



[www.veneto.eu](http://www.veneto.eu)

<b>DESTINATION</b>	<b>AZIENDA AGRICOLA DA SCHIO</b>
<b>INDIRIZZO</b>	<p><i>Corso Andrea Palladio 147, 36100 Vicenza Phone: +393299525881 (Clara Da Schio)</i></p> <p><i>Via Guardini 55, 36057 Arcugnano (VI) Phone: +393442195620 (Berardo Da Schio)</i></p> <p><i>Via Alessandro Casalini, 45010 Villadose (Ro) Phone: +393381486181 (Francesco Da Schio)</i></p> <p><i><a href="https://agricoladaschio.com/">https://agricoladaschio.com/</a> <a href="mailto:info@agricoladaschio.com">info@agricoladaschio.com</a></i></p>
<b>GESTIONE</b>	<i>Francesco e Berardo Da Schio con al collaborazione di Clara Da Schio</i>
<b>ATTIVITA'</b>	<p><i>PRODUZIONE VINO DEI COLLI BERICI, MIELE E SALUMI DEL POLESINE ALLOGGIO NEGLI APPARTAMENTI DI PALAZZO CA' D'ORO IN PIENO CENTRO STORICO DI VICENZA ESPERIENZE IN AZIENDA (VISITE ASSISTITE NEI LOCALI DI PRODUZIONE, SENSORIALI, ABBINAMENTI VINO CIBI E SUI TERRITORI CIRCOSTANTI). ALLOGGIO NEGLI APPARTAMENTI DI PALAZZO CA' D'ORO IN PIENO CENTRO STORICO DI VICENZA, CHE POGGIA SU PIETRE DEL II SEC. A.C</i></p>
<b>UN PO' DI STORIA</b>	<p>L'Azienda Agricola da Schio è una piccola azienda familiare, condotta da Francesco e suo figlio Berardo, entrambi professionisti agronomi. L'Azienda adotta e promuove un'agricoltura sostenibile su tutta la sua estensione di circa 70 ettari distribuiti tra Cambio di Villadose (RO) ed il territorio di Vicenza, in pianura e sui Colli Berici.</p> <p>L'Azienda, che adotta e promuove un'agricoltura sostenibile su tutta la sua estensione, ha una produzione diversificata di seminativi, alberi, siepi e boschi, miele, insaccati e vino da uva biologica.</p> <p>I vigneti dell'azienda si trovano in un appezzamento sui Colli Berici ben esposto a sud-sud-est, verso il sole, in dolce pendio, in ambiente secco e ben ventilato, circondato dal bosco e il metodo di coltivazione praticato in azienda, che mira ad una</p>

	<p>produzione di altissima qualità e al minimo impatto ambientale, rendono l’uva speciale, capace di trasmettere vitalità, carattere e profumi unici al vino. Brulicante di vita, fiori, insetti e caprioli, il territorio dell’azienda agricola, sui Colli Berici, è vocato allo sviluppo della vite. Il metodo di coltivazione biologico permette all’uva di esprimersi al meglio.</p> <p>Grazie all’introduzione di siepi e boschi, all’allevamento di suini all’aperto, all’apicoltura stanziale e all’uso di innovative tecniche di rotazione e semina “su sodo” (cioè seminando direttamente in terreni non lavorati, occupati in superficie da residui di colture in avvicendamento), l’azienda nell’area di Villadose è pioniera nella lotta contro l’erosione del suolo e ha potuto ridurre drasticamente il consumo di acqua, favorendo lo sviluppo della biodiversità.</p> <p>Garantisce così la fioritura continua di numerose specie da febbraio ad ottobre, permettendo alle api di vivere in modo stanziale. Il miele viene raccolto in maniera naturale e non subisce alcun trattamento che ne alteri le proprietà nutrizionali eterapeutiche. L’allevamento all’aria aperta concede agli animali un benessere difficilmente raggiungibile in una tradizionale stalla. L’alimentazione sana e naturale e l’assenza di stress rendono la carne dei suini straordinaria!</p> <p>Palazzo da Schio Ca’ d’Oro è sede direzionale e punto vendita dell’Azienda Agricola da Schio, che conserva i vini di propria produzione nella cantina di affinamento ricavata nelle antiche fondamenta della casa, poggiate su pietre del II secolo AC.</p> <p>Fin dal 1500, la Ca’ d’Oro è la dimora vicentina della famiglia dei Conti da Schio. Nei secoli, nelle stanze del Palazzo, le generazioni sono succedute l’una all’altra, vivendo, studiando e lavorando con impegno e passione. E alcuni tra i membri della famiglia, hanno lasciato piccoli e grandi segni nella storia di Vicenza e dell’Italia.</p>
<b>I PRODOTTI</b>	<p>L’azienda ha una produzione diversificata di seminativi (cereali, leguminose, brassicacee), alberi, siepi e boschi, miele (millefiori, acacia, grano saraceno), insaccati (salami, cotechini, prosciutto crudo), e vino da uva biologica (incrocio Manzoni bianco, Garganega, Cabernet franc).</p>
<b>LA FAMIGLIA</b>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>FRANCESCO</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>BERARDO</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>CLARA</p> </div> </div>
<b>ESPERIENZE</b>	<p style="text-align: center;"><b>1. AMBITO TERRITORIALE: VICENZA, COLLI BERICI E VILLADOSE - RO (in gestione diretta)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>a) (“un tuffo nella storia” dentro Palazzo Da Schio a Vicenza; 1 ora e 30’): nel cuore più antico di Vicenza, lungo l’antichissima via</b></p>

Postumia sorge un palazzo unico dal nome incantevole: la Ca' d'Oro, la casa d'oro. L'origine del nome potrebbe derivare dalla somiglianza con i palazzi veneziani o dagli affreschi e dalle decorazioni in foglia d'oro della facciata. Accompagnati da una guida turistica d'eccezione, Clara Da Schio, nata e cresciuta nella Ca' d'Oro e figlia di Francesco Da Schio erede della famiglia storica proprietaria del Palazzo, si entra nel cortile del Palazzo e si respira da subito un'atmosfera magica. E tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera questa magia ha il profumo dei fiori del glicine che troneggia per oltre 12 metri all'interno del cortile da quasi cento anni, arrampicandosi su balconi e finestre grazie alla competenza e alla cura dei due agronomi di famiglia: Francesco e suo figlio Berardo. Nel cortile si può osservare la collezione archeologica di Giovanni da Schio (1798 - 1868). Reperti come anfore vinarie e olearie, frammenti di templi, pietre miliari, lapidi civili e tombali raccontano le consuetudini di vita dell'epoca romana, la vitalità politica e commerciale, le usanze religiose e civili. C'è poi lo scalone monumentale composto da otto rampe, archi, capitelli, statue: un prezioso e monumentale esempio di architettura neoclassica. E c'è anche un appartamento arredato e confortevole, disponibile per brevi soggiorni a Palazzo, vivendo l'emozione speciale di stare in una casa che poggia le sue fondamenta su pietre del II secolo A.C.

**Degustazione assistita:** salumi di produzione aziendale e/o miele, accompagnati da pane biscotto acquistato in luogo. Bevande: acqua di rubinetto, vino di produzione propria: Bianco Veneto IGT; Vino Rosso Veneto IGT; vino biologico Cabernet franc veneto IGT.

- b) (“vignaiuolo per un giorno” sui Colli Berici - VI; 2 ore e 30’):** immergersi, insieme a Da Schio junior, nella meraviglia naturale di un vigneto biologico, passeggiando lungo i filari per scoprire come la vite cresce ed interagisce con l'ambiente, comprendere il flusso vitale della linfa, come identificarlo e preservarlo. Scoprire poi la vegetazione naturale nei dintorni e capire quanto è importante per garantire un equilibrio naturale e prevenire la diffusione di parassiti e malattie delle piante. In seguito, mettere i panni del vignaiuolo, selezionare le gemme, falciare, monitorare gli insetti, dare da bere alle piante, legare i tralci, ecc. a seconda del periodo della stagione. Immersi nella natura, provare la gioia di focalizzarsi in azioni semplici: fermarsi, chiedere, guardare, scattare una foto, o semplicemente respirare aria fresca, liberi di decidere a che passo andare! E, alla fine, insieme alla consegna di un meritato “diploma di vignaiuolo”, una meritata degustazione con i prodotti dell'azienda.

**Degustazione assistita:** salumi di produzione aziendale e/o miele, accompagnati da pane biscotto acquistato in luogo. Bevande: acqua di rubinetto, vino di produzione propria: Bianco Veneto IGT; Vino Rosso Veneto IGT; vino biologico Cabernet franc veneto IGT.

- c) (“rivoluzione dolce nell'agricoltura”; Villa Dose - RO: 3 ore):** Una visita all'azienda paterna, per rendersi conto che si può riportare l'ombra degli alberi nei campi, non usare attrezzature meccaniche per la lavorazione del suolo, difendere le tradizioni locali e fare ricorso alle energie rinnovabili. Da Schio senior sarà l'accompagnatore in un'azienda ricca di alberi necessari al mantenimento della biodiversità necessaria ad una coltivazione dove è possibile la riduzione di insetticidi e prodotti fitosanitari, spiegando la tecnica della non lavorazione del suolo ed il ruolo dei lombrichi e di tutti gli insetti che vivono nei primi centimetri di profondità del terreno. Ci si avvicinerà poi agli alveari ed all'infinito stupore che suscita una colonia di api per poi ascoltare il racconto e fare visita al piccolo allevamento di maiali all'aperto e apprendere le tecniche di trasformazione della carne suina e quella di conservazione degli

insaccati. Dopo un'occhiata al campo di volo per aeromodelli presente in azienda (con una prova di volo guidato vero e proprio), un meritato "relax sensoriale" con i prodotti dell'azienda.

**Degustazione assistita:** salumi di produzione aziendale e assaggio di mieli diversi secondo stagione, accompagnati da pane biscotto acquistato in luogo. Bevande: acqua di rubinetto, vino di produzione propria: Bianco Veneto IGT; Vino Rosso Veneto IGT; vino biologico Cabernet franc veneto IGT.

- d) ("Scopri Vicenza con Clara"; 1 o 2 ore) :** Clara Da Schio accompagna i "cultur lovers" alla scoperta della città e della sua storia attraverso le vicende di antenati e di illustri protagonisti, tra palazzi nobiliari e architetture fantastiche e organizza visite guidate ed eventi culturali rivolti a singole persone e gruppi.

#### **1. AMBITO TERRITORIALE: VENETO**

- a) Tour Enogastronomico sulle Colline del Prosecco e Vicentine (2 gg. e 2 notti; 593 € a persona)**  
***<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-colline-prosecco-e-colline-vicentine>***
- b) Tour Enogastronomico nelle Valli Veronesi (2 gg. e 2 notti; 554 € a persona)**  
***<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-valpolicella-verona-e-le-sue-colline>***

