

D CUCINA

la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMORE&SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CASA | CUCINA | VIDEO | ALTRO

D • CUCINA • UN FRIZZANTE TOUR NELL'ALTAMARCA TREVIGIANA

+1 0 Tweet 0 Pinterest 0 Consiglia 8 Tumblr Email

PERCORSI DI GUSTO

Un frizzante tour nell'Altamarca trevigiana

Viaggio alla scoperta dell'eccellenza del territorio dell'Altamarca trevigiana, frizzante come il suo Prosecco

DI SERENA GUIDOBALDI

Fly Meridiana
Migliaia di posti a tariffe speciali!
www.meridiana.it

Risparmi più 100€*
L'ADSL con Linea di Casa solo 19,90 € al mese per 6...
telecomitalia.it

Scopri QVC online
QVC il canale per chi ama lo shopping
www.qvc.it

Percorsi di gusto

Un frizzante tour nell'Altamarca trevigiana

Viaggio alla scoperta dell'eccellenza del territorio dell'Altamarca trevigiana, frizzante come il suo Prosecco

di Serena Guidobaldi



“Il regalo di un sorriso autentico va tesaurizzato e memorizzato per tenerti compagnia nei giorni bui. E lassù, a Santa Maria di Feletto, in sorrisi così, addirittura scialano” scrisse Carlo della Corte in merito alla piccola, ma ricchissima area di San Pietro e Santa Maria di Feletto nell'Altamarca. Pochi km quadrati ricchi di arte, cultura, curiosità, personaggi, storia, natura, ma soprattutto di sorrisi e cibi e vini di alta qualità.

Collalbrigo e la casatella trevigiana DOP

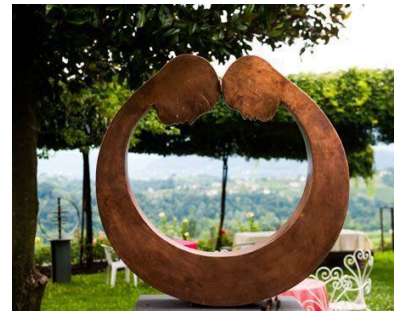


Dopo avere abbandonato la SS13 da Conegliano Veneto, appena imboccata la Via S. Michele in direzione Riva, la sosta a Collalbrigo è quasi di dovere. Qui valgono la visita la Chiesa di San Dionisio e il Campanile, ricostruiti dopo il terremoto del 1873, e gli oratori di Sant'Anna e della Madonna della Salute, esempi di architettura popolare religiosa. Basta chiedere, poi, per ottenere le indicazioni per la Latteria. L'azienda, appartenente a Veneto-Cheese, circuito del Distretto lattiero Caseario, è il luogo migliore dove scoprire tutto sulla la Casatella trevigiana DOP, unico formaggio fresco ad aver ottenuto il riconoscimento di denominazione di origine protetta.

Prima di riprendere la strada, un'altra sosta è dovuta nella Seicentesca Villa Ghetti Montalban, appartenente alle ville venete e che gli Eredi Ghetti saranno felici di farvi visitare, offrendovi un assaggio dei loro vini. Foto: Veduta aerea di Collalbrigo e Villa Ghetti Montalban (via www.collalbrigo.it)

Casa Flaminio

A San Pietro di Feletto si arriva lungo una strada che è un susseguirsi di colline punteggiate da boschi di castagni e vigneti. Panorami incantevoli, ma mai quanto quello che si ammira da Casa Flaminio, un luogo storico che definirlo B&B sarebbe riduttivo. Qui, da più di cinquant'anni, scrittori, attori, artisti, registi e poeti hanno sostato, lasciando testimonianze. Seduti sotto la pergola si può bere un prosecco lasciandosi sedurre dal tramonto incorniciato da una scultura di Consagra, mentre Flaminio racconta aneddoti sui suoi ospiti storici come Sordi, Soldati, la Sandrelli e la Wertmüller, Fellini, De Niro.



Alla cena ci pensa Lia, la moglie, pescando dal suo vastissimo repertorio di ricette tradizionali. Il menu lo decide a seconda della stagione e di quello che ha trovato nelle fattorie. Si servono solo da produttori di zona: chiedete a loro gli indirizzi se volete portare via qualche ricordo "goloso", come la magnifica sopressa che vi faranno certamente assaggiare.

Foto: Panorama dal giardino artistico di Casa Flaminio (courtesy of Paolo della Corte/[Foodrepublic](#))



Weekend in cantina

Se amate le escursioni, dedicate una mattina ad una passeggiata fra i vigneti o una gita a cavallo o in mountain bike, per poi visitare una azienda agricola alla scoperta dei vini di zona. Ad proporre un ricco programma ci pensa l'iniziativa Weekend in cantina, che coinvolge 15 comuni dell'Altamarca e che offre la possibilità di scoprire vini di nicchia, non facili da trovare in commercio, come il Refrontolo Passito Doc, il Torchiato di Fregona Doc, il Colli di Conegliano Docg, il Verdiso e il Vin Santo del Prete di San Pietro di Barbozza.

Foto: Il "prosecco dei poeti" (courtesy of Paolo della Corte/[Foodrepublic](#))

Un pranzo allo spiedo

La tradizione dello spiedo, particolarmente tipica dei colli tra Conegliano e Valdobbiadene, si chiama Golosa (dal nome della leccarda di rame che raccoglie il grasso) ed è inserita tra i PAT "prodotti agroalimentari nazionali". Un rito quasi sacro, quello del pollo al girarrosto, con tempi e gesti precisi indicati chiaramente anche in un disciplinare. Se riuscite, non perdetevi il momento del precòt, lo scenografico passaggio di un pezzo di lardo infuocato sulle carni, per creare delle scottature scintillanti.



Foto: Il momento del precòt (courtesy of Paolo della Corte/[Foodrepublic](#))



Tante foto e una cartolina

Nella piccola frazione di Solighetto si trova una delle più belle ville venete: è la Villa Brandolini d'Adda, del XVIII, che oggi è un centro culturale molto vivace. Qui, fino all'11 agosto, è possibile visitare le mostre di fotografia del "Festival F4" che quest'anno sono dedicate a Leonard Freed e la sua visione dell'Italia, Gianpaolo Arena con il suo viaggio in Vietnam e una monografica di Luigi Munari con ritratti appartenenti al FAST (Foto archivio storico trevigiano). E a Solighetto nacque il poeta Zanzotto, tanto innamorato di questa sua terra che definì "Una cartolina mandata dagli déi" il piccolo borgo di Rolle, primo borgo italiano che - per le sue caratteristiche ambientali e naturali - dal 2004 vanta la prestigiosa definizione di punto FAI (Fondo Ambiente Italiano).

E oltre alle magnifiche ville venete, proprio i Borghi rurali sono una attrazione da non sottovalutare. Verso San Pietro di Feletto, per esempio, imperdibile è il sistema costituito da borgo Anese, borgo Antiga, borgo Frare e borgo Lozzo. Entrare a visitare ciascuno di questi è come fare un salto nel tempo.

Foto: Scorcio di Borgo Anese (courtesy of Paolo della Corte/[Foodrepublic](#))

Il Molinetto della Croda e Refrontolo

È il luogo più incantevole di Refrontolo: un antico mulino ad acqua del XVI secolo, costituito da un piccolo edificio in pietra e legno e addossato a un costone roccioso, caratterizzato da una cascata di 12 metri. Sono queste le acque che muovono le sue antiche ruote in legno. Il mulino è aperto al pubblico e al suo interno si possono visitare l'impianto con la caratteristica macina e i vari piani dell'abitazione. Una gita in paese, vi condurrà fra le tre ville venete e la Quattrocentesca chiesa parrocchiale.

Foto: Veduta frontale del Molinetto (autore Piave via it.wikipedia.org)





A cena con Lajos Zilahy, Hemingway e Mozart

A pochi passi dal Molinetto, c'è l'Osteria Al Forno, inserito fra i "Locali Storici Veneti". Alla sua conduzione da 160 anni c'è la famiglia Piol. Chiedete loro di mostrarvi le vecchie foto e lettere di un soldato tedesco rinvenute tra le travature, o di farvi leggere le suggestive parole con le quali descrive l'osteria nel suo libro "The Deserter" lo scrittore ungherese Lajos Zilahy, uno dei numerosi ospiti che hanno frequentato il locale insieme a Hemingway.

Per il menu lasciatevi consigliare: la cucina, per i suoi piatti, ha meritato anche la chiocciola Slow Food. E non perdetevi, a fine pasto, l'assaggio del Refrontolo Passito, vino addirittura citato nel Don Giovanni di Mozart, con tanto di monumento in piazza.

Foto: L'ingresso dell'Osteria, rimasto uguale negli anni

La Pieve da scoprire

La Pieve di San Pietro di Feletto è una delle più antiche della Marca: risalente all'VIII secolo, è caratterizzata dagli affreschi quattrocenteschi interni del Ciclo del Credo che hanno una importanza artistica superiore a quella dell'altro (e unico) Ciclo in Italia, a Santa Maria della Scala a Siena. Non meno interessante, poi, il Cristo della domenica sulla facciata, una iconografia molto rara della figura di Gesù mentre ammonisce la gente ad osservare la sacralità della domenica astenendosi dalle attività lavorative.



Foto: Facciata della Pieve. In alto a dx: Il Cristo della domenica (courtesy of Paolo della Corte/[Foodrepublic](http://Foodrepublic.com))



Il Cartizze docg, quello vero

Neanche 30 km separano San Pietro dalla collina di Cartizze, patria dell'omonimo prosecco il cui nome ha una doppia origine: c'è chi vuole farlo derivare da "gardiz", come venivano chiamate le grate per far appassire le uve, e chi da "cartize", l'involucro della pannocchia col quale si avvolgevano i grappoli per farli diventare più dolci. Questo perché un tempo il Cartizze era un vino quasi dolce, molto diverso dalla forma in cui è conosciuto oggi. Tuttavia, questa Docg prodotta in soli 106 ettari è considerata uno dei migliori proseccchi in assoluto.

Vale quindi la pena scegliere una visita fra le tante aziende consigliate dalle Strade del Prosecco qui a Cartizze, per portare a casa una scorta "spumeggiante" e di sicura qualità.

Foto: I vitigni della collina di Cartizze; il casale ottocentesco è la sede dell'osteria senz'oste (via www.allostechenonce.it)

All'Oste che non c'è

Oltre al prosecco, sulla collina di Cartizze c'è un posto magico con una vista che non ti aspetti: un vecchio casale, una terrazza affacciata sul Paradiso e... nessun padrone di casa! Nasce come una scommessa e oggi è un luogo sempre più visitato da turisti di tutto il mondo, dove la fiducia è alla base del rapporto fra proprietari e ospiti. A disposizione del passante prosecco, salumi, formaggi di malga, uova sode, pane cotto a legna. Ci si serve da soli e si lascia un contributo prima di andare via.



E se i salumi vi sono piaciuti, sappiate che non è un caso: sono della rinomata macelleria "Salumi deStefani", una delle migliori per la varietà di prodotti tradizionali locali, dove trovare anche le cosiddette "invernenghe", sopresse d'inverno fra le quali una particolarmente rara, lavorata a mano solo nelle fasi di luna calante come si faceva un tempo.

Foto: L'interno dell'osteria senz'oste, dove ci si può servire da soli lasciando un contributo (via www.allostechenonce.it)

GLI INDIRIZZI

LINK UTILI

Marcadoc | www.marcadoc.com

.....

(29 luglio 2013)

http://d.repubblica.it/cucina/2013/07/29/news/altamarca_trevigiana_viaggi-1753645/