

# LE RICETTE



dal 1853

MARTIGNAGO  
VIGNAIOLI



DI SIMONE & VANESSA

# Benvenuto!

Ciao, sono Simone. Insieme a Francesca gestiamo l'Agriturismo Sant'Andrea e la Cantina Martignago Vignaioli con l'aiuto della nostra famiglia.

In ogni nostra bottiglia è contenuto l'amore per il lavoro che abbiamo scelto e che continuiamo a scegliere ogni giorno.

Albert Einstein diceva sempre che **“ogni cosa che puoi immaginare, la natura l'ha già creata”**. Ma un po' come per le note musicali, credo che per mano dell'uomo le migliori melodie siano quelle composte grazie al suo genio e alla sua passione.

E così è anche per il vino con il cibo: il mio desiderio era di creare una composizione armonica che unisse creatività, genio e passione, al nostro territorio e alla natura.

**Ed ecco qui, quindi, il nostro ricettario!**

Era da molto tempo che volevo realizzarlo inserendo i migliori abbinamenti dei nostri vini ai prodotti tipici locali.

Ora sono felice di potertelo finalmente presentare con l'augurio che sia uno strumento utile per **portarti a casa un po' della nostra tradizione culinaria !**

Il ricettario è stato creato in collaborazione con l'amica e sommelier Vanessa Rottin.



*Simone Morlin*

per conoscere l'agriturismo visita il sito [agsantandrea.it](http://agsantandrea.it)

# Chi è Vanessa Rottin

Ciao Sono Vanessa Rottin. Due parole per presentarmi...

Nel 2013 ho conseguito il Diploma con l' AIS per poi partecipare alla vita attiva dell'associazione per qualche anno.

In seguito ho intrapreso la mia strada personale ricercando una sempre più profonda conoscenza del territorio che mi circonda.

Nel 2019 ho partecipato al Master in Viticoltura e Marketing del vino a Milano con vari insegnanti di livello tra i quali spiccano l'enologo Nicola Biasi e il Team di Wine Meridian.

Attualmente per l'azienda Baccominore svolgo il ruolo di wine consultant e ho varie collaborazioni con le cantine e le aziende a km.0 del mio territorio: in Veneto e limitrofi.

**Con Simone e “Martignago Vignaioli”** ho collaborato alla stesura di questo ricettario che spero possa aiutarvi a scoprire i sapori del nostro territorio.



ph FILIPPO ANDRIOLLO

## INGREDIENTI

- 500 gr. farina integrale
- 280 gr. acqua
- 5 gr. lievito di birra secco (oppure 8 grammi se fresco)
- 5 gr. miele
- olio di semi di girasole
- origano
- sale

## PREPARAZIONE


1. In una ciotola versate la farina integrale, aggiungere l'acqua ed il lievito di birra disidratato.
2. Aggiungete il miele, il sale e impastate con la mano per ottenere una palla liscia ed elastica.
3. Coprite l'impasto con della pellicola trasparente e lasciatelo lievitare.
4. Trascorso questo tempo riprendere l'impasto della focaccia integrale, lavoratelo leggermente su un piano di lavoro infarinato e mettetelo su una teglia leggermente unta di olio.
5. Copritela con un canovaccio pulito e lasciatela lievitare per altre 2 ore.
6. Trascorsa la seconda lievitazione, con le mani unte di olio prendetela delicatamente e rigiratela nella teglia. Questo permetterà di fare i classici fori con le dita più facilmente.
7. Dopo aver fatto i fori con le dita, cospargete la vostra focaccia con olio, sale e origano.
8. Fatela cuocere in forno statico, preriscaldato a 220° per circa 15 minuti.
9. In una padella antiaderente fate cuocere il vostro uovo all'occhio e "scottate" il salame da ambo i lati.
10. Aggiungete una po' di stracciatella da far sciogliere leggermente.
11. Tagliate un pezzo di focaccia, apritela e fateci scivolare dentro l'uovo e il salame accompagnato da altra stracciatella. Voilà!



Col  
Fondo  
Agricolo



## Focaccia integrale con uovo all'occhio, salame cotto e stracciatella

 4 persone

Il Colfondo agricolo da uve glera ha una spiccata mineralità e struttura esaltata dai lieviti in sospensione.

Ben si accompagna ad un piatto semplice ma allo stesso tempo complesso dove incontriamo la grassezza dell'uovo e della stracciatella, la tendenza dolce della focaccia e l'aromaticità del salame e della focaccia con l'origano.

La bollicina e l'acidità del vino accompagnati da questa mineralità tipica dei Colli Asolani, bilancia il piatto perfettamente.


### ALTRI SUGGERIMENTI

Provate il Colfondo Agricolo Martignago anche con la pizza in svariati gusti.

Usato al posto della solita birra, scoprirete una nuova intesa e vi darà sicuramente un sacco di soddisfazioni!



# Ricottina in crosta di Grana Padano con crema di piselli di Borso del Grappa

 1 persona

Per questo piatto è perfetto l'Asolo Prosecco Superiore Brut, che è un Asolo con spiccata sapidità ma un leggero residuo zuccherino. Questo piatto, infatti, presenta la tendenza dolce dei piselli e della ricotta e la grassezza della panna. Danno croccantezza le cialde e la gratinatura del parmigiano.

Un perfetto abbinamento quindi dove gli elementi del piatto vengono ben bilanciati e "puliti" dal vino che ne esaltano le caratteristiche. L'acidità del vino e le sue bollicine donano a questo piatto una grande freschezza.

## ALTRI SUGGERIMENTI

L'Asolo Prosecco Superiore Brut Martignago si abbina benissimo a antipasti di pasta sfoglia, salumi e formaggi, ma risulta molto interessante anche con primi piatti delicati a base di pasta o risotti o con pesce e crostacei.

## INGREDIENTI

- 150 gr. di piselli di Borso del Grappa
- Scalogno
- Olio di oliva di Maser
- Curcuma qb
- 1 ricottina monoporzione
- Panna fresca
- Grana Padano grattugiato
- Sale qb

## PREPARAZIONE

1. In una casseruola far soffriggere lo scalogno con l'olio e non appena dorato aggiungere i piselli e il sale. Durante la cottura aggiungere un po' di curcuma a piacere. Cuocere per mezz'ora o finché saranno belli morbidi.
2. In un contenitore per minipimer versare i piselli e la panna fresca. Con il minipimer far andare finché non si crea una bella crema densa. Potete aggiustare la cremosità con semplice acqua.
3. Per le cialde di Grana: in una padella antiaderente calda versare un cucchiaino di Grana cercando di stenderlo un po' (non montagnola). Far andare finché non si rosola bene girandolo. Togliere le cialdine dalla padella e riporle a parte a raffreddare e solidificare.
4. A parte prendere la ricottina e il grana grattugiato. Passare la ricottina sul grana grattugiato in tutta la sua superficie in modo che sia bella ricoperta.
5. Metterla in forno ventilato a 180° per circa 5 minuti, poi passare al forno grill per creare la crosticina attorno alla ricottina. Attenzione a seguire la cottura in modo che non si bruci.
6. Per servire: accertarsi che la crema di piselli sia ancora calda e versarla sul piatto. Adagiare sopra la ricottina tolta dal forno e ancora calda. Aggiungere a piacere le cialdine di Grana Padano.

Asolo  
Prosecco  
Brut



## INGREDIENTI


- 1 patata media a pasta gialla di Pagnano
- 5/6 fette di Sopressa Trevigiana
- Formaggio Asiago 150 gr.
- Rosmarino qb
- Riso Carnaroli 320 gr.
- Brodo vegetale
- Olio d'Oliva dei Colli Asolani

## PREPARAZIONE

1. Tagliare la patata a cubetti e cuocerla a fuoco basso in padella con dell'olio d'oliva.
2. Tagliare la sopressa a cubetti.
3. Tostare il riso a parte.
4. Aggiungere alle patate la sopressa e far andare per qualche minuto.
5. Aggiungere il riso e cominciare la cottura con il brodo vegetale.
6. Verso fine cottura aggiungere il rosmarino tagliato finemente.
7. Spegnerne il fuoco e mantecare con l'Asiago precedentemente tagliato a cubetti molto piccoli.
8. Servire



# Risotto con Sopressa dei Colli Asolani e patata di PAGNANO mantecato all'Asiago

 4 persone

L'Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Brut si abbina perfettamente a questo piatto in quanto con le sue caratteristiche di effervescenza, acidità e sapidità spiccata, bilancia la grassezza data al piatto dalla Sopressa e dall'Asiago e la tendenza dolce del riso e della patata.

Sgrassa la bocca e invoglia al secondo boccone.

Il rosmarino poi dona aromaticità in bocca, che ben si bilancia con l'intensità gusto-olfattiva del vino con le sue caratteristiche di fruttato a polpa bianca e floreale ma anche con la netta nota minerale tipica della zona dell'asolano.

## ALTRI SUGGERIMENTI

Questo Asolo Extra Brut si può abbinare benissimo anche a piatti di pesce, come crostacei e molluschi e con salumi e formaggi anche invecchiati.


Interessante con una bella pizza con la mozzarella di Bufala oppure con il sushi.



Asolo  
Prosecco  
Extra  
Brut



# Gnocchetti allo zafferano delle Dolomiti, porro e pancetta croccante

 4 persone

Per questo piatto così gustoso è stato scelto il Rosato Spumante da uve schiava e cabernet sauvignon. Un rosato corposo con sapidità e acidità spiccata, ma ampio in bocca, che si può ben bilanciare con elementi speziati come lo zafferano. La pancetta croccante con leggera tendenza amarognola si bilancia con la morbidezza del vino. L'impronta dolce dello gnocco e il porro ben si bilanciano con la freschezza del vino, come anche la bollicina è perfetta per pulire il grasso della panna, qui in dose non troppo eccessiva.

## ALTRI SUGGERIMENTI

Puoi provare il Rosato Martignago come aperitivo con formaggi e salumi.

Interessante anche con pesce che abbia una certa grassezza, come il branzino o la coda di rospo. Ottimo con il caciucco!

## INGREDIENTI

- 450 gr. di gnocchi
- Zafferano in pistilli qb
- 1 Porro grande
- 200 ml. panna fresca
- Pancetta affumicata tagliata a listarelle
- Sale qb
- Olio di oliva di Maser qb

## PREPARAZIONE

1. In una casseruola far soffriggere con poco olio il porro tagliato a rondelle fini. Salare qb. Cuocere finché risulterà morbido.
2. Separatamente in un'altra casseruola far rosolare la pancetta in modo che diventi croccante.
3. In una padella antiaderente mettere la panna fresca e i pistilli di zafferano (circa 12). Far andare a fuoco lento in modo che la panna diventi densa e i pistilli rilascino il loro colore aranciato lentamente.
4. In una pentola portare ad ebollizione l'acqua salata per gli gnocchi.
5. Ad ebollizione immergere gli gnocchi e attendere la veloce cottura di 1 minuto o attendere quando tornano a galla.
6. Scolare gli gnocchi dentro la padella con la panna e aggiungere il porro e la pancetta. Far andare in modo che tutto si amalgami e lo zafferano colori per bene la panna.
7. Impiattare.

# Rosato Brut



## INGREDIENTI

- Asparagi Bianchi DOP di BASSANO
- Asparagi Verdi
- “Pan da Vin” crostini di Valdobbiadene
- Formaggio Morlacco fresco
- Formaggio Bastardo media stagionatura
- Asiago DOP
- Olio d'oliva di Maser
- Sale, pepe bianco e rosa qb

## PREPARAZIONE

Per il piatto:

1. In un'asparagera portare ad ebollizione l'acqua con il sale e immergere gli asparagi lasciando fuori le punte. Attenzione alla cottura perché gli asparagi devono rimanere croccanti (per quelli verdi solitamente ci vuole meno tempo).
2. Stendere gli asparagi in una pirofila. Tagliare a fette sottili il formaggio Bastardo e Morlacco. Adagiare le fette di Bastardo sopra gli asparagi verdi e il Morlacco sopra i bianchi.
3. A piacere aggiungere una spolverata di pepe bianco o rosa.
4. Infornare fino a che il formaggio diventi morbido. Togliere dal forno e gustare.

Per i crostini:

1. Tagliare gli asparagi Bianchi o Verdi a fettine sottili. Lasciare macerare con sale e olio in una ciotola.
2. Tagliare alcune fettine di formaggio Asiago e adagiarle sopra i crostini. Farli passare in forno in modo da far ammorbidire il formaggio.
3. Togliere dal forno e ancora caldi, adagiare gli asparagi crudi e gustare.



Colli  
Trevigiani  
Bianco  
Teribie



## Asparagi Bianchi E Verdi In Fondue Di Formaggio E Crostini Con Asparagi



Per questi antipasti o piatti veloci “El Teribie” da uve Moscato, Malvasia, Incrocio Manzoni, Riesling Renano e Bianchetta è un perfetto abbinamento. Profumato, avvolgente in bocca, minerale e fresco ma allo stesso tempo strutturato. E’ un vino che può sorprendere.

Ben si abbina agli asparagi in tutte le loro sfumature, con le uova, col risotto, con i formaggi in fondue perché con la sua mineralità e freschezza bilancia la grassezza dei piatti, mentre con la sua persistenza gusto-olfattiva sia in bocca che al naso contrasta bene anche la gustosità dei piatti e la particolarità dell’asparago.


### ALTRI SUGGERIMENTI

E’ un vino versatile, ben si abbina con, crostacei, molluschi e pesce, anche pesci grassi come branzini, coda di rospo, trote, etc.

Perfetto con torte salate cariche di gusto con verdure, erbe selvatiche, formaggi, uova e salumi.



# Filetto di trota cotta sotto sale e insalata di stagione

 4 persone

E' un piatto delicato ma perfetto per una bollicina come quella del metodo classico da vitigno resistente Prior.

Una bollicina corposa, strutturata il giusto e fresca che ben si abbina ad un piatto grasso di pesce e a un'insalata di stagione condita con dell'ottimo olio d'oliva.

Pulisce la grassezza del piatto e non lo sovrasta, anzi lo esalta.

## ALTRI SUGGERIMENTI

Questo originale spumante da vitigno PIWI Prior ben si abbina con il pesce in generale.

Dal il meglio con antipasti di mare, crudité e risotto, magari anche di funghi.

## INGREDIENTI

- Trota di lago o filetti
- Insalata di stagione
- Asparago bianco di Bassano DOP
- Erbe aromatiche
- Sale grosso
- Olio di oliva di Maser
- Sale, pepe qb

## PREPARAZIONE

1. In una padella antiaderente versare sale grosso fino a raggiungere almeno 1,5 cm/2 cm di strato. Accendere il fornello a fuoco moderato. Adagiare il filetto irrorato di erbe aromatiche dal lato della pelle.
2. Con la cottura il sale si solidificherà e il filetto comincerà la sua cottura diventando sempre più rosa.
3. A parte tagliare a fettine sottili gli asparagi.
4. Aggiungere gli asparagi all'insalata e condire a piacimento evitando l'aceto.
5. A cottura avvenuta, togliere il filetto lasciando la pelle attaccata al sale.
6. Servire nel piatto con l'insalata e gli asparagi.

Rosato  
Metodo  
Classico  
Dosaggio  
Zero



## INGREDIENTI

- 4 HAMBURGER di manzo
- Formaggio da polenta o comunque “gustoso”
- Pancetta nostrana (4 fette)
- Broccolo fiolaro di Creazzo 4-5
- 2 Cipolle rossa o bianca (grandi)
- Patate da fare al forno o fritte
- Erbette aromatiche
- Scalogno
- Olio di oliva di Maser e Sale qb

## PREPARAZIONE


1. In una casseruola spadellare con l'olio lo scalogno e il broccolo fiolaro di Creazzo. Salare qb.
2. Separatamente in una griglia precedentemente riscaldata far grigliare la cipolla tagliata fine. Sale e olio qb.
3. Tagliare una fetta di formajo da poenta e una fetta di pancetta per hamburger.
4. Tagliare le patate e farle passare in forno con olio e sale a 180° fino a cottura e rosolatura avvenuta o passarle in friggitrice.
5. Togliere le cipolle dalla griglia.
6. Aggiungere alla griglia la fetta di pancetta da rosolare e l'hamburger che avrà una cottura molto più lunga. Togliere la pancetta non appena risulta rosolata.
7. Abbassare la fiamma verso fine cottura dell'hamburger (a seconda dei gusti) e aggiungere la fetta di formajo in modo che piano piano di sciolga.
8. A cottura avvenuta aggiungere la pancetta e la cipolla. Per ultimo il broccolo fiolaro.
9. Le patate vanno condite con sale e erbe aromatiche dopo cottura.



Montello  
Rosso



## Hamburger con formajo da poenta, pancetta e broccolo Fiolaro di Creazzo.

 4 persone

Un piatto facile da realizzare ma con diversi gusti e persistenze e con ingredienti locali. Un hamburger di tutto rispetto: gustoso, grasso con la presenza del formaggio e della pancetta ma che viene smorzato dal broccolo fiolaro che con il suo gusto deciso lo rende importante: "Un tocco da maestro".

Le patate completano il piatto: per chi non vuole rinunciare al classico compagno dell'hamburger, ma stavolta con un tocco di aromaticità.


Il Rosso Montello è un vino strutturato, morbido e tannico. Un profumo intenso che va dai frutti rossi, al vegetale e speziato. Il piatto unto e ricco di sapori lo accompagna benissimo.

### ALTRI SUGGERIMENTI

Ovviamente il Montello Martignago è ideale anche con altre carni succulente e selvaggina. A seconda dell'età anche con primi piatti a base di sughi unti e “grassi” come il sugo d'anatra o d'oca. Vino da meditazione nelle annate più “sagge”.



# Filetto al Pepe Rosa e Tarassaco saltato in padella con il lardo

 4 persone

Un piatto semplicissimo ma con diversi gusti e contrasti. Abbiamo la delicatezza e la succulenza della carne di manzo e l'aromaticità sia del pepe rosa che delle erbe aromatiche.

Dall'altra c'è la tendenza amarognola del tarassaco "condito" con la grassezza del lardo e la tendenza dolce dello scalogno.

Il Merlot è esso stesso particolarmente pungente e con la sua morbidezza e tannicità abbisogna proprio degli elementi presenti nel piatto. I suoi profumi di frutti rossi e del terziario da affinamento completano un piatto che conquisterà tutti con persistenza gusto-olfattiva perfettamente equilibrate.

## ALTRI SUGGERIMENTI

Il Merlot Martignago può essere abbinato benissimo anche a carni succulente come il brasato e lo spezzatino. Ottimo con il lardo pepato e la pancetta nostrana.

Non disdegna piatti speziati.

## INGREDIENTI

- 4 Filetti di manzo
- Pepe rosa pestato e/o macinato e in grani
- Erbe aromatiche
- Tarassaco qb
- Lardo (1 fetta tagliata 1 cm)
- Scalogno
- Olio di oliva di Maser qb

## PREPARAZIONE

1. In una casseruola soffriggere con poco olio lo scalogno e il lardo tagliato a pezzetti. Aggiungere il tarassaco precedentemente lavato.
2. Salare qb.
3. Separatamente in un piatto far marinare il filetto con il pepe rosa pestato o macinato e le erbe aromatiche.
4. Salare qb.
5. In una padella antiaderente, o se si preferisce in una piastra, portare a cottura desiderata il filetto aggiungendo pepe rosa in grani e erbe aromatiche fresche.
6. Impiattare.

Montello  
Asolo  
Merlot



## INGREDIENTI

- 1 uovo
- 75 gr. burro
- 60 gr. zucchero
- 200 gr. farina di riso (finissima + q.b. per stendere la frolla)
- 1 pizzico di sale
- Miele

## PREPARAZIONE

1. Tagliate il burro a pezzetti e tenendolo a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Deve arrivare ad avere una consistenza morbida e cedevole.
2. Sgusciate quindi l'uovo in una ciotola e aggiungetevi lo zucchero semolato e un pizzico di sale. Sbattete per qualche minuto con la frusta o a mano e unite, quindi, il burro ammorbidito.
3. Continuate a sbattere fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungete quindi la farina di riso. Mescolate a questo punto con un cucchiaino, fino ad ottenere un composto granuloso.
4. Rovesciatelo sul piano di lavoro e lavorate l'impasto per un minuto o due, finché non sarete in grado di formare un panetto omogeneo.
5. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per 30-40 minuti. Quando si sarà indurito stendetela con un mattarello leggermente infarinato e formate una sfoglia alta circa mezzo centimetro. Con uno stampino ricavate i biscotti della forma che preferite. Se non l'avete utilizzate semplicemente un bicchiere.
6. Disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno.
7. Cuocete i biscotti con farina di riso nel forno già caldo a 180° per 10-12 minuti, finché i bordi non inizieranno a dorarsi. Non devono scurirsi troppo.
8. Estraeteli quindi dal forno e fateli raffreddare completamente prima di staccarli dalla teglia.
9. Decorate con del miele (non troppo perchè risulterebbe stucchevole).



## Tris di formaggi e marmellate e biscotti con farina di riso al miele.



Il vino Dolce solo con i dolci? Non è vero.

Il vino dolce può essere abbinato benissimo a formaggi stagionati e gustosi accompagnati da marmellate, anche con un pizzico di acidità come quella di arance.

Perfetto ovviamente il vino dolce con biscotti di pasta frolla o alla farina di riso o anche grano saraceno come da ricetta. L'importante è che l'abbinamento non risulti troppo stucchevole.

Anche una semplice spolverata di zucchero a velo per i biscotti va benissimo!

### IL NOSTRO TAGLIERE DI FORMAGGI

Formaggio vaccino stravecchio, Formaggio pecorino alle erbe, Formaggio caprino caciotta, Ricotta di pecora o vaccina.

Marmellata di uva, Marmellata di arance, Miele Millefiori.

Crea il tuo tagliere con il mix di formaggi e le marmellate. Il miele va abbinato con la ricotta.



Vino  
Bianco  
Dolce



## Crumble di Mele

Il crumble di mele è un dolce facilissimo e godurioso!

Qui ci ricorda la nostra Ghisola, dolce tipico Asolano con marmellata di mele di Monfumo oppure di ciliegie di Maser ed è stato abbinato all'Asolo Prosecco Superiore Docg Extra Dry.

Il residuo zuccherino del vino, accompagnato comunque da una bella acidità e mineralità in bocca, ben si abbina ad un crumble di mele nostrane...

Buon Appetito!

### ALTRI SUGGERIMENTI

Il Prosecco Superiore Extra Dry Martignago si accompagna benissimo ad aperitivi salati e con tendenza dolce a base di crostacei e verdure, oppure con i tipici salumi e formaggi anche freschi.

### INGREDIENTI

- 2 Mele di Monfumo
- Zucchero di canna 70 g
- Succo di limone ½
- Cannella in polvere ½ cucchiaino

### PER IL CRUMBLE

- Burro freddo di frigo 50 gr.
- Farina 00 90 gr.
- Zucchero di canna 130 gr.

### PREPARAZIONE

1. Sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a cubetti non troppo grandi. Mettetele in una ciotola e irroratele con succo di limone, poi unite cannella e zucchero di canna. Fate macerare e nel frattempo preparate il crumble.
2. Unite la farina, lo zucchero di canna e il burro freddo a pezzetti. Sbriciolate con le mani fino a ottenere un composto sabbioso, non dovrete formare il panetto. A questo punto rivestite di carta forno uno stampo oppure spennellatelo con del burro. Aggiungete le mele e poi sbriciolate in superficie il crumble.
3. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 25-30 minuti fino a doratura.

Asolo  
Prosecco  
Extradry



# Dove trovare i prodotti tipici menzionati in questo ricettario?

## Insaccati:

Azienda Agricola Ciet - Pederobba (TV)  
[www.facebook.com/Ciet-Asolo-Docg-1233684090119932](https://www.facebook.com/Ciet-Asolo-Docg-1233684090119932)  
Tel. +39 349 687 2630

Azienda Agricola Costa del sol - Maser (TV)  
[www.facebook.com/AgricolaCostaDelSol](https://www.facebook.com/AgricolaCostaDelSol)  
Tel. +39 340 271 0354

Azienda Agricola Dai Rossi - Maser (TV)  
[www.facebook.com/dairossiaziendaagricola](https://www.facebook.com/dairossiaziendaagricola)  
Tel. +39 347 246 1214

## Miele:

Bolzonello Antonio - Maser (TV)  
Tel. +39 0423 650454

AD-APE - Riese Pio X (TV)  
[www.adapemiele.com](http://www.adapemiele.com)  
Tel. +39 347 348 1836

## Formaggi:

Fattoria Primaluna - San Zenone Degli Ezzelini (TV)  
[www.fattoriaprialuna.it](http://www.fattoriaprialuna.it)  
Tel. +39 349 158 3779

## Asparagi:

Azienda agricola "Da Pieron" - Pagnano (TV)  
<https://www.facebook.com/dapieron/>  
Tel. 340 096 0105

## Mele:

Agriturismo Casa Mela - Paderno di Pieve del grappa (TV)  
<http://www.casamela.it/>  
Tel. +39 348 8689022

## Ciliegie e olio di maser:

Proloco di Maser (TV)  
<https://www.prolocomaser.it/>  
Tel. +39 349 4157815

## Olio di girasole e farine di grani antichi:

Azienda Agricola Capovilla Daniela - Malgara (TV)  
<https://www.facebook.com/CapovillaNaturaViva/>  
Tel. 338 593 0705

