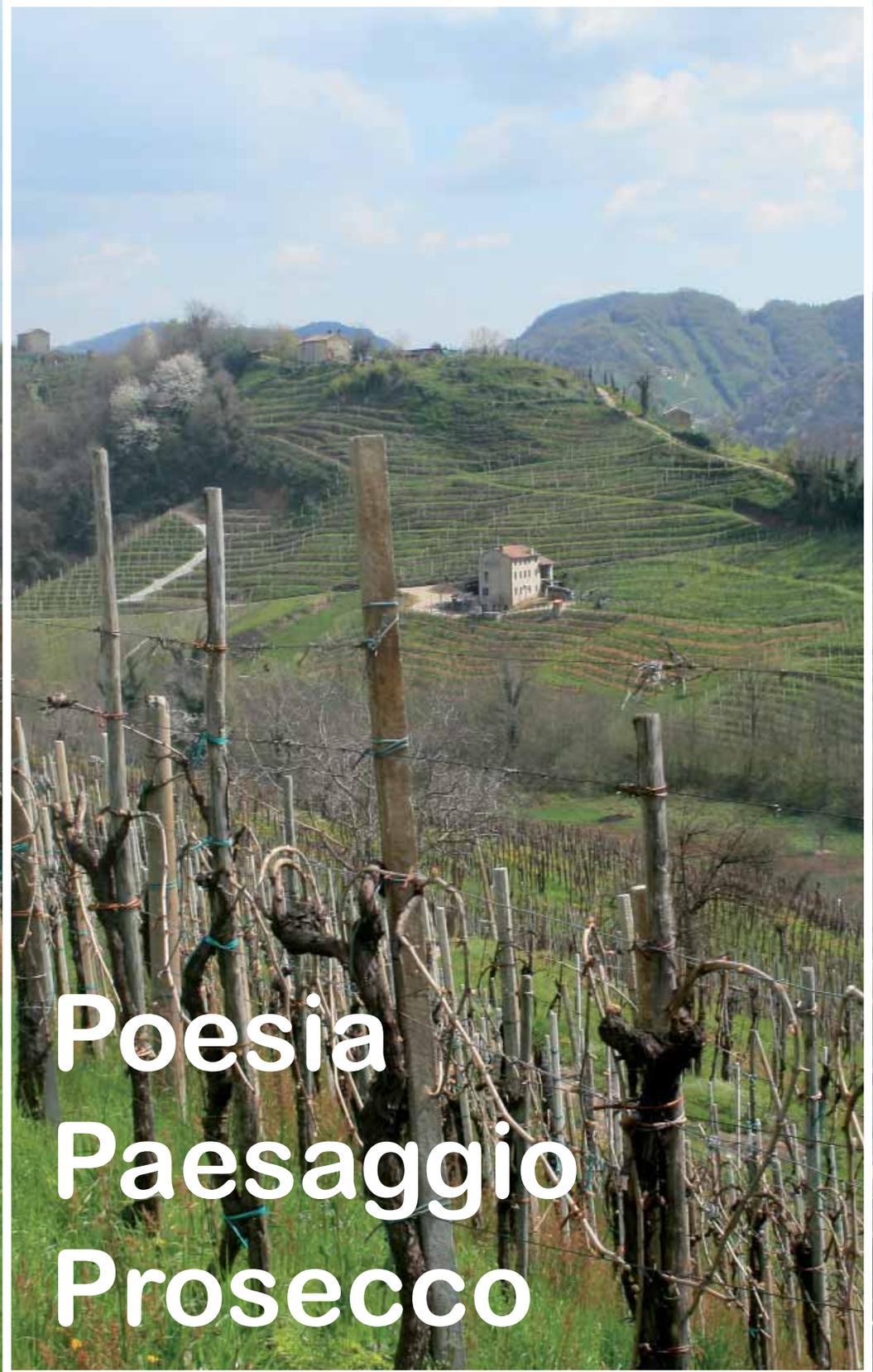
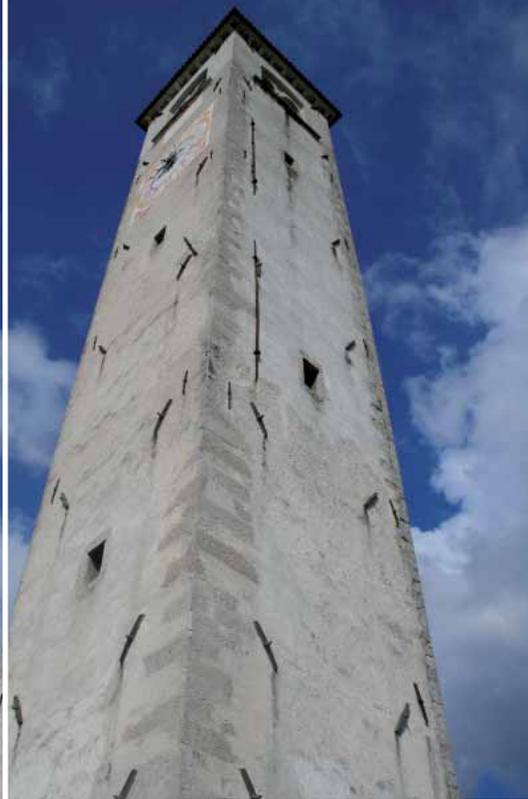


Veneto - Altamarca Trevigiana



Poesia  
Paesaggio  
Prosecco

# Veneto



[www.luoghidelmundo.info](http://www.luoghidelmundo.info)

# La Strada del Prosecco

Nell'Altamarca Trevigiana a primavera le colline del Prosecco sono uno spettacolo celebrato in molti modi. Testimonial uno dei suoi figli più illustri: il Cima

Cominciamo da uno dei figli più illustri di queste terre: Giovanni Battista Cima. Conegliano, sua città natale, rende omaggio a uno dei geni assoluti del Rinascimento italiano con una mostra. Palazzo Sarcinelli ospita i massimi capolavori del grande Maestro del Cinquecento veneto. La mostra (prorogata fino al 20 giugno 2010) offre la possibilità di un continuo confronto e rimando tra brano dipinto e realtà del paesaggio. Un'incredibile opportunità per ammirare le opere del "poeta del paesaggio" nei luoghi che lo ispirarono.

Luoghi che si ritrovano lungo la Strada del Prosecco. Un consiglio però: fatevi accompagnare. Guidare è difficile: lo sguardo è continuamente catturato dallo spettacolo che si apre su ogni lato lungo il saliscendi delle colline, mentre la strada dolcemente serpeggia tra vigne e campanili turriti. A volte sembra di dover quasi trattenere il fiato per poter cogliere tutta la poesia di questo paesaggio ancora oggi in grado di ammaliare



Cima da Conegliano, *Madonna con il Bambino* (olio su tavola, 66x57 cm), Firenze, Galleria degli Uffizi

chiunque e non solo, come accadde alcuni secoli fa, il Cima.

Da Conegliano a Valdobbiadene e tutt'intorno. Chilometri di colli che bisognerebbe davvero percorrere a piedi per assaporarli fino in fondo. E non stiamo parlando solo di vini eccellenti, accopagnati da altrettanto ottimi prodotti tipici e da prelibatezze

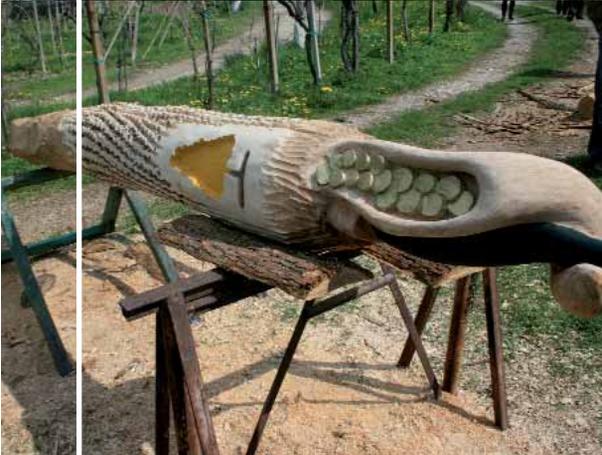
gastronomiche (come il gustoso spiedo).

Nell'Altamarca, ad esempio, si trova l'Abbazia cistercense dedicata a S. Maria (XII sec) a Follina. Il centro storico di Miane vanta diversi edifici interessanti come la Chiesa Arcipretale (1878) e la torre campanaria sorta nel 1400 come torre di vedetta. A San Pietro di Barbozza, frazione di Valdobbiadene, c'è la cella vinaria di Casa Brunoro che è la sede della Confraternita del Prosecco. Per rimanere in tema e concludere in bellezza, anzi in bontà, ricordiamo che ai primi di aprile del 2010 è stata stappata la prima bottiglia di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore che, con la vendemmia 2009, è diventato Docg.

## *Primavera Prosecco Docg*

Da Valdobbiadene a Vittorio Veneto, con tappa obbligata a Conegliano; dalla pedemontana trevigiana al litorale adriatico. In estrema sintesi ecco cosa propone l'edizione 2010 della Primavera Prosecco, una delle più ricche e interessanti degli ultimi anni, che, per la prima volta nella sua storia, si fregia della Docg. Un ricco calendario di appuntamenti (fino al 20 giugno 2010) a cui fanno da corolla luoghi incantati, una grande accoglienza e, soprattutto, le Mostre, alcune storiche, altre più giovani, tutte intriganti, per assaporare, scoprire e innamorarsi di queste splendide "bollicine". Info: [www.primaveraproseccodocg.it](http://www.primaveraproseccodocg.it)

# Veneto



www.luoghidelmondo.info

A San Pietro di Barbozza s'incontra l'arte nei vigneti. Passeggiare tra i filari svela la trasformazione dei pali-di-testa in opere. Ed è ancora poesia

**P**rendete degli artisti che sanno scolpire il legno e trasformarlo in opere d'arte. Prendete delle vigne dalle quali si ottengono le uve per produrre uno dei migliori vini italiani. Aggiungete dei pali in castagno a dei brutti pali di cemento che sostengono le viti e sono i supporti di testa di ogni filare di Valdobbiadene Prosecco Docg. Avete così trovato gli ingredienti della ricetta di Davide Bigatello, architetto, che ha deciso di far trasformare i pali-di-testa in sculture (o è viceversa?!) dando vita a un concorso. "VignArte" è il nome di questo simposio di scultura che intende promuovere il dialogo tra



territorio e arte, tra attività produttiva agricola e attività artistica. Gli autori scolpiscono pali di castagno che poi saranno posizionati in testa ai filari. Vere e proprie opere d'arte esposte lungo l'"Anello del Prosecco", un itinerario naturalistico di circa 10 km che collega questa frazione di Valdobbiadene ad alcune

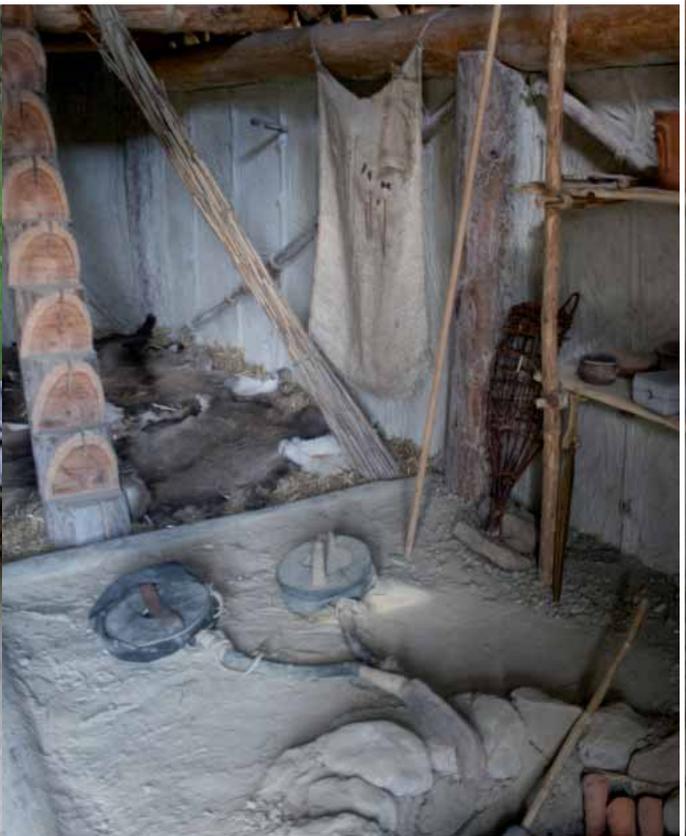
zone di Santo Stefano e Saccol, località collinari dello stesso comune. Nel 2009 il tema è stato il mitico folletto "Matharol" e chi oggi passeggia tra i filari incontra questi leggendari abitanti delle colline, i loro rifugi, con nidi, fiori e animali. In occasione della 40esima Mostra del Cartizze e Valdobbiadene Docg dieci nuovi artisti si sono ispirati agli "schei" (termine veneto che indica i soldi), il tema del 2010.

Tra l'altro girare in questa deliziosa frazione porta a incontrare altre forme artistiche: le composizioni con le pietre del Piave di Zoe Favero: colonne, insetti, fontane, papere...

## *Il vin del prete di San Pietro di Barbozza*

I rintocchi delle campane, secondo una credenza contadina, possano spazzar via le nuvole troppo minacciose e risparmiare i campi dalla grandine. A San Pietro di Barbozza, per poter pagare un campanaro che svolgesse questo servizio, i parrochiani decisero di raccogliere i fondi necessari attraverso una questua dell'uva. Ancora oggi, ad ogni vendemmia tutti i viticoltori locali consegnano una cassetta delle migliori uve del proprio vigneto alla Parrocchia. I grappoli vengono appesi ad essiccare nella sala di appassimento allestita sulla soffitta della canonica, in un ambiente buio e ben arieggiato. Prima della Pasqua l'uva viene pigiata e si ottiene la base per il Vin Santo. Il mosto viene poi messo a fermentare e successivamente ad affinare in piccole botti di legno per un tempo minimo di un anno. Il vino ottenuto è un vino dolce, con un grado alcolico che si aggira attorno ai 15%, forti sentori di nocciola e albicocca secca, ma che mantiene una sorprendente acidità e freschezza tipiche delle uve Prosecco. Una volta imbottigliato il Vin del Prete può essere bevuto subito oppure lasciato in bottiglia anche per molti anni e conservato per le grandi occasioni.

# Veneto



# L'avventura della preistoria

Una scheggia di storia è tornata a vivere nel Parco Archeologico del Livelet. Apprezzato dalle scuole, merita di essere scoperto ora anche dalle famiglie

**T**re palafitte in canne, legnetti e fango ricreano le abitazioni di altrettanti periodi storici: il Neolitico, l'Età del Rame e l'Età del Bronzo. Siamo nel Parco Archeologico Didattico del Livelet nel comune di Revine Lago.

Ritrovamenti preistorici nella località di Colmaggione di Tarzo e la volontà di valorizzare e promuovere l'area dei laghi di Revine hanno portato alla progettazione del Parco, realizzato dalla Provincia di Treviso in collaborazione con il Comune di Revine Lago e la Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane.

Il Parco, già apprezzatissimo da intere scolaresche, deve



<http://livelet.provincia.treviso.it>

ancora essere invece pienamente scoperto dalle famiglie. L'occasione potrebbe essere uno degli appuntamenti in calendario dove protagonisti sono alcuni dei tanti prodotti tipici veneti, tutti da scoprire e da gustare (le ciliegie di Marostica ai primi di giugno, la Casatella Trevigiana Dop a

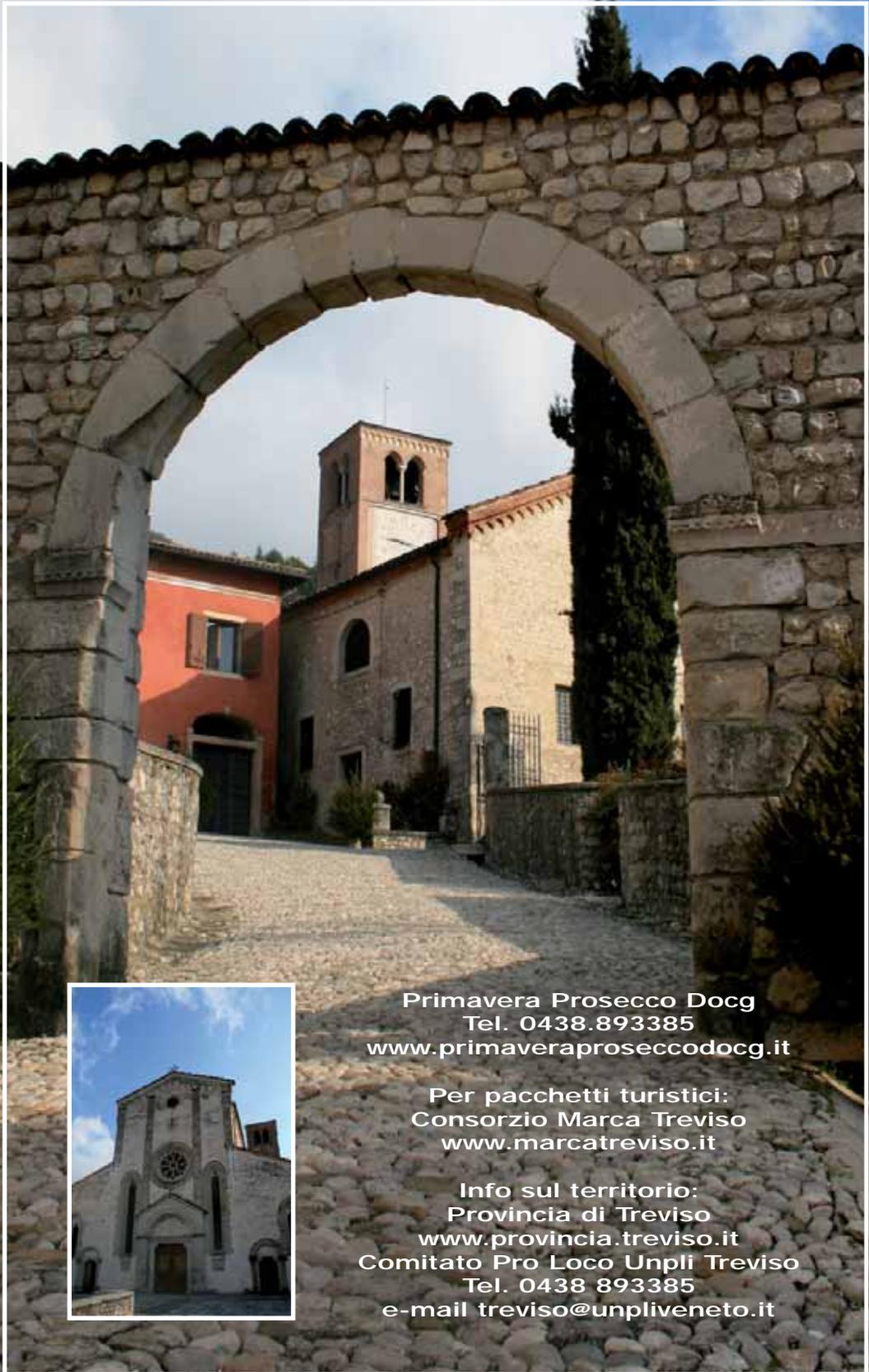
luglio, il Verdiso Igt ad agosto, fasoi e patata cornetta a settembre, il Torchiato di Fregona a ottobre, i marroni di Combai a novembre).

Info e prenotazioni visite guidate: Ufficio IAT Conegliano, tel. 0438.21230. Il Parco è aperto fino al 31 ottobre la domenica e i festivi dalle ore 10 alle 18 (luglio e agosto fino alle ore 19); per scuole e gruppi ogni giorno della settimana su prenotazione. Ingresso: 4 euro adulto, 2 euro ridotto (gratis per i bambini sotto i 6 anni). Dal martedì al venerdì (ore 9,30/12,30), sempre al tel. 0438.21230, è anche possibile prenotare un tavolo da pic-nic.

## *Il Molinetto della Croda*



Nel comune di Refrontolo si incontra un altro pezzo di storia. In un angolo quasi segreto della Marca Trevigiana è racchiusa una vera poesia: il Molinetto della Croda, un mulino ad acqua ancora funzionante. E' il racconto, sembra mai interrotto, di ingegnoseria e operosità. Un luogo che è stato testimone di fatiche e sentimenti, un antico edificio che è diventato, dopo un sapiente restauro, custode di storia, cultura e tradizioni. Dai primi del 1600 questa architettura rurale ha continuato a macinare, a pietra, granoturco (*biava*) e frumento (*forment*) per ottenere la farina sfruttando la forza motrice dell'acqua del Lierza. Grazie all'Associazione Molinetto (a cui il Comune ha affidato la gestione della struttura) si può, su prenotazione, continuare ad apprezzare il funzionamento del mulino. Info: Associazione Molinetto della Croda, tel. 0438.978199 - 0438.894142, [www.molinetto della croda.it](http://www.molinetto della croda.it).



Primavera Prosecco Docg  
Tel. 0438.893385  
[www.primaveraproseccodocg.it](http://www.primaveraproseccodocg.it)

Per pacchetti turistici:  
Consorzio Marca Treviso  
[www.marcatreviso.it](http://www.marcatreviso.it)

Info sul territorio:  
Provincia di Treviso  
[www.provincia.treviso.it](http://www.provincia.treviso.it)  
Comitato Pro Loco Unpli Treviso  
Tel. 0438 893385  
e-mail [treviso@unpliveneto.it](mailto:treviso@unpliveneto.it)