Alano di Piave

Primo comune che accoglie in provincia di Belluno i turisti provenienti dalla pianura, Alano si sviluppa in una conca caratterizzata da pianura fertile e clima mite. Condizione che permette a tutt'oggi lo sviluppo dell'orticoltura , la coltivazione della vite e l'allevamento dei bovini.
Parte importante per gli allevatori riveste l'alpeggio e di conseguenza risulta vitale la presenza delle numerose malghe che insistono sul territorio del Monte Grappa, Monte Sacro della Patria. Proprio dal connubio tra l'erba fresca che cresce su queste pendici e l'abile maestria dei malgari,nascono prelibati formaggi come il Morlacco e il Bastardo del Grappa.
Tutto il territorio che incontriamo partendo da Alano, passando per il Monte Tomba fino al Monte Grappa si presta ad interessanti escursioni sia a piedi che in bicicletta fornendo la possibilità di ammirare paesaggi naturali stupendi e testimonianze storiche importanti della Prima Guerra Mondiale.
Cimeli, documenti e testimonianze sulla prima e seconda guerra mondiale e sulla conseguente emigrazione dai territori colpiti dalla guerra sono raccolti nel Museo Storico Territoriale di Campo di Alano di Piave.
Il territorio di Alano di Piave è inoltre toccato dallo scorrere del fiume Piave, lungo le sue sponde troviamo il Parco del Piave di Fener luogo di interesse paesaggistico e di incontro per musica,spettacoli, laboratori, frequentato nella bella stagione da famiglie, bambini, giovani e gestito in collaborazione con le diverse associazioni locali.
La terza settimana di settembre si svolge il " Giro delle Fontane" , manifestazione a carattere sportivo che permette di esplorare il territorio con itinerari facilmente percorribili caratterizzati dalla presenza di numerose fontane storiche ed assaporare prodotti tipici della cucina alanese.
Un percorso da non perdere per chiunque voglia immergersi nella storia di questi luoghi è il Sentiero Rommel variante Val Mer che riguarda uno dei numerosi tracciati percorsi da Rommel e dalle sue truppe durante le fasi decisive della Grande Guerra.

Feltre

Feltre tra alti monti e scoscesi pendii, delimitata a sud-est dal Piave, è una delle più interessanti e meglio conservate città murate del Veneto.
L'area feltrina, importante via di comunicazione fra l'alto Adriatico e le regioni mitteleuropee, divenne, con l'ingresso nell'ambito dell'impero romano, fiorente centro culturale ed economico, testimoniato dallo splendido centro storico che conserva ancora oggi una omogenea unità stilistica ed architettonica.
Importanti sono l'area archeologica ipogea antistante il sagrato del Duomo, le collezioni museali di opere d'arte classiche, moderne e contemporanee del Museo Civico, della Galleria Rizzarda e del Museo Diocesano.
Di notevole interesse è il vicino santuario dei SSMM. Vittore e Corona di origine romanica con affreschi dell'XI e XII secolo.
Il prodotto tipico che meglio rappresenta Feltre, nella grande varietà delle biodiversità coltivate nel comprensorio, è la nocciola di nostra terra, inserita nell'Albo Nazionale dei prodotti agroalimentari italiani con la denominazione "Noce di Feltre".
L'Antica Fiera di San Matteo, che si tiene ogni anno sotto le mura cittadine alla fine della stagione produttiva, è una mostra-mercato dedicata alla noce di Feltre e ai prodotti agricoltorali tradizionali locali molti dei quali certificati o a rischio di erosione genetica.
La manifestazione si contraddistingue dalle altre similari, presentate nel periodo autunnale, per la scelta rigorosa dei produttori da ammettere alla Fiera, che propone esclusivamente i prodotti agricoli, agroalimentari e dell'artigianato locale provenienti prioritariamente dal territorio feltrino o, al massimo, dal rimanente territorio della provincia di Belluno. Tale criterio permette alla Fiera di raggiungere un notevole livello di qualità e specificità che è stato premiato negli anni dalla crescente partecipazione di pubblico e di espositori.

Limana

Limana si trova sulla valle del Piave alle porte della città di Belluno e di fronte alle Dolomiti. Verso le Prealpi si apre la Valmorel, un ambiente e paesaggio costituito da dolci profili e curve sinuose che ospitano bellissimi boschi intervallati da prati e pascoli. Un territorio che ispira molti racconti del giornalista e scrittore Dino Buzzati. Nella frazione di Valmorel nella seconda domenica di ottobre si svolge una manifestazione fieristica denominata "Limana Magnalonga Valmorel", consiste in un itinerario tra specialità gastronomiche in un mondo rurale ormai quasi completamente scomparso.
Un territorio alla scoperta di meravigliosi scorci panoramici, come quello della Valpiana testimonianza paludosa del periodo di glaciazione, valorizzata dalle peculiarità naturalistiche e botaniche della zona, come il percorso in cresta tra le malghe del "Pian de le Fenene", come il percorso delle Malghe e delle Scalune.
Il "Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP", viene prodotto con il nettare dei fiori del territorio montano e presenta caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche strettamente legate agli ambienti montani dai prati di fondovalle fino ai pascoli di alta quota, dove viene prodotto un miele particolarmente pregiato, come il miele di Rododendro.
Il terzo fine settimana di ottobre si svolge la Festa dell'Apicoltura e dell'agricoltura la più importante manifestazione legata al miele in provincia di Belluno. L'evento presenta l'eccellenza apistica di diverse zone d'Italia, con operatori provenienti da tutto il territorio nazionale.
Durante l'evento fieristico oltre a visitare la tradizionale fiera agricola, è possibile degustare i vari tipi di miele presentati dagli apicoltori locali, e percorrere il Giro delle Ville, un itinerario gastronomico con piatti a base di miele tra ville e parchi del comune di Limana.
Nel comune è presente il percorso ciclo turistico della sinistra Piave.

Quero Vas

La collocazione geografica del Comune di Quero Vas,situato tra l'area montana bellunese e la pianura trevigiana, permette da sempre uno scambio di tradizioni ed informazioni tra queste due realtà anche per quanto riguarda l'agricoltura.
Troviamo molti prodotti storicamente coltivati come i fagioli (tra cui un nodo di spicco spetta al fagiolo di Lamon IGP), il mais, le patate, la vite con gli antichi vitigni Graia e Bandetta. Anche l'allevamento di bovini da carne e da latte svolge da sempre un ruolo di primo piano, senza dimenticare l'allevamento del maiale da cui si ricavano salami e soprasse pregiate.
E' riconosciuta fortunatamente l'agricoltura casia l'allevamento delle lumache, che ha riportato sulle nostre tavole gli squisiti sciss.
Altre realtà sono l'allevamento e la pesca della trota, la floricoltura ,il mantenimento del patrimonio boschivo oltre alla produzione della birra e della grappa.
Accanto alle tradizionali attività agricole, sulle rive del torrente Tegorzo si svilupparono attività legate alla presenza di folli, mulini ed opifici che utilizzano la forza idraulica delle roste per ottenere la farina oppure per la follatura della lana.
A caratterizzare l'abitato di Caorera , piccola frazione del comune di Quero Vas, la produzione della Zucca Santa Bellunese iscritta nell'Elenco Nazionale dei Prodotti Agroalimentari del Ministero dell'Agricoltura. Dal 2011 è attivo il " Consorzio di Tutela della Zucca Santa Bellunese" che si propone come scopo la tutela , la valorizzazione, l'espansione e la commercializzazione del prodotto.
Durante l'anno si svolgono alcune manifestazioni a carattere agricolo quali la Fiera di Santa Croce (ultima domenica di aprile) con la tradizionale benedizione dei bestiame e dei prodotti agricoli.
La Sagra dei Scioss nel mese di luglio dove migliaia di visitatori arrivano dalle provine vicine per assaggiare le prelibate lumache; la Sagra della Zucca di Caorera nel mese di ottobre dove la Zucca viene presentata sulle tavole declinate in una moltitudine di piatti.
Numerosi sono gli itinerari che permettono di conoscere all'interno del nostro territorio agricoltura, gastronomia, storia e natura.
Tra questi ricordiamo l'itinerario lungo il Port degli Osei percorribile sia a piedi che in bicicletta che e consente di visitare l'oratorio di San Valentino con la sua area picnic, il Mulino Banchieri, recentemente ristrutturato, rialzando poi lungo un'antica strada di accistotajo fino a raggiungere l'abitato di Campo con il suo Museo Storico Territoriale che raccoglie documenti e cimeli sulla Prima e Seconda Guerra Mondiale. Da lì si può proseguire fino a raggiungere la Valle di Schieverin famosa per i suoi paesaggi naturali abitanti descritti nella sezione staccata del Museo Naturalistico di Montebelluna presente presso il Centro Giovanile Col della Croce e la palestra di roccia frequentata da climbers provenienti da tutto il mondo.
A ricordo dei Conflitti mondiali che hanno così ampiamente influenzato la storia di paesi del Basso Feltrino troviamo due realtà molto significative: il Museo del Piave "Vincenzo Colognese" nell'abitato di Caorera e il Mausoleo Militare Germanico di Colmaor, uno dei cimiteri militari più belli d'Italia costruito dopo la Prima Guerra Mondiale su progetto dell'architetto R. Tischler utilizzando unicamente blocchi di porfido provenienti dal Passo Rolle.

Seren del Grappa

Il comune di Seren del Grappa lega il proprio nome, dal 1923, a quello del massiccio che lo sovrasta, a ricordo delle note vicende belliche legate alla Prima Guerra Mondiale. Di questo sanguinoso conflitto, la valle conserva ancora numerose tracce, in parte visibili presso il Museo fotografico della Grande Guerra.
Abitato da tempi antichi, come testimoniano i ritrovamenti di sepolture etrusche e romane. Il territorio ha sempre offerto pascoli e boschi dai quali gli abitanti hanno tratto, a costo di grandi fatiche, il necessario per sopravvivere. A testimoniare l'attività degli alpeggi restano i bellissimi "Fojaroi", abitazioni tradizionali di montagna con il tetto realizzato utilizzando frasche di faggio intrecciate e fissate secondo una particolare tecnica molto antica. Tutta la vallata offre la possibilità di effettuare splendide passeggiate, immerse in una natura integra, splendide sono le opere d'arte conservate nella chiesa di San Siro, e in quelle di Casipo e di Porzen.
In quest'area del feltrino la castanicoltura è presente sin dai tempi degli insediamenti romani e le castagne sono state per secoli tra gli elementi di base della dieta degli abitanti della zona. Oggi le attività agricole legate a questo prodotto sono ferventi, presentando diverse modalità di consumo, come la caldarrosta, al forno, o nella preparazione della classica minestra di marroni. Il prodotto è rinomato per la dolcezza e compattezza.
Dal 1985 nel secondo e terzo fine settimana di ottobre si svolge la Festa dei "Mononi", termine locale per indicare i marroni, durante la festa è possibile degustare questo prelibato frutto, acquistare prodotto trasformato e golose preparazione.
Le aree di maggior produzione rientrano principalmente nei comuni di Seren del Grappa e di Alano, ma è presente anche a Feltre, Cesiomaggiore e Pedavena.

Cos'è la Strada del Fagiolo

La Strada del fagiolo è un progetto congiunto tra il Dipartimento Turismo della Regione del Veneto, il Consorzio Turistico Dolomitico Prealpi e il Consorzio di Tutela del Fagiolo di Lamon IGP.
Si tratta di una iniziativa legata a mantenere e valorizzare l'ambiente montano tramite la conoscenza di tutti ni Comuni ricompresi all'interno del Consorzio del Fagiolo di Lamon, evidenziando tutte le potenzialità culturali, naturalistiche, turistiche, enogastronomiche offerte dal territorio.
Si intende promuovere l'individuazione di percorsi che attraversando i vari territori permettano al visitatore, viaggiatore, vacanziere, escursionista di apprezzare e godere dell'ampia offerta turistica, culturale, ambientale peculiari del contesto della Valbelluna e del Feltrino.
Oltre al Fagiolo, prodotto di eccellenza del territorio bellunese, si è dato risalto a tutta quella ampia gamma di altri pregiati prodotti locali che esaltano la laboriosità, la potenzialità e il saper fare dei nostri luoghi.
Lo sviluppo di questo progetto si impernia su alcuni punti fondamentali quali: la Strada deve essere un veicolo per presentare il nostro territorio sia agli operatori economici, sia a tutti i potenziali fruitori; deve creare una fattibile rete di sistema con le tutte le aree i che condividono interessi comuni; deve far emergere e crescere tutte le potenzialità agricole, turistiche ed economiche del territorio.
Il progetto si propone inoltre di far conoscere percorsi minori che per la loro peculiarità di tracciati permettono di addentrarsi profondamente nel territorio e scoprire luoghi, ambienti naturali, gioielli di architettura minore, storie e leggende popolari che raramente sono conosciute e condivise con il potenziale visitatore.

Arsiè

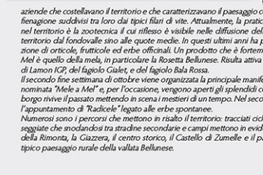
Il comune di Arsiè, vanta nella parte più in quota due eccellenze di carattere storico culturale: Forte Leone di Cima Campo (1512 m) e Forte di Cima Lan (1261 m),entrambe le fortificazioni fanno parte dello sbarramento Brenta-Cismon.
Entrambi i luoghi offrono scorci panoramici sul versante del Grappa, sulle Vette Feltrine, sul Lagorai e Primiero, e permettono di incontrare lungo il percorso anche ex caserme. L'escursione diventa interessante per osservare la biodiversità del territorio ed è particolarmente indicata per escursioni in mountain bike.
Casa Museo Maddalozzo in località Campagna nella frazione di Rocca d'Arsiè è una tipica costruzione rurale conservata quasi inalterata da secoli, da alcuni anni è museo come testimone della vita contadina di un tempo, dove si riscontrano semplice, essenziale caratterizzata dal lavoro nei campi e nei pascoli.
Rocca è attrazione sopratutto per il lago del Corlo, bacino artificiale (1954) che presenta una diga mozzafiato realizzata a sbarramento del torrente Cismon, il nome Corlo deriva da una piccola borgata situata nei pressi della diga. Gli itinerari a piedi lungo il lago sono svariati e diversificati, si può visitare il paese fantasma de Le Coste, ammirare gli antichi borghi e le valli che scendono dal Monte Grappa. Il lago è fonte di una grande attività legata alla pesca.
Nella frazione di Incino vi sono i caratteristici terrazzamenti realizzati a secco negli ultimi cinquecento anni per livellare il terreno fortemente scosceso e permettere attività agricole anche di notevole entità. Ora tutti questi manufatti sono in un contesto completamente diverso, rimangono sono solo testimoniare di un'economia che fu. Solo alcuni appezzamenti situati attorno al paese risultano lavorati a vitigni e orti.

Fonzaso

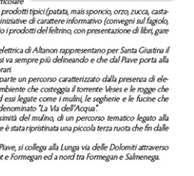
Il turista che entra nella conca di Fonzaso rimane colpito da alcune costruzioni bianche incastonate nella roccia del monte Avena. Si tratta dell'eremo di "San Mice" costituito da un'antica torre di guardia trasformata nel tempo nell'abitazione del guardiano del fuoco e da una chiesa settecentesca dedicata all'Arcangelo Michele, costruita nel luogo di un precedente edificio sacro presente fin dal quindicesimo secolo. L'eremo è raggiungibile con una breve camminata su un facile sentiero.
Dalla balconata la vista abbraccia tutto il territorio di Fonzaso e consente l'identificazione della struttura urbana del capoluogo con i numerosi palazzi e broli dei mercanti di legname del 16° secolo.
Fino al secolo scorso la coltivazione della vite, dei mais e dei legumi, insieme all'allevamento del baco da seta hanno costituito risorse fondamentali per l'economia del paese.
Nella seconda metà del 900 molti vigneti e campi sono stati abbandonati e le vigne, che si estendevano sui versanti solati del monte Avena e Vallona sono state invase dal bosco, trasformando il secolo-a-sgestivo paesaggio che vive ormai solo nelle foto d'epoca.
Però negli anni recenti, l'intraprendenza, il lavoro e la tenacia di alcuni coltivatori hanno permesso di far rinascere diversi vigneti autoctoni e recuperare quelli meglio esposti al sole.
Nei giorni della vendemmia, il paese organizza la tradizionale "Festa dell'Uva", un appuntamento molto sentito e partecipato che si tiene nella quarta settimana di settembre, con un ricco programma di eventi: incontri con esperti enologi, sommelier e amanti dell'enogastronomia, durante tale evento è possibile visitare le cantine accompagnati dai proprietari e gustare e comperare i vini di loro produzione.

Mel

Mel, uno dei principali centri abitati della Valbelluna, sorge come un nodo cosmopolita su un colle presso il fiume Piave. Insediamento d'origine paleoveneta, poi centro romano e altomedievale, fu centro fiorente durante il lungo periodo della Repubblica di Venezia. E' possibile percorrere la sua storia attraverso prezioso ed affascinanti testimonianze fino ad oggi custodite e conservate dalla comunità bellunese, dagli scavi archeologici, dai palazzi e chiese e dal prezioso archivio storico. L'evoluzione agricola degli ultimi decenni ha visto la cessazione di moltissime aziende che costellavano il territorio e che caratterizzavano il paesaggio con presenza di prati destinati alla fienagione suddivisi tra loro dai tipici filari di vite. Attualmente, la pratica agricola maggiormente diffusa nel territorio è la zootecnica il cui riflesso è visibile nelle diffusione della cerealicoltura che caratterizza il territorio dal fondovalle sino alle quote medie. In questi ultimi anni ha preso notevole slancio la coltivazione di cereali biologici, frutticole ed erbe officinali. Un prodotto che è fortemente associato simbolicamente a Mel è quello della mela, in particolare la Rosetta Bellunese. Risulta attiva anche la coltivazione del fagiolo di Lamon IGP, del fagiolo Gialet, e del fagiolo Bala Rossa.
Il secondo fine settimana di ottobre viene organizzata la principale manifestazione a carattere agricolo denominata "Mele a Mel" e, per l'occasione, vengono aperti gli splendidi cortili del centro storico e l'antico borgo rivive il passato mettendo in scena i mestieri di un tempo. Nel secondo fine settimana di maggio c'è l'appuntamento di "Radicele" legato alle erbe spontanee.
Numerosi sono i percorsi che mettono in risalto il territorio: tracciati ciclo-turistici e ideali anche per passeggiate che snodandosi tra stradine secondarie e campi mettono in evidenza chiesette frazionali, i laghetti della Rimonta, la Giazzera, il centro storico, il Castello di Zumelle e il passo Praderadego, elementi del tipico paesaggio rurale della vallata Bellunese.



Santa Giustina



Attualmente in Comune di Santa Giustina l'attività più significativa nell'ambito agricolo è quella dell'allevamento, in particolare vitelloni e vacche da carne e da latte, vitelli, oltre a suini e animali da cortile. Si producono soia, mais, orzo, patate, uva e radicchio rosso "di Treviso", che risulta il prodotto che più caratterizza il Comune di Santa Giustina ed alla cui coltivazione si sono dedicate nell'ultimo decennio alcune aziende agricole locali, con buoni risultati sia qualitativi sia quantitativi.
Negli ultimi anni, dopo studi sui possibili impieghi, è stata reintrodotta la bachicoltura, un tempo molto diffusa soprattutto intorno alle ville venete del Feltrino ove era diffusa la coltivazione del gelso. La manifestazione "Mostra Mercato delle attività agricole, artigianali e commerciali di Santa Giustina" si tiene ogni anno nel primo fine settimana di ottobre (tre giorni da venerdì a domenica) ed è organizzata e promossa dal Comune di Santa Giustina. In essa ampio spazio viene dato al settore dell'allevamento, in particolare nella giornata di domenica, con la mostra bovina e la fattoria didattica; vengono esposti prodotti dell'agricoltura locale, con particolare attenzione per le aziende del feltrino che espongono i loro prodotti tipici (patata, mais sponcio, orzo, zucca, castagna, mela e tanti altri). Negli ultimi anni si è dato spazio ad iniziative di carattere informativo (convegni sul fagiolo, baco da seta, mais, etc…) e culinario che valorizzano proprio i prodotti del feltrino, con presentazione di libri, gare di cucina tradizionale, stand gastronomici con assaggi.
Il recupero del mulino di Santa Libera e della centrale idroelettrica di Altanon rappresentano per Santa Giustina il nucleo di un percorso pedonale e ciclabile che negli anni si va sempre più delineando e che dal Piave porta alla montagna, collegandosi contemporaneamente ad altri itinerari.
Dal mulino di Sidran in direzione dell'Ostello dell'Alnano, parte un percorso caratterizzato dalla presenza di elementi e aspetti di particolare interesse, rappresentati dall'ambiente che costeggia il torrente Veses e le rogge che esso alimenta e dalle numerose attività proto industriali ad essi legate come i mulini, le segherie e le fucine che hanno dato lo spunto per il riconoscimento dell'itinerario denominato "La Via dell'Acqua".
Un recente intervento ha consentito la creazione, in prossimità del mulino, di un percorso tematico legato alla macinatura ed alle coltivazioni tradizionali e contestualmente è stata ripristinata una piccola terza ruota che fin dalle origini azionava il vaglio per setacciare la farina.
Un secondo itinerario è quello che, seguendo il corso del Piave, si collega alla Lunga via delle Dolomiti attraverso vecchie strade comunali a sud della statale nel tratto tra Fant e Formegan ed a nord tra Formegan e Salmenega.

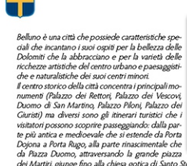
Sospirolo

Il territorio di Sospirolo fu, in passato, un punto di incrocio di antiche vie di comunicazione. La Valle del Mis e la vicina valle del Cordevole rappresentarono, infatti, fondamentali vie di transito che collegavano la pianura alle Alpi.
Fu proprio per assistere pellegrini e viandanti che, lungo queste vie, sorsero degli ospizi. Il più importante è quello di San Marco di Vedana, la cui fondazione risale alla metà del XII secolo. Tre secoli dopo, a metà del Quattrocento, l'Ordine di san Brunone costruisce la certosa sulle terre donate dal Capitolo dei Canonici della cattedrale di Belluno e continua ad assistere poveri e viandanti. Nelle turbinose vicende della prima metà del Novecento, la certosa di Vedana (al momento non visitabile) è un sicuro punto di riferimento per la popolazione locale.
Nei pressi del complesso monastico è possibile fare belle passeggiate e visitare ambienti di grande valore naturalistico, come il Lago e le Masiere di Vedana, e borghi storici come San Gottardo. Alla certosa di Vedana è legato il nome di Girolamo Segato, illustre esploratore, scienziato ed egittologo, che vi nacque nel 1792.
Il territorio sospirolese è noto anche per diverse eccellenze gastronomiche. Ai frutti è dedicata la giornata evento "Pom & Per" promossa da Pro Loco "Monti del Sole" e Comune, che ha luogo a fine agosto presso l'elegante giardino della settecentesca Villa Sandi-Zasso e mette in luce le diverse aziende agricole locali. Il Comune è noto anche per i suoi gustosi formaggi con la storica latteria che vanta un'ampia produzione ed è riconosciuta per diverse tipologie di prodotti, tra cui il Montasio DOP.
Prodotto tipico è anche il Kodinzon, storicamente legato alla frazione di San Zenon, una pasta ricavata da antiche varietà di mela, la cui polpa viene essicata e tagliata in listarelle. E' un alimento privo di conservanti e di zuccheri aggiunti e molto energetico, tanto da essere prezioso compagno di viaggio per sportivi e alpinisti.
Di interesse sono, tra gli altri, i percorsi dedicati a Girolamo Segato, a Dino Buzzati, a Tommaso Antonio Catullo, quelli proposti dal Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi nella magica Valle del Mis e il sentiero dei Longobardi, con partenza da Mare.

Dove ci potete trovare

Vi presento tutti i territori e le comunità dove sono coltivato in compagnia dei miei amici, e dove ci potete trovare, degustare, acquistare e far conoscere. Frequentare i nostri luoghi ti permetterà di conoscere prodotti enogastronomici particolari, ambienti incontaminati e suggestivi, architetture, luoghi d'arte e di cultura, scoprire saperi, arti e tradizioni, fiabe e leggende.

Belluno

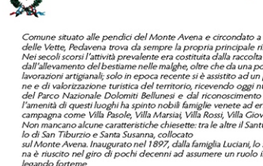


Belluno è una città che possiede caratteristiche speciali che incantano i suoi ospiti per la bellezza delle Dolomiti che la abbracciano e per le varietà delle ricchezze artistiche del centro urbano e paesaggistiche e naturalistiche dei suoi centri minori.
Il centro storico della città concentra i principali monumenti (Palazzo dei Rettori, Palazzo dei Vescovi, Duomo di San Martino, Palazzo Piloni, Palazzo dei Giuristi) ma diversi sono gli itinerari turistici che i visitatori possono scoprire passeggiando dalla parte più antica e medioevale che si estende da Porta Dojona a Porta Rugo, alla parte rinascimentale che da Piazza Duomo, attraversando la grande piazza dei Martiri, giunge fino alla chiesa gotica di Santo Stefano; dalle numerose fontane che potrebbero definire Belluno come città di acque, ai dintorni della città che offrono percorsi naturalistici che comprendono l'area protetta del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi.
Anche i punti di interesse gastronomico tracciano particolari itinerari dove si intrecciano i sapori tipici di una cucina che sa elaborare i frutti della propria terra: dai formaggi di latteria e di malga, ai cereali, ai prodotti di lavorazione della carne come "il pastin", ai dolci come "le Giuseppine" o il "Pan de Belun", ai fagioli come il "gialet".
Le coltivazioni di questi prodotti e le ricette della loro trasformazione culinaria si tramandano di generazione in generazione e in alcuni casi hanno origini antichissime com'è per il fagiolo "gialet", un protagonista della cucina dei ceti più poveri ma un fagiolo di pregio, riportato sul mercato grazie alla passione di pochi coltivatori che lo producono secondo le regole dell'agricoltura tradizionale. Il fagiolo "gialet" è un alimento straordinario che ha ottenuto anche il marchio dei prodotti del Presidio Slow Food e che a Belluno è l'attore principale di una manifestazione molto seguita denominata "Orti in piazza" che si svolge nel Castionese il secondo fine settimana di settembre per promuovere i prodotti locali di agricoltura biologica a chilometri zero.
Questa manifestazione anticipa di qualche mese la più importante fiera annuale di Belluno, la Fiera di San Martino, che si svolge tutti gli anni il giorno di San Martino (11 novembre o la domenica successiva), è dedicata al Patrono della città e, tradizionalmente, coincide con la fine dell'annata agraria (le testimonianze storiche la datano fin dal tredicesimo). E' proprio in questa occasione che i coltivatori locali propongono i migliori prodotti agroalimentari. Ma il buon cibo può essere ricercato tutto l'anno avvicinando direttamente i luoghi di produzione dei prodotti tipici bellunesi magari attraverso i percorsi pedonali e ciclabili che si snodano dalla ciclovia Monaco-Venezia che attraversa Belluno o che conducono all'Alta Via n. 1 delle Dolomiti, praticando in tal modo la sostenibilità ambientale.

Lamon

L'altopiano di Lamon si apre alle soglie delle Dolomiti di Primiero - San Martino e del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi; lembo estremo del Feltrino occidentale, è legato al resto del territorio rispettivamente dai percorsi ideali del torrente Cismon e dell'antica Via Claudia Augusta. Il territorio lamonese è caratterizzato da oltre 5400 ettari di verde che si distende dai 400 ai 2000 metri di altitudine in un clima tipicamente montano - alpino. Numerose sorgenti rivesano a fondovalle acque limpide nel Senaiga e nel Cismon. Più di 130 chilometri di strade pittoresche e centinaia di chilometri di sentieri percorrono una montagna che ha conservato quasi intatto il suo fascino nel lavoro millenario della natura nelle sue vicende.
La terra lamonese si è particolarmente prestata alla coltivazione del fagiolo, che è divenuto il Re della gastronomia locale. Fu l'umanista Pierio Valeriano ad introdurre, intorno al 1532, il prezioso legume nel Bellunese, e precisamente a Lamon e Sovramonte, zone nelle quali il fagiolo ha trovato un ottimo ambiente, con un microclima ideale. Il fagiolo di Lamon è stato riconosciuto dall'Unione Europea come prodotto IGP (Indicazione Geografica Protetta).
E in fase di rilancio poi l'allevamento della pecora di Lamon, razza autoctona a rischio di estinzione e risorsa fondamentale per la storia e l'economia pastorali del passato lamonese. Gustosa la "carn de fea nfurmegsa" e interessanti le opportunità offerte dalla lavorazione della carne.
Da millenni la vita è presente nell'altopiano lamonese. Romanizzato intorno al I secolo d.C., era attraversato dalla via Claudia Augusta, una strada militare che collegava Altino con la Resia. Tra la fine dell'800 e l'inizio dell'900 sono state rinvenute numerose tracce di romanizzazione (tombe, gioielli, monete) sia sul colle, sia nella zona circostante. A poche centinaia di metri dal centro, sulla strada per S. Donato, è visibile un ponte romano, recentemente restaurato e inserito in un contesto naturale di rara bellezza e suggestione evocativa, restituisce al visitatore la memoria di lontani trascorsi quando, all'apice dello splendore dell'età imperiale, gli uomini delle legioni dell'esercito di Roma passavano attraverso questi luoghi per raggiungere le mal dome terre germaniche.
Dal punto di vista artistico, il capoluogo cela due perle preziose: la chiesa di S. Pietro, posta sull'omonimo colle e la ex chiesa di S. Daniele, sconsacrata e sottratta al culto nel 1959, utilizzata oggi come sede di mostre e concerti. Il Museo Civico Archeologico si trova in via Resenterra e raccoglie i reperti degli scavi archeologici della necropoli romana di San Donato.

Pedavena



Comune situato alle pendici del Monte Avena e circondato a nord dall'imponente catena delle Vette, Pedavena trova da sempre la propria principale risorsa nell'ambiente naturale. Nei secoli scorsi l'attività prevalente era costituita dalla raccolta e lavorazione del legname e dall'allevamento del bestiame nelle malghe, oltre che da una povera agricoltura e da limitate lavorazioni artigianali; solo in epoca recente si è assistito ad un processo di industrializzazione e di valorizzazione turistica del territorio, ricevendo oggi nuovo impulso dall'istituzione del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi e dal riconoscimento Dolomiti UNESCO. Proprio l'amenità di questi luoghi ha spinto nobili famiglie venete ad erigere le proprie residenze di campagna come Villa Pasole, Villa Marsiai, Villa Rossi, Villa Giovanna, Villa Lusa e Villa Crico. Non mancano alcune caratteristiche chiesette: tra le altre il Santuario di Travagola ed il sacello di San Tiburzio e Santa Susanna, collocato sul Monte Avena. Inaugurato nel 1897, dalla famiglia Luciani, lo stabilimento di birra Pedavena è riuscito nel giro di pochi decenni ad assumere un ruolo importante nella produzione legando forteme

S. Gregorio nelle Alpi

Il Comune di San Gregorio nelle Alpi si colloca a metà strada tra Belluno e Feltre sulla destra orografica del fiume Piave. Dal capoluogo è possibile ammirare un panorama a 360° con degli scorci stupendi sulla Valbelluna, visitare il Museo delle Zoche e della Tarsia e raggiungere il Rifugio Casera Ere a quota 1.300 m slm o il Monte Pizzocco a quota 2.186 m slm (Patrimonio UNESCO e del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi).
Nella chiesa parrocchiale dedicata al santo papa Gregorio Magno si può apprezzare la pala d'altare dipinta, con molta probabilità, da Alessandro Bonvicino, detto il Moretto da Brescia.
Raggiungendo la frazione Paderno si osserva un non comune patrimonio storico e architettonico quale: il Castello di Paderno, Villa Sandi (sec. VIII), Villa Beghin e Villa Facchinato, inoltre nella chiesa parrocchiale troviamo il famoso Pluteo lapideo importante documento storico riconducibile al sec. VIII/IX.
Nell'ultimo fine settimana di luglio, la frazione ospita un mercatino di agricoltura biologica i cui protagonisti sono la fragola e i piccoli frutti di montagna di produzione biologica. La fragola ed altri piccoli frutti che crescono naturalmente nel sottobosco delle Dolomiti Bellunesi negli ultimi anni sono coltivati da agricoltori locali in ambienti ad alta naturalità. Il valore di questi piccoli frutti è di altissimo pregio e le caratteristiche organolettiche particolari quali dolcezza, acidità, aroma e profumo sono date proprio dal clima e dalle forti escursioni termiche giornaliere. I frutti coltivati sono essenzialmente fragole, mirtilli, lamponi, ribes e uva spina, che trasformati diventano prelibati alimenti, quali gelati, dolci, torte, crostate, succhi, confetture e prodotti da pasticceria.
Nell'ultimo fine settimana di settembre, la frazione di Ronco, accoglie il rientro del bestiame dall'alpeggio con la festa della smonticazione.

Sovramonte

L'altopiano di Sovramonte è adagiato sulle pendici boscose delle Vette Feltrine, da dove spiccano il Monte Vallazza e il Monte Pavione dal caratteristico profilo piramidale, l'altopiano risulta composto da cinque paesi, Sorriva, Zorzoi, Servo, Aune e Faller. Le attività che storicamente hanno transitato l'economia del territorio sono sovrapponibili alla particolarità dei luoghi, ovvero coltivazioni agricole di ortaggi, legumi e tuberi, territori erano dedicati alla fienagione e all'allevamento di bovini e ovini, erano anche presenti molte zone vocate alla viticultura.
Oggi molte cose sono cambiate, permane comunque ancora la coltivazione di ortaggi e legumi sopratutto fagiolo di Lamon IGP, è stato rivalutato il patrimonio boschivo per la produzione di energie rinnovabili permettendo una maggiore fruibilità dei boschi. Sono tuttora operativi gli alpeggi funzionali alla proposta turistica.
L'altopiano di Sovramonte come l'altopiano lamonese ha storicamente una lunga tradizione nella coltivazione del fagiolo, anche se da oltre una quindicina d'anni ha riscoperto e valorizzato la Mela Prussiana di Faller eccellenza nel campo agricolo-biologico. Storicamente nasce nel paese di Faller a fine 800 e per molto tempo risorsa come bene di scambio con i territori trevigiani dediti a colture alternative.
Il sovramontino presenta numerosi eventi a carattere agricolo, precisamente: Fiera della mela Prussiana 4° domenica di ottobre a Faller, Fiera delle Aneme 1° domenica di ottobre a Servo, Festa di San Giorgio 23 aprile a Sorriva. A Faller è presente un'ottima organizzazione dell'albergo diffuso.
Il territorio presenta numerosi aspetti naturalistici , paesaggistici con reperti preistorici.

Come ci potete gustare

*I nostri prodotti possono essere acquistati e/o degustati presso tutti le realtà ricettive,