



Treviso da scoprire: ecco cinque cose da fare assolutamente

Amici di Carlottissima! Siete mai stati a Treviso? Se, come me, non avete ancora avuto l'occasione di farci un salto, ecco cinque buoni motivi per organizzare un weekend all'insegna del buon vino e del viver bene. Treviso, Vigneto Malanotte

QUATTRO PASSI SOTTO I PORTICI:

Treviso è un'antica cittadina, che mantiene tutt'ora un'anima profondamente legata al territorio e lontana dai ritmi frenetici delle grandi città.

A pochissima distanza da Venezia, in posizione strategica per raggiungere in breve tempo anche le altre più famose città del Veneto, come

Padova o Vicenza, mantiene intatta la sua identità. Un centro storico raccolto e completamente coperto di portici, tanto che si può tranquillamente fare shopping o prendere un caffè o un aperitivo all'aperto, e un mercato del pesce ospitato nell'isola della Pescheria lambita dal Cagnan Grando: da non perdere.

UN CALICE D'ECCEZIONE:

Il Veneto è patria di vini e Treviso è forse la zona che maggiormente contribuisce a rendere così speciale questo territorio. Se amate la ricerca di vitigni dalle origini millenarie e di grandissimo pregio, che solleticano il palato e scatenano innumerevoli e straordinarie sensazioni, qui troverete quello che fa per voi.

Grazie al Consorzio Vini Venezia, che tutela ben cinque denominazioni a rappresentanza di oltre duemila produttori, vini pregiatissimi e assolutamente DOCG potranno essere degustati nelle cantine e non solo. Treviso è la culla del

Lison-Pramaggiore e del Malanotte del Piave: perfetti da gustare con le carni, ma anche con gli straordinari formaggi della zona.

Vigneto Malanotte

UN APERICENA A TAPPE:

Treviso è piena di osterie ed enoteche che spuntano in ogni dove. Qui il tempo scorre lento e una consuetudine è quella di fare un aperitivo ed una cena itineranti, dove a più riprese ci si siede a gustare un buon calice e una pietanza: sono i cosiddetti bacari, i luoghi storici in cui mangiare, bere e chiacchierare senza pensieri.

Vi propongo questo bell'itinerario enogastronomico.

Si comincia da Acquasalsa, proprio di fronte all'antico mercato del pesce:

baccalà mantecato su cialda di polenta, mozzarella in carrozza e polpetta tipica da accompagnare con

Pinot Grigio DOC Venezia.

Si prosegue poi per l'Osteria al Corder, ove gustare una deliziosa lasagnetta di sfoglia croccante con crema ai funghi e un risotto alla zucca violina con speck, questa volta con un calice di

Suvignon DOC Lison Pramaggiore.

Per i secondi ci spostiamo nella magnifica e centralissima Piazza dei Signori, dove da

Soffioni potremo proseguire con un bis di tartare di manzo, tenerissime e deliziose, da annaffiare con un

Malanotte DOCG.

Infine, il dessert e in quella che è la sua terra natia non possiamo fare a meno di omaggiare il

tiramisù più classico a

Le Beccherie, in piazza Ancillotto: qui potremo concludere in bellezza con un Lison Classico DOCG.

UNA PASSEGGIATA TRA I VIGNETI:

Parlare di vini e sedersi a tavola con un buon calice è perfetto, ma godersi la vista di uno tra i vigneti più suggestivi del territorio ha un fascino ineguagliabile. Impossibile quindi mancare una visita al borgo medievale di

Malanotte del Piave, annoverato tra i Borghi Europei del Gusto e situato nella pianura del Piave.

Qui è iniziata la produzione del famoso vino Raboso del Piave, oggi punta di diamante delle cantine della zona anche nella versione

Malanotte DOCG.

In questo minuscolo centro, dove si contano solo 250 anime, si organizzano eventi e rievocazioni storiche, ma si può anche fare una deliziosa merenda a base di buon vino e biscotti o un aperitivo con crostini e formaggio o maialino al forno.

Fare due passi nei vigneti, dall'inusuale altezza e dalle dimensioni ragguardevoli, sarà d'obbligo anche per coloro che riescono, non si sa come, a resistere al fascino di Bacco.

UNA CENA A LUME DI CANDELA:

Una chicca per chi progetta un fine settimana a Treviso è la cena a lume di candela proposta in una delle location più ricercate e suggestive della zona: si chiama Locanda Rosa Rosae, un antico mulino ristrutturato dove un tempo si macinava il grano e che ora, grazie all'amore e alla passione di un architetto visionario e di una insegnante colta e raffinata, è diventato un bed&breakfast gioiello e un ristorante unico forse nel suo genere. Oggetti raccolti in ogni dove durante i numerosi viaggi dei padroni di casa, materiali di recupero scovati in lunghe e faticose ricerche, fiori, libri e bottiglie a far da cornice alle centinaia di candele che si accendono per la cena ad accogliere i fortunati ospiti. Unica raccomandazione: prenotate con anticipo e munitevi di pazienza perché qui si apre solo il venerdì, il sabato e la domenica con un tale successo che potreste essere in lista di attesa per mesi!

Info: Consorzio Vini Venezia

Press: Anna Barbon, AB-Comunicazione