Le Manzane, in volo sui colli del Prosecco Superiore

le-manzane-press-tour-2016-foto-elicottero-con-i-giornalisti-e61b9d05

Le **colline di Conegliano-Valdobbiadene**, candidate a patrimonio dell'Umanità Unesco, "conquistate" dal cielo in soli 20 minuti da un gruppo di **15 giornalisti e critici enogastronomici** che, lo scorso week-end, hanno partecipato al press tour organizzato dalla **cantina Le Manzane di San Pietro di Feletto (Tv)**. Tre giorni intensi con show cooking, visite e degustazioni in alcune delle realtà più rinomate della zona. Uno dei momenti più emozionanti del viaggio stampa è stato lo spettacolo offerto dall'alto con il volo in elicottero sui colli del Prosecco Superiore in collaborazione con la società Elifriulia.

Vista mozzafiato e paesaggio da cartolina a **Ca' del Poggio Ristorante e Resort** di San Pietro di Feletto dove, venerdì sera, ha preso avvio il press tour. Dopo la presentazione di Prosa "Prosecco&Rosa", la rassegna di vini e presidi Slow Food in programma sabato 9 luglio a Ca' del Poggio con la preziosa supervisione di Alessandro Scorsone, uno dei più importanti esperti italiani di vino e cerimoniere della Presidenza del Consiglio dei Ministri, Alberto Stocco ha condotto lo show cooking con la preparazione della tartare di ostriche allo Springo Blue Conegliano Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Formeniga della cantina Le Manzane. La serata è continuata con la cena in terrazza dove sono state servite le esclusive creazioni degli chef Marco Stocco e Vincenzo Vairo e la degustazione delle sfiziose specialità artigianali della Biscotteria Bettina di Preganziol realizzate interamente con ingredienti naturali.

Le Manzane Press Tour 2016_atterraggio dell'elicottero Elifriulia sul piazzale della cantina Le Manzane
La mattinata successiva l'Ecureuil AS 350 B3 della società Elifriulia, decollato dalla base eliporto del Cadore, è atterrato nel piazzale della cantina Le Manzane. Il sorvolo in elicottero ha permesso a fotografi e cameramen di scattare delle immagini e di realizzare delle riprese aeree davvero suggestive e ai giornalisti di ammirare dall'alto colline boscose, dolci e scoscese "ricamate" di vigneti nel cuore delle terre del più famoso spumante italiano, il **Prosecco Superiore**. Nella cornice suggestiva di un antico "canevon", (cantina), **Tiziano Poloni** e la moglie Fiorella del **Ristorante Al**

Capitello di Tarzo hanno letteralmente conquistato il palato degli ospiti con le rosette di pasta fresca alle rosoline di campo, ricotta di capra e semi di papavero ed altre prelibatezze come le verdure e i porcini pastellati. I gestori sono entrambi degli appassionati cercatori di erbe spontanee e funghi e coltivano un piccolo orto. In questo modo, le eccellenze del territorio arrivano in tavola per un'esperienza gustativa intima ed intensa fatta di sapori autentici e naturali.

C'è, ma non si vede. La visita alla suggestiva cantina dell'azienda agricola Le Manzane di San Pietro di Feletto incassata nella collina, innovativa e sostenibile, ha stimolato la curiosità dei giornalisti. Gestita con passione e determinazione da **Ernesto Balbinot**, manager e vignaiolo al tempo stesso, affiancato dal figlio Marco e dalla moglie Silvana, l'azienda coltiva, oltre al Glera, anche vitigni autoctoni della Marca Trevigiana come il Verdiso e il Manzoni Bianco. Ogni anno la cantina organizza una vendemmia benefica. Una grande festa aperta a tutti all'insegna della solidarietà in cui grandi e piccini possono vivere uno dei momenti più suggestivi ed importanti dell'intera stagione vitivinicola. Quest'anno l'evento, giunto alla quinta edizione, si svolgerà domenica 4 settembre e i fondi raccolti durante la giornata di raccolta manuale dell'uva saranno destinati alla Fondazione Oltre il Labirinto Onlus per l'acquisto delle hugbike, le "biciclette degli abbracci" che saranno donate a famiglie con soggetti affetti da autismo. Durante il pomeriggio i giornalisti hanno partecipato ad un'escursione tra i vigneti e ad una degustazione di Prosecco Superiore Docg partendo dalla base spumante arrivando al prodotto finito nelle sue varie fasi di spumantizzazione con l'enologo Sergio Bramuzzo, commerciale della cantina Le Manzane.

Alla sera un'altra esperienza gourmet che ha sedotto le papille gustative degli ospiti, al ristorante **Le Macine di Vittorio Veneto** gestito con competenza dai fratelli **Adriano e Giuseppe Casagrande** con la preziosa collaborazione del maître **Giambattista Furlan**. Cullati dal mormorio dell'acqua, nel cuore di un'isola del fiume Meschio, è stato proposto un menu dai sapori autentici, stagionali in un'ambientazione modernamente tipica. Ottimo il fiocco di vitello al forno.

Domenica mattina **Michele Potocnik**, coautore del libro "Conegliano con il gusto in bocca e gli occhi all'insù", edito dal Club Magnar Ben, ha accompagnato i giornalisti in una passeggiata in **Contrada Granda, in centro a Conegliano**, alla scoperta della "Urbs Picta", la città dipinta, tra aneddoti storici e curiosità enogastronomiche. Conegliano è nota in Italia e nel Mondo per la fama che le diede il suo grande pittore Gian Battista Cima (1459-1518), per la prima Scuola Enologica sorta in Italia (1876) e soprattutto per il Prosecco Docg. Una curiosità. Nel 1574 al passaggio di Enrico III Re di Polonia, che si recava a Parigi per essere incoronato Re di Francia, la comunità di Conegliano fece sgorgare per un giorno intero dalla fontana del Nettuno il vino bianco dei colli, una tradizione che è stata ripetuta in occasione di importanti eventi. Il viaggio stampa si è concluso con il pranzo e la degustazione guidata

di formaggi al PER-Percorsi Enogastronomici di Ricerca, azienda leader in Italia per il formaggio di capra biologico e pluripremiata in concorsi internazionali, tra i quali un oro al World Cheese Awards di Londra per il Bufala Ubriacato al Glera. A guidare l’esperienza sensoriale, la titolare Emanuela. Con il marito Carlo, sono stati eletti Migliori professionisti del formaggio al Concorso Alma Caseus 2012. Il PER non è solo bottega di specialità, ma anche cheese bar e ristorante.