

TAPPE, MENU' E PROGRAMMA

1° tappa

Partenza PIAZZA DEGLI ALPINI, ROVOLON

Colazione e caffè

In collaborazione con il Circolo Parrocchiale Santa Clelia e il Comitato San Giorgio di Rovolon

2° tappa

presso il COUNTRY HOUSE BUCANEVE

in collaborazione con l'AZ. VIT. VIGNE AL COLLE

e l'az.ag.bio IL CIUFFO VERDE

Antipasto primaverile a km zero

Vino: Serprino Millesimato

3° tappa

presso l'AZ. VIT. MONTE VIALE

In collaborazione con il RISTORANTE MONTEGRANDE

Primo: pasticcio con

asparagi della bassa padovana ed ortiche

Vino: Chardonnay "Bacca del Poggio"

4° tappa

presso l'AZ. VIT. MONTEGRANDE - CRISTOFANON

In collaborazione con il RISTORANTE IL BASTIONE

Secondo Piatto: spezzatino di manzo

con polenta ai ferri e patate al forno

Vino: Rosso Colli Euganei "Momi" Doc

5° tappa

presso VILLA OTTAVIA

in collaborazione con l'AZ. VIT. PIGAFETTA VINI

e con la LATTERIA LATTEBUSCHE

assaggio di vari Formaggi

Vino: Rosè frizzante (Raboso vinificato in bianco)

6° tappa

presso il RIFUGIO DEGLI ALPINI

Dolce

in collaborazione con il RISTORANTE AL CACCIATORE

Vino: Fior d'Arancio di tutte le aziende

7° tappa

arrivo PIAZZA DEGLI ALPINI, ROVOLON

Caffè

"ASSAPORA ROVOLON" con degustazioni presso le aziende

ISCRIZIONI

Le iscrizioni si chiuderanno domenica 12 aprile 2026.

La quota di partecipazione è di 45,00 Euro

Per Bambini fino a 12 anni 30,00 Euro.

Per bambini dai 0 a 3 anni GRATIS

È possibile iscriversi online compilando il modulo dalla pagina:

<https://forms.gle/4gh4UZ8nUaUxqt7GA>

(inquadra QR code sotto)

L'iscrizione diventerà definitiva nel momento in cui verrà inviata alla mail: tamas.event@gmail.com, la distinta del pagamento della quota di iscrizione con Bonifico Bancario a favore di:

A.S.D. BOOMERANG RUNNERS

IBAN IT60M0306909606100000132433

con causale: "Quota iscrizione AssaporaRovolon"

REGOLAMENTO

Ritrovo presso Piazza degli Alpini di Rovolon (PD). Verrà consegnata una tracolla contenente un bicchiere da degustazione che rimarrà in omaggio a tutti i partecipanti. La partenza sarà scaglionata in gruppi di circa 50 persone che partiranno ogni 30 minuti (dalle 8.15 alle 12.45), accompagnati da una guida del territorio. La manifestazione avrà luogo anche in caso di maltempo. Il limite massimo di iscritti è di 500 persone. Percorso su parti sterrate con tratti in pendenza, è consigliato abbigliamento e calzature adatte, tipo trekking. Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per danni a cose o persone durante tutta la manifestazione. Percorso non adatto a passeggini.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

(inquadra qui)



SI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE

Gruppo Alpini Rovolon - Ass. Naz. Bersaglieri
Ass. Carabinieri in congedo - Protezione Civile

La Compagnia dell'Angelo

Circolo Parrocchiale Don Bosco - Prometeo

Scuola dell'infanzia S. Antonio

Banda Euganea e Gruppo majorettes

Amici di Federica

e l'ass La Tenda del Padre Nostro APS /

Cuamm Padova Colli



ASSAPORA ROVOLON

13° edizione

DOMENICA 19 APRILE 2026

*Passeggiata enogastronomica
10 km a km zero*

*Vi attenderà una piacevolissima giornata da vivere
in natura fra buon cibo e buon vino!*

*Scoprirete le bellezze naturalistiche, paesaggistiche
e degusterete le eccellenze del territorio.*

*Le aziende vitivinicole in collaborazione con i ristoratori
di Rovolon, infatti, vi accoglieranno per trascorrere una
giornata in allegra compagnia, tra sentieri, boschi e prati
offrendovi il meglio dei prodotti della nostra terra.*

*Regalatevi questa esperienza unica,
fra il profumo dell'erba fresca, l'atmosfera rilassata,
l'allegria di nuove amicizie e la gioia di passare del
tempo di qualità con i propri cari.*

*Il tutto, immersi nella meraviglia naturale
dei Colli Euganei,
godendo del loro splendore e dei loro frutti,
sapientemente valorizzati dalle aziende del territorio*

1° TAPPA: Colazione

In collaborazione con il circolo Ass . Santa Clelia Barbieri APS

2° TAPPA: Antipasto

Presso il COUNTRY HOUSE IL BUCANEVE

Accogliente Bed & Breakfast con ristorante, nato dalla ristrutturazione di un'antica casa colonica dei Colli Euganei, ricreando una calda atmosfera familiare per i suoi ospiti.

La nostra cucina rispecchia l'autenticità del territorio euganeo, dove sapore e genuinità dei piatti sono garantiti dall'utilizzo di prodotti freschi e ingredienti scrupolosamente selezionati.

Via Belvedere, 15, Rovolon (PD)

Tel. 049 9900070 - www.ilbucaneve.it

In collaborazione con l'AZIENDA VITIVINICOLA VIGNE AL COLLE

In una fredda notte d'inverno il Carro Minore, il Colle e la Luna si incontrano, un sogno, uno stile, un'emozione che si trasferisce nell'aroma dei propri vini. Questa l'origine del nome di Vigne al Colle. La piccola azienda vitivinicola viene fondata nel 2003 da Martino Benato che, unendo alla tradizione rurale veneta la professionalità del vignaiolo, ottiene prestigiosi risultati. I poderi di Vigne al Colle comprendono 10 ettari di vigneto collinare esposto a Nord, che grazie al microclima e al particolare territorio, dona ai propri vini caratteristiche organolettiche e tipicità uniche, che si traducono in grandi vini bianchi e rossi importanti.

Via Palazzina, 100 - Rovolon (PD)

Cell. 348 0139109 www.vignealcolle.com - martino.benato@gmail.com

E in collaborazione con IL CIUFFO VERDE

Azienda agricola biologica nata per valorizzare i terreni di famiglia e riscoprire il vero sapore del cibo sano.

Nel nostro spaccio in piazza a Bastia trovate gli ortaggi coltivati nei nostri campi, le specialità di gastronomia preparate nel nostro laboratorio e una selezione di frutta biologica scelta con cura.

Prodotti buoni, coltivati con rispetto per la terra e per chi li porta in tavola.

Via Albettoniera, 2, Rovolon (PD)

Tel 340 064 8897 Ig: [ilciuffoverde](https://www.instagram.com/ilciuffoverde)

3° TAPPA: primo

Presso la SOCIETÀ AGRICOLA MONTE VIALE

Realtà imprenditoriale di recente costituzione ma con radici storiche nel territorio di Rovolon; nella nostra produzione è conferita la storica azienda Cazzaro Alessandro. Ci occupiamo di produzione vitivinicola lavorando i nostri vigneti ubicati principalmente sul territorio di Rovolon sia in collina, sul Monte Viale, che in pianura e sui colli Berici. Le varietà prodotte sono: Prosecco DOC, Fior d'Arancio DOCG, Serprino DOC, Merlot DOC, Cabernet, Marzemino, Incrocio Manzoni, Sauvignon bianco, Chardonnay e Moscato bianco.

Via Ponte Valli n. 31, Rovolon (PD)

Tel. Alberto 3357568017 - www.agricolamonteviale.it

In collaborazione con il RISTORANTE MONTEGRANDE

Il ristorante Montegrando è immerso nel verde dei Colli Euganei, dal terrazzo il panorama è mozzafiato. Da più di 50anni porta avanti la tradizione culinaria del territorio con anche proposte di pesce, da non perdere i dolci e gelati, tutti fatti in casa!

Via S. Giorgio, 17, Rovolon (PD)

Tel. 049 522 6248 www.ristorantemontegrando.it

4° TAPPA: secondo di carne

Presso l'az.vit. VIINI MONTEGRANDE

Da quattro generazioni alleviamo la vite e facciamo vino nel piccolo borgo di Rovolon, nella zona nord ovest dei Colli Euganei. Oggi siamo Raffaele, Paola, Andrea e Matteo affiancati da Gabriele, il nostro braccio destro di sempre.

Montegrando è il nome della collina dove sorge l'azienda. Ci prendiamo cura di 34 ettari di vigneto. La maggior parte della proprietà si estende intorno alla cantina. Ogni bottiglia è frutto del nostro lavoro e tutto passa per le nostre mani

Via Torre, 2/A - Rovolon (PD)

Cell.: 3285724600 - info@vinimontegrando.it - www.vinimontegrando.it

In collaborazione con il ristorante IL BASTIONE

Lo staff del nostro ristorante mette a disposizione della clientela tutta la passione e l'amore per questo lavoro, cercando di fare del nostro meglio e mettendo in gioco la nostra esperienza per offrire ai nostri ospiti l'accoglienza di una ristorazione curata. Abbiamo la possibilità di ospitare eventi di qualsiasi genere, anche nel periodo estivo grazie al nostro giardino adagiato sul colle, proponendo una cucina a base di pesce senza dimenticare i prodotti della terra.

Via Pozzetto, 32, Bastia di Rovolon (PD) - Tel 0499910507

www.ristoranteilbastione.it - info@ristoranteilbastione.it

5° TAPPA: formaggi

Presso VILLA OTTAVIA

Lungo la strada che collega Rovolon a Bastia, sul poggio chiamato un tempo "La Costa", sorge Villa Ottavia, una villa veneta immersa nel paesaggio dei Colli Euganei, in posizione dominante sulla pianura.

Le sue origini risalgono al Quattrocento, quando il complesso apparteneva al Monastero di Santa Giustina: era sede amministrativa di una grande corte rurale, ma anche luogo di villeggiatura per monaci e cardinali. Fonti storiche raccontano che proprio qui si sono tenute le "conversazioni spirituali" in preparazione al Concilio di Trento del 1545.

Nel 1885 la villa fu acquistata da Ottavia Melandri Contessi, moglie del noto chirurgo padovano Francesco Marzolo, che la adibì a dimora signorile mantenendo il legame con il mondo rurale ancora oggi ben visibile nella barchessa, nella torre colombara e negli annessi rustici.

Dopo una prima fase di restauri realizzati con fondi PNRR, dal 2026 Villa Ottavia è gestita dall'omonima associazione culturale che ne promuove la valorizzazione attraverso eventi, visite guidate ed esperienze per grandi e piccoli.

→ Oggi questa villa non è soltanto una testimonianza del passato, ma un luogo vivo, che continua a intrecciare memoria, paesaggio e comunità.

Scopri la storia e le attività nel sito o nei nostri canali social

Villa Ottavia APS, Via Torre 20 - Rovolon

328 9082103 - info@villaottavia.it - www.villaottavia.it @villaottavia

In collaborazione con LETTERIA LATTEBUSCHÉ

Nata a Busche nel 1954, per iniziativa di 36 Soci fondatori, la Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina oggi si chiama Lattebusché, una vera e propria realtà produttiva e commerciale. Il saper cogliere i gusti di un consumatore particolarmente attento alla qualità del prodotto, alla freschezza dei sapori tipici legati alla tradizione locale e alla sicurezza che una grande realtà produttiva può offrire, ci ha permesso a di crescere fino a diventare l'azienda che siamo oggi. Ci trovate nello spaccio di Carbonara di Rovolon.

Lattebusché Bar Bianco di Ponte Tezze, Via D. Alighieri 5, Carbonara

Tel. 049 991 0006

E in collaborazione con soc.agr. PIGAFETTA ANDREA E ROBERTO

Interamente a conduzione familiare, con tradizione secolare, a sostegno della qualità. Vitigni autoctoni, allevati nei terreni più adatti alle singole peculiarità, vinificati con l'esperienza unita alle tecnologie più innovative, danno vini di eccellente qualità. Caratteristica interessante è che sono diretti discendenti del celebre navigatore "Antonio Pigafetta" avo che 500 anni fa fece il primo viaggio attorno al mondo assieme a Magellano.

Questa peculiarità ha fatto creare un vino a suo nome "Il vino del Navigatore" con caratteristiche distintive da tutto il resto della produzione.

Via Torre, 14 Rovolon (PD) - Tel. 049 5226389

Andrea 328 4299639 - Roberto 328 2293296 www.pigafettavini.it

6° TAPPA: dolce

Presso la BAITA DEGLI ALPINI Via Torre, Rovolon (PD)

In collaborazione con il RISTORANTE AL CACCIATORE DA GINO

Nato oltre 50 anni fa dalla passione culinaria e imprenditoriale del padre Gino, il ristorante è ora gestito dai figli Lorianò e Loris. Immerso in un paesaggio suggestivo, 'Al cacciatore' coniuga tradizione e innovazione sia nell'atmosfera del locale che nel menù. Dai piatti tradizionali della zona, si sono specializzati nella preparazione di piatti di pesce e nella pizza. Il notevole spazio interno ed esterno, inoltre, rende possibile l'organizzazione di grandi eventi musicali e di qualsiasi vostra occasione da festeggiare.

Via Torre 21, Rovolon (PD)

Tel 351 868 5281 - www.ristorantealcacciatoiredagino.it

Vino: Fior d'Arancio di tutte le aziende

7° TAPPA: Caffè

Grazie per essere stati con noi oggi