

TOUR
enogastronomico
culturale



GUSTIAMO ♥
VillORBA



Città di Villorba

O.G.D.

ORGANIZZAZIONE DI
GESTIONE DELLA
DESTINAZIONE TURISTICA

Città d'Arte e Ville Venete
del Territorio Trevigiano



QUALITAS VITAE
Disretto del Commercio di Villorba

Indice.

Campagna Aperta

A SPASSO TRA VINO E RADICCHIO

E' un itinerario che attraversa l'area più a Nord del territorio Villorbesse, percorrendo dolci campagne, dimora di coltivazioni dal gusto autentico.

Dal Catenaccio alla Pisoera

ASSAPORANDO VILLORBA.

Un percorso all'insegna della tradizione e del gusto con residenze antiche, locali storici e aziende agricole d'eccellenza.

La ricchezza di acque e la favorevole composizione del terreno circostante hanno permesso a Villorba di popolarsi di grandi produzioni vinicole e agroalimentari.

Attorno alle maestose ville e barchesse, appartenute a prestigiose famiglie nobiliari di un tempo, prosperano vigneti e coltivazioni di eccellenze locali.

Per questo il territorio villorbese ha uno spiccato carattere enogastronomico dalle radici storiche profonde.

Dal radicchio rosso trevigiano ai vini del Piave, passando per locande e ristoranti dove la passione per la buona cucina e l'arte dell'accoglienza si tramandano di generazione in generazione.

Un viaggio nella tradizione autentica ma che strizza l'occhio all'innovazione.

Due itinerari "sinceri", dal carattere genuino, così che ogni visitatore possa avere il suo "buon ricordo".

il Sindaco Francesco Soligo



Prefazione. ■

Campagna Aperta

Villorba





TENUTA
BARBON
1898

GRANDI VINI DA TRE GENERAZIONI

Per il nonno Antonio, il papà Lorenzo e Luca con i suoi figli, questi terreni coltivati a vigneto, a pochi chilometri da Venezia, rappresentano una parte viva e narrante della storia della cultura veneta, indissolubilmente legata a questo territorio. Entrando nella nostra cantina ci si può immergere in un ambiente caldo e accogliente, dove legno e sassi rappresentano il paesaggio unico che ci circonda, dove assaggiare i nostri vini accompagnati da salumi e formaggi locali.




Nemmo Andrea
azienda agricola biodiversa

coccole dalla
campagna



COLTIVIAMO I NOSTRI ORTI E FRUTTETI SEGUENDO METODI BIOLOGICI

Tra le nostre coltivazioni c'è il Radicchio Rosso di Treviso IGP, le zucche, gli asparagi, le zucchine, i pomodori, le fragole, i frutti antichi e i piccoli frutti. Non mancano i grani per le nostre farine, i fiori per

le nostre api e i vigneti per il nostro vino. Con i raccolti della nostra terra prepariamo ricette nel nostro agriturismo sane e naturali e nelle nostre cucine del Farm Made tanti vasetti, tra cui composte dolci di frutta, verdure sott'olio e sott'aceto, creme, ketchup e prodotti disidratati per le tisane, i risotti e le birre. Nel nostro forno agricolo invece sforniamo profumati biscotti, sia dolci che salati e fragranti torte.





Due aziende agricole annesse al Podere del Convento ne approvvigionano costantemente le fresche e capienti cantine, riempiendo le nostre botti di vini novelli ed i nostri ripiani di preziosi salumi.

Luminose sale da pranzo ristorano i palati più esigenti; accoglienti camere riposano le membra di chi, rapito da tanta quiete e dolci piaceri, voglia trasformare una semplice visita in un soggiorno.



PODERE DEL CONVENTO LA NATURA SI OFFRE





Cinque generazioni di storia e di tradizione, unite a un lungo impegno nella produzione enologica sostenibile e di qualità, realizzando passo dopo passo la nostra idea di futuro. Un percorso iniziato nel 1981 con l'obiettivo di operare nel pieno rispetto dell'ambiente e di valorizzare il territorio in cui siamo immersi.

I Bio Tour offrono un'esperienza enogastronomica che ti guida alla scoperta della nostra storia. Esplorando i vigneti e le zone di produzione e concludendo con la degustazione di vini biologici, avrai la possibilità di vivere in prima persona la nostra filosofia sostenibile.



UNA SCELTA DI VITA, QUELLA BIOLOGICA



Non ci limitiamo alla produzione di vino biologico, ma vogliamo regalare momenti di naturale piacere immersi nel verde.

Un luogo dove il tempo sembra fermarsi per lasciare esplorare l'autenticità e i sapori della tradizione del nostro territorio.

VILLA VENTURALI FANNA

BENI ARCHITETTONICI E PAESAGGISTICI

Il complesso, che comprende la villa, le adiacenze, l'oratorio privato e il parco, costituisce una delle poche presenze ancora pressoché integre nel territorio veneto di un sistema architettonico-monumentale e motiva il toponimo «Venturali» della località dal cognome dei primi proprietari, antenati degli attuali. La villa è costituita da un corpo centrale di fine Seicento-inizio Settecento, fiancheggiato da due edifici laterali ottocenteschi, mentre l'oratorio è stato edificato nella seconda metà del Settecento. Il 'portego' passante collega il parco antistante con specchio d'acqua, alberi secolari e piante rare, tra cui un imponente cedro deodara con il vasto prato sul retro, che conserva memoria dell'antico brolo, oggi ombreggiato da tigli, faggi, ginkgo biloba, frassini, aceri e pioppi. In uno dei due edifici laterali è ospitata l'esposizione permanente delle opere dell'artista Mariapia Fanna Roncoroni.



DAL CATENACCIO ALLA PISOERA

Villorba





CASA, CUCINA & TRADIZIONE



La nostra volontà sta nel proporre di nuovo la vera osteria veneta, calda, con oggetti che richiamano le nostre tradizioni, un luogo dove stare bene tra amici, un tornare alle origini, alle cose vere, semplici, ai rapporti umani, ad un buon bicchiere di vino davanti al fuoco del caminetto.

Lavoriamo i nostri prodotti locali, freschi e di stagione, nel rispetto delle tradizioni, dei sapori e dei cicli della natura.



The logo for Claudio Benetton features the name "Claudio" in a cursive script above "BENETTON" in a bold, blue, sans-serif font. A stylized bunch of yellow grapes is integrated into the letter "O" of "BENETTON". The entire logo is enclosed in a thin orange square border.

Claudio
BENETTON

**BIO,
PASSIONE E
IMPEGNO**

L'azienda agricola Claudio Benetton affonda le proprie radici nella più remota scienza enologica, fondendo la tradizione di fare le cose per bene, con le moderne tecniche di vinificazione.

Il nostro impegno è rivolto a soddisfare un pubblico sempre più esigente, capace di apprezzare la qualità e la genuinità dei nostri vini.

Questi vini sono ottenuti con uve da agricoltura biologica, nel rispetto della natura e dell'ambiente che ci circonda. L'attenzione verso piccoli ma preziosi accorgimenti ci permette di ottenere vini di rara eleganza, preziosi per profumi e vivacità.

A close-up, angled view of the black label on the wine bottle. The text "Claudio BENETTON" is written in a white serif font, with a small gold grape cluster icon above the "O" in "BENETTON". Below it, "Prosecco" is written in a white cursive font, and "D.O.C. TREVISO" is at the bottom in a white sans-serif font. The background is dark and textured.

VILLA FILANDA ANTONINI

DIALOGO TRA ARTE DESIGN E ARCHITETTURA

Villa Filanda Antonini (VFA) è un progetto culturale che esplora le peculiarità materiali e immateriali del nord-est attraverso i linguaggi dell'arte contemporanea. La Villa si trova all'interno della ex-filanda serica di Lancenigo ed ospita un programma di residenze per artisti di varie discipline e provenienti da tutto il mondo, selezionati tramite invito o Open Call. Gli artisti soggiornano e lavorano nella Villa realizzando opere che diventano parte della collezione permanente. VFA ricerca un dialogo con la comunità locale attraverso mostre d'arte, workshop, concerti e talk. VFA è sostenuta dalla Arper Feltrin Foundation, istituita nel 2021 su iniziativa della famiglia Feltrin, fondatrice dell'azienda di design Arper.





**DAL 1444
SEGUIAMO
UN'UNICA
PASSIONE**



La nostra storia antica comincia nel 1444, quando Daniele Perocco diventa Conte, acquisendo il titolo di Co-Signore de la Meduna. La storia della attuale nostra azienda inizia invece poco più di un secolo fa. Nel 1909 il geometra Vincenzo Perocco si trasferisce da Meduna di Livenza a Lancelotto di Villorba, abitando villa Michiel-Trevisan-Progina, da allora Perocco. Una dimora settecentesca, già residenza estiva del Doge Michiel, che sorge accanto all'antica chiesetta di San Sisto, risalente al XV secolo.



**AZ. AGRICOLA
BASSAN**



**PRODOTTI
TIPICI A KM 0**



Azienda ortofrutticola a conduzione familiare, coltiviamo ortaggi e ciliege che vendiamo nello spaccio aziendale a km 0.

Da noi troverete prodotti tipici come il radicchio di Treviso Tardivo, gli asparagi e tutte le altre colture stagionali.



casa tironi

**DALLA TERRA
CON PASSIONE**



Siamo Paola e Gianni, coltiviamo con amore frutta e verdura biologica e vi offriamo prodotti freschi, già pronti per la vostra cucina.

Venite a conoscerci!





TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Dati certi fanno risalire al 1919 l'apertura dell' Antica Osteria alla Pisoera, da sempre nell'attuale sede, la cui costruzione è datata a fine '800.



Eugenio Rizzo, l'attuale chef ne ha preso la gestione nel 2019, conservandone le caratteristiche che ne hanno favorito il conseguimento del titolo di "Locale Storico" del Veneto.

La nostra cucina è un compendio di tradizione e innovazione, con molta attenzione alle materie prime sia per i cibi che per i vini che li accompagnano.





Città di Villorba

VILLA GIOVANNINA



Villa Giovannina, esempio di architettura veneta di fine ottocento, è oggi un'ardita e avveniristica commistione tra edifici già esistenti e nuove strutture integrate.

L'immobile, acquisito nel 2006 dell'Amministrazione Comunale, è stato restaurato e portato al suo antico splendore da recenti lavori eseguiti sotto il diretto controllo della Soprintendenza per i Beni Architettonici e Ambientali del Veneto Orientale ed ospita oggi alcuni uffici comunali.

La biblioteca comunale di Villorba che raccoglie circa 21.000 volumi, dimora dal 15 dicembre 2018 nell'intero primo piano della Barchessa di Villa Giovannina.

La Barchessa ospitava le scuderie dell'omonima villa commissionata dalla nobile famiglia Uccelli all'architetto Luigi Zabeo nel 1881. Lo stabile è stato completamente restaurato nel 2016 con l'obiettivo di aggiungere un tassello al complesso di edifici e servizi che ruotano attorno ad un parco all'italiana di 15.000 mq con maestosi alberi secolari.





Tenuta Barbon Via Venturali 5 tel 3460101722
Nonno Andrea Via Campagnola 72D tel 0422 444670
Il Podere del Convento Via IV Novembre 16 tel 0422 920044
Cantina Pizzolato Via IV Novembre, Via Cal di Treviso 12 tel 0422928166
Villa Venturali Fanna Via Campagnola 27 visitabile su app.to 3356697674



Al Catenaccio Via G. Marconi 163 tel 0422 548791
Cantina Claudio Benetton Via Traversi 10-2 tel 338 748 4782
Villa Filanda Antonini Via Monte Grappa 25 www.vfa.art/it/
Conti Perocco de la Meduna Via Monte Grappa 10 tel 0422 350013
Az. Agricola Bassan Via Piave 209 tel 340 2284307
Casa Tironi Via Capitello 22 tel 347 6911264
Alla Pisoera via Piave 10 tel 0422 1782552
Villa Giovannina Piazza Umberto I 21 tel 0422 6178

