

Domenica
19/05/2019

VO' (PD)

*“Viaggiando alla scoperta dei paesi,
troverai il continente in te stesso”*

Proverbio indiano

A
S
S
A
P
O
R
A

REGOLAMENTO

Alla partenza le prenotazioni saranno convertite in tagliandi di partecipazione.

Si partirà in gruppi di 60 persone ogni 15 minuti. L'orario di check-in, l'orario di partenza e il numero del gruppo verranno preventivamente comunicati via e-mail. Ogni gruppo sarà accompagnato da una guida. Agli adulti sarà consegnata una tracolla con un bicchiere da degustazione e una card per segnare il passo nelle cinque aziende.

La manifestazione avrà luogo anche in caso di maltempo.

Il Percorso è di circa 10Km, in area pianeggiante e collinare, si percorre soltanto a piedi e prevede un'adeguata attrezzatura sia per il sole che per la pioggia, si consiglia l'uso di scarpe comode o scarponcini da trekking.

La Pro Loco declina ogni responsabilità civile e penale per danni a persone e cose prima, durante e dopo la manifestazione; con l'iscrizione il partecipante si assume la responsabilità sulla propria idoneità fisica e dei minori accompagnati.

Sarà presente il personale sanitario specializzato per le emergenze.

Ogni partecipante è tenuto al più assoluto rispetto per l'ambiente.

Limite di iscrizione: 1.200 posti



PARTENZA

presso:



COLAZIONE

CANTINA COLLI EUGANEI è una cooperativa, che lavora nel territorio protetto del parco dei Colli Euganei e in altre aree ad esso contigue.

Sono protagonisti di una storia complessa e appassionata: ricerca attenta, lavoro paziente, perfezionamento delle procedure di lavorazione. La cantina coniuga innovazione e tradizione per produrre un vino di qualità da diffondere in Italia e nel mondo e per far conoscere le risorse e la bellezza della terra dei colli.

Vino:

Serprino

L'oleificio de Oreste Barbiero, così era chiamato negli anni '60 l'attuale Frantoio di Valnogaredo, paesino dove i Dogi Contarnini elessero il loro dimora estiva.

L'oleificio, unico in tutto il versante Ovest dei Colli Euganei, risale al 600. Attualmente gestito da Paolo Barbiero con la moglie Pierangela, con dedizione e rispettando la tradizione.

1° SOSTA



PROSCIUTTO VENETO DOP su CROSTA di PANE all'OLIO di VALNOGAREDO

L'Azienda Vitivinicola Parco del Veneto coltiva circa 50 Ha di vigneto, tutti situati nella zona Doc del Parco Regionale dei Colli Euganei. Il lavoro in vigna è seguito con attenzione e cura da Carlo e Michael: le più moderne tecniche enologiche sono impiegate per preservare le caratteristiche organolettiche del vitigno. Il risultato è il vino che parla del territorio di origine e di chi lo produce.

Vino:

Rosato Spumante Brut

Dal colore rosa delicato ma allo stesso tempo intenso, il vino si caratterizza per il bouquet raffinato e le sensazioni fruttate che ricordano il sottobosco (ribes e lampone). Il sapore è vellutato e leggermente amarognolo mentre le bollicine fini e persistenti ne esaltano la leggerezza e l'eleganza. Un "insolito" spumante che merita di essere scoperto.

2° SOSTA



GIGLI con ASPARAGI A KM Ø

La Fattoria all'Eremo si trova all'interno del Parco dei Colli Euganei, è stata ristrutturata nel rispetto dell'ambiente in cui sorge.

La Società Agricola Podere alla Quercia di Facchin Fabio e Stenico Ornella è situata nei Colli Euganei dalla fine del 1800 la famiglia Facchin lavora con amore e dedizione. Il Podere alla Quercia si trova nel cuore del Veneto, nello splendido territorio dei Colli Euganei, al centro di una zona vocata alla coltivazione della vite e dell'uva. Questa stessa zona è stata riconosciuta nel 2010 come zona DOC e DOCG.

Vino:

Incroccio Manzoni

Questo incrocio tra Pinot Bianco e Riesling Nano accosta le qualità pregiate di due vitigni per diventare un prodotto sapido e aromatico, delicato e di classe. Il bouquet presenta note di fiori di campo e frutto esotico e al palato è suadente ed equilibrato.

3° SOSTA



PORCHETTA su LETTO PATATE in BUCCIA

L'azienda sorge e affonda le sue profonde origini a Vò nei Colli Euganei, dove tutto profuma di vino e dove resta indelebile la traccia di una cultura enoica secolare. Il segreto del marchio Terre Gaie risiede nell'incantevole dialogo tra passato, presente e futuro, in una fusione di prospettive che trae costante nutrimento dalla tradizione.

Vino:

Syrah

Il Syrah è un vitigno internazionalmente celebre per le sue note spezziate che Terre Gaie interpreta con grande eleganza.

Vini dal colore rosso intenso con riflessi granati. Il profumo è avvolgente con note di frutta rossa, spezie e pepe nero. In bocca spicca la ciliegia sotto spirito e il caffè. Ideale a tutto pasto, accompagna in modo eccellente piatti di bollito e carni al forno. Ottimo con taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura ed insuperabile da solo, dopo cena al winw bar in compagnia.

4° SOSTA



FORMAGGI dell'ALTOPIANO

Da anni Fabrizio Ongaro si occupa dell'azienda "I Roveri" iniziata dal padre, sita in una splendida vallata pedecollinare a sud dei colli euganei. La vendemmia viene fatta totalmente a mano, selezionando le migliori uve a maturazione ottimale, lavorandole per conservare ed esaltare quanto la natura ha generosamente donato.

Vino:

Chardonnay

È stato ottenuto da uve omonime coltivate in zona pedecollinare con una buona esposizione. Ha colore giallo paglierino con riflessi talvolta marcati e profumo morbido si abbina bene a pastasciutta, carni bianche e formaggi freschi. La temperatura di servizio è di 12 gradi

5° SOSTA



ZAETI con SABBIOSA

La famiglia Calaan si è posta l'obiettivo di far conoscere, direttamente al consumatore, la propria attività costituendo all'interno della propria azienda l'enturismo "Bacco e Arianna", dove si possono gustare piatti a base di ricette e prodotti tipici, vini DOC dei Colli Euganei, confetture, miele, olio, grappe.

Vino:

Fior d'Arancio Spumante

Vino tranquillo, prodotto con uve di Moscato giallo raccolte in epoca più tardiva rispetto alla normale maturazione e che subiscono quindi un leggero appassimento in pianta. Di colore giallo paglierino scarico, profumo tipico varietale aromatico con sentori di frutta esotica e agrumi, sapore dolce ma fine, dotato di una buona struttura. Di giusto equilibrio dolce/acido e di una lunghissima persistenza.

ARRIVO

rientro in:



GRAPPA OF AMARONE - BONOLLO

Amabile come l'amicizia, intensa come il piacere, vellutata come la seta. UNICA come la Grappa Of Amarone Barrique!

L'eccezionale potenzialità aromatica del Vino Amarone Doc: della Valpolicella (Corvina, Corvine Rondinella), la distillazione in condizioni di estrema franchezza, secondo la tradizione centenaria di Casa Bonollo ed il merito riposo in piccole barriques di rovere, conferiscono alla Grappa Of Amarone Barrique caratteri di unicità.

Grappa Of Amarone Barrique non ha termini di paragone.



PROLOGO VO'

ASSAPORA

BANCA DRIA
COLLI EUGANEI
CREDITO COOPERATIVO



Domenica 19/05/2019
VO' (PD)

"Viaggiando alla scoperta dei paesi,
troverai il continente in te stesso"
Proverbio indiano

