bottles is a Prosecco DOC 1969. It was made by the Valdobbiadene cooperative winery to mark the year when the Denomination was awarded official recognition. Another favourite of mine is a Carpenè Malvolti from 1934. It boasts a cap made from a mixture of steel and iron and was made for the Royal House of Savoy". He shows us this with the same pride he demonstrates for another of his gems - a 1984 Sassicaia.

86 PERSONE PEOPLE 87



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.



GIORGIO DE CHIRICO. METAFISICA CONTINUA Fino al ottobre al 25 febbraio

Attraverso 71 opere, un viaggio nel percorso artistico del pittore, analizzando lo sviluppo del suo stile e della sua poetica / An examination of the painter's artistic journey with 71 of his works on display, analysing the development of his style

Orari di apertura / Opening hours

Dal mercoledì al venerdì - Wednesday to Friday 10.00 - 13.00 / 14.00 - 19.00 Sabato e domenica- Saturday and Sunday 10.00 - 19.00

Lunedì e martedì chiuso / Monday and Tuesday closed Biglietti: acquistabili in mostra o su midaticket.it Ticket: purchased at the exhibition or on midaticket.it

CONEGLIANO, PALAZZO SARCINELLI

info: +39 351 8099706 - mostre@artika.it www.artikaeventi.com

NOVEMBRE - NOVEMBER

• VISIT CONEGLIANO

Sabato 4 novembre - Sabato 18 novembre

Visite guidate, percorsi e passeggiate naturalistiche alla scoperta della storia e delle bellezze della città. Tutte le visite guidate sono gratuite, su prenotazione

/ Guided tours, nature walks and excursions to discover the history and beauty of the city. All guided tours are free of charge but must be booked in advance

Programma - Programme

04/11 ore 15 Conegliano e i suoi personaggi illustri Famous Residents of Conegliano

18/11 ore 15 Illustri dimore a Conegliano
Illustrious Residences in Conegliano

CONEGLIANO

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

CANTINE APERTE A SAN MARTINO Da sabato 4 e domenica 12 novembre

Visite, degustazioni e numerose attività fino al tramonto nelle principali cantine del territorio

/ Tours, tasting sessions and numerous other activities until sundown across the main wineries in the area

COLLINE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

info: Movimento Turismo del Vino www.movimentoturismovino.it

• TRAIL DEL GEVERO

Domenica 5 novembre

Prova del Circuito Trail delle Prealpi Venete / Trials of the Trail Running Circuit of the Veneto Prealps (km 21 D+ 1500 - km 41 D+ 2880)

CISON DI VALMARINO

info: www.traildelgevero.com

• ORIZZONTI D'AUTUNNO

Domenica 12 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

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

• RASSEGNA NAZIONALE DEI VINI PASSITI Dal 18 al 26 novembre

Rassegna enogastronomica

/ Wine and food event

REFRONTOLO

info: +39 345 422 0522 - proloco.refrontolo@gmail.com



Illustrazione di Svetlin Vassilev, Mitos griegos, Editorial Vicens Vives, 2006

• LE IMMAGINI DELLA FANTASIA 41 18 novembre 2023 - 18 febbraio 2024

Mostra internazionale d'illustrazione per l'infanzia. / International exhibition of illustration for children

SARMEDE, CASA DELLA FANTASIA

info: +39 0438 959582 - prenotazioni@fondazionezavrel.it www.fondazionezavrel.it

PROFUMI E SAPORI D'AUTUNNO Domenica 19 novembre

Mostra mercato dedicata alla riscoperta delle tradizioni locali legate all'agricoltura dei frutti "antichi" ed alla floricoltura / Exhibition and market dedicated to rediscovering local traditions linked to the farming of heirloom fruits and flower growing

SUSEGANA, PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTÀ info: 335 6079280 - prolocosusegana@libero.it

• 1ª CA' DEL POGGIO RUN

26 novembre

Manifestazione ludico motoria aperta a tutti lungo le strade e i sentieri che circondano il territorio di Conegliano Patrimonio dell'Umanità Unesco Partenza ore 9

/ A fun run open to all along the roads and trails of the UNESCO World Heritage Conegliano area Starting at 9am

CONEGLIANO, PALASPORT "GIOVANNI PAOLO II"

info: e20run.conegliano@gmail.com

DICEMBRE - DECEMBER

• CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO RUNNING FESTIVAL

Domenica 3 dicembre

Prima edizione per la "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Marathon" l'unica maratona di 42 km che attraversa oltre 20 cantine fra le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio UNESCO, che si correrà insieme alla 13ª "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Run" di 21 km e all'8ª "Conegliano Valdobbiadene Bollicina" di 10 km / The first edition of the "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Marathon" the only full 42 km marathon in the UNESCO World Heritage Prosecco Hills of Conegliano and Valdobbiadene which takes runners past over 20 local wineries. The full marathon will be run together with the 13th annual 21 km "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Run" and the 8th annual 10 km fun run "Conegliano Valdobbiadene Bollicina"

VIDOR

info: +39 0438 1918104 - info@prosecco.run www.prosecco.run

LO SCHIACCIANOCI Giovedì 7 dicembre - ore 21

Il classico balletto russo in due atti con musiche di Pëtr Il'ič Čajkovskij messo in scena dalla Russian Classical Ballet / The classic Russian ballet in two acts with music by Pyotr Ilyich Tchaikovsky staged by the Russian Classical Ballet

CONEGLIANO, TEATRO ACCADEMIA

info: www.teatroaccademia.it

• STELLE A NATALE

2 - 6 - 8 - 9 - 10 dicembre

Nei weekend di dicembre Cison di Valmarino si anima e prende vita grazie al tradizionale mercatino ambientato nella splendida cornice del centro storico / At weekends in December Cison di Valmarino comes alive with the traditional market in the splendid setting of the old town centre

CISON DI VALMARINO

info: 0438 975774 - www.artigianatovivo.it



• 24° PREALPI MASTER SHOW Sabato 9 e domenica 10 dicembre

 $\label{lem:corsa} \mbox{Corsa rallistica valida per il campionato Race Day } \mbox{/ Car rally valid for the Raceday Championships}$

FARRA DI SOLIGO PIEVE DI SOLIGO

SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA

info: www.prealpimastershow.net

FABIO CONCATO
 Mercoledì 20 dicembre - ore 21

Fabio Concato in concerto per il suo "Musico Ambulante Tour 2023" / Fabio Concato in concert as part of his Musico Ambulante Tour 2023

CONEGLIANO, TEATRO ACCADEMIA

info: www.teatroaccademia.it





VISITE IN CANTINA SULLA STRADA DEL VINO WINERY VISITS ALONG THE WINE ROAD

/ Le nostre cantine aperte tutto l'anno!

Collegati al sito www.coneglianovaldobbiadene.it per conoscere 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 to discover 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 Da lunedì a sabato 9.30-12.30 / 15.00-18.00 domenica 9.30-12.30

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

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

Dorigo Autonoleggi

Via Peschiera 1, Vittorio Veneto t. 0438 409028 - info@dorigoautonoleggi.it www.dorigoautonoleggi.it

NOLEGGIO SCOOTER SCOOTER RENTAL

Vespa Rent Dolomiti

Via Caprera 18, Vittorio Veneto t. 347 2648885 - info@rentdolomiti.com www.vesparentdolomiti.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) /Afeeis 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

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)

Via General Vaccari 15 - t. 0438 82111

Conegliano - c/o Autostazione Piazzale Fratelli Zoppas 66/A - t. 0438 21011 Pieve di Soligo - c/o Tabaccheria "Smoke"

Valdobbiadene - c/o ACI Via Piva 56 - t. 0423 972702

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

90 91

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 luned) al venerd) 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 nm-6 nm) 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

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 Kevline. 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 kevs. 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, 1º 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 marted) 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 Faster (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@amail.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

Ruralia. Museo sul tema della memoria rurale

Ruralia. Themed Museum of Rural History. Una collezione di oggetti e strumenti agricoli che si articola in cinque sezioni: bosco fienagione, latte, viticoltura e mondo domestico A collection of agricultural objects and tools divided into five sections: woodland, haymaking, milk, viticulture and domestic life

P.zza Girolamo Brandolini 6. Cison di Valmarino t 335 7896949

turismo@comune.cisondivalmarino.tv.it orari: visitabile liberamente nei weekend e su appuntamento durante la settimana / onen all day at weekends and by appointment on weekdays

Museo del Formaggio Latteria Perenzin The Cheese Museum

Museo che racconta i 120 anni della storia

della famiglia Perenzin, vincitrice di numerosi premi nazionali ed internazionali per i loro formaggi affinati. Prevede diversi percorsi, a pagamento, con visita alle sale di stagionatura e degustazione dei prodotti della latteria / Museum recounting the 120-year history

of the Perenzin family, winners of numerous national and international awards for their cheeses. There are a range of tours on offer. at an additional cost, including visits to the maturing rooms and tastings of the dairy's most renowned products.

Via Cervano 77/D, Bagnolo di S. Pietro di Feletto info e prenotazioni: t. +39 0438 21355 info@perenzin.com - per@perenzin.com www.perenzin.com

Collezione Antoniazzi

Museo dei Carabinieri Reali Raccolta di cimeli che ripercorrono le

Campagne risorgimentali, l'avventura coloniale, la Grande Guerra, la proclamazione del Regno d'Italia e il secondo conflitto mondiale, sino a giungere alla nascita della Repubblica italiana. Il Museo è visitabile solamente su prenotazione e su visita guidata gratuita con gruppi di massimo due persone

/ Collection of memorabilia from the Risorgimento campaigns, colonial times, the Great War, the proclamation of the Kingdom of Italy and the Second World War, and the birth of the Italian Republic. The Museum is open by appointment only with free guided tours or groups of a maximum of two people.

Villa Rossi, Conegliano

info e prenotazioni: t. +39 337 502010 info@collezioneantoniazzi.it www.collezioneantoniazzi.it

Museo degli Alpini

Ospitato all'interno di un edificio inserito nel complesso dell'ex caserma Marras con esposizione di reperti autentici. documenti. onorificenze militari, divise, armi d'epoca che ripercorrono fatti della I e II guerra mondiale / Is housed in a building in the former Marras barracks complex, with an exhibition of authentic artefacts, documents, military honours, military uniforms, focused mainly on the First and Second World Wars. Piazzale San Martino 1, Conegliano

info e prenotazioni: t. +39 339 1425220 conegliano@ana.it - aldo.vidotto49@gmail.com orari: sabato e domenica 15-19

/Saturday and Sunday 3 pm - 7 pm www.anaconegliano.it

Mercati e Mercatini / Farmers' Markets

CADENZA MENSILE / MONTHLY

VITTORIO VENETO

Centro storico di Serravalle

Mercatino dell'antiquariato e dell'hobbistica Antiques and Hobby Market

Prima domenica del mese / First Sunday of month ww.comune.vittorio-veneto.tv.it

MARZO / MARCH

VALDOBBIADENE

Antica Fiera di San Gregorio, Via Ugo Foscolo Mercatino degli hobbisti

Hobby Market

Secondo lunedì di marzo, sabato, domenica / Second Monday in March, Saturday, Sunday www.comune.valdobbiadene.tv.it

Tradizionale Fiera di San Giuseppe

Mostra mercato artigianato e hobbistica Craft and Hobby Market

Ultimo weekend di marzo/Last weekend in March www.comune.vidor.tv.it

APRILE / APRIL

MIANE

Lungo le vie del centro / In the centre of town Miane in Fiore

A market of plants

25 aprile / 25th April

Mostra mercato delle piante, dei fiori e dei lavori manuali / Flowers & handicrafts, garden tools and decorative art www.prolocomiane.it

SAN PIETRO DI BARBOZZA Lunedì di Pasquetta

The first Monday after Easter www.sanpietrodibarbozza.it

AGOSTO / AUGUST

CISON DI VALMARINO

Lungo le vie del centro / In the centre of town Artigianato Vivo

Living Crafts

Prima metà di agosto / The first half of August www.artigianatovivo.it

VALDOBBIADENE

Pianezze, Festa della Montagna

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

www.comune.valdobbiadene.tv.it

DICEMBRE / DECEMBER

FOLLINA

Colori d'Inverno Mercatino di Natale The Colours of Winter Christmas Crafts market Primi giorni di dicembre / Early Days in December www.prolocofollina.it

VALDOBBIADENE

Parco Villa dei Cedri Valdobbiadene a Natale

Christmas Market

Primo weekend di dicembre

/ First december weekend www.comune.valdobbiadene.tv.it

92 93

Get to know the Conegliano Valdobbiadene Prosecco 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.

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 vinevards 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

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.

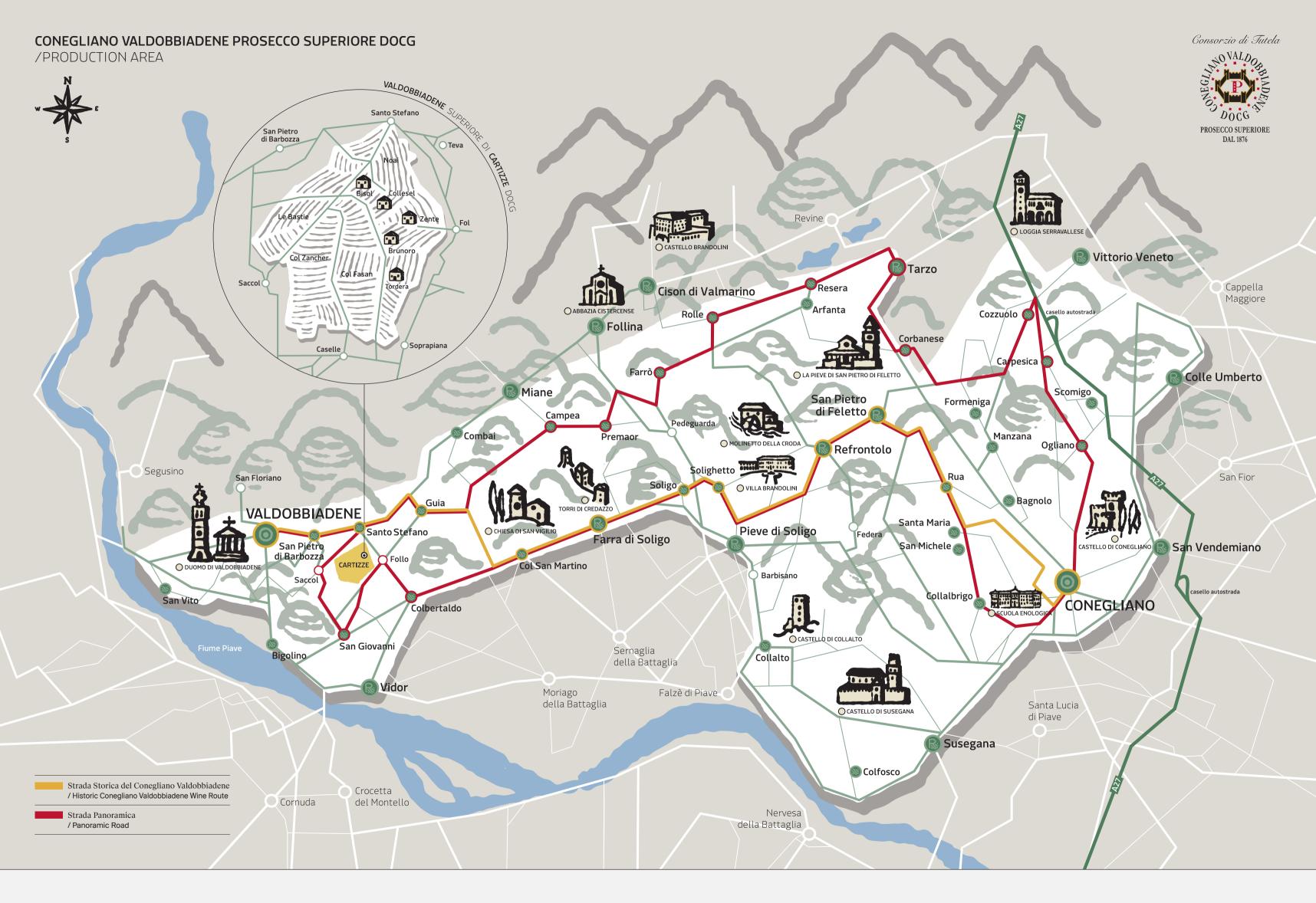
Millesimato: a wine obtained from grapes from a single harvest.

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.



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

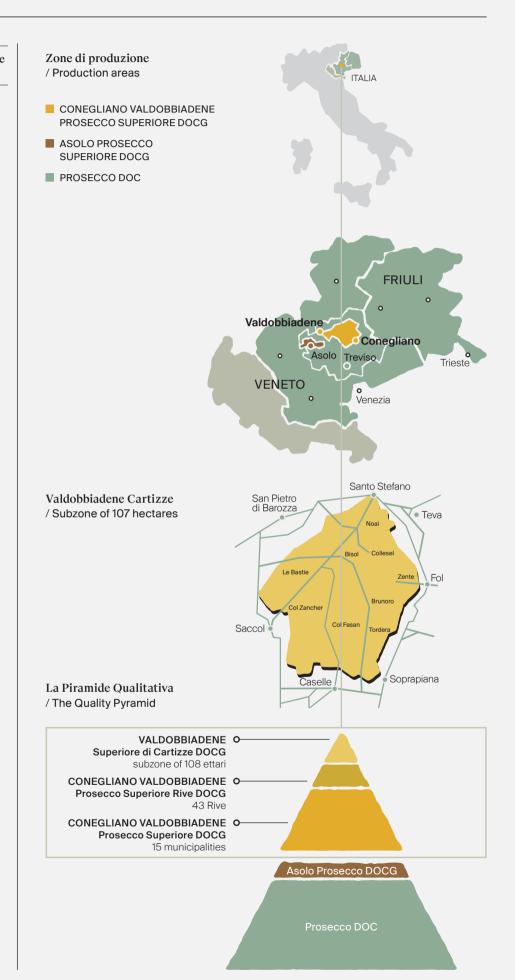
Rive di Formeniga Rive di Cozzuolo Rive di Carpesica

Rive di 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



ALTRE DOCG DEL TERRITORIO OTHER DOCG OF THE TERRITORY

Zone di produzione / Production areas

COLLI DI CONEGLIANO DOCG 20 comuni - 20 Communes

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



www.colliconegliano.it

TORCHIATO DI FREGONA DOCG

3 comuni - 3 Communes

Fregona
Sarmede
Cappella Maggiore

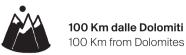
O Fregona
O Samede
O Capella
Plaggiore
Conegliano

www.torchiato.com

REFRONTOLO PASSITO DOCG 3 comuni - 3 Communes

Refrontolo Pieve di Soligo San Pietro di Feletto







COME ARRIVARE

HOW TO GET HERE

IN AUTO

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

da Roma: prendere l'autostrada A1 direzione Firenze, a Casalecchio prendere l'A14 per Bologna e da qui l'A13 direzione Padova, collegarsi alla A4 direzione Venezia, proseguire il Passante di Mestre, prendere a Mogliano Veneto il collegamento per l'A27, uscire a Conegliano.

da Trieste: prendere l'A4 direzione Venezia, a Portogruaro prendere l'A28 verso Conegliano.

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

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

BY CAR

from Milan: take the A4 motorway towards Venice and drive on along the Mestre Bypass. At Mogliano Veneto take the link road for the A27 and exit at Conegliano.

from Rome: take the A1 motorway towards Florence. At Casalecchio take the A14 to Bologna and then the A13 towards Padua. Join the A4 towards Venice and drive on along the Mestre Bypass. At Mogliano Veneto take the link road for the A27 and exit at Conegliano.

from Trieste: take the A4 motorway towards Venice, and at Portogruaro take the A28 towards Conegliano.

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

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



Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene proclamate Patrimonio mondiale dell'Umanità, nella World Heritage List UNESCO The Prosecco Hills of Conegliano and Valdobbiadene are declared a UNESCO World Heritage Site on the UNESCO World Heritage List

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



