

BORGHI, VILLE, CASTELLI IN PROVINCIA DI TREVISO

22/02/2020 - 23/02/2020

Prezzo: **300 €**

Durata: **2 giorni**

L'eleganza di un paesaggio che custodisce incantevoli architetture, preziose testimonianze artistiche e avvincenti tracce di storia plurimillennaria...



Il radicchio rosso di Treviso è una varietà di cicoria, caratterizzato da un colore rosso scuro intenso, da striature bianche, da una consistenza croccante e da un inconfondibile gusto delicatamente amarognolo.

Si presenta in due varianti: *precoce* o *tardivo*.

Il **radicchio rosso di Treviso Precoce**, meno pregiato, ha foglia più larga e sapore più amaro. Viene coltivato in campo aperto e dopo l'estate, i cespi vengono legati per proseguire la maturazione e l'imbianchimento forzato.

Segue quindi, la raccolta e la toelettatura prima della commercializzazione: Il **radicchio rosso di Treviso Tardivo** è, invece, assai più pregiato, in ragione della complessità del processo di produzione. Si presenta con foglie lunghe e affusolate, con una costa centrale bianca e foglie di un colore rosso-violaceo intenso. Secondo il disciplinare di produzione la raccolta dal campo aperto può iniziare solo dopo che le piante abbiano subito due brinate. Una volta raccolto (ancora con il suo fittone o radice) viene legato in mazzi e posto con il fittone immerso in vasche di acqua di falda a temperatura costante (12-15 gradi) per la fase di imbianchimento. La temperatura mite dell'acqua favorisce la ripresa del processo vegetazionale, ma l'assenza di luce impedisce alla pianta di produrre clorofilla: da qui il colore tipico e l'ammorbidimento delle note amare della cicoria. Dopo un periodo di forzatura in acqua, che varia dai venti ai quindici giorni, il radicchio rosso di Treviso Tardivo IGP è pronto per la toelettatura finale.

L'area di produzione è estremamente estesa, andando dalle sponde del Piave ad Est alla Statale del Santo ad Ovest e ricomprende, al suo interno, sia territori di alta che di bassa pianura. Le due zone sono separate dalla fascia delle risorgive dove sgorgano i principali fiumi che la attraversano (Sile, Zero, Dese e Marzenego). Molto numerosi sono anche i corsi d'acqua minori, che concorrono a formare una fitta rete idrografica che tende a

modellare l'ambiente ed il paesaggio rurale.

PROGRAMMA

1° giorno / 22 febbraio MILANO - SILEA - CASTELFRANCO VENETO - TREVISO

Ore 8.00 Partenza con pullman privato GT da Milano, Piazzale Lotto di fronte al Lido. Possibilità di parcheggiare l'automobile nelle adiacenze. (N.B. prima partenza ore 7.30 da Cornaredo, piazza Libertà. In caso si intenda utilizzare questa fermata, segnalarlo in fase di prenotazione).

Arrivo in un'azienda agricola di Silea (291 km) e **lunch a buffet** a base di prodotti tipici del territorio. Nel primo pomeriggio, trasferimento nella Città Murata di **Castelfranco Veneto** (30 km).

Edificata verso la fine del XII secolo dal Comune di Treviso a protezione del territorio, la città conserva la struttura muraria. Treviso vi mandò una colonia di cento famiglie di uomini liberi, alle quali furono concessi poteri e case esenti da imposte e gravami, da cui il toponimo Castelfranco: castello, per l'appunto, "libero" dalle imposte. Patria del grande pittore Giorgione, di cui conserva un celebre dipinto in Duomo e la casa natale, è una città con un centro storico ben conservato.

Al termine, visita guidata alla vicina **Villa Emo** di Fanzolo di Veduggio (3 km), progettata da **Andrea Palladio** e affrescata all'interno da pittori veneti del Cinquecento.

Commissionata dalla famiglia veneziana Emo al Palladio nel 1558, e rimasta proprietà della famiglia sino al 2004, costituisce una delle sue più compiute architetture. Maestosa e classicheggiante all'esterno, è ricca di decorazioni all'interno.

A seguire, trasferimento in **hotel ****** situato nei pressi di Treviso, lungo l'antica Strada del Terraglio, che era percorsa dalla nobiltà veneziana per recarsi nelle dimore di campagna.

Ore 20 **cena in ristorante** con menù tipico a base di radicchio. Pernottamento.

2° giorno / 23 febbraio CASTELLO DI RONCADE - MILANO

Dopo la prima colazione in hotel, verso le ore 9.00 partenza alla volta del **Castello di Roncade** (13 km), tuttora di proprietà privata. **Apertura esclusiva.** Degustazione di vini (per chi lo desidera).

Il Castello sorge al centro di Roncade ed è di proprietà privata (Baroni Ciani Bassetti). È un maestoso complesso rinascimentale, nonché l'unica villa veneta pre-palladiana cinta da mura. In essa è ancora presente la tradizione agricola veneta: nello specifico, la produzione di rinomati vini.

Ore 11,00 Visita guidata in **azienda agricola** (25 km) produttrice del rinomato Radicchio Rosso di Treviso-IGP con dimostrazione di tutte le fasi della produzione. Degustazione.

Per pranzo, trasferimento in ristorante con menù a base di baccalà.

Dopo pranzo, partenza per Milano con arrivo verso le 19.00

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Base: 300 €

Supplemento Singola: 25 €

LA QUOTA COMPRENDE: viaggio in pullman GT - un pernottamento in hotel 4 stelle con prima colazione - i due pranzi e la cena - degustazioni - visite guidate - biglietti di ingresso - microfonaggio per ascoltare le spiegazioni - tassa di soggiorno - assicurazione medico-bagaglio

LA QUOTA NON COMPRENDE: tutto quanto non indicato nella quota comprende