



## Provincia di Treviso

di Massimo Palazzo



Un cartello ad ogni confine della provincia dice: provincia di Treviso se la vedi ti innamori. Non si può dargli torto, e non sarebbe male iniziare visitando Valdobbiadene una località famosa per il prosecco. La sua piazza principale è circondata da edifici in stile neoclassico, vicinissima la chiesetta di San Gregorio del 600 utilizzata spesso per eventi musicali e corali grazie alla sua ottima acustica. Dal centro parte la strada del prosecco e dei vini, nata per valorizzare il territorio i paesaggi viticoli e le numerose attrattive. Uno spettacolo lungo circa 90 km riconosciuto





patrimonio dell'Unesco con molte piccole località che meritano una visita, Follina per esempio, ha un gioiello architettonico come l'abbazia di Santa Maria di fondazione benedettina. Nelle immediate vicinanze Cison di Valmarino fa parte dei borghi più belli d'Italia, dal 2019 si fregia del marchio di qualità turistico ambientale della bandiera arancione conferita dal Touring Club italiano.



Nel mese di Agosto si svolge il mercatino dell'Artigianato vivo, nato nel 1980 per opera di un ristretto numero di persone le quali, avevano avvertito l'esigenza di rendere visibile il lavoro artigianale e i mestieri cosiddetti di nicchia. Nel mese di dicembre il mercatino "Stelle di Natale" propone un'ampia offerta espositiva, dagli hobbisti, agli artigiani e i prodotti alimentari. Il Borgo regala al turista un rilassante soggiorno all'insegna della cultura, del mangiar bene e del bere da intenditori. La specialità di Cison di Valmarino è lo spiedo uno dei metodi di cottura più antico, le carni vengono servite calde e croccanti con erbe cotte, fagioli, radicchio di campo e patate. Per chi si vuole fermare ci sono delle interessanti escursioni dalla "Via dell'acqua" alla Via dei



# faronotizie.it

Webmagazine internazionale di informazione

mulini fino alla Valle di San Daniele e al Bosco delle Penne Mozze, un altro un po' più impegnativo fino a Passo San Boldo.



Da visitare anche il castello hotel Castelbrando una magia con 2000 anni di storia. Domina tutto il territorio dalla cima della collina sopra al paese ed è Patrimonio Unesco. Il castello ospita oggi al suo interno, un hotel 4 stelle con eleganti camere e suite, una Spa ricavata da antichi Bagni Romani, diverse aree museali oltre a ristoranti, bar, cantine ed enoteche. L'unico modo per

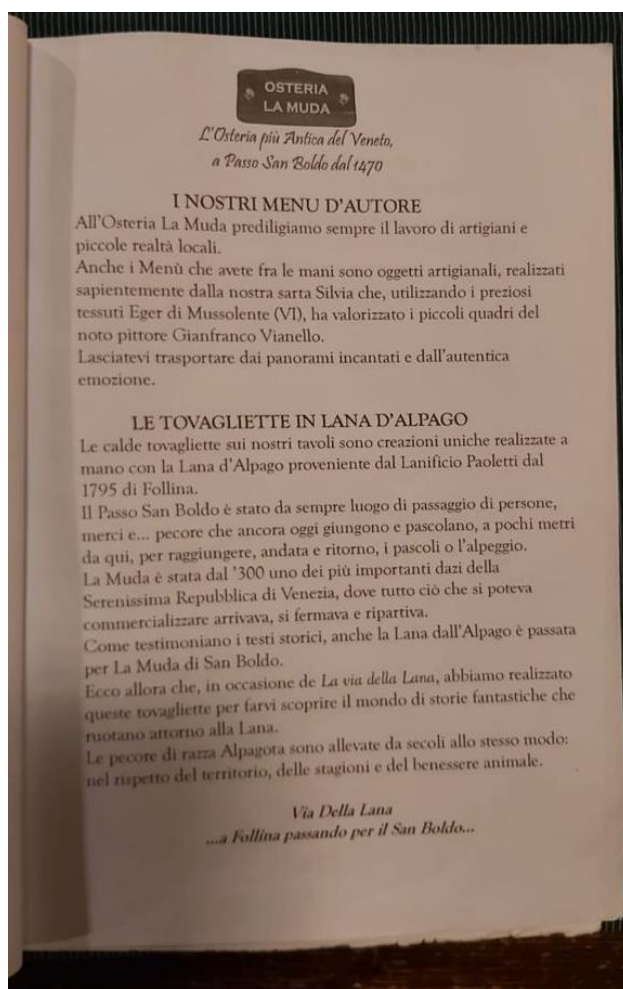


accedere al castello per visitarlo è con la funicolare al prezzo di 1 euro. Lo si può visitare, pranzare cenare o fermarsi alla spa. Si può anche accedere in auto ma bisogna avere la prenotazione di una camera o un invito per partecipare ad un evento. Finita la visita al castello non si può non andare a vedere Passo San Boldo per poter scoprire e percorrere la strada dei cento giorni. Fu chiamata così perché vennero iniziati i



lavori il 1° febbraio 1918 e terminati il 1° giugno dello stesso anno. Cento giorni di lavoro dei prigionieri russi, uomini e donne locali per costruire con i rudimentali attrezzi dell'epoca un miracolo, che si chiama Passo San Boldo un esempio di ingegneria con le sue cinque gallerie in curva scavate nella roccia. Furono i soldati austro ungarici ad accorgersi quanto fosse importante e strategico questo passo. La strada venne

ricavata da una vecchia mulattiera che portava in cima dove c'era la sede della Muda (dogana), i viandanti potevano trovare alloggio, ristoro e pagare i dazi delle merci. Dopo essere stata dal 1470 dogana locanda e osteria, oggi l'Osteria La Muda è gestita da una coppia giovane e preparata che hanno deciso di valorizzare un luogo così ricco di storia e tradizioni. A loro va il merito di permettere a tutti di poter pranzare o cenare nella più antica osteria del Veneto (1470) proponendo una cucina innanzitutto bio con prodotti a km 0. Viste le problematiche per i rifornimenti giornalieri si sono organizzati recandosi dai piccoli produttori, contadini e allevatori del territorio per rifornirsi. Il locale ha mantenuto intatte le sue caratteristiche, pur essendo logicamente intervenuti con i lavori di mantenimento necessari, ha conservato alcuni elementi di indubbio pregio storico e architettonico. I menù, sono realizzati da una sarta locale che ha utilizzato tessuti pregiati di





una ditta storica dal 1927 della provincia di Vicenza e valorizzato piccoli quadri del pittore veneziano Cesare Vianello.

Le tovagliette sui tavoli sono creazioni uniche realizzate a mano con la lana d'Alpago che provengono dal lanificio di Follina aperto nel 1795. Vi posso garantire che vale la pena per ammirare il locale conoscere i proprietari, e gustare una cucina curata con prodotti genuini.









faronotizie.it

Webmagazine internazionale di informazione

