

## **ASOLO (TV)**

Nel nome c'è già tutta Asolo: dal latino *asylum*, rifugio, privilegiata residenza scelta da chi desidera lenire gli affanni, vivere in pace, creare. Come accadde a Eleonora Duse, che qui si ritirò, lasciate le scene, a 51 anni, stanca e delusa.



### **Introduzione ...**

La favorevole posizione e la felicità del clima fecero di Asolo un centro abitato fin dall'epoca preistorica, e in seguito un importante insediamento dei Veneti. Acelum, l'Asolo Romana attraversò un periodo di grande crescita: la città, che divenne anche *municipium*, si sviluppò soprattutto tra I sec. a.C. e I sec. d.C. Resti e reperti archeologici - raccolti in un'apposita sezione del Museo civico - documentano la presenza di Terme, di un Acquedotto, un Foro e un Teatro a testimonianza dell'importanza di Asolo in epoca romana. Antichissimo centro cristiano, già nel VI sec. ebbe un vescovo e mantenne la sede episcopale fino al 969 quando divenne feudo del vescovado di Treviso. A periodi alterni tra XI e XIV sec. conobbe l'egemonia di diverse potenti famiglie (Tempesta, Ezzelini, da Camino, Scaligeri, Carraresi) e, infine, di Venezia. A partire dalla fine del '300 con la dominazione veneziana, la città entrò in una fase di grande splendore: nel 1489 Venezia investì della Signoria di Asolo Caterina Cornaro, ex regina di Cipro, che diede vita ad una sfarzosa corte rinascimentale di artisti, letterati e poeti, lasciando un'indelebile impronta nell'arte e nell'ideale stesso della città. Venezia diede ad Asolo un importante riassetto urbano e la legò a sé e alla propria aristocrazia in maniera imprescindibile fino alla caduta della Serenissima. "Asolo è Venezia e Venezia è Asolo" si dice da queste parti, a sottolineare un'affinità di atmosfera che si manifesta nell'architettura come nello spirito. Nel 1797 vi fece il suo ingresso Napoleone. Nell'Ottocento con la dominazione austriaca Asolo fu interessata da riforme delle istituzioni civili e da un programma di opere pubbliche, come ad esempio la ristrutturazione del teatro Duse. Infine nel 1866 entrò a far parte del Regno d'Italia. Curioso scricchiolio dei fatti della storia asolana del XIX sec. è l'antico orologio a pendolo nascosto dietro il bancone di un'enoteca in via Browning, in prossimità del Teatro dei Rinnovati: qui vi sono annotate le date della storia cittadina a partire dagli inizi dell'Ottocento.

## La Storia

- **I sec. a.C.**, Asolo diventa municipio romano. Di origine paleoveneta, Acelum è centro romano di una certa importanza, dotato di acquedotto, teatro, terme, citato da Plinio il Vecchio.
- **591**, un documento attesta l'esistenza di una diocesi asolana già in quest'epoca, confermata poi nell'827 da un altro in cui è citato un vescovo detto Asolensis.
- **969**, la continuità della diocesi è interrotta con la sottomissione del castrum de Asilo alla giurisdizione del vescovo di Treviso.
- **1239**, Ezzelino da Romano occupa con la forza i castelli sulle colline tra il Brenta e il Piave, compreso quello di Asolo. Con la fine del tiranno il borgo torna in possesso del vescovo di Treviso, poi nel 1260 diventa comune, tra 1283-1312 passa ai De Camino, poi agli Scaligeri di Verona, ai Carraresi di Padova e infine, nel 1338, alla Serenissima Repubblica di Venezia.
- **XV sec.**, Asolo è già una terra felice, ricca di opifici, perla della Marca Trevigiana. Tra 1489-1510 ospita la corte di Caterina Cornaro, regina in esilio di Cipro, Gerusalemme e Armenia.
- **1797**, crolla la Repubblica di Venezia e Napoleone fa il suo ingresso anche in Asolo.
- **1808**, la dominazione austriaca favorisce la riforma delle istituzioni civili e un ricco programma di opere pubbliche.
- **1866**, Asolo entra a far parte del Regno d'Italia.



## Una rara città di case che parlano

Racchiudere in poche righe il piacere di una visita ad Asolo, "rara città di case che parlano" (Manlio Brusatin) è impossibile. Si può partire dalla piazza centrale, oggi intitolata a Garibaldi, con l'antica fontana sovrastata dal leone di S. Marco.



La Cattedrale, ricostruita nel 1747, conserva nella facciata la struttura romanica. All'interno, opere notevoli tra cui spicca l'Assunta, capolavoro di Lorenzo Lotto (1506).

La Loggia della Ragione costituiva il centro della vita amministrativa; nella sala della Ragione si trovano gli stemmi dei podestà asolani; la facciata verso la piazza porta un affresco del Contarini.

Imboccata via Browning si incontrano palazzo Polo con le sue eleganti trifore, casa Tabacchi dove Browning scrisse i versi di Asolando, la fontanella Zen (1571) e villa Freya, dimora della famiglia Stark. Entrando in centro da sud, da Porta Loreggia, e prendendo il Foresto vecchio, ci si imbatte in casa Malipiero, che ospitò il musicista veneziano, e nella chiesa di S. Gottardo.

Salendo lungo la caratteristica via Bembo, si costeggiano le mura fortificate che salgono alla Rocca e si ritorna in piazza. Da qui si sale a piedi lungo via Regina Cornaro tra due ali di palazzi quattrocenteschi affrescati e dotati di portici. A sinistra c'è il castello della Regina, ora Teatro Duse, con la Torre Civica e la più piccola Reata.

Scendendo si lascia sulla sinistra via Sottocastello con l'omonima porta e si passa davanti a palazzo Beltramini, ora municipio.

Prima di ridiscendere lungo contrada Canova, merita uno sguardo via Belvedere dove fino al 1547 era ospitata la comunità israelitica.

In via Canova si ammirano casa Duse e, sotto porta S. Caterina, casa De Maria e la graziosa chiesetta di S. Caterina con affreschi del '300.

Più avanti a sinistra palazzo Pasquali, con la lapide a ricordo del soggiorno di Napoleone nel 1797 e, oltre villa de Mattia, la casa detta Longobarda. Sul colle detto "degli Armeni", notevole il "fresco" di villa

Contarini. Salendo per la stretta via S. Anna, si arriva in faccia all'omonima chiesa. Nel cimitero, le tombe di Eleonora Duse e Freya Stark.

Tornando dalla piazza centrale si sale ora per via Dante e, lasciata sulla destra l'elegante villa Scotti Pasini, si incontra l'ex monastero benedettino di San Pietro.

Infine, oltrepassata Porta Colmarion, 276 gradini conducono alla Rocca, fortezza medioevale (XIII sec.), sulla sommità del monte Ricco. Dagli spalti, splendida la vista sul paesaggio circostante.

## **I prodotti tipici**

Il vino Colli Asolani D.O.C. (foto)



I sapori dei prodotti locali, il gusto della buona tavola, le botteghe artigiane che insieme a osterie e caffè si affacciano su portici e piazze sono parte del clima suadente che si avverte passeggiando per le vie del borgo, è il ritmo lento del vivere "asolando". L'atmosfera asolana non sarebbe forse la stessa senza la possibilità di una sosta in enoteca o senza i profumi ed i piaceri della tavola provenienti da una vocazione enogastronomica antica. Ristoranti e trattorie, come ogni cosa ad Asolo, sono luoghi raccolti dove gustare pietanze di una tradizione culinaria semplice e genuina, legata al mutare delle stagioni e all'influenza veneziana: dalle sarde in saor ai bigoli in salsa, dalle zuppe di funghi alla pasta e fagioli, fino al radicchio di Treviso o di Castelfranco, alla zucca, agli asparagi bianchi di Bassano.

Un po' ovunque si possono assaggiare i tipici "cicchetti", buon vino o sfiziose specialità come il gelato al sambuco o il "Tintoretto", variante del Bellini al gusto di melograno. Non è difficile immaginare seduti ai tavolini dei caffè i celebri personaggi che hanno soggiornato in questa città negli ultimi due secoli, dai poeti o musicisti come Robert Browning o Gian Francesco Malipiero, alle celebrità come Mastroianni e la Deneuve, o Yoko Ono e molti altri.

Ad Asolo è ancora possibile trovare il pane cotto a legna e nelle botteghe enogastronomiche c'è l'imbarazzo della scelta tra salumi locali, vini, grappe, oli, confetture e dolci deliziosi.

I prodotti tipici di questo territorio si possono definire di nicchia, altrove introvabili; si distinguono per l'attenzione alla coltivazione biologica, per la salvaguardia di antiche tradizioni e di particolari produzioni locali come per esempio il mais bianco perla e il formaggio Morlacco, il formaggio Bastardo e il Biso (pisello) di Borso del Grappa, i fagioli nani di Levada e le mele di Monfumo, la produzione dell'olio della Pedemontana del Grappa che ha qui l'appendice più settentrionale, le ciliegie di Maser e il miele del Grappa.

Rossi vigorosi e bianchi importanti come Merlot, Cabernet, Prosecco, Chardonnay, Pinot, Incrocio Manzoni. Sono gli ottimi vini della zona che si servono sulle tavole asolane o che si possono degustare nelle enoteche. Asolo è polo importante della produzione doc "Montello e Colli Asolani", e le migliori selezioni locali hanno ricevuto anche molti riconoscimenti.

Compresa nel circuito nazionale delle Città Del Vino , ogni anno ad agosto con la manifestazione "Calici di Stelle", come in altre città del vino italiane, si celebrano con degustazioni e assaggi i migliori vini del territorio e i prodotti locali tipici.

Anche le botteghe artigiane, disseminate tra portici e piazze cittadine, ci raccontano della storia passata e del volto attuale della città, di saperi antichi e dei colori della natura circostante: tessuti e ricami, ceramiche dipinte a mano e mobili antichi. Si tratta di attività produttive di antica tradizione ancor oggi votate a preservare la propria originalità tanto da essere ben conosciute in Italia e all'estero.

- La Scuola del Ricamo è un'altra attività asolana che conta su una tradizione secolare: le mani sapienti delle ricamatrici realizzano oggi con tecniche antiche biancheria, merletti e decori d'arte.
- Le ceramiche artistiche colorano le vetrine con le forme dei vasi più belli, dei soli portafortuna, dei piatti, delle tazze finemente dipinte .
- L'antiquariato è una delle tradizionali vocazioni della città che, oltre agli appuntamenti consueti con il mercatino dell'antiquariato, propone mobili, quadri, monili dei secoli passati nelle molte gallerie antiquarie disseminate tra portici e piazze del centro storico.

## **I piatti tipici**

'Le sarde in saor' - 'Bigoli in salsa' - Le zuppe ai funghi - Pasta e fagioli. (foto)



## 'Le sarde in saor'



Non è proprio un piatto dietetico ma, vi assicuro, da leccarsi i baffi; del resto non si mangiano tutti i giorni e per una volta .....

### Ingredienti:

500 gr. di sarde freschissime - 700 gr. di cipolle bianche - q.b. di farina 00 - q.b. di olio semi di arachide - q.b. di olio extravergine di oliva - sale - pepe - 1 cucchiaino di zucchero - mezzo bicchiere di aceto bianco - 2 cucchiaini di uvetta sultanina - 1 cucchiaino di pinoli

### Preparazione

Pulire le sarde togliendo testa, intestino e lisca, ma lasciando attaccata la codina; sciacquarle bene e chiuderle come se fossero intere. Infarinarle accuratamente e friggerle in abbondante olio di arachide ben caldo; metterle ad asciugare su carta da cucina e salarle. Affettare in maniera sottile le cipolle e metterle a cuocere in olio e.v.o. facendola andare molto lentamente finché sono appassite. Salare, pepare, aggiungere lo zucchero poi l'aceto e far evaporare. A fine cottura, unire l'uvetta precedentemente ammollata in acqua e i pinoli. Aggiustare eventualmente di sale e pepe e versare le cipolle, ancora calde, sulle sarde allineate in una teglia da portata. Far riposare un paio di giorni e gustare il piatto freddo accompagnato da fettine di polenta bianca.

## **Bigoli in salsa veneta**



Questo meraviglioso piatto, tipico delle vigilie di magro, conserva intatta l'antica ricetta. Si possono anche aggiungere tonno sbriciolato e/o aroma d'aglio e capperi, e persino pomodoro, ma si tratta, in realtà, di altre ricette. Una variante molto apprezzata, soprattutto nei giorni di festa, è la versione della salsa al burro cotto o con mantecatura di burro crudo nella fase di condimento finale, che garantisce una straordinaria cremosità. In questo caso diventa legittima perfino una spruzzata di formaggio grana grattugiato al momento.

#### Ingredienti (4-6 persone)

Una dozzina di alici salate di media taglia - 1 cipolla - 1 bicchiere di vino bianco secco - olio extra vergine di oliva veneto "Valpolicella" "Euganei e Berici" e "del Grappa" D.O.P. - 400 g di bigoli o bigoli mori (di farina di grano duro o farine miste con altri tipi ovvero orzo o ségale) - sale qb (da usare con attenzione dato che le alici sono già salate)

#### Preparazione

Per i bigoli, preferibilmente "mori" (di farine miste, con orzo o ségale), si prepara un sugo semplicissimo. Si pone ad imbiondire un trito di cipolla in un tegame assieme all'olio extra vergine di oliva, cui si uniranno poi le alici dissalate e deliscate. Si bagna col vino bianco in modo che le alici si stemperino e vadano a formare con la cipolla un saor cremoso. Si lascia restringere il sugo e, con questo, si condiscono i bigoli cotti al dente.

#### Abbinamento con i vini

Colli di Conegliano Bianco D.O.C. - Colli Berici Tai rosso D.O.C.

### **Pasta e fagioli alla veneta**

Minestra tipicamente invernale, veniva sovente arricchita con qualche "péndola" di carne o osso di maiale salati e talvolta affumicati. L'aggiunta di patate, legata nella tradizione alla necessità di risparmiare fagioli, dona una buona cremosità, mentre il sedano conferisce un gusto più deciso.

#### Ingredienti (4-6 persone)

600 g di fagioli di Lamon della vallata bellunese I.G.P. (Borlotti) sgusciati freschi o, se secchi, una quantità equivalente a metà peso lasciandola in acqua per almeno una notte intera - 2 patate (a piacere) - una spruzzata di aceto di vino - acqua, sale e pepe qb per il condimento - 100 g di pancetta o lardo, salati - 2 gambe di sedano (a piacere) - 50 g (circa) di olio extra vergine di oliva Garda D.O.P. e/o burro - aglio, rosmarino e prezzemolo - 150-200 g di pasta all'uovo fatta in casa, tirata a sfoglia e tagliata a straccetti o in fettucce

#### Preparazione

Si pongono a sobbollire i fagioli in abbondante acqua leggermente salata. In un'altra pentola si prepara un soffritto con lardo (meglio grasso di prosciutto), cipolla, sedano, aglio, rosmarino e prezzemolo pestati finissimi. Si aggiunge dell'acqua bollente e si travasano rapidamente i fagioli dal loro primo brodo di cottura. Si sala e si lascia sobbollire a lungo la minestra per poi aggiungere la pasta all'uovo fatta in casa tagliata a losanghe o strappata. Si toglie dal fuoco e si lascia intiepidire: nel frattempo la pasta risulterà cotta. Se si usa pasta di grano duro si lascia sul fornello un paio di minuti in più. C'è chi unisce alla minestra delle striscioline di cotica di maiale o chi aggiunge del burro crudo che va "montato" nel liquido della minestra. Ogni tipo di condimento porta alla pietanza una propria differente personalità da gustare ed apprezzare.

#### Abbinamento con i vini

Lison-Pramaggiore Refosco dal peduncolo rosso D.O.C. - Breganze Pinot nero D.O.C.

## **Sagre e Manifestazioni da non perdere ...**

**Festeggiamo Insieme** - 27 settembre .

**Fiera 100 Orizzonti** - 26 settembre - Un viaggio tra cultura, tradizioni e gusti locali

**Ridere a Teatro** - 26 settembre - rassegna di teatro

**Giornate Europee del Patrimonio** – 19 settembre - Apertura gratuita dei monumenti asolani e visite guidate gratuite

**Asolo Free Music Festival** - 30 agosto .

**Calici di Stelle** - 08 agosto - Notte di vino, note di stelle.

**Asolo Art Film Festival** – 27 luglio - Rassegna internazionale di produzioni cinematografiche dedicate alle arti .

**Sagra di San Gottardo** - Maggio

**Asolo Stella di Natale** - 08 Dicembre

**Palio di Asolo - Palio della Regina** - Palio Asolano - 21 Settembre

## **Dove mangiare ?**

**BIRRERIA-PANINOTECA "EPOCA"** - Via Roma, 50 - Tel 0423 950100

**HOSTARIA CA' DERTON da Walter** - Piazza G. D'annunzio 11 - - Tel e fax 0423 55218 - cadertondawalter@libero.it

**Locanda "Baggio"** - Via Bassane 1 - Tel 0423 529 648 - www.locandabaggio.it

**OSTERIA "AL BACARO"** - Via Robert Browning, 165 - Tel 0423 55 150

**OSTERIA "AL BERSAGLIERE"** - Via San Martino, 31 - Tel 0423 952 744

**RISTORANTE "BISTROT"** - Via P. Bembo, 85 - Tel 0423 529592 - www.ristorantebistrotasolo.com - info@www.ristorantebistrotasolo.com Apertura serale dalle 18.00.

**RISTORANTE "HOTEL VILLA CIPRIANI"** - Via Canova, 298 - Tel 0423 523 411 - www.villacipriani.it - reservation@villacipriani.it

**RISTORANTE "LA TERRAZZA"** presso ALBERGO AL SOLE - Via Collegio, 33 - Tel 0423 951332 - Fax 0423 951007 - www.albergoalsole.com - info@albergoalsole.com

**RISTORANTE "TappoBar"** - Asolo - Via Roma, 55 - Tel. 0423 952201 - www.tappobar.it - oste@tappobar.it



**RISTORANTE PIZZERIA "CORNARO"** - Via Regina Cornaro, 214 - Tel 0423 950361

**BAR "AL CASTELLO"** - Piazza Duse 227 - Tel 0423 952158

**BAR "AL MUNICIPIO"** - Piazza G. D'Annunzio, 8

**BAR "LA CORTE DEL RE"** - Via Dante, 24

**BAR "PANE, VINO E SAN DANIELE"** - Via Browning, 183

**"CAFFÈ CENTRALE"** - Via Roma, 72 - Tel 0423 952141 - [www.caffecentrale.com](http://www.caffecentrale.com) - [info@caffecentrale.com](mailto:info@caffecentrale.com)

**CAFFÈ COMMERCIO** - Via R. Cornaro, 214 - Tel 0423 952290

**BAR "GALA"** - Via Canova, 288 - Tel 0423 55288

## **Dove sostare ...**

### **Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

AA – **ASOLO** - Area attrezzata prima del paese. A pagamento: struttura dotata di 13/15 piazzole pavimentate con grigliato, acqua, pozzetto, illuminazione, elettricità, barbecue ed area picnic, ombreggiata, periferica (250/350 m dal centro), annuale, servizio navetta per il centro (APT 0423.529046). Ubicata all'interno del parcheggio **Forestuzzo** (P2) e' protetta da barra e la chiave di accesso e' reperibile presso il bar all'inizio del parcheggio. Nelle giornate di sabato, chiusura settimanale, la chiave può essere richiesta alla biglietteria della Autorimessa Comunale (P1) - lasciare documento di identità e pagare; oppure telefonare dalle ore 8 alla 20 al responsabile indicato in bacheca. GPS 45° 47' 46.92" N - 11° 54' 49.56" E.



### **Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :**

**Agriturismo Al Morer** - Via Risorgimento 12 - 31011 Asolo (tv) - Tel.n.0423/55060 – email : [info@almorer.it](mailto:info@almorer.it)  
- Adagiato alle pendici della collina di Asolo, a due passi dalla rocca, l'antico casale ristrutturato denominato "AL MORER" appare come il luogo ideale per una felice sosta: circondato da un panorama che

permette di spaziare sulla pianura trevigiana e caratterizzato dalla presenza di alberi secolari di Gelso, ha conservato con le recenti opere di restauro le caratteristiche architettoniche originarie. L'Agriturismo "AL MORER" e la famiglia Ceccato offrono ai loro ospiti una calda accoglienza e cordialità. Piacevole è il momento del pranzo con piatti semplici e dai sapori antichi, con dolci fatti in casa, dell'ottimo vino di produzione propria e con la degustazione di salami e latticini tipici. L'azienda agrituristica "AL MORER" è destinata a chi ama il verde, le comodità e la quiete per trascorrere dei momenti di relax in un ambiente familiare.

### **Info Turistiche ...**

**COMUNE DI ASOLO** - [www.comune.asolo.tv.it](http://www.comune.asolo.tv.it)

**BIBLIOTECACOMUNALE** - sito dedicato alla Biblioteca Comunale di Asolo (consultazione catalogo on-line) - [www.asolo.it/biblioteca](http://www.asolo.it/biblioteca)

**MUSEO CIVICO** - sito dedicato al Museo Civico di Asolo - [www.asolo.it/museo](http://www.asolo.it/museo)

**PRO LOCO** - [www.prolocoasolo.it](http://www.prolocoasolo.it)

**PALIO ASOLANO** - [www.paliodiasolo.com](http://www.paliodiasolo.com)

**ASOLO ART FILM FESTIVAL** - Sito dell'associazione Asolo Art Film Festival - [www.asolofilmfestival.it](http://www.asolofilmfestival.it)

**ALATA** - Società di Promozione Turistica (Asolo è socio) - [www.alata.it](http://www.alata.it)

**SITO IAT** - (Ex APT) Informazione e Accoglienza Turistica - <http://turismo.provincia.treviso.it>

**Consorzio di Promozione Turistica MARCA TREVISO** - [www.marcatreviso.it](http://www.marcatreviso.it)

### **Fonti ...**

Borghi d'Italia – Comune di Asolo - Camperweb – Asoloweb - Sagreitalia - Camperlife.





**Area attrezzata camper Asolo**