

LA GUIDA  
AL VENETO  
DEL GUSTO

# wi me Ta Ste ROU tes



[www.veneto.eu](http://www.veneto.eu)







## **Un'alleanza di sapori, paesaggi, accoglienza**

Nel cuore del Veneto enogastronomico, il Coordinamento regionale delle strade dei vini e dei sapori del Veneto riunisce le realtà più attive e appassionate nel promuovere il legame tra vino, territorio, cultura e accoglienza. Nato per creare sinergie e valorizzare l'identità unica di ciascuna strada, il Coordinamento mette in dialogo pubblico e privato e trasforma i filari della regione in un'unica mappa di esperienze. Per chi viaggia significa orientarsi con facilità e trovare proposte chiare e affidabili.

## **Il gusto del Veneto, in tutte le sue sfumature**

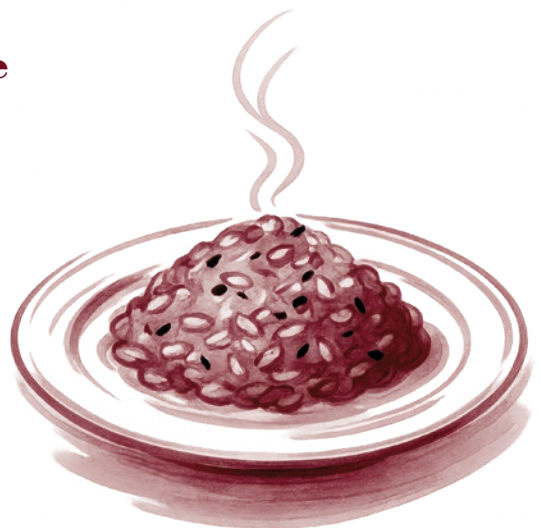
Dalle colline di Conegliano Valdobbiadene alle terre della Valpolicella, dai Colli Euganei fino alle pianure del Riso Nano Vialone Veronese IGP, ogni strada è un invito a esplorare, degustare e vivere esperienze autentiche. Insieme, queste realtà costruiscono un'offerta turistica integrata, sostenibile e profondamente radicata nelle tradizioni locali. Oggi il Coordinamento rappresenta oltre 900 realtà tra cantine, ristoranti, agriturismi e produttori tipici, con l'obiettivo comune di accogliere il visitatore in un viaggio fatto di sapori, paesaggi ed emozioni. Un sistema unico, dinamico, pronto a raccontare il Veneto del gusto.





## **Esperienze autentiche**

Dalla visita in cantina alla cena tra i filari, dai borghi d'arte ai percorsi in bici: il Coordinamento seleziona e mette a sistema le migliori esperienze, rendendole prenotabili e raccontabili in modo semplice. L'obiettivo è uno: far vivere al visitatore il Veneto del gusto, passo dopo passo, sorso dopo sorso.





## **Qualità e sostenibilità**

Le Strade promuovono prodotti certificati e accoglienza autentica, con attenzione a stagionalità, filiere locali e tutela del paesaggio. Standard condivisi, formazione degli operatori e cura dell'ospitalità garantiscono un'esperienza di qualità che rispetta i territori e li rende più forti.



## **La guida al Veneto del gusto**

Con un'identità visiva chiara, uno storytelling condiviso e canali digitali sempre attivi, il Coordinamento ti offre un punto d'accesso unico al territorio: mappe leggibili, itinerari selezionati, informazioni affidabili, contatti diretti e prenotazioni semplici. Meno tempo a cercare, più tempo da vivere: tra cantine, paesaggi e sapori autentici, con la garanzia di qualità delle Strade del Vino e dei Sapori del Veneto.



## La Strada del Vino Colli Euganei

Nel cuore del Veneto, a due passi da Padova, si trova un territorio incantevole: i Colli Euganei, un paesaggio collinare modellato da antichi vulcani e oggi ricco di natura, cultura e tradizioni.

Proprio qui nasce la Strada del Vino Colli Euganei, un itinerario che intreccia sapori originali, panorami spettacolari e testimonianze storiche.

Lungo il percorso si incontrano eccellenze enogastronomiche come i vini Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG e il Colli Euganei Rosso DOC, il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP e l'olio extravergine di Oliva Veneto Euganei e Berici DOP, espressioni di un saper fare genuino e radicato.

Per degustare i prodotti euganei si può scegliere di visitare le aziende vinicole, i frantoi e le botteghe artigianali, accolti per degustazioni guidate, tour delle cantine e laboratori.

I Colli Euganei sono anche un viaggio nel tempo. Ville venete, castelli medievali, monasteri antichi punteggiano il paesaggio, molti dei quali oggi ospitano musei ed eventi culturali. Tra questi, spicca FAI-Villa dei Vescovi, sede dell'Enoteca della Strada del vino, un luogo dove il gusto incontra la bellezza storica.

Per chi vuole fermarsi, l'ospitalità è all'insegna del relax: agriturismi, B&B, relais immersi nel verde accolgono i visitatori con il calore tipico della zona. Nei ristoranti e nelle trattorie locali, si riscop-

re il piacere della cucina padovana, fatta di piatti stagionali e ingredienti del territorio, in perfetto abbinamento con i vini dei Colli.

Questo territorio è anche un paradiso per gli amanti della natura e delle attività all'aria aperta. Riconosciuti come Riserva della Biosfera UNESCO, i Colli Euganei offrono escursioni a piedi, in bici ed esperienze accompagnate da guide naturalistiche.

Tra le attività da non perdere: un tour in bicicletta lungo l'Anello Ciclabile dei Colli Euganei E2 con un itinerario pianeggiante, e una cena in vigna: scelta nel calendario estivo che unisce convivialità e bellezza del paesaggio. Tra gli eventi più attesi c'è Calici Euganei, che anima le notti di San Lorenzo ad Arquà Petrarca, uno dei borghi più belli d'Italia, con tre serate dedicate ai sapori, al vino e alla magia delle stelle.

Per chi cerca il benessere, ai piedi delle colline, si estende il bacino termale di Abano e Montegrotto, il più grande d'Europa, noto per le sue acque calde e il Fango DOC - Thermae Abano Montegrotto - Regione Veneto, perfetto per rilassarsi e rigenerarsi. La Strada del Vino Colli Euganei è molto più di un itinerario turistico: è un'esperienza completa tra gusto, arte, natura e benessere. Un invito a rallentare, assaporare e lasciarsi sorprendere. Ogni passo, un'emozione da ricordare.





**“La Strada del Vino dei Colli Euganei è molto più di un itinerario turistico: è un’esperienza completa tra gusto, arte, natura e benessere. Un invito a rallentare, assaporare e lasciarsi sorprendere. Ogni passo, un’emozione da ricordare”**



## Strada del Vino Colli Euganei

Viale Stazione 56  
35036 Montegrotto Terme (PD)  
Tel. +39 049 8928 318  
WhatsApp: +39 331 9924 777  
info@stradadelvinocolliuganei.it  
www.stradadelvinocolliuganei.it



### Prodotti Tipici

- Colli Euganei Fior D’arancio DOCG, nelle tre versioni: secco, spumante e passito
- Colli Euganei Rosso DOC
- Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP
- Olio Extra Vergine di Oliva Veneto Euganei e Berici DOP

### Eventi

- Vini Euganei, Fai - Villa dei Vescovi a maggio: l’eccellenza enologica in villa
- Calici Euganei, Il festival enogastronomico dei Colli Euganei, ad Arquà Petrarca in agosto durante le notti di San Lorenzo, vino, buon cibo e bellezza del territorio
- Ottobre Rosso, Villa Selvatico, in ottobre: la festa dei vignaioli euganei

## La Strada del Conegliano Valdobbiadene

**“Un viaggio in cui ogni passo regala bellezza, ogni sosta diventa racconto, e ogni calice si trasforma in un ricordo da portare con sé”**



Nel cuore delle colline venete, tra ripidi pendii e filari ordinati, si snoda un percorso che è molto più di una semplice strada: è un'esperienza da vivere con tutti i sensi. La Strada del Conegliano Valdobbiadene racconta l'anima di un territorio straordinario, dove storia, paesaggio e gusto si intrecciano in un itinerario unico. Nata ufficialmente nel 2003 come evoluzione della storica Strada del Vino Bianco – la prima via del vino d'Italia inaugurata nel 1966 – oggi si presenta in una veste rinnovata, arricchita da nuovi tracciati tematici pensati per valorizzare ogni sfumatura di questo paesaggio d'eccellenza.

I suoi 90 chilometri attraversano borghi dal fa-

scino antico, castelli medievali, eremi silenziosi e chiesette adagate tra le vigne. Ad ogni curva, si aprono scorci mozzafiato: vigneti a perdita d'occhio, casolari che conservano l'architettura rurale di un tempo, colline che sembrano dipinte. È un paesaggio plasmato con rispetto e passione, tanto da essere riconosciuto Patrimonio dell'Umanità UNESCO.

Chi sceglie di percorrere questa strada può lasciarsi guidare dalle proprie passioni. C'è chi viene attratto dal fascino dell'arte e delle tradizioni locali, e si ritrova a camminare tra le mura del Castello di San Salvatore o tra le sale di antiche ville venete, dove la storia incontra l'eleganza. Chi ama





STRADA DEL PROSECCO  
E VINI DEI COLLI  
CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE



Villa dei Cedri  
31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel. +39 0423 974019  
info@coneglianovaldobbiadene.it  
www.coneglianovaldobbiadene.it

la natura può immergersi in sentieri che attraversano boschi, colline e punti panoramici spettacolari, toccando luoghi iconici come il Molinetto della Croda, l'Abbazia di Follina o il centro storico di Serravalle. E poi c'è il richiamo irresistibile del gusto, che conduce tra cantine storiche e trattorie accoglienti, dove il Conegliano Valdobbiadene DOCG incontra sapori autentici: formaggi tipici locali, salumi della tradizione, mieli profumati e il rarissimo Torchiato di Fregona, vino passito da meditazione che racconta una storia tutta sua.

Ma ciò che rende davvero speciale questo itinerario è la sua capacità di stupire. Non c'è curva che non nasconda un'emozione, non c'è borgo che non custodisca un dettaglio da scoprire. Ogni incontro lungo la strada – con un vignaiolo, un artigiano, una famiglia che apre la porta della propria cantina – è un tassello di un mosaico.

La Strada del Conegliano Valdobbiadene non è solo un luogo da visitare: è un invito a rallentare, a farsi sorprendere, a vivere il territorio con occhi nuovi. Un viaggio in cui ogni passo regala bellezza, ogni sosta diventa racconto, e ogni calice si trasforma in un ricordo da portare con sé.

## Prodotti Tipici

- Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG
- Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG
- Colli di Conegliano Bianco e Rosso DOCG
- Colli di Conegliano Refrontolo Passito DOCG
- Colli di Conegliano Torchiato di Fregona DOCG
- Verdiso Colli Trevigiani IGT
- Spiedo d'Alta Marca PAT \*
- Casatella Trevigiana DOP

## Eventi

- **100 Miglia sulla Strada del Conegliano Valdobbiadene:** auto d'epoca, vini, luoghi di valore, paesaggi, nel mese di ottobre.

\* Prodotto agroalimentare tradizionale

## La Strada del Vino Arcole DOC



Tra Verona e Vicenza si distende il Pianalto del Colognese, culla della Strada del Vino Arcole DOC: un itinerario che attraversa i comuni di Arcole, San Bonifacio, Zimella, Veronella, Cologna Veneta, Roveredo di Guà e Pressana, rivelando un Veneto rurale e genuino, dove le stagioni dettano ancora il ritmo della vita. Camminare o pedalare qui significa entrare in un paesaggio ordinato e vivo, modellato dall'operosità dell'uomo e da un legame antico con la vite: filari allineati si alternano a meleti e campi di cereali, mentre borghi silenziosi, pievi millenarie e ville dimenticate affiorano tra le campagne con il calore del cotto e della pietra locale.

Protagonista del viaggio è l'Arcole DOC, vino che esprime con immediatezza la cultura enologica del territorio. Ma la Strada racconta anche una vocazione agricola più ampia, favorita da suoli fertili e da un microclima benevolo: il Radicchio di Verona IGP, la Mela di Verona PAT e l'Asparago di Arcole PAT sono tasselli di un mosaico di eccellenze che parlano di stagionalità, filiere corte e saperi contadini. Nei farmer market e nelle aziende a chilometro zero si incontrano i produttori, si ascoltano storie di campagna e si acquistano prodotti appena raccolti, con la consapevolezza di portare a tavola autenticità.

La cultura gastronomica rurale accompagna ogni tappa: ristoranti, trattorie e agriturismi propongono ricette della tradizione preparate con ingredienti del territorio, in dialogo con i vini locali. Il Mandorlato di Cologna Veneta PAT, il formaggio di pianura, il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP, salami e soppresse diventano compagni di viaggio golosi e identitari, capaci di raccontare un Veneto discreto ma ricchissimo di sfumature. L'associazione che anima la Strada mette in rete produttori, enti locali, artigiani, ristoratori e operatori turistici, e promuove fiere, degustazioni, visite guidate e rievocazioni storiche: occasioni concrete per avvicinarsi alle lavorazioni, comprendere le stagioni della campagna e vivere il territorio in prima persona.

**“Tra i filari del Pianalto del Colognese, l’Arcole DOC racconta un Veneto genuino: ogni sosta è un borgo da scoprire, ogni calice un racconto di terra e stagioni.”**



Accanto all’esperienza del gusto, la Strada custodisce un patrimonio artistico e spirituale sorprendente: borghi antichi, chiese romaniche, pievi rurali, ville venete, strade storiche e toponimi che evocano secoli di presenza umana disegnano un racconto corale di civiltà contadina. È un invito a un viaggio lento, dove il paesaggio si assapora con calma, ogni sosta apre una porta sulla memoria e ogni calice di Arcole DOC sigilla l’incontro tra terra, lavoro e ospitalità.



## ARCOLE DOC STRADA DEL VINO

Via A. Mattioli 11  
37038 Soave (VR)  
Tel. +39 045 7681578  
consorzio@arcoledoc.com  
www.stradadelvinoarcole.com



### Prodotti Tipici

- Arcole DOC
- Radicchio di Verona IGP
- Mela di Verona PAT
- Asparago di Arcole PAT
- Mandorlato di Cologna Veneta PAT
- Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP
- Salame di Verona PAT
- Sopressa di Verona PAT



## La Strada del Vino Lessini Durello

Nel cuore delle Prealpi venete, tra Verona e Vicenza, la Strada del Vino Lessini Durello invita a scoprire un paesaggio ancora genuino, fatto di vallate verdi, borghi sospesi nel tempo e boschi che si alternano a vigneti ordinati. Attiva dal 2000, l'associazione lavora con istituzioni e operatori locali per valorizzare un territorio dalla forte identità, dove natura e vigneto dialogano con discrezione. Il tracciato abbraccia l'alta Val d'Illasi, la Valle del Tramigna e i comuni settentrionali della Val d'Alpone sul versante veronese, mentre nel Vicentino corre tra le valli del Chiampo, del Leogra e dell'Agno: un mosaico di suoli vulcanici e microclimi che rende unica la vocazione enologica della Lessinia.

Protagoniste assolute di questo territorio sono le bollicine, nelle sue varianti Lessini Durello DOC Metodo Charmat e Monti Lessini DOC Metodo Classico. Spumanti nati dall'antico vitigno autoctono Durella, celebre per l'acidità naturale che regala bollicine fresche, sapide e di grande energia. Sono vini autentici e sinceri, perfetti per l'aperitivo e sorprendentemente versatili a tavola, dove trovano intese naturali con il baccalà alla vicentina e le trote di fiume. L'esperienza si vive con il passo del turismo lento: a piedi, in bicicletta, a cavallo o in auto, seguendo strade che risalgono colline e boschi e si aprono su belvedere inattesi, tra soste di degustazione e incontri con produttori che raccontano la loro vigna con passione.

Qui il calice incontra la storia. Le rocce fossili di Bolca, con le celebri impronte di pesci tropicali, riportano a un mare antico; le tracce dei Cimbrici riaffiorano nella lingua e nei costumi; castelli medievali e ville venete punteggiano i crinali, mentre le antiche vie del vino ricordano i passaggi di mercanti e pellegrini. È una destinazione che sceglie la misura giusta: lontana dal turismo di massa, vicina a chi cerca autenticità, stagionalità e racconti veri dietro ogni calice e ogni scorcio.



**“Dal cuore  
vulcanico della  
Lessinia, bollicine  
che raccontano  
paesaggi e tempo”**



Vicolo Mattielli 11  
37038 Soave (VR)  
Tel. +39 045 7681578  
consorzio@montilessini.com  
www.stradadelvinodurello.com

## **Prodotti Tipici**

- Lessini Durello DOC
- Monti Lessini DOC
- Patata di Bolca PAT
- Monte Veronese DOP



## La Strada del Vino Asolo Montello

Colline ordinate e crinali boscosi, la Strada del Vino Asolo Montello invita a un viaggio dove il paesaggio diventa linguaggio e il vino ne è la voce più sincera. La vocazione vitivinicola di queste terre è antica e si riconosce in calici di grande personalità come l'Asolo Prosecco Superiore DOCG, il Montello Rosso DOCG, vini capaci di restituire, sorso dopo sorso, l'identità di un territorio che unisce eleganza, verticalità aromatica e profondità di gusto.

Qui la qualità nasce dall'incontro fra esposizioni felici, suoli variegati, mani esperte e una cultura dell'accoglienza che accompagna il visitatore con discrezione e cura.

Il percorso prende avvio da Possagno, patria di Antonio Canova, tra il Tempio, la Gypsotheca e la casa natale che raccontano il genio neoclassico e anticipano l'armonia dei filari. Dalle pendici di Castelvucchio, tra colline verdi e colmelli medievali, lo sguardo si apre su Asolo, la "città dai cento orizzonti", dove eleganza e storia si fondono in panorami luminosi.

A Maser, Villa Barbaro, capolavoro palladiano e sito UNESCO, invita a rallentare tra architettura, affreschi e giardini, cornice perfetta per una sosta di degustazione.

Scendendo verso la pianura, Cornuda e Crocetta del Montello custodisce la memoria della Grande Guerra, mentre a breve distanza Montebelluna intreccia sport, cultura e natura con il Museo di Storia Naturale e Archeologia e una rete ciclabile

immersa nel verde. Il viaggio si compie sul Montello, colle antico da esplorare lungo lo Stradon del Bosco e le celebri "prese", ventuno strade che disegnano un reticolo di sentieri ombrosi: un invito a camminare, pedalare e fermarsi, seguendo il ritmo delle stagioni in una natura viva, mai semplice scenografia.

La Strada è costellata da cantine accoglienti e famiglie di produttori che aprono i loro vigneti per degustazioni guidate, tour tra i filari e visite in bottaia. L'Asolo Prosecco Superiore DOCG brilla per finezza e tensione, i bianchi come il Pinot Bianco giocano su fragranza e pulizia, i rossi – dall'autoctona Recantina al Montello Rosso DOCG – offrono struttura e complessità, sempre nel segno dell'equilibrio.

In tavola, i ristoranti della zona costruiscono menù di stagione che parlano la lingua del territorio: risotti con erbe di campo, carni alla brace, formaggi locali e dolci tradizionali accompagnano i calici con naturalezza, creando abbinamenti che esaltano la materia prima e la mano dello chef.

L'ospitalità di agriturismi, osterie e relais completa l'esperienza con camere affacciate sui filari, colazioni all'aperto e consigli preziosi per scoprire angoli meno battuti.

Asolo Montello è una destinazione che si lascia vivere in ogni periodo dell'anno: la primavera profuma di fioriture e di vini giovani, l'estate regala tramonti lunghi e serate all'aperto, l'autunno av-

**“Tra i cento orizzonti di Asolo e i boschi del Montello, ogni calice è un panorama che si beve”**





volge i colli di vendemmia e colori caldi, l'inverno restituisce silenzi limpidi e musei da scoprire con calma. Che si tratti di un weekend tra gusto e cultura o di una vacanza lenta immersa nella natura, questa strada offre un equilibrio raro tra arte, vigneti e ospitalità, trasformando panorami e calici in ricordi destinati a durare.



**STRADA DEL VINO  
ASOLE E MONTELLO**

Piazzale Municipio 1  
31010 Maser (TV)  
Tel. +39 328 597 3466  
info@stradavinoasolomontello.it  
www.stradavinoasolomontello.it



## Prodotti Tipici

- Asolo Prosecco Superiore DOCG
- Montello Rosso DOCG
- Asolo Montello DOC
- Olio extravergine d'oliva Veneto del Grappa DOP
- Formaggio Morlacco PAT
- Formaggio Bastardo del Grappa PAT
- Ciliegia dei colli asolani PAT
- Casatella Trevigiana DOP

## Eventi

- **Asolo Montello Fest:** a giugno, quattro giorni di eventi, esperienze e sapori, tra storia, cultura, vino e convivialità
- **I 100 Orizzonti del Vino:** a inizio maggio giornata di cantine aperte, visitabili con un unico biglietto con visite e degustazioni e assaggio prodotti tipici locali

## La Strada del Vino Soave

Nel cuore della provincia di Verona, tra colline gentili e filari ordinati, la Strada del Vino Soave ti accompagna in un viaggio dove il bianco più iconico del territorio diventa chiave di lettura del paesaggio. Il Soave Superiore DOCG – elegante, fresco, minerale – nasce soprattutto da uve Garganega coltivate su suoli di origine vulcanica che donano profondità e longevità al vino, talvolta affiancata da varietà complementari locali. Denominazione storica tra le prime DOC italiane dal 1968, oggi si esprime in sfumature diverse, dal Soave Classico DOC al Soave Superiore DOCG, fino alle versioni spumante, con uno stile che unisce tradizione e contemporaneità.

Il punto di partenza ideale è il borgo murato di Soave, dominato dall'imponente Castello Scaligero: vicoli acciottolati, enoteche e cantine storiche introducono a una cultura del vino viva e accogliente, tra profumi di pietra e pergole storiche. Da qui la Strada nata nel 1999 per coordinare una rete di soci lungo un percorso di 50 chilometri che tocca tredici comuni, tra cui Monteforte d'Alpone, San Bonifacio e Colognola



**“Tra mura  
scaligere  
e colline  
vulcaniche, il  
Soave parla di  
pietra e luce:  
ogni sorso è  
paesaggio”**



ai Colli, e si snoda tra contrade antiche e sentieri panoramici verso Fittà, Brognoligo, Costalunga e le pendici del Monte Calvarina. È il volto autentico della viticoltura veneta: piccole aziende familiari, lavorazioni attente, ospitalità genuina e racconti che, tra filari e cave di basalto, trasformano il calice in esperienza.

Facile da raggiungere e perfetta per un turismo lento e sostenibile, la Strada del Soave è a pochi chilometri da Verona: si arriva comodamente in auto dall'A4 (uscita Soave-San Bonifacio) o in treno via San Bonifacio, mentre una rete di percorsi a piedi e in bicicletta invita a rallentare e ad ascoltare il territorio. Degustazioni guidate, visite tra i filari, laboratori e passeggiate a tema accompagnano una cucina veronese fatta di stagionalità e abbinamenti naturali per un viaggio in cui ogni sosta diventa scoperta e ogni sorso restituisce la misura di un paesaggio capace di unire storia, agricoltura e bellezza.



Foro Boario 1  
37038 Soave (VR)  
Tel. +39 045 7681407 - +39 346 2177829  
associazione@stradadelvinoasoave.com  
www.stradadelvinoasoave.com



## Prodotti Tipici

- Soave Classico DOC
- Soave Superiore DOCG
- Recioto di Soave DOCG

## Eventi

- **Soave Seven:** a Settembre. Evento di degustazione sulla longevità del vino Soave



## La Strada del Vino Valpolicella



A nord di Verona, tra colline morbide disegnate da muretti a secco, ulivi, la Strada del Vino Valpolicella invita a un viaggio che intreccia natura, storia e grandi rossi italiani. È un itinerario che attraversa diciannove comuni, dai versanti più classici alle vallate laterali, dove la vite cresce su terrazze secolari ricavate nella pietra e la cura artigianale della vinificazione si tramanda e si affina di generazione in generazione. Qui nascono etichette simbolo come Valpolicella, Amarone, Ripasso e Recioto: vini che raccontano il suolo, i microclimi e la mano dell'uomo, spesso a partire dall'appassimento delle uve nei fruttai, tecnica identitaria che concentra profumi e struttura.

Percorrere la Strada significa alternare visite in cantine storiche a passeggiate tra i filari, degustazioni guidate a incontri con produttori che trasformano un assaggio in racconto. Ville venete immerse nei vigneti, pievi romaniche e borghi medievali punteggiano il paesaggio e offrono soste piene di fascino; i sentieri tra marogne e pergole invitano a esplorare a piedi, in bici o in e-bike, con il ritmo lento di un turismo sostenibile. In tavola, la tradizione veronese dialoga con

i grandi rossi: risotti all'Amarone, brasati, salumi e formaggi stagionati trovano abbinamenti naturali che esaltano il carattere del territorio, mentre le interpretazioni contemporanee degli chef aggiungono leggerezza e creatività senza perdere radici.

La posizione è strategica e comoda: pochi chilometri separano la Valpolicella da Verona e dal Lago di Garda, con collegamenti agevoli tramite A22 (Verona Nord), A4 (Verona Est), stazione

**“Là dove la pietra sostiene la vite e il vento attraversa i fruttai, la Valpolicella è un rosso che racconta casa”**



Via Ingelheim 7  
37029 San Pietro in Cariano (VR)  
Tel. +39 346 3202167  
info@stradadelvinovalpolicella.it  
www.stradadelvinovalpolicella.it



ferroviaria e aeroporto di Verona Villafranca. Primavera e vendemmia regalano colori e profumi indimenticabili, ma ogni stagione ha il suo passo e la sua luce. Che si tratti di una gita fuori porta, di un weekend tra gusto e relax o di un viaggio più ampio nel cuore del vino italiano, la Strada del Vino Valpolicella offre un'esperienza completa, dove ogni panorama diventa invito alla sosta e ogni calice lascia un ricordo persistente.

## Prodotti Tipici

- Amarone della Valpolicella DOCG
- Valpolicella Ripasso DOC
- Recioto della Valpolicella DOCG
- Valpolicella DOC
- Olio Extra Vergine di Oliva Veneto Valpolicella DOP

## Eventi

- **Sound Polis Cellae:** a giugno una serata di musica, ottimo vino nelle cantine della Valpolicella
- **Val Polis Cellae:** la seconda domenica di Ottobre. Visita delle cantine della Valpolicella con degustazione dei loro vini ed esposizioni d'arte
- **By Byke Valpolicella:** in aprile, visita delle cantine in bicicletta
- **Frantòio:** in novembre, visita dei frantoi con degustazione di oli



## La Strada del Riso Vialone Nano Veronese IGP

Nel cuore della pianura veronese, dove le acque di risorgiva nutrono campi ordinati e generosi, nasce un'eccellenza che racconta l'Italia del gusto: il Riso Nano Vialone Veronese IGP. La Strada del Riso Nano Vialone Veronese IGP, riconosciuta dalla Regione Veneto, riunisce venti Comuni della provincia di Verona, con l'obiettivo di valorizzare un patrimonio enogastronomico e culturale unico. Protagonista assoluto è il vialone nano, primo riso italiano ad aver ottenuto il marchio europeo IGP: un chicco pregiato, coltivato in terreni vocati e irrigati da acque purissime, che in cottura regala cremosità e tenuta perfette per i risotti della tradizione locale.

Percorrere questa Strada significa entrare in un paesaggio agricolo vivo, punteggiato da cascine, mulini, risaie e canali che disegnano la campagna. Qui il riso non è solo un prodotto: è una storia di pazienza e saperi tramandati, di stagioni che scandiscono il lavoro, di gesti antichi che arrivano intatti alla tavola di oggi. Tra campi dorati e piccoli centri ricchi di architetture rurali, pievi, corti e Ville Venete, il territorio svela un'identità forte e accogliente, capace di coniugare qualità e autenticità.

L'esperienza si amplia oltre il gusto. La Stra-

da propone visite guidate, tour educational ed eventi che avvicinano il visitatore alla filiera del riso, dai metodi di coltivazione alle fasi di lavorazione, e partecipa a fiere e manifestazioni in tutta Italia per far conoscere il vialone nano e la sua terra. È l'occasione per incontrare produttori e ristoratori, degustare risotti memorabili e scoprire interpretazioni contemporanee che rispettano la tradizione esaltandone la materia prima.

Facile da raggiungere in auto (Autostrada del Brennero A22 con uscite come Verona Sud, Nogarele Rocca e Mantova Nord; Superstrada 434 Verona-Rovigo), in aereo tramite l'Aeroporto di Verona-Villafranca e perfetta in bicicletta grazie a una fitta rete di strade secondarie immerse nel verde.

La Strada del Riso invita a un turismo lento e sostenibile. Visitandola, ti immergerai in una cultura agricola viva, tra profumi di campagna e risaie al tramonto che restano nella memoria, proprio come il sapore inconfondibile del suo protagonista.





Via Madonna 27  
37060 Erbè (VR)  
Tel. +39 335 244352  
info@stradadelriso.it  
www.stradadelriso.it

## Prodotti Tipici

- Riso Nano Vialone Veronese IGP
- Rofioi di Sanguinetto PAT

## Eventi

- Visita guidata al MU MU (Mulino multimediale): la terza domenica di maggio al Mulino Novo in Via Madonna 27 a Erbè.

**“Tra risaie al tramonto  
e mulini silenziosi, dove  
il tempo segue il respiro  
dei campi, il vialone  
nano firma il gusto della  
pianura Veronese”**



## **La Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco**

**“Tra i campi d’inverno  
il rosso si fa poesia:  
il radicchio racconta  
la sua terra, e ogni  
assaggio diventa  
memoria”**



Tra le campagne ordinate e le cittadine ricche di storia della Marca Trevigiana si snoda la Strada del Radicchio Rosso di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco: non un semplice itinerario, ma un viaggio che unisce natura, cultura contadina e gusto. Qui i protagonisti sono due gioielli IGP, il Radicchio Rosso di Treviso IGP – elegante, croccante, dal carattere deciso – e il Radicchio Variegato di Castelfranco IGP, riconoscibile per la forma a rosa e il profilo più delicato e aromatico. Attraversando oltre venti comuni tra le province di Treviso, Padova e Venezia, la Strada ti accompagna dentro paesaggi agricoli vivi, dove l'arte della coltivazione si tramanda da secoli e l'inverno ha il profumo della terra lavorata.

Lungo il percorso puoi incontrare aziende agricole, mercati contadini, orti didattici e piccoli musei della civiltà rurale, entrando a contatto con i produttori e con le tecniche tradizionali che rendono unico il Tardivo, come la forzatura e l'imbianchimento. È un racconto che non si limita al gusto: tra ville venete, chiesette di campagna, antichi mulini e canali, il territorio svela un'identità fatta di lavoro, stagioni e





accoglienza genuina. Ogni tappa diventa occasione per capire come il radicchio nasca, venga selezionato e portato in tavola, con la cura di chi vive la campagna ogni giorno.

In cucina il radicchio si esprime in mille sfumature: risotti cremosi, paste fresche, cotture al forno o alla griglia, preparazioni in agrodolce e interpretazioni contemporanee degli chef, sempre in dialogo con i vini locali come Prosecco, Raboso e Pinot Grigio. Ristoranti, agriturismi e trattorie propongono menù stagionali dove l'ortaggio è protagonista e la materia prima racconta, piatto dopo piatto, la sua terra d'origine.

La Strada è facile da raggiungere in auto grazie alle direttrici A27 e A4, ben collegata in treno con le stazioni di Treviso, Castelfranco Veneto e Mestre, e perfetta per chi ama il turismo lento e il cicloturismo, grazie a itinerari rurali e strade secondarie immerse nel verde. È un'esperienza da vivere con tutti i sensi: i colori accesi dei cespi appena raccolti, il silenzio dei campi d'inverno, il calore di una tavola condivisa e la voce di chi coltiva con passione. Un viaggio che resta, come il sapore inconfondibile del suo protagonista.



## Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco

Via G.B. Guidini 50  
31059 Zero Branco (TV)  
Tel. +39 328 5947185  
info@stradadelradicchio.it  
www.stradadelradicchio.it



### Prodotti Tipici

- Radicchio Rosso di Treviso IGP
- Radicchio Variegato di Castelfranco IGP
- Casatella Trevigiana DOP
- Prosecco DOC
- Raboso Piave DOC
- Malanotte del Piave DOCG
- Pinot Grigio delle Venezie DOC



## La Strada dei Marroni e dei Sapori dei Colli Trevigiani: Un Viaggio tra Storia e Gusto

Nata ufficialmente nel 2019, la Strada dei marroni e dei sapori dei Colli Trevigiani non è un semplice itinerario enogastronomico, ma un'immersione sensoriale che attraversa i rilievi della pedemontana trevigiana, unendo idealmente le comunità di **Combai** e **Pederobba**.

- **I protagonisti: i marroni IGP**

In questo territorio, il castagno beneficia di un microclima unico. Ma attenzione: non chiamatela semplicemente castagna. Il marrone IGP si distingue per la qualità superiore: è più voluminoso, ha una polpa zuccherina e croccante rendendolo perfetto per il consumo.

La Strada celebra due eccellenze distinte:

- **Marrone di Combai IGP**: prodotto in 11 comuni dell'area di Miane, è riconoscibile per la forma ellissoidale. La sua pasta è chiara, farinosa e dolcissima, capace di resistere perfettamente alla cottura mantenendo una consistenza croccante.

- **Marroni del Monfenera IGP**: coltivato in 18 comuni tra la zona di Pederobba e il Montello, ha una forma ovoidale e un colore marrone brillante con striature scure. La polpa, tendente al giallo paglierino, offre un sapore intenso e una piacevole pastosità.

Per secoli, la castanicoltura è stata il pilastro della sopravvivenza locale, dando vita a una vera e propria "civiltà del castagno". Le radici di questa tradizione affondano nel Medioevo:

- **A Combai**, documenti del 1665 testimoniano un'affascinante gestione comunitaria: la raccolta era collettiva e i frutti venivano distribuiti equamente tra tutte le famiglie della comunità.

- **Nell'area Pedemontana**, la regolamentazione è ancora più antica. Un atto del 1351 fungeva da vero e proprio "statuto pubblico", disciplinando la raccolta e l'uso del bosco tra i capifamiglia. Fonti notarili dell'epoca confermano l'importanza di questi alberi, riportando severe denunce per tagli abusivi o per il pascolo fuori stagione che avrebbe potuto danneggiare il prezioso raccolto.

Percorrere la Strada significa immergersi nel territorio di straordinario interesse compreso idealmente tra Bassano del Grappa e Vittorio Veneto riconosciuto dall'UNESCO da ben due



siti patrimonio dell'umanità: le **Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene** e la **Riserva della Biosfera del Montegrappa**.

Nelle Colline del Prosecco la natura incontra il lavoro dell'uomo nella "viticoltura eroica": **vigneti arrampicati su pendenze vertiginose**, le celebri **Rive**, che regalano uno dei vini più famosi al mondo.

Il Monte Grappa invece si configura come un'area protetta e un **laboratorio di convivenza tra uomo e natura**, dove la tutela dell'ambiente va di pari passo con lo sviluppo del territorio.





Oltre ai marroni, l'itinerario offre un mosaico di eccellenze tipiche:

- **I Formaggi:** Dalla freschezza delicata della **Casatella Trevigiana DOP** al carattere deciso del **Formaggio inbriago PAT**, affinato nelle vinacce.
- **La Sopressa Trevigiana PAT:** Il salume simbolo dell'ospitalità locale, perfetta se accompagnata da una fetta di polenta calda.
- **Il miele di castagno:** Un nettare scuro e aromatico, il cui retrogusto piacevolmente amaro-gnolo crea un contrasto sublime con i formaggi stagionati.

**“Tra castagneti e colline, il marrone si fa tradizione: un assaggio, e il territorio diventa ricordo.”**



Piazza Squillace 2  
31050 Combai di Miane (TV)  
Tel. +39 0438 893385  
info@stradadeimarroni.it  
www.stradadeimarroni.it



## Prodotti Tipici

- Marrone di Combai IGP
- Marroni del Monfenera IGP
- Olio extravergine d'oliva Veneto del Grappa DOP
- Casatella Trevigiana DOP
- Montasio DOP
- Formaggio Inbriago PAT
- Sopressa Trevigiana PAT

## Eventi

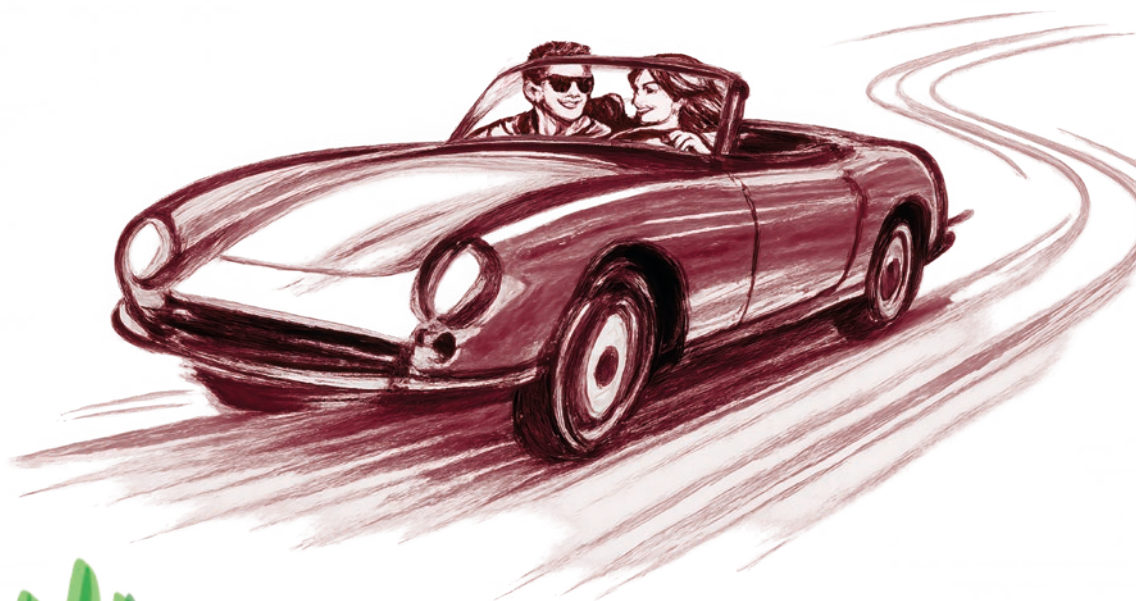
- Festa dei marroni di Combai
- Mostra Mercato dei marroni del Monfenera





**Inquadra,  
apri il link  
e scegli la tua  
prossima tappa**





---

## **Parti per le Strade del Veneto**

Scegli una strada e lasciati guidare dai sapori: ogni itinerario è un invito a scoprire il Veneto più autentico, tra colline, borghi e paesaggi da vivere con calma. Qui il viaggio è fatto di soste vere, incontri e racconti, dove vino, cucina e cultura si intrecciano naturalmente. Degusta i prodotti tipici nel loro luogo d'origine, visita cantine e produttori, partecipa agli eventi e alle esperienze che animano il territorio, dai percorsi in bici alle cene tra i filari. Le Strade del Vino e dei Sapori del Veneto ti accompagnano in un percorso ricco e accessibile: meno tempo a cercare, più tempo da vivere.

# Appunti di viaggio

A series of horizontal dashed lines for writing notes.





Coordinamento regionale  
delle strade dei vini e dei sapori del Veneto  
Via Ingelheim, 7 - 37029 San Pietro in Cariano, (VR)  
Tel. +39 346 3202167  
[info@stradevinoveneto.it](mailto:info@stradevinoveneto.it) - [www.stradevinoveneto.it](http://www.stradevinoveneto.it)