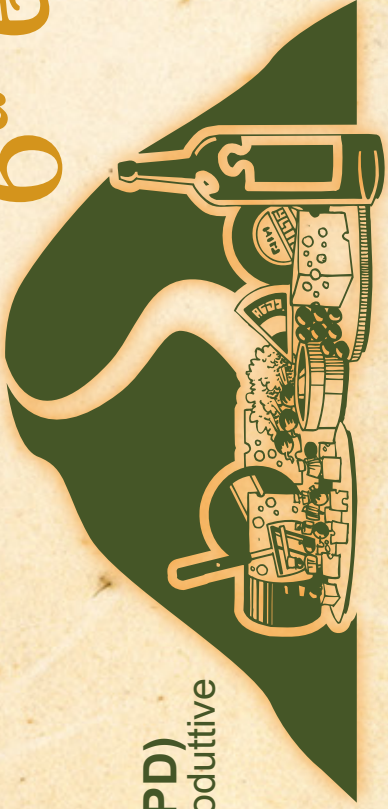




**Comune
di Rovolon (PD)**
Consulta Attività Produttive

6^a edizione

in collaborazione con



**Gruppo le Fontane
di Carbonara**



Assapora Rovolon

10 km a km 0

DOMENICA 30 APRILE
PASSEGGIATA ENOGASTRONOMICA
con Degustazioni presso le Aziende

Partenza da Piazza Serenissima

1^a tappa - Caseificio Lattebusche
Colazione

2^a tappa - Az. Agricola Reassi
Antipasto - Vino C.E. Pinello Antichi Reassi

3^a tappa - Az. Vigne al Colle
Vellutata di asparagi - vino C.E. Bianco - Baccari

4^a tappa - Az. Al Contadin di Zattarin-Faggionato
Pasticcio - Vino Merlot IGT
in collaborazione con il Gruppo Le Fontane

5^a tappa - Az. Valle Madonnina
Piattino di formaggi - Vino Raboso IGT az. Pigafetta

6^a tappa - Az. La Campagnola
Spezzatino con Polenta e Patate - Vino Cabernet IGT
in collaborazione con Ristorante Tre Scalini

7^a tappa - Az. Colle Mattara
Dolci - Vino Fior d'Arancio Spumante DOCG

Ritorno in piazza Serenissima per il caffè.
in collaborazione con Circolo Parrocchiale Don Bosco

con il patrocinio di



1ª TAPPA



Lattebusche
Via D. Alighieri, 5
Rovolon (PD)
Tel. 049 9910006
bbrovolon@lattebusche.it

Lattebusche è una moderna struttura cooperativa che rappresenta la maggior concentrazione veneta del settore lattiero-caseario, con oltre 3200 hl al giorno di latte italiano raccolto nelle zone circostanti in 4 stabilimenti di produzione: Busche (BL), Sandrigo (VI), Chioggia (VE) e San Pietro in Gu' (PD). A Carbonara di Rovolon, è presente il magazzino di stagionatura grana ed il Bar Bianco. L'ultima incorporata è stata la Latteria Palse di Pordenone con 5 nuovi punti vendita. Dal 1954 gli sforzi aziendali sono orientati alla soddisfazione del cliente e all'aggiornamento tecnologico degli impianti produttivi, nel rispetto delle genuine tradizioni casearie locali. La forza di questa visione dell'impresa, oggi si traduce nel mercato con prodotti d'eccellenza, riconosciuti ed apprezzati dai consumatori italiani ed internazionali.

2ª TAPPA

AZIENDA AGRICOLA REASSI

DI CALLEGARO FRANCESCA

Azienda Agricola Reassi
di Callegaro Francesca
Via A. Manzoni, 9
Rovolon (PD)
Tel. 049.5227084
Cell. 347.8934781
info@reassi.it
www.reassi.it

L'azienda si estende su una superficie di circa 6 ettari interamente coltivati a vigneto. La conduzione è familiare. La filosofia aziendale tende a rispecchiare, con i propri prodotti, le peculiarità del territorio concentrandosi anche sui vitigni autoctoni dai quali, cerca di esaltarne caratteristiche e potenzialità. I fiori all'occhiello dell'azienda sono: Pinello frizzante e spumante e Merlot e Cabernet freschi o affinati in legno. Inoltre, grazie alla collaborazione con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto e Veneto Agricoltura, la ditta propone il Rosso Vin Bastardo, frutto di vitigni autoctoni coltivati nella zona fin dal 1600.

3ª TAPPA



Azienda Vitivinicola Vigne al Colle
Via Palazzina, 100
Rovolon (PD)
Tel./fax 049 5227266
Cell. 348 0139109
martino.benato@gmail.com
www.vignealcolle.com

In una fredda notte d'inverno il Carro Minore, il Colle e la Luna si incontrano, un sogno, uno stile, un'emozione che si trasferisce nell'aroma dei propri vini. Questa l'origine del nome di Vigne al Colle. La piccola azienda vitivinicola viene fondata nel 2003 da Martino Benato che, unendo alla tradizione rurale veneta la professionalità del vignaiolo, sostiene prestigiosi risultati. I poderi di Vigne al Colle comprendono 10 ettari di vigneto collinare esposto a Nord, verso le Alpi che, grazie al microclima e al particolare territorio, dona ai propri vini caratteristiche organolettiche e tipicità uniche, che si traducono in grandi vini bianche e rossi importanti. Orgoglio dell'azienda sono: Serprino spumante, Colli Euganei Bianco Passo delle Streghe, Colli Euganei Rosso d'annata e riserva e Fior d'Arancio spumante.

4ª TAPPA



Azienda Vitivinicola Al Contadin
Via D. Alighieri, 13
Rovolon (PD)
Tel. Fax 049 9910233
Cell. 338.1814391
alcontadin.vini@libero.it

La produzione vinicola della famiglia Zattarin ha inizio negli anni '40 con il nonno Pietro dal suo vigneto sulle pendici del Monte della Madonna, ora portata avanti dalla moglie Nadia e dal figlio Gianni che hanno saputo valorizzare la produzione investendo sulla qualità, mantenendo la tradizione nella cura per la coltivazione della vigna nel rispetto della natura. La conduzione familiare dell'azienda consente di seguire con particolare attenzione tutte le fasi produttive combinando le moderne tecnologie con la tradizione della vinificazione. L'azienda propone i propri vini sfusi ed in bottiglia, grazie a una lavorazione rispettosa e responsabile dei vigneti, a un lavoro in armonia, alla continua ricerca di novità con grande passione nel rispetto del prodotto naturale e del consumatore finale. La ditta offre anche un servizio di consegna a domicilio, all'insegna della promozione della cosiddetta "filiera corta".

5ª TAPPA



Fattoria Valle Madonnina
Via Manzoni, 3
Carbonara di Rovolon
Cell. 349.0060810
vierodenis59@gmail.com

Una piccola azienda agricola in conversione biologica situata ai piedi del Monte della Madonna dove si allevano bovini, caprini e suini. Al suo interno è presente un laboratorio per la trasformazione del latte in formaggio e la carne suina in insaccati tipici della zona.



Azienda Agricola Pigafetta
di Pigafetta Guido e Figli
Via Torre, 14 Rovolon (PD)
Tel. 049 5226389
Andrea 328 4299639
Roberto 328 2293296
andrea.pigafetta77@gmail.com

Pigafetta dall'esperienza e dalla tradizione secolare, ha scelto di concentrare la sua produzione vinicola su dieci vini. Vitigni autoctoni, selezionati con pazienza e professionalità, allevati nei terreni più adatti alle singole peculiarità, vinificati con l'esperienza unita alle tecnologie più innovative, danno vini di eccellente qualità, sia fermi che frizzanti, equilibrati dal bouquet inconfondibile, ed al contempo briosi ed intriganti. Dall'aperitivo, a tutto il pasto fino agli spumanti: le nostre sezioni vi accompagnano dalle cene più importanti al buon vino per il pasto di tutti i giorni.

6ª TAPPA



Trattoria Pizzeria Tre Scalini
Via D. Alighieri, 150
Carbonara di Rovolon (PD)
Tel. 049 5227088
info@trattoria-trescalini.it
www.trattoria-trescalini.it

Situata dal 1930 ai piedi dei Colli Euganei, è un ideale punto di partenza per rigeneranti passeggiate nei profumati boschi di conifere. Presa in gestione dalla famiglia Fasolo nel 1987 che l'ha resa quello che è oggi: un locale alla portata di tutti con un ottimo rapporto qualità/prezzo ed una selezione di prodotti adatti a tutti i tipi di palato, dai più tradizionali ai più esigenti.

6ª TAPPA



Cantina Agriturismo Alloggio La Campagnola
Via G. Verdi, 90
Carbonara di Rovolon (PD)
Cell. 348.2713641
info@lacampagnola.eu
www.lacampagnola.eu

Esistono luoghi dove la bellezza diventa realtà quotidiana e conserva l'armonia di un presente da vivere. Il Veneto è uno di questi luoghi. La Campagnola si trova all'interno del comprensorio dei Colli Euganei nel comune di Rovolon ed è condotta dalla famiglia Farasin che da tre generazioni produce e vende direttamente i propri prodotti. Da qualche anno è stata aperta anche l'attività di agriturismo dove si possono apprezzare i piatti tipici della tradizione veneta (aperto fine settimana e festivi - è gradita la prenotazione). Per chi desidera soggiornare in questi stupendi colli disponiamo di 4 stanze dove potersi rilassare lontano dal caos delle città. Inoltre siamo adiacenti alla pista ciclabile anello dei Colli Euganei.

7ª TAPPA



Azienda Vitivinicola Colle Mattara
Via G. Verdi, 109
Carbonara di Rovolon (PD)
Tel. 335 5453326
info@collemattara.it
www.collemattara.it

Situata ai piedi del Monte della Madonna, l'azienda vitivinicola è frutto di una tradizione che si tramanda di padre in figlio, conservando gelosamente la cura e la passione per la coltivazione della vigna. I nuovi sesti di impianto e le moderne forme di allevamento sono tutte finalizzate ad un incremento della qualità. Non meno importante è l'influenza del clima e la vocazione del territorio alla coltivazione della vite. I risultati di una continua ricerca per migliorare la qualità dei prodotti, di un lavoro in armonia e nel rispetto della natura, dell'unione di esperienza, tradizione e moderna tecnologia, sono in tutti i vini dei Colli Euganei che l'azienda propone, con una produzione annuale di 60.000 bottiglie.

RINGRAZIAMENTI

Gruppo Alpini Rovolon - Ass. Naz. Bersaglieri
Ass. Carabinieri in congedo
La Compagnia dell' Angelo - Protezione Civile
Banda Folkloristica Euganea
Circolo parrocchiale Don Bosco
Circolo parrocchiale San Giorgio
Fed. Italiana della Caccia Rovolon
Federaccia - Gruppo Le Fontane

IN COLLABORAZIONE CON

Azienda Agricola Porcellato Ennio

Via Lovolo, 18
Rovolon (PD)
Cell. 348 7264353
Azienda Agricola Porcellato Ennio
robosoft@tiscali.it

Country House Il Bucaneve

Sconto 10% per i partecipanti alla passeggiata
Via Belvedere 15, Rovolon (PD)
tel. 049.9900070 - cell. 328.8354466
www.ilbucaneve.it

Azienda Agraria Terramadre

di Miotto Maurizio
Vua Torre, 33 - Rovolon (PD)
cell. 338.9564828
terramadrep@libero.it

Casale Gelsomino

Via S. Mauro 41/a
Rovolon (PD)
loc. Bastia
cell. 329.8615166
www.casalegelsomino.it

Azienda Agricola Il Ciuffo Verde di G. Parpagiola

Via Albettoniera, 12 - Rovolon (PD)
Cell. 348 9008429
Azienda Agricola Parpagiola
aaparpagiola@hotmail.it

Apicoltura Toninato Dario

Via Roma, 112
Bastia di Rovolon (PD)
Cel. 347.2483284
dariotoninato@gmail.com

Il profumo dell'erba nuova di primavera, l'atmosfera rilassata, l'allegria di nuove amicizie e la gioia di passare del tempo di qualità con i propri cari... Il tutto, immersi nella meraviglia naturale dei Colli Euganei, godendo del loro splendore e dei loro frutti, sapientemente valorizzati dalle aziende del territorio. Ed ecco che il vino... anzi... il Vino di Rovolon vi riscaldere il cuore, e accompagnerà prelibatezze gastronomiche a km 0, regalandovi emozioni indimenticabili grazie alla "passione trasformata in lavoro" dei nostri agricoltori, viticoltori, apicoltori e ristoratori. Ne siamo orgogliosi. Fieri della squadra che sostiene questo progetto prezioso e della qualità dei prodotti che proponiamo. Un sogno. Realizzato. E buonissimo! Vi aspettiamo. CIN CIN!

Il Sindaco Maria Elena Sinigaglia
Il Consigliere all'Agricoltura e Turismo Francesca Callegaro
Il Vicesindaco Ermanno Magagnin

ISCRIZIONI

Le iscrizioni si chiuderanno venerdì 21 aprile 2017. La quota di partecipazione è di 25,00 Euro, per bambini sotto i 12 anni 10,00 Euro. È possibile iscriversi: presso l'atrio del Municipio il 26 marzo, il 2-9 aprile dalle ore 10 alle ore 12.30 - tramite mail: assaporarovolon@libero.it - tramite fax: 049/9910161.

È possibile scaricare il modulo di iscrizione dal sito: www.comune.rovolon.pd.it

All'atto di iscrizione è necessario allegare al modulo attestante il pagamento della quota di iscrizione con Bonifico Bancario a favore dell'Associazione Gruppo Le Fontane di Carbonara
IBAN IT22 V086 1062 7800 1200 0302 435
con causale: "Quota iscrizione passeggiata AssaporaRovolon".

REGOLAMENTO

Ritrovo presso Piazza Serenissima a Carbonara. Alla partenza si dovrà presentare il modulo di iscrizione. Verranno consegnati i cartellini di partecipazione ed una tracolla contenente un bicchiere da degustazione. L'ordine di partenza avverrà in base all'ordine di conversione della prenotazioni. La partenza sarà scaglionata in gruppi di 40 persone che partiranno ogni 20 minuti, accompagnati da una guida del territorio. La manifestazione avrà luogo anche in caso di maltempo. Il limite massimo di iscritti è di 500 persone. Percorso su parti sterrate con tratti in pendenza, è consigliato abbigliamento e calzature adatte, tipo trekking. Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per danni a cose o persone durante tutta la manifestazione.



BANCA DEI COLLI EUGANEI
CREDITO COOPERATIVO - LOZZO ATESTINO



6ª edizione in collaborazione con

AssaporaRovolon

10 km a km 0

DOMENICA 30 APRILE
PASSEGGIATA ENOGASTRONOMICA
con Degustazioni presso le Aziende

Arriva la primavera e con lei la 6ª edizione della passeggiata enogastronomica AssaporaRovolon, che si terrà Domenica 30 Aprile 2017, con partenza da Piazza Serenissima di Carbonara per scoprire le bellezze naturalistiche, paesaggistiche e degustare le eccellenze del territorio. Le aziende vitivinicole in collaborazione con i ristoratori del territorio di Rovolon vi accoglieranno per trascorrere una giornata in allegria compagnia, tra sentieri, boschi e prati offrendovi il meglio dei prodotti della nostra terra.