

PRESENTAZIONE

Saluto del Presidente

Il percorso narrativo adottato in questo libretto-guida è aderente alla realtà territoriale del comprensorio Baldo Garda, fatto di paesi con percorsi esistenziali molto affini, con simili dinamiche storiche e analoghi passaggi, in passato, di eserciti contrapposti. Strade comuni su cui è passata la storia del nostro Risorgimento, tracce di storia ancora visibili nelle strutture militari dei forti, dei bastioni, tutte opere sopravvissute, oggi, come attrazioni turistiche.

Realtà geografica privilegiata dunque il Baldo Garda, fatta di montagna e di lago che sfuma nella pianura tra i fiumi confinari dell'Adige e del Mincio e che le dodici Pro Loco consorziate valorizzano lavorando come "manovalanza" organizzata e supporto organizzativo di aiuto, spesso, alle Amministrazioni Comunali dei propri paesi.

La presente guida non è un prodotto commerciale, non ha la pretesa di sostituirsi alla letteratura tecnica e blasonata delle guide ufficiali. E' guida incompleta, affetta da voluta parzialità, perché tiene conto dei soli 12 Comuni sede di Pro Loco.

Questa guida è una rivisitazione della edizione 2006 edita dal nostro Consorzio e di analogo guida degli anni '90 a cura dell'Unpli Verona, integrata ora con nuovi testi aggiornati e arricchita di foto esplicative per un approccio più accattivante.

Si è cercato di dare ai vari paragrafi una sequenza di contenuti coerenti per tutte le 12 Pro Loco del nostro Consorzio Baldo Garda partendo dalla storia del territorio, dalle cose da vedere e da gustare per concludere con gli eventi, il folklore e gli itinerari a piedi o in bicicletta per il turista più attivo.

Alle notizie storiche iniziali si è voluto dare un incedere narrativo di storia raccontata, così da rimanere nello stile Pro Loco, fatto di concretezza e attività aggregative "dal basso" nell'ottica del nostro scopo principale, ossia la promozione di un turismo popolare-sociale.

Se la prima parte di questo libretto-guida soddisfa la curiosità turistica, guidando il visitatore “di Pro Loco in Pro Loco”, nella seconda parte “Itinerari del gusto” abbiamo evidenziato l’aspetto godereccio collegato alla cucina di strada e di sagra con i piatti tipici del territorio e delle Pro Loco stesse.

Procedendo “di ricetta in ricetta” possiamo cogliere i profumi, i sapori, gli aromi dei piatti di successo Pro Loco testati nei vari Concorsi, integrando, per completezza, il panorama dell’offerta gastronomica lago-baldense con alcune tipicità culinarie dei nostri paesi tratti dal ricettario “Gheto fame?” edito dalle Pro Loco veronesi.

Questa nuova edizione degli “Itinerari dal Baldo al Garda” vuol essere testimonianza viva dell’esistere Pro Loco ed è dedicata principalmente alla gente del nostro territorio perché possa conoscere in forma snella ed immediata le proprie radici e si renda sensibile al lavoro silenzioso e volontaristico delle tante Associazioni Pro Loco, purtroppo soggette a un grande ricambio di “soci-soldati”, caricati di molte responsabilità.

Siamo in tempi di recessione economica che comporta di riflesso un pari re-cedere mentale nell’ambito sempre più privatistico ed egocentrico.

Il volontariato di passione dei tanti iniziali sulla carta si stempera via via nello sconforto dei pochi effettivamente operativi sul campo a combattere.

Ciò nonostante le nostre Pro Loco tengono duro, tant’è che negli ultimi anni hanno saputo farsi valere anche “fuori zona” a Isola della Scala nelle vetrine della Fiera del Riso e del Bollito con Pearà, dove hanno ripetutamente conquistato le prime posizioni nei concorsi del Risotto d’oro e del Gran Brulè.

Avanti così. Un cordiale saluto.

*Il Presidente del Consorzio
Pro Loco Baldo Garda
Dr. Albino Monauni*



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



Comune di Brenzone sul Garda

Via XX Settembre, 8 - 37010 Brenzone sul Garda (VR)

Telefono 045 6589500 - www.comune.brenzone.vr.it

Abitanti 2.543 - Altitudine 69 m. s.l.m.

Superficie 50,11 km² - Distanza da Verona 58 km

di
Pro Loco
in
Pro Loco



Pro Loco "Per Brenzone"

Via XX Settembre, 8 - 37010 Brenzone (VR)

Tel. 045 7420076 - info@brenzone.it

www.brenzone.it

1. IL TERRITORIO NELLA STORIA

L'origine del nome Brenzone può derivare dal nome dei *Brenni*, componenti di una tribù germanica, che si insediò sul *Monte Baldo*, da dove poi questi scendevano verso il lago per saccheggiare e per fare atti di vandalismo.



L'istituzione del *Comune di Brenzone* dovrebbe risalire, con buone probabilità, al XII secolo con il riconoscimento formale da parte di Federico I Barbarossa, durante i primi anni del suo impero sull'Italia.

Nel Medioevo, sotto il *dominio scaligero* prima ed il *dominio veneziano* poi, Brenzone vide la nascita ed il consolidamento di alcune importanti famiglie proprietarie terriere. Tra tutte spicca la famiglia dei *Brenzoni dal Lion*, il cui stemma è stato adottato e mantenuto come simbolo dalle amministrazioni locali anche nelle epoche più recenti e fino ai giorni nostri.

Oggi il Comune di Brenzone non ha un centro principale ma è formato da 16 frazioni più o meno grandi, situate in parte sul lago (Castelletto, Magugnano, Porto e Assenza) ed in parte sulle prime pendici del Monte Baldo (Marniga, Biaza, Fasor, Boccino, Venzo, Castello, Zignago, Borago, Pozzo e Somnavilla). Un po' più in alto incontriamo Campo, borgo medievale oramai disabitato, un luogo pieno di magia ed incanto.

Dal 2014, in seguito a referendum fra gli abitanti, Brenzone ha cambiato il nome nella dicitura turisticamente più identificabile di **Brenzone sul Garda**.

La sua economia è oggi essenzialmente turistica e concentrata in estate sul lago e lungo tutto l'anno in montagna.



2. DA VEDERE

La Pietra di Castelletto. Nel 1965 Castelletto divenne famoso grazie al ritrovamento di un masso roccioso di circa 2 m.c. con incisioni rupestri, avvenuto durante la costruzione di una casa. Queste incisioni risalgono a circa 4.550 anni fa, e sono indicative degli utensili allora in uso, delle armi in bronzo e del ruolo importante che aveva il sole nella religione. La "Pietra di Castelletto" è custodita e visibile, nel Municipio di Brenzone.



Il **Museo Etnografico** è allestito nella casa natale della beata Madre Maria Domenica Mantovani, cofondatrice con il Beato Giuseppe Nascimbeni dell'Istituto "Piccole Suore della Sacra Famiglia". Nel centro storico di Castelletto, l'edificio del Museo rappresenta un'interessante testimonianza dell'architettura propria della zona costiera dell'alto Lago di Garda. L'interno, arredato con suppellettili di fine Ot-



to cento, riproduce una tipica abitazione del tempo e conserva utensili e attrezzi delle attività caratteristiche del luogo: pesca, allevamento, pastorizia e bachicoltura.

Il territorio di Brenzone è disseminato di numerose chiesette risalenti al periodo medievale, quando cioè numerosi monaci furono inviati dall'abbazia di San Zeno (Verona) sul territorio per evangelizzare la popolazione del lago.

La forte frantumazione della popolazione e la presenza di più comunità divise in contrade, diedero il via alla costruzione di un gran numero di chiese e di piccole cappelle.

Tra le meglio conservate è la **Chiesa di San Zeno** a Castelletto, detta "**dell'osselet**", (dell'uccellino) nome dovuto alla banderuola segnamento, a forma di gallo, posta sulla cima del campanile.



Valida anche la **chiesetta di Sant'Antonio Abate** nella contrada di Biasa, recentemente restaurata rispettando l'originale architettura romanica.

Da citare anche la **Chiesa di San Nicola** antistante la piazza principale di Assenza, ricca di affreschi di santi e scene tratte dai Vangeli.



Essenziale nella struttura, ma riccamente impreziosita di dipinti è la **chiesetta di Campo**.



3. ENOGASTRONOMIA

Il pesce d'acqua dolce occupa un posto preminente nella gastronomia della zona. Nei paesi lungo tutta la costa del territorio di Brenzone la pesca è ancora una realtà viva legata a rituali e a tradizioni di un tempo. Le ricette tipiche dei paesi che si affacciano un po' su tutto il lago sono quasi esclusivamente a base di **pesce** e in particolare: anguille, carpioni, lavarelli, lucci, sarde e trote. Il panorama gastronomico, se si salgono i versanti della montagna, presenta invece ricette a base di carne, selvaggina e **formaggi**, nonché i prodotti del sottobosco come **funghi, tartufi** e, in autunno, le **castagne**. Un altro prodotto principe, che caratterizza il territorio di Brenzone, è l'**olio d'oliva**. Brenzone, circondato da secolari oliveti, si trova al centro della regione di produzione dell'olio extravergine di oliva Garda D.O.P.



I piatti tipici della cucina brezzonese sono le alborelle in salamoia (aole salae) che danno vita a quel piatto meraviglioso, tipico di Brenzone, che sono "i bigoi co le aole".

Come antipasto le aole in sisam, ovvero essiccate e cotte con le cipolle con l'aggiunta di un po' di aceto e un pizzico di zucchero, costituiscono il piatto antico carico di sapori forti del lago. Alborelle, sarde e anguille si possono gustare anche en saor, un procedimento che anticamente ha rappresentato un ottimo mezzo per la conservazione del pesce.



4. EVENTI E FOLKLORE

Via Crucis Vivente

Nella sera del venerdì santo si ripercorre la Passione di Cristo con una Via Crucis vivente. Dalla Chiesa Parrocchiale S. Carlo di Castelletto si snoda un suggestivo itinerario per il centro storico e lungo le contrade fino alla chiesetta di Biaza.



Antica Fiera di Santa Caterina e dell'Olio Nuovo

Nel mese di novembre a Castelletto si svolge una delle manifestazioni più importanti del comune. Un evento suggestivo dedicato, in particolare, all'olio extravergine di oliva.



La magia dei presepi a Brenzone

E' da vedere nel periodo di Natale l'ambientazione dei presepi a Campo, dove da fine novembre fino a inizio febbraio il presepe è protagonista del borgo quasi disabitato.



Ve ne sono di piccoli e di enormi fatti in terracotta, gesso o stoffa dislocati nella campagna, nelle case diroccate, tra gli alberi o anche nelle stalle abbandonate..

E' la magia del presepe in un posto dove il tempo sembra essersi fermato lontano dai rumori delle macchine in mezzo ad una natura di altri tempi.



5. ITINERARI

Brenzone con i suoi 8 km di costa rappresenta un ottimo punto di partenza per percorsi di impegno sportivo sull'acqua, dalla vela al windsurf. Numerosi sono al riguardo i circoli e le associazioni sportive. Non dobbiamo però dimenticare che Brenzone, con le sue contrade collinari e montane, è il luogo ideale anche per gli amanti della montagna. Sono svariati i sentieri che risalgono il Monte Baldo fino alle cime. Merita una visita la contrada di Campo, antico borgo medievale oramai quasi disabitato, un luogo pieno di magia ed incanto. Anni fa, è stata creata la Fondazione Campo che si è proposta, di salvaguardare il progressivo deteriorarsi di questo antico villaggio e ricreare la vita e le tradizioni che la memoria non ha cancellato. Annualmente, vengono proposte diverse manifestazioni che hanno lo scopo di sensibilizzare enti locali e cittadini nel recupero di questo pregevole patrimonio storico.



CAPRINO V.S.E



Comune di Caprino Veronese

Piazza Roma n. 6 - 37013 Caprino Veronese (VR)

Telefono 045 6209911 - E-mail: informazioni@comunedigarda.it

www.caprinoveronese.vr.it - Abitanti 8.417 - Altitudine 254 m. s.l.m.

Superficie 47,32 km² - Distanza da Verona 36 km



Pro Loco Caprino Veronese

Via Sandro Pertini, 2

Tel. 340 6518117 - prolococaprinovr@gmail.com

Ufficio IAT - Piazza Roma, 6

Tel. 045 6209945 iat.baldovaldadige.caprino.vr@gmail.com

1. IL TERRITORIO NELLA STORIA

La vallata caprinese era un tempo coperta da un mare interno e, più tardi, da un lago prealpino alimentato dalle acque e dal ghiacciaio dell'Adige, che si indirizzava verso il Garda.

Nell'89 a.C. arrivarono a Caprino i *Romani* che nel tempo lo valorizzarono come capoluogo montebaldino e centro di raccolta e di lavorazione del ferro che veniva estratto a Ferrara di Monte Baldo. Caduta la potenza romana, la vallata venne invasa da *Eru-li, Goti, Longobardi e Franchi*. Il dominio longobardo ebbe inizio a metà del 500 con Alboino. Intorno all'anno 1000, tutta la zona venne incorporata nella *Marca Veronensis* del Duca di Baviera. Solo nel 1193 il Comune di Verona riscattò il territorio caprinese dal dominio di Enrico VI, figlio di Federico Barbarossa. Si intensificarono in tal modo gli scambi commerciali tra città e campagna. Dalla metà del 1200 alla fine del 1300, Caprino restò alle dipendenze degli *Scaligeri*, che concessero l'intera vallata in feudo ai signori *Dal Verme* prima e quindi ai *Malaspina*. Agli inizi del 1400 Caprino entrò a far parte della *Repubblica Veneta* e vi rimase per ben 4 secoli. Il 1600 fu il secolo dell'immobilismo e della crisi e fu caratterizzato da terribili siccità e da una violenta epidemia di peste che nel 1630 decimò la popolazione dell'intera vallata. Durante il 1700, accanto ad agricoltori e pastori, acquistarono via via importanza i commercianti e gli artigiani e a conferma di ciò la *Serenissima Repubblica Veneta*, nel 1786, concesse un mercato settimanale nel giorno di sabato (che si tiene ancor oggi).

Il 31 maggio 1796, le truppe di *Napoleone Bonaparte*, inseguendo gli *Austriaci*, giunsero nella valle di Caprino. Le riforme am-

ministrative di Napoleone unificarono le pre-esistenti comunità nel Comune di Caprino, che diventò nel luglio del 1801 centro amministrativo e giuridico del territorio. Dopo la sconfitta di Napoleone a Waterloo ed il successivo Congresso di Vienna (1815), subentrò il regime austriaco che, sebbene poliziesco, favorì la rinascita economica. Nel 1866 il Veneto entrò a far parte del *Regno d'Italia*. Dal punto di vista amministrativo Caprino diventò un centro sempre più importante. Durante la *prima Guerra Mondiale* (1915-18) Caprino costituì il fulcro delle retrovie del fronte bellico che correva a pochissimi chilometri di distanza. Durante la seconda Guerra Mondiale i Tedeschi occuparono Caprino (9 settembre 1943) e subito dopo la Guardia Nazionale Repubblicana prese dimora nella Casa del Fascio (l'attuale sede INPS).

Nacque la *Resistenza* ed il 1944 fu segnato dai rastrellamenti dei nazi-fascisti in alcune frazioni e dal bombardamento della ferrovia Verona-Caprino. Il 25 aprile 1945 i partigiani assaltarono Caprino e misero in fuga i Tedeschi. Due giorni dopo arrivarono gli Alleati. Il dopoguerra risentì della grave crisi nazionale con un massiccio esodo di popolazione che interessò soprattutto la fascia collinare più alta e più povera. Gli effetti più evidenti furono l'abbandono dell'agricoltura in quota, lo spopolamento di alcune contrade e lo spostamento, anche pendolare, verso i grossi centri della pianura.

Nel corso degli anni più recenti Caprino si è consolidato ulteriormente come centro di servizi sovracomunale, mettendo a profitto la posizione amena della vallata anche come zona residenziale. Il Comune con le numerose Associazioni promuove un fitto calendario di eventi nell'intento di invogliare alla sosta sul territorio il flusso in transito dei turisti lago-montagna.



2. DA VEDERE

Museo Civico di Caprino Veronese, ricco di reperti paleontologici e della grande guerra, dipinti e una rassegna fotografica. Il Museo nel suo insieme mostra uno spaccato abbastanza completo della storia del territorio caprinense e della zona baldense.

Spiazzi, località turistica montana famosa per il santuario della Madonna della Corona. Da qui parte la strada più agevole per il santuario che si trova però nel territorio del Comune di Ferrara.

Platano, località famosa per la presenza di un plurisecolare platano riconosciuto quale monumento nazionale. E' il più grande in Italia con misure eccezionali:

25 m in altezza, 15 m di circonferenza al tronco e 300 mq di superficie chiomata. E' chiamato il "platano dei 100 bersaglieri" perché nel 1937, durante una grande manovra dell'esercito italiano, vi si nascosero tra le fronde 100 bersaglieri.

A Platano si trova il **Palazzo Malaspina Nichesola**, che ospita la sede della Comunità montana del Baldo che coordina le attività raggruppate di 8 comuni montani baldensi. In questo palazzo ha pure sede legale il nostro Consorzio Pro Loco Baldo Garda.



3. ENOGASTRONOMIA

Numerosi sono i prodotti locali raggruppati nel Marchio Baldo, nato e promosso dall'Unione Montana del Baldo. I "prodotti del Baldo" vengono promossi alla Festa del Tartufo Nero del Monte Baldo e alla festa dei Sapori Baldensi che si tiene a Spiazzi il secondo fine settimana di ottobre. Sono le due manifestazioni di rilievo per poter assaggiare le prelibatezze Caprinesi.

Il tartufo nero del Baldo

In località Platano presso Palazzo Malaspina Nichesola si trova la sede dell'Associazione Tartufai del Monte Baldo Veronese. I tartufi del Baldo erano già famosi e celebrati nei secoli scorsi, tanto che, secondo una relazione del Marchese Ago Pignolati del 1791, erano il piatto preferito alla mensa dell'Imperatore a Vienna.



L'olio extra vergine d'oliva Garda D.O.P. è ottenuto dalla coltura di olivi posizionata alla latitudine più a nord del mondo. Questa particolare situazione è dovuta al lago di Garda che crea, alle pendici delle Alpi, un microclima mediterraneo. Questa caratteristica rende l'olio extra vergine d'oliva Garda D.O.P. un olio unico ed inconfondibile dato che nonostante sia un olio delicato (fruttato leggero) che si presta a molte soluzioni culinarie, si propone con un gusto persistente ed appagante.

A Caprino V.se è presente la Cooperativa Produttori POG, fondata nel 1984 dalla volontà di 10 soci che hanno inteso mettere in comune le proprie competenze, nel settore olivicolo, per trasformare un prodotto che fa parte di una tradizione plurisecolare dell'entroterra gardesano.

Della grande tradizione casearia del Monte Baldo fanno parte ottimi **formaggi** quali: Monte Veronese, Casat sott'olio, Casatèle giovani e fragranti. Tutti formaggi che un tempo venivano prodotti nei "baiti"



4. EVENTI E FOLKLORE



Carnevale montebaldino è celebrato il martedì, ultimo di carnevale. Grande sfilata per le vie del paese con la numerosa partecipazione di maschere e gruppi folkloristici veronesi ospiti, accolte dal Re e dalla Regina del Baldo, le maschere ufficiali di Caprino.

Contralonga. A maggio si tiene la camminata non competitiva, con tappe enogastronomiche tra le contrade caprinesi. Prodotti tipici e buon vino valorizzano le bellezze del territorio montebaldino.

Rassegna Baldo Film, prima decade di giugno. Proiezioni film e video sul M.Baldo. Chiesa S.Dionigi al Platano.



La **Fiera Montebaldina** (fine luglio-primi di agosto) è una delle più antiche del territorio veronese. Folklore e intrattenimento con degustazione di prodotti tipici del territorio. Esposizione dei prodotti dell'artigianato locale, dell'industria e delle macchine agricole con sfilata dei trattori d'epoca.



Sagra di San Bartolomeo a Pazon (seconda metà di agosto)- Stand enogastronomici e musica.

Festa del Tartufo nero del Baldo – primo fine settimana di settembre-Assaggi e musica

Corsa automobilistica Caprino-Spiazzi- prima decade di settembre-Storica corsa in salita.

Festa dei prodotti del Baldo

A ottobre, a Spiazzi, si svolge la Fiera mercato dei prodotti della montagna con gastronomia tipica: castagne, musica, folklore e attività utili per vivere e conoscere il Baldo.



5. ITINERARI

Sono numerosi i percorsi all'insegna dello sport e del tempo libero:

- **A piedi** sul territorio a contatto con la natura. Sono veramente molti i percorsi che collegano Caprino alle cime in quota sul monte Baldo e ai rifugi
- Di recente allestimento sono i percorsi delle **Vie dell'acqua**, lungo i cui tracciati si trovano le fontane, i lavatoi e i mulini in ricordo di un tempo che fu.
- **A cavallo**: dalla semplice passeggiata di qualche ora a veri e propri trekking equestri di più giorni tra le baite di montagna. Vedi www.paradisoranch.it e www.ranchbarlot.it



- **In bicicletta**: territorio particolarmente adatto alla mountain bike. E' attivo il servizio di Bus&Bike con bus di linea e con la funivia di Malcesine in collegamento Lago cima del Monte Baldo a quota 1760 m.



Altri percorsi disponibili con più carattere sportivo, sono il **volo in deltaplano o in parapendio** (info www.vololiberoscaligero.org) e di **Arrampicata su roccia** (www.laac.it)
Per chi preferisce stare fermo, ma sparare lontano, a Caprino funziona un **poligono di tiro** (www.tsnacprinovr.it)

CAVAION V.SE



Comune di Cavaion Veronese

Piazza G. Fracastoro, 8 - 37010 Cavaion V.se (VR)

Telefono 045 6265711 - www.comunecavaion.it

Abitanti 5.935 - Altitudine 250 m. s.l.m.

Superficie 12,91 km² - Distanza da Verona 31 km



Pro Loco San Michele Cavaion V.se

Via G. Fracastoro 8 – 37010 Cavaion V.se (VR)

Tel. 388 5627613 - prolococavaion@libero.it

1. IL TERRITORIO NELLA STORIA

Il territorio di Cavaion è prevalentemente collinare e comprende parte del rilievo meridionale del Monte Moscal con il Monte San Michele a quota 335 m s.l.m. e parte delle colline dell'anfiteatro morenico del Garda, fino all'Adige nella zona di Sega, posta a 85 m s.l.m.



Il clima della zona è dolce, di tipo padano-mediterraneo. Nell'età del Bronzo antico e medio (2000-1600 a.C.) si ebbe un insediamento nel laghetto morenico di Ca' Nova. Qui si sono trovati materiali ceramici, oggetti di terracotta e di bronzo, ossa lavorate, perle d'ambra e di pasta vitrea, forme di fusione. Tutti questi reperti sono oggi custoditi nel Museo Archeologico del Municipio. La scoperta di resti di ville-fattorie e di una necropoli nei pressi della strada fra il Garda e la via Claudio-Augusta (loc. Bossema), testimoniano insediamenti sparsi in epoca romana. Il territorio, dopo aver ospitato qualche presenza dei Goti, nel corso del VI-VII secolo fa parte di una arimannia longobarda, con la fortificazione della Bastia sul San Michele. A partire dal IX secolo, durante la dominazione dei Franchi, il territorio passa alla judicaria garden-sis. Il paese è citato per la prima volta nel 1130 come Caput Leonis, con la denominazione Capalionis, Cabaliono e Cavaion a cavallo tra fine 1100 e inizio 1200. Il toponimo assume prima il significato di pagliaio a due spioventi, da cui per estensione deriva l'immagine di collina a schiena di cavallo, mentre dal Cinquecento è inteso come derivato da cava, con riferimento alle numerose cave della zona. Dal 1193 il territorio è amministrato dall'Abbazia di San Zeno, dal Comune di Verona e da alcuni monasteri veronesi, mentre nel corso del XIII secolo diventa comune



autonomo, denominato Castelnuovo dell'Abate, con proprio statuto approvato nel 1260. In questo periodo l'aspetto urbanistico incomincia ad essere delineato secondo gli elementi tipici delle **case-torri**, costruite in pietra e disposte in corti, dei **broli**, dei **muri in pietra** e degli **introi**, i collegamenti pedonali fra le vie del centro. Dal 1405 la dominazione veneziana imprime un forte impulso alle attività economiche catalizzate anche da un porto sorto sulle rive dell'Adige in località Sega. In questo periodo (1600-1700) si diffonde la civiltà della villa, che vede la costruzione di Palazzo Trombetta, villa Cordevigo, villa Bonazzo e Palazzo Ravnani. Con la caduta nel 1797 della Repubblica di San Marco sotto i colpi delle armate napoleoniche, Cavaion segue le sorti del Veneto, dapprima sottomesso agli Austriaci e quindi annesso al Regno d'Italia. Nel 1859 come **comune Cavaion** contava 1.330 abitanti. Durante il XX secolo il centro abitato del paese si è sviluppato attorno a via Cavalline e via Fracastoro, Nel secondo dopoguerra si è avuta una notevole espansione urbanistica e residenziale che ha portato gli abitanti a superare agli inizi del XXI secolo quota 4.000. Attualmente ne conta quasi 6.000.



2. DA VEDERE

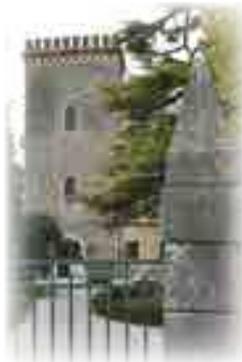
La **Torre Civica**, sorta nell'899 per concessione di Berengario, divenuta sede comunale dopo il 1260, fa oggi parte del complesso di palazzo Trabucchi. Fu restaurata nel 1885, mentre la villa si presenta in forme neoclassiche con un bel parco.

Della **chiesetta medievale** dei santi Faustino e Giovitta, documentata nel XVI secolo, rimane solo la facciata col rosone romanico.

Al 1300 e al 1400 risalgono i muri in pietra che delimitano i broli e suggestivi introi del centro storico.

Corte Torcolo, ha l'ingresso sormontato da un arco in pietra, palazzo sei-settecentesco con annessi rustici. Un tempo era centro di frangitura artigianale dell'olio ed oggi ospita la biblioteca e la sala civica. A Sega, è caratteristica la **corte Porto**. Interessante è la **chiesetta della Santa Croce a Villa**, chiamata popolarmente della leor (lepre), perché costruita in aperta campagna, in un territorio ricco di cacciagione.

Fra le ville, suggestiva è **villa Cordevigo** posta in campagna in un luogo ameno e con un secolare giardino. Si presenta in forme settecentesche eretta su di un precedente edificio quattrocentesco e su resti di una villa romana. Annessa ha la chiesetta di San Martino, cappella gentilizia del 1543, che conserva una rara collezione di reliquie di santi, raccolta nel 1770 dal vescovo Marcantonio Lombardo. Nel corso del '700 sorge **villa Ravignani**, immersa in un parco d'olivi delimitato da mura in serregni, sassi tondi e ben levigati di origine glaciale. Della stessa epoca, **palazzo Trombetta**, e la neoclassica **villa Bonazzo**. Col materiale di recupero della semidistrutta Bastia, (fortificazio-



ne longobarda), sorge nel 1812 la **parrocchiale di San Giovanni Battista**, dove si possono ammirare una pala di Antonio Badile (il Maestro di Paolo Veronese), quattro pregevoli statue in legno degli Evangelisti, i dipinti sovrastanti i quattro altari ricchi di marmi, realizzati fra il '400 e il '700 e pitture ottocentesche sul soffitto. **Archeoparco della Bastia, Museo archeologico e laghetto Cà Nova.**

Nel museo sono esposti molti materiali ceramici rinvenuti nel laghetto Cà Nova. Sono considerati testimonianze uniche dell'età del bronzo antico e medio nell'Italia settentrionale. La collezione comprende anche oggetti di bronzo, lame di pugnali, pietre scheggiate, ossa lavorate,



perle d'ambra e di pasta vitrea, tavolette e un gran numero di pesi di telaio. Il tutto documenta un notevole arco di tempo, dal 2.000-1.600 fino al 1.400 circa a.C. Nel museo vi sono anche interessanti reperti romani provenienti da Bossema e da varie località dell'entroterra gardesano.



3. ENOGASTRONOMIA

Cavaion vanta una fiorente zona agricola, famosa per la tradizionale produzione dell'olio di oliva del lago di Garda, del vino Bardolino DOC, Bardolino novello, Chiaretto spumante, ma anche degli asparagi. I piatti tipici della tradizione di Cavaion sono: risotto con gli asparagi, con l'Amarone, con l'anatra, pappardelle con la selvaggina, bigoli al torchio, gnocchi, cacciagione, coniglio, agnello, capretto, bollito misto con la pearà (salsa a base di pangrattato, midollo di bue, pepe e brodo), pastissàda de caval (piatto a base di carne di cavallo), carne alla griglia o alla brace, anatra ripiena, tartufi, spaghetti con le àole o le sardèle (agole e sarde del Lago).

La fogassa su la gradela, dolce povero dei nostri nonni, è diventato nel 2015 il dolce tipico di Cavaion, in quanto rivalutato e prodotto con un preciso disciplinare DE.CO (Denominazione Comunale).

4. EVENTI E FOLKLORE

Alla sera dell'Epifania sulle colline si accende il falò benaugurante del "brujel".

Sono numerose le manifestazioni promosse durante tutto l'anno.

Il Carnevale, con grande sfilata di maschere e carri con arrivo a Corte Torcolo.

Festa degli asparagi

La terza domenica di maggio in ambito concorso "Asparago d'oro" viene premiato anche il miglior vino Bardolino DOC e l'Olio d'oliva del



Lago di Garda. Sono presenti chioschi per la degustazione dei prodotti tipici del territorio e della cucina locale. Tutte le sere musica di varia tendenza. A proposito della festa è curioso citarne le origini. *La Festa degli asparagi è nata da un singolare equivoco capitato nel 1968. Ad un ricevimento presso l'Ambasciata italiana a Bruxelles furono serviti degli asparagi provenienti da Cavaillon in Provenza che furono particolarmente apprezzati dagli ospiti. Un diplomatico italiano, ingannato dalla pronuncia di Cavaillon (=Cavaion), inviò una lettera di apprezzamento al Comune di Cavaion. La Pro Loco di allora pensò bene di sfruttare questa fama immeritata e istituì la*

Festa degli asparagi che comunque ha avuto il merito di incrementare e qualificare la produzione di questo ortaggio nel territorio comunale.

"O-live jazz" a fine giugno in Corte Torcolo.

Festa della Madonna del Carmine. La terza domenica di luglio si tiene l'Antica festa dedicata alla Madonna del Carmine. Nell'occasione ha luogo il concorso del vino Bardolino Classico DOC e Bardolino Chiaretto Spumante DOC.

"Agosto a Cavaion fra musica e storia" Concerti in villa i giovedì di agosto.

In frazione Segha ha luogo fine agosto la **Sagra del patrono S. Gaetano.**

"WardaGarda" prima settimana di settembre a Corte Torcolo.

Festival dell'olio Dop. A Corte Torcolo, da luglio a settembre ha luogo un fitto programma di eventi teatrali, di cinema e ricreativi.



5. ITINERARI

Percorso della salute. Dalla piazza della chiesa si sale alla chiesetta di San Michele della Bastia, attraverso oliveti, boschi e i ruderi della fortezza e del convento.

Passeggiata da Cavaion al Pozzo dell'amore e a Caorsa. Dalla parrocchiale si raggiunge il Pozzo e la vicina contrada Caorsa, dalla quale si ritorna alla parrocchiale.

Da ricordare la leggenda del "Pozzo dell'Amore", legata all'omonimo rione dove sorge un antico pozzo con vera in pietra.

Si chiama pozzo dell'amore perché attorno ad esso circolano diverse leggende che parlano di un amore contrastato di un ragazzo e una ragazza. Non è noto il tempo in cui queste storie sono ambientate. Quello che è noto è che proprio al pozzo due giovani si sono conosciuti ed è lì che è sbocciato il loro grande amore. Si sarebbero dovuti sposare, ma il matrimonio non si celebrò mai. C'è chi dice che il loro amore non era gradito ai familiari e chi invece parla di un'improvvisa sparizione della



ragazza. Rimasto solo, il giovane quasi impazzì dal dolore. Si ritirò in una cappella sul Monte Baldo a vivere da eremita. L'unico sollievo per lui era la bellezza della natura che gli ricordava la bellezza della sua amata. Pare però che le sue preghiere furono ascoltate, quando un giorno tornando proprio al pozzo dove aveva incontrato per la prima volta l'amore della sua vita, la rivide e i due si abbracciarono. I finali di questa storia sono diversi. La versione tragica vede i due gettarsi nel pozzo per morire insieme e vivere nell'aldilà la loro storia d'amore infinita. Altri invece sognano un lieto fine per questi ragazzi, il cui amore meritava di essere vissuto anche nell'aldilà qua.

Ceriel-val Sorda. E' un interessante percorso panoramico sul Garda che scende all'interno della suggestiva valle morenica che da Incaffi si dirige a Bardolino.



Val del Tasso-Boscon. E' una valle percorsa dal tracciato della vecchia linea ferroviaria Verona-Capriano, che dalla zona industriale di Cavaion scende sino a Sega.



Cordevigo-Piazzilli-Naiano. E' un percorso paesaggistico e storico-architettonico tra corti agricole e vigneti.

Il **laghetto di Cà Nova**, interessante area umida e sito archeologico.

In **bicicletta** da Cavaion-Villa strada Bardolina-Piazzilli-Sega. Interessante percorso ciclabile nella campagna cavaionese, con belle vedute sul centro storico. Il percorso si raccorda con Bardolino, con la pista ciclabile del canale Biffis e con l'Adige a Sega.



CUSTOZA



Comune di Sommacampagna

Piazza C. Alberto, 1 - 37066 Sommacampagna (VR)

Telefono 045 8971311 - www.comune.sommacampagna.vr.it

Abitanti 14.831 - Altitudine 121 m. s.l.m.

Superficie 40,96 km² - Distanza da Verona 21 km



Pro Loco di Custozza

Via G. Da Lugo, 2 - 37060 Custozza (VR)

Tel. 338 3401778 - info@prolococustoza.it

www.prolococustoza.it

1. IL TERRITORIO NELLA STORIA

Alcuni ritrovamenti del secolo XI a.C. e frammenti di lapide funeraria romana sembrano testimoniare una presenza umana alquanto antica in queste zone. Le prime notizie certe relative al territorio e al nome risalgono, tuttavia, alla metà del 1200. Custoza venne a far parte, come punto strategico, di un sistema di fortificazioni tra Sommacampagna e Villafranca, che si avvaleva di una muraglia con fossato, eretta ai piedi delle ultime colline dell'anfiteatro morenico del Garda prospicienti la Pianura Padana. Da ciò l'antico appellativo Custodia, derivatole appunto dall'essere considerata luogo di guardia. Il territorio, nel corso di due secoli successivi, passò dalle mani degli Scaligeri a quelle dei Visconti, quindi dei Carraresi e, quindi alla Repubblica di Venezia, dopo essere stato soggetto alla signoria dei Gonzaga e degli Sforza. Dopo la caduta della Serenissima ed il periodo delle guerre napoleoniche, anche Custoza, con la ripartizione sancita al Congresso di Vienna del 1815, entrò a far parte del regno Lombardo-Veneto, soggetto all'Impero Austro-ungarico. Le due guerre di indipendenza (1848 e 1866) videro questi luoghi teatro di sanguinosi scontri tra Piemontesi e Austriaci. Custoza conserva parecchie testimonianze di questo passato risorgimentale.



Rievocazione storica battaglie del 1848 e 1866

2. DA VEDERE

Degna di nota è la seicentesca **villa Pignatti Morano**

che domina il colle Bellavista verso la val Padana. In posizione dominante sulla piana di Villafranca, la seicentesca Villa Pignatti, è una classica Villa Veneta già di proprietà dei Conti Ottolini, signori di Custoza fin dagli inizi del XVIII secolo.

L'edificio viene ampliato e sopraelevato alla fine del XIX secolo e successivamente restaurata negli anni Trenta dagli attuali proprietari, la famiglia Pignatti Morano.

L'edificio ha due facciate: la prima verso la strada, l'altra ad oriente, con davanti un giardino all'italiana, catalogato nell'elenco dei giardini storici. La proprietà esterna è corredata di limonaie, da un viale di cipressi e da un bel bosco di latifoglie, un oliveto e vigneti. All'interno della villa vi sono eleganti sale con pareti dipinte e soffitti a cassettoni decorati. Nella cappella è conservato intatto l'arredo seicentesco.

Le sale della villa videro ospiti, nel novembre del 1822, i monarchi europei, riuniti a Verona per rafforzare i vincoli della Santa Alleanza. Nel corso della III guerra d'Indipendenza, la villa, fu teatro di scontri armati. In particolare nel giugno del 1866, il suo parco, che in tempi di pace era teatro di battute di caccia, fu percorso da soldati di entrambi gli eserciti in guerra. La villa non è visitabile ma è ben visibile da via Bellavista.

Merita una menzione anche **Villa Medici** del tardo settecento, ai piedi del colle Belvedere.

Nella piana compresa fra queste due alture sorge la **Chiesa Parrocchiale**, sorta nel 1792 sulle vestigia di una precedente più piccola della quale resta ancora il campanile sopraelevato in quel periodo. La struttura è dedicata a San Pietro in Vinculis (cioè in catene) e conserva una pregiata quattrocentesca Madonna con Bambino in pietra dipinta.

In località Montegodi, immersa nel verde, si può ammirare l'antica chiesetta oratorio dedicata a Sant'Antonio.



Tra i monumenti, il principale e più vistoso è l'**Ossario**, eretto nel 1879, per raccogliere le ossa dei soldati caduti nelle due guerre di indipendenza. Si tratta di una costruzione di forma ottagonale, poggiata su di un basamento di pietra bianca. Sui lati minori si aprono quattro finestre che danno luce alla cripta sottostante che conserva le ossa di migliaia di caduti. La parte superiore è caratterizzata da una balaustra che circonda l'obelisco e dalla quale si gode il vasto panorama circostante.



In località Cavalchina, lungo la strada per Sommacampagna, sorge il **monumento ad Amedeo di Savoia, Duca d'Aosta**, raffigurato mentre, in una coraggiosa azione militare, viene ferito in mezzo ai suoi soldati. Qualche centinaio di metri più avanti, murata sulla parete di una casa lungo la strada, è visibile una lapide che ricorda l'eroica azione del granatiere garibaldino Stefano Messaggi.



Sul colle dietro la borgata Cavalchina si trova la **casa del Tamburino sardo**, il cui leggendario sacrificio venne raccontato da De Amicis nel libro Cuore. *E' la storia romanzata di un tamburino dell'esercito piemontese, un ragazzo sui 14 anni, che durante la battaglia di Custoza (24 luglio 1848) corre a chiamare rinforzi per evitare che la propria compagnia, arroccata in un casolare venga catturata. I soldati austriaci lo colpiscono ad una gamba, ma il tamburino non si ferma, sforza la gamba ferita correndo fino al quartier generale di Villafranca e fa arrivare in tempo i rinforzi che salvano la compagnia. Per lo sforzo della corsa il Tamburino perde la gamba.*



Nei pressi, in splendida posizione panoramica, un cippo è dedicato ai **Granatieri di Sardegna**, che qui si batterono al tempo della Battaglia di Custoza. *Era il 24 giugno 1866 quando i Granatieri della Brigata Sardegna occuparono monte Croce e respinsero nel vallone sottostante le truppe austro-ungariche. I Granatieri combatterono con valore, ma senza rinforzi e rifornimenti poterono durare poco. Gli austro-ungarici ebbero il sopravvento. Nel complesso la battaglia di Custoza del 1866 vide gli italiani combattere con valore, che però a poco valse perché non adeguatamente diretti dai comandi superiori. La Battaglia di Custoza andò*

persa, però fu vinta la guerra grazie alle armate prussiane alleate che al nord sconfissero gli austro-ungarici. Per merito della Prussia l'Italia ottenne l'annessione del Veneto.



3. ENOGASTRONOMIA

A Custoza la coltura di maggior rilievo è la vite che ha conosciuto il suo decisivo sviluppo a partire da fine 1800. Una spinta determinante si è avuta negli ultimi trent'anni grazie all'affermazione dei vini DOC della zona: il Custoza ed il Bardolino. Presso ristoranti e agriturismi della zona il visitatore può degustare sia gli svariati pregiati piatti tipici della cucina veronese (che sente anche l'influenza della vicina cucina mantovana), sia semplici merende con pane e salame nostrano e polenta con piatti casalinghi. Il tutto viene sempre accompagnato da ottimo Custoza DOC prodotto dalle aziende vinicole locali.

Un piatto tradizionale, tipico dell'inverno-primavera, è costituito da **"ovi duri e broccoli"**. Alla iniziale coltura del broccoletto tipico di Custoza si sono dedicati inizialmente gli anziani pensionati aderenti alla locale Pro Loco che li hanno lanciati come piatto tipico nella Festa del broccoletto di gennaio. Poi con l'affermarsi sempre più del broccoletto come piatto apprezzato e ricercato, è sorto un comitato ad hoc di coltivatori professionisti e ristoratori che promuovono il broccoletto di Custoza abbinato al vino nel tendone nella festa di piazza a fine gennaio e a turno nelle cene a tema dei ristoranti del territorio.



4. EVENTI E FOLKLORE

Festa dei sapori col broccoletto di Custoza

Da alcuni anni, all'inizio di gennaio, la manifestazione intende far riscoprire il "broccoletto di Custoza", prodotto tipico, qui proposto abbinato con uova sode e salame.

Festa del vino Custoza doc

La manifestazione, che si tiene a giugno, rappresenta la conclusione del concorso enologico Custoza Doc che la Pro Loco organizza dal 1971 e che premia i migliori vinificatori dei nove comuni ad est del Lago di Garda, che formano la zona di produzione. L'evento, per gli aspetti culturali e folkloristici proposti al pubblico, rappresenta il territorio e il suo più tipico prodotto.

A maggio ha luogo il **Concorso enologico Custoza Doc**.

A ottobre avviene la **Rassegna interprovinciale "Spumanti e frizzanti"** in collaborazione con ONAV Verona.



5. ITINERARI

Il sentiero **"Cammina Custoza"**. E' un itinerario che si snoda per circa 8 km nella zona collinare a nord-ovest di Custoza. Il percorso si immerge in un ambiente naturale tipico dell'anfiteatro morenico. Il percorso percorribile a piedi o in bicicletta passa per contrade e campi coltivati, zone incolte e boschetti.



Il sentiero “**Tamburino Sardo**” è di facile percorribilità. Si snoda per 3 km, parte in piano, parte in pendio, seguendo il crinale del monte Croce (153 m di altezza). Immerso nella campagna, il percorso permette di ammirare le estese coltivazioni di vigneti a pergola, luoghi un tempo teatro di cruente battaglie per l'Indipendenza e l'Unità d'Italia. Il percorso passa davanti la casa del “Tamburino Sardo” con la targa che ricorda il ragazzo eroe di deamicisiana memoria.



Percorsi della storia sui luoghi delle battaglie dove ville, chiese, campagne, monumenti sono mute vestigia di un periodo che ha visto l'Italia dominata dallo straniero. Prima i francesi napoleonici che, dopo il congresso di Vienna, hanno lasciato il posto agli Austro-ungarici per essere poi questi definitivamente allontanati nel 1866.



FERRARA di MONTE BALDO



Comune di Ferrara di Monte Baldo

Piazza General Cantore n. 12 - 37020 - Ferrara di Monte Baldo (VR)

Telefono 045-6247002 - Fax 045-6247055

info@comune.ferraradimontebaldo.vr.it - www.comune.ferraradimontebaldo.vr.it

Abitanti 220 - Altitudine 856 m. s.l.m.

Superficie 26 km² - Distanza da Verona 53 km



Proloco Ferrara di Monte Baldo

P.zza General Cantore, 11A - 37020 Ferrara di Monte Baldo

Tel. 334 8037938 – 335 7613612

info@proloco-ferraradimontebaldo.it

www.proloco-ferraradimontebaldo.it

1. IL TERRITORIO NELLA STORIA

Ferrara di Monte Baldo è un piccolo centro situato, in una conca verdeggiante sospesa tra la Valle dell'Adige a oriente e le cime del Monte Baldo a occidente. Offre all'ospite un piacevole e riposante soggiorno in un ambiente alpestre di grande interesse paesaggistico e naturalistico.

Per Ferrara passano gli itinerari più affascinanti del Monte Baldo, da quello automobilistico che sale all'Orto Botanico di Novezzina e continua tra vasti panorami sino alla Bocca di Navene (1.430 m con vista sul lago), a quelli per escursioni a piedi fino a Punta Telegrafo (2.220 m), con il suo immenso panorama a 360 gradi, o fino a Cima Valdritta (2.180 m).

Il nome di Ferrara deriva da giacimenti di ferro che i Romani sfruttavano nella valle facendovi lavorare gli schiavi. Nel VI secolo il territorio del Baldo passò sotto il dominio longobardo e nel secolo successivo dei Franchi. Nel 1193 divenne comune con sede in Saugolo, poi in Campedello e quindi dove si trova attualmente. La valle di Ferrara fu testimone di fatti d'arme sia durante le campagne di Napoleone in Italia, sia nel corso delle guerre del Risorgimento.

Qui si combattè nella prima Guerra di Indipendenza (1848) fra Piemontesi e Austriaci. Per Ferrara correva il confine tra il Tirolo Austro-Ungarico e il Lombardo-Veneto italiano. Fatti d'arme raccontati e trincee esistenti a Novezza testimoniano questi eventi.



2. DA VEDERE

Il Monte Baldo

Il Monte Baldo è una tipica montagna prealpina, ricca di valori naturalistici ed ambientali. Le mutevoli vicende climatiche verificatesi nel corso dei millenni nella regione padano-alpina hanno determinato l'insediamento di numerose specie floristiche. Partendo dalla sponda del lago di Garda e dai bassi versanti della Val d'Adige, si trovano specie sempre verdi, d'ambiente sub-mediterraneo. Salendo attraverso formazioni via via diverse, troviamo specie d'ambiente sia alpino, sia rupestre, sia di prateria. Ben si comprende come tanta varietà floristica, in un unico ambiente montano, suscitasse meraviglia nei botanici dei secoli scorsi, i quali individuarono sul Monte Baldo, per la prima volta, specie ignote sino ad allora..



Il Santuario della Madonna della Corona

Nel territorio di Ferrara di Monte Baldo sorge quello che è stato definito "il più ardito santuario d'Italia", il Santuario della Madonna della Corona. Il fabbricato, annidato sulle rocce a strapiombo sulla Valdadige, è stato fatto e rifatto più volte nel corso dei secoli. L'attuale facciata risale alla fine dell'Ottocento, mentre l'interno è stato consolidato e ampliato su tre navate nel 1978.



Sacrario del Monte Baldo

Il Sacrario fu realizzato nel 1982 dall'Associazione Nazionale Combattenti e Reduci di Verona per ricordare i caduti di tutte le guerre nati nei 98 comuni della provincia di Verona.

Dal sacrario parte il sentiero che porta alle Buse dei Morti. (buche dei morti)



Le "buse" dei morti

Su un dosso di malga Basiana esiste un piccolo cimitero di guerra risalente al 1848, anno della prima guerra di indipendenza italiana. In esso sono raccolti i resti di cinque soldati piemontesi dell'esercito di Carlo Alberto e di tre austriaci, caduti in questi luoghi il 22 luglio 1848 durante un'aspra battaglia tra Piemontesi e Austro-ungarici.

Il luogo del cimitero dagli alpigiani venne denominato "Buse dei Morti" e tale è anche oggi il suo nome. E' da ricordare che il territorio di Ferrara di Monte Baldo rappresentò la zona di massima spinta verso nord delle truppe sabaude, le quali, inseguendo gli Austriaci raggiunsero nelle loro ricognizioni Novezza e Cerbiolo. Sulle alture di Basiana e dell'attiguo dosso detto "delle Peagne" sono tuttora visibili numerose trincee, nonché un piccolo "fortino" austriaco.



L'Orto Botanico

Sorge in località Novezzina nel Comune di Ferrara di Monte Baldo, sull'area di un vecchio vivaio forestale e rappresenta un punto di incontro per studiosi ed appassionati della montagna baldense e del suo prezioso patrimonio floristico.

Nell'Orto Botanico vengono raccolte le specie autoctone del Monte Baldo, escludendo ogni importazione da altre zone geografiche: questo in rispetto della grande ricchezza floristica di quello che, a livello internazionale, è riconosciuto come "Hortus Europae". L'ambiente viene mantenuto secondo il naturale rispetto della montagna veronese, per consentire a studiosi ed appassionati di percorrere un luogo ricco di specie naturalmente inserite.

L' Osservatorio Astronomico del Monte Baldo

E' manufatto di recentissima costruzione, situato in località Novezzina, a nord del paese. E' visitabile su prenotazione. Info www.osservatoriomontebaldo.it



Vaio dell'Orsa

Il Vaio dell'Orsa prende vita dal laghetto ENEL di Ferrara di Monte Baldo e scende a valle per gettare infine le acque del suo torrente nell'Adige a Brentino Belluno.

Il Vaio dell'Orsa è conosciuto in tutta Europa dagli amanti di "torrentismo" per essere, nel suo percorso, uno dei più affascinanti percorsi tecnici di canyoning.

I suoi salti e le sue marmitte lo rendono meraviglioso anche se a volte terrificante. Chi intende percorrere la discesa non deve necessariamente disporre di capacità tecniche, basta infatti una certa dose di "fegato" e idonea attrezzatura.

In ogni caso si consiglia di scendere accompagnati da guide

esperte in quanto oltrepassata la prima parte del percorso non è più possibile tornare alla partenza e si è obbligati a scendere fino a valle. Le guide forniscono, oltre alla loro esperienza, tutto il materiale tecnico utilizzato nel vaio (muta, giubbotto di galleggiamento, casco, corde, ecc...)



3. ENOGASTRONOMIA

La Pro Loco organizza a luglio ed agosto il Tour Enogastronomico su prenotazione per pranzo e cena tra i Ristoranti del territorio. I prezzi sono calmierati e si ha l'opportunità di assaggiare le specialità baldensi, dal pecorino di malga



alla ricotta fresca combinata alla pasta carbonara, dal cinghiale con polenta ai canerderli di pane, dal gulasch di manzo al coniglio alla cacciatora, dai gnocchi di malga alla pasta con sugo di capriolo.



4. EVENTI E FOLKLORE

Il comune di Ferrara di Monte Baldo è il più piccolo comune della provincia di Verona che conta il minor numero di abitanti. Risultano residenti sui 200 abitanti, ma solo una sessantina sono stabilmente residenti nel periodo invernale. Ciò premesso è evidente che eventi e manifestazioni sono concentrate solo nei mesi estivi di vacanza o in prossimità del Natale. Alla terza domenica di luglio viene festeggiata Santa Caterina d'Alessandria con la Sagra dei sapori del Baldo. Si pranza e cena con i tartufi del Baldo e i prodotti locali. Tutte le domeniche di luglio e agosto ha luogo il mercatino dell'artigianato e dell'hobbistica. La seconda domenica di novembre c'è la Castagnata in compagnia nei locali della locale Protezione Civile. A dicembre è organizzato il mercatino natalizio e l'evento "Aspettando Santa Lucia".



5. ITINERARI

Il fascino della montagna non ha stagione e se in estate le escursioni sono immerse nel verde, con l'arrivo



dell'autunno e le prime nevicate, i percorsi si tingono gradualmente di bianco. Con gli sci, la tavola da snowboard o le ciaspole ai piedi, il Monte Baldo è una meta ideale per chi sceglie di passare una giornata in quota godendo di una meravigliosa visuale sul Lago di Garda. L'area del Baldo si suddivide tra il Veneto

e il Trentino e una via di accesso è costituita dalla Funivia che parte da Malcesine sulla sponda veronese del Lago di Garda. Per una visita in quota ai molti rifugi c'è solo l'imbarazzo della scelta. Vi prevale la conduzione familiare tipica della montagna con la cucina tradizionale delle specialità montane quali carne ai ferri, canederli, bigoli e lasagne e l'immane polenta con gli spezzatini di carne.

Qui di seguito un succinto elenco di rifugi con cucina e posti letto. Per info dettagliate cercare nei siti web.

- Rifugio Barana (2.147 metri) sulla cima del Monte Baldo aperto nei mesi estivi
- Rifugio Fiori del Baldo
- Rifugio Chierogo



GARDA



Comune di Garda

Lungolago Regina Adelaide n. 15 - 37016 - Garda (VR)

Telefono 045 6208444- Fax 045 6208426

E-mail informazioni@comunedigarda.it - www.comune.garda.vr.it

Abitanti 4.096 - Altitudine 67 m. s.l.m. - Superficie 16,09 km²

Distanza da Verona 39 km



Pro Loco di Garda

Via Monte Baldo, 106 - 37013 Garda (VR)

Tel. 348 2439319 - 348 6600239 - buttu75@tiscali.it

Info presso: IAT GARDA - Piazza Donatori di Sangue, 1

tel. 045-7255824 - fax 045-6270156 - info@gardahotels.com

1. IL TERRITORIO NELLA STORIA

I primi insediamenti umani nella zona di Garda risalgono alla preistoria, come dimostrano numerosi reperti archeologici: palafitte presso le rive del lago e oggetti di selce e di metallo databili agli inizi dell'età del bronzo. Oggetto di grande studio furono anche le incisioni rupestri di Punta San Vigilio e i resti della struttura viaria del vicus (villaggio) di Garda, esistente già in epoca romana, con una via principale e le altre perpendicolari ad essa.



A quest'epoca risalgono anche i resti di una villa romana identificati sulla sponda del lago tra Garda e Punta San Vigilio. Utile per la datazione è anche l'analisi dell'erosione che hanno subito le rocce a causa dell'acqua, che può aver cancellato o livellato le incisioni antiche.

Dopo la caduta dell'Impero Romano, la zona di Garda fu oggetto di numerose invasioni barbariche e divenne subito uno dei punti centrali del sistema difensivo delle pianure del sud contro gli eserciti che calavano dalle Alpi. Infatti il nome Garda comparve



per la prima volta in un documento del re longobardo Liutprando (712 d.C.), con riferimento alla fortezza (Warte) costruita sulla magnifica Rocca che sovrasta il territorio.

Dopo lo scontro fra i duchi dell'888 per contendersi il regno d'Italia (dove fu protagonista la Regina Adelaide), la Rocca di Garda divenne nuovamente parte della storia italiana nel periodo che portò alle prime autonomie comunali. Per tutto il secolo che seguì e fino all'avvento al potere degli Scaligeri di Verona (1277), la Rocca di Garda fu teatro di vicende guerresche come l'assedio della Rocca da parte di Federico Barbarossa, difesa da Turisendo dei Turisendi. Fu conquistata da Ezzelino da Romano, che la perse a sua volta nel 1236. A strappar di mano il possesso della Rocca agli Scaligeri fu un assalto durato otto ore da parte dei Visconti di Milano, che la dominarono per un breve periodo finché non passò definitivamente sotto il possesso della Repubblica di Venezia (1405-1797). Governata da un magistrato detto Capitano del Lago, i dieci comuni della Riviera orientale del lago si riunirono nel Consiglio della Gardesana dell'Acqua per la ripartizione degli oneri fiscali imposti da Venezia, ma Garda non godette mai di completa tranquillità per gli scontri fra Venezia e i Visconti. Nel 1797 a porre fine finalmente al dominio veneziano, furono le campagne d'Italia di Napoleone. Il territorio di Garda passò brevemente agli austriaci, poi di nuovo ai francesi e infine, dopo il Trattato di Vienna (1815), al regno Lombardo Veneto Austriaco. Nel 1859 furono combattute a pochi chilometri da Garda, le due sanguinose battaglie di San Martino e Solferino che portarono alla crisi dell'economia locale fondata sulla pesca, sui vigneti e sull'allevamento del baco da seta.

Solo dopo la seconda guerra mondiale Garda divenne un moderno centro turistico che poté mantenere le sue tradizioni.



2. DA VEDERE

L'architettura del centro storico conserva intatto l'impianto urbanistico antico, fatto di edifici che si affacciano su stretti vicoli. Fra questi sono numerosi i palazzi e le ville che costituiscono la testimonianza di quelle famiglie nobili che scelsero Garda come dimora o luogo di vacanza nel corso dei secoli.

Palazzo dei Capitani, di architettura gotico veneziana, si specchiava una



volta su un porticciolo, che fu in seguito interrato e diede origine all'attuale Piazza Catullo.

La **villa Carlotti** sorge accanto alla **Torre Civica** ed è una costruzione ampia del XVI secolo che termina in un edificio, detto la Losa, comprendente un portico al pianterreno (originariamente una darsena) e un loggiato belvedere al primo piano.

Presso la Porta Settentrionale si trova il **Palazzo Fregoso**, costruito agli

inizi del Cinquecento dal condottiero genovese Cesare Fregoso, esule dalla natia Genova e passato al servizio di Venezia.

Poco fuori dell'abitato di Garda, sulla strada verso San Vigilio, sorge la cinquecentesca **Villa Degli Albertini**, circondata da un magnifico parco racchiuso da mura merlate. Poco lontano dalla villa sorge la chiesetta dedicata a San Carlo Borromeo.

All'entrata sud del paese si incontra la **chiesa parrocchiale**, dedicata a Santa Maria Assunta. La parte più antica della chiesa è costituita dalla canonica e dal chiostro, dove rimane, a testimonianza della chiesa più antica, un frammento di ciborio longobardo, sistemato sopra una porta.

Oltre alla chiesa parrocchiale, in Garda sono presenti altre quattro chiese: Santo Stefano, San Bernardo, San Carlo e San Vigilio.



3. ENOGASTRONOMIA

Il pesce, l'olio di oliva, il vino sono i tre prodotti tipici del Lago di Garda ed è su questi tre capisaldi che si regge la cucina gardesana: il pesce, e non poteva essere altrimenti, ne costituisce la base. Dalle acque del Lago provengono numerose varietà, alcune autoctone, altre immesse dall'uomo.

Garda è la zona più settentrionale che consente la coltura dell'olivo. L'olio extravergine di oliva del Garda, le cui caratteristiche principali sono la leggerezza e la facile digeribilità, ha ora il marchio europeo DOP. La cucina gardesana si può accompagnare con i vini della zona: Bardolino, Bianco di Custoza e Lugana sopra tutti.

I Sanvigilini, tipici dolcetti di Garda, sono a base di uva passa e concludono degnamente i pasti.

4. EVENTI E FOLKLORE

aprile: Gran fondo Città di Garda ; Mtb Garda marathon

aprile-maggio: Garda oli' ola'; Il mondo dell'olio in bella mostra.

giugno: Campionato italiano body painting; Festa delle fate

giugno-luglio: Garda d'autore

luglio: Bandiera del lago; Regata delle bisse

Sardellata al chiar di luna; Premio Luciano Beretta

agosto: Ciapà la cucagna; Palio in rosa; Palio delle contrade
(*quattro serate di cucina gardesana a base di pesce del lago*);

Antica sagra di san Bernardo

novembre – gennaio: Natale tra gli olivi



Particolarmente folkloristico è l'evento **Palio delle contrade**, che si svolge da una cinquantina d'anni nel giorno di ferragosto. *Nel tratto di lungolago compreso tra il porto e il Municipio le gondole delle nove contrade di Garda scendono in acqua e a colpi di remo si contendono il primato cittadino. Ogni equipaggio è composto di quattro vogatori, che remano in piedi con il classico stile dei pescatori locali di un tempo. Prima della regata i vogatori marciano per le vie del paese portando in spalla i lunghi remi che utilizzano poi in gara.*

Alle ore 21, al comando di "barche in acqua" cominciano i tre turni di eliminazione fino alla consacrazione della contrada vincitrice. Segue il gran finale con fuochi d'artificio.



Altra manifestazione di antica origine e di gustoso folklore è la **Sardellata al chiar di luna** che ripropone in chiave moderna l'antica usanza di consumare il pesce nella notte di plenilunio.



5. ITINERARI

Garda, situata proprio alla metà della riviera orientale dell'omonimo Lago, si affaccia su un ampio golfo. Il suo territorio, chiuso a meridione dalla Rocca, a settentrione dal monte Luppia e a levante da una corona di colline, non è molto esteso, ma è ricco di attrattive ambientali, storiche e turistiche. Numerose sono le possibilità di effettuare passeggiate in mezzo alla natura.

Garda conta tre spiagge: la prima si trova a meridione, la seconda è quella settentrionale (la più frequentata, grazie alla sua maggiore ampiezza) e la terza è quella denominata Baia delle Sirene, presso Punta San Vigilio. Una passeggiata consigliata è quella che da Garda conduce a Bardolino lungo la riva del Lago.



Si consiglia anche una passeggiata culturale al Museo del lago di Garda presso il Municipio nel Palazetto delle Esposizioni.

Il Museo è il luogo ideale per scavare nella memoria alle radici del territorio.

Vi si trovano esposti attrezzi e oggetti della vita quotidiana della "gente del lago" risalenti a circa un secolo fa. Ma c'è esposto anche il mondo della pesca con gli attrezzi di lavoro per le attività di pesca e di conservazione del pescato.

GARDA BORGO ANTICO*di Bruna De Agostini*

Il passaggio del tempo avvolge danzando le mura discrete, aprendo crepe leggere come ragnatele, scrostando vernici dipinte da abili mani.

Sui muri strani giochi d'ombre, forme indefinite, quasi misteriose, il sole sta lentamente tramontando.

Un ultimo raggio illumina un vecchio balcone, e fa brillare l'arrugginita ringhiera.

A memoria di antica nobiltà, sbiaditi affreschi ornano i muri, una tendina di pizzo ingiallita dal tempo, dondola nella brezza serale.

In una silenziosa atmosfera pregra di arcaici ricordi ascolto suoni remoti.

Il vicolo parla di furtivi incontri d'amore, di sussurri e sospiri di baci rubati al tempo,

Il vicolo canta la gioia di bimbi che giocano tra porte socchiuse.

Il vicolo riecheggia nel rumore di ruote ferrate, che tracciano il selciato.

Una folata di vento dal freddo sapore, riporta la silenziosa atmosfera cullando il mio insolito passaggio.

2001 - Lirica 1° classificata al
Concorso Nazionale Letterario "Premio Riviera"
Categoria: Liriche sul Garda

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 Km² - Distanza da Verona Km 18

**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 Randina 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 San Front 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 sì 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 brulé.



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.



Comune di Rivoli Veronese

Piazza Napoleone n°. 3 - 37010 - Rivoli V.se (VR)

Telefono 045 7281166 - Fax 045 7281114

E-mail protocollo@comune.rivoli.vr.it - www.comune.rivoli.vr.it

Abitanti 2172 - Altitudine 191 m. s.l.m. - Superficie 18,43 km²

Distanza da Verona 33 km



Pro Loco L'Anfiteatro – Rivoli V.se

Piazza Napoleone n. 5

37010 Rivoli V.se

Tel. 331 5708742

anfiteatroprolocorivoli@gmail.com

1. IL TERRITORIO NELLA STORIA

La peculiare posizione geografica di Rivoli Veronese allo sbocco della valle dell'Adige ed a presidio della Chiusa Veneta ne hanno fatto fin dalle epoche più remote un centro demico di fondamentale importanza per il controllo strategico della viabilità terrestre e fluviale di congiunzione del centro Europa con il Bacino del Mediterraneo, in particolare delle pianure danubiane con le fertili plaghe padane.

Alle remote piste paleolitiche correnti sul fondo della Val Lagarina si è sovrapposta, in epoca romana, la Claudia Augusta cui è seguita, nel Medioevo, la strada imperiale (l'odierna statale dell'Abetone e del Brennero) percorsa nel '700 dagli artisti del Grand Tour (Goethe e Heine in primis).

Gli scavi archeologici effettuati sulla rocca alla fine degli anni '70, promossi dalla locale Pro Loco ed eseguiti dagli archeologi inglesi dell'Università di Lancaster, portarono alla luce, oltre a varie suppellettili ed armi, anche i pochi resti (mura perimetrali e parte del pavimento) di una chiesetta.

Rivoli fu teatro di **battaglia il 14 gennaio 1797**, quando le truppe napoleoniche impegnate nella campagna d'Italia, affrontarono l'esercito austriaco, che agli ordini del generale Alvinczy, sembrava dovesse avere la meglio. L'esercito austriaco che godeva di superiorità numerica (27.000 austriaci a fronte di 15.000 - 20.090 francesi), aveva circondato i napoleonici, ma questo si rivelò essere un errore. Napoleone, riuscì a ribaltare la situazione riportando la vittoria dopo una cruenta battaglia nella quale caddero morti o feriti 5.556 uomini, di cui 2.180 francesi e 3.376 austriaci. Questa battaglia fu importante sia per l'avanzata dei francesi nel cuore dell'impero austro-ungarico, sia per Napoleo-

ne che, con questa vittoria, dimostrò ai francesi e a se stesso di essere un abile stratega. Per esaltare il sacrificio dei suoi soldati e per ricordare la gloriosa vittoria di Rivoli, Napoleone, intitolò una via di Parigi *Rue de Rivoli* e fece erigere sul campo di battaglia un imponente **monumento** costituito da una colonna che raggiungeva i 20m d'altezza. Questo monumento fu abbattuto dagli austriaci ritornati nel 1814, dopo la caduta di Napoleone.

Oggi nella piana di Canale, nel punto dove sorgeva il glorioso monumento, vi è un mausoleo, nei pressi del quale giacciono i resti dei combattenti francesi caduti nella battaglia. Inoltre per onorare il suo valoroso generale André Massena, che si distinse durante la battaglia, Napoleone lo nominò duca di Rivoli. Nell'atrio d'ingresso del municipio è stato posto il busto di André Massena prince d'Essling-duc de Rivoli, donato nel 1902 alla comunità di Rivoli dal nipote che volle perpetuare il ricordo del prode antenato. In centro a Rivoli vi è un **museo napoleonico** che raccoglie una preziosa collezione di armi, uniformi e documenti dell'epoca, nonché un plastico che ricostruisce la dinamica della battaglia. Durante la guerra d'indipendenza questa località fu oggetto di nuovi combattimenti. Nell'estate del 1848 alcune divisioni dell'esercito piemontese si scontrarono vittoriosamente contro le truppe austriache del maresciallo Radetzky.

Alcune spoglie di soldati piemontesi, tra cui il capitano dei bersaglieri Carlo Prola, giacciono sepolte nel cimitero di Rivoli. Infine, sulle colline dell'anfiteatro morenico si possono ancora scorgere segni delle trincee che gli italiani costruirono durante la prima guerra mondiale.



2. DA VEDERE

Il paese di Rivoli Veronese è situato ai piedi del Monte Baldo, allo sbocco della Valdadige, sulla destra del fiume. Rivoli offre al visitatore un patrimonio paesaggistico e storico di grande interesse. In particolare sono da visitare:

L'anfiteatro morenico che cinge l'abitato di Rivoli, considerato il più importante tra gli anfiteatri morenici padano-alpini.



Il Forte austriaco Wohlgemuth, costruito nel 1850 sul Monte Castello, al centro geometrico dell'anfiteatro morenico. E' sede del Museo della 1° Guerra Mondiale. Aperto la domenica.



La Rocca, lo sperone a sud del paese, dove ci furono un importante insediamento preistorico e uno medioevale.

La Chiusa, famosa nella storia di Verona, celebrata da poeti e viaggiatori: le pareti rocciose a strapiombo sull'Adige formano un suggestivo canyon che segna la fine del paesaggio alpino e l'inizio della pianura.



Il Museo Napoleonico, che raccoglie cimeli, documenti e armi della battaglia del 1797, e i resti della Guglia in località Canale, monumento fatto erigere da Napoleone nel 1806 a ricordo della battaglia e successivamente distrutto dalle truppe austriache.



La chiesa parrocchiale di San Giovanni Battista, con importanti dipinti del Cinquecento e Seicento.



Il campanile romanico di San Zeno a Incanale e, nella stessa frazione, le incisioni rupestri lungo il sentiero che portava i pellegrini al santuario della Madonna della Corona.



La chiesetta di San Michele nella frazione di Gaium, con affresco di San Cristoforo del XII secolo.

Le antiche corti e ville: Corte Bramante, Corte Rizzoni, Villa Cozza, Corte Campana del 1500, dimora di Francesco Calzolari, speziale, botanico, fondatore del primo museo di storia naturale. Corte Fiffaro citata già nei documenti del 1200.



3. ENOGASTRONOMIA

Rivoli non è solamente ricco di storia e cultura. Anche il sistema produttivo ha conosciuto negli ultimi anni una strepitosa crescita e trasformazione, caratterizzata dall'evoluzione di settori nuovi (lavorazione di marmi e graniti) e dal consolidamento di settori tradizionalmente presenti.

Il settore dell'agricoltura continua ad avere un peso di tutto rispetto nel contesto del territorio comunale.

Oltre alla coltivazione delle viti (la zona di Rivoli fa parte dei consorzi di produzione dei vini Valdadige DOC e Bardolino DOC) si pratica la coltura degli asparagi, prodotto rivolese molto apprezzato che nei mesi di aprile-maggio si può degustare in piatti tipici nelle trattorie e agriturismi sparsi in tutto il Comune e nelle feste di piazza.

4. EVENTI E FOLKLORE



A maggio ha luogo il concorso **“Balconi e Giardini Fioriti”**
A metà maggio ha luogo la **Festa tradizionale degli asparagi** con degustazione di specialità cucinate sotto il tendone. Orchestra e ballo serale.

A luglio cade la **Festa dello Sport** con tornei di calcetto, volley, beach volley, calcio balilla, scalata su roccia, corse a piedi e in mountain bike. Sono giorni di intensa attività dimostrativa per giovani e non.

Nella seconda metà del mese di luglio ha luogo l'**Antica Sagra di Sant'Isidoro**.

La **Festa del Trebaniel** (vino locale) si tiene il primo fine settimana di ottobre a Gaium.

5. ITINERARI

Di particolare interesse sono i sentieri naturalistici all'interno dell'Anfiteatro Morenico.

Percorso n. 1

Rivoli, la Rocca, Gaium, Montalto, Rivoli

Partenza da Rivoli, si prosegue per via Polveriera verso la Rocca dove sono visibili resti di un castello medioevale e gli scavi di castelliere preistorico. Si scende a Gaium, località Colombara (chiesetta di S. Michele) e si prosegue per Montalto di Gaium e Montalto di sopra. Fiancheggiando la Rocca si prosegue sul sentiero per Rivoli.



Percorso n. 2

Anfiteatro morenico di Rivoli

Partenza da località Zuane; si prosegue verso Zuane di sopra, si piega a sinistra verso località Pigno. All'incrocio si gira a destra, verso località Coletto. Si prosegue verso Montalto Vicentino, Zuane Brenzone e si ritorna alla località Zuane.



Percorso n. 3

Sentiero di Monte Cordespino

Partenza da Canale d' Adige. Si sale a Pozza Gallet, si segue il fianco del Monte Cordespino e si ritorna verso il Monte San Marco (Forte) e si ridiscende a Canale



Merita una visita anche il **Parco Eolico** di Monte Mesa di recente costituzione.



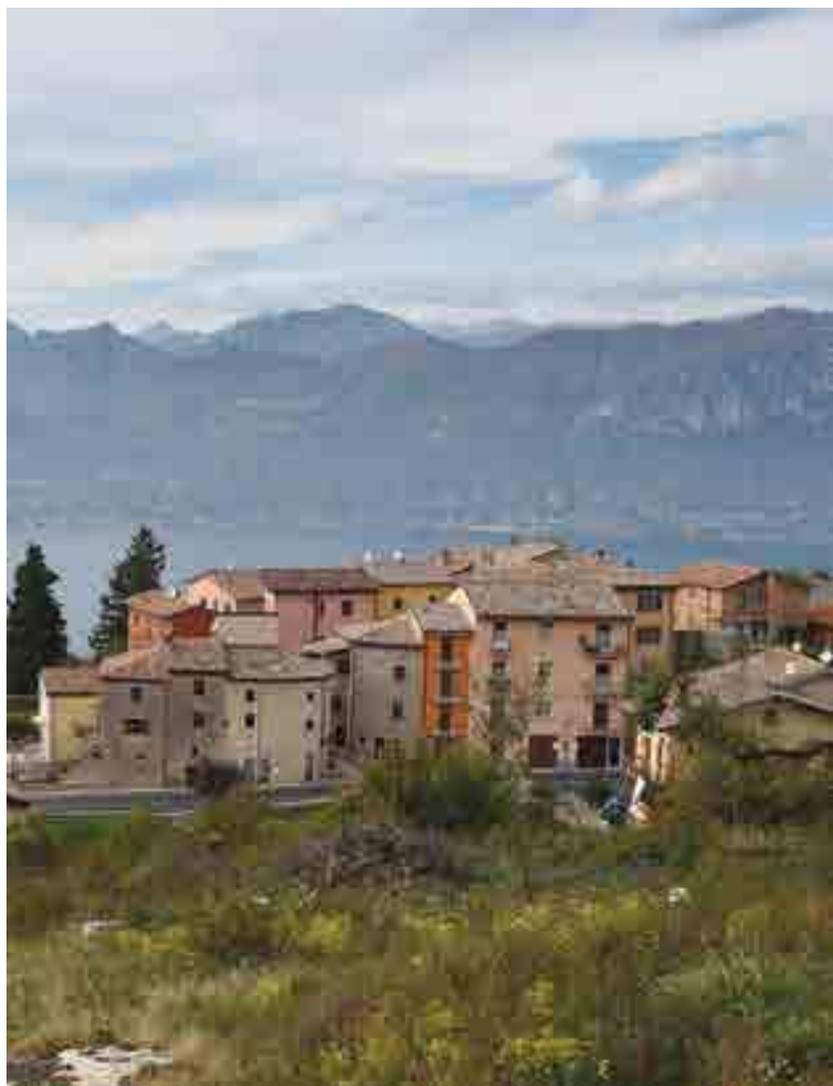
Comune di San Zeno di Montagna

Cà Montagna n. 11 - 37010 San Zeno di Montagna (VR)

Telefono 045 7285017 - www.comunesanzenodimontagna.it

Abitanti 1.367 - Altitudine 580 m. s.l.m.

Superficie 28,27 km² Distanza da Verona 43 km



Pro Loco di San Zeno di Montagna

Via Cà Montagna, 51 – 37010 San Zeno di Montagna (VR)
Tel. 334 1116359 - prolocosanzenodimontagna@gmail.com

IAT SAN ZENO DI MONTAGNA

Via Cà Montagna, 2 - Tel. 045 6289296

1. IL TERRITORIO NELLA STORIA

San Zeno di Montagna è nato all'origine come un insieme di nuclei abitativi sparsi ben distanziati identificabili con le 15 contrade di oggi: Ca' Montagna, Ca' Schena, Canevoi, Sperane, Capra, Ca' Sartori, Le Tese, Castello, Laguna, Borno, Villanova, La Ca', Pora, Pra' Bestemà.



A partire dagli anni attorno al 1960 sono sorte numerose nuove costruzioni, strutture turistico-residenziali, e stalle che in alcuni casi hanno modificato via via il paesaggio naturale.

La configurazione originaria dell'abitato era costituita dalle corti agricole, insediamenti di origine medievale, sviluppatasi soprattutto dal XVI al XVIII secolo. Queste corti agricole erano solitamente formate da una casa patronale (oggi spesso difficilmente riconoscibile) fortificata o arricchita con elementi architettonici di rilievo, affiancata da case di contadini dotate generalmente di stalle a volto al piano terra, di abitazioni al piano superiore, raggiungibili con scale esterne in pietra e da fienili nel sottotetto. Le corti presentavano generalmente un ingresso ad arco a tutto sesto nel quale era inserito lo stemma della proprietà o la data di edificazione. In ogni contrada era presente una fontana per l'approvvigionamento idrico delle case e delle stalle. In varie zone del paese, sono state trovate tombe che si suppone appartenere al periodo romano. Ma è solo a partire dal 1300 che si hanno informazioni scritte della zona di San Zeno. Uno dei documenti più antichi datato 1321, parla di un "sindicus" il quale cede in affitto una parte del territorio ad alcuni notabili veronesi. All'epoca la "gens" dominante e probabilmente feudataria della zona era la famiglia Dal Verme.

A quell'epoca risale l'edificio più importante sul piano storico e artistico del paese ossia palazzo Cà Montagna che prende il nome proprio dalla famiglia che lo edificò, i Montagna....



L'edificio fu ampliato ed abbellito nel 1400 e nel 1500. L'ultimo erede Zeno morì di peste nell'epidemia del 1630. Il Palazzo passò quindi di mano in mano fino ad arrivare alla famiglia Castellani, da cui il Comune lo acquistò nel 1981, sottoponendolo poi ad un pregevole restauro. Anche il nome del paese sembra essere legato alla famiglia Montagna. Infatti da alcuni documenti del tempo pare che il paese si chiamasse Montagna di Monte Baldo, nome modificato a partire dal 1860 in San Zeno di Montagna, in onore del Santo, la cui devozione era allora già molto diffusa nella zona e sul lago di Garda.

Finita la Signoria Scaligera anche San Zeno entrò a far parte della Repubblica di Venezia (1405-1797). Quindi dal 1815 gli austriaci subentrarono fino al 1866, quando anche San Zeno di Montagna entrò a far parte del regno d'Italia. Durante la prima guerra mondiale il Monte Baldo fu linea di trincea, come testimonia il vicino Forte di Naole.

San Zeno per la sua posizione strategica, tra il lago di Garda e la Val d'Adige, conobbe anni durissimi anche nella seconda guerra mondiale. Fino al secondo dopoguerra gli abitanti vivevano (nel paese ancora suddiviso in contrade) quasi esclusivamente di agricoltura e di allevamento.

Fu poi a partire dagli anni '60 del novecento che il turismo si fece largo tra i borghi di San Zeno, cambiando il territorio e soprattutto l'economia, diventando prevalente nel paese l'attività turistica.



2. DA VEDERE

La **Chiesa parrocchiale di San Zeno** sorge su una cappella, presumibilmente di età romanica, dedicata a San Zeno.



La **Chiesa parrocchiale di Lumini** (1724) dedicata a Sant'Eurosia.



Il **Palazzo Ca' Montagna** è il palazzo più antico e più bello di San Zeno di Montagna. Quello che, insieme alla **Chiesa Parrocchiale**, riveste la maggior importanza storica e artistica. È situato nell'omonima contrada e prende il nome dalla nobile famiglia Montagna. Gli affreschi che decorano l'interno del palazzo rivestono uno straordinario valore sia artistico che storico, in quanto costituiscono un esempio unico, in ambito rurale, di decorazione d'interni con motivi a tappezzeria, ripresa da modelli cittadini.



Numerosi sono i **capitelli**, le steli e le croci votive, espressione di arte popolare, anima di una comunità. I simboli sacri ritraggono immagini della Vergine, di Cristo, di Santi e di segni sacrali a protezione di raccolti, ex voto per la fine di pestilenze o di epidemie che colpivano il bestiame.



L'acqua e le fontane

L'area di San Zeno di Montagna è carente d'acqua poiché le sorgenti importanti sono scarse e i corsi d'acqua sono spesso asciutti. Tutti questi aspetti messi insieme hanno condizionato la localizzazione degli insediamenti e delle attività economiche, rendendo difficoltosa l'agricoltura, che poi è stata soppiantata dall'allevamento e dalla pastorizia.

In passato le famiglie che abitavano nelle contrade attingevano l'acqua alle fontane, oppure raccoglievano l'acqua piovana, che era convogliata in una cisterna attraverso una rete di canali di gronda dei tetti che in seguito veniva ripescata con il secchio. Le fontane che fungevano da lavatoio e abbeveratoio per gli animali erano costruite in pietra e generalmente a più vasche, ognuna con una specifica funzione. La prima detta "della canale" era la più pulita. L'acqua proveniva direttamente dalla sorgente e pertanto era utilizzata per la pulizia delle stoviglie e degli attrezzi strettamente legati all'alimentazione.

Per bere e per cucinare, l'acqua veniva presa direttamente dalla "canale", il getto dove usciva l'acqua. Venivano riempiti i secchi e trasportati con una gerla appesi alle due estremità, una per secchio. La seconda vasca, dove l'acqua era pulita, serviva per abbeverare gli animali. La terza vasca detta anche della "lissa", l'insaponatura, serviva per risciacquare i panni. La quarta vasca serviva per il lavaggio degli indumenti: qui s'insaponavano, si sbattevano su pietre oblique poste al bordo della vasca e si risciacquavano nella terza vasca. In alcuni casi le fontane sono diventate delle vere e proprie strutture architettoniche dotate in alcuni casi di copertura.





La malga tipica baldense è posizionata al di sopra dei 1000 metri su entrambi i versanti della montagna.

E' costituita da un appezzamento di terreno a pascolo con pozze

d'alpeggio, da qualche tratto di bosco e caratterizzata da un baito da cui svetta il tipico camino posto ad un capo dell'edificio, mentre al capo opposto la muratura assume una forma generalmente arrotondata.



3. ENOGASTRONOMIA

A San Zeno di Montagna si possono gustare i prodotti caratteristici della montagna baldense come i saporiti salumi e formaggi.



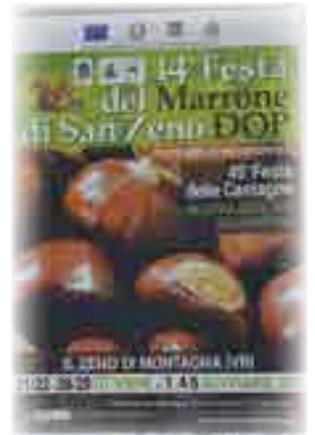
I piatti tipici preparati nei ristoranti si accompagnano alle diverse stagioni dell'anno e alle feste tradizionali.

Durante la festa delle castagne i ristoranti gareggiano nella preparazione di menù a base di questo speciale prodotto della montagna. In particolare il gustoso minestrone di castagne.

Una menzione speciale merita il Marrone di San Zeno D.O.P.

La coltivazione del castagno nell'area baldense risale al 1285. Il castagno inizialmente era coltivato sulla fascia tra i 600 e i 900 metri. In seguito, nell'Ottocento, la diffusione delle castagne interessò sia il versante orientale sia quello occidentale del Baldo e in modo particolare San Zeno e le sue contrade.

La castagna rappresentava un elemento base della dieta montana, da consumare fresca, lavorata come farina (per ricavarne pane o polenta), cotta (sotto la cenere, bollita o arrostita sulla brace). Ma non solo: le castagne fornivano anche un'importante risorsa per nutrire i maiali. A loro erano destinati i frutti di minor qualità, capaci però di trasmettere alle carni un gusto particolarissimo. La commercializzazione dei marroni avveniva già alla fine del XIX secolo per via diretta, sul mercato settimanale di Caprino Veronese, o su quello di Verona.



4. EVENTI E FOLKLORE

In maggio cade la **Festa dei fiori** e delle erbe spontanee del Baldo a Prada dedicata alla flora del Monte Baldo.

In luglio si festeggia la **Festa di San Luigi**, nella caratteristica frazione di Lumini.

La prima domenica di settembre ha luogo la **Festa religiosa della Madonna della cintura**, seguita dal "Senturel", tradizionale gara di bocce tra le strade del paese.

Il 29 settembre a Prada c'è l'antica **Fiera del Bestiame di San Michel** che ricorda la fine dell'alpeggio.

La **Festa delle castagne**, mostra-mercato del marrone di San Zeno DOP, si svolge tra ottobre e novembre.

6. ITINERARI

Il territorio di San Zeno di Montagna è l'ideale per la pratica di molte attività sportive e in particolar modo Trekking e Mountain-bike. Dalla primavera all'autunno il clima è mite e stimolante: turisti di ogni età, famiglie e sportivi possono passeggiare alla



scoperta degli angoli più nascosti delle diverse contrade, percorrere i facili e pianeggianti sentieri ombreggiati in pineta dove trovano anche aree pic-nic attrezzate o spingersi fin sulle cime del Monte Baldo in escursioni più impegnative. L'atmosfera rilassante, il verde della natura e i panorami a tratti mozzafiato fanno da cornice a queste giornate all'aria aperta. Gli impianti di risalita in località Prada permettono di raggiungere facilmente quota 1850, punto di partenza di magnifiche camminate sulle cime del Monte Baldo verso le vette più alte come Cima Valdritta (2218m) e Cima Telegrafo (2200m) dove nel periodo estivo è attivo un rifugio alpino.

In località pineta Sperane il percorso della salute e il parco Junge Adventure offrono un'alternativa piacevole ed emozionante per adulti e bambini.



SONA



Comune di Sona

Piazza Roma, 1 - 37060 Sona (VR)

Telefono 045 6091211 - www.comune.sona.vr.it

Abitanti 17.630 - Altitudine 169 m. s.l.m.

Superficie 41,15 km² - Distanza da Verona 16 km



Pro Loco Sona

Via Montecorno, 11 - 37060 Sona (VR)

Tel. 045 6801403 - 348 8572668

info@prolocosona.it - www.prolocosona.it

1. IL TERRITORIO NELLA STORIA

Sona, giusto a metà strada tra Verona e il Lago di Garda, sorge alla sommità del colle, detto dei Cipressi.

Il comune di Sona amministrativamente è abbastanza vasto e comprende quattro paesi: Sona, San Giorgio in Salici, Palazzolo e Lugagnano.

Il territorio comunale si sviluppa su colline moreniche che variano dagli 85 metri della zona piana di Lugagnano ai 243 metri della massima altezza delle colline. Un territorio a ben vedere mosso, che grazie alle imponenti opere di irrigazione è coperto di viti, ulivi e pescheti che formano un gradevole panorama.



La storia più antica di Sona e del suo territorio risale agli anni 4.000 a.C. con il rinvenimento a S. Giorgio in Salici di oggetti in bronzo, strumenti in selce, ceramiche, un martello di porfido e una palafitta.

In epoca romana la collina di Sona diventa zona fortificata, di controllo alla via Gallica. Con i Longobardi il territorio passa sotto l'amministrazione della Giudicaria gardense. Negli anni del 1300 il territorio passa sotto il dominio degli Scaligeri che lo fortificarono data la sua posizione di sentinella sulla via per il Ducato di Milano. Nel XV secolo il territorio di Sona, insieme a Verona, diventa parte della Repubblica di Venezia. Dall'alto del colle, Sona domina la vasta pianura circostante, la città di Verona sullo sfondo con le argentee volute dell'Adige, l'imponente scenario dei Monti Lessini e del Baldo, la pianura veronese e mantovana, il circostante ampio teatro delle Guerre di Indipendenza con il Castello di Villafranca, la Casa del Tamburino sardo, gli Ossari di Custoza e San Martino, la Rocca di Solferino e non ultimo il Lago di Garda.

Il territorio del Comune di Sona ha da sempre rivestito importanza militare: infatti la posizione privilegiata dal punto di vista strategico, permetteva un agevole controllo delle vie di passaggio per arrivare a Verona, Mantova, Peschiera e Legnago. Per questo motivo questi luoghi hanno spesso visto lo svolgersi di eventi bellici di grande rilevanza.



Dopo l'annessione al Regno d'Italia e fino ai nostri tempi la storia di Sona si presenta come una lunga evoluzione della sua economia, dapprima basata tradizionalmente sull'agricoltura

e sull'allevamento e in epoca più recente sull'industria e sul terziario.

2. DA VEDERE

Sona offre un ampio campionario di chiese, importanti ville e antiche corti storiche che caratterizzano il territorio.

Tra gli edifici di culto ricordiamo risalente al XIII secolo la **chiesa storica dei SS Quirico e Giulitta**.



La **Parrocchiale di Sona**

La **Parrocchiale di Lugagnano**

Le **Chiese di Palazzolo**



Tra le numerose **villesonesi** ricordiamo villa Trevisani-Calderari-Romani, villa Turata, villa Sparici Landini, villa Donadelli, villa Silvestri, villa Koelliker, il Castello in stile liberty e villa Bressan.

Tra le **corti** più importanti troviamo Corte Montresora, la Guastalla Vecchia, Corte Sgrifona, il Colombaron, la Corte Centurara, Corte La Merla. Nelle frazioni di Sona incontriamo altre importanti **antiche dimore** come villa Guarienti, villa Bajetta, la Guastalla Nuova, Villa Merighi, Corte del Turco, Corte Belvedere, Corte Quaiara, Corte di sotto e Corte Giacomona a San Giorgio in Salici; la Pieve di Santa Giustina, la Torre, villa Schizzi, villa Palazzoli e villa Maggi a Palazzolo; infine, Corte Messedaglie e Corte Beccarie a Lugagnano.



Da vedere senz'altro è il **Carnevale di Lugagnano**, un gran carnevale, di valenza internazionale, che ospita anche delegazioni carnevalesche estere. La maschera ufficiale è lo Zingano.

La leggenda vuole che secoli fa, arrivasse in paese una carovana di zingari. Qui si fermò per far partorire alcune loro donne. Però successe che questi zingari rimasero, anzi si integrarono velocemente con gli abitanti sparsi nella campagna. C'è infatti un detto che conferma questa presenza degli zingari... "Lugagnan paese dei sengali". La storia più recente racconta che nel 1956 gli zingari vennero nel paese a centinaia per celebrare il matrimonio della figlia della loro regina.

Da sentire, oltre che veder suonare, è il **Corpo Bandistico**, nato nel 1831, composto ad oggi di 60 elementi. Molto attivo anche in formazione ridotta con il gruppo dei soli ottoni (brassband) sullo stile dei musicanti di matrice tedesca.



Il vallo della ferrovia a S. Giorgio in Salici

3. ENOGASTRONOMIA

Prodotto simbolo della zona è la **Pesca di Verona IGP**, che trova impiego anche nelle nuove pietanze proposte dalle cucine dei ristoranti del territorio.

I vini del territorio sono i classici di sempre: Custoza, Bardolino e Chiaretto.

La gastronomia gira attorno ai piatti tradizionali dei "Bigoli con le sarde o con l'anitra" e i "Tortellini burro e salvia".

Per i secondi piatti ultimamente vanno per la maggiore "La Bistecca di pura scottona italiana"

(6 kg di carne per sfamare una decina di commensali-amici) e i "Big-Hamburger" (250 gr.), piatti questi proposti nel palatenda al Sona Festival di giugno.



4. EVENTI E FOLKLORE

A giugno cade la **Festa di S. Vincenzo**. Vi si festeggia San Vincenzo Diacono Martire patrono dei vignaioli. A lui è dedicato il capitello, ripristinato nel 1996, al crocevia in località Guastalla Nuova

La **sfilata del carnevale** di Lugagnano vede la partecipazione di centinaia di maschere e carri allegorici. Per importanza è appena secondo dopo il Carnevale di Verona al "venerdì gnocolar".



A giugno ha luogo per due fine settimana il **Sona Food and wine Festival** al Palapesca di Sommacampagna.

E' manifestazione enogastronomica che vuol proporsi come viaggio nel territorio alla riscoperta del vino e della cucina locale in abbinamento a musica e all'intrattenimento.

Organizza il Festival la Consulta delle attività del Comune di Sona, che è la rete dei professionisti che vivono il territorio e hanno messo le proprie competenze a disposizione della comunità.



6. ITINERARI

Il territorio si presta bene a itinerari in bicicletta.
Diamo qui alcuni percorsi ciclabili.

Percorso nr. 1 - Da Sona, Val di Sona, San Giorgio, Palazzolo, Ventretti, Palazzolo, Sona.

Percorso nr. 2 per 18 Km circa: S.Giugio in Salici, Corte, Oliosi, Mongabia, Castelnuovo, Mariannina, Sandrà, Ferrari, San Giorgio.

Percorso nr. 3 – Guastalla Nuova, Casazze, Valle del Feriadon, Sommacampagna, Cappello, Tamburino Sardo, Custoza, i Mulini, valle del Tione, serraglio, Corte Pietà, Oliosi, Corte s. Rocco, Guastalla Nuova.



Comune di Torri del Benaco

Viale fratelli Lavanda, 3 - 37010 Torri del Benaco (VR)
Telefono 045 6205888 - www.comune.torridelbenaco.vr.it
Abitanti 3.017 - Altitudine 67 m. s.l.m.
Superficie 46,3 km² - Distanza da Verona 46 km



Pro Loco Torri

Viale fratelli Lavanda, 7 - 37010 Torri del Benaco (VR)
Tel. 045 6296162 - info@prolocotorri.it
www.prolocotorri.it

1. IL TERRITORIO NELLA STORIA

L'imponente cinta di mura, il Castello ben restaurato, i palazzi veneziani e le strutture delle abitazioni più antiche conferiscono a Torri del Benaco il suo inconfondibile aspetto, nel quale si fondono i ricordi del passato medioevale e la vivacità di un moderno centro turistico. Nelle contrade circostanti e sulle colline dei dintorni, chiesette isolate dominano il panorama, custodendo insospettiti tesori d'arte. Le case di Torri sono costruite in pietra con i caratteristici volti che ad ogni passo offrono, sorprendenti scorci prospettici. Il centro storico, con i vicoletti medioevali, è racchiuso dal castello scaligero e dall'elegante chiesa parrocchiale.



Nel primo secolo a.C., a Torri arrivarono i Romani che ne fortificarono le difese. Dopo le invasioni barbariche, Torri rappresentò l'insediamento civile e militare forse più importante della riva orientale del Garda. Re Berengario I (X secolo) vi prese alloggio e vi fece costruire la torre ancora esistente sulla piazza della chiesa e le mura che circondano il centro. In un suo diploma del 904 troviamo per la prima volta il nome di Tullus riferito al paese, che in altri documenti è designato come Castrum Turrium. Torri divenne poi libero comune dando vita a un florido commercio. Il Castello, la Torre dell'Orologio e alcune case del centro



risalgono a questo periodo (secolo XIV). La zona passò in seguito sotto il dominio degli Scaligeri (1277-1387), dei Visconti di Milano (1387-1405) e infine della Repubblica di Venezia (1405-1797). Con il Congresso di Vienna (1815) Torri entrò a far parte del Regno Lombardo-Veneto austro-ungarico e dal 1866 tutta la zona fu annessa al Regno d'Italia. Per tutto l'Ottocento e la prima metà del Novecento il paese visse di agricoltura (olivi e viti), di pesca e di qualche piccola attività commerciale. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, la situazione iniziò a cambiare in modo radicale, grazie allo sviluppo del turismo.



2. DA VEDERE

Nel suo stato attuale, **il Castello** fu edificato a partire dal 1383 sotto il dominio di Antonio della Scala

A partire dal 1980 il Castello, ripulito e restaurato, ospita un Museo che illustra la cultura materiale di Torri e di tutta la Riviera.

Sono interessanti le **Sale a tema**, quali l'attività dei calafati (gli artigiani dediti alla costruzione delle barche da pesca), l'attrezzatura per la coltivazione dell'olivo, un torchio per la molitura delle olive e la sala della pesca che mostra le varie tipologie di reti



da pesca, nonché una “gondola piana” del Garda.

Il castello è anche arricchito da una splendida **limonaia**, una delle ultime ancora presenti sul lago di Garda.



La **Torre dell'Orologio** fu costruita all'inizio del Trecento sotto gli Scaligeri, con funzione di presidio difensivo che aveva il suo baluardo nel Castello. Sulla torre, in epoca veneta sede del comune, si possono ammirare alcuni affreschi che un tempo ornavano la facciata.

La **Torre di Berengario** è l'unica superstite delle quattro torri che rafforzavano gli angoli della fortezza. Fu fatta edificare all'inizio del X secolo da Berengario I Re d'Italia.

Particolarmente di pregio è la **chiesa parrocchiale** (sec.XVIII) provvista di un magnifico organo e di altari settecenteschi. Interessanti anche la **chiesa della Trinità** al Porto (secolo XIV), la **chiesa di San Faustino e Giorita** (secolo XV) e l'**Orotorio**



di Sant'Antonio (secolo XIV-XVII).

Nel territorio sono presenti interessanti incisioni rupestri con raffigurazioni di guerrieri e cavalieri dell'età del bronzo e del ferro, oltre a numerose imbarcazioni di epoca medievale e moderna. La pietra di Griselle e la pietra dei Cavalieri sono visibili passeggiando sopra San Vigilio e sul Monte Luppia, lungo un percorso segnalato.



3. ENOGASTRONOMIA

Un tempo l'economia del paese si basava sulla **pesca** e sulla **olivicoltura**, quest'ultima principale attività economica della campagna nell'Alto Lago.



Con l'aprirsi della bella stagione e il ritorno dei banchi di pesce verso i bassi fondali, i **pescatori** iniziano a metter mano alle reti per prepararsi a una nuova stagione di pesca. In questo perio-



do vengono battuti all'asta (l'incanto) i diritti di pesca posseduti dagli Antichi Originari, costituiti in una delle ultime corporazioni medioevali di mestieri ancora funzionanti.

L'associazione risa-

le al 1452 e opera ancora con le sue regole interne. Ha una propria bandiera, una sua specifica amministrazione e governa l'appalto delle trattative di pesca nonché la divisione delle relative quote.

Negli anni più recenti dal dopoguerra in poi, si è passati progressivamente da una produzione di sostentamento ad una economia di consumo e anche il bere e il mangiare si sono orientati ai gusti e ai ritmi del turismo dominante.

Accanto ai piatti classici dei ristoranti e trattorie (*Misto lago marinato – Carpione al cartoccio con verdure al vapore*) si è diffuso sempre più il rito del piluccare alla happy hour.

Nell'occasione della Festa patronale di S.Filippo a maggio ha esordito il Festival popolare dedicato alle eccellenze enogastronomiche veronesi. Nel centro storico di Torri in zona porticciolo e vie adiacenti si degusta in "cammino" una varietà di vini selezionati accompagnati da spuntini di specialità mangerecce del territorio. Un modo moderno di turismo enogastronomico utile per socializzare in convivialità.



4. EVENTI E FOLKLORE

Il 26 maggio cade la **Festa patronale di San Filippo**. Si festeggia nel centro storico con i mercatini dell'artigianato e in serata con animazione musicale, luminarie sull'acqua e rogo tradizionale della barca di San Filippo.



A settembre è proposto il **Carnevale settembrino** che intende coinvolgere e divertire i molti turisti ancora presenti sul lago. Per le vie del centro storico sfilano le maschere, la banda con le majorettes. A fine serata spettacolo di fuochi pirotecnici.



6. ITINERARI

Merita attenzione innanzitutto un tuffo nella **storia del castello** con un percorso culturale e panoramico che mette in luce quanto di più bello e interessante offre Torri del suo passato. Dalle **torri del Castello** si spazia la vista sul porticciolo e su gran parte del lago da Sirmione a Limone. La **sala degli antichi originari**

racconta, attraverso i documenti esposti, la storia della Corporazione dei pescatori.

Un **plastico** mostra come appariva Torri un secolo fa e due **grandi carte topografiche**

d'epoca veneziana danno un'idea puntuale di com'era Torri alla fine del 1700. La sala delle **incisioni rupestri** espone reperti preistorici del territorio lacustre.

Una visita guidata merita il **"Torcolo di Crero"**, recentemente restaurato dal Comune e affidato in gestione e custodia al CTG El Vissinel che ne ha curato l'allestimento come nuovo museo con pannelli illustrativi che ricordano la storia e l'utilizzo del fran-



Comune di Valeggio s/M

Piazza Carlo Alberto, 48 - 37024 Valeggio sul Mincio (VR)

Telefono 045 6339800 - www.comune.valeggiosulmincio.vr.it

Abitanti 15.254 - Altitudine 88 m. s.l.m.

Superficie 63,90 km² - Distanza da Verona 29 km



1. IL TERRITORIO NELLA STORIA

Al confine tra Lombardia e Veneto, **Valeggio sul Mincio** è situato nell'anfiteatro delle colline moreniche, nella parte sud del Lago di Garda, che scivola verso la Pianura Padana.

La **valle del Mincio**, che attraversa il territorio da nord a sud, si apre in scorci molto suggestivi, dove le acque del fiume indugiano tra anse e canneti, rifugio di numerose specie di uccelli. **L'economia** valeggiana è basata su una fiorente agricoltura, una radicata tradizione artigiana, una crescente attività industriale ed una affermata vocazione turistica. Valeggio sul Mincio è infatti noto per la buona tavola, oltre che per le bellezze paesaggistiche



ed il patrimonio artistico, che gli ha fatto attribuire il riconoscimento di **Città d'Arte**. La bellezza del paesaggio, la vicinanza al Lago di Garda ed alle città d'arte di Verona e Mantova, portano a Valeggio numerosi visitatori, per ammirarne il territorio e gustare i tipici sapori della **tradizione enogastronomica**.

Per la sua strategica posizione geografica, fra le terre un tempo contese dagli Scaligeri e dai Gonzaga, Valeggio sul Mincio è sempre stato un importante crocevia della storia, che ha lasciato sul suo territorio tracce emblematiche. La nascita dei centri urbani di Valeggio e



Borghetto risale al periodo longobardo (VIII-IX secolo d.C.): i loro nomi significano rispettivamente luogo pianeggiante e insediamento fortificato. A Borghetto domina la scena il Ponte Visconteo, straordinaria diga fortificata costruita nel 1393 per volere di Gian Galeazzo Visconti, Duca di Milano, allo scopo di garantire l'impenetrabilità dei confini orientali del ducato. Lungo 650 m e largo circa 25, è comunemente chiamato Ponte Lungo. Ultimato nel 1395, venne successivamente raccordato al sovrastante Castello Scaligero da due alte cortine merlate e integrato poi, per opera di Mastino II Della Scala, nel complesso fortificato del Serraglio, che scendendo dal Castello, circondava il borgo di Valeggio e proseguiva lungo il fiume Tione fino al castello di Villafranca, e più oltre fino alle pianure di Nogarole Rocca, per circa 17 km.

Dalla sommità della collina, il **Castello Scaligero** sovrasta Valeggio e la valle del Mincio, mantenendo inalterata l'imponenza delle fortificazioni medievali. E' di probabile origine longobarda, anche se le attuali strutture non risalgono a prima del X secolo. Solo con gli Scaligeri, Signori di Verona, la fortezza, che domina il paese, ne è diventata il simbolo ed ha raggiunto il suo aspetto attuale con la costruzione del mastio principale. Della sua parte più antica, resta la Torre Tonda, singolare costruzione a ferro di cavallo, risalente all'XI secolo, mentre il resto del complesso risale al XIV secolo. Era dotato di tre ponti levatoi di cui solo uno si è conservato.

D'estate, nel cortile interno, si svolgono le manifestazioni della Rassegna Estiva di Spettacoli e la Rassegna Cinematografica.



2. DA VEDERE

Palazzo Guarienti

Costruito in rigoroso stile neoclassico, più severo che elegante, sulla facciata a sinistra presenta una lapide che ricorda il passaggio di Napoleone Bonaparte.

Villa Maffei - Sigurtà

La villa, sontuosa dimora estiva dei marchesi Maffei, fu costruita a fine '600 dall'architetto Pellesina. Il Parco fu trasformato a partire dagli anni '40 dal Dott. Carlo Sigurtà in una realtà botanica e paesaggistica molto ammirata: il Parco Giardino Sigurtà.



Chiesa di San Pietro in Cattedra

La parrocchiale di Valeggio sul Mincio venne eretta nel XVIII secolo, su una precedente costruzione. L'interno è in stile neoclassico a navata unica.



Chiesa di San Marco Evangelista

Ricostruita nel 1759, con semplicità neoclassica, sorge a Borghetto, di fronte al piccolo ponte di legno che unisce le due sponde del borgo e conserva al suo interno elementi superstiti di un'antica pieve romanica.



Delle frazioni, **Borghetto** è quella che attira maggiormente l'attenzione dei turisti per motivi storici, paesaggistici e monumentali. Vedi al riguardo il fiume Mincio e la natura circostante, il Ponte Visconteo, la piccola Chiesa



di San Marco, i caratteristici mulini. Borghetto è sorto in corrispondenza del guado del fiume in epoca longobarda. Qui era presente una "Curtis Regia", ossia l'ufficio del dazio che riscuoteva le gabelle per l'attraversamento del fiume e la navigazione.

Altra frazione spesso storicamente citata è **Salionze** per via della tradizione locale che qui sulle rive del Mincio il Papa Leone Magno avrebbe incontrato Attila (flagello di Dio) convincendolo a fermarsi. Ogni anno, a metà luglio, durante la sagra di Salionze viene ricordato questo momento con dei figuranti.

Da citare anche la frazione di **Santa Lucia ai Monti** al centro di



una vasta area di vigneti per il Custoza DOC e la frazione di **Vanoni Remelli** nei pressi dell'antica via romana Postumia. La moderna Chiesa parrocchiale (1965) è dedicata a S. Giuseppe.

3. ENOGASTRONOMIA

Nella cucina tipica valeggiana, profondamente legata al territorio, l'offerta dei piatti e delle specialità è molto ricca e variegata, in grado di soddisfare le esigenze di tutti i tipi di clientela.

Il **tortellino di Valeggio** è protagonista assoluto sulle tavole valeggiane. Appunto al tortellino di Valeggio l'Associazione Ristoratori ha dedicato la leggenda del Nodo d'Amore e l'organizzazione della

festa annuale sul Ponte Visconteo, con una tavolata di 3.000 ospiti. Il piatto principe della gastronomia locale è dunque il tortellino, circon-



dato però da altri validissimi piatti: pasta fatta in casa, risotti, trota, lavarello e luccio con la polenta, bolliti con la pearà, carni alla griglia. Tra i dolci tipica è la **Torta delle Rose**, da gustare con le pesche sciropate.

I vini DOC Bianco di Custoza e Bardolino completano il naturale abbinamento tra queste gustose specialità.



4. EVENTI E FOLKLORE

Ogni quarta domenica del mese ha luogo il **Mercato dell'Antiquariato**, che raccoglie oltre cento selezionati espositori di mobili, tappeti, stampe e libri antichi, oggettistica, ceramiche e abbigliamento vintage.



Fiera di Valeggio a luglio

Esposizione fra tradizione e modernità in Piazza Carlo Alberto e centro storico. Degustazioni di prodotti tipici, in collaborazione con ristoranti e pasticci locali, stands gastronomici, festa della panificazione, luna park, fuochi d'artificio. Rievocazioni folkloristiche e bancarelle di artigianato artistico-creativo. A cura di Pro Loco Valeggio. www.valeggio.com

Tortellini e dintorni Primo fine settimana di settembre in Piazza Carlo Alberto e centro storico. Percorsi di degustazione con prodotti tipici locali, spettacoli di musica dal vivo e animazione, laboratori didattici, mercato delle eccellenze alimentari. A cura di Comune di Valeggio e Pro loco, in collaborazione con Ass.ne Percorsi, Pasticci Artigiani, Aziende Vinicole, Ass.ne Ristoratori. info: www.tortelliniedintorni.net - www.percorsivaleggio.it



6. ITINERARI

La valle del Mincio e la zona collinare che circondano Valeggio si prestano bene per lunghe passeggiate ed escursioni in bicicletta lungo le numerose stradine di campagna che si inoltrano nel verde. A Borghetto passa la pista ciclabile che, sempre seguendo il corso del fiume Mincio, permette di raggiungere, in direzione nord Peschiera e il Lago di Garda e verso sud, i laghi di Mantova

Alcuni itinerari in bicicletta:

percorso 1 - di circa 18 Km sulle colline: Valeggio, Bertagni, S. Maria ai Monti, Valpesson, Campagnagrossa, Salionze, Prandina, Valeggio

percorso 2 - di circa 17 Km per il piano: Valeggio, le Bocche, Pozzolo, S. Francesco, Sei Vie, Remelli, Mazzi, Valeggio.



percorso 3 - per la valle del Mincio (ca.32 Km):

Borghetto, Mincio, Prandina, Fontanello, Maiella Monti, Pratovecchio, Monte Salionze, argine Mincio destro, Borghetto



di
ricetta
in
ricetta

BRENZONE SUL GARDA**Bigoi con le aole**

Ingredienti per 4 persone

320 gr di bigoli
 una manciata di aole salate
 olio extravergine di oliva
 1 spicchio d'aglio
 prezzemolo fresco

**Procedimento**

Mettere in padella in poco olio extravergine di oliva le aole salate, asciugate dalla salamoia, private di testa e coda e tagliate a pezzetti. Soffriggere alcuni minuti insieme allo spicchio d'aglio. Spegnerne il gas ed aggiungere olio extravergine di oliva crudo. Spadellare con questo sugo i "bigoi" lessati al dente in acqua moderatamente salata. Servire con prezzemolo fresco tritato fine.

**CAPRINO VERONESE****Risotto Montebaldino ***

Ingredienti per 4 persone

350 gr di riso
 20 noccioline di bosco
 6 noci nostrane
 1 porro
 vino bianco
 brodo vegetale
 olio d'oliva
 cannella
 valeriana
 pepe
 sale
 burro q.b. per mantecare
 parmigiano

**Procedimento**

Fare un soffritto con tutti gli aromi e il porro. Tostare il riso in una pentola, aggiungere il soffritto e il brodo vegetale. A metà cottura aggiungere il vino bianco e lasciar evaporare. Aggiungere le nocciole e le noci. A cottura ultimata spolverare con formaggio grattugiato, una noce di burro. Far mantecare e servire.



**Ricetta della Pro Loco di Caprino con il cuoco-amatore e socio Giuseppe Campagnari proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2007 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.*

CAVAION VERONESE

Risotto di zucchini con i fiori **Ingredienti per 4 persone*

240 gr. riso
 n. 6 zucchine con fiore
 n. 1 scalogno
 30 gr. burro
 30 gr. parmigiano
 n. 4 fette di pancetta affumicata
 1,2 lt. brodo vegetale
 pepe nero q.b.

**Procedimento**

Stufare in una casseruola lo scalogno tritato, il burro e un mestolino di brodo. Aggiungere il riso e cuocere per 2-3 minuti, poi unire 2 mestoli di brodo e portare il riso a metà cottura. Mondare le zucchine e i fiori, tagliando a fette le prime e tritando i secondi. Unire le zucchine e proseguire versando altro brodo. Tostare le fettine di pancetta in una padella antiaderente. Quando sono croccanti, tritarle. Una volta che il risotto ha quasi terminato la cottura, aggiungere i fiori di zucca tritati, il parmigiano e una macinata di pepe. Lasciar riposare per qualche minuto, poi servire il risotto cosparso con il trito di pancetta.



**Ricetta della Pro Loco di Cavaion con il cuoco-amatore e socio Renzo Peretti proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2012 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.*

CAVAION VERONESE

Risotto di asparagi con pancetta e zafferano **Ingredienti per 4 persone*

350 gr. riso
 250 gr. asparagi di Cavaion
 100 gr. pancetta
 60 gr. burro
 0,5 lt. acqua salata
 1 bicchiere vino bianco
 2 cucchiaini di parmigiano
 1 bustina zafferano

**Procedimento**

Mettere nella pentola di cottura una parte del burro con la pancetta tagliata a cubetti. Unire il riso e far tostare per qualche minuto. Aggiungere il vino bianco e gli asparagi. All'occorrenza unire un po' alla volta l'acqua salata continuando a mescolare. Diluire lo zafferano con una parte dell'acqua salata ed aggiungerlo al riso.

A cottura ultimata mantecare con il burro ed il parmigiano.



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

CAVAION VERONESE**Risotto al monte veronese, salsiccia e vino Bardolino ****Ingredienti per 4 persone*

350 g di riso

200 g di monte veronese

250 g di salsiccia

1 bicchiere di vino Bardolino

grana padano q.b.

burro q.b.

sale e pepe q.b.

olio extra vergine d'oliva q.b.

brodo di carne q.b.

1 cipolla

**Procedimento**

Pelare e tagliare la cipolla a pezzettini piccoli, farla appassire nell'olio a fuoco lento. Aggiungere la salsiccia spellata e tritata, farla rosolare, unire il riso e tostarlo per qualche minuto fino a che diventerà trasparente. A questo punto sfumare con il Bardolino. Quando il vino sarà evaporato aggiungere il brodo e continuare a cuocere a fuoco medio, mescolando. Verso fine cottura aggiungere al risotto il monte veronese e il burro, mescolando in modo che si scioglia e doni al risotto sufficiente cremosità. Aggiustare di sale e pepe. Spolverare con grana.



**Ricetta della Pro Loco di Cavaion con la cuoca-amatora e socia Debora Mascanzoni proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2015 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.*

1° classificato per la Giuria popolare.

CAVAION VERONESE**Risotto porro e salsiccia ****Ingredienti per 4 persone*

400 g di riso

300 g di porro

300 g tastasal (50%) e macinato misto di maiale

0,20 l panna da cucina

olio extravergine oliva

vino bianco

brodo vegetale

noce moscata – timo

sale e pepe

**Procedimento**

Pelare e tagliare il porro a rondelle, farlo appassire nell'olio a fuoco dolce. Aggiungere il tastasal misto con timo e noce moscata e farlo rosolare. Unire il riso e tostarlo per qualche minuto. A questo punto sfumare con il vino. Quando il vino sarà evaporato aggiungere il brodo e continuare la cottura a fuoco medio mescolando. Verso fine cottura aggiungere la panna, mescolando in modo che doni cremosità al risotto. Aggiustare di sale e pepe.



**Ricetta della Pro Loco di Cavaion con il cuoco-amatore e socio Luciano Pizzini proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2016 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.*

2° classificato per la Giuria popolare

CAVAION VERONESE

Fogassa su la gradela

Ricetta DE.CO.

Tratta da www.oliogardadop.it

Ingredienti

250 gr farina 00

3 cucchiaini olio extravergine d'oliva

1/2 bicchiere latte

4 cucchiaini zucchero

un pizzico di sale di sale

1 cucchiaino di lievito per dolci:

(in alternativa: mezzo cucchiaino di bicarbonato)

limone grattugiato.

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio ed omogeneo. Ricavare dall'impasto due pezzi di pasta, riporli su un piano infarinato e stenderli con un mattarello fino a uno spessore di 1 cm circa. Riporre i due pezzi di pasta ottenuti e cuocerli su una griglia elettrica, o sulla brace nel camino. Far cuocere per 15 minuti, girando 2-3 volte circa per ogni lato.



La fogassa su la gradela, dolce povero dei nostri nonni, è diventato nel 2015 il dolce tipico di Cavaion, in quanto rivalutato e prodotto con un preciso disciplinare DE.CO (Denominazione Comunale)



CUSTOZA

Risotto al vino bianco di Custoza *

Ingredienti per 4 persone

350 gr di riso

200 gr. di tastasal

1 bicchiere di vino bianco di Custoza

brodo

formaggio grana

pepe

sale

burro q.b. per mantecare



Procedimento

Fondere il burro in una pentola e rosolarvi il tastasal, unire il vino bianco di Custoza, farlo evaporare e portare a cottura. Tostare il riso in una pentola, aggiungere il vino bianco di Custoza e lasciare evaporare. Proseguire la cottura con il brodo. A cottura ultimata spolverare con formaggio grattugiato, la noce di burro, far mantecare e servire.



*Ricetta della Pro Loco di Custoza con il cuoco-amatore e socio Giovanni Cordioli proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2009 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.

CUSTOZA**Risotto del Contadino ****Ingredienti per 4 persone*

350 gr di riso
 lardo di colonnata
 1 carote
 1 cipolla
 sedano
 vino bianco di Custoza
 brodo vegetale
 olio
 pepe
 sale
 burro q.b. per mantecare
 parmigiano

**Procedimento**

Fare un soffritto con cipolla, carota e sedano e il lardo di colonnata. Tostare il riso in una pentola, aggiungere il soffritto e il brodo vegetale, a metà cottura aggiungere il vino bianco di Custoza e lasciar evaporare. A cottura ultimata spolverare con formaggio grattugiato, la noce di burro, far mantecare e servire.



*Ricetta della Pro Loco di Custoza con il cuoco-amatore e socio Giovanni Cordioli proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2010 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.

CUSTOZA**Risotto al radicchio rosso di Verona e speck ****Ingredienti per 4 persone*

320 g di riso
 400 g di radicchio rosso di Verona
 120 g di speck
 1 cipolla tritata
 1 l di brodo vegetale
 1 dl di vino bianco
 4 cucchiaini di olio e.v.o.
 20 g di burro
 sale q.b.
 pepe fresco
 formaggio grana facoltativo

**Procedimento**

Soffriggere in una casseruola con l'olio la cipolla tagliata a fettine. Appena inizia a imbiondire aggiungere il radicchio precedentemente tagliato a striscioline, mescolare e lasciare stufare per alcuni minuti. Bagnare con il vino e far evaporare, aggiungere il riso, tostare leggermente e cuocerlo aggiungendo il brodo, poco alla volta. A fine cottura mantecare con il burro, aggiungere parte dello speck a dadini e una bella macinata di pepe fresco.



*Ricetta della Pro Loco di Custoza con il cuoco-amatore e socio Giovanni Cordioli proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2013 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.

FERRARA DI MONTEBALDO

Risotto ai funghi porcini del Monte Baldo *

Ingredienti per 4 persone

400 gr di riso
250 gr di funghi porcini del Monte Baldo essiccati e rinvenuti in acqua di montagna
brodo vegetale
100 gr di burro di Malga Castello
olio extravergine del Lago di Garda
aglio
50 gr di formaggio DOP del Baldo
una manciata di prezzemolo fresco
sale
pepe



Procedimento

La preparazione del risotto avviene in modo classico: in una pentola soffriggere l'aglio nell'olio e toglierlo appena imbiandito. Aggiungere il burro e tostare il riso, aggiungere il brodo vegetale, i funghi rinvenuti e il prezzemolo. A cottura ultimata spolverare con formaggio Dop del Baldo grattugiato, e una noce di burro. Far mantecare e servire.



*Ricetta della Pro Loco di Ferrara di Montebaldo con il cuoco-amatore e socio Giorgio Righetti proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2011 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.

FERRARA DI MONTEBALDO

Gnocchi di malga

Ingredienti per 7/8 persone

1 Kg di farina 00
1 uovo
½ noce moscata grattugiata
sale q.b.
grana o parmigiano (ottima la ricotta affumicata)
l'acqua per la bollitura da mettere a fuoco prima di lavorare la farina.
pentola con almeno 5 lt d'acqua salata e bollente alla quale si aggiunge un cucchiaio di olio extravergine per il condimento
2 etti di burro di montagna
foglie di salvia a piacere



Preparazione del condimento

Sciogliere il burro a fuoco lento in una casseruola. Aggiungere la salvia e portare ad imbrunire senza bruciarlo. Versare il condimento così preparato un po' per volta in un tegame sufficientemente grande e far "saltare" poi gli gnocchetti.

Preparazione degli gnocchi

Mettere la farina in una ciottola, unire l'uovo, il sale fino e la polvere di noce moscata. Bagnare con acqua fredda fino a farne un impasto semi-denso. Quando l'acqua bolle, raccogliere su un piatto un po' d'impasto e con l'utilizzo di un cucchiaio da minestra gettare l'impasto nell'acqua facendo scivolare il cucchiaio sul piatto. L'impasto sale in superficie cotto. Con un mestolo forato raccogliere gli gnocchi e porli nella padella con il burro e aggiungere il formaggio. Dopo mezzo minuto di padella (saltati o mescolati) servirli nei piatti. L'impasto cotto (senza condimento) può essere raffreddato e lasciato riposare per una successiva ricottura nel caso dovesse essere utilizzato per essere servito in temi successivi (max 24 ore).

GARDA**Risotto con la Tinca ***

Ingredienti per 4 persone

800 gr tinca
350 gr riso
due cipolle
300 gr. erbe dell'orto
1 mazzetto di prezzemolo
½ bicchiere di olio extra vergine d'oliva
2 bicchieri di vino bianco
80 gr. formaggio grana grattugiato
80 gr. burro
profumo di cannella
sale e pepe

**Procedimento**

Cuocere la tinca nel brodo vegetale. Scolarla e spolarla. Filtrare il brodo e soffriggere nell'olio extra vergine di oliva le cipolle e le erbe. Aggiungere la polpa della tinca, rosolare, salare e pepare. Tostare il riso bagnandolo con vino bianco secco. A vino evaporato, aggiungere gradualmente il brodo. Dopo 10 minuti aggiungere la tinca con il soffritto di erbe e cipolla precedentemente preparato. Mantecare con burro, formaggio grattugiato e profumo di cannella. Unire quindi il prezzemolo fresco tritato fine.



*Ricetta della Pro Loco di Garda con il cuoco-amatore e socio Domenico Pozzani proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2017 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.
3° classificato per la Giuria popolare

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 BRULÈ' 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 brulè pronto e quindi filtrare il vin brulè con un colino a fitte maglie e servirlo fumante.



*Ricetta della Pro Loco di Pastrengo con i consiglieri cuochi Albino Mo-nauni e Bruna De Agostini proposta al Concorso "Gran Brulè" 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 cucchiaini di zucchero

1/2 bicchiere di acqua

1 pizzico di sale

Per il ripieno:

500 gr di zucca cotta

4 cucchiaini di zucchero

3 uova

250 cl di panna da montare

1 cucchiaio 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 1/2 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 imburata 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.

**RIVOLI V.SE****Risotto al saor del lago e i maroni del Baldo ***

Ingredienti per 4 persone

400 gr di riso

1 sardella del lago

10 maroni del Baldo

1/2 porro tagliato julienne

1 bicchiere di vino bianco di Custoza

brodo vegetale

formaggio grattugiato

olio extra vergine

sale, pepe q.b.

burro per mantecare

**Procedimento**

Ridurre a purea la sardella precedentemente pulita, sfilettata e tritata. Fare una purea con otto maroni del Baldo, e sbriciolare i rimanenti da usare per la decorazione del piatto. Tostare il riso in una pentola, aggiungere di tanto in tanto il brodo, portare a cottura. A metà cottura unire la purea di maroni; e quasi alla fine la purea di sardella, aggiustare di sapore. Ultimare la cottura, mantecare con burro e formaggio e servire decorando il piatto con i maroni sbriciolati.



*Ricetta della Pro Loco di Rivoli con il cuoco-amatore e socio Sandro Cristini proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2009 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.

RIVOLI V.SE**Risotto Garibaldi ****Ingredienti per 4 persone*

350 gr di riso
 2 zucchine
 2 carote
 1 porro
 3 gamberi interi per persona
 brodo vegetale
 olio
 pepe
 sale
 burro q.b. per mantecare
 parmigiano

**Procedimento**

Tagliare a strisciole il porro, le carote e le zucchine, mettere in un tegame con un filo d'olio e fare appassire dolcemente. Nel frattempo sgusciare i gamberi tenendone uno intero per ciascuno. Preparare un brodo vegetale e quando è pronto buttare dentro le teste e i gusci dei gamberi. Tostare il riso in una pentola, aggiungere le verdure e il brodo, portare a cottura, prima di mantecare aggiungere i gamberi tagliati a pezzi. Poco prima gettare i gamberi interi nel brodo q.b. per portarli a cottura. Servire con il gambero intero come contorno.



*Ricetta della Pro Loco di Rivoli con il cuoco-amatore e socio Sandro Cristini proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2010 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.

SAN ZENO DI MONTAGNA**Risotto con maroni e salsiccia***Ingredienti per 6 persone*

500 gr. di riso
 400 gr. di castagne cotte in acqua con salvia per 3 h
 1 cucchiaino di burro
 una mezza cipolla tagliata finemente
 250 gr. di salsiccia sbriciolata senza pelle
 brodo vegetale q.b.
 olio evo del Garda q.b.
 parmigiano grattugiato
 sale e pepe q.b.

**Procedimento**

Sbucciare le castagne bollite e sminuzzarle fino a formare una purea, lasciandone però una decina da parte. In una padella far soffriggere prima la cipolla con l'olio e un cucchiaino di burro e poi aggiungere la salsiccia. Quando la salsiccia avrà preso colore aggiungere la purea di castagne, il sale e il pepe, e dopo 5 minuti il riso. Coprire tutto con il brodo e lasciar cuocere. Poco prima che il riso sia cotto aggiungere i marroni sbriciolati messi da parte precedentemente. Infine spolverare con il parmigiano grattugiato e impiattare.



SAN ZENO DI MONTAGNA**Minestrone di marroni***Ingredienti per 4 persone*

100 gr. di patate
 80 gr di carote
 100 gr. cipolla
 100 gr. di verza
 50 gr. di fagioli
 200 gr. di pèladei (marroni lessati)
 1 spicchio d'aglio
 2/3 croste di formaggio grana
 1 pagnotta ampia di pane
 qualche rametto di rosmarino
 olio evo del Garda, sale, pepe q.b.

**Procedimento**

Mondare tutte le verdure e tagliarle a pezzi non troppo grossi e circa della stessa misura. Tagliare a pezzi le croste di formaggio grana. Mettere in una pentola l'olio evo, scaldarlo e friggervi il rosmarino e l'aglio schiacciato senza far prendere colore. Togliere gli aromi e aggiungere le verdure coperte d'acqua, salare e far cuocere a pentola scoperta schiumando quando necessario. Verso fine cottura aggiungere i pèladei (marroni pelati e cotti in acqua salata con foglie di salvia) e le croste di formaggio. Servire in ciotole individuali e condire a piacere con olio evo del Garda e, per chi lo desidera pepe di mulinello. In alternativa prendere la pagnotta di pane, tagliare la parte superiore e scavarla dalla mollica affinché diventi un recipiente con coperchio, metterla in forno quanto basta per asciugarla e versare il minestrone di castagne all'interno della pagnotta. Servire.

**SAN ZENO DI MONTAGNA****Brulè Marroni e Frutti rossi del Baldo ****Ingredienti*

3 litri di Bardolino novello
 250 grammi di zucchero semolato
 50 grammi di miele di castagno
 6 / 8 chiodi di garofano
 90 grammi frutti bosco essiccati (ribes, more e rosa canina)
 100 grammi di caldarroste di Marrone DOP di San Zeno
 1 stecca di cannella

Procedimento

Far bollire il vino con tutti gli ingredienti assieme. Versare nel bicchiere con un marrone DOP cotto.



*Ricetta della Pro Loco di San Zeno di Montagna con i consiglieri-cuochi Elisa Castellani e Davide Zamperini proposta al Concorso "Gran Brulè" 2017 in ambito Fiera del Bollito di Isola della Scala.

1. classificato

SONA

Risotto del cortile *

Ingredienti per 4 persone

400 gr riso
1 litro brodo vegetale
carni bianche del cortile: 500 gr pollo/faraona/coniglio
200 gr. erbe verdi di campo cotte
100 gr formaggio monte v.se stravecchio
olio evo ½ bicchiere
sedano rapa ,carota, cipolla
200 ml vino bianco Custoza doc
200 gr burro
rosmarino ed aglio
sale e pepe q.b.

**Procedimento**

Cuocere preventivamente le erbe verdi di campo con sale, pepe e aglio e frullare con un goccio di brodo vegetale e olio evo sino ad ottenere una crema. Tagliare a pezzetti e cuocere anche il sedano di Verona con cipolla e scalogno, brodo vegetale, sale e pepe e frullare con un goccio di olio evo sino ad ottenere una crema. Cuocere le carni bianche (pollo, faraona, coniglio, anatra) con aromi (salvia, rosmarino) e verdure tritate (carota, cipolla o scalogno), brodo vegetale e sfumare con vino bianco (Custoza). Preparare un brodo vegetale con cipolla, sedano, carota e sale. Tostare il riso con un filo di olio evo per 3-4 minuti e sfumare con un goccio di vino bianco (Custoza). Aggiungere il brodo e portare a cottura per circa altri 10 minuti. A metà cottura, circa 5 minuti, aggiungere la crema di sedano di Verona preparata frullata in precedenza. Aggiungere la carne e mescolare per circa 3 minuti. Terminare la cottura mantecando con burro e Monte Veronese. Servire con una guarnizione a spirale usando la crema di erbe di campo preparata in precedenza e a piacere un ciuffetto di rosmarino, una cialda o spolverata di monte veronese grattugiato.

*Ricetta della Pro Loco di Sona con il cuoco-amatore e socio Alessandro Molon proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2016 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.

1° classificato per la Giuria popolare

SONA

Risotto al radicchio rosso, crema di zucca e monte veronese *

Ingredienti per 4 persone

320 gr. di riso
brodo vegetale
2 cespi di radicchio rosso
¼ di cipolla
½ bicchiere di vino bianco
70 gr. di monte veronese
burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe q. b.
ingredienti per la crema
250 gr. di zucca
1 porro piccolo
1 dado
sale e pepe q. b.



½ bicchiere di panna a fine cottura

Procedimento

In una pentola soffriggere la cipolla, aggiungere il radicchio tagliato a listarelle e cuocere. In un altro tegame tostare il riso e sfumare con il vino, alternare brodo e radicchio finché non sarà cotto, mantecare con il burro ed il monte veronese. In un'altra pentola lessare la zucca con gli altri ingredienti e frullarla. Servire il riso a forma di nido con in mezzo la crema di zucca.



*Ricetta della Pro Loco di Sona con la cuoca-amatora e socia Mara De Monte proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2012 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.

TORRI DEL BENACO**Carpione al cartoccio con verdure al vapore***Ingredienti*

due carpioni da 400/500 gr
 uno spicchio d'aglio
 buccia di limone
 rosmarino
 sale e pepe
 patate
 zucchine
 carote
 olio extravergine di oliva

**Procedimento**

Preparare il cartoccio (alluminio e carta da forno), adagiare il carpione pulito, guarnirlo con uno spicchio d'aglio, buccia di limone, un rametto di rosmarino. Salare e pepare. Informare a 180° per 25/30 minuti. Servire il carpione, accompagnato con le verdure cotte a vapore. Irrorare con olio extravergine di oliva.

**VALEGGIO SUL MINCIO****Tortellini di Valeggio sul Mincio***Ingredienti per il ripieno*

sedano, carote, 1 cipolla,
 olio extra vergine di oliva del Garda
 carni miste: maiale, polpa di vitello,
 stracotto di manzo, fegatini di pollo
 sale - noce moscata
 1 uovo

*Ingredienti per la pasta*

8/10 uova
 1 kg di farina tipo 00
 200 gr. di semola di grano duro

Preparazione del ripieno

Cuocere a fuoco lento nel burro le carni di manzo, maiale e vitello. I fegatini vanno cotti separatamente con battuto di cipolla, carote, sedano ed erbe aromatiche, irrorandoli con vino bianco (Garganega o Custoza), macinare tutto, lasciar raffreddare, aggiungere un uovo sbattuto per mantecare ed un pizzico di noce moscata.

Preparazione dei tortellini

Stendere la sfoglia sottilissima, ottenuta impastando uova e farina, e tagliarla a quadretti di 3 cm per lato. Al centro di ognuno di questi sistemare un cucchiaino di ripieno; richiuderli, dando loro la caratteristica forma del tortellino. Lasciarli asciugare un poco su vassoi a fondo aperto in rete e cuocerli poi nel brodo bollente per un paio di minuti. Servirli caldissimi e condirli con burro fuso dorato insieme a foglie di salvia, e per chi lo desidera, una manciata di grana padano grattugiato.



info: www.baldogardaweb.it/rassegna.asp



Ringraziamenti

Si ringraziano tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione di questo libretto-guida ed in particolare:

- I Comitati Unpli Provinciale e Regionale per le indicazioni di procedura
- La Regione Veneto per il finanziamento
- Le dodici Pro Loco del territorio Baldo Garda riunite nel Consorzio Pro Loco del Baldo Garda rappresentato da:

Presidente
Vice Presidente
Segreteria
Consiglieri e delegati

Albino Dr. Monauni
Ugo Ricci
Bruna De Agostini
Paolo Bertani
Renato Betta
Arnaldo Butturini
Luisa Castelletti
Agostino Crescini
Mario Ebri
Emanuele Ferrari
Luca Faroni
Elio Franchini
Cristina Gaioni
Carlo Gambino
Nadia Giramonti
Anna Rosa Golini
Paolo Franco Lonardi
Gianfranco Lunardon
Gianluca Morandini
Simone Paiarolli
Lorena Pinamonte
Mario Carlo Righetti
Roberto Sartori
Nicola Thurner
Marco Turata
Emiliana Campagnari
Giorgio Modena
Fiorenza Zorzi
Giovanni Sembenini

Revisori dei conti

Presidente onorario

INDICE

Presentazione	1
Poesia "Volontari veri"	3
Guida turistica	
di Pro Loco in Pro Loco	4
Brenzone sul Garda	5
Caprino	13
Cavaion	21
Custoza	29
Ferrara di Monte Baldo	37
Garda	45
Pastrengo	53
Rivoli	61
San Zeno di Montagna	69
Sona	77
Torri del Benaco	85
Valeggio sul Mincio	93
Itinerari del gusto	
di ricetta in ricetta	101
Brenzone sul Garda	
Bigoi con le aole	102
Caprino	
Risotto Montebaldino	103
Cavaion	
Risotto di zucchine con i fiori	104
Risotto di asparagi con pancetta e zafferano	105
Risotto al monte veronese, salsiccia e vino Bardolino	106
Risotto porro e salsiccia	107
Fogassa su la gradela	108
Custoza	
Risotto al vino bianco di Custoza	109
Risotto del contadino	110
Risotto radicchio rosso di Verona e speck	111

INDICE

Ferrara di Montebaldo	
Risotto ai funghi porcini del Monte Baldo	112
Gnocchi di malga	113
Garda	
Risotto con la tinca	114
Pastrengo	
Risotto alla zucca con pancetta e rosmarino	115
Risotto alla zucca e gorgonzola	116
Vin brulè al profumo di melissa	117
Torta Zuccafolk	118
Rivoli	
Risotto al saor del lago e i maroni del Baldo	119
Risotto Garibaldi	120
San Zeno di Montagna	
Risotto con maroni e salsiccia	121
Minestrone di marroni	122
Vin brulè ai maroni	123
Sona	
Risotto del cortile	124
Risotto al radicchio rosso, zucca e monte veronese	125
Torri del Benaco	
Carpione al cartoccio con verdure al vapore	126
Valeggio sul Mincio	
Tortellini di Valeggio	127
Rassegna stampa	128
Ringraziamenti	129
Indice	130
Note	132

Note

I testi forniti dalle rispettive Pro Loco nelle precedenti edizioni sono stati rivisitati e aggiornati a cura del Consorzio Pro Loco del Baldo Garda.

Le foto sono in parte di pubblico dominio, altre di proprietà del Consorzio Baldo Garda, fatte, per l'occasione, dal fotografo socio pro loco Walter Slanzi che si ringrazia.

Rivisitazione testi e impostazione guida
Albino Monauni e Bruna De Agostini.
Grafica e impaginazione Andrea Brentegani.

Finito di stampare nel mese di dicembre 2017
dalla **Redaprint Srl Arti Grafiche**
Viale del Lavoro, 1 - 37010 Cavaion V.se (VR)
www.redaprint.com