

LE CITTÀ DELL'OLIO

Asolo (TV)

Definita da Giosuè Carducci la Città dei cento orizzonti, Asolo è uno dei centri storici più suggestivi d'Italia. Raccolta entro le antiche mura che si diramano dalla Rocca, fortezza del XII° secolo, conserva in ogni scorcio testimonianze della sua millenaria storia. Luogo di fascino sui dolci colli asolani, Asolo fu meta di poeti e scrittori, artisti e viaggiatori, che qui trovarono ispirazione ed armonia. Tra questi il poeta inglese Robert Browning, la Divina del teatro Eleonora Duse, il compositore Gian Francesco Malipiero, la scrittrice e viaggiatrice inglese Freya Stark. Una visita ad Asolo permette di conciliare il gusto per la storia e la cultura con i piaceri della tavola. Nelle osterie, nei ristoranti, nei caffè e nelle enoteche che si affacciano sui caratteristi portici e sulle piazze si possono gustare ottimi piatti preparati con i migliori prodotti locali e legati alla tradizione culinaria veneziana, come gli sfiziosi cicchetti. Il tutto accompagnato da un frizzante calice di Asolo Prosecco Superiore DOCG, eccellenza della nostra terra.



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.

IN AUTOBUS

Autoservizi De Zen Michele Sas Asolo - Via del Capitello 4- cell. 368 282232 e-mail:autoservizi.dezen@libero.it Pegasus Tours Snc di Aroldo Dal Bello & C. Asolo - Via Foresto di Pagnano 19 - tel +39 0423 952086 fax +39 0423 529388 e-mail:dalbelloautoservizi@vichidavaggi.it

IN TRENO

Stazioni ferroviarie più vicine Montebelluna, km 15 Castelfranco Veneto, km 16 Bassano del Grappa, km 16 Cornuda, km 8

IN AEREO

Marco Polo Venezia Canova Treviso



In questa città trovi

🌿 **PRODUTTORI DI OLIO: 50**

🏠 **AZIENDE OLIVICOLE: 10**

● **FRANTOI: 2**

📅 **EVENTI DEDICATI ALL'OLIO:
10**

🔥 **RICETTA TIPICA CON OLIO
EVO**

Baccalà mantecato, germoglio di
pungitopo sott'olio