



con il patrocinio del



comune di Follina



# Sulle Note del Prosecco Superiore DOCG

Follina, 1 - 10 giugno 2018



Segreteria organizzativa: Comitato Primavera del Prosecco Superiore  
Piazza Squilose, 4 31030 Combal - TV - Tel. +39.0438.893385 - Fax +39.0438.899768  
[www.primaveradelprosecco.it](http://www.primaveradelprosecco.it) - [info@primaveradelprosecco.it](mailto:info@primaveradelprosecco.it)

venerdì

1

giugno



visitfollina

**Ore 17:00** Apertura Mostra "Sulle Note del Prosecco Superiore DOCG" presso Palazzo Barberis.

**Ore 20:00** Staffettando "Sulle Note del Prosecco Superiore DOCG".

Staffetta maschile e femminile a coppie su percorso di circa 3 km. Misto collinare. Partenza ed arrivo davanti al Palazzo Barberis. In Collaborazione con l'Associazione G.S. Run for Mike, a seguire Pasta Party con il gruppo musicale Miki Mau.

**Ore 23:00** Chiusura Mostra "Sulle Note del Prosecco Superiore DOCG".







- Ore 11:00**      **Apertura Mostra "Sulle Note del Prosecco Superiore DOCG" presso Palazzo Barberis e della "Mostra dell'Artigianato e Vecchi Mestieri all'ombra dell'Abbazia".**
- Ore 16:30**      **Inaugurazione Ufficiale Mostra "Sulle Note del Prosecco Superiore DOCG" presso Palazzo Barberis, della "Mostra dell'Artigianato e Vecchi Mestieri all'ombra dell'Abbazia" e personale del Maestro Grillos "Lo scultore della bellezza" evento curato da Simone Grillo.**  
Interverranno le Autorità locali e la Banda di Follina.
- Ore 17:00**      **Spettacolo Folkloristico con il gruppo "Voci dai Cortivi".**
- Ore 18:00**      **"Tra Storia e Natura" in collaborazione con NaturalMenteGuide una piacevole passeggiata in uno dei Borghi più Belli d'Italia tra storia e natura. Angoli suggestivi e incantevoli scorci a due passi dal paese. Al termine della passeggiata sarà possibile cenare presso gli spazi della Mostra. Durata circa 2,00 ore.**
- Ore 23:00**      **Chiusura Mostra "Sulle Note del Prosecco Superiore DOCG" e della "Mostra dell'Artigianato e Vecchi**

sabato

2

giugno



visitfollina



domenica

3

giugno



visitfollina

Ore 11:00

Apertura Mostra "Sulle Note del Prosecco Superiore DOCG" presso Palazzo Barberis e della "Mostra dell'Artigianato e Vecchi Mestieri all'ombra dell' Abbazia".

Ore 18:00

Happy Hour con il gruppo musicale **Le Iene**.

Ore 23:00

Chiusura Mostra "Sulle Note del Prosecco Superiore DOCG" e della "Mostra dell'Artigianato e Vecchi Mestieri all'ombra dell' Abbazia".





- Ore 17:00**      **Apertura Mostra "Sulle Note del Prosecco Superiore  
DOCG" presso Palazzo Barberis.**
- Ore 19:00**      **Aperitivo "Sbagliato" a base di Prosecco Superiore  
DOCG.**
- Ore 23:00**      **Chiusura Mostra "Sulle Note del Prosecco Superiore  
DOCG".**

venerdì

8

giugno



visitfollina



sabato

9

giugno



Ore 11:00

**Apertura Mostra "Sulle Note del Prosecco Superiore DOCG" presso Palazzo Barberis.**

Ore 20:00

**Cena di Gala all'Ombra dell' Abbazia con la collaborazione di:**

Ristorante Il Caminetto;  
Ristorante Al Castelletto;  
Ristorante La Corte;  
Ristorante La Loggia;  
Ristorante Locanda Solagna;

(per i dettagli vedi pagina "Cena di Gala all'Ombra dell'Abbazia")

Ore 23:00

**Chiusura Mostra "Sulle Note del Prosecco Superiore DOCG".**



# GRILLOS

## Follina

### Palazzo Barberis

(ex Studio Sandro Nardi)

02-10 Giugno 2018

dalle 11.00 alle 23.00

**INGRESSO LIBERO**



*Inaugurazione sabato 02 Giugno ore 16:30*



visitfollina

Evento curato da Simone Grillo

cell. +39 347 2322826 - info@artgrillos.it - www.artgrillos.it





- Ore 11:00**      **Apertura Mostra "Sulle Note del Prosecco Superiore DOCG" presso Palazzo Barberis.**
- Ore 14:00**      **Escursione Storico Culturale**  
Organizzata dal Gruppo Le Roe e Associazione Visit Follina.  
Partenza da Palazzo Barberis  
Costo Escursione 5 euro  
Info e prenotazioni: Mara 0438 971385
- Ore 18:00**      **Happy Hour con il gruppo musicale I Lunatici.**
- Ore 23:00**      **Chiusura Mostra "Sulle Note del Prosecco Superiore DOCG".**

domenica

10

giugno



visitfollina





*Cena di Gala  
all'ombra dell'abbazia  
9 giugno ore 20.00*

Sabato 9 giugno ore 20.00 appuntamento con la serata dal sapore mondano, all'ombra della splendida Abbazia di Follina, 5 chef tra i più rappresentativi realizzeranno altrettanti piatti in un magico gioco di sapori e profumi creando il piacere del ritrovarsi a tavola in uno dei luoghi più belli e suggestivi del Veneto che per una sera di trasformerà in un ristorante sotto le stelle. Il menù verrà arricchito da vini prestigiosi a completamento della giusta armonia ed equilibrio a tavola serviti dai sommelier della Fisar.

Un ringraziamento all'Amministrazione Comunale che ha creduto in questo appuntamento e agli sponsor che hanno sostenuto l'evento e a tutti i commensali.

Per la cena di gala la prenotazione è obbligatoria a [info@visitfollina.it](mailto:info@visitfollina.it) (fino al 7 giugno, disponibilità fino a esaurimento posti).

Il prezzo a persona è di 50,00 euro da corrispondere al momento della prenotazione presso l'Ufficio turistico di Follina o con bonifico specificando nome, cognome e numero di partecipanti.

IBAN: IT 84 T 08904 61680 020000001836

Per informazioni:

**Associazione Visit Follina** - [info@visitfollina.it](mailto:info@visitfollina.it)

**Ufficio turistico di Follina** - tel. 0438.971666

**Massimo Paier** - tel. 335.8061570



## Ristorante Al Caminetto

Via Martiri della Libertà, 15 - Follina (TV) tel. 0438.970402

Locale situato al centro di Follina ai piedi dell'Abbazia, il grande caminetto domina su entrambi i saloni, grazie al quale nel fine settimana si può gustare di un ottimo spiedo e non solo. Il menù viene illustrato a voce da Federico Lucchetta, uno dei due titolari, figura cardine della sala. La formula prevede antipasti ottimi ed abbondanti con prodotti di stagione tipici della cucina trevigiana cucinati dallo Chef Lorenzo Mazzone, l'altro titolare.



## Ristorante Al Castelletto

Via Livel, 74 - Cappella Maggiore (TV) tel. 0438.580673

Ristorante Al Castelletto di Cappella Maggiore di Zanette Stefano con lo chef Luca De Martin e il loro staff alliegheranno l'aperitivo del nostro evento.



## Ristorante La Corte

Via Roma, 24 - Follina (TV) - tel. 0438.971761

Ambiente elegante ricavato all'interno di una villa d'epoca dove ogni dettaglio è studiato e coordinato dallo staff della famiglia Zanon. Ottima la mise en place dei tavoli come la scelta dei fiori freschi. Il menù dello Chef Donato Episcopo propone un'ampia scelta di piatti alla carta o percorsi di degustazione. La cucina è molto raffinata e rispettosa delle materie prime.



## La Loggia Osteria Bottiglieria dal 1891

Piazza Balbi Valier, 19 - Pieve di Soligo (TV) - tel. 0438.983691

La Loggia è un ristorante situato a Pieve di Soligo in uno dei palazzi più antichi del paese. Ha mantenuto il nome originale per valorizzare il suo ruolo storico e l'importanza del percorso compiuto negli anni. Nasce nel primo ottocento come loggia del mercato assumendo così un ruolo primario nel contesto sociale del paese, si riscontrano infatti le prime tracce di un'osteria. Con il passare degli anni assume diverse funzioni in base ai diversi contesti storici, ad esempio durante l'invasione asburgica si trasforma in lavanderia.



## Locanda Solagna

Piazza 1 novembre, 2 - Quero Vas (BL) - tel. 0439.788019

Entusiasmo, un tocco di raffinatezza e racconto questa è la locanda Solagna di Vas, un piccolo borgo delle Prealpi bellunesi.



## Azienda Agricola La Tordera

Strada Oltraval, 2 - Valdobbiadene (TV) - tel. 0423.985362

L'azienda agricola La Tordera nasce tra le colline di Valdobbiadene, nel cuore dell'area di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Da un secolo la famiglia Vettoretti trasforma con passione le uve dorate di questo territorio in eleganti vini. Nonostante le innovazioni, siamo rimasti legati alla nostra terra e alle sue tradizioni: il percorso intrapreso negli anni dall'azienda mira infatti a una viticoltura sempre più green e in armonia con l'ambiente. La parola chiave della nostra azienda è infatti Natural Balance, ovvero la ricerca di un'agricoltura sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e sociale. Le nostre porte sono aperte tutto l'anno per una degustazione dei nostri vini, un assaggio dei prodotti del territorio e una visita guidata alla cantina certificata CasaClimaWine.



# LUX ARCANA



## Notte Romantica Dei Borghi Follina - 23 giugno 2018 - ore 19.30

Una serata speciale\* tra emozione e romanticismo, tra street food e musica dal vivo.  
Uno spettacolo con una moltitudine di fiamme, virtuosismi circensi e danze, raccontando di un tempo perduto, magico e senza età, lasceranno il pubblico affascinato.

\*In caso di pioggia l'evento si svolgerà presso il collegio S. Giuseppe.

Parteciperanno all'evento:

- Bistrot Al Milani - Follina (TV)
- Osteria Al Portego - Pieve di Soligo (TV)
- Ristorante Hostaria di Via Caprera - Vittorio Veneto (TV)
- Ristorante Il Caminetto - Follina (TV)
- Ristorante La Corte - Follina (TV)
- Ristorante Locanda San Martino - Chies D'alpago (BL)





# LUX ARCANA

## ARTISTI E PERFORMANCE CON IL FUOCO E GIOCHI DI LUCE

LUX ARCANA È UNA DELLE MAGGIORI COMPAGNIE ARTISTICHE DI RICERCA E PRODUZIONE DI SPETTACOLO CON FUOCO E LED IN ITALIA, CON BASE OPERATIVA AD AREZZO, IN TOSCANA. IL GRUPPO NEGLI ULTIMI ANNI SI È AFFERMATO NEL PANDRAMA ITALIANO CON LA PARTECIPAZIONE A DECINE DI EVENTI LUNGO TUTTA LA PENISOLA E LA PARTECIPAZIONE A ITALIA'S GOT TALENT NEL 2015, SEMIFINALISTI.

ORA STANNO PORTANDO I LORO SPETTACOLI ANCHE OLTRE CONFINE, SONO STATI INVITATI A EVENTI IN FRANCIA, SVIZZERA, GERMANIA E NIGERIA.

## BELFAGOR IL SIGNORE DEL FUOCO

AMBIENTATO NELLE TERRE DEL FANTASTICO LORD BELFAGOR, UN SIGNORE MEDIEVALE MOLTO POTENTE, GLI ARTISTI RISPONDONO ALLA SUA CHIAMATA E SI CIMENTANO NELLA SFIDA DA LUI INDETTA: CHI SAPRÀ MEGLIO DOMINARE IL FUOCO SARÀ IL SUO SUCCESSORE.



DIRETTAMENTE DA :

ITALIA'S GOT  
TALENT