

Percorso ROSSO

Percorso ROSSO: naturalistico.

Lunghezza: 10 km - Dislivello: 350 mt - Difficoltà: media.

Interessa l'area delle colline vittoriosi verso Fregona e in particolare nelle zone delle Grotte del Caglieron, Borgo Piai, Montaner e Osigo. Il percorso comprende la breve sosta ad aree naturalistiche. Il tragitto è in parte asfaltato, in parte sterrato e prevede il trasferimento alla prima tappa e il rientro finale in bus-navetta. Sono previste 4 tappe per le degustazioni enogastronomiche e una finale al Bianconiglio.

TAPPA 1: AGRICANSIGLIO



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
E CREMA CAFFÈ**

Tutta la bontà Soligo nella Bottega AgriCansiglio di Fregona. Nell'Altopiano del Cansiglio e di Piaderna il legame tra il prodotto, il territorio e il consumatore assume un fascino particolare oltre che un altissimo livello di eccellenza grazie alla qualità del latte utilizzato. La sua sapiente trasformazione a crudo nel Caseificio Artigianale Agricansiglio, senza nessun trattamento termico, permette di produrre prodotti di eccellenza, dall'eccezionale espressione di gusto e tipicità, quali il formaggio "Crotta del Caglieron" e la caciotta "Fumo del Cansiglio".



SOLIGO

SPUMANTI DAL 1957

Cantina Colli del Soligo

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

**"SOLICUM" RIVE DI SOLIGO
MILLESIMATO 2022 CONEGLIAO
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG EXTRA BRUT**

Dal 1957 la Cantina cooperativa Colli del Soligo si impegna per essere un punto di riferimento nella produzione vitivinicola locale, nazionale ed internazionale. Per farlo, i suoi 600 conferitori 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: OSTERIA CAL DEI CAVAI



Osteria Cal dei Cavai di Antonella & Danilo

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

**CASUNZIEI BURRO
E SALVIA CON
RIPIENO DI ERBETTE**

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.



SALATIN

**Salatin Vini
Azienda Vinicola**

Via Doge Alvise IV Mocenigo, 57
31016 Cordignano TV
Tel. 0438 995928

**MANZONI
BIANCO 2021
NON FILTRATO
"LE CONCHE"**

Una pietra datata 1528 testimonia la presenza in loco della famiglia Salatin. L'attività vinicola inizia nel 1947 ad opera dei Fratelli Cav. Antonio ed Ercole, nei luoghi amati anche dai Dogi della Repubblica di Venezia. Spinti dalla passione per la coltura della vite, i loro figli e nipoti conducono oggi l'azienda estesa su 60 ettari con vigneti racchiusi tra le colline del Prosecco, dichiarate dall'Unesco patrimonio dell'umanità, e le zone Grave del Friuli e DOC Venezia.

TAPPA 3: SALA ALPINI DI MONTANER

il paese delle fiabe



Gruppo Alpini e Artiglieri
di Montaner

**SPIEDO DELLA TRADIZIONE
CON CONTORNI**

PROSECCO EXTRA-DRY DOCG

Pro Loco Sarmede è un'associazione nata l'11 agosto 1982, che raccoglie una rete di volontari. L'associazione ha fatto di Sarmede la capitale italiana dell'arte di strada con "Le fiere del teatro", ha portato rassegne teatrali per le scuole nell'ambito di "Sarmede il paese delle fiabe" e tanti altri eventi pensati per i più piccoli e le famiglie, oltre a prendersi cura dell'area attrezzata "Col Oliver ai piedi del Cansiglio" e ad aver realizzato un teatro-auditorium a Sarmede.

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

**BOSCHERA IGT COLLI TREVIGIANI
TORCHIATO DI FREGONA DOCG**

Piera Dolza, una storia, un territorio, persone legate da un vino senza tempo. Piera Dolza, una storia da raccontare. La produzione del Torchciato 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 vendemmiare dell'uva nonostante non fosse perfettamente maturata a causa di una gelata anticipata. Vendemmio l'uva e la adagio 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 Torchciato di Fregona.



**PASTICCERIA
SAN FRANCESCO**
PRODUZIONE PROPRIA

PASTICCERIA SAN FRANCESCO

Via S. Francesco, 2
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 333 4808150

**TIRAMISÙ
DELLA TRADIZIONE**

La Pasticceria San Francesco è ubicata in zona Frati (Ceneda Bassa) e gestita dal 1996 da Valentina che si dedica alla produzione artigianale di pasticceria fresca, biscotteria e prodotti dolciari, esaltando la tradizione dei sapori, sempre attenta a soddisfare la clientela di oggi e di ieri. Servizio di bar e caffetteria con terrazza esterna affacciata su Piazza San Francesco d'Assisi.

TAPPA 5: BIANCONIGLIO**GRAN FESTA FINALE**