

Montebelluna, MeVe, 29.01.2024

## COMUNICATO STAMPA

### ASSOCIAZIONE RISTORATORI MONTELLO A TAVOLA 2004-2024: 20 ANNI DI GUSTO E PASSIONE

#### **“Orgoglio Montello”: da ristorazione e turismo nuove prospettive per l'affascinante collina posta ai piedi della Pedemontana**

Compie 20 anni l'Associazione Ristoratori Montello a Tavola e per celebrare l'attesa tappa entra con pieno riconoscimento come Associazione nel terzo settore per operare nella promozione del territorio. L'importante “compleanno” è stato celebrato al MeVe (Memoriale della Grande Guerra) di Montebelluna (TV), alla presenza dei partner istituzionali (Ascom-Confcommercio Treviso, Fipe, Unione Provinciale Confcommercio della provincia di Treviso, Regione Veneto, Marchio d'area, Centro Marca Banca) degli sponsor e dei rappresentanti degli 8 Comuni dell'Area Montelliana (Trevignano, Giavera del Montello, Caerano San Marco, Nervesa della Battaglia, Montebelluna, Istrana, Crocetta del Montello, Volpago del Montello) con un buffet ed una conferenza dove l'Associazione ha ripercorso la propria storia delineando il futuro ed i programmi.

L'Associazione, fondata 20 anni fa da una felice intuizione di Ascom-Confcommercio Montebelluna e da una decina circa di fondatori “pasionari” oggi conta 11 soci: i ristoranti Alle Betulle di Crocetta del Montello, Sbegghen di Volpago del Montello, Boomerang di Giavera del Montello, Casa Brusada di Crocetta del Montello, da Celeste di Volpago del Montello, La Panoramica di Nervesa della Battaglia, La Cucina di Crema di Giavera del Montello, Locanda Santa Mama di Crocetta del Montello, Ostinati di Montebelluna, Milork e Trattoria Bandiera di Nervesa della Battaglia. Insieme racchiudono 5 dei comuni dell'area montelliana e sono riconoscibili da un logo che rievoca i colori del bosco del Montello (verde e rosso-marrone, azzurro del cielo) e da un motto: ambasciatori del gusto, custodi di valori, promotori di eccellenze gastronomiche.

Chiare e semplici le regole di “ingaggio” per i ristoratori aderenti: impegno a promuovere costantemente, nei propri menu, i prodotti tipici montelliani ed i vini selezionati con grande accuratezza in un “rito associativo” programmato ogni anno nelle cantine locali: un rosso ed un prosecco doc e docg. Oltre al panierino “tipico” di prodotti caseari, salumi locali, miele di castagno, patata montelliana.

“Il salto di qualità” - ha spiegato il presidente Ezio Guizzo- “nel terzo settore ci consente di essere riconosciuti come degli info point del Montello, capaci di intercettare tutte le connessioni possibili con il mondo del cicloturismo, con la strada del vino del Montello e dei colli Asolani, con il distretto dello Sport System e di essere partner in prima linea negli eventi nazionali ed internazionali”.

“Le mie congratulazioni all'Associazione per questo grande traguardo - ha commentato l'Assessore al Turismo e all'Agricoltura del Veneto, Federico Caner - L'entrata nel terzo settore è la conferma definitiva dell'importante ruolo dei ristoratori nel promuovere il territorio del Montello, sempre più strategico all'interno della Marca Trevigiana. Ritengo sia fondamentale legare la promozione dei prodotti enogastronomici tipici della zona ai prodotti turistici del territorio, come ad esempio il cicloturismo. I ristoratori possono, tramite il cibo e il vino del Montello, tramandare anche le tradizioni e l'identità stessa del territorio. Un modo per attrarre e fidelizzare ancora più visitatori, e allo stesso tempo supportare le

piccole e medie imprese agricole della zona. Turismo e agricoltura: un binomio vincente che alla base dei primati del Veneto."

A sancire il Montello come risorsa turistica ha contribuito Federico Capraro, presidente di Ascom-Confcommercio Treviso, l'Associazione che ne ha decretato la nascita e sostenuto lo sviluppo in questi due decenni: "grazie all'Associazione ristoratori del Montello a Tavola - ha sottolineato Capraro - dopo le Prosecco Hills possiamo pensare ad un nuovo marchio d'area per una nuova destinazione che i nostri molti ospiti stranieri già chiamano Montello Hill, sviluppo ed orgoglio della nostra offerta turistica".

"*Scoprire, conoscere, interconnettersi, potrebbe essere questo*" - ha detto Simone Rech - presidente della strada del vino Asolo e Montello - il senso di questo evento. Come strada del vino siamo assolutamente convinti delle sinergie poste in campo e del fatto che ogni soggetto, facendo la propria parte, può aumentare cultura e consapevolezza delle proprie eccellenze. Il vino è una di queste e con le degustazioni più di altri prodotti si presta alle scoperte".

"Come presidente di Fipe e dell'Unione provinciale Confcommercio" - ha confermato Dania Sartorato - "sono orgogliosa di essere qui oggi con tutti voi. Le buone idee, le grandi esperienze, come questa del Montello, costruite nel tempo con passione e tenaci, agganciate a valori autentici, portatrici di un linguaggio che parla al cuore di turisti e consumatori, nel mondo associativo trovano linfa per crescere e ali per volare".

"Come Comune capofila" - afferma il Sindaco di Montebelluna Adalberto Bordin - "siamo orgogliosi di veder crescere questa Associazione. C'eravamo come Amministrazione 20 anni fa e ci siamo ancor più oggi, con la piena consapevolezza dell'importanza di fare rete oggi, in un'area strategica della provincia di Treviso, in una delle 6 DMC del turismo provinciale, ai piedi di una superstrada, la Pedemontana, appena inaugurata, che porterà nuovi flussi di visitatori e turisti".

Nel corso degli ultimi 20 anni, l'Associazione "Montello a Tavola" ha preservato con impegno questi luoghi e valori, contribuendo così a plasmare il futuro di questa straordinaria terra", ha commentato Claudio Alessandrini direttore Generale di CentroMarca Banca che supporta l'associazione". -Il nostro Istituto è un Credito Cooperativo radicato nei principi etici e nei valori che con orgoglio queste iniziative che si propongono di costruire ponti tra il settore enogastronomico, il turismo e la comunità locale. Oggi celebriamo i successi del passato e guardiamo con entusiasmo al futuro, collaborando per rendere il Montello una destinazione ancora più ambita offrendo un'esperienza completa che abbraccia cultura, storia e tradizione ed elevarlo così ad una meta di rilevanza internazionale".

Il Montello è un luogo geografico intriso di storia e cultura: una collina che nella forma ricorda un'isola verde immersa nell'alta pianura trevigiana, dove ambiente, natura, tradizione e memoria coesistono. Teatro di importanti battaglie nella Grande Guerra, bosco della Serenissima, conta Musei di fondamentale rilevanza (il MeVe per citarne uno) e Ville prestigiose, ha un forte appeal per i cicloturisti e gli escursionisti. Il periplo, con i suoi 35 km pianeggianti, insieme alle 15 sfidanti "prese", resta una delle attrattive più rinomate per il mondo delle due ruote.

Il menu prescelto per il ventennale dell'Associazione Ristoratori del Montello è un omaggio a tradizione, innovazione, cultura, sapienza agricola, ricerca, ibridazione: un tripudio festeggiante di crostini con ricotta fresca affumicata e miele di castagno, crostini di zucca, casatella dop, risotti di radicchio spadone trevigiano in diverse varianti, immane tiramisù, purè di patate montelliane, formaggi di capra selezione Montello, qualche concessione veg.

Nel primo week end di maggio, si apre lo scenario delle giornate internazionali dello sport e la prima discesa in campo dell'Associazione Montello a Tavola.