



Prodotti Gastronomici Tutelati

DOP

AGLIO BIANCO
 POLESANO DOP (po)
 ASIAGO DOP (f)
 ASPARAGO BIANCO
 DI BASSANO DOP (po)
 CASATELLA TREVIGIANA
 DOP (f)
 COZZA DI SCARDOVARI
 DOP (p)
 GRANA PADANO DOP (f)
 MARRONE DI SAN ZENO
 DOP (po)
 MIELE DELLE DOLOMITI
 BELLUNESI DOP (m)
 MONTASIO DOP (f)
 MONTE VERONESE DOP (f)
 OLIO EXTRAVERGINE DI
 OLIVA GARDA DOP (o)
 OLIO EXTRAVERGINE DI
 OLIVA VENETO VALPOLI-
 CELLA, VENETO EUGANEI
 e BERICI, VENETO DEL
 GRAPPA DOP (o)
 PIAVE DOP (f)
 PROSCIUTTO VENETO
 BERICO-EUGANEO DOP (s)
 PROVOLONE VALPADANA
 DOP (f)
 SALAMINI ITALIANI ALLA
 CACCIATORA DOP (s)
 SOPRESSA VICENTINA
 DOP (s)
 TALEGGIO DOP (f)

IGP

ASPARAGO BIANCO DI
 CIMADOLMO IGP (po)
 ASPARAGO DI BADOERE
 IGP (po)
 CILIEGIA DI MAROSTICA
 IGP (ff)
 COTECCHINO MODENA
 IGP (s)
 FAGIOLO DI LAMON DEL-
 LA VALLATA BELLUNESE
 IGP (po)
 INSALATA DI LUSIA IGP
 (po)
 MARRONE DI COMBAI
 IGP (po)
 MARRONI DEL MONFENERA
 IGP (po)
 MORTADELLA BOLOGNA
 IGP (s)
 PESCA DI VERONA IGP (ff)
 RADICCHIO DI CHIOGGIA
 IGP (po)
 RADICCHIO ROSSO DI
 TREVISO IGP (po)
 RADICCHIO VARIEGATO
 DI CASTELFRANCO IGP
 (po)
 RADICCHIO DI VERONA (po)
 RISO DEL DELTA DEL PO
 IGP (po)
 RISO NANO VIALONE
 VERONESE IGP (l)
 SALAME CREMONA IGP (s)
 ZAMPONE DI MODENA
 IGP (s)

Tutele vinicole del territorio

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

1. Amarone della Valpolicella DOCG
2. Arcole DOC
3. Asolo Prosecco o Colli Asolani Prosecco DOCG
4. Bagnoli o Bagnoli di Sopra DOC
5. Bagnoli Friularo o Friularo di Bagnoli DOCG
6. Bardolino DOC
7. Bardolino Superiore DOCG
8. Breganze DOC
9. Colli Berici DOC
10. Colli di Conegliano DOCG
11. Colli Euganei DOC
12. Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG
13. Conegliano-Valdobbiadene Prosecco DOCG
14. Corti Benedettine del Padovano DOC
15. Custoza DOC
16. Gambellara DOC
17. Garda DOC
18. Lessini Durello DOC
19. Lison DOCG
20. Lison-Pramaggiore DOC
21. Lugana DOC
22. Merlara DOC
23. Montello Colli Asolani DOC
24. Montello Rosso o Montello DOCG
25. Monti Lessini DOC
26. Piave DOC
27. Piave Malanotte DOCG
28. Prosecco (prov. BL-PD-TV-VI-VE) DOC
29. Recioto di Gambellara DOCG
30. Recioto della Valpolicella DOCG
31. Recioto di Soave DOCG
32. Riviera del Brenta DOC
33. S.Martino della Battaglia DOC
34. Soave DOC
35. Soave Superiore DOCG
36. Valdadige DOC
37. Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti DOC
38. Valpolicella DOC
39. Valpolicella Ripasso DOC
40. Venezia DOC
41. Vicenza DOC

Veneto

Il Veneto è l'antico dominio della Serenissima che, in poco più di tre secoli, ha lasciato segni indelebili in moltissimi territori. Venezia resta la città-mito, da godere a bordo di una gondola, per poi scivolare sul naviglio del Brenta, che tra ville e "barchesse", unisce la laguna a Padova. Altrettanto suggestiva è Verona, con la sua sorprendente Arena ed il romantico balcone di Giulietta (ai cui piedi è collocata la statua della giovane che sorveglia migliaia di bigliettini lasciati appesi sul muro del porticato da innamorati provenienti da tutto il mondo). Treviso città medievale delle acque, oppure Marostica, nella cui piazza Castello si disputa il gioco degli scacchi viventi. Si possono costeggiare le sponde del Piave o del Lago di Garda che conduce verso le Dolomiti, o essere ospiti nelle varie località montane dal Cadore all'Ampezzano, dove domina l'elegante e modaiola Cortina frequentata sia d'estate che d'inverno. Immergersi poi, nelle altre città d'arte: Padova con la maestosa basilica di Sant'Antonio, Vicenza con il suo Teatro Olimpico e Bassano legata al celebre Ponte degli Alpini. La cucina veneta gioca su caratteristiche opposte proponendo tradizioni diverse. A Venezia c'è abbondante uso di pepe e cannella oltre che della cipolla, basti pensare al gusto agrodolce della preparazione "in saor" (un incontro di cipolle, uvetta, pinoli, canditi e aceto) con le classiche sardelle. Gli Arabi hanno introdotto il riso e da qui uno dei piatti tipici come risi e bisì (i piselli), il risotto polesano con anguilla e quello con il pregiato radicchio rosso di Treviso. La tradizione contadina trapela nei piatti come la zuppa o i bigoli, una sorta di grossi spaghetti conditi con anatra, con le sarde e in salsa. Il percorso gastronomico prosegue anche attraverso la produzione degli insaccati e dei salumi: dal prosciutto veneto berico-euganeo DOP alla sopressa vicentina, dalla bondola affumicata a quella di Adria. Le pietanze sono rappresentate da anatra ripiena, pollo alla padovana, tacchino alla melagrana e l'internazionale fegato alla veneziana. In grande rilievo troviamo il pesce nel suo classico brodetto, da provare anche il baccalà, da quello mantecato veneziano a quello sapido del Vicentino. Tra i formaggi primeggia l'Asiago, che tiene testa alle gustose DOP Monte Veronese, Taleggio e Grana Padano. Altrettanto ricca la produzione dolciaria, Verona è la patria indiscussa del pandoro, ma in veneto troviamo gli zaletti padovani, biscotti di farina di mais e uvetta, oppure la famosa pinza trevigiana o il popolare bussolà vicentino. Deliziose le specialità veneziane come i baicoli, le frittelle, le borrhacciate e dulcis in fundo, il più famoso dei dolci al cucchiaio: il tiramisù. Conosciuto da tutti, il vino veneto è davvero uno dei colossi produttivi della regione. Vini come il Bardolino Superiore DOCG, il Bardolino DOC oppure il Recioto che deve il suo nome alla recia, la parte più alta del grappolo, sono molto famosi. Altri vini importanti sono il Bianco di Custoza, il Soave bianco, l'Amarone della Valpolicella, il Recioto della Valpolicella, i bianchi dei Colli Euganei oppure il rosso Barbarano della zona dei Colli Berici. Altra DOC è quella che prende il nome di Gambellara, con il Bianco, il Recioto e il Vin Santo. Troviamo frizzante e giovane il Prosecco sia nella recente DOCG ConeglianoValdobbiadene che nella DOC che insiste sui territori di cinque province venete (BL-PD-TV-VI-VE), mentre più secchi i bianchi di Montello e Colli Asolani. Il Verduzzo e il Tai (ex Tocai) sono i vitigni più significativi del Piave dove è giusto ricordare il Raboso. Ulteriore DOC è quella di Lison-Pramaggiore con Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Pinot bianco e grigio, Verduzzo, Tai e Refosco dal Peduncolo Rosso.

INFO:

www.veneto.to

PERCORSI DI... VINI

di Irina Lavničenko



Una distesa di vigne che contraddistinguono il Veneto

Due strade ricche di vigneti e di ottimi vini si incontrano in questa zona dell'Italia nord-orientale. Proviamo a conoscerle meglio, ne resteremo affascinati.

STRADA DEI VINI DEL PIAVE

La Strada dei Vini del Piave si snoda principalmente sulla sponda sinistra del fiume Piave, sforzandosi di toccare la maggior parte delle località, delle aziende produttrici e della ristorazione di questo angolo di Veneto ancora in parte da scoprire. Per capire le diverse tradizioni ed i momenti insediativi, le aree su cui puntare sono principalmente tre. Nella prima i protagonisti sono i vigneti che appartengono alla Serenissima Repubblica di Venezia: questa area si snoda sia a sinistra che a destra del Piave, in un percorso che ha origine dall'elegante Oderzo (che offre un importante Museo Archeologico custode di preziosi resti della romana *Opitergium*), fino a Roncade attraverso una serie di tranquille cittadine ed antichi borghi. Nella seconda area, che da Roncade arriva a Cimadolmo - patria dell'Asparago bianco Dop -, si ergono ancora delle caratteristiche dimore patrizie veneziane, numerose delle quali oggi sono sede di note aziende vitivinicole. La terza e ultima parte della Strada dei Vini del Piave è quella che da Cimadolmo riporta a Oderzo e si estende nel com-

presorio del Raboso Piave. Anche in questa zona non mancano le ville, le chiesette isolate che nascondono magnifici affreschi, le cittadine preziose come Portobuffolè e gli scorci che lasciano intravedere il fiume. www.stradavinidelpiave.com

LA STRADA DEL PROSECCO E DEI COLLI DI CONEGLIANO

La Strada del Prosecco e dei Colli di Conegliano si snoda lungo la fascia collinare ai piedi delle Prealpi Trevigiane, che da Conegliano e Vittorio Veneto si estende fino alla città di Valdobbiadene. L'itinerario ripercorre in parte la storica Strada del Vino Bianco (nata nel 1966, prima in Italia) e si estende tra le suggestive colline coltivate a Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, coinvolgendo anche l'area D.O.C. Colli di Conegliano nota per la produzione di vini rossi e bianchi. Il percorso tocca deliziose cittadine come Vittorio Veneto, Valdobbiadene, Conegliano e Pieve di Soligo. A pochi chilometri si trova anche la città di Treviso riconosciuta come dinamico centro culturale, apprezzato anche per la sua architettura. Lungo la Strada sorgono alcuni castelli medievali, come quelli di Conegliano, di Vittorio Veneto, di San Salvatore a Collalto di Sussega, ville aristocratiche, chiese, abbazie e monumenti: fra queste ultime, la più nota è certamente quella cistercense di Follina. www.coneglianovaldobbiadene.it

GUSTO E SALUTE...VISTA LAGO

di Irina Lavnichenko



Vista notturna sulle piscine, sullo sfondo il corpo centrale del Caesius Thermae

Hotel Caesius, centro termale sul versante veronese del Lago di Garda.

Immerso nel verde a pochi passi di distanza dal Lago di Garda, accarezzato dalla delicatezza del clima e degli aromi della ricca vegetazione mediterranea, l'Hotel Caesius è il luogo ideale per rilassarsi. La struttura sorge nelle vicinanze di Bardolino, suggestiva cittadina adagiata sulla riviera orientale, ai piedi di un territorio collinare che separa il lago dalla Valle d'Adige, nota per il suo vino rosso o rosato. Antiche città d'arte, come Verona o Venezia, sono rapidamente raggiungibili; il lago, che offre passeggiate dalle vedute incantevoli o crociere distensive in barca a vela, rigenera i viaggiatori che cercano un soggiorno tranquillo. Per raggiungere il massimo relax, l'hotel Caesius dispone di uno stabilimento termale, dotato di saune e bagno turco, piscine interne ed esterne con idromassaggio, dove l'acqua, a temperature diverse, è in grado di tonificare e purificare il corpo. La struttura è anche il primo complesso alberghiero in Italia a disporre di un centro Ayurvedico di salute e benessere perfettamente attrezzato, dove l'ospite,

seguito da medici e tecnici di grande esperienza, può godere di un ciclo personalizzato di terapie naturali che mirano al miglioramento dello stile di vita e al riequilibrio psico-fisico. A chi vuole poi nutrirsi in sintonia con le esigenze del proprio organismo, il centro termale dedica una cucina specializzata: cuochi qualificati vi daranno l'esempio di una dieta corretta e allo stesso tempo piacevole e allettante. Il menu degustazione di cucina Ayurvedica propone piatti genuini e sani, con uso di spezie e erbe aromatiche, che possono integrarsi con adeguate terapie definite dopo una visita al centro medico della struttura termale. Per chi invece è alla ricerca di una serata speciale o una cena romantica, è possibile riservare una tavola al ristorante Benacus, un ambiente intimo e pittoresco per momenti indimenticabili! L'albergo Caesius propone una miriade di soluzioni per qualunque tipo di clientela tra il gusto e la salute, destinate a dare il massimo gusto e charme all'ospite che iniziano dalla prima... coccolazione!

**Hotel CAESIUS THERMAE
& SPA RESORT**

Via Peschiera, 3 - Bardolino (VR)
Tel. 0457219100 Fax 0457219700
www.hotelcaesiusterme.com