



Feltre, 13 marzo 2026

Gentilissime
Confraternite, Sodalizi, Associazioni Enogastronomiche
Federazione Italiana Circoli Enogastronomici
Loro Sedi

INVITO

La Confraternita del Formaggio Piave D.O.P. ha il piacere di invitarvi

domenica 26 aprile 2026 (9:30-16:30)

per festeggiare insieme il 16° convivio annuale.

Il luogo d'incontro è previsto a Feltre, in Piazza Maggiore, con il seguente programma:

ORE 9:30 Caffè di benvenuto

10:30 nella prestigiosa "Sala degli Stemmi" del Comune, apertura del convegno:
"Il mondo del calice: cultura del bere responsabile fra tradizione e innovazione"

Moderatore:

Fabio Guerra (gastronauta)

Relatori:

Confraternita dello spritz: "Nascita ed evoluzione dello spritz, da vino allungato ad apericena"

Paolo Remini (Produttore): "Ruolo dei vitigni PIWI nella coltivazione moderna"

Mario Barbieri (Confraternita del Raboso): "Il Raboso di ieri e di oggi"

Marika De Nardo (Sommelier): "Come bere: i vini nelle diverse situazioni conviviali"

Gianmaria Zanotto (Ristorante Gambrinus): "Non solo vini"

Interventi del pubblico

Daniele Peloso (Confraternita del Formaggio Piave): "Conclusioni: Aperitivo-pranzo-cena: il vino va sempre abbinato ad altri cibi"

12:00 Intronizzazione 3 nuovi Soci

12:20 Trasferimento all'Alberto Ristorante Croce d'Aune

13:00 Convivio (non è previsto lo scambio dei doni)

16:30 Arrivederci

Le gradite conferme sono attese entro il 20 aprile ai seguenti riferimenti:

Fabio Bona 335 7507099 email: thefabio51@yahoo.it (Presidente)
Daniele Peloso 340 8094772 email: daniele.peloso1@gmail.com (Vicepresidente)

Quota di partecipazione 50€ p.p.

SPARTITO

APERITIVO

Spritz Ducale

Prosecco "Podere Castel Aurin"

Analcolico di montagna

con

Formaggio Piave D.O.P. "Vecchio Selezione Oro" a scaglie

Polpettina di formaggio Piave D.O.P. fritta con marmellatina piccantina

Cicchetti della casa

ANTIPASTO

Salume "La Costina" con focaccia e giardiniera della casa

Formaggio Piave D.O.P. "Mezzano"

PRIMO PIATTO

Tagliolini con farina di funghi porcini e spuma al formaggio Piave D.O.P. "Vecchio Selezione Oro"

SECONDO PIATTO

Scapino di cervo brasato con purè di cipolline in variazione

DESSERT

Sfera di Tiramisù

CAFFÈ

DIGESTIVO

ELISIR GAMBRIUS

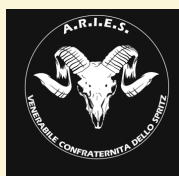
Liquore Artigianale dal 1847

VINI

"Vincenzo 1964" Verdiso Colli Trevigiani I.G.T. - cantina Toffoli

"Raboso Piave" D.O.C. 2017 Selezione Confraternita

in collaborazione con:



Si prega di segnalare all'iscrizione eventuali allergie e/o intolleranze

COME RAGGIUNGERCI

DALLA VALSUGANA

Dopo la galleria percorrere tutta la superstrada Fenadora-Anzù. Alla rotatoria di Anzù, terza uscita verso Feltre. Alla prima rotatoria di ingresso a Feltre seconda uscita dritti verso il centro, alla seconda rotatoria ancora seconda uscita, dritti verso il centro poi girare a dx sotto le mura (obbligatorio) e proseguire lungo le mura lungo via Campo Mosto per 200 m dove sulla dx si trova il parcheggio proprio sopra al Duomo.

Per arrivare in piazza Maggiore di fronte al parcheggio disponibile l'ascensore oppure le scalette medievali.

DALLA S.S. FELTRINA

Alla prima rotatoria di ingresso a Feltre seconda uscita dritti verso il centro, alla seconda rotatoria ancora seconda uscita, dritti verso il centro poi girare a dx sotto le mura (obbligatorio) e proseguire lungo le mura lungo via Campo Mosto per 200 m dove sulla dx si trova il parcheggio proprio sopra al Duomo.

Per arrivare in piazza Maggiore di fronte al parcheggio disponibile l'ascensore oppure le scalette medievali.

PER RAGGIUNGERE IL RISTORANTE

Da Feltre arrivare a Pedavena, superare il paese e procedere verso il passo di Croce d'Aune. Arrivati al passo, a 50 metri dal Ristorante ampio parcheggio.

