

## **DIVINICOLLI, IN GIRO CON GUSTO NELLA TERRA DEL VALDOBBIADENE DOCG PRESENTATA IERI IN VILLA DEI CEDRI L'EDIZIONE 2014 DUE PERCORSI E QUATTRO TAPPE ENOGASTRONOMICHE CON I PRESIDI SLOWFOOD**

In giro con gusto nella terra del Valdobbiadene Docg. **Divinicolli**, la giornata ecologica ed enogastronomica alla scoperta del territorio valdobbiadense, giunge quest'anno alla sua seconda edizione. Dopo il successo dello scorso anno, che ha visto protagonisti più di seicento partecipanti, l'appuntamento è fissato per **domenica 8 giugno** alle ore 10.00 in Piazza Marconi. Tante le novità in programma per l'edizione 2014, presentate ufficialmente ieri in Villa dei Cedri, a cominciare dalla sinergia che vedrà collaborare sempre più a stretto contatto la **Confraternita di Valdobbiadene** e la **Fondazione Valdobbiadene Spumanti**, promotori dell'evento, con il **Consorzio Valdobbiadene**. *"Anche quest'anno, - spiega il confratello enologo, Gianfranco Zanon -, abbiamo realizzato due percorsi: il primo destinato alle persone che vorranno camminare, l'altro per tutti quelli che invece sceglieranno un mezzo di trasporto, naturalmente non a motore, come ad esempio la bicicletta"*. Il percorso a piedi, lungo circa dieci chilometri, si snoderà attraverso le frazioni di San Pietro di Barbozza e Santo Stefano per arrivare poi in località Saccol dove sarà preparato il tradizionale spiedo. Si farà quindi rientro a Valdobbiadene passando nuovamente per San Pietro di Barbozza, raggiungendo Villa dei Cedri, simbolico arrivo della manifestazione. Il percorso in bicicletta o con qualsiasi altro mezzo non a motore, invece, lungo circa quindici chilometri, toccherà le frazioni di San Pietro e Santo Stefano, ma prenderà un giro più largo in direzione località Coste Piane per poi scendere a San Giovanni dove si potrà degustare il tradizionale spiedo per poi risalire verso Saccol e terminare il percorso sempre in Villa dei Cedri. In entrambi i percorsi troveranno spazio quattro tappe culturali ed enogastronomiche, dove si potranno degustare diversi piatti tipici del territorio e numerosi presidi **Slow Food** provenienti da Veneto e Trentino Alto Adige, accompagnati da momenti di arte, musica e spettacolo, e abbinati all'immane Valdobbiadene Docg. *"Collaborare con Divinicolli è sempre un piacere, - racconta Renato Grandi, consigliere di Slow Food Veneto -, perché partecipare a questa manifestazione ci permette di valorizzare il lavoro che Slow Food svolge per la riscoperta e la tutela dei suoi presidi all'insegna del gusto"*. L'antico Orzo delle valli bellunesi, il Mais Biancoperla e di Sponcio, la Mortandela della Val di Non e la Luganega Trentina, la Gallina Padovana in saor, l'Asiago Stravecchio e il Caffè Huehuetenango del Guatemala, saranno loro i veri protagonisti delle tappe di Divinicolli. La presentazione ufficiale di ieri è stata anche l'occasione per presentare altre due iniziative promosse da Confraternita e Fondazione con il Consorzio Valdobbiadene. *"Nelle prossime settimane (9, 10, 16 e 17 maggio) si terrà il corso di formazione **Brand Ambassador**, - ha spiegato il Gran Maestro della Confraternita di Valdobbiadene, Roberto De Lucchi, - atto a formare nuove figure professionali qualificate, che attraverso l'analisi sensoriale sappiano raccontare il nostro territorio al turista in modo innovativo, trasformandolo in un nuovo efficace ambasciatore per altri turisti"*. Ad agosto, invece, ritornerà l'appuntamento con **Calici di Stelle**, l'evento estivo di maggiore importanza nel panorama

dell'enoturismo nazionale, in programma a Valdobbiadene **domenica 10 agosto** in Villa dei Cedri. *“Il vino non è più solo oggetto di degustazione, - ha raccontato Floriano Curto, presidente della Fondazione Valdobbiadene Spumante, - ma diventa partner ideale d’iniziative culturali, incontri, spettacoli, mostre, e i prodotti tipici sono gli altri protagonisti di questa festa dedicata ai territori e alle loro bellezze ambientali, paesaggistiche e storiche. Con Calici di Stelle si valorizzano i rapporti tra “vino-territorio”, “vino-cultura”, “vino-turismo” e “vino-accoglienza”, oltretutto l’unione tra i diversi soggetti che operano nel e per il territorio.*

Questo sodalizio è stato sottolineato anche dal presidente del Consorzio Valdobbiadene, Isidoro Rebuli, che ha auspicato una collaborazione sempre maggiore tra le associazioni protagoniste nel territorio, in particolare nell’ambito del nuovo marchio d’area di Valdobbiadene che si prefigge proprio questo obiettivo. Al termine della presentazione, spazio anche per un brindisi ambientato in un particolarissimo buffet sensoriale dedicato agli aromi e allestito dallo chef Stefano Rebuli.