





La cucina della Valbelluna si fonda su ingredienti semplici coltivati nel rispetto dei ritmi naturali. I paesaggi rurali ospitano aziende agricole che producono ortaggi di stagione, piccoli frutti, noci e il profumato miele locale, ideale da abbinare ai prodotti caseari. Borgo Valbelluna fa parte del Biodistretto Terre Bellunesi, dove la tutela dell'ambiente va di pari passo con la custodia delle ricette tradizionali.

Nei ristoranti e negli agriturismi della zona si respira un'aria antica, sedersi attorno al tipico "larin", il focolare che una volta era il centro vitale della casa, per degustare e chiacchierare, è un'esperienza imperdibile. Dalle minestre di fagioli alla classica polenta di mais sponcio, ogni assaggio permette di rallentare il passo e scoprire la cultura culinaria di questa vallata.

Valbelluna's cuisine is based on simple ingredients grown in harmony with nature's rhythms. The rural landscapes are home to farms producing seasonal vegetables, berries, walnuts and fragrant local honey, which pairs perfectly with dairy products

Borgo Valbelluna forms part of the Terre Bellunesi Organic District, where environmental protection goes hand in hand with the preservation of traditional recipes. In the restaurants and "agriturismos" of the area, you can soak up an atmosphere of yesteryear; sitting around the traditional "larin" – the hearth that was once the heart of the home – to savour the food and chat: it is an unmissable experience. From bean soups to the classic polenta made from "sponcio" corn, every bite allows you to slow down and discover the culinary culture of this valley.

IAT Borgo Valbelluna
Piazza Papa Luciani 4
32026 Borgo Valbelluna (BL)
+39 0437 544294 | turismo.mel@comune.borgovalbelluna.bl.it

Photo by Luca Santese per Touring Club Italia, Roberto De Pellegrin©

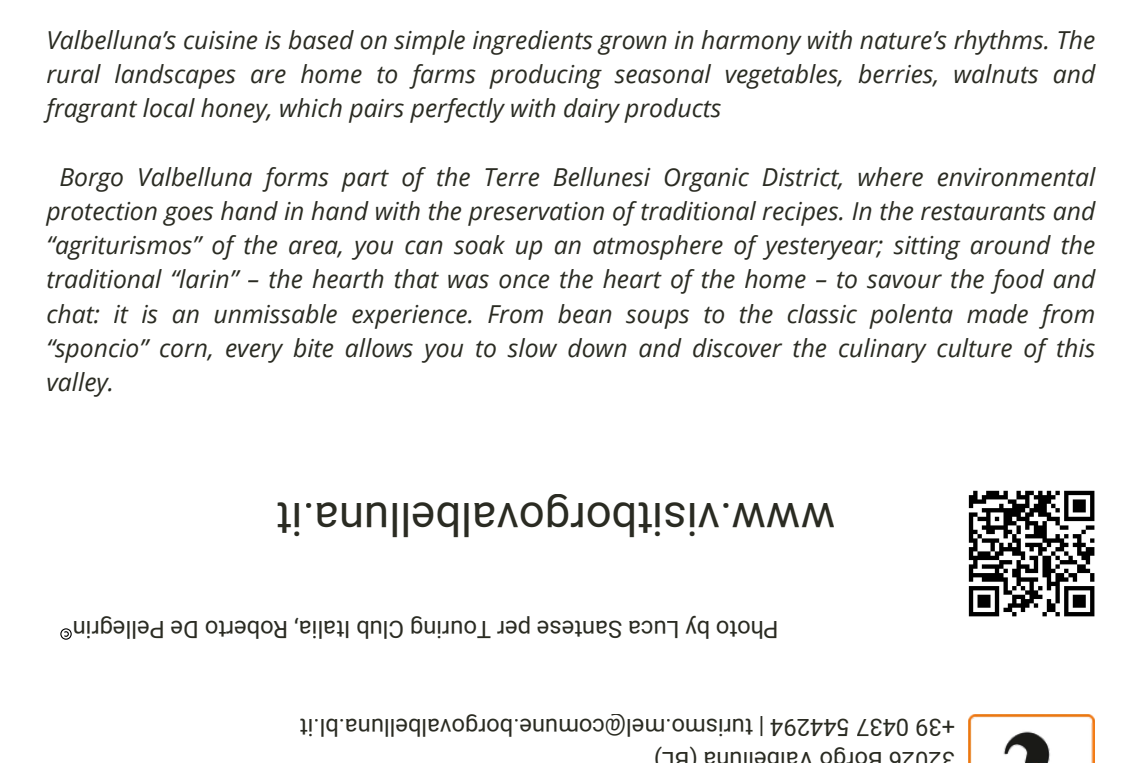
www.visitborgovalbelluna.it

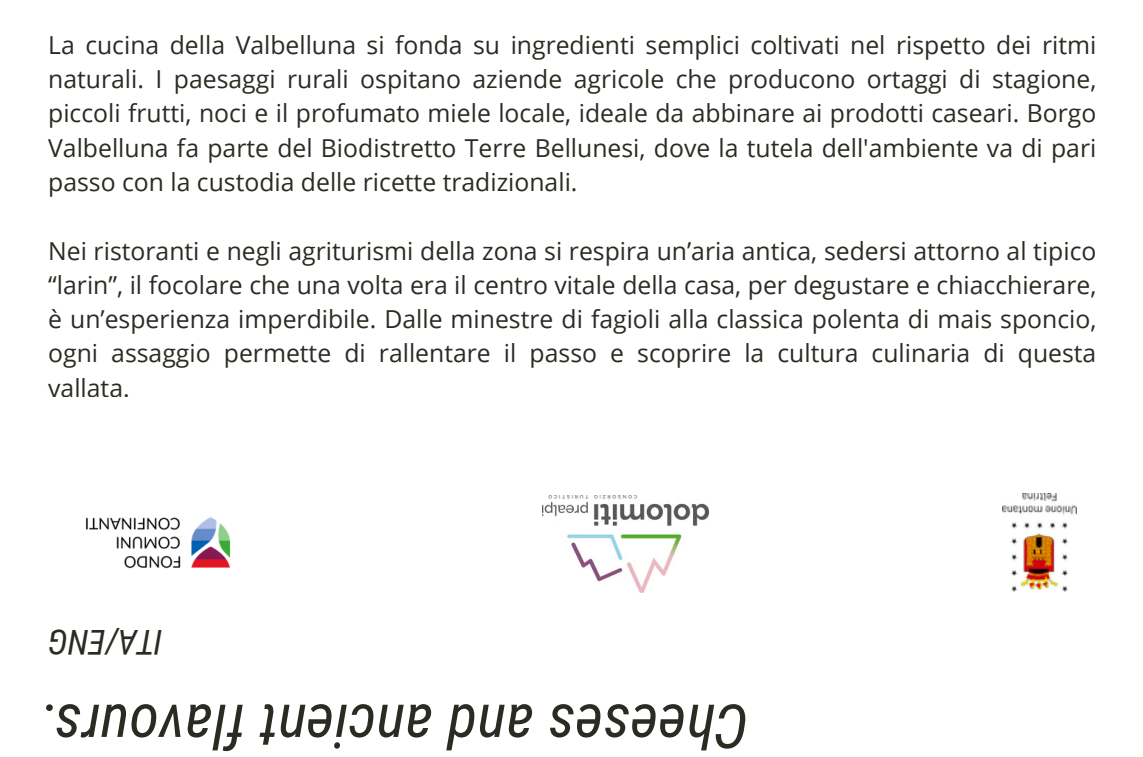
Tra formaggi e sapori antichi.
Cheeses and ancient flavours.

ITA/ENG

L'enogastronomia di Borgo Valbelluna racconta l'anima rurale di un territorio attento alla sostenibilità, oggi riconosciuto come biodistretto. Dai formaggi delle storiche latterie cooperative ai piatti della tradizione contadina, ogni sapore riflette un legame autentico con la terra.

The food and wine of Borgo Valbelluna reflect the rural spirit of a region committed to sustainability, now recognised as a "biodistretto", an organic district. From the cheeses of the historic dairy co-operatives to traditional peasant dishes, every flavour reflects an authentic connection to the land.





Borgo Valbelluna.

DOLOMITI BELLUNESI
The Mountains of Venice

Il cuore della produzione agroalimentare locale è senza dubbio il settore lattiero-caseario. Nel 2022 Borgo Valbelluna ha ottenuto il riconoscimento ufficiale di Città del Formaggio, un titolo che premia il lavoro delle tre latterie del territorio — S. Antonio Tortal, Frontin e Lentiai — insieme all'attività delle malghe in quota e di aziende zootecniche. I pascoli prealpini offrono un latte di qualità che viene trasformato sia in formaggi stagionati sia in specialità fresche.

The dairy sector is undoubtedly at the heart of local agri-food production. In 2022, Borgo Valbelluna was officially recognised as a "Città del Formaggio" (City of Cheese), a title that recognises the work of the area's three dairies — S. Antonio Tortal, Frontin and Lentiai — alongside the activities of the high-altitude mountain dairies and livestock farms. The pre-Alpine pastures provide high-quality milk, which is processed into both mature cheeses and fresh specialities.



Il prodotto più caratteristico è lo Schiz, un formaggio tipico della tradizione bellunese. Consumato saltato in padella con un filo di burro fino a formare una leggera crosticina, rappresenta la base del mangiare contadino, spesso servito insieme a una generosa dose di panna e a una fetta di polenta calda.

The most characteristic product is Schiz, a traditional cheese from the Belluno region. Eaten pan-fried with a knob of butter until a light crust forms, it forms the basis of peasant fare, often served with a generous dollop of cream and a slice of hot polenta.

Il modo più autentico per degustare queste specialità sono le manifestazioni locali che scandiscono le stagioni. Durante l'estate, le sagre di paese offrono l'occasione di assaggiare i piatti della tradizione in un'atmosfera conviviale. Tra i principali appuntamenti estivi ci sono la Sagra del Carmine a Lentiai a luglio, seguita ad agosto dalle sagre di Melere – premiata con il marchio di Sagra di Qualità - a Trichiana e di Farra di Mel, affiancate da eventi tematici legati al mondo rurale come "Latterie aperte" e "Malghe tra Miane e Borgo Valbelluna".

The most authentic way to sample these specialities is at the local festivals that mark the changing seasons. During the summer, village festivals offer the chance to sample traditional dishes in a convivial atmosphere. Among the main summer events are the Sagra del Carmine in Lentiai in July, followed in August by the festivals in Melere (Trichiana) – which has been awarded the "Sagra di Qualità" quality mark – and the festival in Farra di Mel, alongside themed events linked to rural life such as "Latterie aperte" and "Malghe tra Miane e Borgo Valbelluna".



Con l'arrivo dell'autunno, l'evento di riferimento diventa Mele a Mel. La manifestazione, ambientata tra i cortili del centro storico del borgo di Mel, raccoglie i produttori locali ed è diventata un fiore all'occhiello delle feste autunnali della provincia, richiamando ogni anno migliaia di visitatori attirati dall'artigianato, dall'enogastronomia e dalle feste nei cortili.

With the arrival of autumn, the flagship event becomes Mele a Mel (literally, "Apples in Mel"). Set amongst the courtyards of the historic centre of the village of Mel, the event brings together local producers and has become a highlight of the autumn festivals in the province, attracting thousands of visitors every year drawn by the crafts, food and wine, and the celebrations in the courtyards.

Oltre ai formaggi, la tavola bellunese si caratterizza per altri sapori decisi. Tra i prodotti di spicco c'è il Pastin, un impasto di carne tritata di manzo e maiale, salato e speziato secondo ricette locali, tradizionalmente cotto alla griglia e servito nei panini o abbinato alla polenta durante le feste.

Alongside cheeses, Belluno's cuisine is characterised by other bold flavours. Among the standout products is Pastin, a mixture of minced beef and pork, seasoned with salt and spices according to local recipes, traditionally grilled and served in sandwiches or with polenta during festive occasions.



Ad accompagnare la gastronomia vi è una viticoltura in forte evoluzione, coerente con i principi del biodistretto. Negli ultimi anni hanno trovato spazio i cosiddetti vini resistenti (vitigni PIWI), capaci di difendersi naturalmente dalle principali malattie della vite senza richiedere trattamenti chimici invasivi. Una scelta che sposa la filosofia di sostenibilità del territorio, portando nel calice vini freschi e aromatici che completano l'offerta culinaria di Borgo Valbelluna.

Complementing the local cuisine is a rapidly evolving wine-growing sector, in line with the principles of the organic district. In recent years, so-called "resistant" wines (PIWI grape varieties) have gained ground; these are naturally resistant to the main vine diseases without requiring invasive chemical treatments. This choice aligns with the region's philosophy of sustainability, bringing fresh and aromatic wines to the glass, which complement Borgo Valbelluna's culinary offerings.



