



PRIMAVERA
del
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
Patrimonio del Prosecco Superiore

Nelle Colline Patrimonio dell'Umanità arriva la

Primavera del Conegliano Valdobbiadene Prosecco

Edizione
2024

Eventi da vivere e degustare

**SANTO STEFANO DI
VALDOBBIADENE**
16 - 26 marzo

SAN PIETRO DI BARBOZZA
30 marzo - 14 aprile

COL SAN MARTINO
9 - 28 aprile

CONEGLIANO
12 - 14 aprile

MIANE
19 aprile - 1 maggio

GUIA DI VALDOBBIADENE
19 aprile - 5 maggio

**SAN GIOVANNI DI
VALDOBBIADENE**
20 - 28 aprile

CISON DI VALMARINO
20 aprile - 1 maggio

COLBERTALDO E VIDOR
20 aprile - 1 maggio

REFRONTOLO
20 aprile - 5 maggio

OGLIANO
26 aprile - 5 maggio

COMBAI
3 - 12 maggio

FREGONA
3 - 19 maggio

CORBANESE
18 maggio - 2 giugno

VITTORIO VENETO
24 maggio - 2 giugno

SAN PIETRO DI FELETTO
25 maggio - 9 giugno

Seguici anche su:

www.primaveradelprosecco.it

Informazioni e prenotazioni
turismo@comune.cisondivalmarino.tv.it
cel. 335 7896949



cisonborgovivo.it
Segui [cisondivalmarino.borgovivo](https://www.facebook.com/cisondivalmarino.borgovivo) su fb e ig

Durante la manifestazione
sarà possibile visitare:

Alle Case Marian
Ruraliã
museo temporaneo
di saperi e memorie

Al Teatro La Loggia
**Museo
della radio
d'epoca**



**Cison
di Valmarino**
Borgo vivo



Comune
di Cison
di Valmarino



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

MINISTERO
DELLA
CULTURA



20/21 aprile

Sabato 20 aprile

Ore 17.00–23.00 Apertura "Osteria dai Marian"
Ore 15.30–17.30

Il cibo abbinato al Conegliano Valdobbiadene

DOCG: show cooking a cura di Lucele
(prenotazione consigliata)

Ore 19.00–21.00

MaSegni Segreti: caccia al tesoro notturna
fra le vie del borgo

Ore 19.30

Musica dal vivo con il gruppo "**Spaghetti Gang**"

Domenica 21 aprile

Ore 10.00–23.00 Apertura "Osteria dai Marian"
Ore 9.30

"Dal feudo dei Brandolini al paesaggio di Andrea Zanzotto alla scoperta di nuovi e vecchi sapori" – Passeggiata da Cison a Rolle con degustazioni nei vigneti di Gai e pranzo sulle colline di Rolle. Possibile rientro con servizio navetta (su prenotazione)

Ore 11.30

Apertura ufficiale "Cison DiVino"

3^a Mostra del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG di Cison di Valmarino

Ore 12.30 Piatto del giorno: spiedo con polenta
(prenotazione consigliata)

Ore 16.00

Tiramisù e Torchiato: l'incontro più dolce.

Showcooking con il Campione del Mondo Stefano Serafini. Assaggi di tiramisù finger-food in abbinamento al Torchiato di Fregona



25/27/28 aprile

Giovedì 25 aprile

Ore 16.00–23.00 Apertura "Osteria dai Marian"

Sabato 27 aprile

Ore 17.00–23.00 Apertura "Osteria dai Marian"
Ore 15.00–18.00

Finger Food in abbinamento al Conegliano

Valdobbiadene DOCG: corso di cucina a cura di Lucele (su prenotazione)

Ore 19.30

Musica dal vivo con il gruppo "**Le Iene R'n'R**"

Ore 20.30

Notte di Luna a Palazzo Zambaldi

Visita guidata e voce di lanterna.

Viaggio emozionale tra i misteri di un'antica villa veneta con degustazione finale presso le Antiche Cantine Brandolini (su prenotazione)

Domenica 28 aprile

Ore 10.00–23.00 Apertura "Osteria dai Marian"
Ore 09.30

"I giardini perduti del principe Isoardo"

Passeggiata da Cison a Mura fra vigne scomparse e antichi terrazzamenti. Degustazione e pranzo finale a Mura. (su prenotazione)

Ore 12.30 Piatto del giorno: galletto con le patate
(prenotazione consigliata)



1 maggio

Mercoledì 1 maggio

Ore 10.00–23.00 "Osteria dai Marian"

Ore 08.30–16.30 "Al Speo pi bon" – I maestri cisonesi dello spiedo si sfidano per preparare e cucinare lo spiedo più buono. Presenta Nicola Stefani

Ore 12.30 Piatto del giorno: spiedo con polenta
(prenotazione consigliata)

Ore 11.30 Cerimonia di premiazione

Concorso Enologico dei vini della 3^a Mostra del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG di Cison di Valmarino

Ore 16.30

Cerimonia di premiazione "Al speo pi bon"

E... nei locali del territorio

(Eventi su prenotazione)

18 aprile dalle ore 18.30 "Bakarando al Biorka"

Biorka Bar. Degustazione accompagnata da prodotti tipici locali. Info al 339 4321947 – 335 5219312 – biorkabar@gmail.com

19 aprile ore 20.00 "Un calice nel piatto"

Ristorante Baita alle Grotte. Cena a tema. Info al 340.5524751 – floriani69@hotmail.it

26 aprile dalle ore 18.00 "Valorizzazione del Valdobbiadene DOCG BIO"

Locanda Castello Degustazione accompagnata da prodotti tipici locali. Info al 345.5690075
LocandaCastelloCison@gmail.com

30 aprile dalle ore 17.00 "Prosecco e Terroir da Conegliano a Valdobbiadene" -

Vinaria Veneto Degustazione accompagnata da prodotti tipici locali.

Info al 334.6741462 – info@lovingveneto.it