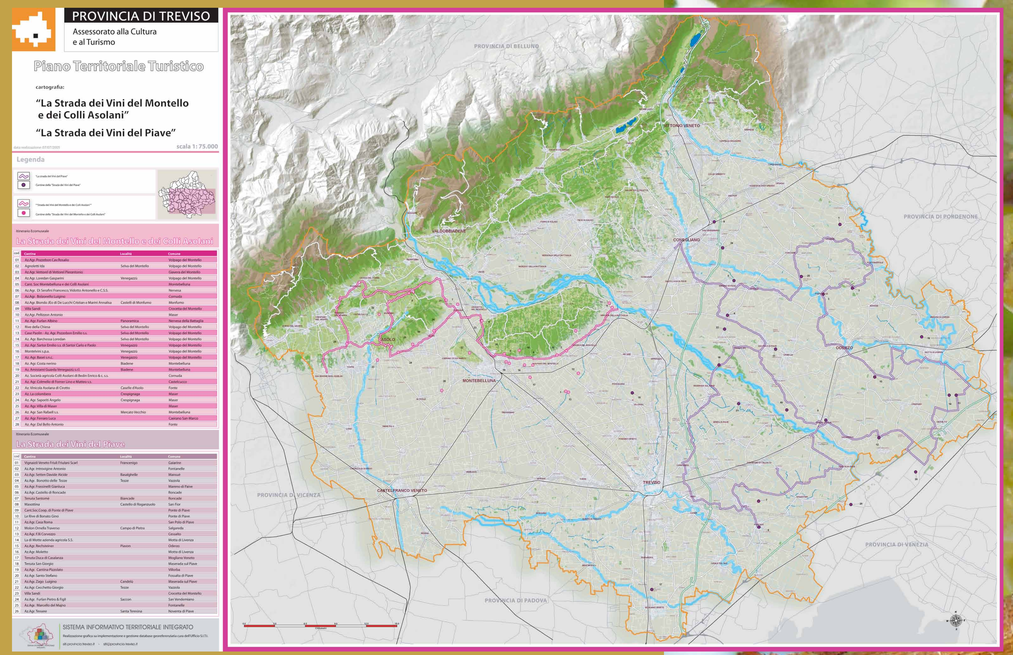
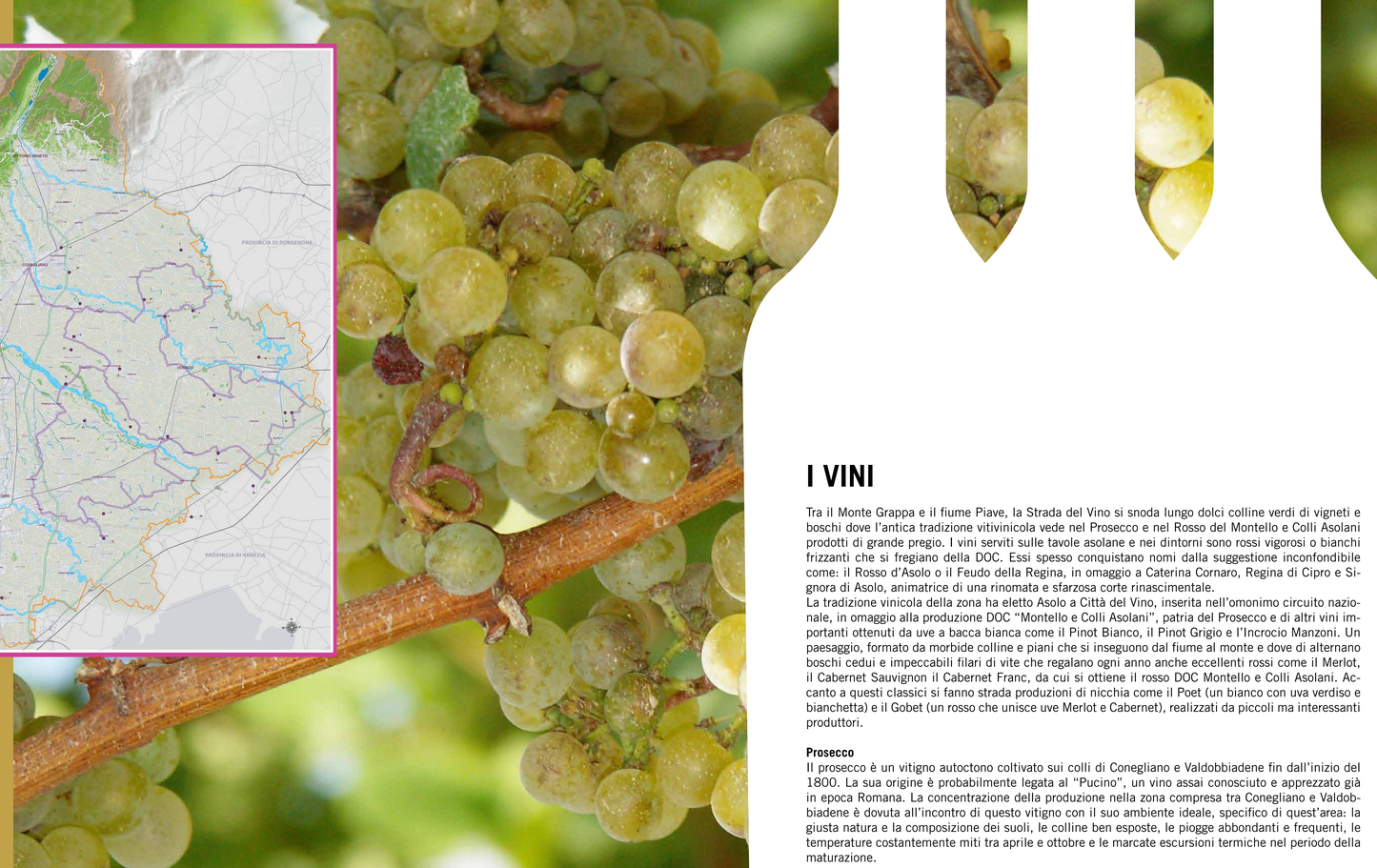
LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE

UN'AREA DOCG DI PRODUZIONI DOP

Paradiso di ogni buongustaio e intenditore del buon vino, il territorio della Pedemontana è anche il luogo di produzioni tipiche e tradizionali. Inserito nell'area DOC del Montello e dei Colli Asolani propone prodotti unici che caratterizzano la produzione e la vendita diretta all'interno di un mercato turistico in evoluzione. Di particolare rilevanza il settore caseario caratterizzato da un'interessante offerta di formaggi DOP come la casatella tevigiana, il morlacco e il "bastardo" del Grappa. Molte le meraviglie da gustare nei numerosi eventi che il Comune di San Zenone organizza per far conoscere i propri prodotti tipici: musetto, soppressa, olio, miele e asparagi solo per citarne alcuni. Questo è un territorio di eccellenze DOCG, in cui si distingue la produzione dei vini, tra cui il famoso prosecco; inoltre, l'inserimento di San Zenone nella Strada del Vino del Montello e dei Colli Asolani conferma la contante crescita dell'offerta turistica che sostiene una nuova economia turistico-gastronomica, in cui acquisiscono importanza strategica anche le società agricole e gli agriturismo che negli ultimi anni hanno sviluppato percorsi didattici e laboratori, in qualità di fattorie didattiche, puntando ancora una volta sulle relazioni tra ambiente e cultura.





I VINI

Tra il Monte Grappa e il fiume Piave, la Strada del Vino si snoda lungo dolci colline verdi di vigneti e boschi dove l'antica tradizione vitivinicola vede nel Prosecco e nel Rosso del Montello e Colli Asolani prodotti di grande pregio. I vini serviti sulle tavole asolane e nei dintorni sono rossi vigorosi o bianchi frizzanti che si fregiano della DOC. Essi spesso conquistano nomi dalla suggestione inconfondibile come: il Rosso d'Asolo o il Feudo della Regina, in omaggio a Caterina Cornaro, Regina di Cipro e Signora di Asolo, animatrice di una rinomata e sfarzosa corte rinascimentale.
La tradizione vinicola della zona ha eletto Asolo a Città del Vino, inserita nell'omonimo circuito nazionale, in omaggio alla produzione DOC "Montello e Colli Asolani", patria del Prosecco e di altri vini importanti ottenuti da uve a bacca bianca come il Pinot Bianco, il Pinot Grigio e l'Incrocio Manzoni. Un paesaggio, formato da morbide colline e piani che si inseguono dal fiume al monte e dove di alternano boschi cedui e impeccabili filari di vite che regalano ogni anno anche eccellenti rossi come il Merlot, il Cabernet Sauvignon il Cabernet Franc, da cui si ottiene il rosso DOC Montello e Colli Asolani. Accanto a questi classici si fanno strada produzioni di nicchia come il Poet (un bianco con uva verdiso e bianchetta) e il Gobet (un rosso che unisce uve Merlot e Cabernet), realizzati da piccoli ma interessanti produttori.

Prosecco
Il prosecco è un vitigno autoctono coltivato sui colli di Conegliano e Valdobbiadene fin dall'inizio del 1800. La sua origine è probabilmente legata al "Pucino", un vino assai conosciuto e apprezzato già in epoca Romana. La concentrazione della produzione nella zona compresa tra Conegliano e Valdobbiadene è dovuta all'incontro di questo vitigno con il suo ambiente ideale, specifico di quest'area: la giusta natura e la composizione dei suoli, le colline ben esposte, le piogge abbondanti e frequenti, le temperature costantemente miti tra aprile e ottobre e le marcate escursioni termiche nel periodo della maturazione.

ASPARAGI, MELE, CILIEGIE E CASTAGNE

La coltivazione dell'**asparago** nei paesi attraversati dall'alveo del Piave è una tradizione che risale all'alto Medio Evo ed profondamente radicata nella storia e nella cultura di queste zone. L'asparago bianco di Bassano è unico e da poco vanta del marchio DOP, marchio europeo che identifica i prodotti locali che presentano particolari caratteristiche di qualità e tipicità. I coltivatori, certificati dall'ente di controllo, rispettano rigorosamente il disciplinare di produzione e si autoidentificano con il marchio inserito nella stoppa che lega tra loro i turioni. Tutto ciò è supervisionato dal Consorzio di Tutela dell'asparago bianco. Principe delle tavole locali, esso è protagonista di varie manifestazioni nel territorio bassanese e limitrofo.

Le **mele** coltivate nell'area pedemontana della provincia di Treviso derivano dal melo originario della Transcaucasia: una coltura molto antica, come testimoniano ritrovamenti di palafitte in Svizzera, Austria e Svezia risalenti all'inizio della età della pietra. Essa ha subìto alterne vicende, con il suo momento peggiore durante la crisi delle medie aziende agricole verso la fine del 1800, che provocò una forte emigrazione e, di conseguenza, l'abbandono di queste colline. Famosa è la mela di Monfumo dalla forma tondeggiante, essa è rossa, piccola, profumata, molto farinosa alla maturazione, di ridotta conservabilità, per questo motivo va consumata prima dell'inizio dell'inverno. Per le sue particolari caratteristiche organolettiche, è adatta a essere grattugiata per la produzione di una crema di mele cruda, oppure cotta senza torsolo e ripiena di marmellata.

I **Ciliegi** sono diffusi nella fascia collinare e Pedemontana che va da Cornuda ad Asolo, soprattutto nella zona collinare di Asolo, Maser, Coste e Crespignaga.
Nel territorio di Asolo e Marostica la coltivazione del ciliegio risale all'epoca medievale, come attestano parecchi bandi pubblicati dal Podestà di Asolo, Andrea Cornaro, per tenere sotto controllo il prezzo delle ciliegie. Tra fine maggio e l'inizio di giugno si svolgono le feste delle ciliegie ad Asolo e Maser; la festa della Ciliegia di Asolo si tiene nella Loggia della Cattedrale fin dai primi anni '60.

I **"Marroni del Monfenera"** devono il loro nome al monte Monfenera su cui è sorta e si è sviluppata la castanicoltura della pedemontana del Grappa. Si tratta di marroni di elevata qualità, ai quali è stato recentemente riconosciuto il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta). La loro coltivazione risale al periodo medievale: gran parte del prodotto veniva trasportato al mercato di Treviso e da questo, lungo il Sile, raggiungeva Venezia, dove era ben apprezzato dai Dogi della Serenissima Repubblica Veneta.

I FORMAGGI E IL MIELE

Il **Morlacco del Grappa** è un tipico e ormai quasi introvabile formaggio di malga. Appartiene a una tradizione antica ed è fatto con metodi che oggi sono considerati al di fuori di ogni regolamento. È possibile trovare ancora qualche casaro che lo produce ed è allora un assaggio di grande livello, ha un esclusivo consumo da tavola.

Il **formaggio "bastardo"** è un formaggio la cui produzione risale all'800, periodo in cui era prodotto nelle malghe venete. Esso è un prodotto tradizionale degli alpeggi del Grappa. La notevole diversità di ambienti presenti nel Grappa assicura foraggi con flora assai ricca e varia, ciò permette di apportare una maggiore ricchezza di aromi e sapori al latte

La **casatella trevigiana** è un formaggio che originariamente veniva preparato, oltre che nei caseifici, nelle case delle famiglie contadine utilizzando il poco latte eccedente gli usi alimentari diretti. Molto probabilmente ha preso quindi il nome da "casa", in lingua locale "casada". Nella storia casearia trevigiana occupa da secoli un ruolo di rilievo, conservando intatte le caratteristiche di gusto e finezza che l'hanno sempre resa gradita e tipica. Per le sue qualità ben si adatta alla cucina trevigiana e alle esigenze alimentari attuali e si presta a essere utilizzato in molti modi, come antipasto per gustosi stuzzichini o come ingrediente per secondi piatti, ma è anche un piatto forte ricco e nutriente, molto adatto ai bambini, da gustare con una semplice insalata, che si trasforma in una "chicca gastronomica" se accompagnato con la mostarda di frutta.

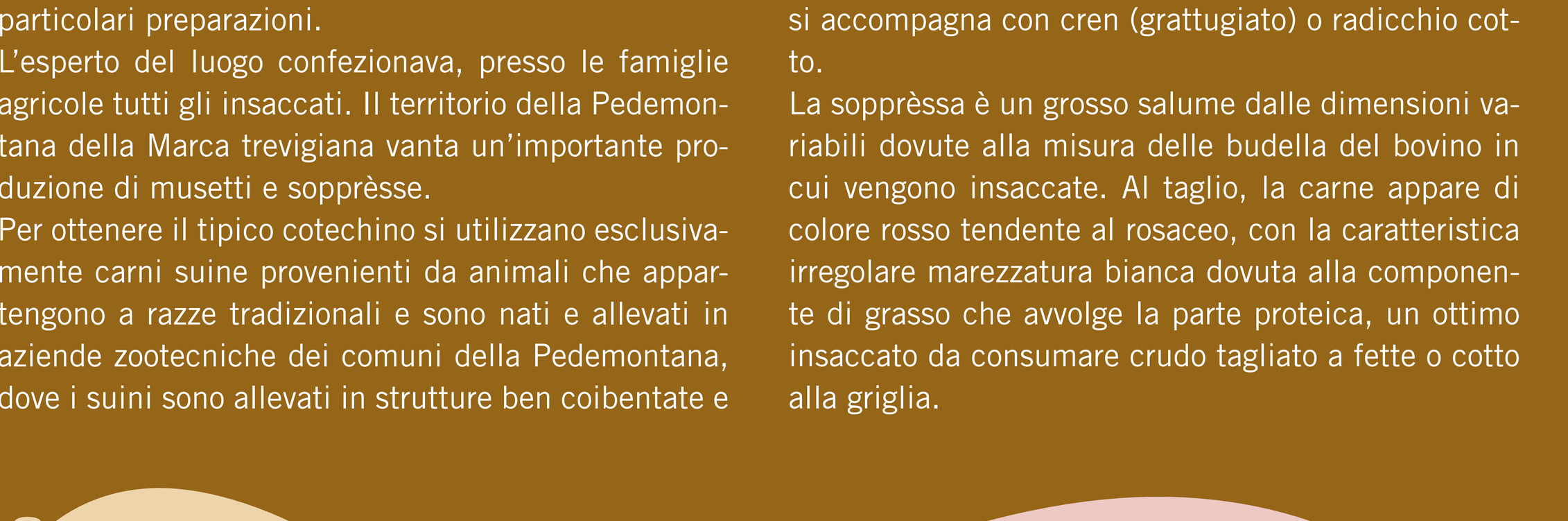
I formaggi si accompagnano perfettamente con il **miele**, che nel Veneto si produce un po' ovunque, tuttavia il comprensorio del Grappa - grazie alla grande varietà di specie botaniche e alla possibilità di trasferire gli alveari ad altitudini diverse - rappresenta un habitat ideale per le api. I mieli che ne risultano si distinguono per il colore tipico, per l'aroma e per il sapore. Le produzioni della zona sono il miele di: Acacia, Castagno, il Multiflora di Collina" (prodotto da nettare di fioriture di altitudine media dai 200 ai 800 m) e quello di Alta Montagna" (prodotto da nettare di fioriture di altitudine superiore ai 1000 m).

OLIO

L’olio di oliva può variare a seconda della regione di provenienza e - come per il vino - il terreno, il clima e le altre condizioni ne determinano caratteristiche, sapori e profumi diversi: conoscerli e apprezzarli è fondamentale per valutare e stimare un olio.
Borso del Grappa è uno dei primi siti del Veneto in cui siano stati messi a dimora degli olivi. Documenti storici risalenti al 1561, fanno menzione dell’importanza della coltivazione dell’olivo specialmente nelle località di Semonzo, Colle della Rocca, San Martino, Appocastello e Santa Ilaria o Sant’Eulalia. L’olio di Borso del Grappa ha un colore che varia dal verde brillante al verde con riflessi dorati; il profumo ricorda la foglia dell’olivo, l’erba medica appena falciata e il carciofo; il gusto armonico ricorda il pomodoro verde con equilibrio perfetto fra dolce, amaro e piccante. È un olio classico da abbinare alle carni alla griglia e agli asparagi e recentemente ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta come olio extravergine d’oliva veneto del Grappa.
L’olio extravergine d’oliva della Pedemontana Trevigiana, puro e integrale, la cui qualità e proprietà organolettiche, di assoluto valore, sono ormai note da tempo. Da segnalare i produttori olivicoli della zona di Cavaso del Tomba che hanno raggiunto ottimi livelli qualitativi, aggiudicandosi prestigiosi riconoscimenti.

I SALUMI

L’allevamento del maiale è l’espressione di una antica e diffusa tradizione contadina. Il suino era estremamente apprezzato perché nulla di questo animale veniva gettato e qualsiasi sua parte veniva utilizzata per particolari preparazioni.
L’esperto del luogo confezionava, presso le famiglie agricole tutti gli insaccati. Il territorio della Pedemontana della Marca trevigiana vanta un’importante produzione di musetti e soppresse.
Per ottenere il tipico cotechino si utilizzano esclusivamente carni suine provenienti da animali che appartengono a razze tradizionali e sono nati e allevati in aziende zootecniche dei comuni della Pedemontana, dove i suini sono allevati in strutture ben coibentate e areate o allo stato brado e semibrado. I cotechini, per essere mangiati, devono essere cotti e per questo possono essere consumati senza dover aspettare lunghi periodi di maturazione. Tradizionalmente il cotechino si accompagna con cren (grattugiato) o radicchio cotto.
La soppressa è un grosso salume dalle dimensioni variabili dovute alla misura delle budella del bovino in cui vengono insaccate. Al taglio, la carne appare di colore rosso tendente al rosaceo, con la caratteristica irregolare marezzatura bianca dovuta alla componente di grasso che avvolge la parte proteica, un ottimo insaccato da consumare crudo tagliato a fette o cotto alla griglia.



ACCOGLIENZA