

A Valdobbiadene per la finale del Palio delle Botti

Si avvicina la “finalissima” del Palio Nazionale delle Botti, che si terrà **nel weekend del 6 e 7 ottobre** presso Villa dei Cedri, a Valdobbiadene, la culla del Prosecco. È questa la meta che abbiamo scelto questa settimana.



Iniziamo con il raccontarvi che il **Palio Nazionale delle Botti** è una manifestazione nata nel 2007 da un'idea dell'**Associazione Nazionale del Vino** per festeggiare i primi vent'anni di attività. È stata pensata come un evento a tappe da ripetersi ogni anno, coinvolgesse tutte le regioni italiane e con una finale da disputarsi ogni volta in una diversa **Città del Vino**.



La gara consiste nel **far rotolare una botte da 500** litri lungo un percorso compreso tra un minimo di 600 metri a un massimo di 1500 di lunghezza, che deve attraversare le vie della Città del Vino. Gli "spingitori" di ogni squadra si potranno alternare durante la gara, ma la botte non può essere spinta da più di due persone alla volta.

Il programma della "finalissima"

La finale è inserita in un fitto calendario di iniziative ed eventi collaterali, che animeranno la città per tutto il fine settimana. Si comincia **sabato 6 ottobre**, alle 19, presso l'ex opificio ottocentesco **Villa dei Cedri**, circondato da uno splendido giardino, con l'apertura degli stand dello **Street Food** che funzioneranno per tutta la serata. Alle 20 saranno presentate le squadre giunte in finale, mentre, alle 20.30 cena con spiedo gigante e, a seguire, alle 21.30, concerto live del gruppo "Ravioli Giganti".



Domenica 7 ottobre si entra nel vivo della manifestazione. Già dalle ore 9 apriranno i mercatini di Artigianato in Villa e il Villaggio FIDAL, per i più piccoli ci sarà un parco giochi ad accesso libero e i Truccabimbi. Sempre alle 9, si parte per la passeggiata inaugurale "Bandiera Azzurra". Alle 10, aprono invece gli stand gastronomici dello Street Food.



Alle 10.30 si scaldano i muscoli, e le botti, per la gara di

qualifica e prova del percorso della finale del Palio. Alle 11.30 è previsto l'arrivo del giro "Bandiera Azzurra" con premiazioni e consegna ufficiale del riconoscimento Bandiera Azzurra 2018. Per l'occasione sarà stipulato anche il Patto d'Amicizia con il Comune di Valdegno.



Alle 12, invece, tutti a tavola con il **pranzo presso Villa dei Cedri**, mentre alle 14.30 va in scena la **rivisitazione medievale** con sbandieratori e tamburi della "Dama castellana".



Alle 15, si tiene la Finale Nazionale del Palio delle Botti. Alle 15.30 Premiazioni del Forum Nazionale dello Spumante e alle 16, incoronazione dei vincitori del Palio Nazionale. Infine, alle 17, aperitivo di fine manifestazione con Street Food e Dj Set.

Da vedere in città

Rurale ed elegante, Valdobbiadene è la culla della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, che si snoda lungo 120 km tra vigneti, paesi dal sapore antico, vestigia medievali, pievi ed eremi. Ecco perché non si può non cogliere l'occasione della finale del Palio delle Botti per fare quattro passi per il paese.



Cuore di Valdobbadiene è il **campanile di Piazza Marconi** del 1743, che fu terminato nel 1767, mentre la cupola è ancora successiva (1810). Danneggiato durante la Seconda Guerra Mondiale, è stato oggetto di importanti restauri che l'hanno riportato all'aspetto attuale. La stessa Piazza Marconi sembra un quadro naturale che si affaccia su colline e vigneti circostanti. Sulla piazza si affaccia il **Duomo di Santa Maria Assunta**, del XV secolo, ma riconvertito poi in stile Neoclassico alla fine del Settecento. Tra i gioielli artistici custoditi al suo interno c'è la **Pala dell'Assunta di Francesco Beccaruzzi da Conegliano**, del Quattrocento.



Palazzo Celestino Piva, che ospita un auditorium e la Biblioteca Comunale, è un edificio a forma di U intitolato a un nobile del luogo che si era trasferito negli Stati Uniti nell'Ottocento. Il progettista del palazzo, Giuseppe Fassina, con questo progetto vinse l'Expo Universale di Milano nel 1906.



Tra le eccellenze da visitare c'è poi la Chiesa di San

Gregorio Magno in Colderove, le cui prime attestazioni risalgono al Duecento. Dal 1400 venne poi utilizzata dalla Confraternita di Santa Maria per poi trasformarsi, nel Seicento, in una **Chiesa dei Cappuccini**. Presso Colle San Vito di Mirabello si trova invece la **casa natale di Nicolò Bocassino**, a cui è dedicata anche la sala polivalente in viale Mazzini. Domenicano, divenne papa con il nome di Benedetto XI nel 1240. Il suo pontificato, piuttosto breve, fu l'ultimo in terra italica, dal momento che i suoi successori spostarono la sede papale ad Avignone.



Verso Pienezze si trova invece la **Chiesa di San Floriano**, presso la quale si trova uno splendido **terrazzo panoramico**. Il complesso è antecedente al 1400. Singolare il campanile settecentesco, che assomiglia a un faro. Vi lasciamo quindi a scoprire il paese e i suoi dintorni, non senza avervi prima suggerito la ricetta del risotto al Prosecco.

Risotto al Prosecco

Ingredienti

- 270 gr di riso Vialone Nano
- $\frac{1}{2}$ cipolla

- 4 cucchiaini di olio EVO
- 2 bicchieri di Prosecco
- 1 lt di brodo di carne
- 20 gr di midollo
- Sale q.b
- Parmigiano grattugiato

Sbucciate e tagliate finemente la cipolla, poi fatela soffriggere nell'olio di oliva. Quando sarà imbiandita, versatela in una casseruola insieme al riso, mescolate, poi saltatelo e bagnate con il Prosecco. Lasciate evaporare e portate a cottura, aggiungendo a poco a poco il brodo caldo. Togliete dal fuoco a cottura ultimata, poi aggiungete il midollo e il parmigiano grattugiato. Mescolate e servite.



DOVE MANGIARE

***Antica osteria il Borgo**, via Piva 123, Valdobbiadene, tel 0423/973041, offre piatti della cucina tradizionale con ingredienti di stagione. Primi piatti con pasta fatta in casa, secondi abbondanti di carne, tra cui grigliate, con tagli pregiati.

***Trattoria Alla Cima**, via Cima 13, fraz San Pietro di

Barbozza, Valdobbiadene, (TV), tel 0423/972711, www.trattoriacima.it, locale con vista panoramica sulle colline, propone un menù tradizionale, con antipasti a base di salumi e formaggi locali, pasta e fagioli, zuppe, risotti e carne alla griglia con carni da allevamenti locali.

DOVE DORMIRE

Relais Villa Barberina***, via Roma 2, Valdobbiadene (TV), tel 0423//972479, www.villabarberina.it , boutique hotel ricavato in una villa settecentesca sulle colline. Recentemente restaurata, offre sei suite di diversa tipologia e una piscina su due livelli con vista sul parco e sui vigneti. Doppia da € 175.

Hotel Diana***, via Roma 49, Valdobbiadene (TV), tel 0423/976222, www.hoteldiana.org Nel centro città, dispone di 40 camere spaziose con TV led, wi fi, climatizzatore. Ricco buffet a colazione con dolci fatti in casa, formaggi e salumi locali. Doppia da € 95.

INFO

www.comune.valdobbiadene.tv.it/

www.cottadelvino.it

www.coneglianovaldobbiadene.it