



Con il Patrocinio della



Città di Vittorio Veneto



R D R I V E I N E

OTTAVA
EDIZIONE

DOMENICA
19 GIUGNO 2022
8.30 - 18.30

PER INFORMAZIONI E ADESIONE

Pro Loco - Ufficio Turistico di Vittorio Veneto

viale della Vittoria n. 110 - tel. 0438/57243 - mail iat@comune.vittorio-veneto.tv.it
Orario di apertura: dal lunedì al sabato: 9.30 - 12.30 e 15.00 - 18.00; domenica: 9.30-12.30

RIVE DIVINE tra le colline vittoriesi giunge quest'anno alla sua 8^a edizione!
Una tradizionale passeggiata tra le colline vittoriesi che unisce l'attività motoria all'aria aperta alla degustazione di prodotti tipici del territorio a km 0.

Tante le specialità come l'olio, i formaggi, i salumi, primi piatti, lo Spiedo tipico e naturalmente i dolci. Il tutto accompagnato dai migliori vini, la birra artigianale, i liquori e la Grappa.

Ben più di 40 le aziende coinvolte in 6 percorsi differenti ciascuno con 4 tappe di sosta e degustazione.

Un gran finale in centro città in Piazza del Popolo.

Fieri di come sta crescendo questo evento riteniamo doveroso ringraziare tutte le aziende partecipanti all'iniziativa con i loro prodotti, le imprese e gli enti che sostengono la manifestazione con sponsorizzazioni.

Un particolare ringraziamento ai numerosi volontari della Pro Loco, della Scuola di Maratona di Vittorio Veneto e alle guide di Eurobike per il loro impegno e fondamentale aiuto nella realizzazione dell'evento.

Grazie inoltre all'Amministrazione Comunale che, da sempre, crede e supporta il mondo del volontariato e dell'associazionismo.

Il Presidente
Pro Loco Vittorio Veneto
Antonino Sonogo



REGOLAMENTO

1) Lo scopo di **Rive Divine** è far conoscere e apprezzare le bellezze naturalistiche, storiche e artistiche del Vittoriese in sei percorsi diversi con 5 tappe di degustazione di prodotti tipici delle aziende agricole, vitivinicole e della ristorazione.

2) Per l'iscrizione a **Rive Divine** è necessario compilare la **SCHEDA DI ADESIONE** e versare la quota di partecipazione entro il **5 giugno 2022**.

3) La quota di partecipazione è di € 35,00 a persona e comprende le degustazioni, la sacca a tracolla con un bicchiere per le degustazioni e la borraccia con il logo della manifestazione (per i minori di 14 anni un cappellino al posto della borraccia). In caso di mancata partecipazione la quota non verrà rimborsata.

4) La partecipazione di ragazzi di età inferiore ai 6 anni è gratuita, dai 6 ai 14 anni € 25,00 con l'obbligo della presenza di un adulto pagante accompagnatore. Non verranno somministrate bevande alcoliche al di sotto dei 18 anni. Nella scheda di iscrizione dovranno essere indicati i nominativi dei minori partecipanti compresi i non paganti.

5) La convocazione dei partecipanti è prevista presso l'Ufficio IAT in Viale della Vittoria n. 110, a Vittorio Veneto con orario di partenza che sarà comunicato all'atto della prenotazione. I partecipanti saranno divisi in gruppi da 20 persone massimo e accompagnati da volontari dell'associazione Pro loco. Le partenze dei gruppi sono scaglionate. La manifestazione si concluderà entro le ore 18.30.

6) Ogni gruppo seguirà il percorso assegnato dall'organizzazione. Lungo l'itinerario le tappe enogastronomiche previste avranno una durata di circa 40 minuti e comprenderanno una parte di presentazione dell'azienda visitata e la degustazione del piatto e vino abbinato. La durata complessiva del percorso, per ogni gruppo, sarà di circa 5-6 ore. Per far in modo che piccoli gruppi precostituiti siano mantenuti insieme, in un unico gruppo-scaglione, è necessaria l'esplicita richiesta all'atto della prenotazione.

7) Si raccomanda abbigliamento adeguato, soprattutto per percorso in bicicletta, e che tenga conto di possibili cambi meteorologici. Richieste scarpe sportive con suola non liscia, k-way, creme solari.

8) La manifestazione si terrà con qualsiasi condizione atmosferica. L'organizzazione si riserva il diritto di ritardare la partenza dell'evento nel caso in cui la sicurezza dei partecipanti sia messa in pericolo (acquazzone improvviso).

9) L'organizzazione a seguito dell'emergenza sanitaria Coronavirus applicherà le normative vigenti alla data dell'evento.

10) L'organizzazione declina ogni responsabilità in caso di incidenti a cose e/o persone. I percorsi sono all'aperto, ci sono tratti di attraversamento stradale dove dovrà essere prestata massima attenzione nell'osservanza delle leggi in vigore da parte di tutti i partecipanti. Alla partenza ogni partecipante maggiorenne e chi ha la patria potestà per i minorenni, dovrà firmare la liberatoria di cui si riporta il testo:

"Con la firma della presente liberatoria il sottoscritto solleva l'organizzazione dalle responsabilità civili e/o penali conseguenti in caso di incidente/infortunio incorso ai partecipanti. Per i minori si fa garante colui che esercita la patria potestà. Dichiaro inoltre di conoscere e accettare il regolamento e di esonerare gli organizzatori da ogni responsabilità sia civile che penale, per danni a persone e/o cose da lui causati o a lui occorsi. Ai sensi del D. Lgs n.196 del 30/06/2003 si informa che i dati personali raccolti saranno utilizzati soltanto per preparare l'elenco dei partecipanti, l'archivio storico e per l'invio di materiale informativo o pubblicitario della manifestazione stessa."

PERCORSO VERDE - SUD OVEST

PERCORSO VERDE - SUD OVEST: naturalistico.

Lunghezza: 9,5 km - Dislivello: 150 mt - Difficoltà: media.

Interessa l'area delle colline vittoriosi di Ceneda, Cozzuolo, Confin, Carpesica e Ogliano. Il tragitto è in parte asfaltato, in parte sterrato e prevede il rientro finale in bus-navetta. Sono previste 4 tappe per le degustazioni enogastronomiche e una finale in Piazza del Popolo.

TAPPA 1: AZIENDA AGRICOLA PANEGAI



Azienda Agricola Panegai di Momesso Cristina

Via Col di Lana 16
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 560780
www.agricola-panegai.it

TORTA SALATA CON VERDURE
CHIPS DI ZUCCHINE
CROSTINI DELLA CASA
CROSTATE CON LE NOSTRE CONFETTURE
BEVANDA DISSETTANTE ALLA MENTA

L'agricola Panegai, in località Cozzuolo, nasce nel 2001 da un gruppo di fratelli che, disponendo di "9 campi" di terra, decidono di continuare ciò che i loro genitori non avevano mai voluto abbandonare. L'azienda è immersa nel verde paesaggio delle colline Vittoriosi, ai piedi delle Prealpi Trevigiane, in un clima idoneo allo sviluppo di un sistema naturale di qualità. Si impegna da anni per offrire un prodotto coltivato in modo sano e naturale, senza aggiunta di prodotti chimici. I prodotti dell'azienda sono molteplici: si possono trovare animali da cortile, ortaggi e frutta di stagione, confetture, conserve, dolci e altri generi alimentari. Si svolge anche attività didattica con diversi percorsi tematici all'interno della proprietà.



TORRE ZECCHEI

Tenuta Torre Zecchei

Via Capitello Ferrari 1C
31049 Valdobbiadene TV
Tel. 0423 976183
www.torrezecchei.it

VALDOBBIADENE SUPERIORE
D.O.C. MILLESIMATO EXTRA DRY
VALDOBBIADENE SUPERIORE
D.O.C.G. BONORIVO EXTRA BRUT

Nel cuore di Valdobbiadene, "Terra di vite e di vino", ha sede l'Azienda Agricola Tenuta Torre Zecchei sempre della famiglia Spagnol che porta avanti la passione per la propria terra e i vini. Ogni fase della produzione è attentamente seguita dalla famiglia, dalla vendemmia, vinificazione, spumantizzazione, all'imbottigliamento, confezionamento e vendita diretta.

TAPPA 2: AZIENDA AGRICOLA MORO BAREL



Azienda Agricola Moro Barel

Via del Colle 2, Confin
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 560386
www.morobarel.it

RISOTTO ALLA RAPA ROSSA
MANTECATO IN PIAVE ORO
VINO DEL MORO:
RIESLING I.G.T. COLLI TREVIGIANI

L'agriturismo Moro Barel è la meta ideale per una giornata fuori porta per degustare i piatti tipici e qualche calice di vino in mezzo ai vigneti nelle Colline del Prosecco ma anche location ideale per un soggiorno. La struttura propone piatti semplici della tradizione contadina, nel rispetto della stagionalità utilizzando principalmente proprie materie prime per alcuni piatti come: gli insaccati, gli gnocchi al sugo d'anatra, lo spiedo e le dolci "pesche". Attraverso la rivisitazione di vecchie ricette e l'assortimento stagionale dei vari vegetali la cucina si propone sempre con nuovi piatti che affiancano quelli della tradizione e arricchiscono il menù proposto. Dal 2010 l'agriturismo dispone di 6 camere soddisfacendo anche un'esigenza di soggiorno in ambiente rurale ad un passo dalle principali attrazioni naturalistiche, escursionistiche ma anche culturali e storiche delle Colline di Vittorio Veneto.

TAPPA 3: SOCIETÀ AGRICOLA TONI DORO



**Società Agricola Toni Doro S.S.
di Doro Silvano e Massimo**

Via dei Soldera, 24
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 349 8918930
www.proseccotonidoro.com

**SPIEDO MISTO DELLA TRADIZIONE
CON POMODORI E CAPPUCCI
BRUT ED EXTRA BRUT
RIVE DI CARPESICA**

Dalla nostra passione, storia e tradizione, nasce un Prosecco Superiore dalle caratteristiche uniche. Amiamo il nostro lavoro e ci prendiamo cura dei terreni che coltiviamo, operando al fine di mantenere un armonioso equilibrio tra viti e natura. Equilibrio reso reale anche grazie alla vendemmia fatta rigorosamente a mano. I vini Toni Doro si contraddistinguono per eleganza, freschezza e vitalità e per un esclusivo profumo fruttato e floreale, toni non troppo alti, che li rendono adatti sia per l'aperitivo sia per la tavola. Questo rimanda all'idea di Silvano e Massimo dove la terra non l'hanno ricevuta in eredità dai propri avi ma l'hanno in prestito dai propri figli. Un dono all'uomo, non di proprietà, che per questo motivo deve essere salvaguardata.

TAPPA 4: AZIENDA AGRICOLA BORGO ANTICO

**Pasticceria e Cioccolateria
- Torinese -**

Pasticceria Torinese snc

Via Terrazza Concordia, 6
31029 Vittorio Veneto TV
Tel. 0438 57985

**BISCOTTO CIOCCOLATO E NOCI
PASTA ALLA CREMA
CHANTILLY E CIOCCOLATO**

Cinquant'anni di storia per la Pasticceria Torinese che, con Serenella e Gian Piero Pinese che hanno ereditato dal padre la passione per questo mestiere, custodisce la tradizione della pasticceria Piemontese con un occhio sempre all'innovazione e alle richieste della clientela. Le preparazioni e i gusti sono rimasti uguali, l'attenzione per le materie prime è sempre alta, come pure per la qualità del prodotto.


BORGO ANTICO
Viticoltori in Conegliano

**Azienda Agricola Borgo Antico
di Leonardo Marchesin**

Strada delle Spezie, 39
31015 Ogliano di Conegliano (TV)
TEL. 0438 788111
www.borgoanticovini.com

**CONEGLIANO-VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. DRY**

Borgo Antico è un'azienda a conduzione familiare tra le Colline di Conegliano terra di origine morenica e ricca d'argilla da sempre votata alla coltivazione della vite e che conferisce ai vini profumi delicati e aromi particolarmente decisi. Nella vinificazione del Conegliano-Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore l'azienda ha introdotto la macerazione a freddo delle uve (criomacerazione) lavorando in un ambiente inerte evitando l'uso di solforosa, riuscendo così ad estrarre gli aromi primari dalla buccia dell'uva per ottenere dei vini dal carattere deciso e ricco al palato, ma nel contempo piacevolmente aromatici e che ben rispecchiano il territorio di origine.

TAPPA 5: GRAN FINALE IN PIAZZA DEL POPOLO

Percorso ROSSO - EST

Percorso ROSSO - EST: astronomico-naturalistico.

Lunghezza: 10 km - Dislivello: 580 mt - Difficoltà: alta.

Interessa l'area delle colline vittoriosi di Sant'Andrea, Piadera, Via dell'Acqua, Grotte del Caglieron, Borgo Piai e Osigo. Il percorso è impegnativo, riservato a persone allenate a camminare; comprende la breve sosta e visita a valenze astronomiche e naturalistiche. Il tragitto è in parte asfaltato, in parte sterrato e prevede il rientro finale in bus-navetta. Sono previste 4 tappe per le degustazioni enogastronomiche e una finale in Piazza del Popolo.

TAPPA 1: AZIENDA AGRICOLA DE NARDI ROBERTO



**Azienda Agricola
De Nardi Roberto**

Via Rindola Bassa 51
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 57974

**SALUMI TIPICI
DI PRODUZIONE PROPRIA**

L'azienda agricola De Nardi Roberto è specializzata nella produzione di insaccati. La particolarità dei prodotti aziendali è l'assenza di conservanti per garantire al cliente un cibo sano e di qualità. La gestione familiare e la tecnica della stagionatura tramandata dai "veci", legata ai consigli e ai controlli degli esperti fanno di questi prodotti la giusta unione tra il passato e il presente che permette di assaporare un cibo sano, sostenibile e con i sapori di un tempo.



**Cantina Le Mire
di Refrontolo**

Via Mire 32
21020 Refrontolo (TV)
Cell. 333 9544354

**CONEGLIANO-VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
BRUT e EXTRA DRY MILLESIMATO
ROSSO DELLE MIRE
COLLI TREVIGIANI I.G.P.**

Da sempre la missione dell'azienda Le Mire è volta alla difesa dei valori vitivinicoli tradizionali, con occhio attento all'innovazione e all'interpretazione moderna dei propri vini, in una sapiente sintesi tra il carattere e lo stile della cultura antica e le più avanzate tecnologie qualitative.

TAPPA 2: OSSERVATORIO ASTRONOMICO

**Osservatorio Astronomico
di Vittorio Veneto**

Via Piadera Bassa, 13
31010 Fregona TV
Cell. 349 3669669
www.astrofili-vittorioveneto.it

**PASTICCIO
AGLI ASPARAGI**

L'Osservatorio Astronomico pubblico di Piadera è nato nel 1986, con finalità sia osservative che didattiche, con lo scopo di far conoscere l'Astronomia al grande pubblico ed in particolare ai giovani. È situato in località Piadera, in comune di Fregona sulle colline a Nord-Est di Vittorio Veneto a 500 m di quota s.l.m.; è aperto ogni Venerdì sera (condizioni meteorologiche permettendo) ed è possibile osservare con i telescopi gli oggetti celesti più disparati, dalla Luna ai pianeti, a nebulose e galassie visibili in quel determinato periodo.



Cantina Toffoli Vincenzo

Via Liberazione, 26
31020 Refrontolo (TV)
Tel. 0438 584795
www.proseccotoffoli.it

**VERDISO
COLLI TREVIGIANI I.G.T.**

L'azienda, fondata nel 1964 da Vincenzo Toffoli è situata a Refrontolo (200 metri s.l.m.) ai piedi delle Prealpi Trevigiane, sulle colline dell'Alta Marca, nel cuore della D.O.C. G. Colli di Conegliano. L'azienda Toffoli è da sempre alla ricerca dell'eccellenza nel rispetto della tradizione. Le uve che maturano sulle colline della zona producono un eccellente Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. ma anche altre eccellenze quali il famoso Refrontolo Passito, il Colli di Conegliano Refrontolo D.O.C.G., il Verdiso Colli Trevigiani I.G.T.

TAPPA 3: OSTERIA CAL DEI CAVAI



Osteria Cal dei Cavai di Antonella & Danilo

Via Borgo Piai, 48
31010 Fregona (TV)
Cell. 320 0734142

**GUANCETTA DI MAIALE
CON POLENTE E
VERDURE MISTE**

La passione per la cucina ha portato Danilo e Antonella a riaprire la storica Osteria di Borgo Piai. I piatti che vengono proposti sono quelli legati al territorio e alle tradizioni venete. Primi piatti caserecci come il pasticcio al ragù, con la crema di asparagi oppure con il radicchio di Treviso (in base alla stagione). Tra i secondi piatti ottime carni alla griglia, spiedo, selvaggina, accompagnati da verdure di stagione.



Azienda Agricola Meneguz Cesare di Meneguz Sara

Via Ghetto 13 Corbanese
31010 Tarzo (TV)
Tel. 0438 584795
www.vinimeneguzsara.it

**NONO PIN PROSECCO TRANQUILLO
FESTUCA MERLOT I.G.T. ALMANEGRA**

La famiglia Meneguz coltiva e vinifica uve di proprietà fin dal 1750, nel Comune di Tarzo. Il 2 luglio 1921 la contessa Maria Del Baldo cedette all'avo Pietro Meneguz i sei ettari della località Ghetto nella frazione di Corbanese, terreni che ancor oggi rappresentano il corpo centrale dell'attuale azienda vitivinicola situata nel cuore della D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Di generazione in generazione si è mantenuta anche la dimensione "artigianale" dell'azienda e la gestione familiare. Attualmente l'azienda è condotta dall'ultimogenita Sara Meneguz, figlia di Cesare, la quale ha sempre condiviso con il padre la passione per il vino ed il legame con il territorio e le sue tradizioni.

TAPPA 4: PIERA DOLZA CENTRO APPASSIMENTO



Piera Dolza Centro Appassimento del Torchiato di Fregona D.O.C.G.

Via Castagnola 50
31010 Fregona (TV)
Cell. 340 2706497
www.torchiato.com

**I TORCHIATELLI,
FROLLINI AL TORCHIATO DI FREGONA
CON IL PIERA DOLZA
TORCHIATO DI FREGONA D.O.C.G.**

Piera Dolza, una storia, un territorio, persone legate da un vino senza tempo. Piera Dolza, una storia da raccontare. La produzione del Torchiato di Fregona segue una procedura antichissima. Nel Disciplinare di Produzione non sono previsti interventi chimici esterni, tutto avviene sfruttando le stagioni, il particolare microclima della zona di Fregona e l'esperienza del produttore. Si narra che nel 1600 un vignaiolo fu costretto a vendemmia-re dell'uva nonostante non fosse perfettamente maturata a causa di una gelata anticipata. Vendemmia l'uva e la adagiò nel granaio su dei graticci. La primavera seguente si sorprese nel ritrovare dell'uva dolcissima ma anche indurita dal processo di appassimento. Provò quindi a torchiarla più volte e mise poi il mosto a riposo in piccole botti senza troppa convinzione. A distanza di un anno il primo assaggio illuminò il volto dell'agricoltore che comprese di aver scoperto un vino straordinario. Era nato il Torchiato di Fregona.

TAPPA 5: GRAN FINALE IN PIAZZA DEL POPOLO

Percorso BLU - NORD

Percorso BLU - NORD: storico-artistico-naturalistico.

Lunghezza: 14,5 km - Dislivello: 380 mt - Difficoltà: medio-alta.

Interessa l'area delle colline vittoriosi di Vinera, Santa Augusta, Maren, Pradal, Santa Giustina, Serravalle. Il percorso comprende la breve sosta e visita di valenze artistico-culturali (leggenda di Santa Augusta, Monumento funebre di Rizzardo VI da Camino e gli affreschi di San Giovanni Battista). Il tragitto è in parte asfaltato, in parte sterrato e prevede il rientro finale in bus-navetta. Sono previste 4 tappe per le degustazioni enogastronomiche e una finale in Piazza del Popolo.

TAPPA 1: AZIENDA AGRICOLA DA ROS GIULIANO Via Vinera 4/2 - 31029 - Vittorio Veneto (TV)



Caseificio Artigianale Agricansiglio del gruppo Latteria di Soligo

Via Dell'Industria 37
31010 Fregona (TV)
Tel. 0438 985100
www.agricansiglio.it

SELEZIONE DI
FORMAGGI DI MONTAGNA

Dal 1883 produzioni casearie nel segno della tradizione e dell'innovazione. Nell'Altopiano del Cansiglio e di Piadèra, quando la stagione lo permette, le mucche vivono al pascolo e si nutrono d'erba primaverile, fiori ed erba in estate, fieno in autunno e inverno. Il latte che si munge è molto pregiato e viene lavorato sapientemente al Caseificio Artigianale AgriCansiglio di Fregona del gruppo Latteria di Soligo, dove si conosce la tradizione del luogo e la stagionale alimentazione delle mucche: ciò consente di ottenere prodotti dall'eccezionale espressione di gusto e tipicità.



Cantina Colli del Soligo

Via Lino Toffoli 6
31053 Pieve di Soligo (TV)
Tel. 0438 840092
www.collisoligo.com

SOLICUM RIVE DI SOLIGO
CONEGLIANO-VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA
BRUT MILLESIMATO 2021

Dal 1957 la Cantina sociale Colli del Soligo si impegna per essere un punto di riferimento nella produzione vitivinicola locale, nazionale ed internazionale. Per farlo, i suoi conferitori ben 600, dedicano particolari attenzioni a preservare ed esaltare le caratteristiche che le terre conferiscono all'uva riuscendo ad ottenere una materia prima di grande qualità. L'opera è completata da un team di enologi che abbina metodi di vinificazione tradizionali supportati da un laboratorio di analisi all'avanguardia e da una linea di imbottigliamento moderna, al fine di garantire tipicità, sicurezza e qualità in ogni singola bottiglia prodotta dei vini a denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Prosecco DOC, Asolo Prosecco DOCG, DOC delle Venezie e IGT.



TAPPA 2: RISTORO SANTA AUGUSTA Via Santa Augusta 1, 31029 Vittorio Veneto (TV)
**Ristoro Santa Augusta
di De Negri Bruno**

Via Santa Augusta 1
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 346 6850619

TAGLIATELLE
ALLA SANTA AUGUSTA

Antica Osteria vicina al Santuario di Santa Augusta. Il locale semplice ed informale ristora i visitatori con spuntini, pranzi e cene completi con prodotti locali e piatti della trazione veneta.



ORNELLA MOLON
CAMPO DI PIETRA


Ornella Molon

Via Risorgimento, 40
31040 Campo di Pietra (TV)
Tel. 0422 804807
www.ornellamoln.it

CHARDONNAY FRIZZANTE
I.G.T. VENETO 2021

In questi territori, dove la storia ha lasciato il segno, dove la terra racconta innumerevoli tradizioni, nasce, nel 1982, la cantina Ornella Molon. Ornella con il marito Giancarlo hanno trasformato la loro passione in un lavoro dando nuovamente vita e vigore alle storiche cantine che furono la residenza di campagna del Doge Giustinian nel 1652. La Cantina Ornella Molon, oggi, è sinonimo di tradizione ed innovazione, espressione perfetta di una cultura centenaria ripresa e raccontata attraverso la produzione sapiente di vini autoctoni e vini dal respiro internazionale. Qualità, eccellenza ed ospitalità sono i valori che, costantemente, guidano ed ispirano la famiglia Ornella Molon nella loro attività.

TAPPA 3: AZIENDA AGRITURISTICA RISTORO IL BOSCO
**Azienda Agrituristica
Ristoro Il Bosco**

Via Maren 7
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 347 3116774
www.agriturismoilbosco.com

LA CARNE DEL BOSCO
CON LE VERDURE DELL'ORTO
VINO ROSSO DELLA CASA
CANTINA BUFFON GIORGIO
DI CASTELLO ROGANZUOLO

Specializzati nell'allevamento di antiche razze italiane di pregio: la Chianina, la Piemontese la Garronese e la Cinta Senese. L'agriturismo dispone di 12 posti letto distribuiti in 4 appartamenti attrezzati. La domenica si organizzano visite guidate di conoscenza dell'azienda e dell'attività produttiva svolta.

TAPPA 4: CAFFÈ COMMERCIO
**Caffè Commercio
Pasticceria Dolomiti**

Piazza Marc'Antonio Flaminio, 25
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 685550
Cell.347 9372442
www.pasticceriadolomiti.it

TORTA MORGANA
DRINK: G SPOT

Accogliente locale a Serravalle dove gustare colazioni, pranzi veloci e i dolci di lunga tradizione della Pasticceria Dolomiti di famiglia.

TAPPA 5: GRAN FINALE IN PIAZZA DEL POPOLO

Percorso GIALLO - SUD

Percorso ROSSO - EST: naturalistico.

Lunghezza: 8,5 km - Dislivello: 100 mt - Difficoltà: facile.

Interessa l'area delle colline vittoriosi di Ceneda, Cozzuolo, Scomigo e Carpesica. Il tragitto è in parte asfaltato, in parte sterrato e prevede il rientro finale in bus-navetta. Sono previste 4 tappe per le degustazioni enogastronomiche e una finale in Piazza del Popolo.

TAPPA 1: SOCIETÀ AGRICOLA BACCICHETTI

Società Agricola
Baccichetti

Società Agricola
Baccichetti T. e F.ilo

Via Enrico Toti 46
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 560743

CROSTINI PRIMAVERILI,
DEGUSTAZIONE DI
BRUSCHETTE
ALL'OLIO D'OLIVA

La plurisecolare azienda agricola Baccichetti comprende circa 33 ettari di terreno di proprietà a Ceneda di Vittorio Veneto, nella pedemontana trevigiana. Da alcuni decenni coltiva gli olivi sulle pendici della collina di San Paolo dai quali ricava, presso il proprio oleificio aziendale, un olio extra vergine di oliva dalle indiscutibili qualità organolettiche.

winkler
vini naturali

Azienda Agricola
Winkler Alessandro

Via F. Rismondo 2
31029 Vittorio Veneto (TV)
Cell. 3498616040
www.boscherawinkler.com

BOSCHERA COL FONDO
ROSATO COL FONDO

L'Azienda Agricola del Dottor Alessandro Winkler è impegnata nel recupero e nella valorizzazione dei vitigni autoctoni dei Colli Trevigiani, per la preservazione della biodiversità e della tradizione viticola secolare dell'Alta Marca. Vinifica solo uve di provenienza aziendale e imbottiglia solo vino prodotto con uve proprie.

TAPPA 2: ENOTURISMO LE RAMPE

ENOTURISMO
LE RAMPE
COZZUOLO

Enoturismo Le Rampe

Via Col di Lana 19 Cozzuolo
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 1896749
www.enoturismolerampe.it

GNOCCHI
CON LE "ZIMOE"

Passione ed Amore per la Terra e Rispetto per il Territorio, sono valori che Eli Spagnol e la moglie Daniela hanno a cuore da sempre. Da oltre dieci anni con la figlia Elisa ed il genero Tiziano conducono "L'Enoturismo Le Rampe" in località Cozzuolo tra le colline di Vittorio Veneto. Un'antica casa colonica che sembra sorvegliare il vigneto dall'alto. Un'accurata ristrutturazione, attenta alla rivalutazione dei materiali originali, ha ridato nuova vita alla struttura che oltre ad essere un'accogliente Bed & Breakfast, ospita al suo interno un'invitante Wine Shop, dove poter degustare i vini e gli altri prodotti a km 0 sempre di produzione familiare.



TORRE ZECCHEI

Tenuta Torre Zecchei

Via Capitello Ferrari 1C
31049 Valdobbiadene TV
Tel. 0423 976183
www.torrezecchei.it

Valdobbiadene Superiore
D.O.C.G. Millesimato
Extra Dry "LE RAMPE"
Valdobbiadene Superiore
D.O.C.G. Brut

Nel cuore di Valdobbiadene, "Terra di vite e di vino", ha sede l'Azienda Agricola Tenuta Torre Zecchei sempre della famiglia Spagnol che porta avanti la passione per la propria terra e i vini. Ogni fase della produzione è attentamente seguita dalla famiglia, dalla vendemmia, vinificazione, spumantizzazione, all'imbottigliamento, confezionamento e vendita diretta.

**Gli Spingitori del Palio
delle Botti Città del Vino
di Vittorio Veneto**

**LO SPIEDO TIPICO
DELLA TRADIZIONE CON
CONTORNI DI STAGIONE**

Il Palio Nazionale delle Botti delle Città del Vino - scelto tra le attività presentate per festeggiare, nel 2007, i venti anni dell'Associazione - è una manifestazione a carattere nazionale, a cui sono invitati a partecipare tutti i Comuni Soci che hanno voglia di confrontarsi e sfidarsi, facendo rotolare e spingendo botti da 500 litri per le vie dei centri storici delle Città del Vino di tutta Italia. I vincitori delle varie gare locali si aggiudicano il diritto di partecipare alla finalissima, dove si scontrano le Città più forti per decretare la vincitrice del Palio delle Botti delle Città del Vino. L'edizione del 2022 vedrà tra le tappe la presenza del Palio a Vittorio Veneto il 4 giugno e la finalissima sempre in terre trevigiane a Refrontolo il 9 ottobre 2022.



**Società Agricola
L'Antica Quercia S.r.l.**

Via Cal di Sopra 8
31015 Conegliano TV
Tel. 0438 789344
www.anticaquercia.it

**BRUSCADE ROSSO COLLI
DI CONEGLIANO D.O.C.G.
MORENE CONEGLIANO
VALDOBBIADENE PROSECCO
D.O.C.G. TRANQUILLO**

Per comprendere cosa sia l'Antica Quercia è necessario camminare tra le nostre vigne, guardare tutto ciò che ci circonda, sedersi all'ombra della grande quercia e ascoltare i silenzi. Ci troviamo nell'asse che unisce le alte vette dolomitiche a Venezia, incastonati tra colline uniche, capaci solo di donarci quanto di meglio possiamo desiderare. Produciamo vino, olio d'oliva e succo di melograno, nel pieno rispetto della natura e dei suoi ritmi. Ci piace pensare che l'Antica Quercia sia soprattutto un bel posto dove stare. Lo facciamo per noi stessi, per la gente che vive con noi e per chi ci sarà negli anni a venire...



*Tuttavia
AL LARIN*

**Ristorante
Il Larin Da Bepo**

Via Dei Soldera 5
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 561102
www.allarindabepo.com

**I BISCOTTI ASSORTITI
DEL LARIN**

Immerso nelle colline che si estendono tra Vittorio Veneto e Conegliano, circondato dai vigneti, mangiare al Larin è un viaggio gastronomico. La nostra è una cucina tipica, nasce da antiche tradizioni ed è preparata con sapiente cura e genuina ricercatezza. Gli innumerevoli antipasti e i primi sono frutto della giovane fantasia dei nostri magistrali Chef, ispirati da ciò che la natura offre e dalla stagionalità, ma il fiore all'occhiello per cui siamo apprezzati e ricordati è la carne pregiata alla griglia, che fa da padrona, "Dulcis in fundo", per deliziarvi e coccolarvi, dessert preparati rigorosamente con le nostre mani.



BONOTTO DELLE TEZZE

**Tenuta Bonotto delle Tezze
di Bonotto Antonio**

Via Duca d'Aosta 36
31028 Vazzola (TV)
Tel. 0438 488323
www.bonottodelletezze.com

RABOSO PASSITO

La storia della famiglia Bonotto dalle Tezze è un racconto che si intreccia con quello delle terre delimitate dalle Prealpi Trevigiane e dalla riva sinistra del fiume Piave nella sua corsa verso il mare. Dal vigneto alla bottiglia, ogni parte del lavoro è seguita direttamente, con quel fare della bottega artigianale che conferisce anima ed emozione. Vini bianchi e rossi, fermi o frizzanti, giovani o invecchiati pronti all'incontro con amici e clienti, come piccoli tasselli chiamati a fortificare quel valore di radice storica e quella forza del senso di appartenenza. Nell'equilibrio tra innovazione e tradizione, il vino, e in particolare il Raboso, vino "padre" si distighe per i suoi profumi e aromi esaltati dall'invecchiamento in botti di rovere francese.

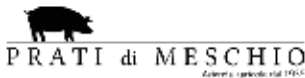
Percorso ARANCIONE - URBANO

Percorso ARANCIONE - URBANO: storico-artistico-naturalistico.

Lunghezza: 12,5 km - Dislivello: 380 mt - Difficoltà: media.

Interessa l'area urbana di Prati di Meschio, Ceneda, Cozzuolo, Area Ex Filande di San Giacomo. Il percorso comprende la breve sosta e visita di valenze artistico-culturali (Museo di Scienze Naturali, Museo del Bacco da Seta). Il tragitto è in parte asfaltato, in parte sterrato e prevede il rientro finale in bus-navetta. Sono previste 4 tappe per le degustazioni enogastronomiche e una finale in Piazza del Popolo.

TAPPA 1: SOCIETÀ AGRICOLA PRATI DI MESCHIO



**Società Agricola
Prati di Meschio S.S.
di Balbinot Giovanni**

Via Dei Furlani 145
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 340 6401019
www.pratidimeschio.it

**ANTIPASTI DI CASADA CON
SOPRESSA, MUSET FREDDO
E SALAME.**

**PROSECCO BRUT D.O.C.G. E
BIRRE ARTIGIANALI**

Lo spaccio dell'azienda agricola Prati di Meschio propone i salumi prodotti con i maiali allevati in azienda, la birra fatta con il proprio orzo, così come il Prosecco ottenuto dalle uve delle proprie vigne cui si aggiungono i frutti dell'orto e le uova delle galline scorzanti.

TAPPA 2: ROTONDA DI PARCO PAPADOPOLI

**La Pro Loco di Vittorio Veneto
con la collaborazione
delle "Mamme di Ceneda"**

**LASAGNE
AL RAGÙ**

Le Mamme di Ceneda sono un gruppo di mamme che organizzano attività ed eventi per bambini e famiglie vivacizzando il Parco Papadopoli e il quartiere di Ceneda a Vittorio Veneto e collaborano con la Pro Loco.



CENETAE
**Azienda Agricola
CENETAE DELL'I.D.S.C.
DI VITTORIO VENETO**

Via Jacopo Stella, 34
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 552043
www.cenetae.it

**MASO DI RONCHE
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
EXTRA DRY D.O.C.G.**

L'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero della Diocesi di Vittorio Veneto nasce nel 1985 a seguito della nuova legge sul concordato stipulata dallo Stato Italiano con la Chiesa Cattolica. L'Istituto pertanto diviene erede del patrimonio di plurisecolari Benefici Parrocchiali ed è in quel periodo che, grazie ad un attento accorpamento dei poteri, prende vita "Cenetae" l'Azienda Agricola dell'Ente gestita in modo diretto con proprio personale e propria attrezzatura.

TAPPA 3: AGRITURISMO LA VIGNA DI SARAH

La Vigna di Sarah

**CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.**

**Agriturismo
La Vigna di Sarah**

Via Col Di Luna 6 Cozzuolo
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 1672623
www.lavignadisarah.it

**LO SPIEDO DEGLI ALPINI
CON CONTORNI E POLENTA
VINI DELLA VIGNA DI SARAH**

Molto confortevole e ben attrezzato, l'agriturismo La Vigna di Sarah è stato ricavato dal recupero di una casa colonica autoctona. A soli quaranta minuti da Venezia e a un'ora da Cortina d'Ampezzo, perla delle Dolomiti, la vista che si gode è davvero unica e si espande fino alla Laguna di Venezia.



**Terra Fertile
Cooperativa Sociale**

Via della Seta 23/4
San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 501744
www.terrafertile.org

BISCOTTI DI PROPRIA PRODUZIONE

**"VINO DEL BROLO"
VINO PIU' PRODOTTO DA VITIGNI
RESISTENTI ALLA PERONOSPORA
E ALL'OIDIO, ZERO TRATTAMENTI**

Una cooperativa sociale senza fini di lucro, attiva dal 1997 a Vittorio Veneto nel campo dei servizi alla persona. Come impresa di comunità opera nell'ambito dell'economia civile, coniugando le attività di impresa con i valori della solidarietà.



Percorso VIOLA - BICI

Percorso VIOLA - BICI: naturalistico.

Lunghezza: 37 km - Dislivello: 300 mt - Difficoltà: media.

Interessa la pista ciclabile verso sud del fiume Meschio, Carpesica, Cozzuolo, Confin. Il tragitto è in parte asfaltato, in parte sterrato e prevede il rientro finale in bus-navetta. Sono previste 4 tappe per le degustazioni enogastronomiche e una finale in Piazza del Popolo.

TAPPA 1: TAPA OLEARIA SCA



Tapa Olearia

Tapa Olearia SCA

Via della Seta, 21
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 912784
www.tapaolearia.it

DEGUSTAZIONE DI OLI,
BRUSCHETTE DI PRIMAVERA
E GELATO ALL'OLIO D'OLIVA

Tapa Olearia e i suoi soci si impegnano con passione e dedizione alla rinascita dell'olivicultura nelle aree vocate della pedemontana trevigiana e alla riscoperta delle varietà autoctone, al fine di ottenere un prodotto di qualità, genuino ed identitario del territorio.



**Società Agricola
Gli Allori**

Viale L. Spellanza, 28
31015 Conegliano TV
Cell. 349 7157387
www.gliallori.eu

PROSECCO BRUT
CONEGLIANO-VALDOBBIADENE
SUPERIORE D.O.C.G.

L'azienda agricola Gli Allori è nata nel 1919 e in più di un secolo di attività ha mantenuto la propria identità ed integrità grazie alla tenacia delle donne di famiglia che l'hanno creata, mantenuta e sviluppata. Il "Prosecco D.O.C.G. Le Tose" è stato creato per ricordare le tre donne di famiglia, Luigia, Giovanna e Maria Luisa, per esaltare il loro impegno in favore di questo luogo, salvaguardato anche nei momenti in cui la terra e la sua cultura erano considerati solo ricordi di mondi vecchi e senza futuro.

TAPPA 2: CANTINE BELLENDASRL



BELLENDASRL

1986

Bellenda S.R.L.

Via G. Giardino, 90
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 920025
www.bellenda.it

LASAGNE AL RAGÙ
SAN FERMO PROSECCO SUPERIORE
CONEGLIANO VALDOBBIADENE D.O.C.G. BRUT

Da oltre trent'anni Bellenda produce Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore con il desiderio di esprimere a pieno le potenzialità del territorio e le innumerevoli sfumature delle uve. Sin da quando l'azienda è nata ha creduto nel metodo classico per la produzione del Prosecco, recuperando per primi un metodo diffuso sul territorio di Conegliano Valdobbiadene fino al 1930 e successivamente dimenticato. Oggi, con orgoglio, l'azienda Bellenda accompagna i propri clienti in un viaggio tra diversi metodi di vinificazione e di spumantizzazione dell'uva Glera, per scoprire insieme che il Prosecco può andare oltre le tradizionali interpretazioni.

TAPPA 3: AGRITURISMO IL CORTIVO

IL CORTIVO
Agriturismo



BORGOBAREL®

**Agriturismo il Cortivo
di Pagot Ivano**

**&
Borgo Barel Vini**

Via del Colle 2/D Confin
31029 Vittorio Veneto (TV)
Cell. 3478746463
www.agriturismoilcortivo.it
www.borgobarel.it

**LO SPIEDO
DELLA TRADIZIONE
CON CONTORNI**

Piccolo agriturismo caldo e familiare caratterizzato dalla preparazione di aperitivi e spuntini realizzati con prodotti di propria produzione e degustabili tranquillamente dalla terrazza verde panoramica nei vigneti di proprietà.

**VINO
FRIZZANTE
PERER**

Azienda familiare di viticoltori e microproduttori non solo di Valdobbiadene DOCG ma anche di altri vini bianchi frizzanti e fermi.

TAPPA 4: RELAIS ALTHEA



Pasticceria

Sandro Buttignol & C. S.A.S.

Via Pastore Giulio 10
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 940392

**CIAMBELLA LIEVITATA
ARRICCHITA CON FRUTTA SECCA,
SCORZA D'ARANCIA
E UVETTA MARSALATA**

Pasticceria Sandro, ubicata nella zona di Vittorio 2, si dedica alla produzione artigianale di pasticceria fresca, biscotteria, prodotti da forno e dolci tipici delle diverse ricorrenze come panettoni, colombe pasquali e focacce. Si realizzano torte per eventi: compleanni, anniversari, matrimoni, cercando di soddisfare al meglio i gusti e le esigenze della clientela. Bar e caffetteria con terrazza esterna.



ALTHEA

DAL CUORE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE
AGRITURISMO E RELAIS

Relais Althea

Via Confin 54
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 1740022
www.relaisalthea.it

**VALDOBBIADENE
SUPERIORE D.O.C.G.
EXTRA DRY**

Dal 2002 Marika Drusian, proprietaria dell'Azienda Agricola Althea, coltiva con cura e dedizione i preziosi grappoli di uva Glera nei suoi 13 ettari di proprietà che danno vita a dei vini con personalità e raffinatezza. Accanto alla cantina, situata in località Confin alle porte di Vittorio Veneto, nel 2019 sorge il Relais Althea, un gioiello incastonato nel cuore delle Colline del Prosecco Conegliano Valdobbiadene, oggi Patrimonio UNESCO. Con le sue sette camere, un centro benessere e una piscina esterna che domina la vallata circostante, accoglie gli ospiti che possono godere una vacanza di puro relax.

TAPPA 5: GRAN FINALE IN PIAZZA DEL POPOLO



5ª TAPPA

GRANDE FESTA FINALE IN PIAZZA DEL POPOLO comune a tutti i percorsi

Ritrovo finale di questa giornata insieme sarà in centro a Vittorio Veneto in Piazza del Popolo dove, **L'ENOTECA PECCATO DIVINO**, specializzata nella somministrazione di ottime selezioni di vini, birre e cicchetti ci accoglierà con: Caffè, Birra, liquori e grappe.



CON IL CONTRIBUTO DI:



Birra Artigianale DI.BE.R

Via Trentino 22, - 31029 Vittorio Veneto TV
www.diberbevande.it - Tel. 0438 941681

Da oltre 40 anni DI.BE.R. seleziona direttamente le migliori birre artigianali italiane ed estere (Germania, Austria, Inghilterra e Belgio) grazie a propri sommelier che, non solo individuano i migliori birrifici italiani e stranieri, ma sono anche in grado di consigliare e guidare la clientela nella scelta delle migliori birre.

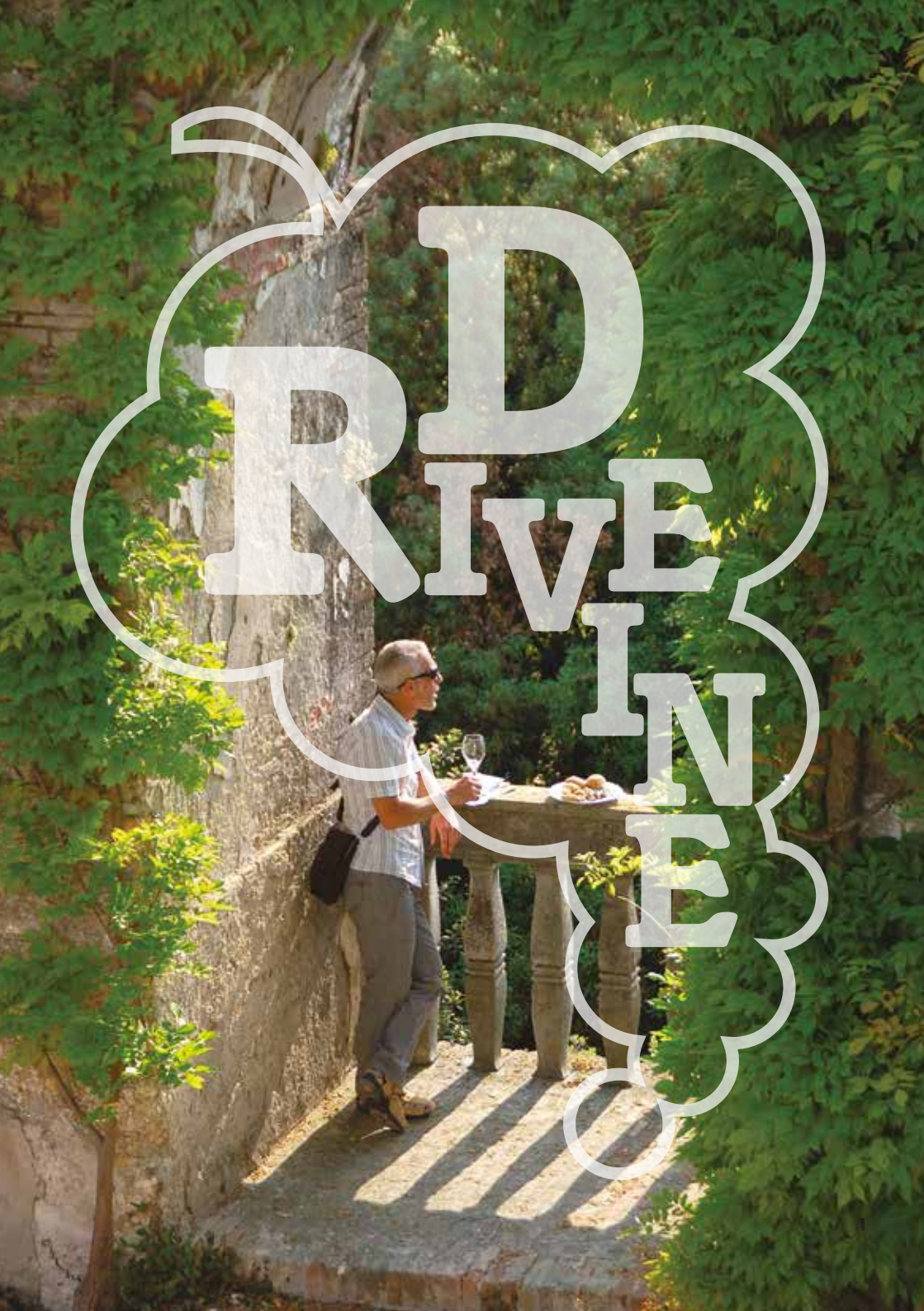
C'è un nome che evoca storie di amicizia saldate da una stretta di mano e da un bicchierino di quella buona. Solo a pronunciarlo senti inconfondibili e intensi i suoi aromi:

De Negri, grappe e liquori: quelli degli amici, quelli che non tradiscono mai!

Grappe e Liquori di qualità dal 1933



Distilleria F. DE NEGRI & C. s.a.s.
Via Oberdan, 101 - 31029 Vittorio Veneto TV
www.grappadenegri.com - Tel. 0438 53352



RD
RIVE
IN
E

a Vittorio Veneto e nelle Colline del Prosecco

Benvenuti a Vittorio Veneto e nelle colline del Prosecco - Patrimonio dell'Umanità!

Un angolo di paradiso, tra dolci e verdeggianti colline ad un passo da Venezia, Padova e le Dolomiti.

Terre di eccellenze enogastronomiche, di antiche tradizioni culinarie ma anche scrigni sconosciuti d'arte, cultura e musica.

Cogli l'occasione di Rive Divine per partecipare a questo evento e per concederti un week end a Vittorio Veneto e nelle sue colline del Prosecco Superiore docg.

PACCHETTO RIVE DI VINE WEEK-END (sabato-domenica)

La proposta di soggiorno comprende:

- Un pernottamento in camera doppia/matrimoniale in trattamento di pernottamento e prima colazione
- Drink di benvenuto all'arrivo con Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
- Una cena tipica (bevande escluse)
- Partecipazione all'evento RIVE DIVINE
- Visita guidata della cittadina il sabato pomeriggio

Prezzo per persona:

JEANS
€ 123,00

STANDARD
€ 153,00

SUPERIOR
€ 178,00

DELUXE
€ 195,00

Su richiesta: notti aggiuntive, supplemento singola, riduzioni terzo e quarto letto.



ondaverdeviaggi
avventure culturali e gastronomiche

**Per info e prenotazioni o per richieste di gruppo scrivi a:
info@ondaverdeviaggi.it o chiama: 0438970350 - 3391329568**





BANCA DI CREDITO COOPERATIVO



GRUPPO CASSA CENTRALE

CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



**Ortofrutta
MORANDIN**

Prodotti Ortofrutticoli Freschi e Secchi

Via Forlanini, 59 - VITTORIO VENETO (TV)
Tel. 0438.552404



EUROBIKE
performance service



studioMichelet

ANALISI SPERIMENTAZIONE CONSULENZA IN ENOLOGIA



**brhema
group**

www.brhemagroup.com   

IMPRESA SCAVI E AUTOTRASPORTI

DE NARDI SRL

31029 VITTORIO VENETO (Treviso)
via donatori di sangue 8 - Tel. 0438.500114r.a. - Fax 0438.500266
www.denardisrl.it - info@denardisrl.it



i Bibanesi®



RUN++ & TRAIL
VITTORIO VENETO