

LE CITTÀ DELL'OLIO

Altivole (TV)

Altivole, piccola cittadina situata nell'alta pianura trevigiana, gode di una vista privilegiata sui colli asolani e sulle Prealpi Dolomitiche bellunesi. Illustri personaggi hanno lasciato un segno tangibile nel territorio, nella sua conformazione e nell'eredità del patrimonio culturale presente. Il Comune di Altivole ospita, nella frazione di San Vito di Altivole, il complesso monumentale Tomba Brion (1970-1978), progettato dall'Arch. Carlo Scarpa (1906-1978). *Unicum* ed opera *summa* della produzione scarpiana, il Memoriale che la famiglia Brion ha voluto realizzare è uno strumento poetico di elaborazione del lutto a disposizione dell'intera comunità. La Tomba Brion, recentemente interessata da un eccezionale intervento di restauro, vede la presenza annuale di migliaia di visitatori le cui provenienze indicano il suo respiro e valore internazionale: se numerosi sono i visitatori europei, moltissime sono le presenze da paesi come Giappone, Cina e Stati Uniti. Isolato nella sua misteriosa e affascinante bellezza, sopravvive un monumento legato a una personalità tra le più note della storia veneta: Caterina Cornaro (1454-1510), regina di Cipro, Gerusalemme e Armenia e Signora di Asolo, appartenente a una delle famiglie patrizie più facoltose della Serenissima Repubblica di Venezia. Il principale biografo di Caterina Cornaro, Antonio Colbertaldo, attribuisce alla regina l'iniziativa di dare avvio alla fabbrica del Barco «in mezzo a una bellissima campagna». Sarebbe stato Pietro Bembo a suggerire alla Cornaro la denominazione "Barco", nell'accezione di 'paradiso' (dal greco 'paradeisos') o di 'parco', o, ancora, di giardino e orto, che il termine greco aveva nella lingua persiana e sanscrita. Nella frazione di Caselle è presente un prezioso quanto raro organo a canne, installato sopra la porta principale d'ingresso nel 1812, costruito nel 1758 da don Antonio Barbini, celebre fabbricatore d'organi e cembali, per la chiesa di S. Maria dei Servi a Venezia. Lo strumento fu poi acquistato dalla comunità di Caselle e oggi è utilizzato per dei prestigiosi cicli di concerti cui concorrono i più affermati organisti del mondo. Al tenore Pier Miranda Ferraro (1924-2008) è intitolato l'Auditorium Comunale. Una delle più importanti voci tenorili degli anni d'oro della Lirica, per tre lustri ha imposto nel mondo la sua interpretazione di "Otello" con trecento recite circa. Si ricordano le incisioni del tenore altivolese con Maria Callas del "Pirata" di Bellini e de "La Gioconda" di Ponchielli. Altivole presenta un territorio fertile e verdeggianti grazie al progetto, riconosciuto a Frate Giovanni Giocondo da Verona (1433-1515), del sistema di scolo dell'acqua per l'irrigazione dei campi, elemento essenziale per la coltivazione dei terreni agricoli presenti. Il connubio terra-acqua permette di mantenere l'essenza rurale del territorio, di privilegiare la vista tramite un paesaggio rispettoso dei cicli della natura, di deliziare il palato con le eccellenze enogastronomiche da degustare nei locali gourmet, ristoranti, osterie, agriturismi e aziende agricole di Altivole. Un'esperienza da vivere nel territorio ma che può continuare a riflettersi con le specialità conservate sott'olio prodotte da mani sapienti, per assaporare ricordi a distanza di tempo e di luogo. Cultura, arte e paesaggio si fondono in un ambiente accogliente che merita di essere visitato e vissuto.



Come raggiungere

🚗 IN AUTO

Da est: Casello autostradale Treviso Nord, via Montebelluna/Casello autostradale Treviso Sud, via Castelfranco Da Sud: Casello autostradale Padova, via Castelfranco, Nuova Strada del Santo Da Ovest: Casello autostradale Vicenza Nord, uscita Valdastico, via Cittadella /Castelfranco e Casello autostradale Dueville, via Bassano. Con la nuova Autostrada Pedemontana Veneta, uscita "Montebelluna Ovest-Altivole".

🚌 IN AUTOBUS

Linea trasporto pubblico locale MOM - Mobilità di Marca, da Castelfranco Veneto, Montebelluna e Treviso. Per linee ed orari: <https://mobilitadimarca.it/>

🚆 IN TRENO

Le Stazioni ferroviarie più vicine sono quelle di Montebelluna a km 10, Castelfranco Veneto a km 11, Bassano del Grappa a km 20, Cornuda a km 12.

✈ IN AEREO

I due aeroporti più vicini sono quello di Treviso - Antonio Canova a km 29 e quello di Venezia - Marco Polo a km 58.



In questa città trovi

 **PRODUTTORI DI OLIO: 22**

 **AZIENDE OLIVICOLE: 22**

EVENTI DEDICATI ALL'OLIO:

“Festa dei Nuovi Nati”: una volta all’anno si celebra una giornata in onore dei neonati dell’anno precedente i quali, in dono, ricevono una piantina d’ulivo, guida ai servizi del comune, libricino della biblioteca; “Camminata ad Altivole”: nel mese di ottobre viene organizzata una passeggiata nelle strade del nostro Comune, divisa in due tipologie di tragitto: percorso runner, dedicato ai più sportivi con una lunghezza di circa 20 km ed il percorso famiglia di circa 8 km, dedicata a chi intende passeggiare in maniera tranquilla, entrambe volte a promuovere il movimento fisico oltre che a valorizzare il territorio ed i produttori locali con i loro punti ristoro; Progettualità promozionale salute: durante il corso di ogni anno vengono organizzati diversi eventi di promozione alla salute e alla dieta salutare, anche coinvolgendo le scuole; “Mostra dei Funghi”: presso la frazione di San Vito di Altivole ogni ottobre è organizzata la mostra micologica che richiama paesani e cittadini dei paesi limitrofi, offrendo l’opportunità di conoscere le varie tipologie di funghi, non solo legati all’enogastronomia in quanto edibili, ma anche sotto l’aspetto

RICETTA TIPICA CON OLIO EVO

→ **SBRISE ALLA GRIGLIA** Ingredienti per 2 persone: una decina di sbrise non troppo grandi olio EVO prezzemolo fresco tritato aglio fresco

tritato o in granuli succo di limone (facoltativo) sale e pepe Per preparare le sbrise alla griglia bisogna anzitutto dividere i cespi separando le sbrise, eliminandone il gambo tagliandolo alla base. Poi si lavano i funghi sotto l'acqua corrente e si riscalda una bistecchiera o una griglia. Posare quindi le sbrise sulla superficie calda e grigliarle per circa 5-6 minuti per lato. Spostare i funghi su un piatto da portata e condirli con un filo d'olio EVO, sale, pepe, aglio, prezzemolo ed eventualmente limone.

→ BACCALA' MANTECATO ALLA VENEZIANA Ingredienti: stoccafisso (già ammollato) 500g olio EVO 280g ½ limone 1 spicchio d'aglio 2 foglie d'alloro sale fino qb pepe nero qb prezzemolo qb Per preparare il baccalà mantecato alla veneziana bisogna procurarsi uno stoccafisso già ammollato, oppure lasciarlo in ammollo per 3 giorni in una ciotola, cambiando l'acqua una volta al giorno. Successivamente, si elimina la pelle dello stoccafisso e lo si taglia in tranci. Riempire nel frattempo una pentola con acqua fredda, poi aggiungervi lo spicchio d'aglio in camicia, 1-2 foglie di alloro e mezzo limone. Poi si immerge lo stoccafisso nell'acqua, si porta a bollire e si fa bollire per circa 30 minuti a fuoco dolce, eliminando la schiuma che si forma in superficie. Il tempo di cottura potrebbe variare a seconda del pezzo di stoccafisso, per cui bisogna verificare che sia ben cotto. Dopodiché, va scolato avendo cura di conservare l'acqua di cottura. Trasferire lo stoccafisso in una ciotola per controllare che non ci siano lische e lasciarlo intiepidire; poi, va versato in una planetaria con frusta, che va azionata a bassa velocità, e a questo punto si aggiunge



Associazione Nazionale Città dell'Olio

l'olio a filo. Quando l'olio sarà stato incorporato, versare a filo anche 100g dell'acqua di cottura e continuare a montare fino a ottenere una crema omogenea dalla consistenza spalmabile. Regolare infine di sale e pepe, guarnendo con prezzemolo e altro olio.