PIANO STRATEGICO PROVINCIA DI TREVISO

SEZIONE:

PIANO TERRITORIALE TURISTICO

PRESENTAZIONE ITINERARIO

STRADA DEL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO I.G.P. e DELL'ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO I.G.P.

TREVISO - 9 APRILE 2008

Sala Bruno Marton - Palazzo della Provincia

PRESENTAZIONE ITINERARIO

STRADA DEL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO I.G.P. e DELL'ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO I.G.P.

TREVISO - 9 APRILE 2008

Sala Bruno Marton - Palazzo della Provincia

PROVINCIA DI TREVISO

Si presenta agli Enti locali la proposta di itinerari del Piano Territoriale Turistico per le osservazioni attinenti le ipotesi dei percorsi " Itinerari eno-gastronomici del radicchio e dell'asparago" *(all'interno del tematismo relativo all'eno-gastronomia)*, che dovranno pervenire entro **30 giorni** dalla consegna ai soggetti interessati, presso la Provincia di Treviso - Unità di Programmazione Turistica - Viale Cesare Battisti, 30 - Treviso.

Si allegano allo scopo:

- cartografia dei percorsi
- legenda degli operatori del settore aderenti
- percorsi raccontati degli itinerari: radicchio e asparago
- delibera di adozione con allegato Protocollo d'Intesa

Entro il termine previsto per la presentazione delle osservazioni si chiede ai Comuni di inoltrare anche il **protocollo d'intesa** (in duplice esemplare) sottoscritto dal Sindaco o da un suo delegato.

Il materiale che viene consegnato è l'estratto della documentazione inerente l'analisi specialistica relativa ai tracciati "Itinerari eno-gastronomici del radicchio e dell'asparago" sviluppata dagli analisti del Dipartimento TESAF Università di Padova:

prof. Vasco Boatto *(referente),*
prof. Tiziano Tempesta *(responsabile scientifico)*,
dott.ssa Isabella Foscolo,
arch. Francesca Foscolo,
dott.ssa Marianna Remeggio,
prof. Luigi Galletto.

Il materiale nella sua completezza è depositato presso l'Unità Programmazione Turistica, Villa Gasparini - Viale Cesare Battisti, 30 Treviso ed è a disposizione per la consultazione.

Augurando ai convenuti un proficuo lavoro confido in una risposta da parte di tutti i soggetti interessati nei tempi stabiliti.

Il Presidente
Leonardo Muraro

Ideazione progetto

Assessore ai Beni Culturali
prof. Marzio Favero

Assessore al Turismo
Floriano Zambon

Gruppo di lavoro

Dirigente del Settore Promozione del Territorio
dott. ssa Diana Melocco

Responsabile dell'Unità Operativa Programmazione Turistica
dott. ssa Elena Bisiol
per la parte amministrativa e organizzativa
dott. Federico Nardelotto - Matteo Giacomini

Responsabile dell'Unità Operativa Organizzazione Turistica
dott. Giorgio Spigariol

Responsabile dell'Unità Operativa Beni Culturali
arch. Francesca Susanna

Dirigente del Settore Agricoltura Caccia e Pesca
dott. agronomo Paolo Pagnani

Direttore Generale
dott. Carlo Rapicavoli

Ufficio Sistema Informativo Territoriale Integrato
geom. Giuseppe Schiavinato - arch. Margherita Gnocato - dott. Luca Cauduro

Responsabile dell'Unità Operativa Urbanistica e Valutazione Impatto Ambientale
arch. Marco Parodi

Responsabile dell'Unità Operativa Tutela e Valorizzazione Beni Storici e Ambientali
arch. Silvia Roma

Piano Territoriale Turistico

STRADA
del RADICCHIO ROSSO
di TREVISO I.G.P.

Gruppo di lavoro

Prof. Vasco Boatto
(Referente)

Prof. Tiziano Tempesta
(Responsabile scientifico)

Dott.ssa Isabella Foscolo

Arch. Francesca Foscolo

Dott.ssa Marianna Remeggio

INTRODUZIONE

1. L'incarico

La Provincia di Treviso ha affidato in data 17 febbraio 2006 al Dipartimento Territorio e Sistemi Agroforestali dell'Università di Padova, sotto la responsabilità del Prof. Vasco Boatto, l'incarico per la realizzazione di uno studio volto a definire un itinerario turistico lungo i territori di coltivazione del Radicchio Rosso di Treviso (Tardivo e Precoce). Successivamente, nel luglio 2006, un analogo incarico è stato conferito dalle Province di Venezia e Padova. Con le Province di Treviso e Venezia si è convenuto di estendere lo studio sia nei territori di produzione del radicchio rosso di Treviso (precoce e tardivo) che in quelli del radicchio variegato di Castelfranco. Con la provincia di Padova, invece, si è ritenuto opportuno limitare la ricerca ai soli comuni in cui viene prodotto il radicchio rosso di Treviso (precoce e tardivo). Tale scelta deriva essenzialmente dal fatto che in provincia di Padova esiste un'area di produzione prova di contiguità geografica e territoriale con la zona principale di produzione del rosso di Treviso e del variegato di Castelfranco. Tale area comprende i comuni di Albignasego, Battaglia Terme, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Maserà di Padova, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Ponte San Niccolò e San Pietro Viminario. A causa della mancanza di contiguità territoriale tra le due aree non sarebbe stato possibile realizzare un unico tracciato, poiché la normativa impone che le strade dei prodotti tipici attraversino esclusivamente comuni appartenenti alle DOP o IGP (regolamento regionale n. 2 del 10 maggio 2001 - Istituzione delle strade del vino e di altri prodotti tipici del Veneto di cui alla legge regionale n. 17 del 7 settembre 2000). L'ipotesi di realizzare due tracciati separati, di cui uno esclusivamente nella provincia di Padova, è stata scartata per le difficoltà gestionali e promozionali che ne sarebbero derivate al Comitato di gestione della strada. Va altresì posto in risalto che un'eccessiva estensione della strada avrebbe concorso ad uno scadimento della sua immagine e dell'offerta di un valido prodotto turistico.

Partendo da tale constatazione si è scelto di realizzare lo studio ed il conseguente tracciato:

- in provincia di Treviso e Venezia nei territorio di produzione del radicchio rosso di Treviso (precoce e tardivo) e del variegato di Castelfranco;
- in provincia di Padova nel territorio di produzione del radicchio rosso di Treviso (precoce e tardivo).

Va peraltro precisato che l'indagine presso gli operatori del settore (agricoltori, venditori e ristoratori) ha riguardato entrambe le varietà di radicchio. Infine si richiama che a fini espo-

sitivi, proprio per le ragioni di cui sopra, si parlerà genericamente di "Strada del Radicchio Rosso di Treviso", lasciando poi al Comitato di Gestione la scelta del nome da dare alla strada. Parimenti si parlerà in generale di Radicchio Rosso di Treviso considerando però congiuntamente le due varietà.

1.2 Metodologia d'indagine

La definizione di una strada dei prodotti tipici è operazione di per sé complessa, poiché deve considerare una pluralità di elementi che possono incidere, in maniera anche molto diversa, sulle sue prospettive di successo. Al riguardo, va ricordato che la funzione della strada è duplice: turistica e promozionale. Essa, da un lato, deve essere in grado di favorire l'insorgere di una domanda turistica coniugando l'offerta enogastronomica con quella di beni naturalistici, paesaggistici e culturali; dall'altro deve poter svolgere una funzione evocativa nei confronti del fruitore tale da favorire la promozione del prodotto agro-alimentare. In altre parole, è indispensabile che la qualità del territorio possa in qualche modo testimoniare e rendere percettibile la qualità del prodotto offerto. Il turista, in questo modo, potrebbe divenire una sorta di "testimonial" della qualità del prodotto che, con il passa parola, potrebbe indurne un aumento della domanda.

Ne consegue che, almeno idealmente, il tracciato, oltre a connettere i possibili "elementi attrattori" (beni architettonici e naturalistici, ristoranti, agriturismi, aziende produttrici, ecc.) dovrebbe attraversare i luoghi di produzione più significativi, ponendone in evidenza il legame con gli attrattori stessi ed altresì esaltare la qualità ambientale dell'area di produzione. Da un punto di vista percettivo e paesaggistico, come testimoniato da varie ricerche effettuate nel Veneto, sono considerati di alta qualità paesaggistica quei territori rurali ove sono presenti siepi, macchie boscate, prati, filari di alberi e piantate, corsi d'acqua pulita e trasparente. Sono, al contrario, percepiti come di scarsa qualità quei territori in cui vi è una più o meno marcata presenza di elementi costruttivi con tipologie urbane (fabbricati industriali, abitazioni con tipologie moderne, tralicci dell'alta tensione, ecc.). A parità di altri fattori, il solo fatto che un traliccio dell'alta tensione o un capannone occupi il 2% di una veduta dimezza la qualità paesaggistica del territorio!

Un impatto solo lievemente inferiore è causato dalle abitazioni con tipologie moderne e, comunque, non riconducibili ad un contesto tradizionale.

Nel definire il tracciato della strada è pertanto indispensabile:

a) individuare i possibili "attrattori" della domanda turistica;

b) definire percorsi in grado di collegarli che siano il più possibili privi di possibili detrattori e, al contempo, consentano di entrare in contatto con le aree produttive.

Nel caso della domanda turistica enogastronomica i possibili attrattori sono costituiti da:

1) beni storici e architettonici;
2) beni ambientali;
3) paesaggi rurali tradizionali;
4) ristoranti e agriturismi;
5) punti di vendita del prodotto (siano essi costituiti da aziende agricole o no);
6) aziende produttrici in grado di illustrare le modalità di produzione/confezionamento/trasformazione del prodotto.

Al fine di individuare il tracciato è stata, quindi, effettuata un'indagine preliminare su questi elementi tramite:

1) il censimento di tutti i beni architettonici, naturalistici e paesaggistici del territorio. Per ognuno di essi è stata compilata una scheda di rilevazione in cui viene riportata una sintetica descrizione e la possibilità che sia visitato o meno. Ove possibile si è cercato anche di individuare elementi minori per i quali non è stato fatto un vero e proprio rilievo ma la cui presenza può essere utile a qualificare il paesaggio (ad esempio mulini, risorgive, ecc.);
2) il censimento dei ristoratori, dei venditori e dei produttori e degli agriturismi che possono essere interessati ad aderire alla strada del radicchio rosso di Treviso IGP (Precoce e Tardivo). In questo caso, dopo aver redatto un elenco dei soggetti potenzialmente interessati alla strada, è stata inviata loro una scheda di rilevazione volta ad accertare che se siano rispettati o meno i criteri minimi di qualità definiti dalla normativa regionale. Le imprese che hanno restituito la scheda compilata sono successivamente state visitate da un rilevatore che ha raccolto ulteriori informazioni e ha provveduto a localizzarle con precisione nel territorio.

L'insieme degli attrattori è stato infine riportato su una cartografia ed ha fornito un primo inquadramento dei possibili itinerari da seguire.

A tale riguardo sono state definite alcune priorità:

- il tracciato doveva necessariamente giungere nei pressi dei beni architettonici e ambientali di grande rilevanza culturale costituiti dalle due principali città d'arte (Treviso e Castelfranco) e dalle due città minori (Noale e Mirano);
- doveva inoltre passare nei pressi delle principali ville venete (villa Emo a Fanzolo, villa Corner a Piombino Dese, villa Marcello a Levada, villa Policastro-Wollemberg a Loreggia, villa Corner a Vedelago, le ville del Terraglio) e dei siti facenti parte delle Rete Natura 2000 (fiume Sile, prati di Castello di Godevo, cave di Noale, cave di Salzano, cave di Martellago, Fontane Bianche di Carità di Villorba);
- il tracciato doveva cercare di seguire strade di facile percorrenza (statali o provinciali) senza però tralasciare vie minori in grado di far entrare il turista nei luoghi di produzione o di particolare interesse;
- bisognava inoltre, ove possibile, evitare l'attraversamento di zone industriali o, in generale, di aree a forte degrado paesaggistico.

In seconda battuta il tracciato doveva cercare di pervenire (in ordine di priorità) nelle vicinanze di ristoranti e agriturismi, punti di vendita, aziende agricole disposte ad accogliere i visitatori.

La strada doveva, inoltre, di preferenza lambire i comuni in cui la produzione di radicchio è sufficientemente estesa, tralasciando tutti quei territori che, allo stato attuale, non manifestano una vera e propria vocazionalità produttiva.

Infine, poiché in parte del territorio di produzione del Radicchio Rosso di Treviso IGP è già presente il tracciato della Strada dei Vini del Piave, si è voluto evitare di sovrapporre i percorsi.

La coincidenza delle aree di produzione, si auspica, dovrà stimolare nel prossimo futuro, la ricerca di forme di integrazione tra i consorzi di tutela dei prodotti al fine di rafforzare l'immagine del territorio nonché promuovere lo sviluppo turistico di questi luoghi.

1.3 La strada del radicchio rosso di Treviso IGP

La ricerca svolta ha posto in evidenza come il territorio sia molto esteso e contenga al suo interno una pluralità d'elementi d'interesse storico-culturale e ambientale. La presenza di due città murate (Treviso e Castelfranco), di due centri urbani di notevole rilevanza storica (Noale e Mirano), di ville venete visitabili e aperte al pubblico, di oasi naturalistiche facilmente visitabili fa si che l'area possa presentare una indubbia vocazione per il turismo culturale e per l'ecoturismo. L'offerta culturale e ambientale è, del resto, così ampia da non rendere ipotizzabile la visita dell'intero territorio in giornata. È sembrato opportuno suddividere la strada in tre percorsi paralleli, uno posto più a Nord ed il secondo più a Sud, tra loro integrati, e tali in ogni caso da garantire al turista la possibilità di personalizzare le modalità ed i tempi di visita.

Sono stati quindi individuati tre percorsi tematici disposti in senso Est-Ovest corrispondenti, almeno idealmente, a tre degli elementi fondanti la strada del radicchio. Il primo, posto più a Nord, segue il tracciato del Sile idealmente da Treviso (o più propriamente da Casier) alle sorgenti, per poi proseguire verso Castelfranco in un'area ove è presente una fitta rete irrigua di origine medioevale. Si tratta quindi di un tratto dalla forte valenza ambientale e storico-culturale il cui elemento centrale può essere identificato con l'acqua. Questo primo percorso può essere definito "La civiltà dell'acqua da Treviso a Castelfranco Veneto".

Il secondo percorso tematico attraversa l'area di maggiore diffusione della produzione e, partendo da Casier e Preganziol, i comuni dove storicamente si è sviluppata la coltivazione del radicchio, congiunge i comuni di Zero Branco, Scorzè e Trebaseleghe. Il secondo percorso può pertanto essere intitolato: "Le terre del radicchio di Treviso".

Il terzo percorso tematico posto a Sud, infine, è delimitato nella sua parte più meridionale dal decumano del graticolato romano e comprende ad Ovest l'antica via Aurelia e ad Est un tratto del Terraglio. Potrebbe essere definito: "La campagna veneta dall'epoca romana alla Serenissima".

Si è voluto, in questo modo, porre alla base della strada due elementi dalla natura fortemente evocativa, l'uno storico e l'altro ambientale che trovano un momento di sintesi e integrazione proprio nell'area dove è maggiormente diffusa la produzione del radicchio di Treviso. Definendo tre "percorsi tematici" tra loro interconnessi, anziché un vero e proprio itinerario, si lascia maggiore libertà al turista di definire un proprio approccio al territorio.

Al lato pratico, però, sono stati anche definiti degli itinerari stradali che accompagnano il visitatore all'interno di un territorio che, per molti aspetti, è molto degradato.

Riguardo agli itinerari suggeriti va evidenziato, infine, che nel tentativo di favorire l'incontro del turista con il territorio ed il paesaggio rurale, talvolta il tracciato ha seguito vie tortuose e strade con carreggiata modesta, tali da essere percorribili solo in automobile. Esistono, in ogni modo, sempre delle alternative viarie su strade ad elevata percorrenza che possono essere facilmente individuate da chi frequenta il territorio in pullman o desideri raggiungere più rapidamente i monumenti ed i beni culturali e ambientali. Come già osservato, i tracciati costituiscono solo dei suggerimenti al turista che poi, in base alle proprie esigenze sarà libero di individuare il percorso che meglio corrisponde ai suoi interessi ed alle proprie esigenze.

Da ultimo, va posto in risalto il forte degrado paesaggistico di talune aree dovuto alla dispersione insediativa lungo praticamente tutti gli assi viari. Molto spesso diviene impossibile godere della visione del paesaggio rurale poiché non sussistono più coni visuali sufficiente-

mente ampi e percepibili dalla strada, ma solo lacerti visivi, spesso sconnessi, dai quali non si può cogliere nella sua interezza l'assetto paesaggistico reale. La qualità degli immobili e la loro tipologia è tale da non integrarsi in alcun modo con il quadro paesaggistico circostante. Il succedersi di case costruite in anni diversi e con caratteristiche progettuali molto differenti contribuisce a creare una notevole confusione e una sorta di "inquinamento visivo" cui non è possibile oramai apportare alcuna forma di mitigazione. A questo si aggiunge, poi, il non trascurabile problema della viabilità. Il traffico molto intenso, ovviamente, non consente in alcun modo al turista di osservare il paesaggio, ma è altresì fonte di stress e rende più difficile l'identificazione dell'itinerario. Il problema è accentuato dal fatto che oramai anche il traffico pesante si rivolge verso la viabilità minore, rendendo ancora più ardua la realizzazione di un itinerario che abbia una reale valenza turistica.

Primo itinerario:
LA CIVILTÀ DELL'ACQUA DA TREVISO A CASTELFRANCO VENETO

Treviso costituisce necessariamente il punto di partenza per la visita della strada del radicchio rosso: è alla città che deve probabilmente la sua fama, alle numerose manifestazioni che hanno cercato di valorizzarne la conoscenza sui mercati nazionali e internazionali. La stessa immagine del radicchio è indissolubilmente legata a quella della piazza dei Signori ed alla Torre civica che su essa campeggia. La prima mostra del radicchio fu infatti organizzata nel 1900 proprio sotto il palazzo dei 300. Del resto la città è nata in simbiosi con le acque del Sile e dei suoi affluenti e si specchia sulle stesse acque di risorgiva che sono impiegate per l'imbianchimento del radicchio. Come testimoniato ancor oggi dagli attracchi che si incontrano lungo le rive del fiume nei pressi dell'ex ospedale dei Battuti, il Sile era la principale via di comunicazione tra la città e Venezia e, con ogni probabilità, da qui partivano i radicchi per essere venduti in passato sui banchi di Rialto.

La città è ricca di monumenti e d'opere d'arte la cui descrizione esula gli scopi della presentazione del tracciato della strada. Tra tutti basti ricordare la Piazza dei Signori e il Palazzo dei Trecento, la Loggia dei Cavalieri, il Duomo, le Chiese di San Nicolò con lo splendido capitolo dei Domenicani affrescato da Tomaso da Modena, Santa Caterina, San Francesco, la chiesetta di Santa Lucia, Santa Maria Maggiore, il Museo Bailo, le interessanti mura cinquecentesche e le moltissime dimore affrescate che si affacciano sulle principali strade cittadine.

Usciti da Treviso seguendo il corso del fiume, a S. Maria del Sile si potrà raggiungere la sede del Parco a Villa Letizia, da cui si prosegue per Quinto di Treviso dove si possono ancora vedere alcuni interessanti complessi molitori (mulini Grendene, Bordignon, Favaro e Rachello).
Nel centro di Quinto vi è pure villa Ciardi, dimora dei pittori Guglielmo e Beppe Ciardi.

Il cammino riprende, lungo la sponda destra del fiume, fino a S. Cristina ove si trova l'Oasi naturalistica del Mulino Cervara, una vasta area palustre di 25 ettari che, con i 15 ettari della vicina Palude del Barbasso, costituisce una delle più importanti zone umide del Parco Naturale Regionale del Fiume Sile. Questo luogo ha da sempre attirato l'uomo per la sua ricchezza di acque e risorse naturali, infatti il Mulino di Cervara, oggi porta di accesso dell'Oasi, era già funzionante nel 1325. Dopo un lungo periodo di abbandono è stato recentemente restaurato e messo in grado di funzionare anche se solo a fini didattici. All'interno dell'esteso canneto, che occupa buona parte del cuore interno dell'Oasi, trovano rifugio molte specie di uccelli che vi svernano o nidificano, tra cui il Martin pescatore, l'Airone cenerino, il Porciglione, il

Tarabusino, il Tuffetto, la Cannaiola, il Pendolino, il Germano reale, l'Alzavola ed il Cigno reale. Dove il terreno è più asciutto, al canneto si sostituisce il bosco igrofilo costituito da Ontano nero, Pioppo e Salice bianco. Dai primi anni '80, un'area boscosa all'interno dell'Oasi accoglie una grande colonia di aironi (garzaia) nella quale si contano circa 200 nidi di Airone cenerino, Nitticora e Garzetta. Una notevole varietà di piante e fiori delle zone umide si può ammirare all'interno dell'Orto Botanico, nel quale sono state raccolte e classificate circa 50 specie vegetali, alcune delle quali rare e preziose come il Trifoglio fibrino e il Giunco fiorito. Nell'Oasi è presente un interessante percorso naturalistico e culturale che consente l'osservazione dell'avifauna da appositi appostamenti.

Attraversato il ponte sul Sile si passerà nella sinistra idrografica del fiume e merita sicuramente una visita la splendida pala d'altare della Chiesa di Santa Cristina opera di Lorenzo Lotto.

Subito dopo il centro di S. Cristina, seguendo un itinerario estremamente suggestivo che si dipana tra radure e pioppeti, si raggiungerà, dopo aver attraversato nuovamente il Sile, Morgano e di qui Badoere dove Angelo Badoer fece erigere, nel 1756, una villa padronale, distrutta da un incendio nel 1920, in prossimità della quale venne realizzata un'originale Rotonda costituita da due emicicli porticati destinati a mercato permanente, autorizzato nel 1689 dalla Serenissima, per lo scambio e la vendita di prodotti agricoli e centro di servizi artigianali. Il complesso, pregevole architettura settecentesca, è una successione modulare di botteghe al piano terra che ospita abitazioni ai piani superiori. Particolarmente interessanti sono i serramenti delle botteghe, che, apribili a ribalta verso l'alto, fissati con ganci al soffitto, fungevano da vetrina. Il mercato che si svolgeva tra queste arcate è stato ritratto in alcuni dipinti di Gugliemo Ciardi.

Riprendendo il percorso si raggiunge ora Levada, frazione di Piombino Dese, ove sorge Villa Marcello, antico edificio di origine cinquecentesca, ricostruito nel 700. Esso costituisce uno degli esempi meglio conservati di villa settecentesca, simbolo di una reviviscenza dell'arte palladiana. Il corpo centrale, su due piani, è scandito da semicolonne ioniche nella parte superiore ed è coronato da un elegante timpano; la parte inferiore, decorata a bugnato rustico, si collega con barchesse laterali che racchiudono all'interno un giardino all'italiana caratterizzato da uno sviluppo rigidamente geometrico; il parco circostante è decorato con statue, peschiera e piante ad alto fusto. Il viale d'accesso parte da un fastoso cancello sormontato dal corno ducale (simbolo della fama raggiunta dai Marcello) e prosegue tra le due ali porticate fino alla scalinata d'ingresso. Il maestoso salone centrale, sviluppato su due piani, è arricchito da affreschi del 1736 di G.B. Crosato. Di grande interesse anche l'ampio parco attualmente visitabile.

Superata Levada, dopo breve tragitto si volterà a destra verso Casacorba e si attraverserà l'area ove nasce il fiume. Si tratta nuovamente di un percorso suggestivo, immerso nel verde, dove sono ancora presenti siepi e alberature lungo i numerosi fossati. Giunti a Casacorba, percorrendo via Santa Brigida, si troverà una strada bianca (da percorrere a piedi) che si diparte sulla sinistra. Poco oltre si scopre, sempre sulla sinistra, un largo sentiero che si inoltra deciso tra le piante che lo contornano. Si potranno così raggiungere le sorgenti del fiume. Il fiume nasce da una pluralità di piccole risorgive purtroppo in parte interrate in passato. Interessante anche la permanenza, nei pressi delle sorgenti, di un'area prativa sistemata a campi chiusi ove i prati stabili sono circondati da siepi miste composte da alberi d'alto fusto e cespugli.

Da Casacorba ora il cammino riprende verso Nord. Prima di entrare a Cavasagra (frazione del comune di Vedelago) si incontra sulla sinistra villa Corner della Regina, fatta costruire dai nobili veneziani Corner. Venne restaurata nel 1717 dall'architetto Giorgio Massari ma subì un radicale ampliamento nel 1770 ad opera di Giovanni Miazzi e, successivamente, di Francesco Maria Preti.

Il sontuoso edificio a tre piani presenta, in facciata, un maestoso portico in stile palladiano, retto da quattro colonne giganti di ordine dorico, al quale si accede tramite un'ampia scalinata. Il piano nobile è scandito da finestre centinate, perfettamente simmetriche alle aperture quadrate del piano superiore. Ai lati della villa due semplici serre fanno da giunzione tra il corpo centrale ed una barchessa ad arcate (il progetto del Preti prevedeva la realizzazione di due barchesse simmetriche ma di quella di sinistra non è rimasta traccia). Davanti alla villa è ancora presente lo stradone alberato che generalmente si dipartiva dalle ville venete maggiori in quattro direzioni.

L'itinerario riprende nuovamente verso Nord. In questo tratto di strada si potranno osservare nella campagne interessanti esempi dell'antica sistemazione a piantata in cui gli appezzamenti sono suddivisi da filari di gelsi che talvolta sostengono ancora le viti.

Superata Fossalunga si raggiungerà l'antica Postumia Romana, si girerà a sinistra e, dopo poco a destra per raggiungere Barcon dove sorge la Barchessa di villa Pola. Nel 1718 i conti Pola commissionarono all'architetto veneziano Giorgio Massari un complesso architettonico articolato intorno ad una sontuosa villa d'impianto palladiano costituita da un corpo centrale affrescato da Gian Battista Canal e da due barchesse. Ad oggi dell'intero complesso rimane la sola Barchessa di Ponente poiché i Pola, oberati dalle tasse che gravavano sulla villa, decisero di abbattere l'edificio circa trent' anni dopo la sua costruzione. La barchessa ad Occidente è scandita da dieci arcate con colonne di ordine dorico ed è recentemente stata sottoposta ad un attento intervento di restauro. Da Barcon si proseguirà per Fanzolo ove sorge la palladiana villa Emo. Prima di raggiungere la villa si potrà osservare lungo l'itinerario la presenza delle canalette irrigue che adducono l'acqua del consorzio Bretella di Pederobba la cui realizzazione risale al 400. Il titolo originario di concessione della derivazione dal Piave dell'acqua, che alimenta i canali del Consorzio "Brentella di Pederobba", risale alla prima metà del secolo XV, è, cioè, costituito dalle Terminazioni della Repubblica Veneta in data 22 marzo 1436, 17 novembre 1446, 14 marzo 1536 nonché dal riconoscimento emesso dalla Prefettura del Tagliamento con ordinanza 30 aprile 1811, mentre le assegnazioni dell'acqua a favore dei singoli Comuni vennero disposte dal Podestà di Treviso, Michele Salomonio, con la sentenza 19 marzo 1503, che venne approvata con la Ducale 29 aprile 1507.

Villa Emo fu progettata da Andrea Palladio che, nel 1560, fu incaricato dal nobile Leonardo Emo di progettare una residenza di campagna. Il Palladio realizzò un grandioso complesso, sviluppato orizzontalmente e formato dalla villa padronale, a forma di parallelepipedo, e da due barchesse laterali composte da undici arcate su pilastri e terminanti in due colombaie a forma di bassi torrioni, suggestivo richiamo alle affascinanti torri medioevali. Dal punto di vista architettonico, villa Emo richiama lo schieramento di porticati e la perfetta fusione tra corpo dominicale e parte rustica tipici di villa Barbaro a Maser. La villa padronale è caratterizzata al piano terreno da uno zoccolo con piccole finestre quadre e da una rampa, interrotta a metà percorso, che conduce ad un pronao formato da quattro colonne di ordine tuscanico con un ampio intercolumnio. Il timpano, posto a coronamento del pronao, è ingentilito da altorilievi attribuiti ad Alessandro Vittoria che riproducono lo stemma della famiglia Emo,

retto da due Vittorie alate. In questo elegante complesso coesistono con mirabile armonia i più alti motivi ispiratori dell'architettura in villa cinquecentesca, ossia la contrapposizione tra l'aristocratica sobrietà della residenza padronale e la dignità senza eccessi delle barchesse e degli annessi rustici.

Dopo Fanzolo, proseguendo verso Ovest ci si addentra in un territorio in cui sono ancora visibili gli allineamenti stradali dell'antica centuriazione romana. Si giungerà quindi all'antica via Aurelia, l'asse stradale che più a Sud costituisce il cardo della centuriazione posta tra le province di Padova e Venezia. Si percorrerà ora un breve tratto della strada che anticamente congiungeva Padova ad Asolo e la si abbandonerà per raggiungere Riese Pio X ove si potrà visitare la casa natale di S. Pio X. La casa venne donata da Maria Sarto, sorella del Papa, al Comune di Riese nel 1926. Essa conserva suppellettili domestiche della famiglia Sarto. Sul lato Sud venne costruito nel 1935, in occasione del centenario della nascita di Pio X, il museo dedicato al Santo: questo conserva molteplici cimeli appartenuti al Pontefice. Il complesso fu restaurato nel 1985 in occasione della visita di Papa Giovanni Paolo II ed è visitato ogni anno da circa 10.000 persone. Sempre a Riese Pio X si trova villa Eger, costruita nella metà del '700, avente facciate che richiamano la regola neoclassica: un'opera di grande prestigio artistico ed architettonico dell'arch. Andrea Zorzi. Dietro la Villa si estende un ampio parco in cui sorge un'Arena estiva: uno splendido anfiteatro di 800 posti, immerso nel verde, che ospita una delle più ricche ed attese rassegne cinematografiche estive ed è sede di importanti manifestazioni culturali e musicali della provincia trevigiana . La villa è anche sede del Municipio.

Abbandonato Riese Pio X la strada ora attraversa i "prai" di Castello di Godego, una vasta area di notevole interesse paesaggistico e ambientale caratterizzata ancora da vaste estensioni di aree prative delimitate da fossati sulle cui rive si trovano siepi di vario tipo. Nell'area dei prai si trovano alcuni sentieri naturalistici che possono consentire la visita di questo tratto assai interessante della campagna trevigiana, che, per le sue peculiarità ambientali, è stata inclusa nella Rete Natura 2000. Giunti a Castello di Godego meritano sicuramente una visita villa Martini e villa Priuli. Villa Martini, il cui nome si identifica con la "Villa di Godego", è un luogo complesso, appartenente a varie epoche, dal XV al XVIII secolo. La villa è dislocata ortogonalmente rispetto alla centrale via Marconi, verso la quale si affaccia con la parte settecentesca di rappresentanza. Essa fu costruita, intorno alla metà del '700, dall' architetto Francesco Maria Preti che realizzò un edificio dalla linee semplici e classicheggianti. Particolarmente grazioso è l'oratorio della villa, risalente al XVIII secolo, che ripete, in tono più modesto, la facciata di rappresentanza. Il complesso architettonico è tutto cinto da mura e comprende un grande parco con laghetto.

Villa Priuli è quanto resta di un grandioso complesso di villa-castello, che si estendeva fino alla piazza del Comune. Il corpo centrale, detto "il palazzon", interamente affrescato da Paolo Piazza, fu abbattuto intorno alla metà del '700. L'edificio attualmente rimasto presenta tre facciate ornate da altrettanti poggioli barocchi in pietra e da tre grandi portali ad arco che conducono all'originale salone "a T" del piano rialzato. Fino al 1974 la villa era circondata da un muro di cinta e da diversi edifici minori tra i quali una barchessa affrescata del '500 ed un forno del '400. Attualmente l'edificio è sede della Biblioteca Comunale.

Lasciato Castello di Godego, la strada costeggia ora nuovamente i prai e, dopo aver passato la località Bella Venezia, si giungerà a Castelfranco ancora circondata dalla bella cinta di mura merlate. Il castello che ingloba l'abitato originario fu realizzato dal 1195 al 1199 come

avamposto militare-amministrativo della città di Treviso. Le mura sono lunghe complessivamente 930 metri e conservano ancora 6 delle 8 torri originarie. Delle quattro porte, la meglio conservata è quella rivolta verso Treviso con orologio e leone Marciano. Tutta la cinta muraria è circondata da un fossato che deriva le proprie acque dal Musone.

All'interno del borgo, che merita una visita nel suo complesso, va in primo luogo ricordata la Casa Pellizzari. L'edificio, comunemente noto come Casa del Giorgione, ospita in una sala del primo piano un fregio attribuibile al grande artista con quasi totale certezza. L'opera, densa di significati allegorici, è un affresco monocromo bruno-ocra che raffigura, in una sequenza apparentemente inventariale, oggetti riferiti alle arti, alle scienze ed alle professioni, intervallati da motti in lingua latina desunti dalla Bibbia e dal Bellum Catilinae di Sallustio.

I sottintesi allegorici a cui la fascia rimanda hanno alimentato nei secoli numerose letture interpretative. Tra queste la più accreditata ravvisa, come filo conduttore del fregio, la caducità della vita umana e l'esaltazione della fama e della virtù attraverso le Arti Liberali.

Nei pressi della Casa del Giorgione si trova il Duomo. L'attuale edificio sorge al posto della romanica "chiesa di dentro" e fu costruito nel 1723 dall'allora giovanissimo architetto Francesco Maria Preti. All'interno l'architetto applicò la teoria media armonica proporzionale, infatti, l'altezza della navata è media armonica tra la sua lunghezza e la sua larghezza. Il Duomo fu aperto al culto nell'Aprile del 1746, quando ancora non erano state realizzate la cupola e l'atrio progettati dal Preti. Solo intorno al 1892, fu inoltre aggiunta la facciata ad opera dell'ingegner Pio Finazzi. La chiesa, a navata unica con cappelle laterali, è ispirata nell'articolazione degli spazi ed in alcuni particolari architettonici alla chiesa del Redentore, costruita dal Palladio a Venezia. Tuttavia ciò che maggiormente contraddistingue e valorizza il Duomo è il fatto che esso custodisca ed ospiti, a destra del presbiterio, la famosissima "Pala del Giorgione", opera commissionata al pittore dal condottiero Tuzio Costanzo in memoria del figlio Matteo, soldato della Repubblica Veneta morto in combattimento. Oltre alla famosa pala, il Duomo ospita notevoli opere di Palma il Giovane, Paolo Piazza, Giovanni Battista Ponchini e Giuseppe Bernardi detto il Torretto. Anche nella Sagrestia si possono ammirare sette frammenti degli affreschi che il Veronese dipinse per Villa Soranzo a Treville, demolita nei primi anni dell'Ottocento e notevoli dipinti di Palma il Giovane e Jacopo da Bassano.

Altri monumenti di grande interesse sono il Monte di Pietà, il Teatro Accademico e la Villa Revedin-Bolasco.

Monte di Pietà

Il Monte di Pietà dalla sua fondazione, il 23 aprile del 1493, fino agli inizi del secolo XIX, ospitò gli uffici e i magazzini dei pegni del Monte di Pietà di Castelfranco situato di fronte all'attuale Municipio, già Palazzo del Podestà veneziano. Già alla fine del XVIII secolo, la vecchia struttura del Monte si presentava quasi rovinosa e di pochissima sicurezza. All'inizio dell'Ottocento fu individuata una nuova sede del Monte. Impreziosito da lapidi e fasce in affresco del secolo XVI, è attualmente la sede della nuova biblioteca comunale.

Teatro accademico

L'edificio fu realizzato tra il 1754 ed il 1780 dall'architetto Francesco Maria Preti, ad eccezione dell'atrio e della facciata che furono aggiunti tra il 1853 ed il 1858 dall'ingegner Antonio Barea che compì anche una ristrutturazione interna finalizzata alla messa in scena di opere liriche. L'originalità architettonica del teatro consiste nella duplice funzione di sala teatrale per spettacoli serali ed aula per le riunioni diurne degli Accademici. Nella progettazione dell'edificio

il Preti applica la regola matematica della media armonica proporzionale, che permette di ottenere un' acustica ottimale. All'interno, tra il proscenio e l'emiciclo dei palchi, si aprono due grandi logge rette da colonne corinzie, la cui parete di fondo, finestrata, consente il passaggio di molta luce. Verso la metà dell'Ottocento il teatro subì alcune trasformazioni e venne completamente ridecorato.

Villa Revedin-Bolasco

Villa Revedin-Bolasco è costituita da un grande corpo a L il cui fronte orientale si affaccia su un grande parco. Il grandioso complesso, voluto da un nipote di Caterina Cornaro, fu eretto nel Seicento da Vincenzo Scamozzi, che progettò due edifici gemelli detti "del Paradiso" ed un grande parco barocco. Nell'Ottocento i Revedin, nuovi proprietari del complesso, incaricarono Giovanni Battista Meduna di riprogettare secondo il gusto romantico del tempo sia la residenza sia il grande giardino, poi terminato da Antonio Negrin. Quest'ultimo fu trasformato in un bellissimo parco all'inglese con laghetto. Successivamente vi furono costruiti diversi edifici tra cui una serra in stile moresco ed un teatro all'aperto (usato come galoppatoio), circondato dalle statue barocche, opera di Orazio Marinali, appartenenti al precedente giardino progettato dallo Scamozzi. Il complesso, lasciato in eredità all'Università di Padova dagli ultimi proprietari, i Bolasco, meriterebbe una maggiore valorizzazione. Un'associazione di guide volontarie rende comunque possibile la visita del bellissimo parco e delle scuderie. La villa è destinata a divenire sede del corso di laurea in Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione.

Secondo itinerario:
LE TERRE DEL RADICCHIO

Il secondo itinerario inizia da Castelfranco Veneto per concludersi a Treviso, dopo aver attraversato le più significative aree produttive del radicchio. Piombino Dese costituisce la prima tappa del percorso. Usciti da Castelfranco Veneto, lungo la Statale del Santo, si volta dopo un breve tratto a destra verso Castelminio. Lungo la strada che porta a Piombino Dese si possono ancora vedere scorci paesaggistici di un certo interesse, benché la dispersione insediativa abbia in parte degradato il territorio. A Piombino Dese sorge, nel pieno centro della città, la nobile Villa Cornaro progettata da Andrea Palladio per la famiglia veneziana intorno al 1553. Ancora incompleto nel 1582, l'edificio fu arricchito nel 1596 del loggiato superiore, e solo un disegno del 1613 lo rappresenta nel suo assetto definitivo. Questo stratificarsi di fasi costruttive spiega forse, la mancanza in questa architettura palladiana di un armonioso raccordo tra le parti. Sorta come residenza di campagna, è caratterizzata da due piani nobili sovrapposti, caratteristica questa dei palazzi di città. Il prospetto principale, fiancheggiato da altre abitazioni, fa quasi parte della strada su cui si affaccia, come succederà nelle ville del Settecento, contraddicendo la tipica "autonomia principesca" delle ville palladiane. Il corpo centrale è costituito da un compatto blocco cubico, fiancheggiato da corpi rettangolari con finestre che sporgono dal corpo principale con due piccole ali solo sulla facciata anteriore. Un pronao esastilo a doppio ordine di colonne ioniche e corinzie si trova sui prospetti principali speculari. Una scala a quattro rampe di tre gradoni ciascuna conduce all'ingresso. La trabeazione di ordine ionico, circonda tutto l'edificio. L'interno si sviluppa su due piani attorno ad una sala centrale quadrata che attraversa l'edificio e conduce ai vari ambienti, arricchiti da un

ciclo di affreschi del 1700 di Mattia Bortoloni; sculture di Camillo Mariani decorano il salone di ricevimento al primo piano, con statue a grandezza naturale dei membri della famiglia Cornaro. Di interesse anche il Parco con peschiera che circonda la villa e il ponte ad archi in cotto sullo specchio d'acqua. Villa Cornaro costituì uno dei modelli più imitati del "palladianesimo" inglese e americano del XVIII secolo.

Da Piombino Dese inizia quello che può essere definito l'asse centrale della strada del radicchio rosso di Treviso, ovvero quello che attraversa le zone maggiormente produttive. La strada prosegue ora verso Est, attraversando il territorio di Trebaseleghe (il cui centro abitato viene lasciato sulla destra), per Silvelle, S. Ambrogio e raggiungerà, infine, nel comune di Scorzé, la località Rio San Martino sede dell'annuale festa del radicchio. Di qui si potrà effettuare una rapida visita alla villa Soranzo-Conestabile posta nel centro di Scorzè. Della villa non é nota la data certa della sua costruzione, ma, molto probabilmente, si può far risalire alla fine del Cinquecento l'edificazione del suo nucleo centrale da parte della famiglia Soranzo. Alla fine dell'800 la contessa Alba Mocenigo Soranzo sposó il Conte Antonio Conestabile della Staffa e da quel momento la villa assunse questa denominazione. Nella seconda metá del '700 la villa venne ampliata con progetto dell'Architetto Andrea Zorzi che, abbandonando lo stile primario della villa cinquecentesca, si ispirò alle forme semplici ed eleganti neoclassiche. Il corpo centrale, interamente cinquecentesco, conserva affreschi della scuola del Veronese. La facciata della villa mostra una costruzione settecentesca a due piani con armonioso frontale alla sommità del quale vi é un timpano sormontato da tre statue raffiguranti la Lungimiranza, la Potenza e l'Abbondanza. La villa é contornata da un parco all'inglese opera dell'Architetto veneziano Giuseppe Japelli che si estende per circa due ettari e mezzo. Un recente censimento delle piante ha rilevato che il patrimonio arboreo del parco é costituito da circa millequattrocento esemplari con la presenza di secolari magnolie, tigli, platani, ippocastani e querce. Dal 1965 la villa ed il parco, divenuti di proprietà della famiglia Martinelli, costituiscono un'elegante struttura alberghiera denominata.

Ritornati a Rio San Martino si prosegue nuovamente verso Zero Branco attraversando una delle aree di maggiore diffusione della coltura del radicchio rosso di Treviso i cui appezzamenti si possono facilmente individuare nella campagna per il colore rosso-brunato dei cespi.

Raggiunto Zero Branco una breve sosta consentirà di vedere il palazzo degli Offi ora Sagramora.

La costruzione, particolarmente intatta e ben conservata, è una bella testimonianza dello stile gotico trecentesco, ravvisabile nelle cinque arcate ogivali del piano terra, che si aprono sul retrostante porticato. La facciata conserva tuttora traccia delle originali decorazioni. Nel corso dei secoli l'edificio ospitò una confraternita religiosa e fu adibito ad ospizio per i pellegrini.

Sempre nei pressi di Zero Branco si trova villa Guidini, composta da una Villa Veneta del sec. XVII edificata su commissione della famiglia dei Dente, e da un ampio parco ricco di piante secolari e rare. Nella villa vi è la sede operativa del Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco.

Dal centro di Zero Branco si procede ora verso il Terraglio, la strada famosa per il gran numero di ville che si affacciano sul suo tracciato. Molte di esse, anche se purtroppo generalmente non aperte al pubblico, si trovano nel comune di Preganziol.

Villa Albrizzi - Franchetti

La famiglia Albrizzi, originaria del bergamasco, fu per secoli dedita al commercio dei tessuti e, accumulata un'ingente ricchezza, si trasferì a Venezia. Fin dai primi anni del Seicento gli Albrizzi possedevano la villa sul Terraglio: di modeste dimensioni, con facciata a tre piani, essa richiama la tipologia della casa veneziana.

Nel 1667, la famiglia poté permettersi l'iscrizione al Libro d'Oro del patriziato veneziano e nei primi anni del Settecento sentì la necessità di adeguare la villa ad un superiore status rappresentativo: vennero così realizzate, su disegno dell' architetto trevigiano Andrea Pagnossin, due splendide barchesse gemelle, discoste ed arretrate rispetto al corpo centrale, caratterizzate entrambe da un grande portico colonnato. Esse furono decorate da affreschi di notevole livello artistico ed adibite a soggiorno e foresteria per gli ospiti. Di particolare pregio il ciclo di affreschi, (realizzato pare da Mattia Bortoloni nel 1730), della barchessa di destra, raffigurante scene di caccia, allegorie delle Arti e figure di dame. Nell'Ottocento lo splendido parco, originariamente concepito come giardino all'italiana, fu adeguato al gusto romantico dell'epoca e trasformato in parco all'inglese; alla fine del secolo, il barone Franchetti, nuovo proprietario, lo fece ampliare e modificare, aggiungendovi costruzioni in vario stile. Intorno al 1930 Raimondo Franchetti, famoso esploratore, piantò nel parco molte specie arboree esotiche provenienti dai suoi numerosi viaggi e allestì in una delle barchesse un museo con i ricordi delle proprie esplorazioni in Asia ed Africa.

Tra il Settecento e l'Ottocento la villa ebbe grande fama poiché vi si riuniva un circolo culturale, presieduto dall'affascinante Isabella Teotochi Albrizzi, che riuniva le più eminenti personalità del mondo dell' arte e della letteratura: tra questi vi furono Ippolito Pindemonte (che con lei ebbe una lunga storia d'amore e la cantò con il nome di Temira), Ugo Foscolo (che la amò in giovane età e le rimase amico per tutta la vita) ed Antonio Canova, sua altra grande e chiacchierata passione.

Villa Taverna (già Palazzi-Valier)

Fu costruita nel 1720, su disegno di un allievo dell'architetto Frigimelica. L'edificio principale, a tre piani con schema veneziano, è stato ampliato esternamente. È composta da due barchesse retrostanti unite alla villa da un corridoio. Al centro del giardino c'è una vasca ornata da grandi pigne di pietra e da cani accucciati. Alla fine del viale d'ingresso ci sono quattro bellissime statue rappresentanti "Le stagioni". Di notevole interesse è il parco, tra i più belli del Terraglio, dove la disposizione crea effetti suggestivi di forme e colori. L'allestimento del parco fu curato dall'architetto Negrin e dal fiammingo Van Den Borre che curò la sistemazione del giardino (metà del 1800).

Villa Colombina

È una villa veneziana del settecento e, rispetto alle altre costruzioni del Terraglio, si presenta più piccola, più semplice, in un armonico equilibrio di forme. Si sviluppa su due piani, più un piano rialzato sormontato da un timpano, in corrispondenza del salone centrale. Le stanze interne sono decorate con marmorini e con sobri ed eleganti stucchi. All'angolo nord-orientale della villa, aderisce un lungo fabbricato a due piani che ospita tutti i servizi. Nelle sue adiacenze, vi è un piccolo giardino con quattro belle statue rappresentanti gli "elementi" (aria, acqua, terra, fuoco). La villa offre la particolarità di avere una graziosa cappella interna.

Villa Marcello del Majno

La villa, verso la fine del settecento, era di proprietà del nobile veneziano Gian Battista Grassi. Successivamente i nuovi proprietari, i conti Onigo, la adibirono a luogo di caccia, in seguito la trasformarono in dimora di villeggiatura. L'edificio centrale, a tre piani, ha il corpo centrale sormontato da un vasto timpano al cui centro si trova lo stemma con la scritta EGO dalle iniziali della contessa Elisabetta Galvani Onigo. All'interno, il pavimento del salone centrale, è a terrazzo veneziano; negli altri due piani i pavimenti sono a terrazza con disegni geometrici e cornici. La sala e tutte le stanze del secondo piano sono abbellite da eleganti stucchi. Affiancano la villa due belle barchesse ad archi. L'ambiente più interessante di questi due edifici è la sala da musica, situata nella barchessa di destra. Ampia ed elegante, la sala è decorata con affreschi monocromatici di gusto neoclassico raffiguranti "il carro del sole" (soffitto), putti musicanti e scene di danze alle pareti. Dall'esterno, nascosta da una macchia di lecci, si affaccia sulla strada la cappella. Nel parco gli alberi fanno corona al complesso di edifici e ai prati antistanti la villa.

Villa Tasso

Sorta probabilmente attorno al 1600, dalla modifica di un precedente palazzetto del XV secolo, è una costruzione a tre piani, di disegno molto semplice ed armonioso. Le pareti interne sono a marmorino, le sale hanno soffitti a travi e pavimenti a terrazzo veneziano. Esternamente, a sinistra della villa sorge una rustica barchessa; davanti alla villa stessa, al centro di un'aiuola rotonda, è posta un'antica vera da pozzo e, sui margini, quattro statuette di putti ben conservate.

Villa Franchi (già Spandri)

Fu costruita dai Contarini nel 1600; per circa 100 anni appartenne ai Brighenti. Alla fine del 1700 passò a Nicolò Olmo. L'edificio principale è a due piani, la parte centrale sopraelevata è coronata da un timpano. Al primo piano sorge un balconcino rococò con la ringhiera in ferro battuto. Ai due lati di questo edificio, si affiancano le ali costituite da due piani e sottotetto. All'interno le sale centrali e alcune salette sono pavimentate a terrazzo veneziano con cornici. Particolarmente fastosa è la sala da musica: stucchi e delicate pitture ornano tutta la sala. L'ovale del soffitto è attribuito a Giovan Battista Canal. Alcune stanze hanno pareti e soffitti ornati con stucchi leggermente decorati. All'interno del giardino c'è una cappella.

Villa Marchesi

L'attuale edificio è il risultato dell'ampliamento eseguito nel secolo scorso, di una villa preesistente. La villa è a tre piani, con la parte centrale sopraelevata, vi si accede mediante un'ampia scalinata. Le due bifore laterali del primo piano e tutte le finestre del secondo piano hanno volta ad arco. L'interno della villa è molto sobrio, solo il salone centrale è pavimentato a terrazzo veneziano e soffittato alla sansovina con eleganti decorazioni. Assai arretrate rispetto all'edificio principale, si trovano due barchesse a due piani e sottotetto. Una delle barchesse protende un corpo in avanti dove, in un ampio portico, sormontato da timpano, si apre l'ingresso. Nascosta nel parco retrostante la villa, c'è un'altra ampia costruzione formata da un corpo adibito ad abitazione e affiancata da un grande portico che ospitava rimesse e scuderie. Le scuderie recano tracce di decorazioni pittoriche di architetture. Gli ampi spazi intorno alla villa, sono ornati da statue e vasi di pietra scolpita.

Usciti da Preganziol si prosegue in direzione Est fino alla deviazione per Conscio, si svolta quindi a sinistra fino a raggiungere il centro di Casier che sorge su un ansa estremamente suggestiva del Sile. Dopo aver attraversato la città, il fiume, a seguito dell'immissione nel suo corso delle acque dei numerosi affluenti che si immettono nel centro della città o immediatamente a Est, aumenta notevolmente la sua portata e assume un tipico andamento meandriforme con il susseguirsi ai grandi anse che offrono suggestivi scorci panoramici. Dalla chiesa di Casier parte un bellissimo sentiero che, correndo sulle sponde del fiume, consente di costeggiarlo e di attraversare alcuni canneti su passerelle da cui si possono ammirare la fauna acquatica e le numerose specie di uccelli nidificanti o di passo. Si raggiunge quindi il cosiddetto "cimitero dei barconi" ove, semisommerse nell'acqua si possono ancora vedere molte delle imbarcazioni che venivano un tempo impiegate per il trasporto delle granaglie verso le industrie molitorie la cui sagoma si affaccia ancora imponente sulla sponda sinistra del Sile.

Da Casier una breve deviazione verso Casale consente di raggiungere in località Lughignano Villa Barbaro, Gabbianelli, Dall'Aglio. La tradizione letteraria attribuisce la costruzione di questa antica villa alla regina di Cipro, Caterina Cornaro, quale dono di nozze per la di lei damigella Fiammetta Buccari (ricordata anche dal Bembo negli "Asolani"). La villa è considerata una delle più belle tra quelle poste lungo le rive del Sile ed è sicuramente, fra queste, la più antica. Essa fu costruita nel 1490 e rappresenta un ottimo esempio, in terra ferma, di villa veneziana, derivata dal palazzo cittadino, e diffusa inizialmente nelle isole della laguna come luogo di villeggiatura dei veneziani. Dai palazzi veneziani mutua, infatti, la massa cubica e la facciata ingentilita da un' elegante balconata a quadrifora al piano nobile e da un "portego" che si affaccia ai prospetti anteriore e posteriore. La facciata principale presenta inoltre un singolare scarto asimmetrico dell' asse centrale, finalizzato a seguire la disposizione planimetrica interna. Nel territorio di Casier, nei pressi del centro comunale a Dosson si trova Villa de Reali che fu costruita intorno al 1700 dal barone de Berlendis sui resti di un'abazia benedettina. Il corpo centrale è realizzato in stile barocco veneziano e presenta una facciata regolare il cui piano terra è caratterizzato da un loggiato: le barchesse e le relative adiacenze si sviluppano intorno alla villa padronale. All'interno le sale sono decorate da stucchi veneziani. Di un certo interesse anche l'ampio parco circostante la villa.

Da Casier si può rapidamente raggiungere il centro di Treviso, ma una deviazione verso Nord consente la visita di altri interessanti ambienti e monumenti. Prima di giungere in città, subito dopo la chiesa di S. Antonino, si svolta a destra. La strada raggiunge dopo poco la tangenziale della città. Si gira nuovamente a destra e, dopo aver superato il Sile, usciti a sinistra dalla tangenziale si raggiunge la località di Lanzago (Silea). Benché non visitabile, va certamente ricordata la presenza a Lanzago di villa Avogadro degli Azzoni che fu eretta verso la metà del '500 dai Conti di Onigo, sulla sponda del fiume Melma. L'edificio è a pianta quadrata con un'ampia gradinata che sale dal giardino alla loggia. I soffitti del primo piano sono tutti alla sansovina; il secondo ha un salone con alto soffitto a vela, decorato da busti di imperatori romani. Il giardino ed il parco sono popolati di statue e con una bella fontana di marmo del '500.

In centro a Lanzago, all'incrocio si volterà a destra e dopo qualche curva si comincerà ad intravedere il lungo stradone delimitato da alti cipressi di villa Tiepolo-Passi. La villa, costruita intorno al 1600 in stile barocco veneziano, è appartenuta alla nobile famiglia veneziana dei Tiepolo. È caratterizzata da uno sviluppo orizzontale scandito da finestre alte e strette, interrotto soltanto da un timpano con arco centrale un po' sproporzionato. Le adiacenze

sono collegate al corpo principale della villa da ampi loggiati. Gli interni, sviluppati attorno al salone centrale, presentano un ragguardevole ciclo di affreschi, soffitti alla sansovina e stucchi del settecento. Di pregio il parco circostante decorato con numerose statue.

L'itinerario prosegue verso Carbonera, fino a raggiungere la frazione di Vascon ove nella piccola chiesa dedicata a S. Lucia vi sono due splendidi affreschi: "la Trinità" di scuola Tiepolesca (1746) e "La gloria di S. Lucia" (1722) attribuito a Gian Battista Tiepolo. A poca distanza dalla chiesa si trova la bella villa Valier-Loredan. L'edificio risalente al XVII secolo, ha una facciata centrale in stile neoclassico costituita da quattro colonne ioniche al primo piano che riquadrano tre fori ad arco con poggiolo; il timpano superiore rompe la compostezza del fabbricato; anche le due barchesse laterali sarebbero riconducibili ad un periodo successivo. Il grande salone centrale, comprendente due piani, conserva un notevole ciclo di affreschi attribuiti a Niccolò Bambini (1657-1736).

Poco distante da Vascon, a Lancenigo di Villorba, si trovano le Fontane Bianche, un'interessante area di risorgiva inserita nella rete Natura 2000 da cui si origina il fiume Melma. Le risorgive sgorgano nel mezzo della campagna e sono facilmente visitabili con una breve passeggiata. Nei fontanili si possono ammirare l'acqua trasparente e la ricca vegetazione ripariale.

Lungo via Cal di Breda, la strada per Treviso, la Provincia di Treviso ha di recente istituito nelle Case Piavone un piccolo ma interessante museo etnografico. Le Case Piavone fanno parte di un più ampio intervento della Provincia, che in un'area di 67 ettari ha istituito il parco delle Sorgenti della Storga, un altro interessante ambiente di risorgiva posto nei pressi dell'Ex Ospedale psichiatrico destinato a divenire la nuova sede della Provincia di Treviso.

Attraversata la ferrovia ci si immette sulla strada statale 13 Pontebbana per raggiungere la città. Il bel viale alberato che conduce in città è circondato da interessanti ville immerse nel verde di ampi parchi. Tra di esse spicca Villa Manfrin (ora Margherita) costruita tra il 1775 ed il 1783 dall'architetto G. Antonio Selva. L'edificio principale è a tre piani con frontone centrale. All'interno vi sono alcune stanze decorate con stucchi. Le ampie barchesse, disposte perpendicolarmente alla facciata posteriore, inquadrano una bella peschiera e conservano alcune interessanti formelle in cotto. Il grande parco è aperto al pubblico, mentre la villa ora è sede di un comando militare.

Alla fine del lungo viale che riconduce in città c'è la cinquecentesca porta S. Tomaso una delle tre porte che storicamente si aprivano sulle mura della città.

Terzo itinerario:

LA CAMPAGNA VENETA DALL'EPOCA ROMANA ALLA SERENISSIMA

Il terzo itinerario parte nuovamente da Treviso e ripercorre, inizialmente, il Terraglio, la strada che congiunge Treviso a Venezia su cui sono sorte numerose ville venete. Superato Preganziol, si giunge a Mogliano Veneto ove molteplici sono le ville immerse in pregevoli parchi che ospitano alberi centenari.

Villa Marcello - Lin

La villa del conte Marcello, costruita agli inizi del settecento, è situata ad Est del centro di Sambughè. Il parco conservatosi naturale, senza studiati interventi, resta ancora uno degli elementi più notevoli di tutto il complesso. È costituita da un corpo centrale a pianta quadrata, a tre piani, affiancato ai lati da due brevi ali più basse. A destra, un fabbricato più basso, aggiunto in un secondo momento, si prolunga fino alle dipendenze. È un ampio portico sormontato da un timpano curvilineo, che porta infissi nel muro frammenti di decorazioni in cotto provenienti da un'altra abitazione. A sinistra, isolato e immerso nel verde del parco, sta un piccolo oratorio, con un caratteristico campaniletto a vela. Nell'interno della villa, il salone centrale è riccamente ornato di stucchi e di quattro pitture, che recenti studi hanno attribuito alla mano di Giuseppe Bernardino Bison (1762-1844), rappresentanti "Le stagioni". Nel giardino si può ammirare una vera da pozzo bizantina e nel parco un sarcofago dello stesso stile.

Villa Condulmer

Dalla strada provinciale, imboccando quella che porta a Zerman, sulla sinistra, tra il verde dei prati e dei frutteti appare una cancellata sorretta da due pilastri con belle statue: è l'ingresso della settecentesca Villa Condulmer, ora sede dell'omonimo Country Hotel. È una grande villa a pianta rettangolare fatta costruire dai Condulmer nel 1743, caratterizzata nella facciata da un portale con arco a volta unito a due finestre laterali. Tutto è sovrastato da un ampio balcone di marmo con lo stemma della nobile famiglia. È fiancheggiata da due barchesse a un piano: oltre quella di destra, accanto a un cancello sormontato da un timpano ad arcate che permette l'accesso al giardino posteriore, è situata una piccola cappella privata. L'interno della villa è costituito di saloni spaziosi ed eleganti, ornati da stucchi di pregio. Il salone centrale è decorato da 4 grandi dipinti di Eugenio Moretti Larese (1822-1847) e da altre pitture minori situate tra i portali e le finestre laterali. Il grande parco, opera dell'architetto bresciano Sebatoni, con alberi di vaste specie, laghetto, piccoli rilievi e rustici costituisce un insieme molto suggestivo.

Parco di Villa Longobardi

All'inizio dell'ottocento presero vita un giardino all'inglese e un piccolo bosco, verde abbraccio di una villa fatta costruire in Via Altinia, attuale Via Zermanesa, da Lady Giorgia Amalia Seymour.

La Villa, posta dall'altro lato della strada rispetto alla Chiesa di S. Maria Assunta, nel 1831 passò in proprietà alla famiglia Vida che incaricò l'architetto vicentino Antonio Caregaro Negrin di ampliare e sistemare il boschetto che arriverà così a confinare ad Est con l'antico "Terraglio Vecchio" fino a realizzare un ampio parco che è attualmente di proprietà del comune di Mogliano ed è aperto al pubblico.

Villa Stucky

Nei pressi della parrocchiale di S. Maria Assunta sorge un edificio che presenta caratteristiche architettoniche differenti da quelle venete; nel secolo scorso, infatti, fu acquistato dall'industriale svizzero Giovanni Stucky che lo fece abbattere e ne fece ricostruire uno secondo lo stile degli edifici del centro-Europa. Il complesso era costituito dalla villa, le scuderie, le serre e il parco che dopo la II guerra mondiale fu trasformato in albergo. Alcune parti, dunque, furono adattate per cambiare destinazione d'uso. Solo il parco rivela, nella parte settentrionale, un frammento dell'antica bellezza, costituita in origine da un bellissimo giardino all'inglese e da un bosco fatto piantumare dalla nobildonna Amalia Seymour e successivamente ampliato e rinfoltito, su progetto dell'architetto Antonio Negrin, dai successivi proprietari signori Dalla Vida. Dal punto di vista storico è importante ricordare che la villa durante la prima guerra mondiale fu sede del Comando della 3ª Armata che difendeva la linea del Piave.

Oggi una lapide, posta all'interno, ricorda gli eventi che portarono alla vittoria. Attualmente ospita un prestigioso albergo.

Villa Duodo Zoppolati

Il nucleo più antico del complesso architettonico, probabilmente risalente al 1685, presenta una pianta quadrata elevata su tre piani. Il piano nobile è caratterizzato da una balconata con tre aperture voltate ad arco e sovrasta il portone principale d'ingresso: tale nucleo centrale racchiuso da una cornice, sottolinea l'armoniosa composizione della facciata. Due barchesse laterali pongono ulteriormente in risalto la casa dominicale. L'antico impianto fu successivamente ampliato con l'aggiunta di un volume a due piani.

Il grande parco, sistemato nell'Ottocento dall'architetto Antonio Negrin, valorizza ulteriormente l'insieme monumentale della Villa.

Villa Delia

Situata all'uscita di via Tavoni sul Terraglio, completamente circondata da alberi ad alto fusto, con antistante un verde prato è la casa dove nacque e passò l'infanzia Sandro Fuga, musicista e compositore. Frequentò a Torino il Conservatorio Musicale, che poi lo ebbe come docente e direttore, compose musiche da camera, da orchestra e liriche.

Villa Coin

Costituita da un oratorio e due fabbricati di servizio, è situata poco lontana da via I Maggio, sul lato sinistro del Terraglio. La villa del 700 è a pianta veneziana; di particolare interesse, al piano terreno, sono due affreschi con figure simboliche.

È stata oggetto d'accurati restauri strutturali e pittorici. L'oratorio, dedicato alla Madonna del Rosario, è una bella costruzione dalle linee semplici con la facciata arricchita da finti pilastri e completata da un timpano. Costruita da Domenico Codognato, fu poi venduta ai Buratti; Antonio Buratti visse qui con la sua famiglia e si dedicò per hobby alla pittura lasciando alcune opere che si possono ammirare: la pala di S. Francesca Romana e quella della Vergine Addolorata nella chiesa di Mogliano, S. Filomena nella chiesa di Gardigiano e S. Nicolò in quella di Peseggia.

Villa Bianchi - De Kunkler

Fatta costruire dalla famiglia veneziana Lin verso il 1686, venne poi venduta a ricchi banchieri che nel 1821 la cedettero, unitamente alla vasta proprietà terriera, al barone Federico Bianchi, dedito alla carriera militare nella quale eccelse per le sue imprese contro i Turchi; nel 1813 partecipò alla campagna di Russia e l'anno successivo alla conquista di Lione, in Francia. Anche in Italia spiccarono le sue doti militari: sconfisse Gioachino Murat e rimise sul trono di Napoli Ferdinando Di Borbone. Dopo queste imprese nel 1824 si ritirò nella villa di Mogliano. Morì in Stiria, ma fu sepolto a Mogliano nel Mausoleo di famiglia. La proprietà passò successivamente ai De Kunkler, da cui la seconda denominazione della villa. La villa sorge lungo il Terraglio, nascosta da fitti alberi per rispettare l'inserimento nell'ambiente naturale, peculiarità di questo territorio. La costruzione a tre piani, in stile veneziano, dalle linee piuttosto semplici presenta nella facciata al 1° piano un bel balcone in pietra sul quale hanno accesso tre portefinestre ad arco, ornate sopra da modanature con al centro lo stemma gentilizio dei Bianchi. Sulla destra è ben inserita la barchessa, il cui portico è delimitato da sei grandi arcate sostenute da pilastri. Nella parte retrostante la villa, ma affacciato sul Terraglio, G. Lin fece costruire un'elegante cappella dedicata alla SS. Trinità, internamente impreziosita da un ricco altare di marmo e una scultura di Pompeo Marchesi dedicata a Federico Bianchi. Dietro la cappella nel 1863 fu costruito il Mausoleo, coperto da una cupola, ai lati sono disposte le arche sepolcrali che contengono urne di particolare pregio scultoreo.

Villa Grazia

Tra il folto degli alberi del giardino si scorge una costruzione in stile veneziano, a tre piani, caratterizzata da una bella barchessa con un porticato sorretto da colonne fino al tetto. La struttura, compresa d'edifici di servizio e di giardino, è chiusa da un muro di cinta che permette l'uscita sulla strada attraverso tre cancelli. Con accesso diretto sulla via, invece, è la semplice chiesetta dedicata prima alla natività di Maria e poi a S. Girolamo. Questa villa fu la residenza del Re Vittorio Emanuele III quando si recava a Mogliano, durante la I guerra mondiale.

Villa Furlanis (già Volpi)

Fu iniziata nel 1562 da Leonardo Mocenigo su disegno di Andrea Palladio, però fu innalzata solo la parte più meridionale. Verso la metà del '700, essa era ancora incompleta. Solo verso il 1800 la villa fu completata. Nella prosecuzione dei lavori si tenne ben poco presente il primitivo progetto palladiano, per cui la villa si presenta oggi piuttosto convenzionale e non del tutto riuscita nelle sue parti. Tuttavia il vasto prato attraversato dal fiume Dese e il parco antistante formano con l'edificio centrale un insieme nuovo e armonioso soprattutto dal punto di vista paesaggistico. Sopra il balcone centrale del piano nobile fu collocato un grandioso stemma marmoreo della famiglia Morosini e, a coronamento della facciata, sul timpano e sul cornicione furono poste alcune statue. Nel 1859, al complesso fu aggiunta la cappella e il retrostante corpo del fabbricato. La villa nel 1904 fu acquistata dal comm. Giuseppe Volpi. A lui si deve tra l'altro la progettazione e la realizzazione del porto industriale di Marghera.

Villa Veronese

La facciata che guarda al Terraglio è più ampia e più ricca dell'altra, con quattro porte al pianterreno e una bella bifora romanica al centro del primo piano, affiancata da due finestre per lato ornate da cornici. Arretrata vi è un'altra costruzione più bassa e dalle linee rustiche che si protende verso mezzogiorno. È questa la parte più antica della villa. A Nord della villa si trova il parco, assai vasto.

Nei pressi di Mogliano, in località Camporoce si trova la Filanda Motta. La costruzione dell'opificio ebbe inizio nel 1876 per volontà del Cav. Pietro Motta, Per ottanta anni la sua famiglia, attraverso varie vicissitudini, la mantenne viva e ne accrebbe la capacità produttiva finché, nel 1956, a causa della grave crisi che in quegli anni colpì il settore della seta, l'attività bacologica cessò definitivamente. La proprietà fu ceduta e gli edifici del grande stabilimento furono in gran parte adibiti ad altri usi, senza tuttavia subire, fortunatamente, le irrimediabili conseguenze del totale abbandono. Nel 1989 Mario Franco diede inizio insieme alla sua famiglia ad un coraggioso programma di recupero. Pressoché terminato, il complesso oggi si propone come una delle più interessanti e meglio conservate testimonianze architettoniche della propria epoca, accogliendo all'interno dei suoi grandi spazi, in un'atmosfera carica di suggestioni, gli studi, i laboratori e gli atelier di svariate attività ricreative e professionali.

Superata Mogliano, in località Marocco la strada volge a destra lungo via Marignana. Dopo un breve e suggestivo tragitto immerso nel verde si raggiunge Villa Dall'Aglio, detta la Marignana. È un semplice edificio settecentesco la cui peculiarità è legata alla destinazione d'uso. Essa ospitava, infatti, lo studio e l'abitazione dello scultore Toni Benetton, universalmente noto quale maestro della scultura in ferro: egli plasmava la materia sia applicando tecniche antiche che sperimentandone di nuove come l'uso della fiamma ossidrica. I vecchi granai e adiacenti alla villa accolgono ora le opere del maestro, mentre il grande parco ospita le sculture di maggiori dimensioni. In un parco vasto e aperto è situata la villa, di classica struttura veneziana, dalle linee semplicissime; le uniche decorazioni presenti sulla facciata sono un balconcino in ferro battuto al primo piano e un timpano triangolare sovrastante. Nei pressi del lato Est si trova una lunga barchessa a due piani completata da un insolito cornicione ad archetti; la costruzione continua con un ampio porticato che avanzando verso la strada, termina con una cappella. Il giardino, caratterizzato da imponenti magnolie e da un secolare cedro, pone in evidenza un ampio piazzale pavimentato di pietra dove un tempo sorgeva l'antico oratorio di S. Anna, andato distrutto. I locali della barchessa e parte del giardino (per le opere più monumentali) sono stati adibiti a museo del ferro battuto e possono essere visitati dal pubblico in orari prestabiliti. La villa è sede dell'"Accademia Internazionale del Ferro Battuto", fondata dallo scultore Toni Benetton, nel 1967, che svolgeva attività didattica sui procedimenti di trasformazione del metallo.

L'itinerario prosegue verso Ovest in una strada immersa nella campagna e scarsamente urbanizzata. In via Molino Marcello si supera il fiume Dese attraversano il resti di un antico mulino e si prosegue fino a Martellago ove nei pressi della chiesa sorge Villa Corner.

Tra Martellago e Spinea si trovano due zone umide protette facenti parte della rete Natura 2000 di un discreto interesse naturalistico (cave di Martellago e cave di Luneo).

Giunti a Salzano merita una visita la chiesa di S. Bartolomeo e l'adiacente museo dedicato a San Pio X. Tra i pezzi più significativi sono da ricordare la rara pianeta rinascimentale in velluto rosso a fiorami, i preziosi damaschi (sec. XVII) e una serie di bei broccati settecenteschi. Sono poi da menzionare le notevoli "croci" ricoperte di lamina argentea (sec. XVII), calici, ostensori, reliquiari ed altre suppellettili liturgiche (secc. XVIII-XIX), rilievi lapidei (secc. XIII e XIV), stendardi dipinti, sculture e arredi lignei, oltre naturalmente ad oggetti legati alla memoria di Papa Sarto. Di un certo interesse è anche il santuario della Beata Vergine delle Grazie, bella chiesa parrocchiale, recentemente restaurata, edificata nel settecento di cui

conserva la facciata, scandita da quattro lesene e decorata da terracotte. Nella parte superiore si trovano due nicchie contenenti statue e un finto rosone al centro. Sulla sommità la statua della Vergine. Nel 1883 vennero annesse all'edificio le due cappelle laterali e ampliata quella principale intitolata alla Vergine Maria. L'interno, a navata unica, contiene uno splendido affresco raffigurante la Vergine col Bambino, risalente al XIV secolo, contornata da una pregevole cornice marmorea.

Sempre nel centro di Salzano si trova un bel esempio di archeologia industriale: la villa Donà e l'annesso Opificio. La villa era la residenza estiva della nobile famiglia dei Donà e risale al XVII secolo. Nel corso dei secoli ha subito molteplici cambiamenti fino al 1979, quando, restaurata dall'Amministrazione comunale, divenne sede del Municipio. Gli interni conservano affreschi di epoche diverse e soffitti lignei finemente decorati. Nel 1854 fu progettato da Luigi Garzoni un affascinante parco caratterizzato da terrazzamenti, grotte artificiali e laghetti. L'opificio voluto da Leone Jacur, appartenente alla famiglia padovana di banchieri, padroni del complesso da metà dell'800, sorge a nord delle barchesse della villa ed è costituito da un corpo centrale e due ali laterali porticate. Qui si lavorò la seta fino al 1950.

Da Salzano si prosegue ora verso Sud fino a Mirano con la bella villa Belvedere e l'annesso parco. La villa, ora sede degli uffici tecnici comunali, e l'annessa barchessa, attualmente adibita a teatro comunale, sono costruzioni di impianto seicentesco e rappresentano uno dei luoghi più suggestivi di Mirano. Proprio di fronte alla villa si erge il complesso architettonico del "Castelletto", costruito intorno alla metà dell'800 da Vincenzo Paolo Barzizza. Il vasto complesso a forma di castelletto riprende il gusto tardo romanico delle rovine e si articola in una torre ottagonale a cinque piani che, tramite un'elegante scala a chiocciola, conduce alla stanza del Belvedere, dalla quale si gode di un panorama a 360 gradi. Sotto la torretta si nasconde una grotta, comunicante con la villa tramite un cunicolo, ora murato.

Il giardino Belvedere si estende su una superficie di 1,9 ettari ed è compreso tra i mulini di sopra sul Muson (a Nord-Ovest), il centro storico di Mirano (a Sud), la via Belvedere (a Ovest) e il parco XXV Aprile (a Est).

Il parco di villa Belvedere è collegato da un ponte con quello della splendida villa Morosini - XXV Aprile, seicentesca, di ricordo palladiano, armoniosa e classica con la sua bella loggia a colonne d'ordine ionico, coronata dal timpano e statue. La villa è, tra quelle di proprietà comunale, la più elegante e ricercata, pur nelle sue modeste dimensioni. Già restaurata nelle strutture esterne, è stata fino al 2003 sede della biblioteca comunale. Delle due barchesse parallele presenti nei catasti storici, simmetricamente disposte rispetto alla villa, ne è rimasta una sola, recentemente restaurata e riportata all'antico splendore. Attualmente è adibita a prestigiosa sede di mostre e manifestazioni culturali. Villa e barchessa si trovano immerse in un splendido parco all'inglese, impreziosito da una ricchissima varietà di piante e alberi.
I parchi di Villa Morosini e Villa Belvedere sono aperti al pubblico tutto l'anno.

Nel bel centro storico sorge il cinquecentesco duomo dedicato a San Michele Arcangelo, rifatto in elegante veste nel secolo seguente (1684). L'interno ospita un capolavoro di Giambattista Tiepolo, la pala del "Miracolo di Sant'Antonio che riattacca il piede".

Tra il centro di Mirano e la vicina frazione di Zianigo sorge Villa Tiepolo, semplice dimora di campagna, tra il Settecento e l'Ottocento della famiglia Tiepolo. L'interno conserva cicli di affreschi, opera di Giandomenico Tiepolo, eseguiti con stili diversi, recanti spunti biografici e sulla vita socio-politica del tempo.

A Zianigo merita visitare la Chiesa dedicata alla Natività di Maria; all'esterno si noterà l'antica Torre dei Carraresi, ora campanile. All'interno della Chiesa il grande soffitto con un affresco di Gian Domenico Tiepolo "La Natività di Maria" e la pala del medesimo "Sant'Antonio Abate ed altre figure".

A Zianigo si incontra la parte posta più a Est del graticolato romano, poco a nord della chiesa infatti si trova l'estremità occidentale del decumano (via Desman), un lungo asse rettilineo che arriva sino alla Statale del Santo, l'antica via Aurelia.

Si percorrerà ora un breve tratto del decumano, per deviare verso Santa Maria di Sala ove si trova Villa Farsetti fatta costruire dal colto abate Filippo Farsetti sul luogo del precedente palazzo dei Sala. L'abate Farsetti chiamò da Roma l'architetto Paolo Posi che progettò il maestoso palazzo in stile rococò, ornandolo con trentotto colonne provenienti dal Tempio della Concordia di Roma. L'abate fece, inoltre, costruire un meraviglioso giardino, un orto botanico di considerevole estensione ed interesse, cedraie, serre, boschetti ed un labirinto. Su una collinetta, formata dal materiale di scavo di un laghetto ovale, innalzò un tempietto che raffigurava le terme romane. Fece costruire, poi, un ampio terrapieno (anch'esso ovale) che circondò con un filare di tassi sagomati ad arco a richiamare un anfiteatro romano. Nelle vicinanze riprodusse i resti dei templi di Diana e di Giove Tonante. Di tutta questa opera, rimangono oggi il palazzo centrale, la foresteria, due serre di agrumi e la scuderia.

Poco a Nord di Santa Maria di Sala sorge il castello di Stigliano, fatto erigere dai trevigiani nel '200 su un sito fortificato di età romana, fu teatro di scontri tra trevigiani e padovani per il controllo del territorio. Con il passaggio del territorio alla Serenissima la sua funzione strategica venne meno e fu venduto alla famiglia Priuli che lo trasformò in villa arricchendolo di decorazioni ad affresco che ricordano le gesta dei condottieri e le vicende storiche del Castello. Nei pressi del castello (ora trasformato in ristorante) vi è un mulino sul fiume Muson.

Proseguendo sempre verso Nord si giunge a Noale che ha conservato intatto il disegno urbanistico originale del suo antico castello di cui si sono però conservate poche vestigia. Dell'antico castello dei Tempesta rimangono i ruderi della Rocca del secolo XII nonché la Torre dell'Orologio e la Torre delle Campane. All'interno del fossato che circondava le mura del castello sorge la chiesa parrocchiale dei SS. Felice e Fortunato, ampliata nel 1885 sui resti di un edificio preesistente.

Essa conserva al suo interno un pregevole altare in pietra d'Istria attribuito al Sansovino, oltre ad una pala di Lattanzio da Rimini ed un dipinto attribuito a Cima da Conegliano. L'altare maggiore è decorato da un dipinto di Palma il Giovane.

Nei pressi di Noale si trova un'interessante zona umida che si estende per circa 35 ettari in una ex cava di laterizi che fa parte della rete Natura 2000.

Da Noale si prosegue verso Massanzago ove si trova la villa Baglioni (sede comunale). Eretta dopo il 1717 dai nobili Lombardo, venne acquistata nel 1718 dal conte Baglioni , il quale affidò a G.B. Tiepolo la decorazione del piano nobile. Gli affreschi raffigurano, in mezzo ad illusorie architetture prospettiche, il racconto ovidiano di Fetonte. Il piano terra del corpo centrale del palazzo conserva stucchi e affreschi di Antonio Zucchi. In questo periodo di splendore la villa ospitò il commediografo veneziano Carlo Goldoni.

Da Massanzago, superato il Muson la strada si inoltra nuovamente nell'agro centuriato padovano fino a Borgoricco (posto lungo il decumano) ove nel nuovo Municipio ha sede il Museo

del Graticolato Romano. Il museo espone la documentazione sulla divisione del territorio in epoca romana ed alcuni reperti archeologici di provenienza locale. Il Municipio è un'importante esempio di architettura moderna. Progettato nel 1983 da Aldo Rossi, l'edificio presenta elementi tipici della villa veneta- corpo centrali e ali laterali- e dell'architettura civile della zona. I due corpi "barchesse" laterali e il porticato racchiudono uno spazio interno definendo un luogo pubblico. Al centro della corte si trova l'ingresso principale, scandito da colonne. All'interno sono integrate funzioni differenti: uffici, biblioteca, museo della centuriazione romana: a ciascuna funzione corrisponde all'esterno un volume preciso e riconoscibile. Il corpo centrale a due piani è caratterizzato da una copertura a carena di nave.

Sempre percorrendo le strade del graticolato si giunge a Camposampiero che sorge sull'antica via Aurelia, l'asse che, come già osservato, costituiva il cardo della centuriazione patavina. Camposampiero, nato quale colonia romana sulla via Aurelia, assunse importanza strategica dal 1013 quando con l'inizio della potente dinastia dei Tiso, potente famiglia feudale di orientamento guelfo, divenne una vera roccaforte feudale fortificata e difesa da fossati e mura. Oggi di tale complesso mediovale rimangono le torri dell'Orologio e della Rocca, oggi sede del Municipio. A Camposampiero si trova uno dei più significativi luoghi legati al culto di Sant'Antonio da Padova; la Cella della visione ed il Santuario del noce.

Da Camposampiero di prosegue ora verso Loreggia ove si trova Villa Polcastro-Wollemborg ora Gomiero. Costruita nei primi anni del 1550, poi completata nel 1600 come casa dominicale, ha un parco di pregio con viali e corsi d'acqua e peschiera di epoca successiva. Il giardino, con più di cento tipi di piante ornamentali è opera dell'architetto veneziano Giuseppe Jappelli, mentre la peschiera venne realizzata successivamente. Il giardino racchiude anche il tempietto dei Wollemborg ed è percorso dal canale Rustega che, regolato da un complesso sistema di dighe, forma un piccolo lago con due isolette nel mezzo. Da Loreggia si procede infine verso Piombino Dese dove il terzo itinerario si ricongiunge con il secondo.

Piano Territoriale Turistico

STRADA dell'ASPARAGO BIANCO di CIMADOLMO I.G.P.

Gruppo di lavoro

Prof. Vasco Boatto
Prof. Tiziano Tempesta
Dott.ssa Isabella Foscolo
Prof. Luigi Galletto

Premessa

La Provincia di Treviso ha affidato in data 17 febbraio 2006 al Dipartimento Territorio e Sistemi Agroforestali dell'Università di Padova, sotto la responsabilità del Prof. Vasco Boatto, l'incarico di redigere la Strada dell'Asparago Bianco di Cimadolmo. Secondo la convenzione lo studio deve articolarsi in tre fasi:

- una prima finalizzata ad esaminare gli elementi culturali e paesaggistici;
- una seconda relativa ai profili produttivi delle imprese;
- una terza comprendente i tracciati identificativi delle realtà produttive capaci di attrarre nuovi segmenti della domanda ricreativa e di valorizzazione della produzione agro-alimentare tipica del territorio.

1. Riferimenti normativi

Con l'approvazione della legge 27 luglio 1999 n.268 sono state ridefinite le modalità di realizzazione delle "strade del vino" e dei prodotti tipici e sono inoltre stati precisati gli obiettivi che la loro istituzione deve perseguire.

La legge si pone l'obiettivo di valorizzare *"i territori a vocazione vinicola - e dei prodotti tipici e di qualità (art. 5), con particolare riferimento ai luoghi delle produzioni qualitative di cui alla legge 10 febbraio 1992, n. 164, e successive modificazioni, anche attraverso la realizzazione delle 'strade del vino' "* (art.1 - comma 1).

Il secondo comma dell'art.1 precisa che *"le 'strade del vino'- e dei prodotti tipici e di qualità (art. 5) - sono percorsi segnalati e pubblicizzati con appositi cartelli, lungo i quali insistono valori naturali, culturali e ambientali, vigneti e cantine di aziende agricole singole o associate aperte al pubblico; esse costituiscono strumento attraverso il quale i territori vinicoli e le relative produzioni possono essere divulgati, commercializzati e fruiti in forma di offerta turistica".*

Pur nel rimandare alle Regioni per la precisazione di alcuni dei contenuti della normativa, il legislatore ha precisato in primo luogo che le strade del vino devono essere individuate nei territori in cui vengono realizzate produzioni vinicole di qualità. La legge inoltre precisa un elemento di particolare rilevanza ai fini della progettazione dei tracciati: lo scopo dell'istituzione delle strade del vino è la promozione del territorio di produzione e non della produzione vitivinicola in sé.

La presenza di produzioni vitivinicole di qualità non è di per sé elemento sufficiente per istituire la strada, deve infatti accompagnarsi alla presenza di valori naturali, culturali ed ambientali. La legge quindi, non si pone tanto l'obiettivo di far aumentare la vendita di produzioni di qualità quanto, piuttosto, di porre le basi per uno sviluppo turistico del territorio che veda nella contemporanea presenza di un'attività enologica di pregio e di elementi di interesse storico-culturale la sua stessa ragione d'essere.

La normativa si propone perciò di favorire un approccio moderno alla valorizzazione delle produzioni agro-alimentari di qualità. È infatti sempre più diffusa la cognizione che la qualità delle produzioni agro-alimentari non può essere disgiunta dalla più complessiva "qualità del territorio". In altri termini, non è possibile perseguire la realizzazione di produzioni agricole di qualità senza che sia garantita una adeguata qualità del territorio in cui insistono.

Nella definizione del tracciato dovranno perciò essere considerati congiuntamente la presenza di beni ambientali, paesaggistici e culturali, la presenza di produzioni tipiche e di qualità, la presenza di un'offerta enogastronomia qualificata ed, infine, di un quadro paesaggistico sufficientemente integro.

Nel definizione del tracciato bisogna far riferimento a criteri stabiliti dalla normativa regionale.

In primo luogo la strada deve articolarsi esclusivamente all'interno dei territori di produzione di prodotti agro-alimentari a denominazione di origine protetta (DOP) e a indicazione geografica protetta (IGP) ai sensi del Reg. CE 2081/92. Inoltre possono aderire alla Strada: aziende produttrici e di trasformazione, esercizi autorizzati alla somministrazione di alimenti e bevande, enoteche, agriturismi, imprese esercenti l'attività turistico ricreativa. Infine, un ruolo centrale assumeranno tutti quegli elementi che possono avere interesse per il turista quali le città d'arte, i beni storico e culturali, le aree di interesse storico e naturalistico.

2. L'area produttiva dell'Asparago di Cimadolmo I.G.P.

L'area di produzione dell'Asparago di Cimadolmo comprende i comuni di: Breda di Piave, Cimadolmo, Fontanelle, Mareno di Piave, Maserada, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, S. Polo di Piave, S. Lucia di Piave e Vazzola e si estende su una superficie di 296 km (tab.1). È posta a cavallo del Piave tra Ponte della Priula e Ponte di Piave, all'incirca a ridosso delle Grave di Papadopoli. Nell'area sono presenti circa 100 produttori che coltivano un centinaio di ettari di asparago. Al Consorzio 47 dell'I.G.P. aderiscono 47 aziende con una superficie di 50 ettari e una produzione di circa 5.000 quintali.

Secondo l'ISTAT nell'area in esame vi sarebbe una superficie coltivata a orticole di circa 67 Ha, inferiore perciò al dato ufficioso ora citato (tab.1).

Tab. 1

Superficie territoriale e agraria nell'area di produzione dell'Asparago di Cimadolmo I.G.P. Fonte: elab. su dati ISTAT - Censimento Generale dell'Agricoltura del 2000.

	superficie Territoriale	superficie Agraria	SAU	Orticole	% SAU
Breda di Piave	25,6	2123,86	1811,47	8,03	0,44
Cimadolmo	17,75	1150,34	973,12	17,23	1,77
Fontanelle	35,53	3654,9	3308,1	3,86	0,12
Mareno di Piave	27,83	2127,84	1934,75	4,04	0,21
Maserada sul Piave	28,93	1605,97	1449,53	3,74	0,26
Oderzo	42,57	3719,89	3217,72	8,74	0,27
Ormelle	18,76	1514,09	1357,33	2,17	0,16
Ponte di Piave	32,82	4000,77	3622,45	5,92	0,16
San Polo di Piave	20,94	1797,16	1654,06	8,67	0,52
Santa Lucia di Piave	19,91	1911,02	1628,98	2,50	0,15
Vazzola	26,03	2233,51	1970,44	2,07	0,11
Totale	296,67	25839,35	22927,95	66,97	0,29

Al di là di tale differenza, si può comunque osservare che la maggior parte delle superfici orticole e, quindi presumibilmente anche dell'asparago, si concentra nel comune di Cimadolmo (17,23%). Seguono, in ordine di importanza Oderzo (8,74%) San Polo di Piave (8,67%) e Breda di Piave (8,03%).

L'area, pertanto, nel suo complesso non risulta molto estesa ed è inoltre interamente ricompresa nel territorio di produzione dei vini DOC del Piave al cui interno è già stata realizzata una Strada del Vino che attraversa quasi interamente il territorio in cui si concentra la produzione di asparago. La presenza di un tracciato di questo tipo, che già è stato fatto proprio dalla Provincia di Treviso nel suo Piano Turistico, pone ovviamente dei vincoli alla definizione del tracciato.

Data la funzione eminentemente turistica delle strade del vino e dei prodotti tipici appare necessario che i/il percorsi/o non inducano senso di disorientamento e di confusione nel visitatore. In altri termini il progetto di valorizzazione deve nascere da un progetto unitario definito a scala provinciale e non può essere frutto di iniziative estemporanee decise a scala locale, specie se la scala è estremamente limitata come nel caso dell'Asparago di Cimadolmo. Pur nel realizzare nuove indagini mirate allo scopo, l'elemento centrale su cui è stato disegnato il tracciato è costituito dai percorsi già presenti che sono stati ulteriormente raccordati al fine di formare due anelli, posti in destra e sinistra Piave, volti a favorire la possibilità di visitare la parte più estesa possibile dell'area I.G.P.

3. Metodologia di indagine

Le analisi condotte sull'assetto territoriale e paesaggistico, sugli elementi architettonici presenti, sulla storia e sullo sviluppo sociale ed economico della popolazione dei luoghi di produzione dell'Aparago Bianco di Cimadolmo, hanno consentito di tracciare un itinerario turistico eclettico, in grado cioè di rispondere alle richieste dei diversi segmenti di domanda ricreativa.

Il territorio di coltivazione dell'Asparago Bianco di Cimadolmo coincide con parte dell'ambito della produzione dei vini del Piave e, più precisamente, del vino Raboso.

Si è quindi lavorato su un substrato i cui connotati paesaggistici erano già ben definiti dalle coltivazioni vitivinicole e dai sistemi architettonici ereditati dalla Repubblica Serenissima ed elaborati dalle successive generazioni.

Il progetto della strada, dunque, è teso alla valorizzazione di tutta quella zona avente vocazione orticola, vitivinicola, elementi paesaggistici e naturalistici di pregio uniti a forti connotazioni storico-culturali (si pensi, ad esempio, al Fiume Piave quale teatro delle cruenti battaglie della Prima Guerra Mondiale).

In quest'ottica è intuitivo comprendere come elementi culturali e riferimenti storici possano fornire un'interpretazione del territorio più ampia ed approfondita, ammettendo diverse visioni di un unico soggetto.

La metodologia progettuale si è realizzata in tre diversi momenti.

Uno studio preliminare per la progettazione della Strada dell'Asparago Bianco di Cimadolmo articolato in più fasi di seguito riportate:

- *studio degli elementi storico-culturali (monumenti storici, architettura sacra e non, architettura rurale di pregio, musei, etc.), in particolare sono stati individuati ed evidenziati i segni della presenza della nobiltà veneziana, quale rappresentante della Repubblica Serenissima nei territori interessati;*
- *definizione delle aree di produzione dell'ortaggio all'interno dell'areale;*
- *analisi delle emergenze ambientali e paesaggistiche del territorio selezionato;*
- *rilievo delle produzioni di Asparago Bianco in termini quali-quantitativi;*
- *studio delle tradizioni culinarie e della loro evoluzione, nonché dell'attuale offerta gastronomica;*
- *definizione della presenza di percorsi naturalistici, enogastronomici, culturali e escursionistici esistenti (mediante l'ausilio di bibliografia cartacea, digitale, promozionale e divulgativa e rilievi diretti);*
- *studio e rilievo delle offerte turistiche esistenti nell'areale, sia per soggiorni di breve, medio-lungo termine sia per escursioni e/o visite giornaliere.*

Il secondo momento ha previsto l'elaborazione di tutte le informazioni raccolte e l'analisi d'insieme di tutti gli elementi insistenti nell'areale di studio.

Il terzo, conclusivo, l'impostazione dell'itinerario pensato e disegnato per offrire al turista, sia esso occasionale che stanziale o itinerante, una visione organica ma complessa e policroma del territorio percorso.

In base alle osservazioni svolte si ritiene che per la definizione del tracciato si debba considerare in primo luogo:

a) *la presenza di imprese produttrici dell'asparago di Cimadolmo nonché di imprese che vendano il prodotto fresco o trasformato;*
b) *la presenza di ristoranti e agriturismi che prevedano nel menu piatti a base di asparago di Cimadolmo;*
c) *la presenza di strade facilmente percorribili.*
d) *la presenza di beni storici e culturali*
e) *l'esistenza del tracciato consolidato della strada dei vini DOC del Piave.*

Cap. 1 - L'Asparago tra mito e storia

Nell'antica Mesopotamia, tra il Tigri e l'Eufrate, l'asparago cresceva spontaneamente.

Gli egizi lo conobbero dunque nell'Asia Minore, lo coltivarono e lo diffusero in tutto il bacino del Mediterraneo, e tanto valore gli diedero da metterlo tra i doni che accompagnavano Nefertiti nel regno delle ombre, riconoscendogli proprietà afrodisiache.

Sappiamo da Teofrasto, filosofo greco vissuto nel IV sec a.C., che l'asparago selvatico era conosciuto e apprezzato per le sue qualità medicamentose e terapeutiche, ottimo nei decotti e nei preparati medicinali per curare infiammazioni intestinali, occhi e reni.

Ma è solo con i romani che viene scoperta anche la qualità gastronomica di questa nobile pianta dedicata a Venere. Già Catone il Censore, vissuto tra il 234 e il 149 a.C., nel suo *"De agri cultura"* ci da le istruzioni per una corretta coltivazione; Apicio (25 a.C. - 37 d.C.), famoso per la sua golosità, ci fornisce una gustosa ricetta dal nome: *"Patina de asparagis frigida",* ma pur essendo un ortaggio riservato solo ai nobili, Plinio (23 - 79 d.C.) nella sua erudita *"Naturalis Historia"* ci racconta che *"la natura volle che fossero selvatici, perché ciascuno potesse raccoglierne".*

Marziale (40 -104 d.C.) li annovera nei sui epigrammi come gli ortaggi "tra i più gustosi della terra" e considera i migliori quelli coltivati nel litorale presso Ravenna; anche Giovenale (circa 60 -140 d.C.) ce ne parla raccontando di un suo frugale pasto: "un capretto bello grasso… qualche asparago di montagna, uova belle grosse".

Sicuramente gli antichi romani ne conoscevano le tecniche di cottura e sapevano in particolare che non si dovessero cucinare troppo, infatti Svetonio (70 -140 d.C.), nel "De vita Caesarum", raccontando di una rapida azione di Augusto, dice che è stata perfino più rapida di quanto si debba cucinare un asparago *"citius quam asparagi coquantur".*

Gli asparagi, dunque, molto apprezzati e conosciuti in epoca romana, tanto che le navi preposte al trasporto di tali ortaggi venivano chiamate "asparagus", ebbero un forte declino nel Medioevo a causa delle sedicenti qualità afrodisiache, ne fu infatti vietata la coltivazione, se non all'interno dei conventi dei monaci e solo come piante officinali.

Dopo il Medioevo abbiamo dei cenni riguardo l'asparago in Italia nella serie di grandi libri di cucina dell'Anonimo Toscano, vissuto tra il XIV e il XV secolo, nel trattato di cucina *"De honesta voluptade et valetudine"* di Bartolomeo Platina (Cremona 1421 - Roma 1481) e nel "Libro de arte coquinaria", il famoso libro di ricette di Martino de Rossi detto Mastro Martino da Como. Per quanto riguarda il Veneto, la produzione di asparagi era fortemente sostenuta dalla Repubblica di Venezia. Nel 1534, ad esempio risultano *"spese fatte per el Magnifico Messer Hettor Loredan, Official della Rason Vecchia… per sparasi mazi 130, lire 3 e soldi 10"* e altri documenti sono relativi a forniture di asparagi per i Padri Conciliari riuniti nel Concilio di Trento (1545-1563), a comprova che questo bianco turione era già ampiamente coltivato e molto apprezzato, come del resto gli asparagi selvatici, sia di monte che di gronda lagunare. Sappiamo che era presente nella raffinata corte dei Medici nel '500. Nel '600 lo troviamo nel parco del castello di Schwetzingen, coltivato per volere del principe elettore paladino Karl Theodor. Vincenzo Tanara, nobile bolognese, nel 1600 nel suo trattato "L'Economia del cittadino in Villa", ci racconta come coltivare e gustare l'asparago.

Si ritiene tuttavia che una coltivazione più assidua sia iniziata con Luigi XIV, il Re Sole, che, ghiottissimo, ne pretendeva la coltivazione tutto l'anno; è da ritenere, infatti, che l'asparago Argenteuil abbia preso il nome dal luogo dove il re risiedeva d'estate (prima di stabilirsi a Versailles).

Del primo ministro prussiano Bismark (1815-1898) sappiamo che ne era ghiotto e che li prediligeva con uova al burro.

Pellegrino Artusi (1820 -1911) nel libro "La scienza e l'Arte di mangiare bene" ci insegna che "per dare agli sparagi aspetto più bello, prima di cuocerli, (bisogna) raschiate con un coltello la parte bianca e pareggiate l'estremità del gambo; poi legarli con uno spago in mazzi non troppo grossi, e immergerli in acqua salata, quando bolle forte. La cottura è giusta allorché gli asparagi cominciano a piegare il capo".

Per venire ai giorni nostri, è solo nel secondo dopoguerra che si inizia una coltivazione sistematica dell'asparago nella Marca Trevigiana, in sostituzione della coltivazione del baco da seta, importato dall'Oriente da Marco Polo ma non più fruttuoso economicamente; l'asparago si sostituisce perfettamente nel ciclo del baco da seta in quanto la raccolta è per entrambi nel periodo primaverile.

Bibliografia

Bartolomeo Platina, "De honesta voluptade et valetudine".

Fernando e Tina Raris, "La Marca Gastronomica", Treviso,1998

Gaio Plinio Secondo, "Naturalis Historia".

Gaio Svetonio Tranquillo, "De Vita Caesarum".

Giampiero Rorato, "La grande cucina della Marca Trevigiana", Vittorio Veneto (TV), 2002.

Giuseppe Maffioli, "La cucina trevigiana", Padova, 1983.

Marco Porcio Catone, "De agri cultura".

Martino de Rossi, "Libro de arte coquinaria".

Pellegrino Artusi "La scienza e l'Arte di mangiare bene",

Vincenzo Tanara, "L'Economia del cittadino in Villa".

Cap. 2 - Ricette con l'asparago bianco di Cimadolmo

Con queste poche ricette non si intende esaurire le vastissime soluzioni presentate nei secoli per gustare al meglio questa prelibata verdura, si è voluto presentare solo un breve campionario tra ricette classiche ed internazionali da noi ritenute più interessanti.

1) Guarnizioni di asparagi sulle carni [a]
2) Guarnizioni di asparagi sui pesci [a]
3) Paste conse coi sparasi [b]
4) Risòto de spàrasi [b]
5) Asparagi alla Giorgione [c]
6) Asparagi e uova alla Trevigiana [c]
7) Terrina d'asparagi [c]
8) Insalata dei Dogi [c]
9) Spàrasi verdi in graèla [b]
10) Punte di asparagi alla crema [d]
11) Asparagi all'Ungherese [e]
12) Omelette alle punte di asparagi [f]
13) Dadolada di pescatrice alle punte di asparagi bianchi di Cimadolmo [g]

Bibliografia

a) Giuseppe Maffioli, "La cucina trevigiana", Padova, 1983.
b) Fernando e Tina Raris, "La Marca Gastronomica", Treviso, 1998
c) Giampiero Rorato, "La grande cucina della Marca Trevigiana", Vittorio Veneto (TV), 2002.
d) Barbara Marano e Lisi Fioruzzi, "Le migliori ricette, insalate e verdure", a cura di, Lainate (MI), 1993.
e) Giuliana Bonomo, "Grande enciclopedia della cucina Curcio", Bergamo, 1972.
f) Ada Boni, "Il talismano della felicità", Roma, 1934.
g) Antica Osteria Zanatta, Varago di Maserada (TV)

1) Guarnizioni di asparagi sulle carni

Gli asparagi sono un'eccellente guarnizione per le carni delicate: scaloppine, piccatine al limone, fricassee, fettine varie di vitello, di petto di pollo e di tacchino, al vino bianco o a vari liquori secchi, possono essere impreziosite aggiungendo su di esse due o tre punte di asparagi precedentemente cotte a metà e rifinite nel sugo di cottura delle carni stesse.

Sulle cotolette panate e dorate fra uno strato di fettine di parmigiano giovane o di sottilette di emmenthal di groviera ed uno di sottile prosciutto crudo divengono una preparazione leccorniosa, che può anche essere irrorata da un po' di vino bianco secco o maderizzato.

2) Guarnizioni di asparagi sul pesce

Le punte di asparagi bollite e fredde possono decorare qualsiasi pesce bollito e freddo e presentato gelatinato, in "bellavista".

Possono essere presentate con una qualsiasi salsa e base di maionese o di olandese, fredde o calde, aggiungendo nelle salse stesse una julienne o una mirepoix di pesce delicato: gamberetti, polpa di "canocie", o di aragoste, o di "granseole", o di granchi russo, di scampi, di mazzancolle, ecc…, divenendo così un vero e proprio piatto (adatto agli antipasti) anziché una guarnizione o un contorno.

Sui filetti di pesce dorati (sogliola, san Pietro, rombo, ecc…) divengono squisite le punte di asparagi nappate di salsa "mousseline" o alla "mornay" preparata con fumetto ristretto di pesce e panna, aromatizzando con un goccio di Cognac, o, maglio di Calvados. Tener presente che la salsa "mousseline" non tollera gratinatura e deve essere servita sui filetti all'ultimo momento, mentre la salsa "mornay" può essere passata al forno o alla salamandra per una leggera gratinatura. Anche a queste salse possono essere aggiunti pesci delicati e mirepoix o in julienne come alle salse a base di maionese.

Da "La cucina trevigiana" di Giuseppe Maffioli

3) Paste conse coi sparasi

Ingredienti:

300 g di pasta tipo spaghetti (tagliatelle, bigoli…)
600 g di asparagi
1 cipolla
1 scalogno
50 g di burro
800 g di crema di latte
brodo
sale

Preparazione:

Tagliare e mettere da parte le punte degli asparagi. Lessare la parte tenera rimanente e ridurla in purea passandola per un tritatutto. Cuocere a parte in abbondante acqua salata la pasta. In una teglia ampia soffriggere nel burro la cipolla e lo scalogno tritati, unirvi da prima la purea, poi le punte degli asparagi e fare cuocere con un po' di brodo. Controllare il sale. A cottura quasi ultimata legare la salsa con la crema di latte. Versare nella teglia la pasta cotta al dente, tolta dalla pentola con un forchettone, e, sempre sul fuoco, rigirarla nel sugo per qualche minuto cospargendola di formaggio grattugiato. Servire subito in piatti caldi.

4) Risòto de spàrasi

Ingredienti per 4 persone:

300 g di punte di asparagi
350 g di riso Vialone nano
50 g di burro
1 cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco
50 g di parmigiano reggiano
sale q.b.

Preparazione:

Soffriggete nel burro fuso la cipolla tritata. Unite nel tegame le punte di asparagi, lasciandole insaporire per 5 minuti. Bagnate con il vino e lasciatelo evaporare. Controllate il sale. Aggiungete il riso e fatelo tostare mescolando. Portatelo alla cottura, unendo poco alla volta, il brodo bollente. Mantecate con un pezzetto di burro e con il formaggio parmigiano grattugiato. Deve risultare all'onda.

5) Asparagi alla Giorgione

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di asparagi bianchi
pastella
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione:

Mondare e lavare gli asparagi, tagliarli a pezzi di 3-4 cm, scartando la parte più dura. Scottarli in acqua bollente salata per 2-3 minuti, scolarli e asciugarli. Immergerli nella pastella, quindi gettarli nell'olio bollentissimo, levarli quando la pastella risulta dorata e croccante. Farli sgocciolare al meglio, tenendoli qualche istante su carta assorbente da cucina per eliminare l'olio di cottura, spruzzarli con sale finissimo e servirli o all'aperitivo o come contorno.

6) Asparagi e uova alla Trevigiana

Ingredienti per 4 persone:

1 Kg di asparagi bianchi del Piave
8 uova
olio extravergine di oliva leggero o olio di vinaccioli
aceto di vino
sale
pepe

Preparazione:

Spellare accuratamente gli asparagi, legarli a mazzo e, dopo averli tagliati in modo che diventino tutti della stessa altezza, immergerli in una pentola alta, in acqua leggermente salata che resti al di sotto delle punte. Mettere il coperchio e mandare l'acqua a bollore, sapendo che il tempo di cottura degli asparagi varia dai 10 ai 20 minuti, a seconda della loro grossezza, e contando i minuti di cottura da quando inizia l'ebollizione. Levarli dall'acqua, scolarli e servirli caldi accompagnandoli da uova sode, con a parte olio, aceto, sale e pepe. Sarà ogni singolo commensale a prepararsi la salsina triturando le uova con i rebbi della forchetta, insaporendo di pepe e sale, aggiungendo qualche goccia d'aceto e olio. Con i rebbi della forchetta si fonde poi il turione, vi si versa la salsa d'uovo e si mangia.

Da "La grande cucina della Marca Trevigiana" di Giampiero Rorato

7) Terrina d'asparagi

Ingredienti per 6 persone:

500 g di punte d'asparago già pelate
600 g di ventrigli, cuori e fegatini di pollame
1 litro di vino Prosecco
300 g di burro
2 spicchi d'aglio
la scorza di un limone
1 rametto di salvia
1 rametto di rosmarino
sale, pepe

Preparazione:

Mondare del grasso e delle cartilagini i ventrigli e i cuori e metterli a bollire nel vino per circa mezz'ora, unitamente all'aglio schiacciato, la scorza del limone, le foglie di salvia e gli aghi del rosmarino, insaporendo di sale e pepe. Aggiungere i fegatini negli ultimi dieci minuti di cottura, quindi levare le carni, macinarle molto finemente e amalgamarle con il burro. Intanto cucinare in poca acqua salata le punte d' asparago, tenendole in piedi legate a mazzetto e con le punte fuori dall'acqua. Quando sono cotte lasciarle raffreddare. Cospargere ora la carne tritata sul fondo di una terrina, quindi sistemare le punte d'asparago distanziate fra loro, ancora uno strato di carne tritata, poi ancora punte d'asparago e finire coprendo con la carne. Mettere in frigo la terrina e, quando occorre, tagliarla a tranci e metterla in tavola.

8) Insalata dei Dogi

Ingredienti per 4-6 persone:

400 g di asparagi bianchi
300 g di gamberetti sgusciati
3 uova sode
olio extravergine di oliva
il succo di 2 limoni
mezzo cucchiaio di prezzemolo tritatissimo
sale, pepe bianco

Preparazione:

Mondare e lavare con cura gli asparagi, tagliarli a bastoncini di 4 cm circa, cuocerli in acqua leggermente salata tenendoli al dente. Intanto mettere a bollire per pochissimi minuti i gamberetti, condirli con un filo di olio, insaporirli di sale e pepe, cospargere il prezzemolo e quindi irrorare il succo di limone. Mettere su un piatto di portata gli asparagi, i gamberetti con attorno una corona di spicchi di uova sode e mandarla in tavola.

9) Spàrasi verdi in graèla

Ingredienti per 4-6 persone:

800 g di asparagi verdi
olio d'oliva
sale, pepe

Preparazione:

Ungere per bene gli asparagi, salarli e peparli, metterli sulla griglia ben calda ad arrostire. Condirli poi con un filo d'olio crudo, servirli caldi.

10) Punte di asparagi alla crema

Ingredienti per 4 persone:

1,2 Kg di asparagi
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
¼ di panna freschissima
60 g di burro
1 cucchiaio di brandy

Preparazione:

Preparare gli asparagi ben puliti e legati in mazzetti. Metterli in una pentola piuttosto stretta con acqua bollente, badando che le punte restino fuori dall'acqua e cuocerli per 18 minuti.

Fare addensare in un tegamino la panna a fuoco bassissimo finché risulta cremosa. Toglierla dal fuoco e incorporarvi il parmigiano mascolando. Tenerla al caldo. Scolare gli asparagi, slegarli su una grata o su un telo e tagliare la parte dura del gambo.

In un largo tegame far sciogliere il burro, adagiare gli asparagi, farli insaporire 3-4 minuti rigirandoli e facendo attenzione a non rompere le punte. Salare, spruzzare di brandy e lasciar sfumare. Disporre gli asparagi su un piatto da portata caldo e versare sulle punte la panna ben calda.

11) Asparagi all'Ungherese

Ingredienti per 4 persone:

1 Kg di asparagi
2 bicchieri di panna
un cucchiaio di zucchero
2 cucchiai di farina
sale, pangrattato
burro, 2 uova

Preparazione:

Pulite accuratamente gli asparagi per liberarli da tutta la terra che hanno attaccata, eliminate la parte non commestibile, poi legateli in due o tre mazzetti e metteteli a cuocere, in piedi, in una pentola piena d'acqua bollente salata. Scolateli e asciugateli. Mettete in una terrina i tuorli, con una presa di sale, lo zucchero, la farina, amalgamando tutto bene, poi diluite il composto con la panna. Adagiate gli asparagi in una teglia imburrata, irrorateli con il composto preparato, spolverizzateli con pangrattato e infiocchettate di burro. Passate il recipiente in forno per un quarto d'ora, a calore moderato, in modo da far assorbire quasi completamente il liquido. Servite nel recipiente stesso di cottura.

12) Omelette alle punte di asparagi

Si vuole sia stata creata – nientemeno – da Luigi XV per la bocca rosea di Madame du Barry. Si lessano degli asparagi grossi di giardino, calcolandone cinque – sei per persona e appena gli asparagi saranno cotti, ma non troppo, si ritaglia da essi la parte mangiabile, che si divide in tronchetti. Per ogni persona si sceglie anche un carciofo tenero, si asportano tutte le foglie e si serba solamente il fondo o girello che, ben tornito, si ritaglia in dadini, i quali si fanno cuocere pian piano nel burro, in una padellina. Quando i dadini di carciofo saranno cotti, si aggiungono nella padellina le punte di asparagi e si lasciano insaporire pian piano anch'esse. Facoltativamente si può aggiungere un tartufo nero ritagliato in fette piuttosto spesse, le quali si fanno appena scaldare nel burro. Si rompono poi in una terrina il numero di uova occorrenti, si sbattono e si condiscono con il sale. Si mette in una padella del burro e ci si versano le uova. Al momento di ripiegare la frittata, si mette nel centro di essa l'intingolo preparato, si chiude e si passa l'omelette nel piatto di servizio.

13) Dadolada di pescatrice alle punte di asparagi bianchi di Cimadolmo

Dosi per 4 persone:

800 g di rana pescatrice (coda di rospo)
600 g di asparagi bianchi di Cimadolmo
50 g di burro
Vino bianco secco
brodo di pesce
olio d'oliva
sale, pepe

Preparazione:

Tagliare la rana pescatrice a dadini. Prendere gli asparagi di Cimadolmo e tagliarne solo le punte (circa 3 cm). Pelare la parte rimanente, lessarli per circa 10 minuti quindi tritarli nel mixer e passarli al setaccio. Aggiungere 50 gr. di burro mescolando energicamente con una frusta e aggiustando il gusto con sale e pepe. In un tegame mettere dell'olio d'oliva e uno spicchio d'aglio, rosolare la dadolada di pescatrice a fuoco vivo spruzzando del vino bianco secco senza far prendere colore al pesce e togliendo lo spicchio d'aglio dal tegame. Aggiungere le punte di asparagi e cuocere il tutto per 7/8 minuti aggiungendo un po' di brodo di pesce e salando a piacere.
Togliere il pesce dal tegame, restringere la sua salsina e aggiungere la crema di asparagi, precedentemente preparata, mescolando delicatamente a fuoco spento. Disporre la dadolada sui piatti e coprire con la crema e le punte di asparagi.

Cap. 3 - Le aree interessate alla produzione

Al primo posto in Italia per superficie coltivata ad asparagi (1400 ettari), il Veneto mantiene una posizione di preminenza per la tipologia a turione bianco. Le aree di maggior produzione si trovano nelle province di Padova e Verona, ma gli asparagi sono una coltura altrettanto tradizionale nel Trevigiano, soprattutto sulle sponde del Sile e nella zona di Cimadolmo.

La zona geografica dell'Asparago Bianco di Cimadolmo ricade in provincia di Treviso e comprende l'intero territorio comunale di: Cimadolmo, Fonatanelle, Mareno di Piave, Maserada sul Piave, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, San Polo di Piave, Santa Lucia di Piave, Vazzola.

La coltivazione dell'asparago bianco trova nel territorio di questi comuni fertile e disponibile accoglienza nel limo lasciato dalle diversioni del corso del Piave. Anche il clima temperato-umido di questa zona è ideale, con primavere molto piovose che garantiscono una rapida crescita dei turioni.

Gli unici dati attualmente disponibili a livello comunale sono quelli sulle colture orticole desumibili dal Censimento dell'agricoltura del 2000. Con riferimento a tale indagine, la superficie orticola nei suddetti comuni suddivisa per classi di SAU è riportata nella tab. 1, mentre il numero di aziende che praticavano l'orticoltura si ricava dalla tab. 2.

Tab. 1
Superficie orticola nei comuni della zona dell'Asparago Bianco di Cimadolmo per classi di SAU

Classi di SAU (ha)	0 - 0.99	1- 1.99	2 - 4.99	Totale
017 - Cimadolmo	10,30	4,90	2,03	17,23
028 - Fontanelle	0,76	0,00	3,10	3,86
038 - Mareno di Piave	2,45	1,59	0,00	4,04
040 - Maserada sul Piave	3,74	0,00	0,00	3,74
051 - Oderzo	2,74	2,50	3,50	8,74
052 - Ormelle	2,17	0,00	0,00	2,17
058 - Ponte di Piave	0,87	1,50	3,55	5,92
074 - San Polo di Piave	5,97	2,70	0,00	8,67
075 - Santa Lucia di Piave	0,30	2,20	0,00	2,50
088 - Vazzola	2,07	0,00	0,00	2,07

Tab. 2
Aziende orticole nei comuni della zona dell'Asparago Bianco di Cimadolmo per classi di SAU

Classi di SAU (ha)	0 - 0.99	1- 1.99	2 - 4.99	Totale
017 - Cimadolmo	26	4	1	31
028 - Fontanelle	5	0	1	6
038 - Mareno di Piave	5	1	0	6
040 - Maserada sul Piave	15	0	0	15
051 - Oderzo	10	2	1	13
052 - Ormelle	5	0	0	5
058 - Ponte di Piave	9	1	1	11
074 - San Polo di Piave	12	2	0	14
075 - Santa Lucia di Piave	1	2	0	3
088 - Vazzola	5	0	0	5

I dati indicano una superficie orticola complessiva pari a 58,94 ha, distribuita in 109 aziende produttrici, tutte di piccola e soprattutto piccolissima estensione, nel cui ambito è presumibile che la coltura dell'Asparago Bianco di Cimadolmo costituisca l'ortaggio principale, quanto meno in termini di valore.

Aspetti qualitativi

Il prodotto è costituito da turioni di asparago bianchi, teneri e privi di fibrosità. Le cultivar idonee alla produzione sono: Precoce d'Argenteuil, Gladio, Larac, Darina, JM 2001, JM 2204.

Possono essere presenti, negli impianti, altre cultivar fino a un massimo del 20%.

Il sapore è delicato, la colorazione bianco-latte, a punta compatta, con il turione completamente tenero, una lunghezza di circa 22 cm, un apice perfettamente chiuso.

L'aparago di Cimadolmo I.G.P. si presenta di colore totalmente bianco, senza sfumature verdi neppure sulla punta; inoltre dev'essere intero, esente da ammaccature ed impurità, privo d'umidità eccessiva e odore o sapore estraneo.

Ai fini dell'immissione al consumo, il prodotto viene classificato nelle seguenti 2 categorie commerciali:

- Categoria Extra
- Categoria Prima

L'Asparago Bianco di Cimadolmo proveniente dalla zona di produzione del comune di Cimadolmo può essere designato con la menzione aggiuntiva "Piave".

Cap. 4 - Caratteristiche delle imprese che hanno aderito alla strada dell'Asparago di Cimadolmo I.G.P.

Un elemento portante nella realizzazione delle strade dei prodotti tipici è costituito dalle imprese che aderiscono all'iniziativa. Nel caso di un prodotto quale l'asparago, particolare importanza assumono i produttori, i ristoratori ed i venditori. Per poter inquadrare l'interesse di queste categorie di imprenditori per la Strada dell'Asparago di Cimadolmo I.G.P. è stata effettuata un'indagine articolata in due fasi:

a) invio di un questionario ai produttori di asparago, ai ristoratori e ai venditori dell'area in cui ricade l'I.G.P. con la richiesta di restituirlo compilato via fax;

b) successiva visita di un rilevatore volta a completare il questionario con alcuni parametri di valutazione raccolti in loco.

Sono pervenuti complessivamente 28 questionari compilati di cui 18 di produttori, 8 di ristoratori e 2 di venditori. Tra i ristoratori, uno, pur restituendo il questionario ha indicato di non essere interessato ad aderire alla Strada. Il numero complessivo degli operatori è perciò piuttosto ridotto, ma, è bene specificarlo, l'indagine riguarda lo studio iniziale di fattibilità del tracciato e non è improbabile che altri soggetti diano la propria adesione successivamente. Ciò dipenderà in buona misura dal successo della strada stessa e dalla capacità del Comitato di Gestione di adottare valide iniziative di promozione. Di seguito viene fornita una sintetica descrizione delle caratteristiche delle aziende agricole e dei ristoranti, mentre per un'analisi più approfondita e per i due venditori, si rimanda alla lettura delle tabelle 1, 2 e 3.

I produttori

Le 18 aziende produttrici di Asparago di Bianco di Cimadolmo si trovano quasi tutte nel comune di Cimadolmo (tab.1) e hanno dimensioni assai variabili, andando da 0,2 a 12 ettari. Le aziende producono asparago nel 66% dei casi da più di 15 anni anche se sono solo 3 quelle che lo producono dagli anni '70. La superficie complessiva è di 78,5 ettari, di cui circa il 10% è dato da asparagiaie. Le aziende minori in genere sono fortemente specializzate nella produzione di asparago al contrario di quanto avviene per quelle più ampie. La superficie delle asparagiaie è generalmente modesta, poiché nel 72% delle aziende non supera i 5000 metri quadrati. La produzione dichiarata è molto variabile così come la produttività unitaria che

però risente notevolmente della presenza di nuovi impianti. Nonostante le modeste superfici, l'asparago contribuisce in 7 aziende alla formazione del reddito dell'azienda per oltre il 50%. In genere, comunque, nell'azienda non vi sono altre colture intensive e solo in due casi sono coltivate altre orticole. Nessuna impresa fa ricorso a pratiche biologiche. La maggior parte del prodotto viene venduto direttamente in azienda e solo 3 aziende vendono più del 50% della produzione a grossisti, mentre assente è la vendita a dettaglianti o imprese di trasformazione. Assente è anche qualsiasi forma di trasformazione o la possibilità di effettuare degustazioni in azienda mentre quasi tutte le aziende si dichiarano disposte alla visita alle asparagiaie da parte di turisti. Queste aziende non sono però attualmente frequentate da visitatori e la loro apertura all'esterno riguarda esclusivamente la vendita diretta di asparagi. Non è un caso pertanto che non siano rispettati alcuni dei requisiti minimi per l'adesione alle strade quali la presenza del listino prezzi (che però in questo caso ha poco significato essendo prevista le vendita di un solo prodotto), o di indicazioni relativi a orari di apertura, numero telefonico, ecc. Solo 3 aziende hanno dichiarato di disporre di una sala di vendita.

Per quanto riguarda il contesto territoriale e paesaggistico, in genere prevalgono condizioni di parziale integrità dovute alla localizzazione nei pressi dei centri abitati o nelle vicinanze degli assi stradali. Solo raramente il quadro paesaggistico o la rusticità dei fabbricati e del contesto aziendale può considerarsi pienamente soddisfacente.

I dati rilevati pongono perciò in evidenza una produzione prevalentemente rivolta al soddisfacimento di una domanda locale costituita in prevalenza da residenti in provincia di Treviso o, al più, in altri comuni della regione. Rara è la visita di residenti da altre regioni o di stranieri.

Ovviamente ciò è ampiamente motivato dalle caratteristiche dell'Asparago che si presta all'acquisto in azienda solo in limitati periodi di tempo (lontani dai momenti di massimo afflusso turistico) e viene in genere destinato al consumo fresco.

I ristoratori

I ristoranti si trovano prevalentemente nei dintorni di Cimadolmo (5 su 8) e altri 2 nelle immediate vicinanze (Negrisia e S. Polo) (tab.2). In genere si tratta di ristoratori che hanno avviato la propria attività piuttosto di recente (a partire dal 1990) è ciò pare in linea con quanto avvenuto nella produzione. Alcuni ristoranti hanno un numero di coperti piuttosto limitato, ma la maggior parte supera i 300. In tutti vengono proposti piatti a base di asparago cui si possono abbinare vini DOC della regione. L'attenzione per il prodotto è anche testimoniato dall'organizzazione di serate a tema con menù a base di asparago. La presenza di turisti in senso stretto è comunque piuttosto limitata e la clientela è costituita in massima parte da residenti nella provincia o, secondariamente, nella regione.

Per quanto riguarda i parametri gestionali, in genere sono già attualmente rispettati quelli previsti dalla legge sulle strade del vino e dei prodotti tipici (l.r. n.17 del 2000).

Il servizio è di tipo tradizionale e l'ambiente è in genere sufficientemente integrato nel contesto della tradizione rurale del Veneto, sia nelle sue componenti rurali che nobiliari. In tre casi comunque il ristorante si trova in un contesto urbano. Spesso viene offerta anche la possibilità di pernottare. Il quadro paesaggistico e le caratteristiche delle strutture sono in genere di buon livello mentre talvolta viene a mancare un diretto legame con la campagna che, peraltro, considerando le dimensioni dei centri abitati nell'area considerata, pare essere un problema secondario.

Tab. 1

Caratteristiche delle aziende produttrici dell'Asparago Bianco di Cimadolmo I.G.P. che hanno aderito alla strada

n° azienda	località	fax	sito internet	e-mail	inizio attività	data ultima ristruttura-zione	orario apertura	sup. produtti-va totale aziendale	superficie asparago
1P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	1986		10,00 - 19,00	3	0,7
2P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	1985	2000	9,00 - 19,00	8	0,13
3P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	1983		9,30 - 19,00	0,4	0,2
4P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	2003		5,00 - 18,00	6	0,2
5P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	1990			3	0,7
6P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	1985		10,00 - 18,00	5	1,5
7P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	1986		9,00 - 16,00	0,5	0,3
8P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	1990	1998	9,00 - 18,00	0,5	0,06
9P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	1950	1968	9,00 - 19,00	1	0,3
10P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	1985		6,00 - 10,00	0,2	0,2
11P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	1975		7,00 - 18,00	6	0,4
12P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	1985	1990	9,00 - 15,00	2	0,5
13P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	2001		6,00 - 18,00	9	0,375
14P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	1991		9,00 - 18,00	3,4	0,12
15P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	2000		13,00 - 18,00	0,5	0,15
16P	CIMADOLMO	NO	NO	non indicato	1975		12,00 - 18,00	12	0,3
17P	BREDA DI PIAVE	NO	NO	non indicato	1998		8,30 - 12,00 15,00 - 19,00	12	1
18P	ODERZO	NO	NO	non indicato	1998			6	0,7

segue tab.1

n° azienda	produzione quintali	altri prodotti orticoli	produzioni biologiche	incidenza asparago	ingrosso	dettaglianti	trasformatori	vendita diretta	Trasformazio-ne prodotto
1P	40	NO	NO	50-70%	5	0	0	95	NO
2P	3	NO	NO	50-70%	50	0	0	50	NO
3P	10	NO	NO	>70%	30	0	0	70	NO
4P	10	NO	NO	<50%	20	0	0	80	NO
5P	50	SÌ	NO	<50%	0	0	0	100	NO
6P	20	NO	NO	<50%	0	0	0	100	NO
7P	15	NO	NO	<70%	0	0	0	100	NO
8P	4	NO	NO	<70%	0	0	0	100	NO
9P	5	NO	NO	<50%	10	0	0	90	NO
10P	6	NO	NO	>70%	20	0	0	80	NO
11P	5	NO	NO	<50%	0	0	0	100	NO
12P	20	SÌ	NO	50-70%	40	0	0	60	NO
13P	7	NO	NO	<50%	20	0	0	80	NO
14P	3.5	NO	NO	<50%	10	0	0	90	NO
15P	5	NO	NO	<50%	70	0	0	30	NO
16P	5	NO	NO	<50%	0	0	0	100	NO
17P	45	NO	NO	<50%	10	0	0	90	NO
18P	15	NO	NO	<50%	95	0	0	5	NO

n° azienda	vendita diretta prodotti con asparago	possibilità degustazione	acquisto via internet	visita area produttiva	partecip. a fiere	azienda certificata	iniziative guida per turisti	capacità di fornire visita tecnica
1P	NO	NO	NO	SÌ	SÌ	SÌ	1	SÌ
2P	NO	NO	NO	SÌ	SÌ	SÌ	1	SÌ
3P	NO	NO	NO	SÌ	SÌ	SÌ	1	SÌ
4P	NO	NO	NO	SÌ	SÌ	SÌ	1	NO
5P	NO	NO	NO	SÌ	NO	SÌ	1	SÌ
6P	NO	NO	NO	SÌ	NO	SÌ	1	SÌ
7P	NO	NO	NO	SÌ	SÌ	SÌ	1	SÌ
8P	NO	NO	NO	SÌ	SÌ	SÌ	1	SÌ
9P	NO	NO	NO	SÌ	NO	SÌ	1	SÌ
10P	NO	NO	NO	SÌ	SÌ	SÌ	1	SÌ
11P	NO	NO	NO	SÌ	SÌ	SÌ	1	SÌ
12P	NO	NO	NO	SÌ	SÌ	SÌ	1	NO
13P	NO	NO	NO	SÌ	NO	SÌ	1	SÌ
14P	NO	NO	NO	SÌ	NO	SÌ	1	SÌ
15P	NO	NO	NO	SÌ	NO	SÌ	1	SÌ
16P	NO	NO	NO	SÌ	SÌ	SÌ	2	SÌ
17P	NO	NO	NO	SÌ	SÌ	SÌ	1	SÌ
18P	NO	NO	NO	NO	NO	SÌ	1	SÌ

segue tab.1

n° azienda	quanti sono i turisti	presenza listino	mappa del territorio	personale preparato	indicazioni all'ingresso	sala accoglienza/ vendita	tipologia sala accoglienza	valorizzazione dell'ambiente circostante	aspetto paesaggistico
1P	3	NO	SÌ	SÌ	NO	NO	4	4	4
2P	4		NO	SÌ	NO	SÌ	4	3	3
3P	3	SÌ	NO	SÌ	NO	NO	2	3	3
4P	4	NO	SÌ	SÌ	NO	NO	2	4	4
5P	2	SÌ	NO	NO	NO	NO	4	3	3
6P	4	SÌ	SÌ	SÌ	NO	NO	4	3	2
7P	4	SÌ	SÌ	SÌ	NO	NO	4	4	4
8P	3	NO	SÌ	SÌ	NO	NO	2	2	2
9P	3	NO	SÌ	SÌ	NO	NO	2	3	3
10P	3	NO	SÌ	SÌ	NO	NO	4	3	3
11P	1	SÌ	SÌ	SÌ	NO	NO	4	3	3
12P	4	NO	SÌ	SÌ	NO	NO	4	3	2
13P	4	NO	SÌ	SÌ	NO	NO	4	3	3
14P	3	NO	SÌ	SÌ	NO	SÌ	4	3	3
15P	4	NO	SÌ	SÌ	NO	NO	4	4	4
16P	4	NO	SÌ	SÌ	NO	SÌ	4	3	4
17P	1	SÌ	NO	NO	NO	NO	4	3	2
18P	4	NO	SÌ	NO	NO	NO	1	4	4

n° azienda	valutazione struttura est.	rusticità	legame con l'ambiente	parcheggi	residenti provincia TV	residenti Veneto	residenti fuori regione	stranieri	accoglienza
1P	4	3	3	SÌ	1	3	4	4	4
2P	4	3	3	SÌ	1	0	0	0	4
3P	3	3	4	NO	1	2	3	4	4
4P	4	3	3	SÌ	1	2	3	4	4
5P	3	2	2	SÌ	1	2	3	3	5
6P	3	2	2	NO	1	2	3	3	4
7P	3	3	4	SÌ	1	3	2	4	4
8P	3	2	2	SÌ	1	2	3	4	3
9P	3	3	3	SÌ	1	2	3	4	4
10P	3	3	4	SÌ	1	2	3	4	4
11P	4	2	3	SÌ	3	1	2	4	4
12P	2	3	2	NO	1	3	0	0	2
13P	3	3	4	SÌ	1	2	3	4	3
14P	3	3	4	SÌ	1	2	3	4	4
15P	4	3	3	SÌ	1	2	3	4	4
16P	3	3	4	SÌ	3	2	1	4	4
17P	2	2	1	SÌ	1	0	0	0	3
18P	4	4	4	SÌ	1	0	0	0	4

Tab. 2

Caratteristiche dei ristoranti che hanno aderito alla strada dell'Asparago Bianco di Cimadolmo I.G.P.

numero	località	sito internet	e-mail	inizio attività	data ultima ristruttura-zione	orario apertura	n° coperti	n° coperti esterni	menù degustazione
1R	CIMADOLMO	SÌ	SÌ	1987	2006	9,00-2,00	250	180	SÌ
2R	CIMADOLMO	NO	NO	1995		6,3	50	0	SÌ
3R	CIMADOLMO	SÌ	SÌ	2005	2005	8,3	250	0	SÌ
4R	CIMADOLMO	NO	NO	1994	2003	8	80	0	SÌ
5R	SAN POLO DI PIAVE	SÌ	SÌ	1847	continua	9	300	40	SÌ
6R	MARENO DI PIAVE	SÌ	NO	2002		0	60	0	SÌ
7R	CIMADOLMO	SÌ	SÌ	1986	2000	14,00-2.00	250	150	SÌ
8R	NEGRISIA DI PONTE DI PIAVE	SÌ	SÌ	1986	2000	9,3	200	50	SÌ

numero	
1R	RISOTTO, CRESPELLE, ASPAR. IN SALSA, UOVA E ASP., ALLA BRACE, CON SCHIZ
2R	ANTIPASTI, RISOTTO, UNOVA E ASP.
3R	RISOTTO, UOVA ED ASP., ASPAR. FRITTI ED AI FERRI
4R	RISOTTO, GNOCCHI, CRESPELLE, SFORMATO, UOVA ASP. ANTIPASTI CON ASP.
5R	INSALATA DI ASP. IN GAMBERI, STORIONE SU LETTO DI ASP. E LIME, CASATELLA
6R	
7R	RISOTTO, PASTICCIO, INVOLTINI. ASP. PASTELLATI, GRATINATI, ASP. E UOVA, FRITTATE, CREME ED ANTIPASTI
8R	MISTICANZE CON JULIENNE DI ASPARAGI, RISOTTO, UOVA ED ASP., INVOLTINO DI SALMONE ED ASP. ASP. CARAMELLATI, ETC.

numero	si possono consumare vini DOC	iniziative per conoscenza realtà produttiva locale	clienti turisti	interesse a strada asparago	listino prezzi	mappa del territorio	personale preparato	indicazioni all'ingresso	servizio offerto	locali ricezione	strutture per portatori di handicap
1R	SÌ	2	3	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	2-3	3	SÌ
2R	SÌ	2	3	NO	SÌ	NO	SÌ	NO	2	3	NO
3R	SÌ	2	3	SÌ	NO	NO	SÌ	SÌ	2	3	SÌ
4R	SÌ	2	2	SÌ	NO	NO	SÌ	SÌ	2	3	SÌ
5R	SÌ	2-3	1	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	3	3-4	SÌ
6R	SÌ	2	3	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	2	3	SÌ
7R	SÌ	2	2	SÌ	SÌ	NO	SÌ	SÌ	3	3	SÌ
8R	SÌ	2-3	3	SÌ	SÌ	NO	SÌ	SÌ	3-4	3	SÌ

segue tab. 2

numero	localizzazione ristorante	pernottamento	aspetto paesaggistico	valutazione struttura esterna	rusticità strutture	legame con ambiente	parcheggi	residenti in provincia	residenti in veneto	residenti fuori regione	stranieri	stranieri
1R	1	NO	4	5	5	5	SÌ	1	2	3	4	5
2R	3	SÌ	3	3	3	3	SÌ	1	2	0	0	4
3R	1	NO	4	4	4	3	SÌ	1	2	3	0	4
4R	3	NO	3	4	4	3	SÌ	1	2	3	4	4
5R	1	SÌ	4	4	3	4	SÌ	3	1	1	4	4
6R	1	SÌ	4	4	4	4	SÌ	1	0	0	0	4
7R	3	NO	4	4	3	4	SÌ	1	2	3	4	4
8R	1	NO	4	4	5	SÌ	SÌ	1	2	3	4	5

Tab. 3

Caratteristiche dei venditori che hanno aderito alla strada dell'Asparago Bianco di Cimadolmo I.G.P.

n° venditore	località	fax	sito internet	e-mail	inizio attività	data ultima ristrutturazione	orario apertura	n° aziende da cui riceve Asparago B.C.	volumi vendita Asparago (KG/anno)	gamma prodotti venduti	tra i prodotti trasformati prevalgono
1V	PONTE DI PIAVE	NO	NO	NO	1900	1995	8,00-13,00 15,30-19,30	1	0	1	0
2V	SAN POLO DI PIAVE	NO	NO	NO	2000	2002	8,30-12,30 16,00-19,30	3	600	1	2

n° venditore	specialità apprezzate dai clienti	incidenza vendita prodotti tipici della zona	presenza materiale informativo su azienda o prod. tipici	possibilità acquisto via internet	clienti-turisti	localizzazione negozio	presenza listino	mappa del territorio	personale preparato
1V	0	<50%	NO	NO	1	4	SÌ	NO	SÌ
2V	ASPARAGO C. E RADICCHIO TV	50-70%	SÌ	NO	3	3	SÌ	SÌ	SÌ

n° venditore	indicazioni all'ingresso	definizione locale vendita	valutazione struttura esterna	rusticità delle strutture	legame con ambiente	parcheggi	residenti in provincia	residenti in Veneto	residenti fuori regione	stranieri	accoglienza
1V	SÌ	2	3	2	2	SÌ	1	2	3	0	3
2V	SÌ	4	2	2	3	SÌ	1	0	2	0	3

G I U N T A P R O V I N C I A L E

Delibera adottata nella seduta del 17/12/2007 iniziata alle ore 14,00

COMPOSIZIONE DELLA GIUNTA DALLE ore 15,20

Presiede il Vice Presidente Floriano Zambon

SONO PRESENTI GLI ASSESSORI:

Barbara Trentin
Denis Farnea
Marco Prosdocimo
Michele Noal
Noemi Zanette
Ubaldo Fanton
Carla Puppinato
Franco Conte
Marzio Favero
Mirco Lorenzon
Paolo Speranzon

SONO ASSENTI GLI ASSESSORI:

Leonardo Muraro

Partecipa il Segretario: Luigi De Martin

N. Reg. Del. 567

N.Protocollo 112749 /2007

OGGETTO: P.T.T. - Itinerari eno-gastronomici del radicchio e dell' asparago. Adozione dei tracciati.

Richiamata la deliberazione consiliare n. 60/83030 del 24.11.2003, esecutiva, con cui è stato approvato lo Schema di Piano del Piano Territoriale Turistico, sostanzialmente articolato in 15 itinerari;

Dato atto che nel corso degli anni precedenti si è proceduto - anche mediante collaborazioni esterne di alta specializzazione - ad acquisire gli elementi necessari per la definizione specifica e scientifica di alcuni dei succitati itinerari;

Dato atto che nel corso del corrente anno si è proceduto - sempre mediante collaborazioni esterne di alta specializzazione - ad acquisire gli elementi necessari per la definizione specifica e scientifica di un'ulteriore area tematica e precisamente:

- Itinerari eno-gastronomici del radicchio e dell'asparago;

Considerato che il lavoro svolto ha doverosamente tenuto conto degli indirizzi, linee guida e matrice, e specificatamente degli "indicatori" (sia turistici che urbanistici) di cui all'allegato 5 della deliberazione consiliare sopracitata, in base ai quali il percorso doveva essere selezionato in relazione a specifiche qualità sia degli oggetti (luoghi ed edifici) che degli ambienti (paesaggistici e urbani);

Visto che per gli itinerari individuati come "Itinerari eno-gastronomici del radicchio e dell'asparago", l'apposito Gruppo di lavoro interno ha provveduto a trasferire su supporto informatico le analisi prodotte dai consulenti esterni e successivamente a "collaudare" dal punto di vista amministrativo il percorso proposto;

Dato atto che nella fase attuativa saranno pertanto necessarie ulteriori verifiche mirate sul territorio relativamente alla fruizione ed eventuale segnaletica;

Ritenuto, in base alla situazione complessiva valutata, di individuare i percorsi definiti "Itinerari eno-gastronomici del radicchio e dell'asparago";

Dato atto che con la sopracitata deliberazione consiliare si è dato mandato all'Assessore di Reparto per l'attivazione dei necessari tavoli di concertazione e di confronto con il territorio per una definizione condivisa del P.T.T., riservandosi il Consiglio Provinciale la definitiva approvazione del Piano al termine della fase delle consultazioni (in esecuzione di tale mandato, il piano è stato presentato il 14.1.2004 alle Associazioni di categoria, a Camera di Commercio, Consorzio di Promozione Turistica e UNPLI e in quella sede è stato espresso da tutte le componenti apprezzamento per i contenuti e la metodologia del Piano, tanto che il 25.2.2004 è stato sottoscritto un apposito protocollo d'intesa con cui sono stati definiti anche il modello condiviso di gestione del mercato turistico e i reciproci ruoli delle diverse componenti, per l'istituzione del distretto turistico locale trevigiano; sul presupposto della condivisione dello schema di Piano presentato, le Associazioni stanno sostenendo la coprogettazione e attuazione, da parte della Provincia, in collaborazione con gli Enti Locali e i diversi portatori di interessi, del P.T.T.);

Ritenuto, in vista della presentazione ora al territorio degli itinerari eno-gastronomici del radicchio e dell'asparago, di definire specificatamente le azioni di competenza dei vari soggetti coinvolti (Provincie di Padova e di Venezia, Comuni e altri soggetti interessati) e fissare i contenuti fondamentali dei Protocolli d'Intesa relativi alla realizzazione e gestione dei percorsi da parte di Provincia ed EE.LL. (contenuti che sono sostanzialmente i medesimi già concordati per gli itinerari già realizzati nel corso degli anni scorsi), fermo restando che le singole specificità territoriali saranno autonomamente definite dall'Assessore di reparto con ciascun Comune;

Specificato che ai prodotti "Radicchio di Treviso", "Radicchio di Castelfranco" e "Asparago Bianco di Cimadolmo" è già stata assegnata la qualifica di "I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta" a testimonianza delle loro qualità e specificità, e che per il prodotto "Asparago di Badoere" tale qualifica è in via di riconoscimento da parte della Regione Veneto (tale area inoltre non dispone ancora di un congruo numero di aziende che abbiano dato la disponibilità ad essere visionate dagli esperti per l'inserimento);

Ritenuto che anche il prodotto "Asparago di Badoere" possa in futuro essere inserito qualora presenti una realtà fruibile da parte di un potenziale turista;

Ravvisata l'opportunità che il progetto del Piano Territoriale Turistico confluisca nella programmazione territoriale della Provincia di Treviso e che le analisi prodotte dagli analisti, ed elaborate dal S.I.T.I. Provinciale (in forma completa), vengano recepite in tutti gli strumenti di pianificazione urbanistica e territoriale dell'Amministrazione Provinciale stessa; in quella sede - e specificatamente in sede di approvazione del P.T.C.P. - si procederà anche alla definitiva approvazione del Piano Territoriale Turistico nella sua intierezza, ai sensi di quanto previsto al punto 4 della sopracitata deliberazione consiliare n. 60/2003;

Vista la deliberazione del Consiglio Provinciale, n. 67/0079779/2006 del 21/12/2006 avente per oggetto "Bilancio di previsione per l'esercizio 2007, Bilancio pluriennale 2007/2009 e Relazione previsionale e programmatica";

Vista la deliberazione della Giunta Provinciale, n. 645/80234/2006 del 27/12/2006 avente per oggetto "Piano esecutivo di Gestione 2007. Approvazione";

Dato atto che il presente provvedimento è di competenza della Giunta Provinciale ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 18.8.2000, n. 267;

Visto il parere di regolarità tecnica espresso dal Responsabile del Servizio interessato, ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 18.8.2000, n. 267;

Dato atto che il parere in ordine alla regolarità contabile e all'impegno di spesa non è richiesto in quanto l'atto non comporta diminuzione di entrata, impegno di spesa e non concerne gestione del patrimonio;

Dato atto che il Segretario Generale ritiene che il provvedimento rientri in una attività amministrativa conforme alla Legge, allo Statuto ed ai regolamenti;

Ritenuto, stante l'urgenza, di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D.Lgs. 18.8.2000, n. 267, data la necessità di presentare quanto prima l'itinerario al territorio;

Con voti unanimi espressi nei modi e nelle forme di legge,

D E L I B E R A

1) di adottare - ai fini della presentazione al territorio - i tracciati degli itinerari denominati "Itinerario eno-gastronomico del radicchio e dell'asparago", fermo restando che nella fase attuativa saranno necessarie ulteriori verifiche relativamente alla percorribilità ed alla possibile segnaletica;

2) di dare atto che i percorsi sono la risultante delle scelte, considerazioni e motivazioni di cui alle analisi redatte dai consulenti incaricati dall'Amministrazione e del collaudo effettuato dal Settore competente, con le ulteriori valutazioni autonomamente svolte dall'Amministrazione Provinciale e riportate in premessa;

3) di definire le azioni di competenza dei vari Soggetti coinvolti nella realizzazione e gestione degli itinerari - intesi come ecomuseali - come da scheda già allegata alla deliberazione di Giunta Provinciale n. 317/51692/2004 del 29.06.2004;

4) di approvare lo schema tipo dei Protocolli d'intesa da sottoscrivere con i Comuni interessati dai tracciati, per la realizzazione e gestione degli itinerari, nei testi che vengono allegati sub A) e sub B) al presente provvedimento, autorizzando espressamente l'Assessore di Reparto alla definizione - d'intesa con ciascun Ente - degli aspetti legati alle specificità del relativo territorio e di ciascun Ente;

5) di dare atto che il progetto del PTT confluirà nella programmazione territoriale della Provincia di Treviso e che le analisi prodotte dagli analisti, ed elaborate dal S.I.T.I. Provinciale (in forma completa), verranno recepite in tutti gli strumenti di pianificazione urbanistica e territoriale dell'Amministrazione Provinciale stessa; in quella sede - e specificatamente in sede di approvazione del P.T.C.P. - si procederà anche alla definitiva approvazione del Piano Territoriale Turistico

nella sua intierezza, ai sensi di quanto previsto al punto 4 della sopracitata deliberazione consiliare 60/2003;

6) di dare atto che l'adozione del presente provvedimento non comporta oneri immediati a carico del Bilancio Provinciale e che - previa approvazione del quadro economico da parte dell'Amministrazione Provinciale - si procederà con successivi provvedimenti all'impegno delle risorse necessarie;

7) di dichiarare la presente deliberazione, stante l'urgenza, con separata votazione unanime, immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D.Lgs. n. 267/2000 data la necessità di presentare quanto prima l'itinerario al territorio.

IL PRESIDENTE
firmato
Floriano Zambon

IL SEGRETARIO
firmato
Luigi De Martin

La presente deliberazione è stata pubblicata all'albo pretorio, ove rimarrà affissa per 15 giorni consecutivi, con inizio dal giorno 10/01/2008, nonché comunicata nel giorno stesso ai Capi Gruppo consiliari, a norma dell'art. 125 del D. Lgs. 18.08.2000 n. 267

IL SEGRETARIO GENERALE
firmato
L. De Martin

DELIBERA ESECUTIVA A TERMINI DI LEGGE, 21/01/2008.

per IL RESPONSABILE DELL' ARCHIVIO
firmato
Annalisa Zago

Allegato pareri in testo integrale
di cui all'art. 49 D.Lgs. 18.8.2000 n. 267

==========

Settore.....: E Promozione del Territorio
Servizio.....: BG UOA Turismo
Unità Operativa.....: 0041 UOA Turismo
Ufficio.....: ATUR Uff. Turismo
C.d.R. .....: 0026 Turismo

PARERE TECNICO (art. 49 D.Lgs. 18.08.2000 n. 267)

!_! NON RICHIESTO in quanto atto di mero indirizzo

!X! FAVOREVOLE in ordine alla regolarità tecnica

!_! NON FAVOREVOLE in ordine alla regolarità tecnica

!X! NON E' RICHIESTO il parere contabile in quanto:
- non comporta aumento o diminuzione di entrata
- non comporta prenotazione/impegno di spesa
- non concerne gestione del patrimonio

Allegati SI NO data 4 dicembre 2007 IL FUNZIONARIO RESPONSABILE
D. MELOCCO

==========

SETTORE RISORSE ECONOMICO FINANZIARIE E PATRIMONIALI
A) PARERE CONTABILE (art. 49 D.Lgs. 18.08.2000 n. 267)

!_! FAVOREVOLE in ordine alla regolarità contabile ed all'impegno di spesa

!_! NON FAVOREVOLE in ordine alla regolarità contabile ed all'impegno di spesa per i seguenti motivi

Accertamento/Impegno N° _____

!_! PRENOTATO(giuridicamente non perfezionato)

!_! ASSUNTO (giuridicamente perfezionato)

data _____ IL FUNZIONARIO RESPONSABILE

==========

PROTOCOLLO D'INTESA
tra
PROVINCIA DI TREVISO
e

COMUNE DI .....
per

LA REALIZZAZIONE
DEL PIANO TERRITORIALE TURISTICO
E LA COSTRUZIONE DEL
"SISTEMA TURISTICO TREVIGIANO"

ITINERARIO:"STRADA DEL RADICCHIO"

L'anno 2007 addì ..... del mese di ..... presso .....

t r a

- la Provincia di Treviso nella persona del ..... a ciò autorizzato dalla deliberazione di Giunta Provinciale n..... del.....

e

- il Comune di ..... nella persona del .....;

P r e m e s s o

- che nella Marca trevigiana è in corso la realizzazione del Piano Strategico;
- che il Piano Territoriale Turistico rappresenta uno strumento che si inserisce all'interno della progettazione ed azione integrata del Piano Strategico per la Marca Trevigiana in corso di realizzazione per il sostegno allo sviluppo locale;
- che le azioni e i progetti di intervento definiti nel presente protocollo vanno a formare parte integrante del Piano Strategico;
- che in data 24.11.2003 con deliberazione n. 60/83030/2003 il Consiglio Provinciale approvava lo schema di Piano del Piano Territoriale Turistico, sostanzialmente articolato in 15 itinerari;
- che con il provvedimento medesimo si dava mandato all'Assessore di Reparto per l'attivazione dei necessari tavoli di concertazione e di confronto con il territorio e quindi con i Comuni, le Comunità Montane, le Associazioni di Categoria e gli altri soggetti coinvolti nella promozione del territorio;
- che in data 14.1.2004 si è tenuto, in conformità a quanto indicato nell'informativa sottoposta alla Giunta Provinciale

il 29.12.2003, un incontro tecnico con le Associazioni di categoria più sopra elencate;

- che in detto incontro l'Assessore di Reparto poneva in evidenza la volontà dell'Amministrazione Provinciale di intendere tale Piano come strumento di governo condiviso del territorio per la costruzione di un prodotto territoriale-turistico;
- che l'Assessorato rilevava inoltre l'esigenza di mettere in sintonia servizi di accoglienza e promo-commercializzazione con il prodotto turistico (eventi, itinerari eco-museali, ecc.);
- che veniva sottolineato il carattere di "proposta" dello schema di Piano Territoriale Turistico presentato, prefiggendosi quest'ultimo di valutare con attenzione tutte le proposte che arriveranno dai diversi soggetti che a qualunque titolo operano nel campo della cultura e del turismo e in generale della promozione del territorio;
- che i convenuti hanno espresso ampio apprezzamento per i contenuti e la metodologia del piano nonché per le sinergie che la Provincia intende attivare anche con gli Enti Locali i quali restano i primi soggetti istituzionalmente preposti alla tutela, valorizzazione e sviluppo del territorio anche in chiave turistica;
- che in data 25.2.2004 veniva sottoscritto tra Camera di Commercio, Consorzio di Promozione Turistica, Associazioni di categoria ed UNPLI un apposito protocollo d'intesa con cui venivano definiti il modello condiviso di gestione del mercato turistico e i reciproci ruoli dalle diverse componenti, per l'istituzione del "Sistema turistico locale trevigiano";
- che con deliberazione di Giunta Provinciale n.....del.....è stato approvato l'itinerario "Strada del radicchio"
- che risulta ora necessario definire ruoli e collaborazioni reciproche tra la Provincia di Treviso e il Comune di ..... per la realizzazione e gestione di detto itinerario;

si conviene quanto segue

Articolo 1

CONDIVISIONE DELLO SCHEMA DI PIANO E SPECIFICATAMENTE DELL'ITINERARIO DENOMINATO "STRADA DEL RADICCHIO"

La Provincia e il Comune di ..... condividono in via generale lo schema del Piano Territoriale Turistico elaborato dalla Provincia di Treviso al fine della identificazione e costruzione di un prodotto territoriale-turistico in chiave eco-museale e si impegnano specificatamente per la realizzazione e la gestione dell'itinerario "Strada del radicchio";

Articolo 2

MODELLO DI GESTIONE DEL MERCATO E DEL "PRODOTTO" TURISTICO

La Provincia e il Comune di ..... si impegnano a condividere un modello di gestione del mercato turistico che risponda a criteri di armonizzazione, valorizzazione e sviluppo del S.T.L. e che

trasformi il turismo in una risorsa per la cultura (in senso ampio intendendosi l'insieme dei valori del territorio e quindi il paesaggio, il patrimonio storico-architettonico ed artistico, i prodotti artigianali, le attività culturali, l'enogastronomia, il folclore ecc.).

Per il raggiungimento di tale obiettivo i contraenti:

- condividono la definizione del "prodotto turistico" come combinato degli itinerari eco-museali del Piano Territoriale Turistico e della rete degli eventi che si svolgono nel relativo territorio;

- condividono altresì l'individuazione concreta del tracciato dell'itinerario "Strada del Radicchio" quale risulta dall'allegato sub a) e si impegnano - ciascuno per quanto di propria competenza - a garantirne l'accessibilità e un'agevole e gradevole fruizione da parte del turista, mantenendone i parametri turistici e urbanistici;

- si impegnano reciprocamente a realizzare e gestire detto itinerario nella logica di una stretta integrazione tra ospitalità, siti ed eventi turistici accettando e rispettando i principi di uno sviluppo sostenibile;

- si obbligano reciprocamente a realizzare una segnaletica adeguata sui siti in cui si sviluppa il percorso secondo i modelli approvati dalla Giunta Regionale, concordando un assetto complessivo omogeneo che non crei inquinamento visivo;

- si impegnano a definire una strategia a medio - lungo termine a favore di uno sviluppo turistico etico e sostenibile del singolo territorio.

Articolo 3

DEFINIZIONE DI ITINERARIO ECOMUSEALE

I contraenti condividono la definizione di itinerario ecomuseale come sistema di salvaguardia e promozione integrata del territorio, da realizzare mediante:

1. gestione in network tra soggetti pubblici e privati regolata da apposite intese, convenzioni, accordi di programma, forme associative, ecc.
2. predisposizione di una segnaletica efficace
3. tutela attiva del territorio
4. manutenzione e implementazione del percorso
5. accessibilità garantita dei luoghi di interesse storico artistico ed architettonico
6. materiale informativo corrispondente
7. information Point efficienti
8. integrazione fra ospitalità, siti ed eventi turistici
9. azioni di feedback.

Articolo 4

DEFINIZIONE DEI RUOLI E DELLE SPECIFICHE AZIONI

Per il raggiungimento degli obiettivi di cui al precedente art. 3, la Provincia e il Comune si impegnano reciprocamente come segue, nel rispetto della normativa nazionale e regionale sulle strade dei prodotti enogastronomici ed in sinergia quindi con l'associazione strade riconosciute:

Obiettivo n. 1

La Provincia promuove le proposte di itinerario, coordina i diversi portatori di interesse pubblici e privati definendo carichi reciproci e modalità di accordo.

Il Comune aderisce al coordinamento provinciale, propone integrazioni e correzioni contenutistiche, si fa parte diligente nella attuazione degli accordi sottoscritti; tramite apposite convenzioni funge da agevolatore di processo per la Provincia nei confronti di soggetti terzi.

Obiettivo n. 2

La Provincia dispone i cartelli tematici di ingresso ai Comuni compresi nell'itinerario garantendo l'indicazione degli elementi di base del "prodotto turistico" tematico.

Il Comune dispone la cartellonistica accessoria (didascalica) o indicante ulteriori elementi significativi nel rispetto della grafica predisposta dalla Provincia e previo accordo tecnico con la Provincia stessa; autorizza i privati ad agganciarsi al percorso purché rispettino le condizioni minime per l'adesione al progetto stabilite dalla Provincia.
Il tutto secondo i modelli approvati dalla Giunta Regionale.

Obiettivo n. 3

La Provincia mette a disposizione dei Comuni le proposte di tracciato con rilevanti attrattori e detrattori urbanistici, invita le amministrazioni comunali ad avvalersi dell'ufficio Urbanistico Provinciale per una verifica della coerenza dei loro PRG con l'adesione all'itinerario eco museale.

Il Comune si impegna a mutuare i criteri previsti nello schema di piano approvato con delibera di Consiglio Provinciale n. 60/83030/2003 del 24.11.2003, provvedendo a recepire nei propri strumenti di pianificazione territoriale ed urbanistica le determinazioni del caso. Allo scopo trova nell'Ufficio Urbanistica Provinciale un servizio consulenziale. Predispone le azioni per ridurre l'impatto dei detrattori, salvaguardare e valorizzare gli attrattori.

Obiettivo n. 4

La Provincia coordina le azioni volte a salvaguardare, restaurare, migliorare i beni culturali interessati dal tracciato sia come componenti fondamentali, sia come componenti complementari. Aggiorna l'elenco dei siti paesaggistici, architettonici, storici utili per implementare l'itinerario ecomuseale.

Il Comune si impegna a garantire, in toto o in quota parte, la salvaguardia, il restauro, il miglioramento dei beni culturali individuati come risorsa primaria dell'itinerario ecomuseale. Propone eventuali integrazioni dei siti individuati nell'itinerario in collaborazione con la Provincia.

Obiettivo n. 5

La Provincia valorizza primieramente i luoghi che sono a disposizione per la fruizione sia dei cittadini sia dei turisti. Può riservarsi di valutare, per situazioni particolari d'eccezionalità, una partecipazione diretta alla gestione dell'apertura dei siti importanti.

Il Comune si impegna - per quanto di propria competenza - a garantire l'accessibilità e la fruibilità dei luoghi inseriti nell'itinerario. Qualora detti luoghi non fossero a disposizione del visitatore, la loro segnalazione e promozione verrà rinviata a quando le condizioni per una fruibilità turistica saranno ripristinate.

Obiettivo n. 6

La Provincia predisporrà le guide all'itinerario e il catalogo della ricettività turistica (alberghi e altre strutture).

Il Comune potrà predisporre guide e materiale informativo specifico, purché in sintonia con i contenuti e la linea grafica proposti ed autorizzati dalla Provincia.

Le azioni di cui al presente obiettivo dovranno essere concordate con il Comitato di Gestione della Strada.

Obiettivo n. 7

La Provincia gestisce direttamente gli IAT, cura la formazione e l'aggiornamento del personale proprio e dell'UNPLI in relazione all'itinerario. Gli IAT distribuiscono, oltre al materiale generale, le guide specifiche dell'itinerario.

Il Comune sede di Ufficio IAT mette a disposizione la sede e garantisce il flusso di informazioni turistiche agli operatori provinciali (anche per l'aggiornamento delle pagine web della Provincia).

Obiettivo n. 8

La Provincia coordina i Comuni, le istituzioni e le associazioni che promuovono eventi lungo l'itinerario, garantendo l'integrazione fra spettacoli, luoghi e servizio di ospitalità. In merito agli operatori privati stimola la nascita dei club di prodotto per garantire unità di offerta e qualità del servizio.

Il Comune sostiene le attività di rete promosse dalla Provincia, garantendo il proprio apporto in quota parte agli eventi significativi utili a valorizzare l'itinerario.

Obiettivo n. 9

La Provincia cura col CISET il monitoraggio dei flussi e dell'efficacia delle strategie di marketing perseguite.

Il Comune si impegna a valutare i report dell'Osservatorio provinciale del turismo e, di conseguenza, a correggere assieme alla Provincia e al Consorzio di Promozione Turistica le azioni mirate a costruire un prodotto turistico di qualità e posizionabile sul mercato italiano e straniero.

Articolo 5

PARAMETRI/INDICATORI TURISTICI E URBANISTICI

Le parti concordano che il tracciato dell'itinerario "Strada del Radicchio" è stato definito avendone verificato il rispetto degli indicatori/parametri turistici prefissati, salvo l'esistenza di specifiche criticità legate a singoli segmenti del territorio.

Il Comune di ..... si impegna ad attivarsi per realizzare le iniziative necessarie a superare le criticità relative ai sottoelencati aspetti:

- la tendenza al degrado e a situazioni di compromissione (costruzioni/vegetazione/cartelloni/recinzioni/destinazioni incompatibili/inaccessibilità) valutando le possibili alternative, integrazioni, interventi di tutela e valorizzazione, con riferimento a:
- risorse turistiche generali:

  paesaggi estesi pianeggianti
  paesaggi estesi collinari
  paesaggi ristretti collinari
  aree urbane centrali
  aree urbane periferiche
  edifici e complessi di valore storico e paesaggistico
  corsi e specchi d'acqua
  parchi naturalistici
  .....

- risorse turistiche puntuali:

  siti eccellenti e relativi percorsi
  punti visuali
  punti di sosta ed accoglienza
  attrezzature complementari e di servizio
  .....

Per tale finalità il Comune si impegna a collaborare alla definizione della progettazione di dettaglio riguardante:

- i singoli oggetti, circuiti, aree ed ambienti di interesse (testimonianze monumentali e/o elementi rappresentativi della storia e cultura veneta)
- gli interventi di valorizzazione
- i percorsi, punti visuali pregevoli, i punti di sosta ed accoglienza
- le attrezzature complementari e di servizio

Eventuali vicende che - nel prosieguo - dovessero determinare il venir meno degli indicatori/parametri turistici e urbanistici, autorizzeranno la Provincia di Treviso a modificare l'itinerario ora individuato.

COMUNE DI..... PROVINCIA DI TREVISO

Sezione: Piano Territoriale Turistico

PROTOCOLLO D'INTESA
tra
PROVINCIA DI TREVISO
e

COMUNE DI .....
per

LA REALIZZAZIONE
DEL PIANO TERRITORIALE TURISTICO
E LA COSTRUZIONE DEL
"SISTEMA TURISTICO TREVIGIANO"

ITINERARIO:"STRADA DELL'ASPARAGO"

L'anno 2007 addì ..... del mese di ..... presso .....

t r a

- la Provincia di Treviso nella persona del ..... a ciò autorizzato dalla deliberazione di Giunta Provinciale n..... del.....

e

- il Comune di ..... nella persona del .....;

P r e m e s s o

- che nella Marca trevigiana è in corso la realizzazione del Piano Strategico;
- che il Piano Territoriale Turistico rappresenta uno strumento che si inserisce all'interno della progettazione ed azione integrata del Piano Strategico per la Marca Trevigiana in corso di realizzazione per il sostegno allo sviluppo locale;
- che le azioni e i progetti di intervento definiti nel presente protocollo vanno a formare parte integrante del Piano Strategico;

- che in data 24.11.2003 con deliberazione n. 60/83030/2003 il Consiglio Provinciale approvava lo schema di Piano del Piano Territoriale Turistico, sostanzialmente articolato in 15 itinerari;

- che con il provvedimento medesimo si dava mandato all'Assessore di Reparto per l'attivazione dei necessari tavoli di concertazione e di confronto con il territorio e quindi con i Comuni, le Comunità Montane, le Associazioni di Categoria e gli altri soggetti coinvolti nella promozione del territorio;

- che in data 14.1.2004 si è tenuto, in conformità a quanto indicato nell'informativa sottoposta alla Giunta Provinciale il 29.12.2003, un incontro tecnico con le Associazioni di categoria più sopra elencate;

- che in detto incontro l'Assessore di Reparto poneva in evidenza la volontà dell'Amministrazione Provinciale di intendere tale Piano come strumento di governo condiviso del territorio per la costruzione di un prodotto territoriale-turistico;

- che l'Assessorato rilevava inoltre l'esigenza di mettere in sintonia servizi di accoglienza e promocommercializzazione con il prodotto turistico (eventi, itinerari eco-museali, ecc.);

- che veniva sottolineato il carattere di "proposta" dello schema di Piano Territoriale Turistico presentato, prefiggendosi quest'ultimo di valutare con attenzione tutte le proposte che arriveranno dai diversi soggetti che a qualunque titolo operano nel campo della cultura e del turismo e in generale della promozione del territorio;

- che i convenuti hanno espresso ampio apprezzamento per i contenuti e la metodologia del piano nonché per le sinergie che la Provincia intende attivare anche con gli Enti Locali i quali restano i primi soggetti istituzionalmente preposti alla tutela, valorizzazione e sviluppo del territorio anche in chiave turistica;

- che in data 25.2.2004 veniva sottoscritto tra Camera di Commercio, Consorzio di Promozione Turistica, Associazioni di categoria ed UNPLI un apposito protocollo d'intesa con cui venivano definiti il modello condiviso di gestione del mercato turistico e i reciproci ruoli dalle diverse componenti, per l'istituzione del "Sistema turistico locale trevigiano";

- che con deliberazione di Giunta Provinciale n.....del.....è stato approvato l'itinerario "Strada dell'Asparago"

- che risulta ora necessario definire ruoli e collaborazioni reciproche tra la Provincia di Treviso e il Comune di ..... per la realizzazione e gestione di detto itinerario;

si conviene quanto segue

Articolo 1

CONDIVISIONE DELLO SCHEMA DI PIANO
E SPECIFICATAMENTE DELL'ITINERARIO DENOMINATO
"STRADA DELL'ASPARAGO"

La Provincia e il Comune di ..... condividono in via generale lo schema del Piano Territoriale Turistico elaborato dalla Provincia di Treviso al fine della identificazione e costruzione di un prodotto territoriale-turistico in chiave

eco-museale e si impegnano specificatamente per la realizzazione e la gestione dell'itinerario "Strada dell'asparago";

Articolo 2

MODELLO DI GESTIONE DEL MERCATO E DEL "PRODOTTO" TURISTICO

La Provincia e il Comune di ..... si impegnano a condividere un modello di gestione del mercato turistico che risponda a criteri di armonizzazione, valorizzazione e sviluppo del S.T.L. e che trasformi il turismo in una risorsa per la cultura (in senso ampio intendendosi l'insieme dei valori del territorio e quindi il paesaggio, il patrimonio storico-architettonico ed artistico, i prodotti artigianali, le attività culturali, l'enogastronomia, il folclore ecc.).

Per il raggiungimento di tale obiettivo i contraenti:

- condividono la definizione del "prodotto turistico" come combinato degli itinerari eco-museali del Piano Territoriale Turistico e della rete degli eventi che si svolgono nel relativo territorio;

- condividono altresì l'individuazione concreta del tracciato dell'itinerario "Strada dell'Asparago" quale risulta dall'allegato sub b) e si impegnano - ciascuno per quanto di propria competenza - a garantirne l'accessibilità e un'agevole e gradevole fruizione da parte del turista, mantenendone i parametri turistici e urbanistici;

- si impegnano reciprocamente a realizzare e gestire detto itinerario nella logica di una stretta integrazione tra ospitalità, siti ed eventi turistici accettando e rispettando i principi di uno sviluppo sostenibile;

- si obbligano reciprocamente a realizzare una segnaletica adeguata sui siti in cui si sviluppa il percorso secondo i modelli approvati dalla Giunta Regionale, concordando un assetto complessivo omogeneo che non crei inquinamento visivo;

- si impegnano a definire una strategia a medio - lungo termine a favore di uno sviluppo turistico etico e sostenibile del singolo territorio.

Articolo 3

DEFINIZIONE DI ITINERARIO ECOMUSEALE

I contraenti condividono la definizione di itinerario ecomuseale come sistema di salvaguardia e promozione integrata del territorio, da realizzare mediante:

1. gestione in network tra soggetti pubblici e privati regolata da apposite intese, convenzioni, accordi di programma, forme associative, ecc.
2. predisposizione di una segnaletica efficace
3. tutela attiva del territorio
4. manutenzione e implementazione del percorso

5. accessibilità garantita dei luoghi di interesse storico artistico ed architettonico
6. materiale informativo corrispondente
7. information Point efficienti
8. integrazione fra ospitalità, siti ed eventi turistici
9. azioni di feedback.

Articolo 4

DEFINIZIONE DEI RUOLI E DELLE SPECIFICHE AZIONI

Per il raggiungimento degli obiettivi di cui al precedente art. 3, la Provincia e il Comune si impegnano reciprocamente come segue, nel rispetto della normativa nazionale e regionale sulle strade dei prodotti enogastronomici ed in sinergia quindi con l'associazione strade riconosciute:

Obiettivo n. 1

La Provincia promuove le proposte di itinerario, coordina i diversi portatori di interesse pubblici e privati definendo carichi reciproci e modalità di accordo.

Il Comune aderisce al coordinamento provinciale, propone integrazioni e correzioni contenutistiche, si fa parte diligente nella attuazione degli accordi sottoscritti; tramite apposite convenzioni funge da agevolatore di processo per la Provincia nei confronti di soggetti terzi.

Obiettivo n. 2

La Provincia dispone i cartelli tematici di ingresso ai Comuni compresi nell'itinerario garantendo l'indicazione degli elementi di base del "prodotto turistico" tematico.

Il Comune dispone la cartellonistica accessoria (didascalica) o indicante ulteriori elementi significativi nel rispetto della grafica predisposta dalla Provincia e previo accordo tecnico con la Provincia stessa; autorizza i privati ad agganciarsi al percorso purché rispettino le condizioni minime per l'adesione al progetto stabilite dalla Provincia.
Il tutto secondo i modelli approvati dalla Giunta Regionale.

Obiettivo n. 3

La Provincia mette a disposizione dei Comuni le proposte di tracciato con rilevanti attrattori e detrattori urbanistici, invita le amministrazioni comunali ad avvalersi dell'ufficio Urbanistico Provinciale per una verifica della coerenza dei loro PRG con l'adesione all'itinerario eco museale.

Il Comune si impegna a mutuare i criteri previsti nello schema di piano approvato con delibera di Consiglio Provinciale n. 60/83030/2003 del 24.11.2003, provvedendo a recepire nei propri strumenti di pianificazione territoriale ed urbanistica le determinazioni del caso. Allo scopo trova nell'Ufficio Urbanistica Provinciale un servizio consulenziale. Predispone le azioni per

ridurre l'impatto dei detrattori, salvaguardare e valorizzare gli attrattori.

Obiettivo n. 4

La Provincia coordina le azioni volte a salvaguardare, restaurare, migliorare i beni culturali interessati dal tracciato sia come componenti fondamentali, sia come componenti complementari. Aggiorna l'elenco dei siti paesaggistici, architettonici, storici utili per implementare l'itinerario ecomuseale.

Il Comune si impegna a garantire, in toto o in quota parte, la salvaguardia, il restauro, il miglioramento dei beni culturali individuati come risorsa primaria dell'itinerario ecomuseale. Propone eventuali integrazioni dei siti individuati nell'itinerario in collaborazione con la Provincia.

Obiettivo n. 5

La Provincia valorizza primieramente i luoghi che sono a disposizione per la fruizione sia dei cittadini sia dei turisti. Può riservarsi di valutare, per situazioni particolari d'eccezionalità, una partecipazione diretta alla gestione dell'apertura dei siti importanti.

Il Comune si impegna - per quanto di propria competenza - a garantire l'accessibilità e la fruibilità dei luoghi inseriti nell'itinerario. Qualora detti luoghi non fossero a disposizione del visitatore, la loro segnalazione e promozione verrà rinviata a quando le condizioni per una fruibilità turistica saranno ripristinate.

Obiettivo n. 6

La Provincia predisporrà le guide all'itinerario e il catalogo della ricettività turistica (alberghi e altre strutture).

Il Comune potrà predisporre guide e materiale informativo specifico, purché in sintonia con i contenuti e la linea grafica proposti ed autorizzati dalla Provincia.

Le azioni di cui al presente obiettivo dovranno essere concordate con il Comitato di Gestione della Strada.

Obiettivo n. 7

La Provincia gestisce direttamente gli IAT, cura la formazione e l'aggiornamento del personale proprio e dell'UNPLI in relazione all'itinerario. Gli IAT distribuiscono, oltre al materiale generale, le guide specifiche dell'itinerario.

Il Comune sede di Ufficio IAT mette a disposizione la sede e garantisce il flusso di informazioni turistiche agli operatori provinciali (anche per l'aggiornamento delle pagine web della Provincia).

Obiettivo n. 8

La Provincia coordina i Comuni, le istituzioni e le associazioni che promuovono eventi lungo l'itinerario, garantendo l'integrazione fra spettacoli, luoghi e servizio di ospitalità. In merito agli operatori privati stimola la nascita dei club di prodotto per garantire unità di offerta e qualità del servizio.

Il Comune sostiene le attività di rete promosse dalla Provincia, garantendo il proprio apporto in quota parte agli eventi significativi utili a valorizzare l'itinerario.

Obiettivo n. 9

La Provincia cura col CISET il monitoraggio dei flussi e dell'efficacia delle strategie di marketing perseguite.

Il Comune si impegna a valutare i report dell'Osservatorio provinciale del turismo e, di conseguenza, a correggere assieme alla Provincia e al Consorzio di Promozione Turistica le azioni mirate a costruire un prodotto turistico di qualità e posizionabile sul mercato italiano e straniero.

Articolo 5

PARAMETRI/INDICATORI TURISTICI E URBANISTICI

Le parti concordano che il tracciato dell'itinerario "Strada dell'asparago" è stato definito avendone verificato il rispetto degli indicatori/parametri turistici prefissati, salvo l'esistenza di specifiche criticità legate a singoli segmenti del territorio.

Il Comune di ..... si impegna ad attivarsi per realizzare le iniziative necessarie a superare le criticità relative ai sottoelencati aspetti:

- la tendenza al degrado e a situazioni di compromissione (costruzioni/vegetazione/cartelloni/recinzioni/destinazioni incompatibili/inaccessibilità) valutando le possibili alternative, integrazioni, interventi di tutela e valorizzazione, con riferimento a:
- risorse turistiche generali:

  paesaggi estesi pianeggianti
  paesaggi estesi collinari
  paesaggi ristretti collinari
  aree urbane centrali
  aree urbane periferiche
  edifici e complessi di valore storico e paesaggistico
  corsi e specchi d'acqua
  parchi naturalistici
  .....

- risorse turistiche puntuali:

  siti eccellenti e relativi percorsi
  punti visuali
  punti di sosta ed accoglienza
  attrezzature complementari e di servizio
  .....

Per tale finalità il Comune si impegna a collaborare alla definizione della progettazione di dettaglio riguardante:

- i singoli oggetti, circuiti, aree ed ambienti di interesse (testimonianze monumentali e/o elementi rappresentativi della storia e cultura veneta)
- gli interventi di valorizzazione
- i percorsi, punti visuali pregevoli, i punti di sosta ed accoglienza
- le attrezzature complementari e di servizio

Eventuali vicende che - nel prosieguo - dovessero determinare il venir meno degli indicatori/parametri turistici e urbanistici, autorizzeranno la Provincia di Treviso a modificare l'itinerario ora individuato.

COMUNE DI..... PROVINCIA DI TREVISO

....

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE Doc: E0AGY0

==========

Oggetto: P.T.T. - Itinerari eno-gastronomici del radicchio e dell' asparago. Adozione dei tracciati.

Settore .....: E Promozione del Territorio
Servizio .....: BG UOA Turismo
Unità Operativa: 0041 UOA Turismo
Ufficio .....: ATUR Uff. Turismo
C.d.R. .....: 0026 Turismo

PARERE TECNICO (art. 49 D.Lgs. 18.08.2000 n. 267)

!_! NON RICHIESTO in quanto atto di mero indirizzo

!_! FAVOREVOLE in ordine alla regolarità tecnica

!_! NON FAVOREVOLE in ordine alla regolarità tecnica

!_! NON E' RICHIESTO il parere contabile in quanto:
- non comporta aumento o diminuzione di entrata
- non comporta prenotazione/impegno di spesa
- non concerne gestione del patrimonio

_____

_____

Allegati SI NO data _____ IL FUNZIONARIO RESPONSABILE

==========

SETTORE RISORSE ECONOMICO FINANZIARIE E PATRIMONIALI

A) PARERE CONTABILE (art. 49 D.Lgs. 18.08.2000 n. 267)

!_! FAVOREVOLE in ordine alla regolarità contabile ed all'impegno di spesa

!_! NON FAVOREVOLE in ordine alla regolarità contabile ed all'impegno di spesa per i seguenti motivi

_____

_____

Accertamento/Impegno N° _____

!_! PRENOTATO(giuridicamente non perfezionato)

!_! ASSUNTO (giuridicamente perfezionato)

_____

data _____ IL FUNZIONARIO RESPONSABILE

==========

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE Doc: E0AGY0

Oggetto: P.T.T. - Itinerari eno-gastronomici del radicchio e dell' asparago. Adozione dei tracciati.

Settore.....: E Promozione del Territorio
Servizio.....: BG UOA Turismo
Unità Operativa.....: 0041 UOA Turismo
Ufficio.....: ATUR Uff. Turismo
Centro Responsabilità: 0026 Turismo

data _____

Visto: **IL PRESIDENTE** o
L'ASSESSORE DI REPARTO

LA GIUNTA PROVINCIALE decide

Rep. Delibere N° _____

Protocollo N° _____

_ Co Re Co

_ I.E.

_ Capi Gruppo

_ Per Ratifica

_ Prefettura

PROVINCIA DI TREVISO

Stamperia della Provincia
Aprile 2008

PROVINCIA DI TREVISO

Viale Cesare Battisti, 30 - 31100 Treviso
Tel 0422 656707 - 0422 656711 Fax 0422 656724
www.provincia.treviso.it