

SPECIALE EVENTI

DOMENICA 20 Novembre ore 10.30

Presso l'Auditorium della Biblioteca Comunale di Montebelluna forum sul tema:

"Situazione attuale e prospettive del comparto vitivinicolo del territorio Asolo Montello"

- Il regolamento dei fitofarmaci condiviso tra i 19 comuni della zona Asolo Montello
- Storia e valorizzazione di un territorio, prospettive per il futuro

Dopo i saluti del **Sindaco prof. Marzio Favero**, intervengono:

Armando Serena *Presidente Consorzio Vini Asolo Montello*
dott. Claudio Sartor *Sindaco di Cornuda*
dott. Franco Dalla Rosa *enologo consulente*
prof. Danilo Gasparini *docente di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione all'Università di Padova*
dott. Umberto Marchiori *Presidente Uvasapiens*
moderatrice del convegno **Elisa Carrer**

Ore 11.30: Conclusione e brindisi con la Bottiglia Istituzionale Asolo Prosecco Superiore DOCG Brut e buffet preparato dall'Istituto alberghiero "G. Maffioli" in collaborazione con l'Istituto Agrario "D. Sartor".

DOMENICA 20 Novembre a partire dalle ore 15.00

Nell'area riservata all'interno della tensostruttura, a cura dell' AIS Associazione Italiana Sommelier Veneto
Seminari degustativi:
ASOLO MONTELLO "UN TESORO DA SCOPRIRE"
Relatrice: Laura Vendramin

ORE 15.00: ASOLO DOCG, IL PROSECCO SEGRETO Extra Brut – Brut Bottiglia Istituzionale – Extra Dry - Dry
ORE 16.30: LE DOC AUTOCTONE, VITIGNI SEGRETI – Prosecco Tranquillo, Col Fondo - Manzoni - Recantina
ORE 18.00: I ROSSI ASOLO MONTELLO, BORDOLESI IN SEGRETO – Montello DOCG - Merlot – Cabernet – Carmenere

In abbinamento ai vini sarà possibile degustare alcuni formaggi tipici Veneti offerti da: Az. ag. PONTE VECCHIO – Vidor (TV), Az. ag CA' BASTIAN Montebelluna (TV), - Consorzio di tutela formaggio Montasio.

Relatore dr. Mauro Gava

Per prenotazioni e info:

prolocomontebelluna@libero.it - 3495747645

PROGRAMMA

Inaugurazione

Sabato 19 Novembre ore 17.00

Orari di apertura stand di degustazione:

Sabato 19 Novembre ore 17.30 - 20.30

Domenica 20 Novembre ore 10.30 - 20.30

Domenica 20 alle ore 10.30

Convegno: Situazione attuale e prospettive del comparto vitivinicolo del territorio Asolo Montello

Domenica 20 a partire dalle ore 15.00

Seminari Degustativi a cura di AIS Veneto
ASOLO MONTELLO - UN TESORO DA SCOPRIRE

Ore 15.00: Asolo DOCG,

Ore 16.30: Le DOC Autoctone

Ore 18.00: I Rossi Asolo Montello

Consigliata la prenotazione

INFORMAZIONI

Pro Loco Montebelluna

P.zza A. Moro 1/a - Montebelluna

tel. 0423 23827 cell. 349 5747645

prolocomontebelluna@libero.it

DOVE PARCHEGGIARE



SI RINGRAZIANO:



la collaborazione di



ENOTOUR

montebelluna

Piazza Marconi



I profumi, i colori, i sapori delle specialità eno-gastronomiche del territorio che va dal Monte Grappa al fiume Piave, il territorio della Strada del Vino "Asolo Montello"

vengono presentati in questa giornata dedicata alla promozione eno-turistica, un'occasione per stare insieme, per degustare i prodotti locali, per conoscerli ed apprezzarli.

19-20 novembre 2016

Promozione del vino e dei prodotti tipici "Asolo Montello"
Degustazione specialità enogastronomiche.
Degustazioni guidate a cura dell' Associazione Italiana Sommelier del Veneto

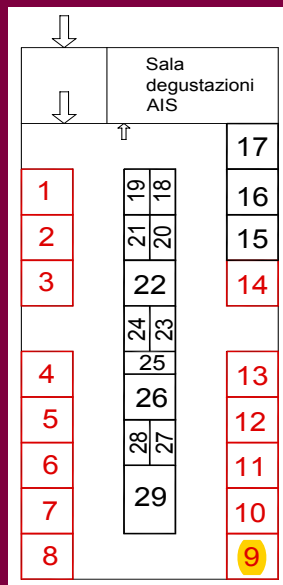
Con l'edizione 2016 Enotour Montebelluna vuole riportare al centro dell'attenzione i vini dell'Asolo Montello. Un territorio di rilevante pregio artistico, storico e paesaggistico, che supera i confini amministrativi, dove convivono attività di varia natura nel rispetto dell'ambiente e dove promuovere politiche di collaborazione tra chi coltiva la terra e chi trasforma i suoi prodotti, offrendo al consumatore il massimo della qualità.

L'Asolo Montello è un territorio conosciuto da sempre per la sua particolare vocazione vitivinicola, sin dai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia, oggi più che mai noto a livello internazionale per le sue DOCG, ma ancora ricco di segreti, luoghi e realtà da scoprire, specialmente nelle eccellenze agro alimentari.

Quest'anno all'interno della tensostruttura che ospiterà 14 cantine del Consorzio Asolo Montello, abbiamo pensato di creare una sinergia tra vari produttori locali, alcuni dei quali rappresentano alcune specificità alimentari quali "la patata del Montello" e "il fagiolo borlotto nano di Levada". Carni, salumi, formaggi, ortaggi, farine, miele, prodotti nel nostro territorio a km 0 potranno essere degustati dai singoli produttori oppure trasformati attraverso sfiziose ricette preparate sotto forma di finger food da un giovane cuoco titolare di un agriturismo nella zona del Montello.

Lo scopo principale di questa edizione è quella di dar risalto al valore del vino del territorio, informare i consumatori della scelta consapevole dei produttori locali circa l'utilizzo dei fitofarmaci, tema del convegno di Domenica 20 (vedi programma), e l'invito alla degustazione di alcune eccellenze alimentari del nostro territorio promuovendo l'acquisto a km 0.

In questo contesto saranno presenti anche l'I.S.I.S.S Istituto Agrario "Domenico Sartor" e l'IPSSAR Istituto Professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Giuseppe Maffioli" in quanto direttamente coinvolti nella formazione dei giovani nel contesto rappresentato dalla manifestazione.



CANTINE

- 1 - Cantina Sociale Montelliana e dei Colli Asolani s.c.r.l.**
31044 Montebelluna(TV)
www.montelliana.it
- 2 - Ama Azienda agricola**
31040 Pederobba (TV)
www.amavini.it
- 3 - Società Agricola Giusti Dal Col srl**
31040 Nervesa della Battaglia (TV)
www.giustiwine.com
- 4 - Azienda Agricola Commendator Pozzobon Rosalio**
31040 Volpago del Montello (TV)
www.cantinepozzobon.com
- 5 - Azienda Agricola Bianchin Alessandro**
31044 Montebelluna (TV)
www.bianchin-montello.it
- 6 - Azienda Agricola Dal Bello**
31010 Fonte TV
www.dalbellovini.it
- 7 - Az. Agr. Colmello S.S. di Forner Lino e Matteo**
Castelcucco (TV)
www.patdelcolmel.it
- 8 - Agnoletti Ida - azienda agricola**
31040 Selva del Montello (TV)
www.agnoletti.it
- 9 - Sartor Emilio Az. Agr. S.S. di Sartor Carlo e Paolo**
Venegazzù - Volpago del Montello (TV)
www.vinisartor.it
- 10 - Montelvini srl**
31040 Venegazzù di Volpago del Montello (TV)
www.montelvini.it
- 11 - Azienda Agricola Loredan Gasparini**
31040 Volpago del Montello (TV)
www.loredangasparini.it
- 12 - Tenuta Amadio - Azienda Agricola Rech Simone**
31010 Monfumo (TV)
www.tenutaamadio.com
- 13 - Colli Asolani Soc. Agr. Di Bedin Enrico & C. s.s.**
31041 Cornuda (TV)
www.colliasolani.it
- 14 - Vini Costa Società Agricola s.s.**
31044 Loc. Biadene - Montebelluna (TV)
www.vinicosta.it

STAND GASTRONOMICI

- 15 - La Gelatovia**
31044 Montebelluna TV
lagelatovia@gmail.com
 - 20 - Azienda Agricola Favero Lorenzo**
Produzione miele e olio biologico - 31010 Fonte TV
faverolorenzo49@libero.it
 - 21 - Distilleria Le Crode di Vincenzo G. Agostini**
32030 Quero Vas (BL) Loc. Caorera
info@distillerialecrode.com
 - 22 - Azienda Agricola Ca' Bastian - Società Agricola**
Produzione trasformazione e commercializzazione prodotti lattiero caseari - 31044 San Gaetano di Montebelluna (TV)
cabastian@libero.it
 - 23 - Pasticceria Mariarosa di Luigi dalla Libera**
31049 Bigolino (TV)
 - 24 - Molino Bertolo srl**
Produzione farine - prodotti da forno - biologico
Corsi di panificazione - pizzeria - pasticceria - cucina
Covolo di Pederobba (TV)
info@molinobertolo.it - forno@molinobertolo.it
 - 25 - Forno Bianchin sas di Gigi e Alessandro Bianchin**
Montebelluna(TV)
forno@bottegabianchin.it
 - 26 - Società Agricola Bergamin**
Produzione trasformazione e commercializzazione carne suina, pollame
31044 Montebelluna (TV)
agricolabergamin@gmail.com
 - 27 - Azienda Agricola Penacio**
Coltivazione ortaggi - Consorzio patata del Montello
31040 Nervesa della Battaglia (TV)
Tel. 0422 779965
 - 28 - Confraternita del Fagiolo Borlotto Nano Levada**
31040 Onigo di Pederobba
 - 29 - Azienda Agrituristica - "Il Galletto"**
31040 Volpago del Montello (TV)
info@ilgalletto.com
-
- 16 - Associazioni**
 - 17 - Associazioni**
 - 18 - I.S.I.S.S. "Domenico Sartor"**
31033, Castelfranco Veneto (TV)
posta@istitutoagrariosartor.gov.it
 - 19 - I.P.S.S.A.R. "Giuseppe Maffioli"**
Agriturismo - 31033 Castelfranco Veneto (TV)
posta@ipssarmaffioli.it