

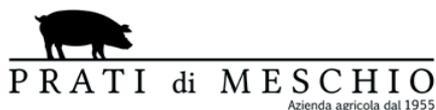
# PERCORSO ARANCIONE

**PERCORSO ARANCIONE:** naturalistico.

**Lunghezza: 11 km - Dislivello: 200 mt - Difficoltà: facile**

Interessa l'area sud del fiume Meschio, Cappella Maggiore, San Martino di Colle Umberto e Cordignano. Il tragitto è in parte asfaltato, in parte sterrato, prevede una breve visita al Museo di Bottecchia e il trasferimento finale in bus navetta. Sono previste 4 tappe per le degustazioni enogastronomiche e una finale al Bianconiglio

## 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

**AFFETTATI DELLA CASA  
VINO PROSECCO**

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 i vini ottenuti dalle uve delle proprie vigne cui si aggiungono i frutti dell'orto e le uova delle galline scorzanti e, dagli uliveti, l'olio "Extravergine".

## TAPPA 2: FRANTOIO REITIA



**PASTA FRESCA "REITIA"**

Il frantoio della Cooperativa Reitia deve il suo nome all'antica dea madre venerata dai Paleoveneti. Questo frantoio inaugurato il 16 ottobre 2011, è il frantoio più a Nord del mondo dotato di un'avanzata tecnologia per la frangitura a freddo delle olive, che permette di conservare al meglio le caratteristiche organolettiche e gli aromi dell'olio extravergine prodotto garantendone un'altissima qualità.



**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

**PROSECCO BRUT DOCG**

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 dei plurisecolari Benefici Parrocchiali ed è in quel periodo che, grazie ad un attento accorpamento dei poteri, prende vita "Cenetae" l'Azienda Agricola dell'Enete gestita in modo diretto con proprio personale e propria attrezzatura.

## TAPPA 3: LE VIGNOLE



### Azienda Agrituristica Le Vignole

31016 Pinidello di Cordignano (TV)  
Strada dei Lavina, 7  
Tel. Silvia 333 4348966  
Tel. Valli 335 6661800  
info@alloggilevignole.it  
www.alloggilevignole.it

ARROSTO DI MANZO CON CONTORNO  
PROSECCO DOC TREVISO/SOLIS VINO BIANCO  
DA BARBATELLE RESISTENTI DI SOLARIS

L'azienda agrituristica "Le Vignole" è il risultato di un restauro di due caseggiati rurali gestiti dalla famiglia Grillo, una delle storiche famiglie della zona, da sempre impegnata nella gestione dell'azienda agricola proprio dove la struttura sorge. Al vostro arrivo sarete accolti dai sapori e dai profumi della tradizione veneta, troverete Valli e la figlia Silvia disponibili a darvi i migliori consigli su cosa visitare, fare e come rilassarsi nelle colline circostanti. L'agriturismo offre un servizio ricettivo in appartamenti o camere con bagno privato e servizio di prima colazione. Grazie alla sua posizione strategica, è un punto di partenza ideale per poter raggiungere e visitare i principali siti di interesse delle province di Treviso, Belluno e Pordenone. Per chi desidera invece stare in campagna, è possibile fare delle tranquille passeggiate in vigna che si possono concludere con la degustazione di un calice di un Prosecco Doc "Le Vignole" o di un vino bianco resistente di Solaris.

## TAPPA EXTRA: MUSEO BOTTECCHIA



### Museo Bottecchia

31014 Mescolino-minelle  
Colle Umberto (TV)  
Via F.lli Tandura, 24  
Tel. 375 612 4747

Il primo Museo interamente dedicato al ciclista Ottavio Bottecchia. Al suo interno oggetti appartenuti al campione e documenti che permettono di ricostruirne il mito. 3 febbraio 2024: a San Martino di Colle Umberto, paese natale di Ottavio Bottecchia, nasce il primo Museo interamente dedicato all'unico italiano vincitore di due Tour de France consecutivi, quello del 1924 e del 1925.

## TAPPA 4: BRADIPONGO



### Bradipongo

31014 San Martino di C.U. (TV)  
Via Pin delle Portelle, 16  
Tel. 0438 394992

BIRRAMISÙ  
BIRRA ESTOUT  
DRY STOUT

Il Birrifico Bradipongo nasce nel 2012 dall'idea di Andrea e Anna, cugini e Tecnologi Alimentari, che accettano la sfida di contribuire alla diffusione della cultura birraria nel nord-est italiano, da sempre vocato alla produzione enologica. Con una sala cottura da 10 hL vengono prodotte alte e basse fermentazioni, birre chiare e scure, forti e leggere, alcune fisse, altre stagionali, altre ancora one-shot, che si possono gustare nell'attiguo pub con 9 spine.

## TAPPA 5: BIANCONIGLIO

## GRAN FESTA FINALE