



### Fragole delle Dolomiti e frutta biologica

Il consumo della **fragola** nell'area dolomitica bellunese è testimoniato da innumerevoli ricette per la produzione soprattutto di dolci, torte, crostate, succhi e confetture. **Fragole** e più in generale **piccoli frutti** crescono infatti spontanei nell'area montana bellunese, ma col progressivo incremento della domanda la loro coltivazione si è sviluppata in un'ottica di moderna frutticoltura. Come è accaduto per l'azienda agricola La Giasena, nata nel 2000 dalla passione per l'agricoltura e il territorio. Biologica dal 2018 attraverso gli anni La Giasena si è evoluta, aggiungendo alle **Fragole delle Dolomiti**, classificate PAT, e più in generale ai **piccoli frutti** altre coltivazioni come quelle di **pesche, albicocche, ciliegie, susine, prugne e mele**. Nel punto vendita sono disponibili **succhi, composte e agrigeleria** per tutto l'anno e da giugno a settembre è possibile acquistare vari tipi di **frutta fresca**. Sopra il punto vendita, in una splendida sala è possibile degustare una sfiziosa e salutare **colazione** con dolci a base di frutta, succhi e bevande calde, godendo di una vista mozzafiato sulla valbelluna e sui frutteti dell'azienda.

Anello della Vena d'Oro 1

Azienda agricola La Giasena  
Via Vich 58 - Ponte nelle Alpi | 349 5433138 | [lagiasena.it](mailto:lagiasena.it)



### Fagiolo Gialét della Valbelluna Presidio Slow Food e Fagiolo Bala Rossa

Il **fagiolo Gialét della Valbelluna Presidio Slow Food** è un fagiolo pregiatissimo dai semi piccoli tondeggianti, di un giallo paglierino lucido, tenerissimo, di gusto delicato, con buccia impercettibile, da sempre riservato a pranzi importanti. Il **fagiolo Bala Rossa** è un borlotto di forma sferica più o meno irregolare, dalle soreszature rosso scuro su fondo nocciola chiaro, con una lunga tradizione di coltivazione negli orti familiari di tutta la vallata. Presso Agricola Villa Buzzati, in omaggio al ruolo centrale della Valbelluna "terra di fagioli" sin dal '500, li troverete, insieme alle rinomate **Mame dell'Alpago** e a una collezione di fagioli provenienti da tutto il mondo. **Laura**, la titolare, da una molti anni parte attiva di Slow Food e impegnata nella difesa della biodiversità locale, sarà lieta di organizzare su prenotazione la vostra visita in un luogo di riconosciuta importanza per la storia e la cultura bellunese. Dall'autunno 2024 sarà possibile partecipare, nel locale restaurato con gli antichi forni della villa, a esperienze legate ai metodi tradizionali di preparazione dei cibi.

Anello di Valmorel 2

Laura Solinas - Agricola Villa Buzzati  
Via Visome 18 - Belluno | 3492897192



### Formaggi di capra e pecora

Il **formaggio di capra** è in assoluto il formaggio più antico del mondo. Il latte di capra infatti rappresentava il principale alimento di neonati e bambini, essendo la sua composizione assai simile a quella del latte materno. Il formaggio di capra è dunque magro e assai digeribile. Il **formaggio di pecora** invece è molto nutriente, ricco di grassi, ma di grassi buoni per l'organismo, insaturi e polinsaturi. Quando capre e pecore sono tenute al pascolo, seguendo tecniche di allevamento tradizionali, lo stesso latte assume le sfumature sensoriali dei foraggi naturalmente presenti. Ecco allora che **Tommaso, Carla e Giuseppe** sono pronti ad accogliervi nella loro azienda, La Schirata, per farvi conoscere le proprie produzioni biologiche di formaggi di capra e pecora (formaggi stagionati, freschi, caciotte, ricotte, tomini, yogurt) in un ambiente familiare ed autentico e per raccontarvi, se lo desiderate, come avviene la trasformazione del latte e cosa significa allevare secondo natura. Sono altresì possibili su prenotazione fantastiche **degustazioni** immersi nella natura!

Anello di Valmorel 3

La Schirata S. S.  
Via Valpiana 34 - Valmorel | 339 818 0741



### Il Formaggio di Valmorel

Si tratta di un **formaggio a pasta semidura** con leggera occhiatura di diverse stagionature (fresco, mezzano e stagionato), prodotto con lavorazione di "latte crudo", una lavorazione tramandata di generazione in generazione dai Soci e sviluppata professionalmente dai **maestri Casari della Latteria di Valmorel**. Sorta nel 1939 la **Latteria di Valmorel** produce formaggi inseriti nell'elenco dei **prodotti agroalimentari tradizionali (P.A.T.) della Regione Veneto** (tra i quali anche il Formaggio di Valmorel), **burro, schiz e ricotta**. È una delle ultime latterie tunarie attualmente operative all'interno del territorio bellunese, raccogliendo il latte conferito dai soci e restituendo agli stessi il prodotto trasformato. In tal modo il formaggio viene commercializzato direttamente dai soci stessi. Per scoprire come funziona questa tipologia di latteria e conoscere le varietà di formaggio prodotte sono possibili **visite** al caseificio. Durante i mesi estivi, da giugno ad ottobre, vengono organizzate anche delle **degustazioni guidate** con visita al vicino centro sociale "Natura e Cultura".

Anello di Valmorel 4

Latteria di Valmorel  
Via Valmorel 2 - Limana | 335 7297183



### Biodiversità condivisa a tavola

La tutela della biodiversità e lo sviluppo sostenibile di un territorio possono essere incoraggiati attraverso precise scelte alimentari. Mangiare "biodiversi" e un'antennazione rivolta alla **provenienza del prodotto** e alle pratiche di coltivazione e allevamento utilizzate, fa bene a noi, fa bene al territorio e sostiene le comunità locali di produttori, trasformatori e ristoratori meritevoli. La Trattoria all'Oasi è un luogo in cui poter condividere tale scelta responsabile e salutare. In un ambiente semplice e familiare lo **Chef Mauro** propone infatti, secondo la stagione, deliziosi **piatti a base di prodotti locali**: dagli **gnocchi con la Zucca Santa Bellunese** ai "Capei del prete"; ripieni di ricotta e formaggio di latteria, dall'**hummus di Fagioli Lamon** al **formaggio Schiz**, dall'**orzotto con le erbe spontanee** alle **lameche in umido**, dal **Pastin Bellunese** allo **Strudel di mele della Valbelluna**.

Anello di Valmorel 5

Trattoria L'Oasi  
Via Triches 25 - Limana | 0437 967298 | [trattoriaoasi.com](mailto:trattoriaoasi.com)



### Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP

La **DOP** è il massimo riconoscimento attribuito dall'Unione Europea ai prodotti agroalimentari di elevata qualità. Il **Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP** è prodotto dai soci di Apidolomiti oltre la provincia di Belluno, seguendo il disciplinare che garantisce l'utilizzo di pratiche tradizionali rispettose del **benessere dell'ape**, come il soffiatore o l'api-scampo per allontanare dolcemente le api durante la raccolta dei melari. All'interno della DOP sono riconosciuti i mieli **multiflora** o **miliflori**, i **monoflora**, caratterizzati da nettare di un'unica specie come il **Tarassaco**, l'**Acacia**, il **Tiglio**, il **Castagno** e il **Rododendro**, e i mieli di **Melata**, di **Abete** e di **Bosco**. Il **miele** è disponibile durante tutto l'anno presso il laboratorio e punto vendita di Apidolomiti a Limana, con maggiore disponibilità di prodotto da luglio a dicembre. È possibile prenotare la **degustazione** dei diversi mieli da soli e/o abbinati ad altri cibi al fine di sperimentare sapori connessi con altri prodotti tipici bellunesi. In concomitanza può essere richiesta anche una **visita guidata** al laboratorio per conoscere il "dietro le quinte" di ogni singolo vasetto.

Anello di Valmorel 6

Apidolomiti  
Via Papa Luciani 1 - Limana | 0437 970214  
[mieledelledolomitibellunesi.it](mailto:mieledelledolomitibellunesi.it) | [apidolomiti.com](http://apidolomiti.com)



### Mele biologiche varietà resistenti

Profumate e gustosissime, numerose sono le varietà di **mela** coltivate in Val Belluna, comprese le moderne varietà **resistenti** alla ticchiolatura, la principale malattia fungina del melo, varietà che richiedono pochi trattamenti e favoriscono l'adozione di pratiche agricole sostenibili e rispettose dell'ambiente e della salute del consumatore. Questa è la scelta che ha fatto **Enrica** nella sua azienda, coltivando la **Brina**, la **Red Topaz**, la **Crimson Crisp** (rossa) e la **Gold Rush** (gialla) e seguendo il metodo dell'**agricoltura biologica**. Azienda trasformo anche le mele in **succo** e ha un piccolo apiano. Coltiva inoltre alcune varietà **orticole** tipiche bellunesi: il **fagiolo Bala Rossa** (disponibile fresco a settembre e secco da novembre in poi), il **fagiolo Gialét della Valbelluna Presidio Slow Food** (da ottobre in poi), i **fagiolini striati** (a luglio e agosto), la **Zucca Santa Bellunese** (da settembre a dicembre), che potrete acquistare tutti direttamente in sede. Su prenotazione **Enrica vi porterà a visitare il meleto** e il campo e vi farà conoscere il suo amato lavoro.

Anello di Carve 7

Azienda Agricola Enrica Balzan  
Via Campo 1, Mel - Borgo Valbelluna | 346 246 1394



Siamo una rete di agricoltori, ristoratori, trasformatori, punti vendita, consorzi e associazioni di tutela, università, istituti agrari, associazioni di consumatori, consorzi turistici, associazioni di categoria, pro loco, che ha a cuore la valorizzazione e la conservazione della biodiversità agroalimentare tipica del nostro territorio bellunese. Promuoviamo insieme l'adozione di un modello di produzione e consumo sostenibile per un cibo sano a chilometro zero, condividendo valori e visione.



### Farro Spelta e Mele della Valbelluna

Il **farro grande o spelta** è una varietà dalle origini antichissime con una spiga lunga e sottile, a sua volta formata da una ventina di spighetto. Il farro veniva molto utilizzato in passato, ma oggi questa coltura si è un po' persa a favore del grano. E tuttavia una pianta che ben si adatta agli ambienti difficili come quelli montani. Presso la Cooperativa La Fiorita potrete trovare **pasta e biscotti** a base di questo splendido cereale! Le **mele della Valbelluna** sono protagoniste in autunno della famosissima Mostra Mercato "Mele e Mel", organizzata dall'omonima Associazione in collaborazione con la Pro Loco Zurnaliese e il Comune di Borgo Valbelluna nello splendido centro storico di Mel con la possibilità di degustare gustosi piatti della tradizione locale. Presso la Cooperativa La Fiorita queste stesse mele non mancano mai: rosse, gialle, verdi, croccanti o farinose in autunno, trasformate in delizioso **succo** nel resto dell'anno. Su richiesta possono essere organizzate **degustazioni** presso i punti vendita.

Anello di Carve 8

Cooperativa Agricola La Fiorita  
Via Borgo Dante 1 Trichiana - Borgo Valbelluna | 320 8335632  
[cooperativalaflorita.it](mailto:cooperativalaflorita.it)



### La Canapa sativa e le sue mille proprietà

La coltivazione della **Canapa Sativa**, storicamente molto presente in Valbelluna e poi perdutasi, negli ultimi anni è stata ripresa da piccoli coltivatori orientati alla conservazione ed all'incremento della fertilità biologica di suolo e biodiversità. Da questa pianta si produce un prezioso **olio** e una **farina senza glutine**, ricca in proteine. Azienda agricola Dolomiti Canapa di **Colle Elisa** dal 2016 coltiva Canapa Sativa da **semi certificati**. I metodi di coltivazione si rifanno ai principi della **sostenibilità** e dell'**agro-ecologia**. Gestisce circa due ettari di seminatrici a 700 mt di altezza, di cui uno a Canapa Sativa e l'altro a Mais Sponcio, Fagiolo Gialét e patate rosse di montagna. A questo si aggiunge una modesta seppur accurata coltivazione di erbe aromatiche nell'orto di casa. Da giugno a settembre sarà possibile **visitare il campo** di canapa, godere del verde brillante e sentirne il profumo unico. Elisa vi spiegherà i benefici che questa pianta dona all'ambiente e all'uomo e ve ne farà conoscere la **filiera alimentare e cosmetica**. In azienda sarà possibile acquistare farina, prodotti alimentari e cosmesi a chilometro zero.

Anello di Stabie 9

Azienda Agricola Colle Elisa - Dolomiti Canapa  
Frazione Stabie 89 - Borgo Valbelluna | 333 4796521  
[dolomiticanapa.com](http://dolomiticanapa.com)



### Frutti di bosco e prodotti da forno

Il progetto sulle **Piccole Produzioni Locali (PPL)** della Regione Veneto offre ai piccoli produttori agricoli e ai relativi consumatori un percorso garantito di filiera cortissima con riferimento ad un ricco paniere di prodotti veneti. A questo progetto partecipa anche l'Agriturismo Saetta. Presso l'azienda infatti si possono trovare **fragole, mirtili, altri frutti di stagione e ortaggi** coltivati come una volta, con i quali, grazie alle ricette donate dai nonni, i titolari **Marco e Samanta** riescono a creare gustosi **agrodolci di verdura** e magnifiche **composte di frutta**. Con i prodotti quali farina di frumento e uova vengono sfornate anche delle ottime **focacce, panettoni, colombe** e altri dolci della tradizione. L'azienda offre inoltre il pernott con prima **colazione** e la **ristorazione agrituristica**, rendendosi disponibile, sempre previa prenotazione, ad accogliere visite.

Anello di Stabie 10

Agriturismo Saetta di Marco Casagrande  
Via Saetta 155, Stabie - Borgovalbelluna | 046 3899293



### Varietà autoctone di vitigno: la Bianchetta e la Pavana

La storia della **Bianchetta** inizia prima della metà del '600 ed è oggi diffusa soprattutto nei comuni di Arsè, Fonzaso e Feltre ma non solo. La **Pavana** risulta coltivata già nel secolo scorso in Valsugana, dove era chiamata Vicentina, e in provincia di Belluno, dove veniva chiamata Nera Gentile di Fonzaso. Ne potrete fare diretta esperienza presso l'Azienda Agricola Polesana, impegnata dal 2014 nella ricerca di un vino sempre più naturale e pulito, che non abbia difetti ma, soprattutto, che provenga da vigneti curati in modo scrupoloso. Artigianalità è la parola d'ordine per ogni lavorazione. L'azienda coltiva inoltre **Chardonnay, Pinot Noir** e varietà **PIWI**. Nel moderno punto vendita oltre ai vini si possono acquistare altri prodotti locali. Su prenotazione i titolari **Claudio e Debora** organizzano anche degustazioni guidate.

Anello Feltre 11

Agricola Polesana  
Via Cavalieri di Vittorio Veneto 9 - Feltre | 327 177755  
[agricolapolesana.it](http://agricolapolesana.it)



### Il recupero e lo scambio di semi antichi

Fondamentale è la ricerca e la conservazione del patrimonio genetico vegetale contadino, da mantenere in vita e preservare per le future generazioni come bene comune. Il Vivaio Biologico Il Ruscello ne ha fatto una vera e propria missione. Certificata biologica da oltre 15 anni l'azienda incentra la sua attività sulla produzione e vendita di **piantine da orto biologiche**, ottenute prevalentemente da **sementi antiche** e riproducibili. Dispone di un'ampia mostra di **sementi antiche locali** e conduce vari campi catalogo sperimentali, proponendo su prenotazione percorsi che evidenziano l'importanza della **biodiversità** e dell'**auto produzione** stessa delle sementi. **Tiziano**, il titolare, è fondatore dell'Associazione "Coltivare condividendo", che ogni anno in autunno organizza la "Chiamata a raccolto" a Rasai di Seren Del Grappa, l'evento più grande in Italia dedicato allo **scambio di semi antichi e rari**. Presso l'azienda sono disponibili per la vendita, a seconda della stagione, varietà orticole locali.

Anello di Feltre 12

Vivaio biologico Il Ruscello  
Via Ronche, Porcen - Seren del Grappa | 333 6889954  
[vivaioruscello.blogspot.com](http://vivaioruscello.blogspot.com)



### Orzo della Valbelluna, Mais Sponcio e molitura a pietra

**Lorzo della Valbelluna** è un orzo di tipo distico, produce cioè spighe appaiate, con due sole file di semi. Tali semi vengono utilizzati per preparare la tradizionale **minestra d'orzo** oppure, tostati e macinati, come surrogato del **caffè** o come **farina** per il pane e per la pasta o, ancora, per produrre il **malto per la birra**. Oggi si contano 25 piccole aziende produttrici riunite nella Cooperativa La Fiorita. Il **Mais Sponcio** prende il nome dalla forma pungente del chicco. È una varietà di mais coltivata sin dall'800 nel territorio bellunese, attualmente ben caratterizzata dal punto di vista genetico ed agronomico. La farina prodotta con **molitura semi-integrale a pietra nel Mulino di Grum** è stata recensita nel 2011 dal Gambero Rosso come la **terza migliore farina da polenta d'Italia**. Presso i Punti Vendita della Cooperativa La Fiorita potrete trovare questi splendidi cereali in chicco o trasformati e su richiesta possono essere organizzate delle **degustazioni dedicate** presso il punto vendita.

Anello di Grum 13A, 13B

Cooperativa Agricola La Fiorita  
Via Nazionale 59, Busche | Via Grum, Loc. Villabruna, Feltre (negozio e mulino) | 320 6304643 | [cooperativalaflorita.it](http://cooperativalaflorita.it)



### Il Pastin

Si tratta di un prodotto saporito tipico della cultura gastronomica bellunese, iscritto nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) del Veneto e realizzato con carne suina e bovina tritata fresca e speziata. Diverso da vallata a vallata il **Pastin** può essere mangiato crudo o cotto. Un tempo era consumato nel periodo di macellazione dei maiali, mentre oggi è presente tutto l'anno e in tutte le sagre locali. Si presenta come un hamburger consumato il più delle volte a seguito di cottura alla griglia o in padella e accompagnato dalla polenta. Lo potete trovare, insieme ad altri prodotti della tradizione, presso la Valcarne, Cooperativa nata nel 1974 e che oggi conta una novantina di soci, i quali allevano gli animali prevalentemente in provincia di Belluno in modo **sostenibile** e nel **rispetto del loro benessere**, garantendo carni di qualità ed una virtuosa **filiera breve produttore-consumatore**. La Cooperativa, previa prenotazione, è disponibile ad organizzare **degustazioni e visite aziendali**.

Anello di Grum 14

Valcarne Cooperativa Feltreina  
Via Nazionale 57 - Busche | 0439 391135 | [valcarne.it](http://valcarne.it)

### Scopri gli Anelli Verdi della Valbelluna

Scansiona il QR Code e scarica la traccia dei percorsi da Outdoor Active

Un viaggio nel cuore della biodiversità

Grid of QR codes and descriptions for various 'Anelli Verdi' routes, including Anello Della Vena d'Oro, Anello di Valmorel, Anello di Carve, Anello di Stabie, Anello Feltrino, Anello di Grum, Anello di Camolino, and Anello di Carve.



### Studenti custodi della biodiversità: l'Istituto Agrario "A. Della Lucia"

L'IS Della Lucia, inserito in un contesto montano di elevato interesse naturalistico e paesaggistico, da sempre si è caratterizzato per una proposta didattica attenta alla **conservazione, gestione e valorizzazione del locale patrimonio agro-forestale**, partecipando attivamente a reti e progetti per la **tutela ed il recupero della biodiversità** (fra i quali BIONET). La Scuola dispone di un centro aziendale attrezzato e di una superficie agraria di circa 13 ettari. L'azienda è in regime di certificazione biologica e pressoché tutte le specie coltivate e allevate appartengono al patrimonio dell'agro-biodiversità locale come il **Mais Sponcio**, il **Farro Spelta**, le **Fave bellunesi**, la **Zucca Santa Bellunese**, il **Fagiolo Gialét**, la **Noce Feltrina**, 7 antiche varietà di **melo**, 5 di **pero**, la vite **Bianchetta Trevigiana**, la **Pecora di Lamon**, 7 razze venete tradizionali di **polli** e 2 di **anatre**. Da settembre a maggio sono possibili **visite guidate** con il coinvolgimento diretto degli stessi studenti.

Anello di Grum 15

IS Della Lucia  
Via Vellai 41, Feltre | 0439 840202 | [agrariofeltre.edu.it](http://agrariofeltre.edu.it)



### Birra Dolomiti

**Birra Dolomiti** è una selezione di birre basate su ricette che utilizzano cereali 100% italiani ed i migliori luppoli europei. Il rispetto dei giusti tempi di fermentazione e la lunga maturazione a 0°C rendono queste birre uniche. Tra gli ingredienti è presente anche **malto da orzo delle Dolomiti**, materia prima risultato di un progetto di filiera integrato nato nel 2006 grazie alla collaborazione con la Cooperativa La Fiorita, che coltiva orzo distico da birra, denominato localmente **"Orzo Bellunese"**. Potrete degustare la Birra Dolomiti presso la storica **Birreria Pedavena**, abbinandola ad una battuta di carne 100% di pecora di razza Lamon, pecora oggetto di recupero e valorizzazione da parte dell'Associazione Fea De Lamon e di allevatori custodi locali, o ad altri piatti della tradizione feltrina. È possibile anche prenotare una **visita** allo storico stabilimento oppure fare un salto nella vicina Bottega Dolomitica ricca di prodotti locali.

Anello di Grum 16

Birreria Pedavena  
Viale Vittorio Veneto 76 - Pedavena | 0439 304402  
[labirreriapedavena.it](http://labirreriapedavena.it)



### Erbe officinali ed aromatiche

Tra i 500 e i 1.800 mt di quota le coltivazioni di **erbe officinali ed aromatiche** riescono a esprimere al meglio le loro proprietà, acquistando un sapore davvero speciale: **achillea, calendula, lavanda, melissa, timo, menta**, ecc. Risulta fondamentale organizzare la raccolta nel momento in cui la parte interessata contiene la maggior quantità di principi attivi, questo intervallo di tempo è detto tempo balsamico e varia da specie a specie e da organo a organo. Azienda Naturalpina, nata nel 2016, è il luogo ideale dove farne esperienza. Dispone infatti di un giardino officinale ed aromatico biologico di 2.000 mq, visitabile durante le stagioni di primavera, estate ed autunno! **Alice**, la titolare, si occupa della coltivazione di **pianta alimurgiche ed aromatiche** e di **fiore commestibili**, dalla semina fino alla loro raccolta manuale. L'azienda produce anche mele, confetture, infusi, succhi, scroppi, cuscini di cirmolo, cosmesi con stella alpina, oli essenziali. Su prenotazione sono disponibili varie esperienze: **workshop** dedicati all'erbario, **degustazione** di tisane, **tour guidati** ecc.

Anello di Camolino 17

Naturalpina di Alice Pedon  
Via giamosa 150 - Belluno | 349 5963857  
[naturalpinaolomiti.it](http://naturalpinaolomiti.it)



### PIWI: varietà di vitigni resistenti

**PIWI** è un acronimo che viene dal tedesco e significa **"viti resistenti ai funghi"**. Le viti PIWI nascono in Europa dall'incrocio di specie diverse di Vitis e si caratterizzano per un'alta resistenza alle malattie fungine, consentendo una riduzione dell'uso dei pesticidi. In provincia di Belluno sono sempre più diffuse varietà PIWI come il **Solaris**, il **Bronner** e il **Souviner Grès**. Azienda Vini De Martin è il luogo in cui scoprire come questi vigneti possano essere sovranestati a varietà autoctone, valorizzando le rispettive proprietà e rendendo la coltivazione sostenibile! L'azienda coltiva un ettaro di vigneto, vinificando direttamente le proprie uve ed è il luogo perfetto per gli amanti dei vini naturali! È possibile scegliere la propria bottiglia da condividere in compagnia, godendo di una cassetta di legno con deliziosi assaggi del territorio. Guardandosi intorno sarà poi facile cogliere le altre due passioni dei titolari **Adriano e Giulia**: l'amore per i colorati e un vero debone per le galline, che razzolano indisturbate sotto i filari, concimando ed arrieggiando il terreno.

Anello di Camolino 18

Vini De Martin  
Via Fornaci 53 Sospoliro | 339 7082205 | [vinidemartin.com](http://vinidemartin.com)



### Formaggi di latteria: il Casel ed il Cornia

Le **latterie del Bellunese** rivestono un ruolo importante nel mantenimento di una zootecnia locale, aggregando, in forma cooperativistica, aziende del territorio, che contribuiscono al mantenimento di ambiente e paesaggio. Ricchissimo e di eccellente qualità il panorama delle produzioni casaree collegate. Il **Casel stagionato**, ad esempio, è un formaggio dal profumo e sapore marcato e aromatico, dolce e sapido, più intenso e piccante con l'avanzare della stagionatura. Il **Cornia** invece è un formaggio a latte crudo, stagionato dai sei agli otto mesi, che prende il nome dall'antica città di Cornia, che si narra sorgesse dove ora si trovano le "Masere di Vedana". Entrambi i formaggi sono prodotti dalla Latteria di Camolino, presso la quale è possibile prenotare degli spuntini per apprezzare al meglio tutte le sfumature dei prodotti casaree presenti e assaporare tutto il gusto del latte proveniente dai pascoli della Valbelluna.

Anello di Camolino 19

Latteria di Camolino  
Via Camolino 131 - Sospoliro | 0437 89228 | [latteriacamolino.it](http://latteriacamolino.it)



### Varietà di mele e pere antiche

La coltivazione dei "pomii" e dei "peri" è legata alla cultura contadina bellunese sin dal medioevo, rappresentando una fonte di sostentamento delle famiglie. Negli ultimi decenni però le varietà antiche hanno rischiato di scomparire per la diffusione di cultivar commerciali. È solo grazie alla sinergia tra ricerca ed agricoltori appassionati che è stato possibile un loro recupero. Azienda agricola Vecio Pomer è il luogo dove andarle a scoprire. Impegnata già dal 2000, ha realizzato nel tempo un campo catalogo con centinaia di piante da frutto riprodotte da alberi antichi presenti nel territorio: uno spettacolo di forme, colori e profumi! Questi consente di valutare le caratteristiche delle singole piante in vista della loro riproduzione attraverso l'attività vivaistica. L'azienda, in conversione biologica dal 2022, produce e vende oltre alle piante da frutto anche le stesse **mele, pere e prugne** di varietà difficilmente reperibili in commercio, alcune fra tutte: il **Pom Prussian** e il **Pom de la Rosetta**.

Anello di Camolino 20

Vecio Pomer  
Via dell'appalto 48 - San Gregorio Nelle Alpi | 340 1800573

# Scopri gli Anelli Verdi della Valbelluna

Sette percorsi che si inseriscono nell'Anello Cicloturistico della Val Belluna e che svelano la biodiversità agricola e alimentare locale, promuovendo la conoscenza delle risorse genetiche e valorizzando sapori autentici, tradizioni contadine e prodotti unici.

Un viaggio nel cuore della biodiversità!



Anello della Val Belluna

778 km | 505 m



Scala 1 : 50000  
1 cm = 500 m

### Legenda

- Info
- Stazione ferroviaria
- Farmacia
- Area attrezzata
- Spiegia con servizi
- Meccanico
- Punto di ricarica
- Chiesa
- Villa storica
- Museo
- Castello, torre
- Mulino
- Cascata
- Punto panoramico
- Area d'interesse naturalistico
- Sito d'interesse archeologico
- Anello cicloturistico della Val Belluna
- Anelli verdi della Val Belluna
- Punto d'interesse prodotti e produttori

Cartografia: © Fabio Padovan (BL) - 2023