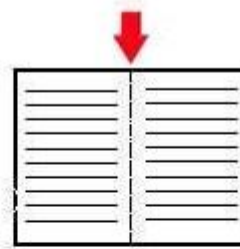
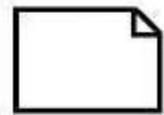


Stampa e crea la tua guida

1

Prima di tutto imposta la stampante:
scegli il formato A4 e modifica
l'orientamento di stampa
(da verticale a orizzontale)

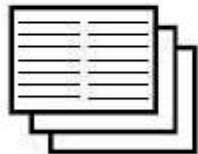


3

Piega i fogli a metà
tenendo il lato
stampato verso l'esterno

2

Stampa la guida nel formato pdf



4

ora puoi rilegare la
tua guida con delle graffette
a chiusura del lato aperto

Complimenti, la tua nuova guida è completa!

Buon Viaggio!!

www.marcadoc.it

presenta:

Il Veneto al 300 X 100 a Susegana ...e dintorni!



Con il Patrocinio della
Provincia di Treviso



www.marcadoc.it

Un benvenuto ai visitatori de Il Veneto al 300 X 100 !

Con questa piccola guida l'**Associazione culturale Marcadoc** pone alla Vostra attenzione alcuni spunti che offre il territorio per renderVi più gradito il soggiorno nell' **Altamarca Trevigiana!**

Buon soggiorno!

Testi e Fotografie tratti da: Provincia di Treviso, Oggi Treviso, Altamarca Associazione, A. I. S. Veneto , Altre fonti: internet.

in collaborazione con :



ALTAMARCA ASSOCIAZIONE

Colline del Veneto

Vini - Gastronomia - Cultura - Turismo

Villa dei Cedri - Via Piva 89 - 31049

Valdobbiadene - Tv

Tel. +39(0)423972372

altamarca@altamarca.it www.altamarca.it

L'Associazione Marcadoc e i suoi autori fanno il possibile per fornire informazioni accurate e attendibili. Tuttavia alcuni dati quali numeri di telefono, orari di apertura, date di manifestazioni e eventi possono essere soggette a cambiamenti. Marcadoc declina ogni responsabilità per qualsiasi danno o inconveniente derivanti dall'utilizzo di questa guida. Suggestioni da parte dei nostri Lettori saranno i benvenuti.

Per maggiori informazioni: www.marcadoc.it - info@marcadoc.it



Il Veneto al 300 X 100

Sabato 12 marzo dalle 10 alle 20 a Susegana - Castello di San Salvatore

Dalle 10.00 alle 20.00 presso il Castello di San Salvatore a Susegana si svolgerà l'appuntamento di Ais Veneto con il meglio della produzione enologica regionale.

Al banco di degustazione le 100 aziende con i migliori vini veneti giudicati da degustatori ufficiali di AIS Veneto.

L'Ais, Associazione italiana sommelier, del Veneto propone la seconda edizione de **"II Veneto al 300 x 100"**, portando l'intera regione in un castello. La manifestazione presenterà **300 vini e 100 aziende vinicole delle 25 aree enologiche presenti nel territorio.**

Sarà l'incantevole castello di San Salvatore a Susegana (Tv), borgo del XIII secolo ancora oggi abitato dalla famiglia dei Conti Collalto, che accoglierà il pubblico di appassionati e di addetti ai lavori per fare conoscere le tante eccellenze enologiche, scelte in seguito alle degustazioni ufficiali delle delegazioni Ais Veneto. **Non a caso il sottotitolo dell'evento è "Solo il Meglio".**

Le aziende presenti sono, infatti, esclusivamente quelle che hanno ottenuto i punteggi più alti durante le decine di degustazioni effettuate dai sommelier.

Tutto questo per garantire ai visitatori il massimo della qualità. **Le porte del maniero si apriranno alle 10 con il convegno "L'ambiente nel bicchiere"**, che affronterà il tema della sostenibilità ambientale, argomento con cui tutti si dovrebbero sentire l'obbligo di confrontarsi. Si parlerà delle soluzioni adottate dalle aziende vinicole, di nuove tecnologie in cantina, ma anche delle scelte che il sommelier e il ristorante possono mettere in campo per divenire "eco friendly".

Quindi l'attenzione si sposterà sul cliente e su come possa contribuire alla salute del pianeta. **Dopo il convegno, il banco d'assaggio, dalle 11 alle 20, vedrà protagonisti i produttori, affiancati dai sommelier veneti, per spiegare la propria filosofia e naturalmente far degustare le proprie etichette.** Nel pomeriggio, invece, spazio al concorso **"Miglior sommelier del Veneto"**, premio giunto alla quinta edizione. I concorrenti delle due categorie, "sommelier" e "sommelier professionisti", si sfideranno in una difficile prova pratica e teorica per conquistare il titolo. Particolarmente complessa sarà la gara per i professionisti.

Infatti dovranno affrontare le seguenti prove: analisi sensoriale di tre vini, la decantazione, la correzione di una carta dei vini, disseminata di parecchi errori, e l'abbinamento cibo-vino. Per un menu completo, dall'antipasto al dolce, dovranno proporre quattro vini nazionali e quattro vini internazionali e molto altro ancora. E, assieme al buon vino, non mancheranno le degustazioni di prodotti della terra veneta.

A rendere l'evento goloso ci saranno le degustazioni di tipicità gastronomiche trevigiane e venete, a cominciare da una selezione di formaggi e salumi, di prodotti da forno e di pasticceria, dei fasolari di Chioggia e del salmone selvaggio norvegese, per chiudere con i dolci della tradizione veneta e il caffè. **Oggitreviso.it è media partner della kermesse.**

IL VENETO AL 300x100 – Principali appuntamenti

Castello di San Salvatore - Susegana (TV) - Sabato 12 Marzo 2011

H. 10.00 - Convegno "L'ambiente nel bicchiere"

H. 11.00 - H. 20.00: Banco d'assaggio

H.14.30: Finale Concorso "Il miglior Sommelier e Sommelier professionista del Veneto 2011"

H. 16.15:Premiazione

H. 16.30:Degustazione guidata "Dal Raboso al Gelsaia" - con prenotazione € 15.00 : imperdibile degustazione guidata da Dino Marchi, Franco Bernabei e Giorgio Cecchetto. Affascinante "viaggio" nella tradizione alla riscoperta e rivalutazione di un vitigno, il Raboso del Piave, la cui storia attraversa i secoli e che si ripropone con smagliante autenticità e modernità.

H. 18.00:Degustazione guidata " Le sorprese di Romano Dal Forno" – con prenotazione € 15.00 : Occasione imperdibile per gli enoappassionati!

H. 20.00: Chiusura manifestazione



Nei dintorni del Veneto 300 X 100

MUSEO DELL'UOMO

(Via Barriera, 35 Susegana - Tel. 0438/738610)



Sulla sommità di una collina del Comune di Susegana ha sede il Museo dell'Uomo. Collocato in una casa colonica tipica delle campagne venete ha lo scopo di salvaguardare e dare testimonianza della vita contadina e degli antichi mestieri artigianali dei secoli passati, con particolare riferimento alla gente veneta.

Gli itinerari possibili sono diversi. Il percorso più logico, intorno al quale è stato organizzato il museo stesso, è dato dalla cronologia. Partendo dalla sezione dedicata alla Preistoria e ai Paleoveneti, è possibile incontrare subito alcuni oggetti che stanno alla base di un'infinità di altre più moderne e complesse realizzazioni. Lì possiamo considerare gli archetipi delle rispettive attività lavorative.

Due sono i settori che possiamo innanzitutto considerare come più vicini alle esigenze immediate dell'uomo: la produzione del cibo e del vestiario. Nel primo settore troviamo i sistemi per trebbiare, separare la pula dai chicchi, macinare. Nel secondo, quelli per filare e tessere.

Le sezioni : La vita contadina

La casa rurale (cucina, camera da letto , stalla)

Attività rurali (il lavoro con gli animali, la produzione del vino, la coltivazione del frumento e del mais , la bachicoltura , l'orticoltura , ...)

Gli attrezzi (i pesi e le misure , gli aratri , i torchi, ...)



Antichi Mestieri:

I mestieri tessili (tessitura , cardatura , filatura , il sarto, ...)

I mestieri alimentari (casaro , macellaio , mugnaio, ...)

I mestieri del legno (falegname , bottaio , seggiolaio, ...)

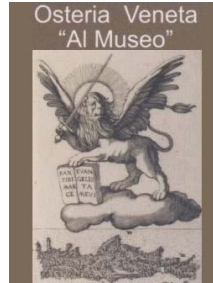
La lavorazione dei metalli (fabbro , arrotino , orafo , orologiaio, ...)

Mestieri in divisa (ferroviere , pompiere , soldato, ...)

Mestieri vari (calzolaio , il fabbricante di candele, pescatore, lo spazzacamino, il muratore, tipografo, il legatore di libri, ...)

Il tempo libero (i giochi dei bambini e degli adulti, la scuola, ...)

Finita la visita vi consigliamo di non allontanarvi: adiacente al Museo infatti si trova un locale che merita una sosta: l' **Osteria Veneta al Museo**.



Trattoria/Osteria
OSTERIA VENETA AL MUSEO
 via Barriera, 35 - Susegana
 tel: 0438 738586
 email: osteriaveneta@libero.it
 www.osteriavenetalmuseo.com

All'**Osteria Veneta al Museo**, circondata da un splendido panorama collinare e situata a fianco del Museo della cultura contadina trevigiana, troverete quelle tradizioni enogastronomiche venete improntate alla semplicità ed allo stesso tempo alla scelta dei prodotti migliori della zona. Gli ingredienti dei piatti sono genuini e, al contempo, riportano ai sapori di un tempo dove tradizione e innovazione si sposano con il gusto.

Specialità': le specialità trevigiane, il risotto ai funghi, gli gnocchi alla zucca, i bigoli in salsa, gli spaghetti all'acqua pazza, le sarde in saor, l'anatra arrosta, i bolliti misti, gli ossibuchi.



La Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene

Dietro ogni curva, le magie
 inaspettate dell'alta collina
 trevigiana



Con i suoi 120 chilometri complessivi che si addentrano e si inerpicano lungo i colli da Conegliano a Valdobbiadene, l'arteria enologica guida il visitatore tra vigneti

ininterrotti, borghi e paesi dove si respira il sapore della secolare arte enoica di queste terre, regalando scorci e paesaggi di autentica bellezza e grande fascino, insieme a testimonianze mediovali, eremi, chiesette secolari, tracce della storia rurale civile e religiosa delle genti di qui. Senza dimenticare la possibilità di incontrare, nei tanti locali disseminati lungo il tracciato, la cucina e i prodotti tipici. Ma soprattutto la strada offre al visitatore la possibilità di scegliere l'itinerario più vicino alle proprie sensibilità e predilezioni.

Con una certezza: le terre del Prosecco DOCG sanno davvero riservare inaspettate e piacevoli sorprese al visitatore più attento, dietro ogni curva, nel cuore di un borgo tra i vigneti, sulla cima di una collina magari nascosta alla vista. E forse è proprio in questa capacità di stupire che sta la magia profonda del territorio della Strada del Prosecco e dei Colli Conegliano Valdobbiadene. La Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene è nata nel 1966 ed è la prima arteria enologica italiana. Allo storico tracciato si sono voluti affiancare dei percorsi tematici in grado di valorizzare tutto il territorio, i suoi diversi paesaggi viticoli e le tante attrattive, anche storico-artistiche, disseminate lungo le colline tra Conegliano e Valdobbiadene.

In particolar modo vogliamo presentarvi, nelle vicinanze della Manifestazione Libri in Cantina, **L'anello tematico 'Il Feudo dei Collalto'**.



Il percorso, percorribile anche a piedi, attraversa il territorio dell'antico Feudo dei Signori di Collalto, il cui cuore è costituito dal Castello di Susegana una delle più imponenti strutture fortificate della Regione, e da quello poco lontano di Collalto.

Il Castello di Susegana o di San Salvatore risale al XIV secolo; rimaneggiato nel Cinquecento, è considerato uno dei più vasti sistemi fortificati d'Italia occupando, con doppio giro di mura, tutta la sommità di un colle.

Attualmente, restaurato magnificamente a seguito dei gravi danni subiti durante la Prima Guerra Mondiale, rappresenta un monumento assai apprezzato dai turisti e dai visitatori in genere.

Il Castello di Collalto invece fu costruito nel 1100; attualmente sono rimasti solo dei ruderi che rappresentano ciò che resta di uno dei più antichi possedimenti dei Conti di Collalto. Una leggenda locale 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 il cui fantasma in certe notti si aggirerebbe ancora, lamentandosi, tra i resti del maniero.

Lungo l'anello risultano molto interessanti anche l'appoderamento, l'assetto urbanistico e le infrastrutture conservati nella Tenuta dei Collalto rispettando l'impianto tradizionale. Caratteristiche in questo senso le antiche case dei mezzadri dipinte di giallo con due fasce orizzontali rosse.

Per maggiori informazioni: www.coneglianovaldobbiadene.it



E per aiutarvi a conoscere le meraviglie enoiche prodotte da questa terra vi presentiamo due preziosi vini: il **Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore Malibràn** e il **Rosso dell'Abazia Serafini & Vidotto**.

**Valdobbiadene D.O.C.G.
Prosecco Superiore Brut
Favrel Cinquegrammi
Azienda Agricola Malibràn**



Nome: Favrel Cinquegrammi

Tipologia: Valdobbiadene D.O.C.G.
Spumante Brut 11,5% vol

Area produttiva: Susegana

Residuo zuccherino: 5 g/L

Vendemmia: Selezione delle migliori uve dell'azienda.

Presatura di spuma: Metodo Italiano.

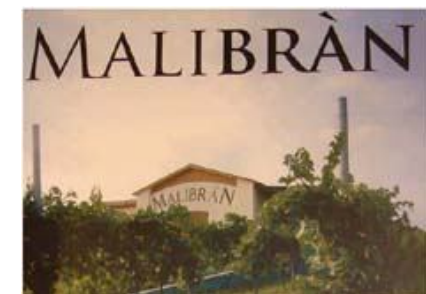
Da servire: Fresco a 8-10 °C su calice da degustazione

GUIDA VINIBUONI D'ITALIA - EDIZIONE 2011
Mario Busso e Luigi Cremona - **Touring Club Editore**

Il **Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore Brut Favrel Cinquegrammi** ha ottenuto la Corona, ovvero il massimo riconoscimento che la guida **Vinibuoni d'Italia**, edita dal Touring Club, attribuisce ai vini.

Per informazioni e per prenotare una visita alla Cantina con degustazione:

Az. agr. Malibràn
di Favrel Maurizio
Via Barca 11, 63 **Susegana** -TV
tel. +39 0438 781410
mob: +39 338 5623107
mail: info@malibranvini.it
website: www.malibranvini.it



Un'altra tappa enologica

A Nervesa della Battaglia, SERAFINI & VIDOTTO Storia e territorio

La zona DOC "Montello e Colli Asolani" si sviluppa a nord ovest della città di Treviso, nella prima fascia collinare pedemontana. Qui sorge una piccola azienda vinicola che da più di vent'anni è considerata la **migliore interprete del Cabernet nel Nord Est d'Italia: Serafini & Vidotto.**

Quella di Serafini & Vidotto a Nervesa della Battaglia è una storia di passione e di rispetto. Passione per la terra e per il vino fatto da due amici, sapienti vignaioli, sperimentatori, pionieri. Rispetto del territorio, delle tradizioni e dei limiti che non consentono di ottenere la quantità a dispetto della qualità, i grandi numeri attraverso il sacrificio dell'eccellenza. E di un amore che guarda avanti, con una cantina all'avanguardia, oggi esempio di un'architettura funzionale in armonia con il paesaggio, le stagioni e il giusto lavoro dell'uomo.

Non è un caso che Serafini & Vidotto abbia dato vita al **Rosso dell'Abazia**, un vino che ha segnato la storia enologica d'Italia.



I vini di Veronelli: Rosso dell'Abazia 3 Stelle rosse.

Sistema di valutazione In Stelle rosse :
1 vino buono; 2 ottimo; 3 eccellente

Serafini & Vidotto

Via Carrer, 8/12 - 31040 Nervesa della Battaglia (TV)
Tel. 0422 773281 - fax 0422 879069
serafinividotto@serafinividotto.com - www.serafinividotto.it

Il Rosso dell'Abazia

Vino robusto in tessuto di estrema eleganza; ha profumi complessi che spaziano dal lampone al cacao, dalla vaniglia al pepe, dal caffè al cassis (ribes nero). Sapore ampio e pieno con tannini dolci di grande spessore. Ha un colore rosso intenso, granato profondo. È vino da accostare a piatti di carni rosse ricche di succulenza o a cacciagione anche salsata.

Zona e comuni di produzione: Montello

Uve: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Denominazione: Montello e Colli Asolani Rosso

Sistema di allevamento: Guyot

Età media delle viti: 20 anni

Epoca della vendemmia: da fine settembre per il Merlot, a ottobre inoltrato per il Cabernet

Fermentazione in: inox e legno

Lieviti impiegati: preparazione di un nostro lievito indigeno

Durata dell'invecchiamento in legno: dai 15 ai 24 mesi a secondo del vitigno e dell'annata

Legni impiegati: rovere stagionato almeno 30 mesi e a spacco

Durata dell'affinamento in bottiglia: da 1 a 2 anni

Chiarifiche, filtrazioni e stabilizzazioni: nessuna, solo quelle naturali

Grado alcolico: 13% vol

Tipo di conduzione: biologica non certificata, guidata da principi di epigenetica



Serafini & Vidotto

Via Carrer, 8/12 - 31040 Nervesa della Battaglia (TV)
Tel. 0422 773281 - fax 0422 879069
serafinividotto@serafinividotto.com - www.serafinividotto.it

Sui sentieri della Grande Guerra

Nervesa della Battaglia e la Memoria della Battaglia del Solstizio

Nel giugno del 1918 l'Austria sferrò una nuova grande offensiva contro l'Italia, in particolare nella zona del Montello. La cosiddetta "Battaglia del Solstizio" vide terrificanti combattimenti, dal 15 al 23 giugno 1918, con gravissime perdite in ambedue gli schieramenti. L'offensiva austro-ungarica si concluse senza risultati apprezzabili. Con la Battaglia del Solstizio per gli Imperi centrali inizia la disfatta totale.



MONUMENTO OSSARIO

Il **Sacrario** venne costruito dal 1932 al 1935 per accogliere le spoglie dei soldati italiani e austro-ungarici della prima guerra mondiale. Vi riposano 12.000 salme e solo 7.200 identificate.

Nei pressi si trova inoltre il **Monumento a Francesco Baracca**.

Francesco Baracca fu un pilota capace e temerario durante la Prima Guerra Mondiale. Partecipò a 63 combattimenti aerei, abbattendo 34 velivoli nemici. Fu abbattuto il 19 giugno 1918 a Nervesa della Battaglia sul Montello. Nel luogo dove cadde venne costruito il Monumento.



Oltre a questi luoghi a Giavera del Montello si può visitare un cimitero inglese. Interessante è inoltre la visita alle trincee austro-ungariche nidi di cannoni, scavate nella roccia, in località "Ciao Bèi" tra Colfosco e Falzé. E proseguendo verso Pieve di Soligo si incontra a Moriago l'Isola dei Morti.



A Nervesa infine e' degna di nota l'Abbazia di Sant'Eustachio sul Montello

L'abbazia, costruita nei primi anni dell' XI secolo per volontà di Rambaldo III di Collalto, è stata donata ai monaci benedettini. È dedicata a S. Eustachio, soldato-martire protettore dei combattenti. Tra il 1532 e il 1560 l'abbazia ospita un cenacolo culturale di notevole importanza: Giovanni della Casa, Gaspara Stampa, Pietro Aretino. Qui **Monsignor della Casa scrisse il 'Galateo'**. Purtroppo le grandi battaglie ridussero l'antica Abbazia ad un fatiscente e struggente ammasso di rovine. La si può raggiungere con una breve e facilissima passeggiatina adatta a tutti, partendo dalla piazza della chiesa di San Giovanni Battista a Sovilla di Nervesa della Battaglia.

CONEGLIANO - Città del Cima e del Prosecco



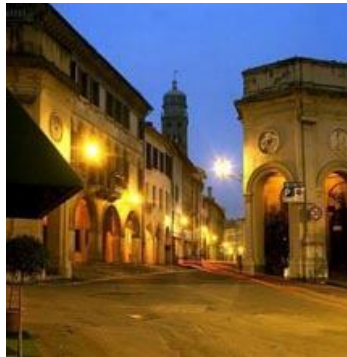
Conegliano, conosciuta anche come 'perla del Veneto', è posta a metà strada tra la montagna e la pianura e punto di passaggio, e' da sempre un sito strategico.

È la più popolosa e industriosa città della Sinistra Piave, sulla strada Pontebbana e sulla linea ferroviaria Venezia-Udine con deviazione per il Cadore.

E' da secoli nota in Italia e nel Mondo per la fama che le diede il suo grande pittore Gian Battista Cima (1459-1518), inoltre per la prima Scuola Enologica sorta in Italia (1876) e per il vino Prosecco D.O.C. dei suoi colli.

Per chi vede Conegliano per la prima volta, il **Castello** è il suo tratto più caratteristico. Al suo interno si trova oggi il **Museo Civico** (Piazzale San Leonardo - Chiuso il lunedì) che comprende una pregevole pinacoteca con quadri ed affreschi recuperati da conventi e chiese del territorio; un arredo abbastanza composito, costituito da cassapanche, sedie e armature risalenti al 1500-1600; una sezione archeologica con reperti che abbracciano un arco di tempo che va dal Paleolitico superiore all'età romana; un lapidario.

Sulla sommità c'è la terrazza da cui si può ammirare lo stupendo panorama che spazia dai monti al mare.



Nel **centro storico** di Conegliano si sviluppa l'antica via XX Settembre (Contrada Granda) che con la caratteristica Piazza Cima, è il cuore della città'.

Contrada Granda, è stata per secoli il centro economico e culturale della città. La via, oltre a contenere le strutture fondamentali del tessuto urbano quali il Duomo, il Teatro Accademia e il Palazzo Comunale, attraverso un susseguirsi di strutture architravate e archivolte con muri impreziositi da affreschi, accoglie stupendi Palazzi che sono nati via via a partire dal XV secolo.

Il Duomo e la Pala del Cima

Il Duomo è una pregevolissima costruzione risalente al XIV secolo; la facciata è incastonata tra i palazzi della contrada, è coperta dall'elegante struttura ad archi ogivali della Scuola dei Battuti: sulla facciata di questa è presente un grande affresco, considerato il più vasto affresco murale del Veneto e libro dipinto sulla strada. Sia gli affreschi che impreziosiscono l'esterno sia quelli dell'interno (Sala dei Battuti) sono del Pozzoserrato e realizzati nel Cinquecento. All'interno del Duomo, struttura sobria a tre navate, è possibile ammirare l'unica opera del Cima ad essere conservata nella sua città natale: la Pala di Conegliano, datata 1492 e posta dietro l'altare maggiore. Gli altri lavori sono disposti soprattutto lungo le pareti delle navate esterne, opere di artisti di indiscussa fama tra i quali Francesco Beccaruzzi, Ludovico Pozzoserrato e Palma il Giovane per citarne alcuni.



La pala d'altare raffigurante la Madonna in trono col Bambino, Santi e Angeli.

Giambattista Cima da Conegliano

pittore coneglianese (1459/60-1517/18)

Cima da Conegliano, soprannome di Giovanni Battista Cima (Conegliano, 1459/1460 – Conegliano, 1517/1518), è stato uno dei maggiori pittori di scuola veneta del Rinascimento italiano. Tra i maggiori esportatori della cultura artistica veneziana nel retroterra veneto della Serenissima, con il suo stile pittorico improntato ad un raffinato classicismo, Cima viene generalmente ritenuto, dagli storici d'arte, un allievo di Giovanni Bellini. Altre influenze pittoriche riconoscibili sono quelle di Vivarini, Carpaccio e Giorgione. La sua produzione artistica si incentra sulle rappresentazioni sacre e i suoi temi figurativi.

Oltre alla Pala del Duomo, opere del Cima si trovano nella chiesa parrocchiale di San Fior e a Vittorio Veneto.

La Sala dei Battuti

Direttamente collegata al Duomo è la Sala dei Battuti, nata come luogo di adunanza della Confraternita religiosa. La Sala risale al XIV secolo, successivamente restaurata: è ornata degli splendidi affreschi di Francesco da Milano, Jacopo Pozzoserrato e una parte attribuita a Girolamo da Treviso, raffiguranti Scene dell'Antico e del Nuovo Testamento (XVI secolo).



Da vedere a Conegliano:

- Duomo** Via XX Settembre (apertura tutti i giorni 7.00-12.00, 15.15-19.30) tel. 0438/22606;
- **Sala dei Battuti** Via XX Settembre (apertura tutti i giorni mattina e pomeriggio) tel. 0422/1848904;
 - **Casa Cima** Via Cima 24 (apertura tutti i giorni 10.00-12.00, 15.00-18.00 tel. 0438/23961);
 - **Convento di San Francesco** (chostro) Via De Amicis 4 (apertura tutti i giorni 10.00-12.00, 15.00-18.00) tel. 0422/1848904;
 - **Brolo di San Francesco** (giardino botanico con ingresso lungo la Calle Madonna della Neve; apertura sabato e domenica 9.00-12.00, 15.00-18.00 tel. 0438/35385);
 - **Chiesetta della Madonna della Neve**, lungo la Calle omonima che porta al Castello (apertura domenica, ed eventualmente altri giorni su richiesta, a cura dell'ANA sezione di Conegliano tel. 0438/21465);
 - **Museo del Castello** Piazzale S. Leonardo (fino al 31/03 apertura tutti i giorni 10.00-12.30; 14.30-18.00, dal 1/04: 10.00-12.30; 16.00-19.30; chiuso i lunedì non festivi) tel. 0438/22871
 - **Cimitero Ebraico** (Accesso da viale Gorizia): Visita guidata la 1° domenica di ogni mese o su prenotazione telefonando alla Sig.ra Marisa Zanussi tel.0438/60979
 - **Museo degli Alpini** (Piazzale S. Martino) apertura sabato e domenica dalle 10.00 alle 20.00, con pausa 12.30 – 14.30. Nei giorni feriali apertura per visite di gruppo previa richiesta telefonica almeno due giorni prima al 347/5212622 (ANA – sezione di Conegliano)



Dalle uve che danno vita al Prosecco Superiore D.O.C.G. distilliamo le vinacce da cui nasce la prestigiosa **Vecchia Grappa di Prosecco**.



Distilleria Andrea Da Ponte
Via Primo Maggio, 1 Corbanese Tv
Tel 0438 933011 info@daponte.it
www.daponte.it

Per un piacevole ed elegante soggiorno a Conegliano

Hotel Canon d'oro a Conegliano

Hotel Canon d'oro

via XX Settembre, 131 31015 Conegliano
t.: +39 043834246 - f.: 043834249
info@hotelcanondoro.it - www.hotelcanondoro.it



In un antico palazzo del '500, nel centro storico della città, l'Hotel Canon d'oro, completamente ristrutturato, regala un tocco di raffinata accoglienza ai suoi ospiti business e leisure. Le camere eleganti e curate nei particolari sono dotate di ogni comfort.



La tranquillità dell'ambiente e' completata da un delizioso giardino interno, un bar e ristorante con terrazza esterna che consentono di immergersi in un'atmosfera di assoluto relax tra le dolci colline di Conegliano.



La Scuola Enologica di Conegliano



La Scuola Enologica di Conegliano e' stata istituita nel 1876; fu intitolata a Giovanni Battista Cerletti, suo insigne fondatore e primo direttore. La Scuola Enologica e' una delle dieci scuole superiori pubbliche d'Italia nella quale si studia l'arte della vinificazione. L'attuale Istituto, progettato dall'ing. Bernardo Carpenè, fu inaugurato il 24 settembre 1924 dal duce Benito Mussolini. E' un punto di riferimento per l'enologia nazionale. Nel suo Campus trovano spazio l'Istituto Professionale per l'Agricoltura, l'Istituto Tecnico Agrario, l'Universita' di Padova (per il conseguimento della laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche), il Centro regionale per la viticoltura, l'enologia e la grappa di Veneto Agricoltura, i Consorzi delle DOC della Provincia, l'Assoenologi Veneto centro-orientale e l'Enoteca Regionale Venbeta; un accentramento che permette di promuovere tutti assieme proficue sinergie e collaborazioni di studio, di ricerca tecnico-scientifica, di marketing del vino e dei prodotti agricoli.

Lo SPRITZ trevigiano (o spriss, o spriz)

Aperitivo alcolico di origine veneta/ austroungarica, amatissimo nel Nordest, viene comunemente denominato anche Spriss, Spriz o Sprisseto.



Lo spritz è un vero rituale popolare, che coinvolge giovani ed anziani. Lo si consuma normalmente come pre-dinner. È senza dubbio l'aperitivo più consumato e diffuso. Lo spritz è servito con gli immancabili cicchetti (stuzzichini) della zona: affettati, formaggi, verdure grigliate ben presentati nei banconi dei locali.

La ricetta

Non esiste una composizione univoca per lo spritz, ma un comune denominatore tra le varianti esistenti è comunque la presenza di Prosecco ed acqua minerale gassata o seltz che, quantitativamente, devono essere almeno al 40% e al 30%; il restante 30% Aperol o Campari. Il risultato finale deve essere rosso. Va servito con ghiaccio e scorzetta di limone o mezzaluna di arancio.



Prossimi EVENTI nella MARCA TREVIGIANA

Domenica 26 Giugno 2011 - Canevando, passeggiata tra i sapori

Passeggiata guidata attraverso i vigneti e le colline alla scoperta delle cantine dove è possibile degustare il Prosecco Docg e il Cartizze Docg in abbinamento ai diversi piatti tipici della cucina trevigiana. Canevando parte da S. Pietro di Barbozza, frazione di Valdobbiadene. La camminata procede lungo sentieri, strade sterrate e filari, fra distese di vigneti e scenari suggestivi. Alla partenza ogni partecipante riceverà una maglietta, un calice da degustazione, una mappa ed il tradizionale "pignatel" (pentolino) e saranno guidati lungo tutto il percorso da esperti del territorio.

Peccati di Golosa, dove golosità fa rima con solidarietà

La rassegna gastronomica "Peccati di Golosa" (la golosa è la leccarda che contiene il condimento e raccoglie il grasso che cola dalle carni infilate nello spiedo) coinvolge 17 ristoratori della pedemontana trevigiana e si sviluppa a cavallo di febbraio e marzo. Il menù delle serate è ovviamente dedicato allo spiedo che sarà valutato dalla "Accademia dello spiedo d'Altamarca" che ne decreterà il vincitore del "Gran Premio del Speo Veneto".

Trittico Ciclismo

COL SAN MARTINO - 3 APRILE 2011

Gara ciclistica Internazionale su strada. Si disputa dal 1946 a Col San Martino fra le colline del Prosecco a cavallo tra Farra di Soligo e Valdobbiadene. Con il passare del tempo ha visto crescere costantemente la sua importanza fino a diventare prova valevole per la Coppa del Mondo.

VILLA DI CORDIGNANO - 25 APRILE 2011

Il Giro del Belvedere di Villa di Cordignano giunge quest'anno alla 73° edizione e vedrà al via del 25 aprile una nutrita schiera di atleti pronti a sfidarsi per la vittoria finale. Fari puntati su Villa di Cordignano nell'ormai classica di Pasquetta!

SAN VENDEMIANO - 29 MAGGIO 2011

Il GP Industria e Commercio nasce nell'immediato secondo dopo guerra e divenne ben presto così importante da meritarsi la dignità di corsa regionale. Oggi è una importante gara internazionale.

Prosecchissima, la granfondo Docg

Grande avvenimento sportivo Domenica 10 aprile 2011 a Miane: ottava edizione della Prosechissima che porterà fra i meravigliosi vigneti del Conegliano-Valdobbiadene più di mille appassionati della mountain-bike dall'Italia e dall'estero.

Vivibike

escursioni in bicicletta alla scoperta di sapori e prodotti della tradizione enogastronomica trevigiana:

10 aprile – Miane - *Slow bike "La Prosechissima"*

17 aprile – Vidor *Slow Bike "Lo spiedo d'Altamarca"*

25 aprile - Semonzo del Grappa - *Percorso della Grande Guerra e dei vini dei Colli Asolani*

29 maggio – Asolo - *Slow Bike "Cantine Aperte"*

2° International Nordic Walking Trail Meeting, Tappa Trail 2011

21 e 22 maggio, CISON di VALMARINO, , camminata sportiva dal monte Cesen alla Valmarino da 30 – 24 – 15 chilometri a scelta, il crinale dell'Altamarca. Domenica esposizione di prodotti tipici dell'Altamarca in piazza a Cison Valmarino.

8a Treviso Marathon

Il fascino della maratona trova una delle più compiute espressioni nella Treviso Marathon. Il 27 marzo al via migliaia di atleti impegnati sul percorso da Vittorio Veneto a Treviso.

Il Giro D'Italia a Conegliano

Anche quest'anno il Giro d'Italia fa tappa nella Marca Trevigiana! Domenica 22 Maggio, Conegliano ospiterà la partenza del primo tappone dolomitico, facendo da apripista alle salite dell'ultima settimana del Giro.



Vino in Villa

21 e 22 maggio

Castello di San Salvatore

Susegana

L'evento richiama migliaia di visitatori. In questo 2011 la manifestazione parlerà del "Fatto a Mano". Nell'epoca dell'automazione e della globalizzazione, il Conegliano Valdobbiadene farà riscoprire il valore del "sapere manuale". Degustazioni, convegni, approfondimenti e seminari caratterizzeranno la nuova edizione e saranno incentrati sul "sapere italiano" che, da secoli, rende le migliori produzioni del nostro Paese un modello nel mondo. Vino in Villa, aperto al pubblico sabato 21 e domenica 22, agli operatori del settore lunedì 23.

Altri eventi

VALDOBBIADENE E FRAZIONI

- Fiera di S. Gregorio - 11-14 Marzo
- Quatro Pas (loc. S. Pietro di Barbozza) - 10 Aprile - Corsa podistica non competitiva
- Cronoscalata Valdobbiadene - Pianezze - 15 Maggio - Cronoscalata podistica individuale
- 27° Rally della Marca - 27 Maggio - Rally Valdobbiadene - Pianezze

VITTORIO VENETO

Palio Nazionale delle Botti - 19 Giugno - Gara tra frazioni a livello nazionale

CONEGLIANO

Dama Castellana - corteo medievale e dama vivente - Giugno

FARRA DI SOLIGO

Festa della fragola e dell'asparago - fine Aprile inizio Maggio

FOLLINA

Concerti in abbazia - Giugno - Rassegna di concerti nell'Abbazia di S. Maria

MASER

Mostra della Ciliegia - metà Maggio Mostra - mercato regionale delle migliori ciliegie di Maser presso villa Barbaro

ForTravel.it

Per turismo e per affari, i vostri soggiorni nella Provincia di Treviso meritano la migliore qualità e la più vantaggiosa convenienza. **ForTravel.it** è un portale dedicato alla prenotazione di hotel selezionati fra l'ampia serie di proposte ricettive messe a disposizione dalla Marca Trevigiana con inoltre l'assistenza sul luogo durante il Tuo soggiorno.



ForTravel.it
Via Aquileia 109
30017 Jesolo Lido (VE)
Tel. 0421.381856
www.ForTravel.it info@ForTravel.it

