



CONTRIBUTO
REGIONE DEL VENETO

Itinerari turistici dal Baldo al Garda

Pastrengo

Italiano



Una proposta del
Consorzio Pro Loco
del Baldo-Garda



Brenzone sul Garda
Bussolengo
Caprino Veronese
Castelnuovo del Garda
Cavaion Veronese
Custoza
Ferrara di Monte Baldo
Garda
Pastrengo
Rivoli Veronese
San Zeno di Montagna
Sona
Torri del Benaco
Valeggio



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu



Spesa sostenuta con i fondi di cui alla L.R. n. 34/2014 D.G.R. 707 del 04/06/2020

PRESENTAZIONE

Saluto del Presidente

Questo libretto-guida vuole dare al turista occasionale o di frettoloso passaggio informazioni in pillole per un primo approccio panoramico del luogo e suggerimenti sufficienti per invogliarlo ad una gita di giornata in bicicletta o a piedi.

Non è un prodotto commerciale e non ha la pretesa di sostituirsi alla letteratura tecnica e blasonata delle guide ufficiali.

Si è voluto rimanere nello stile Pro Loco, fatto di concretezza e attività aggregative “dal basso”, nell’ottica della mission Pro Loco, ossia la promozione del turismo popolare-sociale, partendo dalla storia del territorio, dalle cose da vedere e da gustare, attivando nel contempo eventi, folklore e itinerari.

In appendice è anche evidenziato l’aspetto godereccio della cucina di festa Pro Loco con la presentazione dei piatti tipici.

La **Pro Loco di Pastrengo** potrà con questa guida-brochure valorizzare ancora meglio la propria immagine associativa!

Soprattutto sarà questa, utile strumento di contatto e concreto supporto dialogante con tutte le realtà aggregative del territorio.

Un cordiale saluto

Il Presidente del Consorzio Pro Loco Baldo Garda

Dr. Albino Monauni



Luglio 2020 - Assemblea delegati Pro Loco Consorzio Baldo Garda



Volontari veri

*Quei siori col gilè blu scuro
iè de la Pro Loco de sicuro,
i segue con gran pasion
delle feste l'organisasion.*

*Quante carte ghè da far
par veder tutto funsionar
safety e security
par el ben della Community.*

*Manifesti e striscioni
enel, siae e affissioni
oltre a tendoni da montar
cusine da preparar.*

*N'altro gran pensier
l'è darghe a ognun el so mestier
ci ala cassa o ci al bar,
ci en cusina o a spareciar.*

*En Pro Loco basta voia de laorar
e gratis, per tutti ghè da far,
e sol quan la festa l'è finia
ghè el risotto en compagnia.*

Bruna De Agostini

PASTRENGO



Comune Città di Pastrengo

Piazza Carlo Alberto, 1 - 37010 Pastrengo (VR)

Tel. 045 6778888 (centralino) - Fax: 045 6770053

info@comunepastrengo.it - www.comunepastrengo.it

Abitanti 3.037 - Altitudine 181 mt. s.l.m.

Superficie 8,96 Km^q - Distanza da Verona Km 18



Italiano



Pro Loco Pastrengo

Piazza Carlo Alberto, 1 – 37010 Pastrengo (VR)

Sede operativa: Via Fontane, 22 – 37010 Pastrengo (VR)

Tel. 348 4424694 – Fax 045 7170398

info@prolocopastrengo.it - www.prolocopastrengo.it

1. IL TERRITORIO NELLA STORIA

Il toponimo Pastrengo è stato interpretato in vario modo dagli studiosi. La derivazione più accreditata si suppone sia dal longobardo “engo” che equivale a luogo di pascolo. Pastrengo era infatti terra longobarda già dal 568.



Il ritrovamento di frammenti d'anfora e raschiatoi in località Randinina ai piedi del Monte Castello danno sicura indicazione di primitivi insediamenti preistorici. Importante conferma di scambi già in epoca preistorica fra la zona del Garda e il cuore dell'Europa centro-settentrionale è l'elegante coltello in bronzo a lama serpeggiante, rinvenuto nella torbiera Segattini di Pastrengo. E' un tipo di coltello simile ad altri ritrovati lungo l'Adige e in Austria. Del periodo Romano rimangono solo piccole tracce, quali un frammento di cornice in pietra, murato nell'abside della Chiesa romanica di San Zeno ristrutturata di recente.

Poco dopo l'anno mille, la comunità di Pastrengo passò sotto la giurisdizione dell'Abbazia di San Zeno di Verona, la quale godrà di diritti e privilegi feudali sul paese per circa 800 anni fino alla calata di Napoleone in Italia.

Dal 1400 circa Pastrengo, già inglobata nel feudo di San Zeno di Verona, diventa territorio della Repubblica di Venezia. Sotto Venezia la vita trascorre relativamente tranquilla fino all'epoca Napoleonica, allorquando la situazione si fa tragica con l'arrivo delle truppe francesi, che tra il 1796 e il 1805 combatterono in queste



zone parecchie battaglie contro gli austriaci. Nei cinquanta e più anni che vanno dal 1796 al 1848 Pastrengo vede passare su e giù per il suo territorio eserciti contrapposti, austriaci, francesi napoleonici e, poi di nuovo, austriaci di Radetzky e piemontesi di re Carlo Alberto.

Pastrengo nel Risorgimento. Le tre guerre di indipendenza risorgimentali dal 1848 al 1866 videro il Campo trincerato di Pastrengo in prima linea. È del 30 aprile 1848, la famosa Carica dei Carabinieri a cavallo avvenuta a Pastrengo nel contesto della prima guerra di indipendenza: *...nell'affrontare la postazione di Pastrengo, ancora saldamente tenuta dal maresciallo Radetzky, il re Carlo Alberto si trova esposto ad una improvvisa scarica di fucileria che fa sbandare il cavallo ed espone il Re isolato ad altri più pericolosi attacchi. Il maggiore Alessandro Negri di Sanfront riconosce la situazione precaria e, alla testa dei tre squadroni di carabinieri della scorta reale, interviene prontamente con una carica travolgente che mette al sicuro re Carlo Alberto.*

Pastrengo oggi. Con delibera della Giunta Regionale del Veneto del 10 febbraio 2009, il Comune di Pastrengo è stato insignito della qualifica di **“Città murata del Veneto”**, in considerazione della presenza dei quattro Forti e del Telegrafo ottico di epoca asburgica. Con successivo decreto del Presidente della Repubblica in data 15 luglio 2011 è stato concesso al Comune di Pastrengo il **titolo onorifico di città**.



2. DA VEDERE

Tra gli **edifici civili** di Pastrengo sono da ricordare per pregio storico e architettonico le corti e le ville private di casa Segattini, di casa Randina, e di villa Scappini che presenta all'interno una doppia loggia e all'esterno è dotata di un'alta torre chiamata il Colombaron, massiccia torre-colombaia del tardo medioevo. Nei pressi, si erge sopraelevata la chiesetta romanica di San Zeno che risale al 1051.

Centrale e ben visibile passando sulla provinciale (al semaforo) è il Pio Ricovero in stile Liberty dei primi del '900. Fuori Pastrengo si trova la villa detta del Castello situata su un'altura nei pressi di Piovezzano, la villa Avesani, nonché villa e casa Ronzetti a Piovezzano Vecchia. Più avanti fuori Piovezzano in direzione Sega si trova la corte di Campara, già palazzo di villeggiatura dei nobili Nogarola-Maffei e divenuto in seguito caserma di tappa per ospitare le truppe austro-tedesche di passaggio sui territori della Repubblica di Venezia.

Tra gli **edifici religiosi** è pregevole la chiesa parrocchiale di Pastrengo (1700). L'altare maggiore con il bellissimo tabernacolo di marmi variegati è datato 1788 ed è sovrastato da un ottimo dipinto ad olio con raffigurata Sant'Elena che adora la croce, opera del pittore veronese Francesco Lorenzi. Altri edifici religiosi sono la chiesa parrocchiale di Piovezzano (1800), che ingloba i resti dell'antica chiesetta trecentesca di San Zeno, la chiesetta settecentesca di San Rocco e il più importante santuario di Santa Maria di Pol.

Tra gli **edifici militari** sono da annoverare il Telegrafo ottico recentemente restaurato e i quattro Forti austriaci: a Piovezzano il forte Degenfeld e a Pastrengo i forti Benedeck, il Nugent e il Leopold. Questi forti furono costruiti tra il 1859 e il 1861 a difesa strategica delle colline di Pastrengo-Piovezzano per il controllo a Pol del passaggio dell'Adige.



3. ENOGASTRONOMIA

Pastrengo era un tempo importante via di comunicazione e di traffici. Data la sua posizione sulla cresta delle colline che separano la Valle dell'Adige dal bacino del Lago di Garda, passavano di qui i traffici nord-sud che hanno originato nel tempo la pre-

senza di molte trattorie e ristoranti attivi a tutt'oggi tutto l'anno, a testimonianza di una storica vitalità e senso dell'accoglienza per incontri conviviali in tranquillo contesto ambientale e umano. Pastrengo è oggi occasione per momenti di pause dagli affari, per una boccata d'aria corroborante, per una sgambata tra il verde e per godere di panorami in rassicuranti prospettive vista Lago e Monte Baldo. Il territorio è vocato alla produzione del vino Bardolino. La cucina casalinga delle trattorie e internazionale dei ristoranti offre ampia scelta di piatti speciali: dalle lumache alle carni alla brace, dal pesce di lago al carrello degli arrostiti, dal coniglio con polenta al lesso con la pearà, dall'asparago in primavera ai pranzi di nozze di tutto l'anno.

4. EVENTI E FOLKLORE

Per molti anni era solo l'evento Carica dei Carabinieri a dare lustro e notorietà a Pastrengo e cer-



tamente ancora oggi la Carica continua ad essere l'evento di più alto spessore istituzionale e mediatico: giornali e Tv si occupano a piene mani delle immagini dei Carabinieri in parata durante la annuale Cerimonia del 30 aprile che ricorda l'anniversario della battaglia avvenuta a Pastrengo nell'anno 1848: i 300 Carabinieri a Cavallo della scorta reale del re piemontese Carlo Alberto avevano messo in fuga i soldati di Radetzky che allora dominava sul Lombardo Veneto austriaco. La più recente realtà turistica di Pastrengo, è si ancora storicamente risorgimentale e carabinieri, ma anche folkloristica, con un occhio al turismo ambientale green e slow, coniugato con il divertimento socializzante delle sagre e feste di tutto l'anno.

Aprè l'anno il **Falo' della Befana** nel giorno dell' Epifania, sotto le mura della fortificazione austriaca di Forte Degenfeld, preceduto dal corteo con fiaccole e musicanti in partenza da piazza Chiesa a Piovezzano.



La manifestazione più importante del paese è l'**Anniversario Carica dei Carabinieri a Cavallo** del 30 aprile 1848.

La commemorazione ufficiale dell'Arma dei Carabinieri ha luogo in piazza Carlo Alberto con reparti di carabinieri schierati in alta uniforme, tripudio di bandiere e labari con tante autorità civili e militari che enfatizzano la coreografia della piazza.

In qualche anno si è avuta anche la Carica reale con i cavalli sul prato adiacente il Pio Ricovero. Nei giorni contigui alla Carica sono previsti eventi di cornice, quali il Concerto con musiche e canti risorgimentali, nonchè visite guidate alle fortificazioni austriache, al Telegrafo ottico, alle ville e alle corti storiche.

Lungo tutto il mese di luglio hanno luogo i **Concerti estivi** in piazza con gli studenti europei in viaggio studio in Italia

Molto frequentata è la **Festa della Zucca** (prima decade di settembre presso parco alla rotatoria di Piovezzano) con la cucina di strada Pro Loco che propone pietanze tipiche della cucina contadina con i sapori delicati della zucca. La collegata gara per la zucca più grossa, più lunga, più bella ... fa divertire bambini e genitori. Sono presenti bancarelle con le zucche dipinte dagli artisti hobbisti, o scolpite dai maestri intagliatori.



Grande evento abbinato alla Festa della Zucca è il **Gran Carnevale di Pastrengo**. Con questa iniziativa la Pro Loco vuole cogliere l'opportunità di unire storia e intrattenimento così da far conoscere anche per questa via Pastrengo, la sua storia e il suo



territorio. E proprio alla grande storia di Pastrengo, dal più antico Medioevo al più recente Risorgimento, e alla Festa della Zucca si ispirano le maschere costituenti il carnevale di Pastrengo.

Sapori estivi di buona cucina all'aperto sono proposti anche negli appuntamenti agostani delle **sagre paesane di S.Gaetano e S.Rocco** che offrono anche buona musica per ballare.

A dicembre arriva in piazza **Santa Lucia** che porta i doni ai bambini. Seguono le domeniche dicembrine prenatalizie animate in piazza dai dolci, cioccolata calda e vin brulè.



5. ITINERARI

Le colline dolcemente degradanti dell'anfiteatro morenico di Pastrengo e la piana di Pol sono attraversati da una fitta rete di facili sentieri. E' ambiente ideale per piacevoli passeggiate a piedi sulle tracce delle vecchie corti e ville del periodo veneziano e delle fortificazioni austriache.

Percorso n. 1:

Piazza Pastrengo - Chiesa parrocchiale - Villa Randina - S.Zeno - Colombaron - via Cà del Vento - Piovezzano Vecchia - Forte



Degenfeld - piazza Chiesa Piovezzano - Pol - Santuario Madonna - Via Tirolesa - Campara e viceversa.

Percorso n. 2: Piazza Pastrengo - Belvedere sui luoghi della Carica - Rustico di Carlo Alberto - Caserma Forte Leopold - Telegrafo Ottico - Forte Nugent.

Pastrengo si presta benissimo anche come base di partenza per interessanti escursioni in bicicletta lungo la vicina pista ciclabile.

Prendendo la stradina in discesa sul fianco sinistro della Chiesa di Piovezzano, si raggiunge facilmente la pista ciclabile, appena al di là del ponte sul canale Biffis.



Qui girando a destra si arriva a Bussolengo, alla centrale Enel. In senso inverso, a sinistra verso il Monte Baldo, si arriva alla stretta della Chiusa, dove il Biffis esce dalla galleria. Suggestivo su questo tragitto è il viadotto del Biffis che travalica la sottostante Valle del Tasso. Da qui si possono ammirare le fortificazioni austriache del periodo asburgico, il Monte Pastello, la Valpolicella, il fiume Adige. Inoltre percorrendo questo tratto ciclabile si ha la visione dall'alto del comprensorio del marmo di Domegliara e Volargne.



Alle porte di Pastrengo sorge il **Parco natura viva** con autosafari: un tuffo nella natura e nella fauna protetta.



PASTRENGO

Risotto alla zucca con pancetta e rosmarino *

Ingredienti per 4 persone

400 gr di riso

300 gr di polpa di zucca

1 scalogno

olio extravergine di oliva

1 bicchiere vino bianco secco

brodo vegetale

sale, pepe

150 gr di pancetta non troppo grassa

1 rametto di rosmarino

50 gr di formaggio grana



Procedimento

Per prima cosa preparare la crema di zucca. In una pentola rosolare lo scalogno con un filo d'olio. Aggiungere poi la pancetta a dadini e il rosmarino tritato. Quindi versare il riso e tostarlo, aggiungendo vino bianco e farlo evaporare. Trascorsi circa 4 minuti aggiungere metà brodo, tutta la crema di zucca, aggiustare di sale. Coprire e cuocere il riso a fuoco basso per circa 7 minuti. Finire la cottura mescolando in continuazione. Aggiungere il restante brodo fino a completo assorbimento. Appena il risotto è pronto, spegnere e mantecare con il grana e quindi servire.



*Ricetta della Pro Loco di Pastrengo con la cuoca-amatora e socia Mariolina Scappini proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2011 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.

PASTRENGO

Risotto alla zucca e gorgonzola *

Ingredienti per 4 persone

500 g di zucca

2 scalogni piccoli

550 g di riso

50 g di gorgonzola dolce,

olio q.b.

noce moscata q.b.

sale q.b.

pepe nero q.b.

brodo vegetale,

parmigiano (a piacere)



Procedimento

Fate appassire in olio d'oliva lo scalogno, tagliato fino, aggiungere la zucca mondata e tagliata a dadini ed una presina di sale; dopo 10 minuti di cottura aggiungere il riso e farlo insaporire per qualche minuto. Aggiungere il brodo un poco per volta e girare il risotto per non farlo attaccare al fondo. A pochi minuti dal termine cottura unire il gorgonzola tagliato grossolanamente e mantecare fino a totale scioglimento del formaggio. Servite spolverando di pepe nero tritato al momento e aggiungere il parmigiano.



*Ricetta della Pro Loco di Pastrengo con la cuoca-amatora e socia Bruna De Agostini proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2013 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.

PASTRENGO

VIN BRULE' al profumo di melissa *

Ingredienti

- 1 litro vino rosso - Bardolino
- 2 stecche di cannella
- 200 gr. zucchero
- 8 chiodi di garofano
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 limone non trattato
- 1 arancia non trattata
- 1 mela - melissa in foglie



Procedimento

Preparare tutte le spezie, quindi tagliare sottilmente la scorza del limone e dell'arancia. In un tegame di acciaio dai bordi non troppo alti, versare lo zucchero, unire la scorza degli agrumi, le spezie e in ultimo versare il vino Bardolino. Porre la pentola sul fuoco e portare lentamente a ebollizione: fare bollire a fuoco basso per 5 minuti mescolando fino al completo scioglimento dello zucchero. A questo punto si può avvicinare una fiamma alla superficie del vino, l'alcol contenuto nel vino prenderà fuoco. Lasciarlo fiammeggiare fino al completo spegnimento. Immergere per qualche istante e foglie di melissa nel brûlé pronto e quindi filtrare il vin brûlé con un colino a fitte maglie e servirlo fumante.



*Ricetta della Pro Loco di Pastrengo con i consiglieri cuochi Albino Monauni e Bruna De Agostini proposta al Concorso "Gran Brulé" 2016 in ambito Fiera del Bollito di Isola della Scala. 1° classificato

PASTRENGO

Torta Zuccafolk

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

250 gr di farina

1 uovo

125 gr burro

2 cucchiari di zucchero

1½ bicchiere di acqua

1 pizzico di sale

Per il ripieno:

500 gr di zucca cotta

4 cucchiari di zucchero

3 uova

250 cl di panna da montare

1 cucchiaino di latte

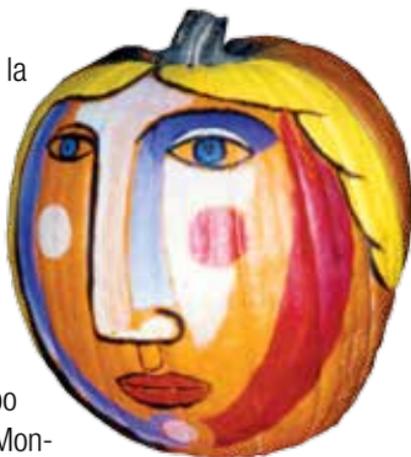
1 cucchiaino di cannella

1 pizzico di sale



Procedimento

Amalgamare velocemente la farina, il burro precedentemente ammorbidito, lo zucchero, l'uovo, un pizzico di sale e il ½ bicchiere d'acqua fredda; avvolgere l'impasto con la pellicola e porlo in frigorifero per un'ora circa. Nel frattempo pulire la zucca al setaccio. Montare la panna, aggiungere il latte e le



uova versando il tutto in una terrina. Aggiungere la purea di zucca, lo zucchero, il cognac, la cannella, aggiustare di sale e amalgamare il tutto. Stendere la pasta in una tortiera imburrata e infarinata. Picchiettare con una forchetta la base stesa e versare il ripieno. Infornare a 180°C e cuocere per 40 minuti. Lasciar raffreddare e servire.

PASTRENGO

Risotto porri, mele e nocciole

Ingredienti per 4 persone

320 grammi riso

2 mele

2 porri

20 grammi nocciole

q.b. brodo vegetale

q.b. olio extravergine d'oliva

q.b. burro

q.b. grana

q.b. timo

q.b. sale

q.b. pepe



Preparazione della ricetta

Pulire i porri, lavarli, affettarli fini e farli appassire con un filo di olio, una noce di burro e un rametto di timo. Eliminare il

timo, versare il riso e tostalo mescolandolo al condimento. Aggiungere a poco a poco il brodo vegetale bollente e proseguire la cottura.

Lavare le mele, affettarle fini e incorporarle al risotto pochi minuti prima di toglierlo dal fuoco. Mantecare con un pezzetto di burro, del formaggio grana e un pizzico di pepe.

Aggiungere le nocciole a scaglette, qualche fogliolina di timo fresco e servire.



Ricetta di Albino Monauni, presidente Consorzio Pro Loco Baldo Garda, proposta con l'aiuto della collega Bruna De Agostini al Concorso "Risotto d'oro 2019" riservato ai Presidenti consortili in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala. 2° classificato per la giuria tecnica.



Note

La presente brochure è impostata secondo il libretto-guida base in italiano **“Itinerari turistici dal Baldo al Garda”** (2017)-in tedesco **“Touristische Routen vom Monte Baldo zum Gardasee”** (2018)-in inglese **“Tourist itineraries from Mount Baldo to Lake Garda”** (2019). Tutte tre le edizioni, cofinanziate dalla Regione Veneto, sono curate dal Consorzio Pro Loco Baldo Garda con fonti e riferimenti Unpli.

Le foto sono in parte di pubblico dominio, altre di proprietà del Consorzio Pro Loco Baldo Garda fatte per l'occasione da nostri soci Pro Loco.

Ogni diritto riservato.

Rivisitazione testi e impostazione brochure 2020

Albino Monauni e Bruna De Agostini

Grafica e impaginazione Andrea Brentegani

Traduzioni OKlingue Bussolengo

Finito di stampare nel mese di novembre 2020

da **Cierre Grafica**

Caselle di Sommacampagna - Verona

www.cierrenet.it



CONSORZIO PRO LOCO DEL BALDO-GARDA

Sede legale: 37013 Caprino V.se

Loc. Platano, 6 - Palazzo Malaspina Nichesola

Sede operativa e segreteria:

Via Fontane, 22 - 37010 Pastrengo (VR)

Tel e fax 045 7170398 - Tel. 348 4424694 - 347 8883907

info@baldogardaweb.it - www.baldogardaweb.it



**Pro Loco è... impegno costante, presenza concreta
che promuove: Tradizione, Cultura, Tipicità,
Ambiente, Turismo, Socialità, Eventi**