



## GIA' CHE CI SIETE

Si consiglia di scoprire i seguenti tematismi:

### CITTA' MURATE, CASTELLI E FORTIFICAZIONI

Castelli restaurati, rovine di torrioni, strutture inglobate in città, mura difensive, siti fortificati costellano il territorio, rimandando continuamente alla storia, alle vicende delle autonomie comunali, ai contrastati rapporti fra le Signorie. Tali siti punteggiano un po' ovunque la Marca Trevigiana.

### ACQUA E NATURA

Lungo il territorio scorrono tre importanti fiumi, che fungevano da idrovie, ai tempi della Repubblica Veneta: il Piave, il Sile e il Livenza. Attualmente nel periodo estivo il Piave si presta per i percorsi naturalistici; il Sile, il più lungo fiume di risorgiva d'Europa, costellato da incantevoli ville venete, è tuttora navigabile. Il Livenza risulta di grande interesse cicloturistico. Da non dimenticare il Meschio, tutto da scoprire.

### ARCHITETTURA, UNA SINTESI MILLENNARIA

Ville, palazzi, edifici religiosi, opifici e borghi costituiscono un patrimonio culturale, storico ed artistico in attesa di rivelarsi. Otto periodi storici differenti creano il pretesto per un percorso a tappe, finalizzato alla riscoperta di un incantevole tesoro architettonico, lungo la parte occidentale della provincia trevigiana.

### IN VIAGGIO TRA I SEGNI DELL' ARCHEOLOGIA

La presenza di insediamenti romani, di grande importanza nel territorio trevigiano, è nota - Acelum, Opitergium e Tarvisium, ma anche Montebelluna - così come sono rinvenibili, in alcune aree, la sopravvivenza nell'assetto viario di antichi assi di collegamento e di tracce delle antiche centuriazioni.

### GRANDE GUERRA

La Marca Trevigiana, fra il '17 e il '18, fu attraversata e divisa da uno dei fronti più cruenti e combattuti della Grande Guerra, che devastò il territorio, teatro di operazioni del regio esercito italiano e zona di occupazione dell'esercito austro-ungarico. Numerose le tracce che ne perpetuano la memoria.

### RINASCERE NELLO SPORT

La Marca Trevigiana risulta essere una delle province più sportive d'Italia. La varietà di ambienti naturalistici e fisici consentono la pratica delle più svariate discipline.



### TREVISO

Piazza Monte di Pietà 8  
T +39 0422 547632  
F +39 0422 419092  
email

### ASOLO

Piazza Garibaldi 73  
T +39 0423 529046  
F +39 0423 524137  
email

### CASTELFRANCO VENETO

Via F. M. Preti 66  
T +39 0423 491416  
F +39 0423 771085  
email

### CONEGLIANO

Via XX Settembre 61  
T +39 0438 21230  
F +39 0438 428777  
email

### ODERZO

Calle Opitergium 5  
T +39 0422 815251  
F +39 0422 814081  
email

### SAN VENDEMIANO

Via Liberazione 133/a  
T +39 0438 403213  
F +39 0438 403267  
email

### VITTORIO VENETO

Viale della Vittoria 110  
T +39 0438 57243  
F +39 0438 53629  
email



PROVINCIA DI TREVISO

**Assessorato ai Beni  
Culturali e Turismo**  
Agenzia per la Cultura  
e Turismo

In collaborazione con  
**Consorzio di  
Promozione Turistica  
di Treviso**  
C.C.I.A.A. - A.S.C.O.M.  
Comuni del territorio  
provinciale

Foto  
**Archivio Fotografico  
Storico Provincia di TV**  
**Consorzio Tutela  
Prosecco Doc di  
Conegliano  
Valdobbiadene  
Azienda Agricola  
Giorgio Cecchetto  
Archivio OPO Veneto:**  
Paolo Spigariol  
Mara Zanato

Realizzazione  
**Ufficio Turismo  
Provincia di Treviso**

Progetto grafico  
**FABRICA**

Stampa  
**Arti Grafiche  
Conegliano S.p.A.**



## LEGENDA

1 Zona vini Prosecco e dei Colli di Conegliano

2 Zona vini del Piave

3 Zona vini del Montello e dei Colli Asolani

### ZONA RADICCHIO TREVIGIANO

- 4 Zero Branco
- 5 Quinto di Treviso
- 6 Treviso
- 7 Casale sul Sile
- 8 Preganziol

### ZONA RADICCHIO DI CASTELFRANCO

9 Castelfranco Veneto

### FORMAGGIO

10 Questo prodotto si trova un pò ovunque nel territorio, si consiglia un assaggio nelle malghe della Pedemontana

### ASPARAGO

- 11 Cimadolmo
- 12 Morgano (Badoere)

### INSACCATI

13 Zona del Montello

### CILIEGIE

14 Maser e Colli Asolani

### CASTAGNE

- 15 Miane (Combai)
- 16 Pederobba (Monfenera)

### FUNGHI

- 17 Zona del Montello
- 18 Zona del Grappa
- 19 Bosco del Cansiglio

### GRAPPA

- 20 Conegliano
- 21 Vazzola
- 22 Gaiarine
- 23 Monastier
- 24 Montebelluna

### PESCE DI FIUME

- 25 Quinto di Treviso
- 26 San Polo di Piave

### PEPERONE

27 Zero Branco

### PISELLO

28 Borso del Grappa

### PATATE

- 29 Zona del Montello
- 30 Quartier del Piave (Zona di Moriago della Battaglia e Sernaglia della Battaglia)

### OLIO D'OLIVA

31 Pedemontana

### MIELE

- 32 Zona del Grappa
- 33 Zona del Montello

### DOLCI

- 34 Treviso (Tiramisù)
- 35 Fanzolo di Vedelago (Fregolotta)

### FAGIOLO

- 36 Pederobba (Levada)
- 37 Zona dei Laghi di Revine

## DOVE' LA PROVINCIA DI TREVISO?



Situata nella regione Veneto, a nord-est dell'Italia, a pochi chilometri da Venezia, la Provincia di Treviso può essere raggiunta tramite:

**Autostrade:**  
A27 VE-BL (uscite di Vittorio Veneto Nord e Sud, Conegliano, Treviso Nord e Sud, Mogliano Veneto),  
A4 TO-TS (uscita di Cessalto)

**Aeroporti:**  
San Giuseppe (TV),  
Marco Polo (VE)

**Linee ferroviarie:**  
VE-UD, VE-BL, VI-TV



## LA TERRA DEL GALATEO

"Terra favorita dalla natura, la Marca Trevigiana s'è arricchita nel corso dei secoli, diventando punto d'incontro fra la cucina mediterranea e quella mitteleuropea. Luogo di incanti, con le sue dolci colline festonate di vigne, la sua ricca e ferace pianura, i boschi pedemontani, rifugio di tante specie d'animali, le acque pescose dei suoi tanti fiumi e torrenti, le città e i borghi laboriosi, pieni di vita, di cultura e di storia..."

**Giampiero Rorato**

Qui tra le sue dolci colline Monsignor Della Casa scrisse il suo libro sul **galateo**.

"Gioiosa per una sua particolare capacità di attingere alle gioie della natura con tutti e cinque i sensi..."

da Giuseppe Maffioli Itinerari Gastronomici, Favolosa Marca 1976



## ANTICHI SAPORI

Simili a piccole masserie antiche, le trattorie sono caratteristici luoghi ospitali dallo stile riconoscibilissimo, dove il focolare ha ancora un suo ruolo quasi rituale. Ricavate da vecchie abitazioni contadine, spesso mantengono il colore originale da cui si risale alla proprietà dell'antico padrone.



## IL FRUTTO DELLA VITE



"...I colli subito succedono ai monti e sono, da una parte, boscosi di castagni e dall'altra a vigneti che danno un vino dorato che lascia sulle labbra il sapore del miele."

*Giovanni Comisso*

Ovunque si può assaggiare il

"**frutto della vite**". Vino sontuoso **bianco**, dai profumi invitanti, di mela, pera, albicocca, agrumi, rosa, con un gradevole retrogusto di mandorle glassate.

"Vin sgarboso", profumato, color **rosso** rubino, dal gusto di mora, di rovo, di marasca.



## IL RADICCHIO

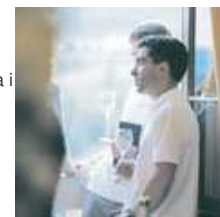


Di colore rosso vinoso intenso... di sapore gradevolmente amarognolo e croccante nella consistenza, il radicchio di **Treviso** ha una specie di "vocazione verticale, punta direttamente al cielo, secondo una linea gotica... l'altro, quello di **Castelfranco** tutto dorato, con le sue volute barocche ha invece la giocosità di un magnifico fiore aperto".

da G. Maffioli Itinerari Gastronomici, Favolosa Marca 1976

### Scuola Enologica di Conegliano

La più antica Scuola Enologica d'Italia che forma i migliori operatori trevigiani.



## I PRODOTTI DELLA TERRA VENETA

Terra di olii amati, di carni dal particolare sapore, profumate d'aglio in salami e sopresse da servire, scottati appena ed irrorati con un goccio di aceto...  
Cibo antico da accompagnare con fettine di polenta abbrustolita...



### IL FORMAJO IMBRIAGO

Durante la prima guerra mondiale, i contadini nascosero i formaggi nelle vinacce delle uve appena pigiate. Vedendo le croste molto scure, temettero di averli rovinati, in realtà ne uscì un prodotto di eccezionale bontà tutt'oggi gustabile. Molti altri sono i formaggi da scoprire nel territorio.



### L'ASPARAGO

Dalle proprietà afrodisiache, medicamentose e terapeutiche, l'asparago veniva coltivato nei giardini di Babilonia e nell'antico Egitto; Plinio il Vecchio lo definì "prodigia ventris".



### GLI INSACCATI

Fino a poco tempo fa il suino rappresentava la sola carne di cui si nutrissero i contadini; oggi salami, "musetti", sopresse, ossocollì, pancette sono la delizia dei buongustai.

### LA GRAPPA

Nel XVI secolo fu usata come medicamento anche per i bambini, nei periodi di pestilenza. Distillato fine ed elegante, vanto di una tradizione di secoli, la grappa ha trovato nella Marca Giocosa la sua terra d'elezione.

### IL PESCE DI FIUME

La Marca Trevigiana, con quasi 40 allevamenti di trote, rappresenta la più importante realtà produttiva d'Italia. Anche storioni ed anguille sono conosciuti abitanti del Sile e della Livenza.

### IL PEPPERONE

L'area vicina alle risorgive è la più adatta all'orticoltura e il peperone, coltivato nella zona di Zero Branco, con ben 150 mg di vitamina C, per 100 g di prodotto, ha ottime funzioni di antiossidante naturale.

## LA RICETTA RISOTTO AL RADICCHIO

### Per 4 persone

Tagliare a pezzetti **300 g di radicchio rosso di Treviso tardivo**, ben mondato e lasciare da parte i cuoricini tagliati in **8 spicchi**.

Affettare una cipolla e farla imbiondire con **2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva** e **20 g di burro**.

Aggiungere il radicchio, lasciando da parte i cuoricini. Irrorare con mezzo bicchiere di **vin rosso** e portare a cottura.

Calare **300 g di riso Vialone nano**, mescolare e portarlo a cottura tenendolo bagnato con mestolini di buon brodo bollente.

Intanto saltare in poco burro i cuoricini di radicchio e quando sono ancora un po' croccanti unirli al riso e completare la cottura.

Levare la casseruola dal fuoco col riso ancora al dente, legare con abbondante parmigiano grattugiato, un pizzico di pepe di mulinello e servire bollente all'onda.

da *La cucina trevigiana di Giuseppe Maffioli, Franco Muzzio Editore, 1983*



### LE CILIEGIE

Andrea Cornaro nel 1345, proclamò che "Nessuno prima di nona potesse comprare ciliege per poi rivendere. Coloro i quali avessero voluto portarle a vendere a Venezia, dovessero lasciarne per Treviso la quarta parte".



### I MARRONI

A differenza della castagna, il Marrone presenta una buccia sottile, con una pellicola che si stacca con molta facilità. Per tutto il Medioevo in molte zone di montagna il vero "pane dei poveri" furono le castagne.



### IL FUNGO

C'è nella Marca Trevigiana, in particolare sul Montello e nella Pedemontana, una straordinaria cucina autunnale a base di tante varietà di funghi, capace di richiamare buongustai da ogni parte d'Italia e anche dall'estero.

### IL PISELLO

I piselli della Pedemontana trevigiana, teneri e dolcissimi, sono una delizia fra le più ricercate tra maggio e giugno. Tutt'oggi si perpetua la tradizione del celebre piatto dei "risi e bisì".

### LA PATATA

Bintje, Desirée, Monnalisa, Liseta, Kennebec, Ratte... non sono nomi di fanciulle, sono le patate del Montello, ciascuna con la sua forma più o meno regolare, ciascuna protagonista indiscussa di piatti fantasiosi. Particolarmente deliziose sono anche le Cornette, patate tipiche della Pedemontana.

### L'OLIO D'OLIVA

Gli oliveti resistettero lungo la Pedemontana fino all'anno 1709, quando furono distrutti da terribili gelate invernali. Ma ora sono ritornati un po' ovunque

e già si comincia a gustare l'ottimo olio extravergine d'oliva delle colline della Marca.

### IL MIELE

Il primo documento legato al miele risale al 20.000a.C. Nel Trevigiano ci sono molti apicoltori e il miele, prodotto nelle tante aree incontaminate della Pedemontana, è di una straordinaria bontà e ricco di principi salutari.

### I DOLCI

Oltre alla Fregolotta, il dolce trevigiano più diffuso nel mondo è il Tiramisù, nato a Treviso alla fine degli anni '50 e molto richiesto dai divi di Hollywood.

### IL FAGIOLO

Usato nel XVI secolo come strumento di bellezza, il fagiolo è da sempre paragonato, per le sue proprietà alla carne. Nella Marca, la ricetta più apprezzata è la "Pasta e fasoi".

## BIBLIOTECA

### LIBRI

**La Marca Gastronomica** di Ferdinando e Tina Raris, Edizioni Canova

**La cucina trevigiana** di Maffioli Giuseppe Franco Muzzio Editore 1983

**Il Galateo ovvero de' costumi, di Giovanni Della Casa** a cura di E. Scarpa, F. Cosimo, Panini Editore, Modena 1990

**Le produzioni tipiche della Provincia di TV. Cento prodotti di una terra da scoprire** Francesco Cera

### SITI

[www.regione.veneto.it/agricoltura](http://www.regione.veneto.it/agricoltura)

[www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)