



ASSAPORA ROVOLON

7^A EDIZIONE

1^A TAPPA PARTENZA DA PIAZZA ALPINI ROVOLON

CON COLAZIONE E CAFFÈ A CURA DEL
GRUPPO SAN GIORGIO E CIRCOLO S. CLELIA

2^A TAPPA AZ. AGRICOLA BELVEDERE

CON ANTIPASTO A CURA DI
FATTORIA VALLE MADONNINA,
AGRITURISMO MONTE SEREO,
MIELE DARIO FONINATO, VINI AZ. AGR. BELVEDERE

3^A TAPPA ARRIVO A LA COSTIGLIOLA

CON PRIMO PIATTO DI PASTICCIO A CURA DI
TENUTA COSTIGLIOLA

4^A TAPPA ARRIVO A FRASSANELLE

CON SECONDO PIATTO E CONTORNO A CURA DI
RISTORANTE IL BASTIONE, AZ. AGR. REASSI

5^A TAPPA BAITA ALPINI

CON DOLCI A CURA DI
COUNTRY HOUSE IL BUCANEVE, AZ. VIT. VIGNE AL COLLE

6^A TAPPA ARRIVO IN PIAZZA

CON CAFFÈ A CURA DELL'ASSOCIAZIONE
FEDERICA FONIOLO ONLUS

AD OGNI PIATTO SARÀ ABBINATO UN VINO DOC
DEI COLLI EUGANEI PRODOTTO DALLE AZIENDE PRESENTI

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 - Federcaccia
Gruppo Le Fontane

IN COLLABORAZIONE CON

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 AGRICOLA PORCELLATO ENNIO

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

CASALE GELSOMINO

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

AZIENDA AGRARIA TERRAMADRE

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

APICOLTURA TONINATO DARIO

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

AZIENDA AGRICOLA IL CIUFFO VERDE DI G. PARPAGIOLA

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



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 riscalderà 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

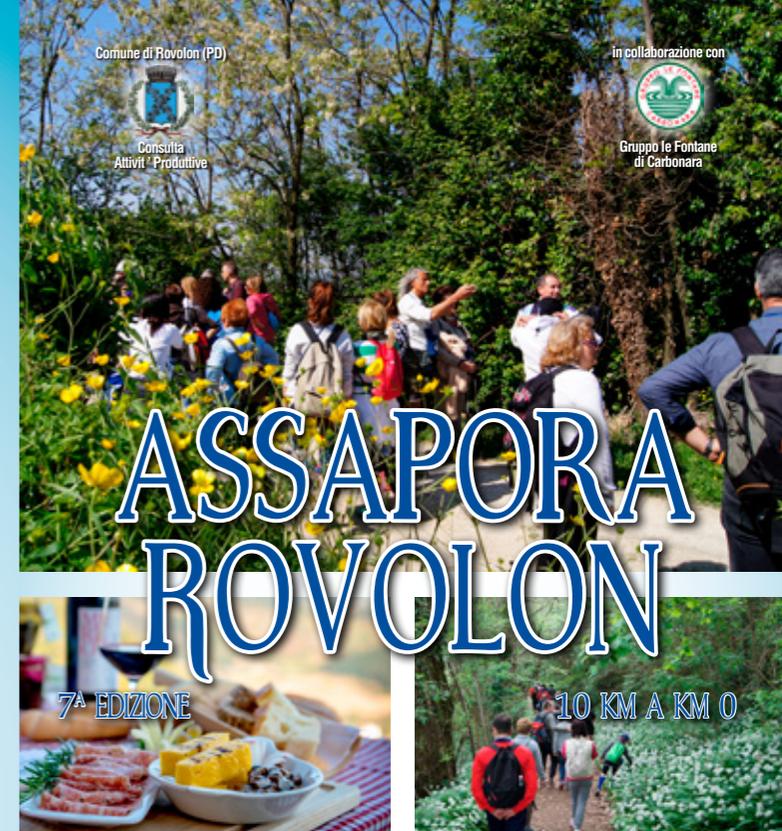
Le iscrizioni si chiuderanno domenica 8 aprile 2018.
La quota di partecipazione è di 25,00 Euro,
per bambini sotto i 12 anni 10,00 Euro.
È possibile iscriversi: presso l'atrio del Municipio
l' 11-18-25 marzo, l' 8 aprile dalle ore 10 alle ore 12.30
tramite mail: assaporarovolon@libero.it
tramite fax: 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 IT23 K086 1062 7800 1200 0302 595 con causale: "Quota iscrizione passeggiata AssaporaRovolon".

REGOLAMENTO

Ritrovo presso Piazza degli Alpini a Rovolon. 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 50 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.



DOMENICA 15 APRILE PASSEGGIATA ENOGASTRONOMICA CON DEGUSTAZIONI PRESSO LE AZIENDE

Arriva la primavera e con lei la 7^a edizione della passeggiata enogastronomica AssaporaRovolon, che si terrà Domenica 15 Aprile 2018, con partenza da Piazza Alpini a Rovolon 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 allegra compagnia, tra sentieri, boschi e prati offrendovi il meglio dei prodotti della nostra terra.

ASSAPORA ROVOLON

7^A EDIZIONE

1^A TAPPA

PARTENZA DA PIAZZA ALPINI ROVOLON

2^A TAPPA

AZIENDA BELVEDERE DI FASOLO SIMONE

Via Belvedere 17, Rovolon
Tel. 049 9901984 cell. 347 6444602
simonebelvedere@yahoo.it
www.aziendabelvedererovolon.it

*Azienda
Belvedere*

Un legume profondo con la nostra terra, radici sapienti e contadine. Ecco chi è l'azienda Belvedere: un connubio di tradizione e maestria tramandata dai nonni ai nipoti Simone e Luca nati dall'amore tra i genitori Silvano e Teresa che hanno trasmesso ai figli la passione per la coltivazione della vite. La nostra azienda è situata all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, in zona collinare e grazie all'esposizione ai raggi solari e ai dolci declivi, le vigne godono di un costante benessere da cui deriva la raccolta di uve pregiate e di qualità. Sfruttando la naturale capacità intrinseca del terreno, nel rispetto della sua potenzialità e della meticolosa arte del vignaiolo, vengono lavorate le nostre uve, in una completa autonomia produttiva. Nel processo di trasformazione e vinificazione, esaltiamo la qualità delle nostre uve, lasciando alla cantina il delicato compito di essere la culla nella quale si sviluppano e maturano i nostri vini.

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

AGRITURISMO MONTE SEREO

Via Monte Cereo 71 Rovolon
Te. E fax. 049 9910888 cell. 3924127461
www.montesereo.it
agriturismo@montesereo.it



L'azienda agricola si trova nella parte settentrionale del Parco regionale dei Colli Euganei, sulla dorsale nord-est, costituita da argille fossili (scaglia rossa), del Monte Sereo, ad un'altitudine compresa tra 60 e 85 m slm. La proprietà è interamente delimitata da un'ampia fascia boschiva.

La superficie complessiva è coltivata in prevalenza ad oliveto e in misura secondaria frutteto, vigneto, piccoli frutti e prato.

L'oliveto è formato da 800 piante ed è stato messo a dimora nella primavera del 1998. L'oliveto è stabilmente inerbito.

APICOLTURA DARIO TONINATO

Via Roma 112, Bastia di Rovolon
Cell. 347 2483284
dario-toninato@gmail.com

Ai piedi del Monte Cereo si produce il tipico miele dei Colli Euganei. Seguendo la stagionalità delle più importanti fioriture della zona, come: Acacia, Tiglio e Castagno, le api lavorano per noi producendo ottimo miele. Inoltre con il favore delle stagioni calde, viene prodotto il miele di Tarassaco, Frutteto e Millefiori. Si termina in piena estate, con la produzione di Melata di Bosco

3^A TAPPA

TENUTA COSTIGLIOLA

Via Rialto 62, Rovolon (PD)
Tel: 339.5395555 - 049.7385358
info@costigliola.org
www.costigliola.org



Tenuta Costigliola sorge ai piedi del Parco Regionale dei Colli Euganei. Immersa nel verde e nella pace della campagna, la location è ideale per trascorrere tempo di qualità.

La nostra cucina si fonda su quello che la ciclicità del tempo esprime con i suoi frutti e il raccolto del lavoro delle comunità. Nel rispetto dell'ambiente, valorizziamo ogni singolo ingrediente che ci dona la terra. Disponiamo di 7 sale polivalenti, di una foresteria di 10 camere e 21 posti letto, di un ristorante con 30 posti con menu degustazione e sale ristorante per eventi fino a 250 persone

4^A TAPPA

RISTORANTE IL BASTIONE

Via Pozzetto 32 Bastia di Rovolon
Tel. 049 9910507
www.ilbastione.it



Il ristorante Il Bastione prende il nome dall'antico "Bastion" o "Bastia" esistente nel territorio fin dal sec. XII. Natalino Cristofanon, con la moglie Valeria e i figli, ha iniziato la sua attività nel 1989 ricostruendo e riadattando vecchi locali posti quasi sotto il monte Sereo e poco prima della Fossona, l'antica fossa Nina.

La cucina del Bastione è costituita dai sapori della tradizione locale, che accompagna alla semplicità dei gusti una accurata preparazione dei primi piatti della cucina veneta: tagliatelle fatte in casa, gnocchi di patate, risi e bisì. La cucina del Bastione è soprattutto a base di pesce. Sono piatti dove gusto, estro, fantasia e soprattutto "sapore di mare" sono esaltati da profumi, dalle erbe dei rosmarini, dalle salvie, dal timo che crescono qui spontaneamente proprio sul Monte Sereo.

AZIENDA AGRICOLA "REASSI"

Via Alessandro Manzoni 9
Tel./fax 0495227084 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 dei 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.

5^A TAPPA

COUNTRY HOUSE IL BUCANEVE DI CRISTOFANON ANNAMARIA

Via Belvedere 15, Rovolon
Tel. 049 9900070
info@ilbucaneve.it
prenotazioni@ilbucaneve.it



La struttura è nuova ed è posta nella zona nord dei Colli Euganei:

Rovolon. E così vicina a vari centri storici come quello di Padova o Vicenza. Inoltre la stazione dei treni per raggiungere Venezia è a soli 15 minuti di macchina. Le nostre colazioni prevedono frutta fresca, spesso di nostra produzione, e dolci caserecci come le marmellate. La cena può essere consumata presso la nostra trattoria dove si possono mangiare preparazioni tipiche e locali come il baccalà alla vicentina, l'anitra al forno, lo schissotto e le erbette come i carletti o i bruscardoli. Inoltre si propongono anche i vini locali quali il Serprino, il Merlot e il Fior D'Arancio Docg.

Le stanze sono tutte luminose e dotate dei propri servizi.

AZIENDA VITIVINICOLA "VIGNE AL COLLE"

Via Palazzina 100
Tel./fax 0495227266
cell. 3480139109
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, ottiene 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 bianchi e rossi importanti. Orgoglio dell'azienda Serprino spumante, Colli Euganei Bianco Passo delle Streghe, Colli Euganei Rosso d'annata e riserva e Fior d'arancio spumante.

6^A TAPPA

ARRIVO IN PIAZZA

ASSOCIAZIONE
FEDERICA TONIOLO ONLUS



AD OGNI PIATTO SARÀ ABBINATO
UN VINO DOC DEI COLLI EUGANEI
PRODOTTO DALLE AZIENDE PRESENTI