

Turismo dell'olio Veneto Dop

La finalità di questo percorso - realizzato all'interno del progetto Turismo dell'olio Veneto Dop, a cura dell'omonimo Consorzio di Tutela - è quella di accompagnare il visitatore nella conoscenza della produzione euganea e berica a Denominazione di Origine Protetta, nella sua storia, nel suo ruolo oggi a tavola, nelle sue tante qualità, comprese quelle nutraceutiche. Un vero e proprio viaggio che non può prescindere dalla scoperta territorio in quanto: la mineralità dei suoli, il clima, le relazioni tra specie vegetali diverse e, infine, la mano dell'uomo, tutto concorre nel creare il carattere e le peculiarità dell'olio.

Con il Patrocinio gratuito di



Conoscere gli aspetti geologici e minerari del territorio e le tecniche di produzione dell'olio extravergine di oliva Veneto Dop

Olio extravergine di oliva VENETO Euganei e Berici DOP

L'olio DOP VENETO EUGANEI e BERICI si ottiene da olive prodotte negli oliveti in provincia Padova e Vicenza appartenenti alle seguenti cultivar:

- Leccino e Rasara per almeno il 50%;
- Frantoio, Maurino, Pendolino, Marzemino, Riondella, Trep o Drop, Matosso in misura non superiore al 50%.

Possono concorrere altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.

Caratteristiche dell'olio

L'olio DOP Veneto Euganei e Berici:

- COLORE.....verde oro, da intenso a marcato;
 - ODORE.....fruttato di varia intensità;
 - SAPORE.....fruttato con leggera sensazione di amaro;
 - ACIDITÀ MASSIMA0'60%;
- Polifenoli totali: in legge.



CONSORZIO DI TUTELA dell'OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA VENETO DOP

Viale del Lavoro, 52 | 37135 VERONA (VR)
tel. +39 045 8678260 | email pec oliovenetodop@pec.it



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Turismo dell'olio Veneto Dop

Frantoio di VALNOGAREDO

Trekking racconto e degustazione per scoprire come nasce un'eccellenza

- ✓ Itinerario ad anello di 8 km nel comune di Cinto Euganeo
- ✓ Visita Frantoio di Valnogaredo: gestito dalla famiglia Barbiero
- ✓ Degustazione dell'olio extravergine DOP Veneto Euganeo
- ✓ Viaggio nella storia dell'olio Euganeo (solo con visita guidata)



Materiale informativo finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione: (denominazione del soggetto beneficiario)
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR Bonifica e Irrigazione

Presentazione Frantoio

È il frantoio più antico dei Colli Euganei. Fondato nel XVIII secolo dai dogi Contarini presso la loro villa a Valnogaredo è stato spostato successivamente nella dependance alla metà del secolo scorso dalla famiglia Barbiero. Da allora sono ben quattro le generazioni che si sono avvicendate nel portare avanti un così antico mestiere e una produzione di altissima qualità e attenta alla Natura. Al frantoio, oltre all'offerta di extravergine e altre produzioni agroalimentari e cosmetiche a base d'olio, con le quali possono essere realizzate idee regalo, vengono proposte visite guidate agli impianti, agli oliveti secolari di Villa Contarini e degustazioni dei prodotti.



Riferimenti
Via Mantovane, 8/A | 35030
VALNOGAREDO
di Cinto Euganeo (PD)
tel. 0429.647224



www.frantoiovalnogaredo.com

seguici su
f i

Sabato 15 ottobre
Iniziativa gratuita

Frantoio di Valnogaredo – i nostri sensi, la chiave per conoscere e apprezzare l'extra vergine

ore 08.30partenza escursione

ore 12.00accoglienza in frantoio e degustazione

Percorso visita: Valnogaredo, Monte Resino, Monte e Calto Brecale (Comune di Cinto Euganeo)



Presentazione del percorso

L'itinerario si snoda nel comune di Cinto Euganeo, nella zona in cui si trova il **Frantoio di Valnogaredo**, per permettere la visita degli olivi secolari e quelli da cui si ottiene l'Olio Extravergine Veneto Dop, alcuni aspetti peculiari del paesaggio euganeo sul Monte Brecale e Resino e diversi siti di carattere storico e culturale come "El buso dea Casara" e Villa Contarini.

*La visita accompagnata con **Guida Ambientale Escursionistica (GAE)** prevede la possibilità di approfondire gli aspetti storici dell'olivicoltura euganea compresi gli antichi sistemi di estrazione dell'olio.

Obbligo di prenotazione:

ELISA BANDIERA mob. 366.4210602

seguici su *Sentieri e Sorrisi*



f i

Road map



Il percorso inizia presso il parcheggio della Chiesa di Valnogaredo, a pochi passi dal Frantoio omonimo. Si procede costeggiando le mura della splendida villa Barbarigo e poi su via Sale fino alla sella del monte Resino percorrendone tutto il crinale. Scendendo dal versante opposto, superata la Trattoria Al Cantinon, ci si dirige verso il Monte Brecale con il suo fresco calto. Si prosegue per strada sterrata fino a ricongiungersi con via Forestana per visitare "El buso dea Casara", importante testimonianza delle opere idrauliche di epoca romana. Scendendo verso valle per la stessa stradina asfaltata, l'ambiente si fa suggestivo: alcuni esemplari secolari d'ulivo incorniciano il panorama ed in breve ci si riporta al parcheggio.

Info tecniche

- Tempo totale escursione**..... 3 h e 30'
- Dislivello totale positivo**.....+ 350 m
- Difficoltà**.....medio/facile
- Tipologia percorso**.....T/E Lunghezza 8 km
- Fondo**..... misto sterrato/asfalto

Equipaggiamento

- ✓ Scarpe da trekking
- ✓ Abbigliamento a strati
- ✓ Zainetto con scorta d'acqua e snack

