

# Percorso VERDE

**Percorso VERDE:** naturalistico.

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

Interessa l'area delle colline vittoriesi 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 al Bianconiglio.

## 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](http://www.agricola-panegai.it)

TORTA SALATA CON VERDURE  
CHIPS DI ZUCCHINE  
CROSTINI DELLA CASA  
CROSTATE CON MARMELLATE DELLA CASA  
BEVANDE DISSETANTI 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 Vittoriesi, 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](http://www.torrezecchei.it)

VALDOBBIADENE SUPERIORE  
DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY  
VALDOBBIADENE SUPERIORE  
DOCG BONORIVO EXTRA BRUT

Nel cuore di Valdobbiadene, "Terra di vite e di vino", ha sede l'Azienda Agricola Tenuta Torre Zecchei 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](http://www.morobarel.it)

GNOCCHETTI AL BASILICO  
SU POMODORO  
E SPUMA DI MOZZARELLA  
VERDISO IGP

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



# 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](http://www.proseccotonidoro.com)

**SPIEDO TRADIZIONALE  
CON POMODORI E CAPPUCCI  
PROSECCO BRUT E EXTRA BRUT  
RIVE DI CARPESICA**

Dalla passione, storia e tradizione, nasce un Prosecco Superiore dalle caratteristiche uniche. L'azienda Toni Doro ama il suo lavoro e si prende cura dei terreni che coltiva, 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

**TIRAMISÙ MONOPORZIONE  
E BISCOTTO A SORPRESA**

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](http://www.borgoanticovini.com)

**PROSECCO DOCG 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.