

Percorso BLU

Percorso BLU: storico-artistico-naturalistico.

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

Interessa l'area delle colline vittoriesi di Vinera, Santa Augusta, Maren, Pradal, Santa Giustina, Serravalle. Il percorso comprende la breve sosta e visita di valenze artistico-culturali per scoprire la leggenda di Santa Augusta. Il tragitto è in parte asfaltato, in parte sterrato. Sono previste 4 tappe per le degustazioni enogastronomiche e una finale al Bianconiglio.

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
www.proseccolemire.it

**ROSSO DELLE MIRE IGT ROSSO
COLLI TREVIGIANI 2022
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG BRUT
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG EXTRA DRY MILLEIMATO**

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.

SPONSOR

TAPPA 2: RISTORO SANTA AUGUSTA



Ristoro Santa Augusta di Dei Negri Bruno

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

TAGLIATELLE
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 tradizione veneta.



ORNELLA MOLON
CAMPO DI PIETRA

Ornella Molon

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

CHARDONNAY FRIZZANTE
IGT VENETO 2023

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 Agritouristica Ristoro Il Bosco

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

CARNE DEL BOSCO CON CONTORNI
PROSECCO DI PRODUZIONE PROPRIA
VINO ROSSO DI BUFFON GIORGIO

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 e di 7 camere, in un convento del 1700 recentemente ristrutturato in Borgo Maren. 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

DESSERT
"TORRE DELL'OROLOGIO"
DRINK
"SULLE RIVE DEL MESCHIO"

Accogliente locale storico nel cuore della bellissima Piazza Flaminio a Serravalle, Caffè Commercio offre dolci da colazione, pranzi, aperitivi, desserts e cocktails sapientemente ritagliati su misura dai nostri chefs e barman per gli ospiti più esigenti.

TAPPA 5: BIANCONIGLIO

GRAN FESTA FINALE