

VORWORT

Gruß des Präsidenten

Die Reise, auf die uns dieses kleine Buch begleitet, vermittelt einen wirklichkeitsgetreuen Einblick in die Realität vor Ort und lässt uns erkennen, dass die Ortschaften des Gebietes durch einen gemeinsamen geschichtlichen Hintergrund verbunden sind. Durch diese Dörfer zogen einst die selben Heereszüge vorbei, sie waren vergleichbaren Schicksalen ausgeliefert und ihre Lebenslinien verliefen in ähnlichen Bahnen: auf parallelaufenden Wegen zum „Risorgimento“, der Wiederentstehung Italiens. Die heute zum Teil noch erhalten Militärstrukturen wie Festungen, Bollwerke und Schützengräben wollen den Touristen ein Fenster in unsere Vergangenheit öffnen.

Das Gebiet Baldo Garda weist somit ganz besondere Merkmale auf, da es die Berge, den See und die Ebene umfasst, die von den beiden Flüssen Etsch und Mincio begrenzt wird. Die zwölf zu einer Genossenschaft vereinten Pro Loco-Verbände tragen zur Valorisierung der Region bei, indem sie die Gemeindeverwaltung der Ortschaften häufig organisatorisch und operativ unterstützen.

Die zwölf lokalen Verkehrsverbände, hier „Pro Loco“ genannt, unterstützen die kommunalen Verwaltungen durch den Einsatz und die Kompetenz ihrer Mitglieder in der Organisation und Veranstaltung vieler kultureller und touristischer Initiativen.

Dieses kleine Büchlein ist kein marktorientiertes Absatzprodukt, noch viel weniger hat es den Anspruch, bewährte Führer zu ersetzen. Es stellt ein beabsichtigt unvollständiges Bild dar, da nicht alle Gemeinden darin erwähnt werden, sondern nur jene, in denen der lokale Verkehrsverein Pro Loco tätig ist.

Man hat versucht, die verschiedenen Kapitel nach einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Daher werden in der Beschreibung aller 12 Gemeinden des Konsortiums Pro Loco Baldo Garda zuerst die geschichtlichen Hintergründe erläutert, dann die sehenswerten Monumente und die kulinarischen Spezialitäten aufgezeigt und abschließend wichtige Veranstaltungen und Touren für unternehmungslustige und sportliche Besucher erwähnt.

Im ersten Teil dieses Büchleins sollte zunächst die Entdeckungslust des Besuchers gestillt werden um dann im zweiten Teil die Gaumenfreuden zu wecken. In den Kapiteln „Kulinarisches“ werden die traditionellen Gerichte und Weine der jeweiligen Ortschaften vorgestellt und die lokalen Veranstaltungen aufgezeigt, wo man sie genießen kann. Im zweiten Teil wird das Panorama des kulinarischen Angebots durch die reiche Auswahl an vorgestellten

Rezepten vervollständigt. Es handelt sich zum Großteil um Gerichte, die bei zahlreichen Wettbewerben präsentiert wurden und deren Rezepte im Kochbuch der Veroneser Verkehrsverbände „Gheto fame?“ gesammelt wurden.



**Der Präsident des Verbandes
„Pro Loco Baldo-Garda“
Dr. Albino Monauni**

Einen herzlichen Gruß

Die deutsche Sprache in den neuen Touristenführern

Das Konsortium Baldo Garda, welches die zwölf Tourismusvereine Pro Loco koordiniert (von Brenzone bis Valeggio sul Mincio über Caprino, Custoza, Ferrara, Garda, Pastrengo, Rivoli, S. Zeno di Montagna, Sona und Torri), hat mit den regionalen Beiträgen 2018 für den Unpli (Nationaler Verband der Tourismusvereine Pro Loco Italiens) die Gelegenheit ergriffen, das im letzten Jahr in italienischer Sprache erschienene Büchlein **“Itinerari turistici dal Baldo al Garda”** auch in deutscher Sprache zu veröffentlichen. Die Neuauflage dieses Büchleins in deutscher Sprache **“Touristische Routen vom Monte Baldo zum Gardasee”** - erklärt der Präsident des Konsortiums Albino Monauni – ist der zweite Schritt eines weitläufigeren, in jährlichen Zeitabschnitten gegliederten Projekts, das für das Jahr 2019 auch eine englische Ausgabe vorsieht.

Mit der ersten Ausgabe 2017 sollte die Aufmerksamkeit der italienischen Zufallstouristen auf unser Territorium gelenkt werden. Mit der deutschen Übersetzung möchte man auch den vielen deutschen Touristen, die bekannterweise begeisterte Besucher unserer Volks- und Dorffeste sind, einen überblicklichen Führer zur Verfügung stellen.



**Sekretariat – Konsortium
Pro Loco Baldo Garda
Bruna De Agostini**



Echte ehrenamtliche Mitarbeiter

*Jene Herrschaften in der dunkelblauen Weste
sind bestimmt vom Tourismusverein Pro Loco,
sie kümmern sich mit großer Begeisterung
um die Organisation der Feste.*

*So viel Papierkram ist zu erledigen,
damit alles gut läuft
Safety und Security
für das Wohl der Community*

*Poster und Banner
Enel, Siae und Plakatierung
Außerdem sind die Zelte aufzustellen
und die Küchen zu organisieren.*

*Weitere große Sorge
ist's jedem seine Aufgabe zuzuteilen
wer an der Kasse, wer beim Aufräumen,
wer in der Küche, wer beim Abräumen.*

*Bei Pro Loco reicht Arbeitsgeist
und unentgeltlich, für alle gibt's was zu tun,
und nur am Ende des Fests
gibt es einen Risotto in Gesellschaft.*

Bruna De Agostini



Gemeinde Brenzone

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

Telefon: 045 6589500 – www.comune.brenzone.vr.it

Einwohnerzahl: 2543 – Meereshöhe: 69m

Fläche: 50,11 km² – Entfernung von Verona: 58 km

di Pro Loco in Pro Loco

...Von einem Tourismusverein Pro Loco zum anderen...



Tourismusverein Pro Loco "Per Brenzone"

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

Tel. 045 7420076 – info@brenzone.it

www.brenzone.it

1. GESCHICHTLICHES

Der Ursprung der Bezeichnung „Brenzone“ könnte vom Namen der Brenni stammen, bzw. vom keltischen Heerführer Brennus, der mit seinen Truppen im 4. Jh. v. Chr. von Gallien kommend nach Rom zog. Sie ließen sich wohl in den Berghöhen des Monte Baldo nieder, von wo sie dann zum See hinabstiegen, um zu plündern und zu randalieren.



Die Gründung der Gemeinde von Brenzone müsste, mit hoher Wahrscheinlichkeit, auf das 12. Jahrhundert zurückgehen, und zwar durch die offizielle Anerkennung seitens Friedrich Barbarossa I in den ersten Jahren seiner Herrschaft über Italien.

Im Mittelalter, vorerst unter der Herrschaft der *Scaligeri* und anschließend unter der venezianischen, entstanden und behaupteten sich in Brenzone einige wichtige Großgrundbesitzerfamilien, darunter die Familie der *Brenzoni dal Lion*, deren Wappen schon in der Vergangenheit als Symbol für die lokale Verwaltung übernommen wurde und bis heute erhalten geblieben ist.

Heute besitzt die Gemeinde kein Hauptzentrum, denn sie besteht aus 16 kleineren und größeren Ortsteilen, die sich zum Teil am See (Castelletto, Magugnano, Porto und Assenza) und zum Teil an den unteren Hängen des Monte Baldo befinden (Marniga, Biaza, Fasor, Boccino, Venzo, Castello, Zignago, Borago, Pozzo und Somnavilla). Weiter oben begegnen wir Campo, ein mittelalterliches Dorf das nun leider unbewohnt ist, ein stimmungsvoller, zauberhafter Ort.

In der Folge eines Referendums unter den Einwohnern von Brenzone wurde 2014 der Name Brenzone mit der touristisch leichter erkennbaren Bezeichnung **Brenzone sul Garda** ersetzt.

Die Wirtschaft ist heute vorwiegend vom Tourismus geprägt, der sich im Sommer vorwiegend am See konzentriert, in der Berggegend jedoch das ganze Jahr über betrieben wird.



2. SEHENSWERTES

Der Steinblock von Castelletto. Im Jahre 1965 wurde Castelletto durch den Fund eines Steinblocks von ca. 2 m² berühmt, auf dem sich Felsgravierungen befanden. Er wurde während der Arbeiten zum Bau eines Hauses entdeckt. Die ca. 4.550 Jahre alten Felsgravuren liefern wichtige Hinweise über die damals verwendeten Utensilien und Waffen und belegen die vorherrschende Rolle der Sonne in der vorzeitlichen Religion. Der Steinblock von Castelletto ist im Rathaus von Brenzone ausgestellt und kann dort besichtigt werden.



Das Ethnografische Museum

wurde im Geburtshaus der Seligen Mutter Maria Domenica Mantovani errichtet, die zusammen mit dem Seligen Giuseppe Nascimbeni Mitbe-



gründerin des Instituts *Piccole Suore della Sacra Famiglia* gewesen war. Das sich im historischen Zentrum von Castelletto befindende Muse-

umsgebäude zeugt von einer interessanten, ortseigenen Bauweise am Küstengebiet des nördlichen Gardasees. Die Inneneinrichtung, im Stil des 18. Jahrhunderts stellt ein typisches Wohnhaus dieser Zeit dar und beinhaltet auch Gebrauchsgegenstände und Geräte die zum täglichen Leben der ortsansässigen Bevölkerung dienten und deren Lebensgrundlage bildeten, wie die Fischerei, die Viehwirtschaft und die Seidenraupenzucht. In der Umgebung von Brenzone wurden im Mittelalter mehrere Kirchlein errichtet, da in jener Zeit zahlreiche Mönche aus der Abtei San Zeno in dieses Gebiet entsendet wurden, um die Bevölkerung zu evangelisieren. Diese war in mehrere kleinere Gemeinschaften aufgesplittert, die sich in verschiedenen Siedlungen niedergelassen hatten, und das veranlasste die Mönche zum Bau der vielen Kirchen und zahlreicher Kapellen. Zu den am besten erhaltenen zählt die **Chiesa di San Zeno** in Castelletto, genannt „**dell'oselet**“ (des Vögelchens); der Übername ist wohl dem Wetterhahn auf der Kirchturmspitze zu verdanken. Ebenso sehenswert ist das Kirchlein im Romanischen Stil Chiesetta di **Sant'Antonio Abate**, im Ortsteil Biasa, das unlängst stilgerecht restauriert wurde. Nennenswert ist auch die Kirche **Chiesa di San Nicola** am Hauptplatz von Assenza, an deren Innenwände zahlreiche Fresken von Heiligen und Szenen aus dem Evangelium zu bewundern sind. Schlicht in seiner Bauweise aber reich mit Malereien geschmückt ist das **Kirchlein von Campo**.



3. KULINARISCHES

Den Süßwasserfisch des Gardasees findet man in vielen traditionellen Gerichten der Gegend wieder. In den Dörfern der Küstengebiete von Brenzone wird nach wie vor Fischerei betrieben. Den Ritualen vergangener Zeiten treu bleibend, folgen die Fischer der Tradition. Die typischen Gerichte der Dörfer am Ufer des Gardasees bestehen fast ausschließlich aus Fischen wie Gardaseeforellen, Hechten, Felchen, Aalen und Süßwassersardinen, während die Speisen der Dörfer an den Hängen des Monte Baldo vorwiegend mit Fleisch, Wild und Käsespezialitäten, sowie Pilzen und Trüffeln, und im Herbst auch mit Kastanien zubereitet werden. Ein charakteristisches Spitzenprodukt der Gegend von Brenzone stellt das **Oliveöl** dar. Brenzone befindet sich, von jahrhundertealten Olivenhainen umgeben, im Zentrum der Produktions- und Verarbeitungsregion des berühmten *Olio extravergine di oliva del Garda D.O.P.*



Die typischen Gerichte der lokalen Küche sind alborelle in salamoia („aole salae“), das sind in Salzlake eingelegte kleine Lauben, die zu einem hervorragenden, traditionellen Nudelgericht verarbeitet werden, dem „bigoi co le aole“. Als Vorspeise werden „aole en sisam“ serviert, das sind getrocknete Fische, die dann mit Zwiebeln, Essig und etwas Zucker gegart werden. Dieses würzige, uralte Rezept ist ein Klassiker am Gardasee. Die kleinen Fische - Süßwassersardinen und Lauben - und den Aal kann man auch in einer Zubereitung die „en saor“ genannt wird, genießen. Diese Art der Verarbeitung lieferte in früheren Zeiten gleichzeitig eine Möglichkeit zur Konservierung der Fische für einen längeren Zeitraum.



4. FOLKLORE

Gelebter Kreuzweg

Am Karfreitag wird durch einen Kreuzgang an die Leidensgeschichte Jesu gedacht. Die Prozession schlängelt sich abends andächtig von der Pfarrkirche S. Carlo in Castelletto durch die stimmungsvollen Gassen verschiedener Ortschaften bis zum Kirchlein von Biaza.



Historischer Jahrmarkt der Hl. Katharina und des frisch gepressten Öls. Im Monat November findet in Castelletto eine der wichtigsten Veranstaltungen der Gemeinde statt, ein eindrucksvolles Ereignis, das dem Olivenöl gewidmet ist.



Die Magie der Krippen in Brenzone

Sehenswert sind in der Weihnachtszeit die Krippen, die in Campo errichtet werden. Von Ende November bis Anfang Februar sind diese Anziehungspunkt der fast unbewohnten Ortschaft. Davon gibt es kleine und riesige, aus Ton, Gips oder Stoff, auf den Feldern verstreut oder



in baufälligen Häusern aufgestellt, man entdeckt sie zwischen den Bäumen oder in verlassenen Ställen...

Weitab vom Lärm des Verkehrs und in dieser naturbelassenen Umgebung entsteht eine magische Atmosphäre, wo die Zeit stillzustehen scheint. Der Zauber der Krippen zieht jeden in seinen Bann.



5. ROUTEN UND TOUREN

Mit seinen 8 km Küste ist der Ort Brenzone ein günstiger Ausgangspunkt für sportliche Wassertouren, per Segelboot oder Windsurfe.

Dazu wendet man sich am besten an einen der zahlreichen Sportvereine und Segelclubs, oder an die Surfschulen.

Man sollte aber nicht vergessen, dass Brenzone mit seinen Ortschaften am Hang des Monte Baldo ein ideales Gebiet für Wanderer und Bergliebhaber darstellt. Auf verschiedenen Pfaden kann man den Hang des Monte Baldo bis zum Gipfel hinauf wandern. Die urtümliche, jedoch fast unbewohnte Ortschaft Campo ist einen Besuch wert. Vor einigen Jahren wurde die Stiftung „Campo“ gegründet, die sich zum Ziel machte, diese altentümliche Siedlung vor dem Verfall zu bewahren und unvergessene Traditionen und Lebensweisen wiederzubeleben. Im Zuge dieses Projekts werden jährlich Veranstaltungen zur Sensibilisierung der Bevölkerung und der lokalen Verwaltung organisiert.



CAPRINO V.SE



Gemeinde Caprino

Piazza Roma Nr.6 – 37013 Caprino Veronese (VR)

Telefon: 045 6209911 – E-mail: urp@comune.caprinoveronese.vr.it

www.caprinoveronese.vr.it - Einwohnerzahl: 8.417 – Meereshöhe: 254m

Fläche: 47,32 km² – Entfernung von Verona: 36 km



Tourismusverein Pro Loco Caprino Veronese

Via Sandro Pertini, 2 - 37013 Caprino Veronese (VR)

Tourismusbüro IAT – Piazza Roma, 6

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

1. GESCHICHTLICHES

Das Tal rund um Caprino war einst von einem Binnenmeer überflutet und später von einem Voralpensee, der von den Wässern der Tiroler Gletscher gespeist wurde, die langsam zum heutigen Gardasee hin abschmolzen. Um 89 v. Chr. kamen die Römer nach Caprino. Diese gaben dem Ort einen Mehrwert indem sie ihn zum Knotenpunkt der Sammlung und Verarbeitung des in Ferrara di Monte Baldo gewonnenen Eisenerzes machten. Nach dem Zerfall des Römischen Reiches drangen Heruler, Goten, Langobarden und Franken in das Tal ein. Die langobardische Vorherrschaft begann in der Mitte des 6. Jahrhunderts mit *Alboino*. Um das Jahr 1000 wurde das ganze Gebiet in die *Marca Veronensis* des Herzogs von Bayern einverleibt. Erst im Jahr 1193 konnte das Gebiet, damals unter der Vorherrschaft Heinrichs des VI, Sohn Friedrich Barbarossas, von der Gemeinde Verona eingelöst werden. Dies hatte zur Folge, dass sich der Handel und der wirtschaftliche Austausch zwischen den Städten und den ländlichen Siedlungen verbessern konnte. Ab der Mitte des 13. bis zum Ende des 14. Jahrhunderts befand sich Caprino unter der Herrschaft der *Scaligeri*, welche das gesamte Tal als Lehensgut vorerst den Herrschaften *Dal Verme* und anschließend den *Malaspina* übergaben. Anfang des 15. Jahrhunderts war Caprino Teil der *Repubblica Veneta* und so verblieb es vier Jahrhunderte lang. Das 17. war ein Jahrhundert der Unbeweglichkeit und der Krise, deren Auslöser extreme Dürren und eine schreckliche Pestepidemie waren, die im Jahre 1630 die Bevölkerung dezimierten. Während des 18. Jahrhunderts behaupteten sich neben den Hirten und Bauern die Händler und Handwerker mit großem Erfolg, sodass die *Serenissima Repubblica Veneta* im Jahre 1786 den Betrieb eines samstäglichen Wochenmarkts



erlaubte, der heute noch stattfindet. Am 31. Mai 1796 erreichten die Truppen Napoleons auf der Verfolgung der Österreicher die Ortschaft. Durch die Verwaltungsreformen Napoleons wurden alle verstreuten Siedlungen unter der Gemeinde Caprino vereint und im Juli 1801 wurde diese zum verwaltungsrechtlichen Sitz des gesamten Gebiets. Nach der Niederlage Napoleons in Waterloo und dem anschließenden Wiener Kongress (1815), folgte das österreichische Regime, das trotz der strengen Herrschaft einen wirtschaftlichen Aufschwung begünstigte. Im Jahre 1866 wurde die Region Veneto in den *Regno d'Italia* eingeschlossen. Caprino wurde unter dem Gesichtspunkt der Verwaltung immer wichtiger. Während des Ersten Weltkrieges verlief die Kriegsfrente wenige Kilometer weit vom Ort entfernt. Während des Zweiten Weltkrieges wurde Caprino von den Deutschen besetzt (9. September 1943) und gleich darauf siedelte sich die National-republikanische Garde in der „Casa del Fascio“ (heute Sitz des Nationalen Vorsorgeinstituts INPS) an. Es entstand die *Resistenza* (=Widerstand) und das Jahr 1944 wurde von den Durchsuchungen der Nazifaschisten in einigen Ortsteilen und Bombenabwürfen auf die Bahnstrecke Verona-Caprino gekennzeichnet. Am 25. April 1945 bewirkte der Angriff der Partisanen auf Caprino die Flucht der Deutschen, zwei Tage darauf kamen die Alliierten. In der Nachkriegszeit wurde die schwere Krise auf nationaler Ebene spürbar und verursachte eine massive Auswanderungswelle die vorwiegend den ärmeren Bevölkerungsteil der höher gelegenen Berglandschaften betraf. Spürbare Auswirkungen waren die Verwahrlosung der Berglandwirtschaft und die Landflucht zugunsten größerer Ortschaften in der Ebene. Im Laufe der Jahre hat sich Caprino durch seine zentrale Lage im Tal als Sammelpunkt übergeordneter Gemeindedienste bewährt und ist zu einem wichtigen Wohngebiet geworden. Die Gemeindeverwaltung und die zahlreichen Vereine stellen ein dichtes Veranstaltungsprogramm bereit, um den Touristen auf dem Weg vom Gardasee zum Monte Baldo zu einem Aufenthalt einzuladen.



2. SEHENSWERTES

Das **Museo Civico** von Caprino ist reich an Fossilien und Funden aus der Kriegszeit und beherbergt zusätzlich eine Fotoausstellung und verschiedene Malereien. Insgesamt geben die ausgestellten Funde und Werke einen guten Überblick über die Geschichte und Kultur der Gegend von Caprino und des Baldo-Gebietes.

Spiazzì ist eine touristische Ortschaft in den Bergen, die durch ihre Wallfahrtskirche *Madonna della Corona* berühmt wurde. Ein bequemer Weg führt durch das

Gemeindegebiet von *Ferrara di Monte Baldo* zum Wallfahrtsort. **Platano** ist eine durch ihre

hundertjährige Platane bekannt gewordene Ortschaft. Dieser Baum, der zum Nationalen Monument anerkannt wurde, ist der größte Italiens und misst außerordentliche 25 m Höhe, 15 m Umfang am Stamm und besitzt eine belaubte Oberfläche von 300 m². Er wird „Platane der 100 Scharfschützen“ genannt, weil sich im Jahre 1937, während eines Kriegsmanövers der italienischen Armee, 100 Scharfschützen in seinem Laubwerk versteckten. In Platano befindet sich der **Palazzo Mala-**

spina Nichesola, Sitz der *Comunità Montana del Baldo* (Berggemeinschaft des Baldo), welche die Tätigkeiten der acht Berggemeinden koordiniert und ebenso rechtsgültiger Sitz unseres Konsortiums *Pro Loco Baldo Garda*.



3. KULINARISCHES

Zahlreiche Produkte der Gegend werden unter dem Markenzeichen „Baldo“ vermarktet, das vom Verband der Berggemeinden ins Leben gerufen wurde. Die „Produkte des Baldo“ werden auf dem „Fest des Schwarzen Trüffels des Monte Baldo“ und am zweiten Oktoberwochenende auf dem Fest der *Sapori Baldensi* in Spiazzì vertrieben. Das sind die zwei Hauptveranstaltungen, an denen man die kulinarischen Spezialitäten aus der Gegend von Caprino verkosten kann.

Der schwarze Trüffel des Baldo

In der Ortschaft Platano, am Palazzo Malaspina Nichesola, befindet sich der Sitz des Vereins *Tartufai del Monte Baldo Veronese*, die Trüffelhändler des Monte Baldo. Die Trüffel des Monte Baldo waren bereits in den vergangenen Jahrhunderten sehr bekannt und begehrt und zwar so sehr, dass sie, laut eines Berichtes des Markgrafen Ago Pignolati aus dem Jahre 1791, das Lieblingsgericht an der kaiserlichen Tafel in Wien waren.



Das extra-native Olivenöl „Garda D.O.P.“ wird aus den am weltweit nördlichsten Breitengrad gelegenen Olivenanbaugebieten gewonnen. Diese besondere Begebenheit ergibt sich aus dem mediterranen Mikroklima, welches sich an den Hängen der Alpen durch den Einfluss des Gardasees entwickelt. Dadurch entwickelt das extra-native *Olivenöl Garda D.O.P.* einzigartige, unverwechselbare Aromen, da es trotz seiner zarten und fruchtigen Noten auch einen anhaltend vollmundigen Nachgeschmack aufweist und somit für viele Gerichte die ideale geschmackliche Abrundung darstellt.

In Caprino Veronese kümmert sich der Verband *Cooperativa Produttori POG*, ein 1984 aus der Initiative von 10 Olivenbauern entstandener Verband, dessen Mitglieder die eigene Erfahrung zum Gemeinwohl aller zur Verfügung stellen wollten, um dieses traditionsreiche Produkt aus dem Gardasee-Hinterland zu verarbeiten. Zu den besten Käsesorten aus der

traditionsreichen Käseherstellung des Monte Baldo zählen der *Monte Veronese*, *Casat sott'olio* (in Öl eingelegter Käse) und junger, frischer *Casatèle*. Sämtliche Käse wurden früher in den „baiti“, das sind Berghütten, hergestellt.



4. FOLKLORE UND EVENTS



Der **„Carnevale Montebaldino“** - der Fasching - wird am letzten Faschingstag, dem Faschingsdienstag gefeiert. In einem großen Umzug ziehen Folkloregruppen und maskierte Gesellschaften aus vielen anderen Ortschaften durch die Straßen des Dorfes und werden vom König und der Königin des Monte Baldo (die Masken von Caprino) offiziell empfangen.

„Contralonga“. Im Mai wird ein Marsch mit diesem Namen abgehalten, der kein Wettbewerb ist, sondern ein gemütlicher Spaziergang bei dem man zwischen der einen und anderen Etappe auch kulinarische Pausen einlegen kann. Die Produkte und der Wein aus der Gegend bekräftigen die Schönheit der Landschaft um den Monte Baldo.



Baldo Filmfestival in der ersten Junihälfte. In der Kirche S. Dionigi al Platano werden Filme und Videos über den Monte Baldo gezeigt.

Der **Montebaldinische Jahrmarkt** (Ende Juli – Anfang August) ist einer der ältesten im Veroneser Gebiet. Folklore und Unterhaltung mit Verkostungen der heimischen Produkte fehlen nicht. Außerdem finden Ausstellungen der heimischen Handwerkerzeugnisse statt, der industriell gefertigten Produkte und der Landmaschinen mit einer Parade der antiken Traktoren.



„Sagra di San Bartolomeo“, Volksfest in Pazzon (zweite Augusthälfte) - Gastronomie und Musik.

Fest des schwarzen Monte-Baldo-Trüffels – erstes Septemberwochenende – Verkostungen und Musik.

Autorennfahrt Caprino – Spiazzi – erste Septemberhälfte – historisches Rennen bergauf.

Fest der Produkte des Baldo

Im Oktober findet in Spiazzi der Jahrmarkt der landwirtschaftlichen Bergerzeugnisse statt. Typische Gerichte, Kastanien, Musik, Folklore und lehrreichen Veranstaltungen, in denen man das Bergleben kennenlernen kann, werden dem Besucher dargeboten.



5. ROUTEN UND TOUREN

Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, sich in der Freizeit sportlich zu betätigen.

- **Zu Fuß** in der Natur der Umgebung. Unzählige Pfade führen von Caprino zu den Berggipfeln und den Schutzhütten des Monte Baldo.
- Unlängst wurden die **“Vie dell’acqua“** (Wasserstraßen) errichtet. Entlang dieser Spazierwege erinnern alte Brunnen, Waschröge und Mühlen an einstige Zeiten.
- **Zu Ross:** Vom einfachen Spazierritt bis zum mehrere Tage dauernden Ausritt von Hütte zu Hütte, für alle ist etwas dabei; siehe www.paradisoranch.it und www.ranchbarlot.it.



- **Mit dem Fahrrad:** die Gegend eignet sich besonders gut zum Mountainbiken. Es wird auch ein „Bus&Bike“ Service angeboten, der mit Linienbussen und mit der Seilbahn von Malcesine den Gardasee mit dem Gipfel des Monte Baldo auf 1760 m verbindet.



Weitere Aus-**Flüge**, die auch einiges an sportlicher Fitness erfordern, sind die **per Gleitschirm** oder **per Drachenflieger** (Info unter www.vololiberoscaligero.org) oder das **Klettern** auf den Felshängen (www.laac.it). Wer sich lieber nicht bewegt aber doch gerne weit zielt kann am **Schießstand** von Caprino seine Künste beweisen (www.tsnacprinovr.it).

CAVAION V.SE



Gemeinde Cavaion Veronese

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

Telefon: 045 6265711 – www.comunecavaion.it

Einwohnerzahl: 5.935 – Meereshöhe: 250 m

Fläche: 12,91 km² – Entfernung von Verona: 31 km



Tourismusverein Pro Loco San Michele Cavaion V.se

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

Tel. 388 5627613 - prolococavaion@libero.it

1. GESCHICHTLICHES

Das Gebiet von Cavaion ist vorwiegend hügelig und erstreckt sich teils über die südliche Erhebung des *Monte Moscal* mit dem *Monte San Michele* (335 Höhenmeter) und teils über das Amphitheater der Endmoränenhügel der Veroneser Gegend bis zum Fluss Etsch in der Nähe von Sega, auf 85 m Meereshöhe.



Das Klima ist mild, da es unter dem mediterranen Einfluss des Gardasees und der nahegelegenen Poebene steht. In der frühen und mittleren Bronzezeit (2000 – 1600 v. Chr.) war das Gebiet um den Moränensee *Cá Nova* besiedelt. Das bezeugen die dort gefundenen Keramikscherben, die Ton- und Bronzegegenstände, die geritzten Knochen, Glaspaste- und Bernstein-Perlen und die Gießformen.

All diese Fundstücke werden im Archäologischen Museum innerhalb des Rathauses aufbewahrt und ausgestellt.

Die Entdeckung archäologischer Bauten und einer Nekropole in der Nähe der Straße zwischen dem Gardasee und der *Via Claudia-Augusta* (Ortschaft Bossema), zeugen von der Besiedlung während der Römerzeit. Auf die Niederlassung einiger Goten folgte, im Laufe des 6. - 7. Jahrhunderts, die der Langobarden. Unter der Herrschaft der *Arimanni* (freie, kriegerische Grundbesitzer) wurde die Festung der Bastei auf dem Monte S. Michele errichtet. Im 10. Jahrhundert, als die Franken regierten, wurde das Gebiet von der Grafschaft *Judicaria Gardensis* übernommen. Erstmals wird die Ortschaft im Jahre 1130 unter dem Namen *Caput Leonis* erwähnt und etwas später, um die Jahrhundertwende des 13. Jahrhunderts, unter der Bezeichnung *Capallonis*, *Cabaliono* und *Cavaion*. Der Ortsname entspringt aus der Bedeutung für „Scheune mit zwei Giebeldächern“, die von der bildlichen Darstellung eines Hügels mit dem Umriss eines Pferderückens (Pferd= lat. *cabalus*) abgeleitet wurde. Seit dem 16. Jahrhundert bezieht man sich auf

das Wort *cava* (Steinbruch), in Anlehnung an die zahlreichen Steinbrüche der Gegend. Seit 1193 steht die Gemeinde unter der Verwaltung der Abtei von San Zeno, der Gemeinde, und einiger Klöster von Verona, und wurde im Laufe des 13. Jahrhunderts zur Gemeinde mit eigenständiger Verwaltung unter dem Namen *Castelnuovo dell'Abate*, mit eigener,



im Jahre 1260 in Kraft getretener Verfassung. In dieser Zeit beginnen sich die typischen Elemente der damaligen lokalen Architektur abzuzeichnen: die sich türmenden **Häuser aus Stein**, welche einen Innenhof säumen, und unter der Bezeichnung „*corte*“ (siehe: *cortile*, d.h. Hof) zusammengefasst werden, die „*broli*“, von *brulli*, d.h. karg, wie die von den Trockenmauern begrenzten Gartenanlagen, der **Steinmauern** und der „*introi*“, mit Steinen gepflasterte Verbindungsstraßen. Ab 1405 gibt die venezianische Herrschaft einen bedeutenden Anstoß zum wirtschaftlichen Aufschwung, der auch dank eines Hafens an der Etsch bei Sega beschleunigt wird.

In der „Epoche der Villen“, wir befinden uns im 17. Jahrhundert, werden Gebäude wie der *Palazzo Trombetta*, die *Villa Cordevigo*, *Villa Bonazzo* und der *Palazzo Ravignani* errichtet. Unter den Schüssen der Armee Napoleons zerfällt die *Repubblica di San Marco* und Cavaion folgt dem Schicksal des restlichen Venetien: es wird vorerst den Österreichern untertan und in der Folge dem Königreich Italien einverleibt. Im Jahre 1859 zählte die **Gemeinde Cavaion** 1.330 Einwohner. Im zwanzigsten Jahrhundert breitete sich das Dorf von *Via Cavalline* und *Via Fracastoro* weiter aus. In der Nachkriegszeit des Zweiten Weltkrieges erfolgte eine bedeutende städtebauliche Entwicklung und ein Bevölkerungszuwachs, welcher Anfang dieses Jahrhunderts die Zahl der Einwohner auf 4000 anwachsen ließ; heute zählt man fast 6000 Bewohner.



2. SEHENSWERTES

Die **Torre Civica**, im Jahre 899 auf Gewährung von König Berengar erbaut, wurde nach 1260 zum Sitz der Gemeindeverwaltung und ist heute Teil der Palastanlage *Palazzo Trabucchi*. Der Turm wurde 1855 restauriert, die Villa ist im neoklassizistischen Stil und wird von einem schönen Park geziert.

Von der **mittelalterlichen Kirche** der Heiligen *Faustino e Giovitta*, im 16. Jahrhundert erwähnt, ist nur noch die Fassade mit dem romanischen Rosettenfenster erhalten. Die steinernen Trockenmauern im historischen Dorfkern, welche die Gärten und Straßen aus Natursteinpflaster abgrenzen, gehen auf das 14. und 15. Jahrhundert zurück. **Corte Torcolo**, ein spätmittelalterlicher Herrschaftssitz mit rustikalen Zubauten zeigt einen steinernen Torbogen.

Diese Gebäudeanlage war einst das Zentrum der Ölpresse, heute beherbergt sie die Bibliothek und den Bürgersaal. In *Sega* ist **Corte Porto** ein typischer Bau. Interessant ist auch das **Kirchlein Santa Croce a Villa**, volkstümlich „della leor“ (von *lepre* = Hase) genannt, da der Sakralbau auf offenem Feld steht, wo es reichlich Jagdbeute gibt.

Unter den Villen bietet die **Villa Cordevigo** auf dem Land mit ihrem hundertjährigen Park eine anmutige und eindrucksvolle Atmosphäre. Sie steht nun im neoklassischen Stil, wurde aber auf den Resten einer römischen Villa und einem Gebäude aus dem 15. Jahrhundert errichtet. Angrenzend befindet sich das Kirchlein von *San Gentilizio*. Es ist aus dem Jahre 1543 und stellte einst die herrschaftliche Hauskapelle dar. Eine Sammlung seltener Heiligenreliquien, welche 1770 vom Bischof *Marcantonio Lombardo* zusammengetragen worden war, werden im Inneren gehortet.



Im Laufe des 18. Jahrhunderts wird auch die **Villa Ravnani** erbaut. Sie steht von Olivenhain, der von einem schönen alten Gemäuer aus eiszeitlich abgerundeten Flussteinen gezäumt wird. Aus der selben Zeit sind der **Palazzo Trombetta** und die neoklassizistische **Villa Bonazzo**.

Aus dem Baumaterial der zerstörten Bastei wurde 1812 die **“Parrocchiale di San Giovanni Battista”** - die Pfarrkirche Johannes des Täufers erbaut. Darin kann man ein Altarbild von Antonio Badile, (dem Meister von Paolo Veronese), wertvolle Holzsulpturen der vier Evangelisten und an der Decke und über den vier Marmoraltären, die zwischen dem 15. und 18. Jahrhundert errichtet wurden aus dem 18.



Jh. stammende Malereien bewundern. **Archeoparco della Bastia, Museo archeologico e laghetto di Cà Nova** (Archäologischer Park der Bastei, Archäologisches Museum und Cà Nova Weiher).

Im Museum werden Keramikgegenstände, die im *laghetto Cà Nova* gefunden wurden, ausgestellt. Es sind einzigartige Fundstücke der frühen

und mittleren Bronzezeit im nördlichen Italien. Die Sammlung beinhaltet ebenso Bronzegegenstände, Dolchklingen, Abschlüge, bearbeitete Knochenreste, Perlen aus Bernstein und Glaspaste und zahlreiche Gewichte für Webstühle. Die Dokumentierung umfasst den beträchtlichen Zeitraum von

2.000-1.600 bis 1.400 vor Christus. Im Museum kann man auch aufschlussreiche römische Fundstücke aus der Gegend von *Bossema* und dem Gardasee - Hinterland besichtigen.



3. KULINARISCHES

Cavaion kann sich fruchtbarer Anbaugebiete erfreuen, die durch das Garda - Olivenöl, den *Bardolino DOC* und den *Bardolino Novello*, den *Chiaretto Spumante* aber auch den Spargel Bekanntheit erlangt haben. Die typischen Gerichte der traditionellen Küche sind: Risotto mit Spargel, mit *Amarone*, mit Ente, Pappardelle mit Wildragout, „bigoli al torchio“ (das sind sehr dicke, hausgemachte Spaghetti mit Sardellen), Gnocchi, gebratenes Kaninchen, Lamm, Zicklein und Wildbret, „bollito misto“ (gekochtes Fleisch verschiedener Sorten) mit „peará“ (eine Sauce aus Semmelbrösel, Knochenmark, Pfeffer und Fleischsuppe), „pastissada de caval“ (ein Gericht aus Pferdefleisch), Gegrilltes oder Fleisch vom Holzkohलगrill, gefüllte Ente, Trüffel, „spaghetti con le àole o le sardèle“ (das sind kleine Fische aus dem Gardasee, Lauben oder Süßwassersardinen).

Die „fogassa su la gradela“ (auf dem Gitter gebackener Fladen), eine einfache Süßspeise der Großväter, ist 2015 zum typischen Gebäck von Cavaion ernannt worden, da das Rezept durch das DE.CO-Verfahren, (Bezeichnung für ein dokumentiertes, Gemeinde-rechtliches Verfahren) wiederbelebt und aufgewertet wurde.

4. FOLKLORE UND EVENTS

Am Dreikönigsabend wird auf den Hügeln ein glücksbringendes Feuer entfacht, man nennt es „falò del brujel“.

Zahlreiche Veranstaltungen werden im Laufe des Jahres angeboten. Der **Fasching** mit einem großen Umzug bei dem Masken und Karren bis zu *Corte Torcolo* ziehen.

Fest der Spargel am 3. Sonntag im Mai. Im Zuge des Wettbewerbs „Goldener Spargel“ wird auch der beste *Bardolino DOC* – Wein und das Olivenöl vom Gardasee prämiert. Es gibt Stände zur Verkostung der lokalen Erzeugnisse und der typischen Gerichte der heimischen Küche. Jeden Abend werden dazu Konzerte verschiedener Musikrichtungen aufgeführt. Übrigens hat dieses Fest einen bemerkenswerten Ursprung. *Das Fest der Spargel entstand infolge eines kuriosen Missverständnisses im Jahre 1968. Bei einem Empfang der Italienischen Botschaft in Brüssel wurden Spargel aus der Ortschaft Cavaillon in der Provence aufgetischt, die den Gästen besonders mundeten. Ein italienischer Diplomat, der durch die Aussprache des Wortes Cavaillon (=Cavaion) in Verwirrung gebracht worden war, sendete der Gemeinde*



Cavaion einen Brief zu, in dem er über ihre Spargel höchsten Lob aussprach. Der Tourismusverein Pro Loco beschloss daraufhin, die Gelegenheit zu diesem unverdienten Ruhm zu nutzen, und organisier-



te das Spargelfest, was zur Folge hatte, dass die Wertschätzung und Produktion dieses Gemüsesprosses in der Gegend bedeutend anstieg.

„O-live jazz“ ist ein Jazzfestival Ende Juni in Corte Torcolo.

Festa della Madonna Carmine. Am dritten Julisonntag wird das altertümliche Fest, das der heiligen Mutter Maria gewidmet ist, gefeiert. Bei dieser Gelegenheit findet auch der Wettbewerb der Weine *Bardolino Classico DOC* und *Bardolino Chiaretto Spumante DOC* statt.

„Agosto a Cavaion fra musica e storia“ (August in Cavaion bei Musik und Geschichte). Donnerstags im August werden in der schönen Kulisse der Villen Konzerte gegeben.

In der Ortschaft Sega findet Ende August das Fest des heiligen Patrons **Sagra del patrono S.Gaetano** statt.

„WardaGarda“ in der ersten Septemberwoche in Corte Torcolo.

Festival dell'olio Dop. In *Corte Torcolo* findet von Juli bis September ein dichtes Programm an Theaterveranstaltungen, Kinos und anderen Initiativen statt.

5. TOUREN UND ROUTEN

Percorso della salute (Trimmdichpfad). Vom Kirchplatz aus geht man durch Olivenhaine und Wälder an den Ruinen der Festung und des Klosters vorbei zum Kirchlein von *San Michele della Bastia*.

Spaziergang zum „Pozzo dell'Amore“ und nach Caorsa. Von der Pfarrkirche erreicht man den Liebesbrunnen und Caorsa, von dort geht man zur Kirche zurück. Die Legende um den „Pozzo dell'Amore“ der im gleichnamigen Ortskern steht und einen steinernen Ehering aufweist, verdient es, erzählt zu werden. *Er heißt „Liebesbrunnen“ weil die Legenden, die darum kreisen, von der unglücklichen Liebe eines jungen Paares sprechen. Es ist nicht bekannt, wann sich diese Geschichte ereignet haben soll. Was man weiß, ist dass sich die beiden am Brunnen kennenlernten*



und daraus eine große Liebe entstand. Sie sollten vermählt werden, aber die Hochzeit wurde nie gefeiert. Mancher sagt, ihre Beziehung sei den Eltern nicht genehm gewesen und andere wiederum sprechen von einer plötzlichen Abwendung der jungen Frau. Der nun alleine gebliebene junge Mann wurde fast verrückt vor Schmerz. Er zog sich in einer Kapelle am Monte Baldo zurück um dort als Eremit zu leben. Sein einziger Trost war die Schönheit der Natur, die ihn an seine geliebte Schöne erinnerte. Scheinbar wurden seine Gebete erhört, denn eines Tages, als er zum Brunnen zurückkehrte wo er sie zum ersten Mal getroffen hatte, sah er sie dort und die beiden umarmten sich. Diese Geschichte hat mehrere unterschiedliche Wendungen. Die tragische endet mit dem willentlichen Sprung in den Brunnen der beiden, um schlussendlich ihre Liebe im Jenseits auf ewig ausleben zu dürfen. Andere träumen von einem Happy End für das junge Paar, deren Liebe es verdiente, auch im Diesseits gelebt zu werden.

Ceriel Val Sorda. Das ist ein attraktiver Höhenweg oberhalb des Sees, der durch das eindrucksvolle Moränental von Incaffi nach *Bardolino* führt.

Val del Tasso – Boscon. Eine Route durch das Tal, durch welches früher die Bahntrasse Verona-Capriño verlief, die sich damals von der Industriezone bis in die Ortschaft Sega erstreckte.

Cordevigo-Piazzilli-Naiano. Eine geschichtlich-architektonische Wanderung durch die bäuerliche Landschaft mit ihren Landgütern und Weinbergen.

Der **Laghetto di Cà Nova** ist ein interessantes Feuchtgebiet und archäologische Stätte.

Mit dem **Fahrrad** von Cavaion nach *Villa, Strada Bardolina* und *Piazzilli-Sega*. Eine anregende Route durch die Felder mit reizendem

Blick auf den alten Dorfkern. Diese Piste schließt sich an den Radweg des *Biffis*-Kanals an und die Etsch bei Sega, sowie an Bardolino.



CUSTOZA

Gemeinde Sommacampagna

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

Telefon: 045 8971311 – www.comune.sommacampagna.vr.it

Einwohnerzahl: 14.831 – Meereshöhe: 121 m

Fläche: 40,96 km² – Entfernung von Verona: 21 km



Tourismusverein **Pro Loco di Custoza**

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

Tel. 338 3401778 - info@prolococustoza.it

www.prolococustoza.it

1. GESCHICHTLICHES

Funde aus dem 11. Jahrhundert vor Christus, darunter Teile einer römischen Grabanlage, zeugen von einer frühen Besiedlung dieses Gebiets. Die ersten geschichtlich datierten Aufzeichnungen über den Ort und dessen Namen stammen jedoch aus der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts. Custoza war strategischer Teil einer Festungsanlage zwischen Sommacampagna und Villafranca, die aus einer Festungsmauer und einem Graben bestand. Sie verlief am Rande des Moränen-Amphitheaters, welches an die Poebene angrenzt. Daraus entstand der ursprüngliche Name „*Custodia*“ (Aufbewahrung, Bewachung), der diesen Bewachungsort kennzeichnete. Das Gebiet gelangte in den darauffolgenden zwei Jahrhunderten in die Hände verschiedener Adelsfamilien: die *Scaligeri*, die *Visconti* und die *Carraresi*. Nachdem es auch noch die Herrschaft der *Gonzaga* und der *Sforza* erduldet hatte, wurde die gesamte Gegend schließlich der Venezianischen Republik einverleibt. Nach dem Zerfall der *Serenissima* und den Napoleonischen Kriegen wurde auch Custoza, im Zuge der Neuverteilung auf dem Wiener Kongress, Teil des Königreichs Lombard-Venetien, das dem Österreichisch-Ungarischen Kaiserreich untergeordnet war.

Während der zwei Unabhängigkeitskriege (1848 und 1866) war das Gebiet Theater blutiger Kämpfe zwischen den Österreichern und den Piemontesen. In Custoza sind so manche Zeugen dieser vergangenen Zeit des *Risorgimento* (=Wiedererstehung) erhalten geblieben.



Geschichtliche Wiederauflebung der Kämpfe 1848 und 1866

2. SEHENSWERTES

Beachtenswert ist die **Villa Pignatti Morano**, ein Gebäude aus dem 17. Jahrhundert, das auf dem Hügel *Colle Bellavista* thront und von dort den Ausblick auf die *Val Padana* dominiert. In vorher-



schender Stellung in der Ebene von Villafranca die *Villa Pignatti*, ebenfalls aus dem 17. Jahrhundert. Das ist eine klassische venezianische Villa, schon seit Anfang des 18. Jahrhunderts in Besitz der Grafen Ottolini, ein Adelsgeschlecht aus Custoza. Die Villa wurde im 19. Jahrhundert vergrößert und erhöht und anschließend in den dreißiger Jahren von den aktuellen Besitzern - die Familie *Pignatti Morano* - renoviert. Das Gebäude zeigt zwei Fassaden: eine zur Straße und die andere, Richtung Osten, wird von einer schönen italienischen Gartenanlage untermauert, die im Verzeichnis der historischen Gärten eingetragen ist. Den großen Außenbereich des Gutsbesitzes gestalten „*Limonaie*“ (Zitronengärten), eine Zypressenallee, ein Laubwald, ein Olivenhain und Weinberge. Die Villa beherbergt im Innenbereich elegante Säle mit Wandgemälden und dekorierten Kassettendecken. In der Kapelle sind die Möbelstücke aus dem 17. Jahrhundert erhalten geblieben.

In den Sälen der Villa trafen sich im November 1822 die europäischen Monarchen, um die Bunde der Heiligen Allianz zu festigen. Im Laufe des Dritten Unabhängigkeitskrieges wurde die Villa Zeugin zahlreicher Bekämpfungen. Insbesondere im Juni 1866 wurde die in Friedenszeiten von Jagdgesellschaften genutzte Parkanlage von Soldaten beider Fronten durchstreift. Die Villa ist nicht für Besucher geöffnet aber von Via Belvedere gut sichtbar.

Nennenswert ist auch **Villa Medici** aus dem späten 18. Jahrhundert am Fuße des *Colle Belvedere*. In der Ebene zwischen diesen zwei Erhebungen steht die **Pfarrkirche**. Sie wurde 1792 auf den Ruinen einer älteren und kleineren Kirche erbaut, von der noch der Kirchturm erhalten geblieben ist. Das religiöse Gebäude ist dem *San Pietro in Vinculis* (Hl. Peter in Ketten) geweiht und beherbergt eine wertvolle Madonnenstatue mit Jesuskind aus dem 15. Jahrhundert.

Mitten im Grünen, in der Ortschaft Montegodi kann man das Kirchlein vom Hl. Antonius besichtigen.

Unter den Monumenten ist das **Ossarium** das wichtigste und auffälligste. Es ist ein achteckiger Bau der auf einem Sockel aus weißem Stein steht. Dieses Monument wurde im Jahre 1879 erbaut, um den Gebeinen der Soldaten, die in den Unabhängigkeitskriegen gefallen waren, eine letzte Ruhestätte zu geben. Die an den vier schmälere Seitenwänden eingebauten Fenster lassen Licht in die darunterliegende Krypta eindringen, welche die sterblichen Überreste tausender Kriegsgefallener beherbergt. Im oberen Teil der Obeliskenförmigen Konstruktion befindet sich eine Balustrade von der aus man den Blick in die umliegende Landschaft genießen kann.



In der Ortschaft Cavalchina, auf der Straße nach Sommacampagna, befindet sich ein **Monument**, welches dem Herzog **Amedeo di Savoia, Duca d'Aosta** gewidmet ist. Er wird in einer mutigen Kampfszene mit seinen Soldaten dargestellt, in der er verletzt wurde. Etwa hundert Meter davon entfernt befindet sich an der Wand eines Hauses eine steinerne Gedenktafel, die an die heldenhaften Taten des wagemutigen Grenadier Stefano Mesaggi erinnert.



Auf dem Anhöhe hinter der Ortschaft Cavalchina befindet sich das **Haus des Tamburino Sardo** (sardischer Trommler), dessen sagenhafte Heldentat im berühmten Jugendbuch „Cuore“ vom Schriftsteller De Amicis erzählt wird. *Das ist die Geschichte eines Trommlers des piemontesischen Heers. Der vierzehnjährige Junge will vermeiden, dass sein Bataillon während der Schlacht von Custoza (24. Juli 1848) in Gefangenschaft gerät und macht sich auf, um Nachschub zu holen. Die österreichischen Soldaten verletzen ihn an einem Bein aber der Trommler lässt sich nicht aufhalten. Er rennt heroisch weiter bis zum Hauptquartier in Villafranca und kann Alarm schlagen. Die Hilfstruppen gelangen rechtzeitig zum Einsatz und die Kompanie wird dadurch gerettet. Durch die große Anstrengung verliert er jedoch sein Bein.*



In der Nähe, in herrlicher Panoramaaussicht, steht ein Gedenkstein an die „**Granatieri di Sardengna**“. Hier kämpften sie in der Schlacht von Custoza. *Man schrieb den 24. Juni 1866, als die Grenadiere der Sardischen Brigade den Monte Croce besetzten und die Österreichisch-Ungarischen Truppen ins tiefer gelegene Tal zurückdrängten. Sie kämpften ehrenhaft, konnten aber nicht lange standhalten, da es ihnen an Proviant und Nachschub fehlte. Schließlich unterlagen sie den Österreichisch-Ungarischen Kräften. Die Italiener kämpften in dieser Schlacht mit vollem Einsatz, was aber letztendlich wenig Erfolg brachte, da sie von ihren Vorgesetzten nicht die notwendigen strategischen Anweisungen erhielten. Die Schlacht von Custoza war verloren, doch*

der Krieg wurde dank der alliierten Preußischen Armee gewonnen. Diese besiegte die Österreichisch-Ungarischen Truppen im Norden. So konnte Italien die Region „Veneto“ annektieren.



3. KULINARISCHES

Die Rebe ist die am meisten angebaute Pflanzensorte. Sie erlangte ab Ende des 19. Jahrhunderts den endgültigen Einzug in die Agrarlandschaft. In den letzten Jahren gab es dank der DOC – Weine „Custoza“ und „Bardolino“ einen bedeutenden Aufschwung in diesem Sektor. In den zahlreichen Gaststätten und Restaurants der Umgebung hat der Besucher die Gelegenheit, vielfältige und bewährte Gerichte der heimischen Küche zu verkosten, von den aufwendigeren Gerichten, die den Einfluss der nahegelegenen Stadt Mantua nicht verbergen können, bis zu einfachen Speisen mit typischen Wurstsorten oder *Polenta* (Maisbrei). Sie werden stets von einem guten Glas Custoza DOC aus den Weingütern der Umgebung begleitet.

Im Winter und Frühling stehen oft **hartgekochte Eier mit Brokkoli** auf dem traditionellen Speiseplan. Dem Anbau der für die Gegend typischen Brokkolisorte widmeten sich anfänglich die älteren Rentner des Tourismusvereins Pro Loco. Durch das jährlich stattfindende Fest im Januar wurde dieses Gericht wieder zu einer beliebten und bekannten Speise. Ein Komitee professioneller Anbauer und Gastbetreiber pflegen die traditionsreiche Küche in Verbindung mit dem lokalen Custoza-Wein und tragen auf den verschiedenen kulinarischen Veranstaltungen zum guten Ruf der heimischen Produkte bei.



4. FOLKLORE UND EVENTS

„Festa dei sapori col broccoletto di Custoza“

Seit einigen Jahren bemüht man sich im Zuge dieser Veranstaltung um die Neubelebung der ortstypischen Sorte. Auf diesem Fest werden die Brokkoli in Kombination mit hartgekochten Eiern und Wurst serviert.

Festa del vino

Custoza doc

Diese Veranstaltung findet im Juni statt und ist die Krönung des Wettbewerbs für *Custoza Doc*-Weine.

Sie wurde 1971 vom Tourismusverein Pro

Loco ins Leben gerufen. Im Zuge dieser Veranstaltung werden seither jedes Jahr die besten Weinproduzenten der neun Gemeinden östlich des Gardasees – das *Custoza DOC* Anbaugebiet - mit einem Preis ausgezeichnet. Das Ereignis ist kulturell von Bedeutung, da es dem Publikum die heimischen Produkte und Traditionen nahebringt.

Im Mai findet der Wettbewerb **Concorso enologico Custoza Doc** statt und im Oktober, in Zusammenarbeit mit der *ONAV Verona* (Nationale Organisation für Weinverkostung), die Veranstaltung **Rassegna interprovinciale “Spumanti e frizzanti”**.



5. TOUREN UND ROUTEN

Der Wanderweg „**Cammina Custoza**“ verläuft in den Anhöhen nord-östlich von Custoza und ist auch mit dem Rad befahrbar. Er führt ca. 8 km lang durch die charakteristische Moränenlandschaft mit ihren Äckern und Feldern, Ortschaften, kleinen Wäldern und brachliegenden Flächen mit der typischen Mischvegetation.



Der Pfad „**Tamburino Sardo**“ ist leicht begehbar. Er schlängelt sich 3 km lang mal flach, mal leicht bergauf bzw. abwärts über den Grat des *Monte Croce* (153 m Meereshöhe). Hier kann man die verschiedenen Anbauformen der Weinberge betrachten, da man sich mitten im Weinbaugebiet befindet. Dieses war jedoch einst Schauplatz blutiger Kriegsschlachten für die Unabhängigkeit und die Vereinigung Italiens gewesen. Der Weg führt am Haus des *Tamburino Sardo* vorbei. An der Hauswand ist eine Tafel zum Gedenken an die Heldentaten des jungen Protagonisten der Erzählungen von *De Amici* angebracht.



Geschichtsträchtige Routen führen an die Orte, an denen Villen, Kirchen, Monumente, Äcker und Felder stille Zeugen einer Zeit der Fremdherrschaft Italiens waren. Das war zuerst die französische mit Napoleon und anschließend, nach den Wiener Kongress bis 1866, die Österreich-Ungarische Herrschaft.



Gemeinde Ferrara di Monte Baldo

Piazza General Cantore Nr. 12 – 37020 – Ferrara di Monte Baldo (VI)

Telefon 045 6247002 – Fax 045 6247055

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

Einwohnerzahl: 220 - Meereshöhe: 856 m

Oberfläche: 26 km² – Entfernung von Verona: 53 km



Tourismusverein **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. GESCHICHTLICHES

Ferrara di Monte Baldo ist ein kleines Dorf in der grünen Talmulde zwischen dem östlich gelegenen Etschtal und den westlich gelegenen Gipfeln des Monte Baldo. Dem Gast bietet es einen erholenden Aufenthalt in einer reizenden Berglandschaft.

Durch Ferrara führen die faszinierendsten Bergrouen zum Monte Baldo. Die Autostraßen steigen zum Botanischen Garten von *Novezzina* und in abwechslungsreicher Landschaft bis zur *Bocca di Navena* hinauf, in 1.430 m Höhe mit beeindruckendem Seeblick. Die Wanderwege führen zu *Punta Telegrafo* (2.200 Höhenmeter) mit atemberaubendem 360-Grad Panorama und zu *Cima Valdritta* (2.180 m).

Der Name *Ferrara* stammt von den Eisenerzbeständen (*ferro* = Eisen), die im Tal schon während der Römerzeit von den Sklaven abgebaut wurden. Im 7. Jahrhundert beherrschten die Langobarden und im darauffolgenden Jahrhundert die Franken dieses Gebiet. Im Jahre 1193 wurde Ferrara eigenständige Gemeinde mit Sitz in *Saugolo*, später in *Campedello* um schließlich an den jetzigen Ort verlegt zu werden.

Das Tal war Schauplatz vieler Waffengefechte während der Napoleonischen Feldzüge und der Freiheitskämpfe des *Risorgimento*.

Hier bekämpften sich im Ersten Unabhängigkeitskrieg 1848 die Piemonteser und die Österreich-Ungarn. Die Grenze zwischen dem österreichisch-ungarischen Tirol und dem italienischen Königreich Lombard-Venetien verlief bei Ferrara. Mündliche Schilderungen der Kämpfe und die noch heute in Novezza vorhandenen Schützengräben bezeugen diese Begebenheiten.



2. SEHENSWERTES

Der Monte Baldo

Der Monte Baldo ist ein typischer Voralpenberg mit vielen natürlichen und landschaftlichen Kostbarkeiten. Die wechselhaften klimatischen Einflüsse der letzten Jahrtausende gaben in der Gegend zwischen den Alpen und der Poebene zahlreichen Pflanzenarten geeigneten Nährboden. Von den Küstengebieten des Gardasees bis zum unteren Etschtal wachsen ganzjährig immergrüne, submediterrane Pflanzen. Mit zunehmender Höhe findet man je nach Klima sowohl Alpine wie auch Grasland- oder Felsenflora vor.

Es ist nicht verwunderlich, dass eine solche Artenvielfalt in einer einzigen Berggegend auch in Vergangenheit das Interesse zahlreicher Botaniker erweckte und sie über die vielen, vorher unbekannten, neu entdeckten Arten zum Staunen brachte.



Wallfahrtsort „Santuario della Madonna della Corona“

Der im Gemeindegebiet befindliche Wallfahrtsort wurde zum „wagemutigsten Pilgerort Italiens“ ernannt. Die Wallfahrtskirche hockt in den Felsvorsprüngen, die steil ins Etschtal abfallen. Sie wurde im Laufe der Jahrhunderte öfters wiederaufgebaut. Die heutige Fassade geht auf Ende des 19. Jahrhunderts zurück, während das Kirchenschiff 1978 ausgebaut und erneuert wurde.



„**Sacrario del Monte Baldo**“, die Gedenkstätte der Gefallenen, wurde 1982 vom Verein *Associazione Nazionale Combattenti e Reduci Verona* errichtet, um der zahlreichen Gefallenen der 98 Gemeinden in der Provinz Verona zu gedenken. Von der Gedenkstätte führt ein Pfad zu den „Buse die Morti“ (Totenlöcher).



„Buse dei Morti“

Dieser kleine Kriegsfriedhof wurde 1848 auf einer Anhöhe bei *Malga Basiana* angelegt. Hier liegen fünf piemontesische und drei österreichische Soldaten begraben, welche am 22. Juli 1848 in einem Gefecht zwischen den Österreich-Ungarn und den Truppen Karl Alberts den Tod fanden.

Von den Bergbewohnern wurde dieser Ort so benannt, und der Name blieb bis heute erhalten. Es sollte daran erinnert werden, dass das Gebiet um Ferrara Richtung Norden die am stärksten bekämpfte Front der Savoyischen Truppen gewesen war. Die Österreicher verfolgend gelangten diese bei ihren Ortserkundungen bis Novezza und Cerbiolo. Auf den Anhöhen um Basiana und dem nahegelegenen Hügel „delle Peagne“ sind die Schützengräben und eine kleine österreichische Festungsanlage heute noch sichtbar.



Der Botanische Garten

Er wurde in der Ortschaft Novezzina im Gemeindegebiet von Ferrara di Monte Baldo angelegt, wo sich einst eine Baumschule befand. Es ist ein Treffpunkt für Wissenschaftler und Forscher und leidenschaftliche Pflanzenliebhaber. Hier kann man alle autochthonen Pflanzen bewundern, Pflanzenarten aus anderen geographischen Gegenden werden hier nicht gesammelt. Zum Schutz der einheimischen Flora, Reichtum des international als „*Hortus Europea*“ bekannten Garten wurde diese Reglementierung erlassen. Der ganze Bereich spiegelt die natürlichen Voraussetzungen der veroneser Berge wider, um den Fachleuten einen guten Einblick in die Wachstumsbedingungen der verschiedenen Pflanzensorten zu geben.

Die Astronomische Sternwarte des Monte Baldo

Die Sternwarte wurde erst kürzlich in Novezzina, nördlich der Ortschaft, errichtet. Man kann das Observatorium auf Anfrage besichtigen. Info www.osservatoriomontebaldo.it



„Vaio dell’Orsa“

Der Bach entsteht am Weiher, der vom ENEL (nationale Energie- und Stromversorgung) angelegt wurde und fließt durch Schluchten talwärts bis Brentino Belluno, wo dessen Wasser in die Etsch münden. Diese Tour (auch „Schluchteln“ genannt) ist europaweit bekannt, da sie als technisch sehr interessant eingestuft wird, mit abwechslungsreichen, abenteuerlichen bis einschüchternden Abschnitten. Wer da hinabsteigen will braucht nicht unbedingt Profi-mäßige Kompetenzen, wohl aber eine gehörige Portion Coolness und bestimmt eine geeignete Ausrüstung. Auf jeden Fall sollte man die Tour nur in Begleitung von erfahrenen und fachkundigen Führern angehen, da es an einem gewissen Punkt

nach der ersten Hälfte nicht mehr möglich ist, umzukehren. Die Führer stellen auch die notwendige Ausrüstung (Taucheranzug, Schwimmweste, Helm, Seile usw...) zur Verfügung.



3. KULINARISCHES

Das örtliche Fremdenverkehrsamt organisiert im Juli und August kulinarische Touren. Man kann sich zum Mittagessen oder Abendessen vormerken und gegen einen durchaus angemessenen Betrag durch die Spezialitäten des Monte Baldo schlemmen: Vom leckeren Almschafskäse zum Ricotta-Käse - hier mit der Pasta Carbonara kombiniert -, vom Wildschwein mit Polenta zu den Brotknödeln, vom Goulasch zum coniglio alla cacciatora (gebratenes Kaninchen „nach Jägerart“), von den gnocchi di malga (Almkloße) zu der pasta con sugo di capriolo (Nudeln mit Rehfleisch-Sauce).



4. FOLKLORE UND EVENTS

Die Gemeinde von Ferrara di Monte Baldo ist die Gemeinde mit der kleinsten Einwohnerzahl der Provinz Verona. Es sind annähernd an die 200, aber nur ca. sechzig davon sind auch im Winter dort ansässig.



Aus diesem Grund lässt sich leicht ableiten, dass sämtliche Veranstaltungen hauptsächlich in den Sommermonaten angeboten werden, oder höchstens in der Weihnachtszeit.

Am dritten Julisonntag feiert man die Heilige Katharina aus Alexandrien mit dem Fest *Sagra dei sapori del Baldo*. Zum Mittag- und Abendessen gibt es Trüffel aus dem Gebiet des *Monte Baldo* und andere einheimische Produkte.

An jedem Sonntag im Juli und August findet ein Markt der handwerklichen Kunst- und und Hobbyerzeugnisse statt. Am zweiten Novembersonntag wird in den Räumen des örtlichen Zivilschutzes ein Kastanienfest gefeiert. Im Dezember gibt es einen Weihnachtsmarkt und eine Veranstaltung mit dem Namen „*Aspettando Santa Lucia*“.



5. TOUREN UND ROUTEN

Die Faszination der Berge kennt keine jahreszeitlichen Einschränkungen. Im Sommer wandert man im Grünen doch mit der Ankunft der Herbstzeit und des Winters versinken die Landschaften im zarten Weiß des Schnees. Mit Skiern, Snowboard oder Schneeschuhen an den Füßen kann man sowohl die Höhenluft des Monte Baldo wie auch den herrlichem Blick auf den See genießen. Das Gebiet des Monte Baldo verteilt sich auf zwei Regionen: die Regionen *Veneto* und *Trentino-Südtirol*.



Eine der vielen Zufahrtsmöglichkeiten bietet die Seilbahn von Malcesine, am östlichen Ufer des Gardasees in der Provinz Verona. Die Auswahl an Berggaststätten und Schutzhütten auf dem Gipfel und den umliegenden Almen ist groß. Vorwiegend sind es Familienbetriebe, die mit einem unkomplizierten aber warmherzigen Service einfache ländliche Gerichte anbieten, wie Fleisch vom Grill, Knödel, Lasagne, „bigoli“ und die unersetzbare *Polenta* mit oder ohne Fleisch.

Im folgenden werden nur einige der Betriebe aufgelistet. Diese bieten warme Küche und Übernachtungsgelegenheit an. Für umfassendere Auskünfte sind Sie im Netz gut bedient.

- *Rifugio Barana* (2.147 m) auf dem Gipfel des M. Baldo – in den Sommermonaten geöffnet.
- *Rifugio Fiori del Baldo*
- *Rifugio Chierago*



GARDA

Gemeinde Garda

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

Telefon: 045 6208444 – Fax 045 6208426

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

Einwohnerzahl: 4.096 – Meereshöhe: 67 m

Fläche: 16,09 km² – Entfernung von Verona: 39 km



Tourismusverein **Pro Loco di Garda**

Via Monte Baldo, 106 - 37013 Garda (VR)

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

Infos: IAT GARDA - Piazza Donatori di Sangue, 1

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

1. GESCHICHTLICHES

Die ersten Besiedlungen des Gebiets gehen auf die Vorgeschichte zurück, so bezeugen es die zahlreichen archäologischen Funde: Pfahlbauten am Seeufer, Gegenstände aus Flintstein, Metallwerkzeug aus der frühen Bronzezeit. Von großem Interesse für die Wissenschaftler waren auch die Felsgravierungen in *Punta San Vigilio* und die Überreste der Straßenanlage des „Vicus“ (Dorf), mit einer Hauptstraße und senkrecht dazu verlaufenden Nebenstraßen, die schon die Römer angelegt hatten.



Auf diese Zeit gehen auch die Reste einer römischen Villa zurück, die am Ufer zwischen Garda und Punta San Vigilio entdeckt wurden.

Zur Datierung wird manchmal die Erosion des Wassers an den Felsen beobachtet. Dieses könnte leider auch urzeitliche Felsgravuren abgetragen haben. Nach dem Zerfall des Römischen Reichs wurde das Gebiet von Barbaren besetzt und die Region wurde zum strategischen Abwehrpunkt gegen die von den Alpen eindringenden Streitkräfte für alle südlich gelegenen Ortschaften der nahen Ebene.

Tatsächlich erscheint der Name „Garda“ zum ersten Mal in einem Dokument des Langobardenkönigs Liutprand (712 n. Chr.), worin eine Festung (=Warte) erwähnt wird, die zur Bewachung der Umgebung auf



einem Felsvorsprung in der Bucht von Garda errichtet wurde.

Nach den Auseinandersetzungen der Herzöge um das Königreich Italien (in denen die Königin Adelheid von Burgund eine große Rolle spielte) schrieb die *Rocca del Garda* wieder italienische Geschichte. Es war die Zeit, in der etliche Ortschaften den Status autonomer italienischer Gemeinden erlangen konnten.

Im gesamten darauffolgenden Jahrhundert bis zur Zeit der Herrschaft der *Scaligeri* aus Verona (1277) war die Festung Schauplatz zahlreicher Gefechte. Die Belagerung Friedrich Barbarossas, zum Beispiel, wurde von Turisendo dei Turisendi verteidigt. Die Festung wurde dann von Ezzelino da Romano, einem Adeligen aus der Familie der Scaligeri, erobert, der sie aber im Jahre 1236 nach einem achtstündigen Angriff an den Burggrafen von Mailand verlor. Auch diese Herrschaft war nicht von Dauer, bald befand sich die Festung in den Händen der *Repubblica di Venezia*, wo sie immerhin von 1405 bis 1797 blieb. In der Amtszeit eines Richters, welcher „*Capitano del Lago*“ genannt wurde, vereinigten sich die zehn am östlichen Ufer liegenden Gemeinden im *Consiglio della Gardesana dell'Acqua*, um sich auf eine gerechte Aufteilung der Steueraufgaben aus Venedig zu einigen. So recht friedlich wollte es in Garda jedoch nie zugehen, die Burggrafen hatten kontinuierlich Auseinandersetzungen mit Venedig. Im Jahre 1797 führten die Feldzüge Napoleons schließlich das Ende der Venezianischen Herrschaft herbei. Das Gebiet um Garda befand sich kurz unter österreichischer Besatzung, dann wieder unter französischer und zuletzt, nach dem Wiener Abkommen 1815 im Königreich Lombard-Venetien, Teil des Österreichischen Kaiserreichs. Im Jahr 1859 wurden wenige Kilometer von Garda entfernt die zwei blutigen Schlachten von Solferino und San Martino geschlagen. Die Auswirkungen davon war der Ausbruch einer wirtschaftlichen Krise welche vorwiegend die lokalen Einnahmequellen betraf: die Fischerei, die Winzerei und die Seidenraupenzucht. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Garda zu einem modernen touristischen Ort, der seine Traditionen wieder aufleben lassen und erhalten konnte.



2. SEHENSWERTES

Die architektonische Bauordnung im alten Dorfkern ist erhalten geblieben und hat das ursprüngliche urbane Bild beibehalten: die Gebäude reihen sich längs der engen Gassen dicht aneinander. Unter ihnen erzählen auch einige Villen und *Palazzi* von den Adelsfamilien, die hier jahrhundertlang ihren Sitz hatten, oder ihre Sommerresidenz hierhin verlegten. **Palazzo dei Capitani**, im gotisch-venezianischen



Stil, lag einst an einem kleinen Hafen, der später aufgeschüttet wurde und zum heutigen *Piazza Catullo* wurde.

Die **Villa Carlotti** steht in der Nähe des **Torre Civica** und ist ein umfangreiches Gebäude aus dem 16. Jahrhundert, deren Endstück eine Konstruktion namens „la Losa“ bildet. Diese besteht im Parterre aus einer Arkade, einst ein Hafenbecken, und einem Panoramalaubengang im ersten Stock.



Nahe dem nördlichen Tor befindet sich

Palazzo Fregoso, der Anfang 16. Jahrhundert vom genuesischen Anführer Cesare Fregoso erbaut wurde. Dieser flüchtete aus seiner Heimatstadt Genua, um in den Dienst Venetiens zu treten. Kurz außerhalb der Ortschaft Garda, auf der Straße nach San Vigilio, steht die **Villa degli Albertini** aus dem 16. Jahrhundert inmitten eines herrlichen Parks, der von einer mit Zinnen versehenen Mauer umgeben ist. Nicht weit entfernt davon befindet sich ein Kirchlein, das dem Heiligen Borromäus geweiht ist. Von Süden kommend steht die **Pfarrkirche** der Heiligen *Maria Assunta* gleich an der Dorfeinfahrt. Das Pfarrhaus und das Kloster bilden den ältesten Teil des Gebäudes. Hier ist oberhalb eines Torbogens noch ein geschichtliches Zeugnis der Langobarden zu sehen, das Ziborium, ein langobardisches Bauelement. Außer der Pfarrkirche gibt es noch vier weitere Kirchen im Ort: Die Kirchen von *Santo Stefano*, *San Bernardo*, *San Carlo* und *San Vigilio*.



3. KULINARISCHES

Der Fisch, das Olivenöl und der Wein sind die drei typischen Produkte am Gardasee und darauf baut die heimische Küche. Der Fisch – es könnte anders nicht sein – bildet dessen Grundlage. Die meisten Fischarten in den Gewässern des Sees sind autochthon, einige andere wurden angesiedelt.

Garda ist eines der am nördlichsten gelegenen Olivenanbaugebiete. Das extra-native Olivenöl, dessen Vorzüge die leichte Verdaulichkeit und die zarten Aromen sind, ist nun mit dem Europäischen Gütesiegel *DOP* (g.U.) versehen.

Zu gardesanischen Gerichten passen die Weine aus den Weinbergen der Umgebung vorzüglich: *Bardolino*, *Bianco di Custoza* und *Lugana* sind die Spitzenreiter.

Als süßer Ausklang nach einem leckeren Menü passt das typische Kleingebäck mit Rosinen, die *Sanvigilini*, hervorragend.

4. EVENTS UND FOLKLORE

April: *Gran fondo Città di Garda; MTB Garda Marathon*

April-Mai: „*Garda olí olá*“, Schau rund um das Olivenöl

Juni: Italienische Meisterschaft im Bodypainting; Fest der Feen

Juni-Juli: *Garda d'autore*

Juli: *Bandiera del Lago; Regata delle bisse; Sardellata al chiar di luna* und der Wettbewerb „*Luciano Beretta*“

August: Typische Spiele und Wettbewerbsveranstaltungen: „*Ciapar la cucagna*“, *Palio in Rosa* und *Palio delle contrade* (mit vier Abenden an denen Garda-Seefischgerichte serviert werden); Altertümliches Volksfest *Sagra di San Bernardo*

November-Januar: Weihnacht im Olivenhain



Besonders folkloristisch ist die Veranstaltung **Palio delle contrade**. Sie wird seit 50 Jahren am 15. August, zu „Ferragosto“ abgehalten. Im Seeküstenstreifen vom Hafen bis zum Rathaus laufen die Gondeln der neun umliegenden Ortschaften, die „contrade di Garda“ aus und machen sich den Titel als bestes Team mit Ruderschlägen streitig. Jede Mannschaft besteht aus vier Ruderern/Rudererinnen; es wird im Stehen, der klassische Stil der einstigen Fischer, gerudert. Vor der Regatta marschieren die Teilnehmer mit den langen Rudern auf den Schultern durch die Straßen. Um 21 Uhr gibt das Kommando „barche in acqua“ den Startschuss zu den drei Ausscheidungsläufen, aus denen die Sieger hervorgehen werden. Es folgt das große Abschlussfest mit einem beeindruckenden Feuerwerk.



Eine weitere historische und kulinarisch attraktive Veranstaltung ist die **Sardellata al chiar di luna** (Sardellen-essen im Mondschein). Das alte Brauchtum, die Sardellen bei Vollmond zu verspeisen, wird in einer modernen Variante wieder aufleben gelassen.



5. TOUREN UND ROUTEN

Die Ortschaft Garda liegt im mittleren Abschnitt des gleichnamigen Sees, an einer breiten Bucht am östlichen Ufer. Das Gemeindegebiet wird im Süden von einem Bergfels begrenzt, den die Einheimischen kurz „la Rocca“ nennen, im Norden vom *Monte Luppia* und im Osten von einer Hügelkrone. Es ist nicht sehr weitläufig, doch reich an touristischen, landschaftlichen und geschichtlichen Sehenswürdigkeiten und es gibt zahlreiche Wandermöglichkeiten im Grünen.

Drei Strände, einer südlich, einer nördlich der Ortschaft (aufgrund seiner Größe der am meisten besuchte) und der dritte, die *Baia delle Sirene* (Bucht der Sirenen) bei Punta San Vigilio.

Ein empfehlenswerter Spaziergang ist die Uferpromenade von Garda nach Bardolino, die immer am Wasser entlang verläuft.



Wir empfehlen auch einen kulturellen Spaziergang zum *Museo del Lago di Garda*, welches im Rathaus eingerichtet wurde. Das Museum bietet eine vortreffliche Gelegenheit um durch geschichtliche Zeugen eine Zeitreise bis zum Ursprung der Gegend zu unternehmen.

Man findet jahrhundertealte Gebrauchsgegenstände des alltäglichen Lebens der Seebevölkerung aber auch moderne Geräte für die Fischerei und die Fischkonservierung.

GARDA BORGO ANTICO

von Bruna De Agostini

Der Lauf der Zeit umhüllt tanzend die Mauern
diskret, und öffnet Risse fein wie das Netz der Spinnen,
es bröckelt ab, was geübte Hände gemalt hatten.

An den Wänden eigenartige Lichtspiele
unerkennbare Gestalten, fast geheimnisvoll, die Sonne
geht langsam unter.

Ein letzter Strahl
trifft auf einen alten Balkon
und lässt das rostige Geländer glitzern.

In Erinnerung an früheren Adel, verblasste Fresken
die Fassaden schmücken,
ein Spitzenvorhang durch Zeit vergilbt,
wiegt sich in der abendlichen Brise.

In der Stille von archaischem Nachklang gesättigt
lausche ich urzeitlichen Geräuschen.
Die Gasse erzählt von heimlichen Liebesaffären,
von Geflüster und Seufzer zeitraubender Küsse.

Die Gasse besingt die Freude der Kinder
die zwischen halboffenen Türen spielen.
Die Gasse gibt das Echo der Eisenräder zurück,
die lärmend das Pflaster befahren.

Ein Windstoß von kaltem Geschmack,
bringt die ruhige Atmosphäre wieder
und wiegt meinen ungewöhnlichen Durchzug.

2001 - 1. Platz des Nationalen

Literaturwettbewerbs „Premio Riviera“

Kategorie: Lyrik über den Gardasee

PASTRENGO



Gemeinde Città di Pastrengo

Piazza Carlo Alberto, 1 - 37010 Pastrengo (VR)

Telefon: 045 6778888 (Zentrale) – Fax 045 6770053

info@comunepastrengo.it – www.comunepastrengo.it

Einwohnerzahl: 3.037 – Meereshöhe: 181 m

Fläche: 8,96 km² – Entfernung von Verona: 18 km



Tourismusverein **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. GESCHICHTLICHES

Das Toponym *Pastrengo* wurde von den Wissenschaftlern unterschiedlich interpretiert. Die glaubwürdigste Variante lässt sich auf das langobardische „*engo*“ zurückführen, das wörtlich „Weide“ bedeutet. Pastrengo war nämlich schon ab 568 langobardisches Gebiet.



Die Entdeckung von Fragmenten verschiedener Amphoren und Schabwerkzeuge zeugen eindeutig von vorzeitlichen Ansiedlungen. Ein in der Torfgrube *Segattini* ausgegrabenes elegantes Bronzemesser mit geschwungener Klinge ist ein Beweis für die Handelsbeziehungen, die zwischen der Bevölkerung in dieser Gegend und dem südlichen zentraleuropäischen Raum stattgefunden haben müssen. Ähnliche Messer dieser Art wurden nämlich auch in Österreich und in Gebieten entlang der Etsch gefunden. Aus der Römischen Zeit bleiben nur wenige Spuren, namentlich ein Bruchstück eines steinernen Rahmens, welcher sich an der Wand der kürzlich restaurierten Apsis der Römischen Kirche von *San Zeno* befindet. Gleich nach dem Jahr 1000 gelangte die Gemeinschaft von Pastrengo unter die Rechtsprechung der Abtei von San Zeno aus Verona, die ihre Feudalrechte und Privilegien acht Jahrhundertlang auskostete, bis Napoleon in Italien einrang. Ungefähr ab 1400 wird das bereits im Feudal-Besitz von *San Zeno die Verona* stehende Gebiet Teil der Republik Venetien. Unter der Venezianischen Herrschaft zieht die Zeit jahrhundertlang gemütlich vorüber, bis sich die Situation mit dem Einzug der Französischen Truppen zum tragischen wendete.



Zwischen 1796 und 1805 kämpften diese hier gegen die Österreicher. In den darauffolgenden über fünfzig Jahren - von 1796 bis 1848 – wurde dieser Landstreifen von mehreren sich bekämpfenden Heeren durchstreift: österreichische und französisch-napoleonische Truppen, dann wieder die Österreicher mit General Radezky und die Piemonteser mit König Karl Albert.

Pastrengo in der Zeit des „Risorgimento“. In den drei Unabhängigkeitskriegen von 1848 bis 1866 verlief die Vorderfront des Festungsgeländes geradewegs im Gebiet von Pastrengo. Im Ersten Unabhängigkeitskrieg spielte sich hier der berühmte Angriff der berittenen Carabinieri ab... *während des Angriffs auf Pastrengo, das noch fest in den Händen Radetzky's lag, befindet sich König Karl Albert einem plötzlichen Kugelhagel ausgesetzt, welcher sein Pferd ins Wanken bringt und den nun vom restlichen Bataillon getrennten König weiteren gefährlichen Angriffen aussetzt. Der Major Alessandro Negri aus Sanfront erkennt die Gefahr und greift ein: an der Spitze der drei Staffeln der königlichen Eskorte führt er einen Sturmangriff an und bringt König Karl Albert in Sicherheit.*

Pastrengo heute. Durch Beschluss des Regionalrats des Veneto vom 10. Februar 2009 wurde die Gemeinde Pastrengo in Anbetracht der vier Festungen und des Telegrafengebäudes aus der Zeit der Habsburger mit dem Titel „**Città murata del Veneto**“ ausgezeichnet. Mit dem darauffolgenden Dekret des Präsidenten der Republik am 15. Juli 2011 wurde die Gemeinde Pastrengo ehrenhalber als Stadt anerkannt.



2. SEHENSWERTES

Unter den zivilen Gebäuden verdienen es wegen ihrer geschichtlichen und architektonischen Bedeutung erwähnt zu werden: die Privatvillen und herrschaftlichen Gebäudeanlagen des Hauses *Segattini*, des Hauses *Randina* und *Villa Scappini*. Letztere besitzt eine doppelte *Loggia* (Säulenvorhalle) und im Außenbereich einen hohen Turm, der „*Colombaron*“ (colomba=Taube), ein wuchtiger, turmförmiger Taubenschlag

aus dem späten Mittelalter. In der Nähe erhebt sich auf einer Anhöhe das Romanische Kirchlein von *San Zeno*, erbaut im Jahre 1051. Zentral gelegen und beim Befahren der Hauptstraße gut sichtbar (an der Ampel) befindet sich das Heim der Barmherzigkeit *Pio Ricovero*, im Jugendstil des frühen 19. Jahrhunderts. Auf einer Anhöhe außerhalb Pastrengo nahe Piovezzano steht *Villa Avesani*, eine Villa die „*Castello*“ genannt wird, und im alten Dorfkern von Piovezzano der Ansitz *Ronzetti*, bestehend aus der Villa und dem Wohngebäude. Außerhalb Piovezzano in Richtung Sega befindet sich der Ansitz *Campara*, ursprünglich die Sommerresidenz der Adelligen *Nogarola-Maffei*. Später wurde er als Kaserne umfunktioniert und diente den Österreichisch-Ungarischen Truppen, die sich in der Republik Venetien auf dem Durchmarsch befanden, als Unterkunft. Die Pfarrkirche von Pastrengo (1700) zählt zu den beachtenswerten **religiösen Gebäuden**. Der Hauptaltar mit dem wunderschönen Tabernakel aus vielfältigem Marmor ist aus dem Jahre 1788. Darüber hängt ein meisterhaftes Ölbild des Veroneser Maler Francesco Lorenzi, das die Heilige Helene bei der Kreuzverehrung darstellt. Andere kirchliche Gebäude sind die Pfarrkirche von Piovezzano (1800), auf den Gemäuern des im 14. Jahrhunderts erbauten Kirchleins von *San Zeno* errichtet, das Kirchlein von *San Rocco* aus dem 18. Jahrhundert und die bedeutende Wallfahrtskapelle *Santa Maria di Pol*. Wichtige **Militärische Gebäude** sind das kürzlich renovierte Gebäude des optischen Telegrafens und die vier österreichischen Festungen: In Piovezzano die Festung Degenfeld und in Pastrengo die Festungen Benedeck, Nugent und Leopold. Diese wurden zwischen 1859 und 1861 zur strategischen Verteidigung auf den Anhöhen von Pastrengo-Piovezzano errichtet, da die angrenzende Ortschaft Pol ein wichtiges Durchzugsgebiet an der Etsch darstellte.



3. KULINARISCHES

Pastrengo liegt auf der Erhebung eines wichtigen Nord-Süd-Verkehrskorridors, der schon seit jeher das Etschtal mit dem Gardasee verbindet.

Daher florierte auch die Gastwirtschaft, die noch heute mit ihren zahlreichen Gaststätten von einer gelebten Gastfreundschaft zeugt, wo man in einem gemütlichen Ambiente warmherzigen und netten Menschen begegnen kann. Pastrengo bietet heute Gelegenheit, im Geschäftsleben eine Pause einzulegen, frische Luft zu schnappen, sich im Grünen die Beine zu vertreten und einmalige Panoramaaussichten auf den See oder auf den Monte Baldo zu genießen. Die Gegend ist der Produktion des *Bardolino*-Weines zugeschrieben. Die heimische Küche der Gaststätten und die internationale der Restaurants bieten eine große Auswahl an besonderen Gerichten: Weinbergsschnecken und Fleisch vom Holzkohlegrill, Süßwasserfische und Braten-Auswahl „*al carrello*“, Kaninchen mit *Polenta*, gekochtes Fleisch mit „*pearà*“ - der typischen Sauce aus Semmelbrösel – und Spargel im Frühling.

4. EVENTS UND FOLKLORE

Jahrelang war die lokale Veranstaltung der sogenannten *Carica dei Carabinieri* die einzig populäre und auch heute noch ist dies eine institutionelle Veranstaltung, die einen wichtigen Stellenwert in den öffentlichen Medien besetzt. Zeitungen und Fernsehsender behandeln dieses Thema ausführlich, sobald der 30. April näher rückt. An diesem Gedenktag der Schlacht von Pastrengo im Jahre 1848 werden die Bilder der paradiierenden Carabinieri ausgiebig gezeigt. Die 300 berittenen Carabinieri der Königsgarde Karl Alberts hatten Radetzky's Soldaten in die Flucht getrieben, in der Zeit, als der Österreichische General über dieses Gebiet bestimmte. Der moderne Tourismusbetrieb beruht heute nicht mehr vorwiegend auf der historisch-geschichtlichen Vergangenheit des *Risorgimento* sondern orientiert sich stärker an folkloristischen und umweltbezogenen Themen und hat den konsumbewussten „*Slow*“-Besucher im Blick, wobei die Darbietungen durchaus den vergnüglichen und sozialisierenden Charakter der Dorfveranstaltungen beibehalten sollen.

Das Jahr wird stets vom **Falò della Befana** am Dreikönigstag eingeweiht. Das große Feuer dieser Kultfigur, die einer guten Hexe nahekommt, wird unter dem Gemäuer der



Festung Degenfeld entfacht, nachdem die vom Kirchplatz kommende Prozession der Menschen mit Fackeln und Musikanten eintrifft. Die für das Dorf wichtigste Veranstaltung ist die Gedenkfeier an den 30. April 1848 mit der **Carica die Carabinieri**. Die offizielle Gedenkfeier der Carabinieri findet auf *Piazza Carlo Alberto* statt, mit aufgereihten Abteilungen in hoher Uniform, unter Fahnenjubiläum und in Anwesenheit der Militär- und Zivilbehörden, die die Choreografie vervollständigen. In manchen Jahren waren auch die Pferde der Königsgarde auf der nahegelegenen Grünfläche des *Pio Ricovero* anwesend.

Viele Rahmenveranstaltungen werden in den Tagen vor und nach dem Gedenktag abgehalten, wie das Konzert mit Musik und Gesang aus der Zeit des *Risorgimento* und die Führungen durch die verschiedenen österreichischen Festungen, dem optischen Telegrafen und den historischen Höfen und Villen.

Während des gesamten Juli-Monats finden am Hauptplatz die **Concerti estivi** der Studenten aus ganz Europa statt, die sich hier auf ihren Studienreisen aufhalten.

Vielbesucht ist auch das **Kürbisfest**

(in der ersten Septemberhälfte im Park am Kreisverkehr von Piovezzano) mit Street-Food Imbissständen des lokalen Verkehrsverbandes *Pro Loco*, wo die typisch fein-geschmacklichen Gerichte mit Kürbis aus der lokalen bäuerlichen Tradition angeboten werden. Damit verbunden

ist auch ein Wettbewerb des größten, längsten, schönsten Kürbisses, ein Spaß für Klein und Groß. Es gibt auch Stände an denen von Künstlern und Hobbybastlern ausgehöhlte oder dekorierte Kürbisse ausgestellt werden.

Ein großes Event ist der Gran **Carnevale di Pastrengo**. Mit dieser Initiative beabsichtigt der Verkehrsverband Pro Loco Geschichte und

Unterhaltung unter einem Dach zu bringen und so auch auf diesem Wege historische Ereignisse und landschaftliche Besonderheiten des Dorfes der Allgemeinheit zu überbringen.



Und genau darauf, auf die Geschichte von Pastrengo vom frühen Mittelalter bis in die Zeit des *Risorgimento*, und auf das Kürbis-fest beziehen sich die Masken des Karnevals.

Genussvoller Geschmack sommerlicher Gerichte wird in den agüstlichen Volksfesten **sagre di S.Gaetano e S.Rocco** geboten, die von Musik begleitet zum Tanz einladen.

Im Dezember beschert nicht der Nikolaus, sondern **Santa Lucia** die Kinder mit reichlichen Gaben. Es folgen Dezembersonntage am Platz mit weihnachtlichen Gaumenfreuden: Gebäck, heiße Schokolade und Glühwein.



5. TOUREN UND ROUTEN

Die weich abfallenden Hügel des Moränen-Amphitheaters werden zwischen Pastrengo und Pol von zahlreichen bequemen Spazierwegen durchquert. Die Gegend eignet sich vortrefflich, um zu Fuß auf den Spuren der Geschichte gemütlich die österreichischen Festungen und die zahlreichen Villen und Ansitze der Venezianischen Zeit kennenzulernen.

Route Nr. 1: Piazza Pastrengo – Pfarrkirche – Villa Randina – S.Zeno – Colombaron - Via Cà del Vento - Alt-Piovezzano - Degenfeld-Festung - Kirchplatz Piovezzano - Pol - Wallfahrtskapelle der Madonna - Via Tirolesa - Campara und zurück.



Route Nr. 2: Piazza Pastrengo - Panorama auf die Orte des Angriffs - Landhaus von Carlo Alberto - Kaserne „Forte Degenfeld“- Optischer Telegraph - Festung Nugent.

Pastrengo ist mit seinem naheliegenden Radweg auch ein idealer Startpunkt für interessante Radtouren.

Wenn man den abwärtsfahrenden Weg an der linken Seite der Kirche von Piovezzano einschlägt, gelangt man bald auf den Radweg, der sich

gleich hinter der Brücke über dem canale *Biffis* befindet.



Hier gelangt man nach Bussoleto zur „Enel“- Zentrale, wenn man nach rechts fährt, und nach links, Richtung Monte Baldo, zur Klause, wo der Biffis-Kanal aus dem Tunnel austritt.

Beeindruckend ist an dieser Route das Viadukt auf dem Wasserlauf, welches die darunter befindliche *Valle del Tasso* überwindet. Von hier aus kann man nämlich die oben mehrmals zitierten Festungen aus der Habsburger-Zeit gut sehen, sowie den *Monte Pastello*, das *Valpolicella* und die Etsch. Wenn man diese Strecke befährt hat man außerdem einen guten Überblick über das gesamte Marmorabbaugebiet von Domgliara und Volargne.



Knapp außerhalb von Pastrengo in Richtung Sandrà kann man im **Parco Natura Viva** eine Autosafari in einer geschützten Naturkulisse erleben.



Gemeinde Rivoli Veronese

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

Telefon: 045 7281166 – Fax 045 7281114

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

Einwohnerzahl: 2.172 – Meereshöhe: 191 m

Fläche: 18,43 km² – Entfernung von Verona: 33 km



Tourismusverein

Pro Loco L'Anfiteatro – Rivoli V.se

Piazza Napoleone n. 5

37010 Rivoli V.se - Tel. 331 5708742

anfiteatroprolocorivoli@gmail.com

1. GESCHICHTLICHES

Die besondere geografische Lage von Rivoli V.se am Ausgang des Etschtals, gleichsam als Torwächter der Klause der Region Venetien, hat die Ortschaft schon seit Urzeiten zu einem Knotenpunkt von grundlegender Bedeutung für die Überwachung des Nord-Südverkehrs zwischen Mitteleuropa und dem Mittelmeer, genauer gesagt, zwischen der Donauebene und der fruchtbaren Poebene gemacht.

Auf den urzeitlichen Pfaden der Steinzeitmenschen in der Talsohle des *Val Lagarina* wurde in der Römerzeit die *Via Claudia Augusta* errichtet und später, im Mittelalter, die kaiserliche Straße (die heutige Brenner-Staatsstraße), welche im 18. Jahrhundert die Künstler des „*Grand Tour*“ (Goethe und Heine an der Spitze) vorbeiziehen sah.

Die vom örtlichen Tourismusverband finanzierten und von Archäologen der englischen Universität von Lancaster durchgeführten Ausgrabungen Ende der 70er Jahre am Bergfels brachten nicht nur Gebrauchsgegenstände und Waffen, sondern auch spärliche Reste der Außenmauern und des Bodenbelags eines Kirchleins ans Licht.

Rivoli war am **14. Januar 1797 Schauplatz einer** Schlacht, als die Truppen Napoleons auf dem Feldzug nach Italien das österreichische Heer angriffen. Von General Alvinczy angeführt, schien letzteres die Oberhand zu haben, da es zahlenmäßig überlegen war (27.000 Österreicher gegen 15.000-20.000 Franzosen), aber das entpuppte sich als ein Irrtum. Die österreichischen Soldaten hatten die französischen Truppen umringt, doch Napoleon gelang es, die Situation zu seinen Gunsten zu wenden und nach blutigen Kämpfen den Sieg zu erlangen. In dieser Schlacht fielen 5.556 Soldaten, 2.180 davon waren Franzosen und 3.376 Österreicher. Diese Schlacht war ausschlaggebend sowohl für den Vorstoß der Franzosen ins Österreich-Ungarische Kaiserreich, als auch für Napoleon selbst, der dem Vaterland damit

beweisen konnte, ein geschickter Strategie zu sein.

Um die Opfer seiner Soldaten zu würdigen und seinen glorreichen Sieg zu feiern benannte Napoleon eine Straße in Paris mit dem Namen *Rue de Rivoli* und ließ auf dem Kampffeld ein imposantes Monument errichten. Es maß 20 Meter an Höhe, wurde jedoch im Jahre 1814 von den nach Napoleons Fall zurückgekehrten Österreichern abgerissen.

An der Stelle in der Ebene von *Canale*, wo sich einst das Monument befand, steht heute ein Mausoleum. Gleich in der Nähe ruhen die Gebeine der französischen Gefallenen.

Um seinen heldenmütigen General André Massena, der in diesem Kampf Hervorragendes geleistet hatte, zu ehren, ernannte ihn Napoleon zum Herzog von Rivoli. Eine Büste von André Messena „*prince d'Essling – duc de Rivoli*“ wurde 1902 vom Enkel an die Gemeinde Rivoli gespendet, in Erinnerung an seinen ehrenhaften Ahnen. Sie steht in der Vorhalle am Eingang des Rathauses. Im Dorfkern von Rivoli gibt es ein Napoleon-Museum, welches eine Sammlung wertvoller Waffen, Uniformen und Dokumente aus jener Zeit beherbergt, sowie einen Modellbau der den Ablauf der Schlacht darstellt. Während der Unabhängigkeitskriege wurde dieses Gebiet erneut zum Kampfplatz. Im Sommer 1848 kämpften hier einige Divisionen des Piemontesischen Heers siegreich gegen die österreichischen Truppen des Generals Radezky.

Sterbliche Überreste einiger piemontesischer Soldaten, darunter die des Schützenkapitäns Carlo Prola, liegen im Friedhof von Rivoli begraben. Abschließend zu diesem traurigen Kapitel seien noch die Schützengräben zitiert, die die Italiener im Ersten Weltkrieg errichteten und dessen Überreste man auf den Hügeln des Moränen-Amphitheaters noch erkennen kann.



2. SEHENSWERTES

Das Dorf Rivoli liegt am Fuße des Monte Baldo, am Auslauf des *Valdadige* rechts des gleichnamigen Flusses. Rivoli bietet dem Besucher eine reichliche Auswahl an landschaftlichen und historischen Ausflugsmöglichkeiten. Sehenswert sind insbesondere:

Das Moränen-Amphitheater das Rivoli umschließt und eines der wichtigsten seiner Art in der Po-Alpengegend ist.



Die Österreichische Festung Wohlgemuth, im Jahre 1850 auf dem *Monte Castello* erbaut, befindet sich im geometrischen Zentrum des Amphitheaters und ist der Sitz des Museums des 1. Weltkrieges. Es ist sonntags geöffnet.



La Rocca, der Felsvorsprung südlich des Dorfes auf dem vorgezeichnete und mittelalterliche Ansiedlungen nachgewiesen werden konnten.

Die Klause, in der Geschichte von Verona berühmt da sie von Dichtern und Reisenden oft besungen wurde. Die zur Etsch steil abfallenden Felsen formen einen beeindruckende Schlucht welche das Ende der Alpen und den Anfang der Ebene kennzeichnet.



Das Napoleonische Museum, in welchem Erinnerungsstücke, Waffen und Dokumente der Schlacht von 1797 und die Überreste des 1806 von Napoleon zum Gedenken an die Schlacht in Canale errichteten Monuments, das später von den Österreichischen Truppen zerstört worden war.



Die Pfarrkirche San Giovanni Battista mit bedeutenden Gemälden aus dem 16. und 17. Jahrhundert.



Der Romanische Turm von San Zeno a Incanale und in der selben Ortschaft der Gemeinde Rivoli die urzeitlichen Felsgravierungen längs des Pfades der zum Wallfahrtsort Madonna della Corona führt.



Das Kirchlein von San Michele in der Ortschaft Gaium mit Fresken aus dem 12. Jahrhundert die den Heiligen Christophorus darstellen.

Die antiken Villen und Herrschaftshäuser: Corte Bramante, Corte Rizzoni, Villa Cozza, Corte Campana aus dem Jahr 1500, Ansitz des Botanikers und Kräuterkenners Francesco Calzolari, der auch das erste Museum für Naturgeschichte gründete; Corte Fiffaro, die bereits in Schriften aus dem 13. Jahrhundert erwähnt wird.



3. KULINARISCHES

Rivoli ist nicht nur reich an Geschichte und Kultur, auch im wirtschaftlichen Sektor hat die Gemeinde in den letzten Jahren einen beachtenswerten Aufschwung verzeichnet, der nicht nur die vorhandenen traditionellen Bereiche, sondern auch die Entwicklung neuer Wirtschaftszweige, wie die Bearbeitung von Marmor und Granit, betroffen hat.

Die Landwirtschaft nimmt in diesem Gebiet nach wie vor einen wichtigen Stellenwert ein. Es wird nicht nur Wein produziert (die Gegend gehört zu den Produktionsgebieten des *Valdadige und Bardolino DOC*), auch der Spargelanbau ist ein wichtiger Erwerbszweig. In den Monaten April und Mai erfreut sich das köstliche Gemüse großer Beliebtheit und kann, zu leckeren Gerichten verarbeitet, in den ländlichen Gaststätten und auf den Dorffesten genossen werden.

4. EVENTS UND FOLKLORE



Im Mai findet der Wettbewerb **Blühende Balkone und Gärten** statt, Mitte Mai das traditionelle **Spargelfest** mit Verkostungen verschiedener Spargelgerichte, Musik und Tanz unterm Festzelt.

Beim **Sportfest** im Juli werden Turniere verschiedener Sportarten ausgetragen: Tischfußball, Volleyball, Beachvolleyball, Klettern und Rennen zu Fuß und mit dem Mountainbike.

In der zweiten Julihälfte findet das Volksfest **Antica Sagra di Sant'Isidoro** statt.

Das Fest des „**Trebianel**“, eine lokale Weinsorte, wird in Gaium am ersten Oktoberwochenende abgehalten.

5. TOUREN UND ROUTEN

Von besonderem Interesse sind die Naturwanderwege im Gebiet des Moränen-Amphitheaters

Route Nr. 1:

Rivoli – la Rocca – Gaium – Montalto – Rivoli

Man startet von Rivoli und wandert auf der Via Polveriera nach la Rocca, wo man die Reste einer mittelalterlichen Burg und die prähistorischen Ausgrabungen besichtigen kann. Man geht dann abwärts nach Gaium, zur Ortschaft Colombara (Kirchlein von S. Michele) und geht weiter nach Montalto di Gaium und Montalto di sopra. Den Felsklippen entlang setzt man den Weg nach Rivoli fort.



Route Nr. 2:

Moränen-Amphitheater von Rivoli

Die Wanderung beginnt in der Ortschaft Zuane von wo aus man nach Zuane di sopra gelangt. Dort biegt man links ab nach Pigno. An der Kreuzung geht man nach rechts zur Ortschaft Coletto, von dort nach Montalto Vicentino, Zuane Brenzone und wieder nach Zuane zurück.



Route Nr. 3:

Monte Cordespino-Pfad

Start in Canale d'Adige, von hier steigt man nach Pozza Gallet hoch und wandert den Bergrücken des *Monte Cordespino* entlang zurück zum *Monte San Marco*, wo es eine Festung zu sehen gibt. Dann geht es wieder abwärts nach Canale.



Einen Besuch wert ist auch der unlängst errichtete **Windradpark** auf dem *Monte Mesa*.



Gemeinde di San Zeno di Montagna

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

Telefon: 045 7285017 – www.comunesanzenodimontagna.it

Einwohnerzahl: 1.367 – Meereshöhe: 580 m

Fläche: 28,27 km² – Entfernung von Verona: 43 km



Tourismusverein **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. GESCHICHTLICHES

San Zeno di Montagna entstand ursprünglich aus dem Zusammenschluss mehrerer Siedlungsgemeinschaften, die heute noch in den 15 „contrade“ (contrada= Bezirk) erkennbar sind: *Ca' Montagna, Ca' Schena, Canevoi, Sperane, Capra, Ca' Sartori, Le Tese, Castello, Laguna, Borno, Villanova, La Ca', Pora, Pra' Bestemà*.



Um das Jahr 1960 wurden zahlreiche Neubauten, Ferienhäuser und auch Tierställe errichtet, was zu einer Veränderung des früheren Landschaftsbildes führte. Die ursprüngliche Siedlungsform war von bäuerlichen Gutshöfen im typischen Stil der „corte“ gekennzeichnet, eine Gebäudeform, die sich im 16. bis 18. Jahrhundert aus mittelalterlichen Ansiedlungen mit einem Innenhof entwickelte.

Diese Anwesen bestanden meistens aus einem reicher ausgestatteten und geschmückten Herrschaftshaus und den einfachen Wohnhäusern der Bauern. Diese bestanden im Erdgeschoss meistens aus einem Stallgewölbe für die Tiere, im ersten Stock aus den Wohnräumen, die durch eine Außentreppe erreichbar waren, und aus einer Scheune im Dachgeschoss. Man erreichte den Innenhof und die Gebäude durch ein bogenförmiges Eingangstor, an dessen höchster Stelle das Wappen und manchmal auch das Baujahr zu erkennen war. Ein Brunnen zur Wasserversorgung von Mensch und Tier durfte natürlich auch nicht fehlen. Vielerorts im dörflichen Bereich wurden Grabstätten gefunden, von denen man annimmt, dass sie aus der Römerzeit stammen. Doch erhaltene Urkunden über San Zeno werden erst nach dem Jahr 1300 datiert. Eines der ältesten Dokumente spricht von einem „sindicus“, der Teile seines Landbesitzes an gutbetuchte Veroneser verpachtete. Zu jener Zeit waren die *Dal Verme* eine vorherrschende Großgrundbesitzerfamilie und wahrscheinlich auch Lehnsherren.

Das wichtigste und bedeutendste Gebäude aus historischer und künstlerischer Sicht geht auf jene Zeit zurück. Es ist der *Palazzo Cà Montagna*, der von den gleichnamigen Besitzern, die Montagna, erbaut wurde.



Das Gebäude wurde um 1400 und 1500 erweitert und prächtiger gestaltet. Der letzte Erbe, Zeno, starb im Jahre 1630 während der Epidemie an der Pest. Der Palazzo wechselte in der nachfolgenden Zeit zahlreiche Besitzer und gelangte schließlich in den Besitz der Familie Castellani. Von ihnen erwarb die Gemeinde im Jahre 1981 den Palast, um ihn dann einer Restaurierung zu unterziehen, die ihn zu neuem Glanz erweckte. Der Name der Ortschaft stammt anscheinend von der Familie Montagna, denn aus einigen Schriftstücken jener Zeit geht hervor, dass die Ortschaft früher „*Montagna di Monte Baldo*“ geheißen haben soll. Zu Ehren des Heiligen Zeno, der damals in diesem Gebiet sehr verehrt war, wurde das Dorf im Jahre 1860 umgetauft und trägt seitdem den Namen *San Zeno di Montagna*.

Als die Herrschaft der *Scaligeri* zu Ende ging, wurde auch San Zeno Teil der Venezianischen Republik (1405-1797). Anschließend wurde es 1815 bis 1866 von den Österreichern besetzt und schließlich ging das Gebiet ins *Regno d'Italia* ein. Während des Ersten Weltkrieges verlief die Front am Monte Baldo, dies belegt die unweit liegende Festung *Forte di Naole*. Aufgrund seiner strategischen Lage zwischen dem Gardasee und dem Etschtal musste San Zeno auch im Zweiten Weltkrieg harte Zeiten erleben. Bis in die Nachkriegszeit lebten die Einwohner von San Zeno, das damals noch in Bezirken aufgeteilt war, fast ausschließlich von der Feldwirtschaft und von der Viehzucht. In den 60er Jahren zog der Tourismus in den Ortschaften ein und veränderte die Landschaft und vor allem die Wirtschaft, da er zum Haupteinkommen wurde.



2. SEHENSWERTES

Die Pfarrkirche von San Zeno

wurde auf einer wahrscheinlich römischen Kapelle errichtet und ist dem Heiligen Zeno geweiht.



Die Pfarrkirche von Lumini

(1724) ist der Heiligen *Sant'Eurosia* gewidmet.



Palazzo Ca' Montagna ist der schönste und älteste Palast in San Zeno und der, der zusammen mit der **Pfarrkirche** den größten historischen und künstlerischen Wert besitzt. Das Gebäude befindet sich in der gleichnamigen Siedlung und wurde nach der Adelsfamilie der *Montagna* benannt. Die Fresken, welche die Innenwände schmücken, sind von außerordentlichem künstlerischem Wert da sie ein einzigartiges Beispiel tapetenartiger Innendekoration im ländlichen Gebiet darstellt, die sonst den städtischen Bauten vorbehalten war.



Mehrere **Kapitelle**, Stelen und Andachtskreuze sind Ausdruck der Volkskunst und der religiösen Frömmigkeit dieser Gemeinschaft. Die Darstellungen der Gottesmutter und der Heiligen, die Christusfiguren und andere religiöse Symbole sollten die Ernten schützen oder dienten als Weihgaben nach überstandenen Epidemien, die Mensch und Tier befielen.



Vom Wasser und den Brunnenanlagen

Im Gebiet der Gemeinde San Zeno sind größere Wasserquellen spärlich vorhanden, die Wasserläufe trocknen oft aus und daher war früher Wasser nicht immer verfügbar. Dies war bestimmend für den Ansiedlungsort und die wirtschaftlichen Tätigkeiten und machte den Ackerbau zu einem schwierigen Unterfangen, sodass die Felder schließlich dem Weideland wichen.

Ehemals, als die Bevölkerung in den Bezirken wohnte, wurde das Wasser vom Brunnen bezogen oder das Regenwasser gesammelt. Durch eine Reihe langer Dachrinnen wurde dieses in einen Trog geleitet, von wo es mit einem Eimer heraus geschöpft wurde. Die Brunnen dienten als Waschstellen und zum Tränken der Tiere und bestanden meist aus mehreren aneinandergereihten Steinbecken, von denen jedes einzelne einem besonderen Zweck diente. Das erste Becken, in welches das frische Quellenwasser durch den Wasserhahn floss und deshalb „vasca della canala“ (della canala = von der Leitung) genannt wurde, diente zur Reinigung des Geschirrs und der Lebensmittel. Für den täglichen Wasserverbrauch in der Küche und zum Trinken entnahm man das Wasser direkt vom Wasserhahn, die Eimer wurden damit gefüllt und mit dem Tragekorb transportiert. Die zweite Wanne des Brunnens war für die Tiere bestimmt, die dritte zum Spülen der Wäsche, an der vierten wurde die Wäsche gewaschen. Die schrägen Steinplatten dienten als Wäschepleuel, hier wurde die Wäsche mit Seife eingerieben und geschlagen und anschließend im dritten Becken gespült. Diese Brunnenanlagen sind zum Teil architektonische Meisterwerke, einige davon waren sogar abdeckbar.





Eine typische Alm auf dem Monte Baldo liegt oberhalb der 1000 Meter Höhe und wir finden sie auf beiden Bergflanken. Sie ist von Weidefläche und kleinen Waldfleckchen umgeben und besitzt Tränken und

eine Almhütte. Diese steinernen Gebäude sind meist an einem schmalen Ende abgerundet, während am anderen Ende der Rauchfang aus dem Dach emporragt.



3. KULINARISCHES

In San Zeno di Montagna kann man die charakteristischen Produkte aus der Berglandschaft des Monte Baldo genießen: die würzigen Salami- und Käsesorten.



Die in den Gaststätten servierten typischen Gerichte richten sich saisonal und auch an den Volksfesten aus.

Während des Kastanienfests werden ganze Menüs mit dieser köstlichen Frucht zubereitet, insbesondere der *minestrone di castagne*, eine deftige Suppe mit Kastanieneinlage.

Eine besondere Beachtung gilt dem *Marrone di San Zeno D.O.P.*

Der Kastanienbaum wird im Baldo-Gebiet seit 1285 gepflanzt, anfänglich in einer Meereshöhe zwischen 600 und 900m. Später, im 19. Jahrhundert verbreitete sich die Kastanie im Gemeindegebiet von San Zeno und über die gesamten östlichen und westlichen Bergflanken des Monte Baldo. Die Kastanie gehört in den Bergregionen zu den Grundnahrungsmitteln und kann frisch, zu Mehl verarbeitet (für Brot und Gebäck), gebraten, gekocht und auch in der Asche gegart verspeist werden. Kastanien waren früher auch ein wichtiges Futtermittel für Schweine; an sie wurden die minderwertigen Früchte verfüttert, die dem Fleisch dennoch einen hervorragenden Geschmack verleihen konnten. Die Vermarktung verläuft seit Jahrzehnten auf direktem Wege, auf dem Wochenmarkt in Caprino Veronese oder Verona.



4. EVENTS UND FOLKLORE

Die Veranstaltung **Festa dei Fiori** (Blumenfest) findet im Mai in Prada statt und ist der einzigartigen Flora des Monte Baldo gewidmet.

Im Juli wird in der reizenden Ortschaft Lumini das **Fest des Heiligen Luigi** gefeiert.

Am ersten Septembersonntag jährt sich das religiöse Fest der **Madonna della cintura**, bei dem auch das traditionelle Boccia-Tournier „Senturel“ in den Dorfstraßen abgehalten wird.

Am 29. September gibt es in Prada das antike **Festa del Bestiame di San Michel**, wobei auch der Almabtrieb gefeiert wird.

Das **Kastanienfest**, Schau und Markt des „Marrone di San Zeno DOP“, wird in der Zeit zwischen Oktober und November gefeiert.

6. TOUREN UND ROUTEN

Das Gebiet von San Zeno eignet sich hervorragend zur Ausübung einer breiten Palette sportlicher Betätigungen aber ganz besonders zum Trekking und Mountainbiken. Vom Frühling bis zum Herbst ist das Klima mild und angenehm und spornt die Men-



schen aller Altersklassen zur Bewegung an. Touristen, Familien und Sportlern bietet sich die Gelegenheit, auf schattigen und flach verlaufenden Pfaden Entdeckungstouren in der Gegend zu unternehmen auf denen sie auch Rastplätze finden, die mit Tischen und Bänken für ein Picknick ausgestattet sind. Die Sportlicheren unter ihnen können sich auch an die Bergtouren zu den Gipfeln des Monte Baldo heranwagen. Die entspannende Atmosphäre, das Grün der Natur und die manchmal atemberaubenden Panoramaaussichten krönen solche Ausflüge in die frische Bergluft. Mit der Seilbahn kann man von der Ortschaft Prada aus rasch und mühelos eine Höhe von 1850 m erreichen. Von dort starten dann die herrlichen Wanderwege zu den Gipfeln des Monte Baldo bis auf die am höchsten gelegenen Spitzen *Cima Valdritta* (2218m) und *Cima Telegrafo* (2200m). In den Sommermonaten ist hier ein Almgasthaus in Betrieb.

In der Ortschaft Pineta Sperane gibt es einen „Junge Adventure“- Park und einen Trimm-dich-Pfad, welche für eine aufregende Abwechslung für Klein und Groß sorgen.



SONA



Gemeinde Sona

Piazza Roma n. 1 - 37060 Sona (VR)

Telefon: 045 6091211 – www.comunedisona.vr.it

Einwohnerzahl: 17.630 – Meereshöhe: 169 m

Fläche: 41,15 km² – Entfernung von Verona: 16 km



Tourismusverein **Pro Loco Sona**

Via Montecorno, 11 - 37060 Sona (VR)

Tel. 045 6801403 - 348 8572668

info@prolocosona.it - www.prolocosona.it

1. GESCHICHTLICHES

Sona liegt auf dem „Hügel der Zypressen“, auf halber Strecke zwischen Verona und dem Gardasee.

Die Gemeinde Sona erstreckt sich über ein ziemlich ausgedehntes Gebiet und schließt verwaltungsrechtlich die Ortschaften San Giorgio in Salici, Palazzolo, Lugagnano und Sona mit ein.

Das Gemeindegebiet dehnt sich auf Moränenhügeln von 85 m Höhe in der Ebene von Lugagnano bis auf eine maximale Höhe von 243 m aus. Es ist eine ungleichmäßige Landschaft, die dank ihrer



funktionstüchtigen Bewässerungsanlagen mit Rebanlagen, Olivenhainen und Pfirsichbäumen bebaut werden konnte und daher ein ansprechendes Landschaftsbild ergibt.

Die Urgeschichte von Sona geht bereits auf die Zeit um 4000 v. Chr. zurück, das lässt sich aus den archäologischen Funden ableiten: Steinwerkzeuge, Gegenstände aus Bronze und Keramik, ein Hammer aus Porphyrt und ein Pfahlbau wurden in San Giorgio in Salici geborgen. In der Römischen Epoche wurde die Anhöhe von Sona befestigt, um die Kontrolle der *Via Gallica* zu gewährleisten. Mit den Langobarden fiel das Territorium unter die Verwaltung der *Giudicaria Gardense*. Um 1300 ging das Land an die *Scaligeri* über, die es aufgrund der strategischen Lage auf der Strecke zum Herzogtum Mailand ebenfalls befestigten. Im 16. Jahrhundert wurde das Land gemeinsam mit Verona Teil der *Repubblica di Venezia*.

Von seinen Anhöhen thront Sona über die umliegende Ebene mit Verona in der Ferne. Die Stadt mit den Silberschleifen-förmigen Windungen der Etsch, das beeindruckende Panorama der Monti Lessini und des Monte Baldo, die Ebenen von Verona und Mantua sowie die Schlachtfelder der Unabhängigkeitskriege mit dem *Castello di Villafranca*, den Beinhäusern von Custoza und San Martino, der Festung von Solferino, und nicht zuletzt den Gardasee - das alles kann man von Sona aus erblicken.

Seit jeher wurde dem Gebiet eine bedeutende militärische Stellung zugeschrieben, da es strategisch vorteilhaft für die Kontrolle der Verkehrswege nach Verona, Mantova, Peschiera und Legnago liegt. Aus diesem Grund wurde die Gegend wiederholt zum Schauplatz kriegsreicher Kämpfe.



Nach der Annektierung an das Königreich Italien und bis in die heutige Zeit entwickelte sich die Gemeinde Sona vorwiegend im wirtschaftlichen Bereich. Einst ausschließlich von der Landwirtschaft abhängig,

setzte die Verwaltung in den letzten Jahren zunehmend und mit Erfolg auch auf Industriegewerbe und Dienstleistungen.

2. SEHENSWERTES

Sona bietet eine reiche Auswahl an Kirchen, Villen und historischen Gebäuden zur Besichtigung an.

Unter den religiösen Bauten sei auf die **Chiesa storica dei SS Quirico e Giulitta** aus dem 13. Jahrhundert hingewiesen, sowie auf die



Pfarrkirche von Sona, die **Pfarrkirche von Lugagnano** und den **Kirchen von Palazzolo**.



Unter den **Villen in Sona** seien die *Villa Trevisani-Caldestri-Romani*, *Villa Turata*, *Villa Sparici-Landini*, *Villa Donadelli*, *Villa Silvestri*, *Villa Koeilliker*, der *Castello* im *Jugendstil* und *Villa Bressan* erwähnt.

Die wichtigsten **Herrschaftlichen Häuser** sind *Corte Montresora*, *Guastalla Vecchia*, *Corte Sgrifona*, *Colombaron*, *Corte Centurara*, *Corte La Merla*.

In den Ortsteilen von Sona befinden sich andere bedeutende **historische Gebäude** wie *Villa Guarienti*, *Guastalla Nuova*, *Villa Merighi*, *Corte del Turco*, *Corte Belvedere*, *Corte Quaiara*, *Corte di sotto* und *Corte Giacomona* in San Giorgio in Salici; die *Pieve di Santa Giustina*, die *Torre*, *Villa Schizzi*, *Villa Palazzoli* und *Villa Maggi* in Palazzolo; schließlich *Corte Messedaglia* und *Corte Beccarie* in Lugagnano.



Sehenswert ist zudem der **Fasching in Lugagnano**, ein großes und internationales Ereignis bei dem auch ausländische Komitees mit ihren Karnevalsmasken mitmachen. Die offizielle Maske des Dorfes ist der „*Tzigagno*“.

Eine Legende erzählt, dass vor etlichen Jahrhunderten eine Zigeunerkarawane ins Dorf einzog. Hier machte sie Halt weil die Zeit der Entbindung für einige Frauen reif war. Aber es kam, dass diese Leute im Dorf blieben und sich rasch in die verstreute Gemeinschaft einlebten. Es gibt auch Sprüche, die ihre Anwesenheit bestätigen. Die Fortsetzung der Geschichte in jüngster Zeit besagt, dass 1956 hunderte Gitanen ins Dorf kamen, um die Hochzeit der Königstochter zu feiern.

Nicht nur sehenswert sondern auch hörenswert ist die örtliche **Musikkapelle**, die bereits seit 1831 besteht und heute 60 Musiker zählt. Auch in der reduzierten Formation der Brass-Band nach deutschem Vorbild mit den acht Blechblasinstrumenten ist das Ensemble auf Tour unterwegs.



*Bahntrasse
in San
Giorgio
in Salici*

3. KULINARISCHES

Kennzeichnend für die lokale Küche ist der Pfirsich der **Pesca di Verona IGP**, welche mit innovativen Rezeptvorschlägen in den Gastbetrieben der Umgebung Einzug gehalten haben. Die Weine aus der Gegend sind Klassiker: weißer *Custoza*, roter *Bardolino* und der *Rosè „Chiaretto“*.

Hauptdarsteller auf dem Speiseplan bilden traditionelle Gerichte wie „Bigoli con le Sarde“ oder „Bigoli con l'anitra“ und „Tortellini burro e salvia“.

Unter den Fleischgerichten erfreut sich neuerdings das „*Scottona*“-Fleisch (Fleisch von jungen, 15-20 Monate alten Rindern) von einheimischen Rindern größter *Beliebtheit*. Am *Sona-Festival* im Juni werden davon Riesensteaks (bis zu 6 kg) für eine ganze Familie oder die „Big-Hamburger“ unter dem Festzelt gebraten.



4. EVENTS UND FOLKLORE

Im Juni beim **Festa di San Vincenzo** wird der Heilige Vinzenz, Beschützer der Winzer, Diakon und Märtyrer gefeiert. Ihm ist die Kapelle an der Kreuzung in Guastalla Nuova geweiht, die 1996 restauriert und wiedereröffnet wurde.

Der große **Karnevalsumzug** am Faschingsfreitag besteht aus hunderten von Masken und Wagen, und ist nach dem Veroneser Fasching der zweitwichtigste Umzug.



An zwei aufeinanderfolgenden Wochenenden im Juni findet in der Halle „Palapesca“ von Sommacampagna das **Sona Food and Wine Festival** statt, eine kulinarische Veranstaltung mit dem Ziel, den Besucher auf eine Reise in die Wein- und Genusslandschaft der Umgebung zu begleiten, mit musikalischer Unterhaltung dazu.

Das Fest wird vom Verein für Freizeitaktivitäten Sona organisiert, dessen Mitglieder die Gemeinde mit wertvollem Know-how unterstützen.



5. TOUREN UND ROUTEN

Die Gegend ist für Radtouren bestens geeignet. Hier seien einige der zahlreichen Routen angeführt.

Route Nr. 1 – Abfahrt von Sona, Val di Sona, San Giorgio, Palazzolo, Ventretti, Palazzolo, Sona.

Route Nr. 2, ca. 18 km lang: S. Giorgio in Salici, Corte, Oliosì, Mongabìa, Castelnuovo, Mariannina, Sandrà, Ferrari, San Giorgio.

Route Nr. 3 – Guastalla Nuova, Casazze, Valle del Feriaddon, Sommacampagna, Cappello, Tamburino Sardo, Custoza, i Mulini, Valle del Tione, Serraglio, Corte Pietà, Oliosì, Corte S. Rocco, Guastalla Nuova.



Gemeinde Torri del Benaco

Viale Fratelli Lavanda, 3 - 37010 Torri del Benaco (VR)

Telefon: 045 6205888 – www.comune.torridelbenaco.vr.it

Einwohnerzahl: 3.017 – Meereshöhe: 67 m

Fläche: 46,3 km² – Entfernung von Verona: 46 km



Tourismusverein **Pro Loco Torri**

Viale fratelli Lavanda, 7 - 37010 Torri del Benaco (VR)

Tel. 045 6296162 - info@prolocotorri.it

www.prolocotorri.it

1. GESCHICHTLICHES

Die beeindruckenden Dorfmauern, das gut erhaltene Schloss, die Venezianischen Paläste und die antiken Wohngebäude verleihen dem Ort eine unverkennbare Gestalt, in der sich mittelalterliche Elemente mit dem modernen Treiben einer beliebten touristischen Ortschaft verbinden. In den umliegenden Kleinsiedlungen und auf den Anhöhen der Umgebung bewachen einsiedlerische Kirchlein die Panoramalandschaft und bergen unverhoffte Kunstschatze. Die Häuser in Torri wurden aus Steinen erbaut und weisen die charakteristischen Kreuzgewölbe auf. Bei jedem Schritt bietet sich dem Besucher ein neuer Blick auf alttümliche Winkel. Das historische Zentrum mit seinen mittelalterlichen Gassen wird vom *Castello Scaligero* und von der Pfarrkirche abgegrenzt. Im ersten Jahrhundert vor Christus zogen die Römer in Torri ein und



errichteten die Festungsanlage. Nach den Barbareneinwanderungen wurde Torri zu einer der wichtigsten zivilen und militärischen Niederlassungen am Ostufer des Gardasees. König Berengar I. (10. Jahrhundert) logierte sich hier ein und ließ den heute noch stehenden Turm am Kirchplatz und die Stadtmauern erbauen. In seinem „diploma militaris“ aus dem Jahre 904 wird zum ersten Mal der Name „Tulles“ in Bezug auf die Ortschaft erwähnt, in anderen Dokumenten wird sie als „Castrum Turrium“ bezeichnet. Torri wurde später zur freien Ge-



meinde und der Handel florierte. Die Burg, der *Torre dell'orologio* und einige Wohnhäuser im alten Dorfkern stammen aus dieser Zeit (14. Jahrhundert). Das Gebiet kam unter die Herrschaft der *Scaligeri* (1277-1387), der *Visconti di Milano* (1387-1405) und anschließend der *Repubblica di Venezia* (1405-1797). Mit dem Wiener Kongress (1815) ging Torri in das österreichisch-ungarische Königreich Lombardien-Venetien ein und das ganze Gebiet wurde 1866 dem *Regno d'Italia* annektiert. Im gesamten 18. und in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts lebten die Dorfbewohner von der Landwirtschaft (Oliven und Wein), von der Fischerei und von kleinen gewerblichen Tätigkeiten. Nach dem Zweiten Weltkrieg brachte der aufkommende Tourismus spürbare Auswirkungen auf die wirtschaftliche Situation der Gemeinde.



2. SEHENSWERTES

Das **Castello** wurde 1383 unter *Antonio della Scala* in seiner heute noch erhaltenen Form erbaut. Restauriert und herausgeputzt ist es seit 1980 Sitz des Museums für Kulturgeschichte von Torri und des gesamten Seeufers. Sehr interessant sind die **Themensäle**, in denen verschiedene Gewerbe anhand der dazu ausgestellten gebräuchlichen Geräte dargestellt werden, wie zum Beispiel das Handwerk der „calafati“ (Fischerbootsbauer), die Fischerei mit ihren verschiedenen Netzen, die Geräte zur Kultivierung der Oliven, die Pressen für



die Ölgewinnung sowie eine „gondola plana“, das typische Boot des Gardasees.

Das Schloss wird von einem herrlichen **Limonaia** geziert, einer der wenigen noch erhaltenen Zitronen-



gärten am Gardasee.

Der **Torre dell'Orologio** wurde Anfang 14. Jahrhundert unter den Scaligeri erbaut und sollte als Wachposten für das befestigte Schloss dienen. Auf den Gemäuern des Turmes kann man noch einige Fresken erkennen, die einst die Fassade schmückten. Zur Venezianischen Zeit war hier Sitz der Gemeindeverwaltung.

Der **Torre Berengario** ist der einzig erhaltene unter den vier Türmen, die einst die Burg an den vier Ecken befestigten. Der Turm wurde Anfang 10. Jahrhundert vom König von Italien Berengar I. errichtet. Großer Wert wird der Pfarrkirche aus dem 18. Jahrhundert zuerkannt. Sie besitzt eine prachtvolle Orgel und barocke Altäre. Sehenswert sind auch die **Chiesa della Trinità** am Hafen (14. Jahrhundert), **Chiesa di San Faustino e Giorita** (15. Jahrhundert) mit dem **Oratorio di Sant'Antonio** (14.-17. Jahrhundert).



In der Umgebung sind bemerkenswerte Felsgravierungen aus der Bronze- und Eisenzeit vorhanden, auf denen man Reiter und Krieger erkennen kann. Außerdem werden mittelalterliche und neuzeitliche Schiffe dargestellt.

Der „Stein von Grisele“ und der „Stein der Ritter“ sind auf dem gekennzeichneten Pfad oberhalb von *San Vigilio* und dem *Monte Luppia* zu sehen.



3. KULINARISCHES

Einst beruhte die Wirtschaft auf der Fischerei und der Produktion von Oliven, letztere stellte die wichtigste Einnahmequelle der Landwirtschaft am nördlichen Gardasee dar.



Mit dem Beginn der warmen Jahreszeit ziehen sich die Fischschwärme in tiefere und kühlere Seezonen zurück und die Fischer bereiten sich auf eine neue Saison vor. Die Netze werden kontrolliert und, wenn



nötig, repariert. Es ist auch die Zeit in der die „Ursprünglichen Eigentümer“, Mitglieder des Vereins *Antichi Originari* ihre Fischerrechte auf einer Auktion („l'Incanto“) zur Versteigerung freigeben. Der Ver-

band wurde bereits 1452 gegründet, damals die Zunft der Fischer, und ist heute einer der ältesten, deren Handwerk noch ausgeübt wird. Der „Verein der Ursprünglichen“ besitzt eine eigene Fahne, ein eigenes Statut, in dem noch die damalige interne Regelung angewandt wird, und verwaltet die Ausschreibungen und die Quotenverteilung der Fischerei. In den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg ging die Grunderwerbsproduktion allmählich in eine Konsumwirtschaft über und auch die Konsumgüter wie Nahrungsmittel oder Genussmittel orientierten sich zunehmend an den Vorlieben des vorherrschenden Tourismus.

Neben den Klassikern, die in Restaurants und Gaststätten angeboten werden, wie marinierte Seefische oder in Folie gebackene Gardaseeforelle mit gedämpftem Gemüse, haben sich auch kleine Häppchen zum „happy hour“ durchgesetzt.

Im Zuge des Patronatsfests des Heiligen Philipp im Mai hielt das kulinarische Volksfestival seinen Einzug mit den Spitzengerichten der Veroneser Küche.

Im historischen Dorfkern von Torri, am alten Hafen und in den angrenzenden Gassen kann man eine kulinarische Wanderung unternehmen und auserlesene Weine der Gegend zu kleinen Kostproben der typischen Gerichte genießen.

In der Tat eine moderne Art die Delikatessen des Ortes kennenzulernen und gleichzeitig auf amüsante Weise neue Kontakte zu knüpfen.



4. EVENTS UND FOLKLORE

Am 26. Mai findet das **Fest des Schutzheiligen Philipp** statt. Im alten Dorfkern werden kunsthandwerkliche Stände aufgestellt und abends wird für musikalische Unterhaltung gesorgt. Außerdem gibt es eine Lichtshow am See bei der das Boot des Heiligen Philipp verbrannt wird, so wie es die Volkstradition will.



Im September wird der **Carnevale Settembrino** (Septemberkarneval) zur Unterhaltung der vielen noch anwesenden Touristen veranstaltet. Die verkleideten Masken ziehen in Begleitung der Dorfkapelle und der *Majorette* durch die Gassen. Zum Ausklang des Festes wird am Abend ein Feuerwerk gestartet.



5. TOUREN UND ROUTEN

Eine unerlässlicher Ausflug ist der in die Vergangenheit des Ortes mit einer kulturgeschichtlichen- und Panorama-Wanderung durch das Schloss. Von den Türmen aus reicht der Blick vom Hafen bis zum gesamten südlichen Gardasee, von Sirmione bis Limone. Der „**Saal der Ursprünglichen**“ erzählt mittels der ausgestellten Dokumente die Geschichte der Fischerzunft. Ein Modellbau zeigt die Struktur des Dorfes im vorigen Jahrhundert und zwei große **Topographische Karten** aus der Venezianischen Epoche geben ein ziemlich genaues Bild von Torri um 1700. Im **Saal der Felsgravuren** sind vorzeitliche archäologische Fundstücke aus dem Gebiet zu sehen. Der „**Torcolo di Cre-ro**“ ist es wert, eine Führung in Anspruch zu nehmen. Die Ölmühle wurde kürzlich durch die Gemeindeverwaltung restauriert und dem CTG El Vissinel (eine Organisation für Jugendtourismus) übergeben, der sich um die Ausstellung derselben im neuen Museum kümmert und Informationstafeln über dessen Geschichte und Gebrauch errichten ließ.



Gemeinde Valeggio s/M

Piazza Carlo Alberto, 48 - 37024 Valeggio sul Mincio (VR)
 Telefon: 045 6339800 – www.comune.valeggiosulmincio.vr.it
 Einwohnerzahl: 15.254 – Meereshöhe: 88 m
 Fläche: 63,90 km² – Entfernung von Verona: 29 km



1. GESCHICHTLICHES

Valeggio sul Mincio befindet sich südlich des Gardasees, an der Grenze zwischen der Lombardei und Venetien mitten im Moränenamphitheater das sich zur Poebene hin öffnet.

Das **Valle del Mincio** mit dem gleichnamigen Fluss, der *Mincio*, verläuft von Norden nach Süden durch das Land und bietet dem Besucher wunderbare Naturszenarien. Denn besonders in den von Schilf bewachsenen Einbuchtungen und Schleifen finden zahlreiche Vogelarten ein Versteck und Platz zum Nisten. Die **Wirtschaft** erfreut sich einer blühenden Landwirtschaft, eines traditionsreichen Handwerks, einer wachsenden Industrie und einer altbekannten und bewährten Berufung



für das touristische Gewerbe. In der Tat ist Valeggio nicht nur wegen seiner guten Küche und seiner landschaftlichen Schönheit sondern auch wegen der kunsthistorischen Schätze bekannt. Daher wurde die Stadt mit der Titel „**Città d'Arte**“ ausgezeichnet. Diese und andere Gründe wie die Nähe zu den anderen Kulturstädten Verona und Mantua führen reichlich Touristen mit unterschiedlichen Interessen aber einem gemeinsamen Ziel nach Valeggio: der Genuss der **traditionsreichen Gerichte** und der reizenden Kulturschätze. Die günstige geografische Lage machte Valeggio schon im Altertum zu einem wichtigen Handels- und Verkehrsknotenpunkt und zu einem begehrten Landstreifen um den sich die *Scaligeri* und die *Gonzaga* stritten. Die Geschichte ist nicht spurlos an Valeggio vorübergezogen. Die Entstehung der ersten



Ansiedlungen zwischen Valeggio und *Borghetto* gehen auf die Langobardenzeit (8.-9. Jahrhundert n. Chr.) zurück. Ihre Namen bedeuten soviel wie „flacher Ort“ und „befestigte Ansiedlung“. In Borghetto beherrscht die Festungsanlage *Ponte Visconteo* die Dorfkulisse. Es ist eine bemerkenswerte Konstruktion, Damm und Festung zugleich, die der Herzog von Mailand *Gian Galeazzo Visconti* 1395 erbauen ließ, um die östliche Grenze des Herzogtums undurchdringlich zu machen. Er wird umgangssprachlich „Ponte Lungo“ genannt, misst 650 Meter Länge und 25 Meter Breite und wurde später durch eine doppelte Zinnenmauer mit dem sich oberhalb befindenden *Castello Scaligero* verbunden. Schließlich vollendete *Mastino II della Scala* das Werk und integrierte es in die Festungsanlage des *Serraglio*, die von der Burg aus den Ortskern Valeggio umzäunt, entlang des Flusses Tione bis zum Schloss von *Villafranca* verläuft und sogar noch ca. 17 km lang weiter bis in die Ebene von *Nogarole Rocca*.

Aus der Anhöhe des Hügels überragt das **Castello Scaligero** mit seiner wuchtigen, mittelalterlichen Struktur den Ort Valeggio und das darunterliegende *Valle del Mincio*. Wahrscheinlich stammt die Burg aus der Langobardenzeit aber einer Altersbestimmung zufolge wurden die heutigen Gemäuer im 10. Jahrhundert erbaut. Mit den *Scaligeri*, die wichtigste Adelsfamilie von Verona, wurde die Burg zum Symbol für die Ortschaft Valeggio und erreichte ihr jetziges Aussehen mit dem Anbau des Hauptgebäudes. Den ältesten Teil bildet der *Torre Tonda*, eine einzigartige, hufeisenförmige Konstruktion aus dem 11. Jahrhundert, während der restliche Teil im 14. Jahrhundert erbaut wurde. Die Burg besaß ursprünglich drei Hebebrücken, davon ist nur noch eine erhalten geblieben.

In den Sommermonaten finden in den Innenhöfen die sommerlichen Vorführungen verschiedener Schauspiele und die Filmfestspiele statt.



2. SEHENSWERTES

Palazzo Guarienti

Der Palast im neu-klassischen Stil wirkt weniger elegant denn streng. An der linken Fassade ist eine Gedenktafel angebracht, die an den Durchzug von Napoleon Bonaparte erinnert.

Villa Maffei – Sigurtà

Diese Villa war die pompöse Sommerresidenz der Markgrafen Maffei und wurde Ende 16. Jahrhundert vom Architekten Pellesina konzipiert. Der Park wurde in den 40er Jahren von Dr. Carlo Sigurtà in eine vielbesuchte und aus botanischer Sicht viel bewunderte Parkanlage umgestaltet: der *Parco Giardino Sigurtà*.



Die Kirche von San Pietro in Cattedra

Die Pfarrkirche von Valeggio sul Mincio wurde im 18. Jahrhundert auf einem vorhergehenden Gebäude erbaut. Im Innenbereich kommt der neoklassizistische Stil im einzigen Hauptschiff zum Ausdruck.



Die Kirche von San Marco Evangelista

Sie befindet sich in Borghetto gegenüber der hölzernen Brücke welche die zwei Ortsteile verbindet.

Die Kirche wurde im Jahre 1759 im schlichten neoklassischen Stil wieder aufgebaut, doch im Inneren birgt sie bauliche Elemente einer alten romanischen Kapelle.

Von den umliegenden Ortschaften wird **Borghetto** aus historischen Gründen und wegen seines reizenden Landschaftsbildes von Touristen am meisten aufgesucht. Siehe dazu den Fluss Mincio und die umliegende Naturlandschaft, die Brücke *Ponte Visconteo*, das Kirchlein von San Marco und die charakteristischen Mühlen. Borghetto wurde in der Langobardenzeit am Flussübergang erbaut. Hier befand sich eine „Curtis Regia“, eine Art Mautstelle wo der Zins für die Verschiffung oder Überfahrt des Flusses kassiert wurde.

Eine weitere, viel erwähnte Ortschaft ist **Salionze**. Laut Überlieferung soll hier Papst Leon der Große dem gefürchteten Attila begegnet sein und ihn überredet haben, sein Vorhaben zu unterlassen. Dieses Ereignis wird jährlich im Juli im Zuge des örtlichen Volksfestes von verkleideten Schauspielern inszeniert.

Erwähnenswert ist auch die kleine Ortschaft **Santa Lucia ai Monti**, die inmitten eines ausgedehnten Anbaugebietes für Custoza DOC

-Weine liegt und die Ortschaft **Vanoni Remelli** in der Nähe der antiken Römerstraße *Via Postumia*. Die moderne Pfarrkirche ist dem Heiligen Joseph geweiht.



3. KULINARISCHES

Die Gastronomie von Valeggio ist zutiefst mit dem Territorium verwurzelt und bietet eine reichliche Auswahl an Speisen und Gerichten für jeden Geschmack.

Der absolute Spitzenreiter ist der „**Tortellino di Valeggio**“ und daher in den örtlichen Menüs stets anzutreffen. Der Verband der Gastwirte hat zu Ehren dieser Speise die Legende des „Liebesknoten“ wiedererweckt und ihm ein

jährliches Fest auf dem *Ponte Visconteo* gewidmet, an dem 3.000 Gäste an einer Tafel sitzen. Das königliche Gericht wird von anderen schmackhaften Speisen begleitet:

hausgemachte Nudeln, Risotto, Forelle, Maräne, Hecht mit Maisbrei, gekochtes Fleisch mit Semmelbrösel-Sauce, gegrilltes Fleisch. Die **Torta delle Rose** (Rosenkuchen) stellt die bekannteste Süßspeise dar; sie wird, mit eingelegten Pfirsichen serviert, zu einem exquisiten Dessert.

Die natürliche geschmackliche Abrundung für sämtliche Gerichte sind die lokalen *Weine Bianco di Custoza DOC und Bardolino*.



4. EVENTS UND FOLKLORE

An jedem vierten Sonntag im Monat findet ein **Antiquitätenmarkt** mit über hundert Ausstellern statt, welche mannigfaltige Gegenstände und Möbelstücke, sowie Teppiche, Bücher, Keramikgeschirr und Kleidungsstücke zum Verkauf anbieten.



Das **Folksfest von Valeggio** im Juli.

Auf dem *Piazza Carlo Alberto* und im gesamten historischen Viertel gibt es eine Ausstellung zwischen Tradition und Moderne. In Zusammenarbeit mit den Restaurants und örtlichen handwerklichen Nudelproduzenten werden Imbissständen zur Verkostung der lokalen Produkte aufgestellt. Es wird auch das Fest der Brotherstellung gefeiert. Außerdem gibt es eine kunsthandwerkliche Ausstellung, einen Lunapark, historische Nachstellungen und Feuerwerke. Das Fest wird vom örtlichen Verkehrsverband „Pro Loco Valeggio“ organisiert. www.valeggio.com

„Tortellini e dintorni“



Am ersten Septemberwochenende im Altstadtviertel und am *Carlo Alberto-Platz* findet das Fest der Tortellini statt. Hier kann man eine Tour durch die kulinarische

Landschaft der Gegend unternehmen und an den Ständen die lokalen Produkte verkosten. Dazu gibt es Musik und Unterhaltung. Obendrein werden Lernwerkstätten organisiert und die örtlichen Spitzenprodukte vermarktet.

Die Veranstaltung wird vom Verkehrsverband „Pro Loco Valeggio“ in Zusammenarbeit mit dem Verein „*Percorsi*“, „*Pastifici Artigiani*“, dem Verband der Gastbetreiber und den Weinbetrieben organisiert.

Info: www.tortelliniedintorni.net – www.percorsivaleggio.it

5. TOUREN UND ROUTEN

Das *Valle del Mincio* und die umliegende Hügellandschaft mit ihren zahlreichen Wegen sind wie geschaffen für lange Spaziergänge oder Radtouren im Grünen.

Der Radweg führt den Fluss entlang von Borghetto Richtung Norden nach Peschiera und dem Gardasee und südwärts bis zu den Seen von Mantova.

Einige Radtouren:

Route 1 – ca. 18 km auf den Anhöhen: Valeggio, Bertagni, S. Maria ai Monti, Valpesson, Campagnarossa, Salionze, Prandina, Valeggio

Route 2 – ca. 17 km in der Ebene: Valeggio, le Bocche, Pozzolo, S. Francesco, Sei Vie, Remelli, Mazzi, Valeggio



Route 3 – Valle del Mincio (ca. 32 km): Borghetto, Mincio, Prandina, Fontanello, Maiella Monti, Pratovecchio, Monte Salionze, rechtes Flussufer, Borghetto



...Rezepte,
Rezepte,
Rezepte...

BENZONE AM GARDASEE

“Bigoi con le aole”

Zutaten für 4 Personen

320 gr. “bigoi”

(in Handarbeit hergestellte dicke Spaghetti)

eine handvoll “aole”

(in Salzlake eingelegte Lauben)

extra-natives Olivenöl

1 Knoblauchzehe

frische Petersilie



Zubereitung

Die Fische aus der Salzlake nehmen, trocknen, Kopf und Gräten entfernen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit dem Knoblauch und ein wenig Öl einige Minuten leicht anbraten. Die Gasflamme abstellen und das restliche Olivenöl dazugeben. Die im leicht gesalzenen Wasser „al dente“ gekochten Nudeln abseihen und mit der Fische Sauce vermischen. Zum Schluss noch die frisch gehackte Petersilie darauf verstreuen.



CAPRINO VERONESE

Risotto „Monte Baldo“ *

Zutaten für 4 Personen

350 g Reis

20 Haselnüsse

6 Nüsse

1 Lauchstange

Weißwein

Gemüsebrühe

Zimtpulver

Baldrian

Butter

Parmesankäse

Salz

Pfeffer



Zubereitung

Den Lauch mit allen Gewürzen anschwitzen. Den Reis in einem anderen Topf anrösten, das Gemüse hinzufügen und die Gemüsebrühe dazugießen. Nach der Hälfte der Garzeit den Weißwein dazugeben und aufkochen lassen. Anschließend zwei der Nüsse und die Haselnüsse grob hacken und beimengen. Mit Butter und Parmesan vermischen und gut verrühren. Den Risotto auf dem Teller anrichten und mit einer Nuss garnieren.



“Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Cavaion“ mit Giuseppe Campagnari, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2007 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.

CAVAION VERONESE

Zucchini-*risotto* mit Blüten*

Zutaten für 4 Personen

340 gr. Reis
6 Zucchini mit den Blüten
1 Schalottenzwiebel
Weißwein
1, 2 L Fleischbrühe
4 Scheiben geräucherten Bauchspeck
30 g Butter
30 g Parmesankäse
Pfeffer



Zubereitung

Die klein gewürfelte Schalottenzwiebel mit Butter und einer Tasse Brühe andünsten, den Reis dazugeben und 2-3 Minuten kochen lassen, weitere 2 Tassen Brühe dazugeben und bis zur halben Garzeit kochen. Die Zucchini waschen, schälen und in Scheiben schneiden, die Blüten zerkleinern. Die Zucchini zum Reis dazugeben, die restliche Brühe aufgießen und fertig garen. Die Speckscheiben in einer Teflonpfanne knusprig anbraten und anschließend klein hacken. Kurz vor Ende der Garzeit die Zucchini-Blüten und den Parmesankäse zum Reis hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken. Den Risotto wenige Minuten ziehen lassen, mit dem Speck bestreuen und servieren.



**Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Cavaion“ mit Renzo Peretti, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2012 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.*

CAVAION VERONESE

Risotto mit Spargel, Speck und Safran*

Zutaten für 4 Personen

350 g Reis
250 g Spargel aus Cavaion
100 g Bauchspeck
60 g Butter
1 Glas Weißwein
0,5 L Gesalzenes Wasser
2 Esslöffel Parmesankäse
Messerspitze Safran



Zubereitung

In einem Topf den gewürfelten Bauchspeck mit etwas Butter erhitzen, den Reis dazugeben und einige Minuten lang rösten. Mit Weißwein ablöschen und die geputzten, in Stücke geschnittenen Spargel beifügen. Unter ständigem Rühren das Salzwasser portionsweise hinzufügen. Den Safran in etwas Wasser lösen und ebenfalls dazugeben.

Ist der Reis gegart, wird er vom Feuer genommen und die Butter und der Parmesan beigefügt. Dabei ständig rühren und schwenken, sodass der Risotto richtig cremig wird.



**Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Cavaion“ mit Barbara Valentini, Hobbyköchin und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2013 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.*

CAVAION VERONESE

Risotto mit „Monte Veronese“, Bratwurst und „Bardolino“-Wein *

Zutaten für 4 Personen

350 g Reis
200 g Käse der Sorte „Monte Veronese“
250 g „salsiccia“ bzw. Bratwurst
1 Zwiebel
1 Glas Bardolino-Wein
Olivenöl
Fleischbrühe
Butter
Parmesankäse
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Zwiebel schälen und klein hacken und mit Öl bei geringer Hitze langsam andünsten. Die Bratwurst häuten und zerkleinert dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Dann den Reis hinzufügen und einige Minuten anrösten bis er glasig wird, anschließend mit Wein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist wird die Fleischbrühe dazu gegossen. Den Reis bei mittlerer Hitze weiter garen. Gegen Ende der Garzeit den Käse und die Butter hinzufügen und unter ständigem Rühren schmelzen bis der Risotto cremig wird. Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf abschmecken und mit Parmesan bestreuen.



„Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Cavaion“ mit Debora Mascanzoni, Hobbyköchin und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2015 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert. 1. Preis der Volksjury.“

CAVAION VERONESE

Risotto mit Lauch und Bratwurst*

Zutaten für 4 Personen

400 g Reis
300 g Lauch
300 g Bratwurst und Hackfleisch zu gleichen Teilen
0,2 L Kochsahne
extra-natives Olivenöl
Weißwein
Gemüsebrühe
Muskatnuss
Thymian
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Den geschälten und in Scheiben geschnittenen Lauch in einer Pfanne mit Olivenöl bei kleiner Hitze anschwitzen. Das Wurst-Hackfleischgemisch dazugeben und mit dem Thymian und der Muskatnuss würzen. Einige Minuten anrösten und dann den Reis dazugeben. Auch diesen unter ständigem Umrühren etwas rösten lassen und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Wein aufgeköcht ist, wird die Gemüsebrühe dazu gegossen und der Risotto bei geringer Hitze weiter gegart; dabei immer wieder umrühren. Gegen Ende der Garzeit die Sahne beifügen und cremig rühren. Nach Bedarf abschmecken.



„Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Cavaion“ mit Lucia-no Pizzini, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2016 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert. 2. Preis der Volksjury.“

CAVAION VERONESE

„Fogassa su la gradela“

Auf dem Rost gebackener Fladen

Ein „DE.CO.“ Rezept, d.h.:

Denominazione Comunale = Gemeinderechtliche Bezeichnung
entnommen aus: www.oliogardadop.it

Zutaten

250 gr. Weizenmehl Typ „00“

3 Esslöffel Olivenöl

½ Glas Milch

4 Esslöffel Zucker

eine Prise Salz

1 Teelöffel Backpulver (oder etwas Natriumhydrogencarbonat)

geriebene Schale einer Zitrone



Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und kneten, bis die Masse geschmeidig wird. Den Teig in zwei Teile teilen. Jedes Stück auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz bis auf 1 cm Dicke auswalzen. Die Teigschichten auf dem elektrischen Grill oder, wie ursprünglich, dem Holzkohlegrill ca. 15 Minuten lang backen und dabei 2-3 wenden.



Dieses einfache Gebäck, das unsere Großväter liebten, ist im Jahr 2015 zur typischen Süßspeise von Cavaion ernannt worden. Wiederentdeckt und aufgewertet durch ein geprüftes und hinterlegtes Herstellungsverfahren.

CUSTOZA

Risotto mit Custoza-Weißwein*

Zutaten für 4 Personen

350 g Reis

200 g „tastasal“ bzw. Wursthackfleisch

1 Glas Weißwein „Custoza“

Fleischbrühe

Butter

Parmesankäse

Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten, mit dem Weißwein ablöschen. Den Reis in einer anderen Pfanne rösten und ebenfalls mit Weißwein ablöschen. Zum Hackfleisch dazugeben, mit Brühe aufgießen und kochen lassen. Sobald der Reis „al dente“ gegart ist wird der Parmesankäse und die Butter dazugegeben und kräftig umgerührt, bis ein cremiger Risotto entsteht.



**Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Custoza“ mit Giovanni Cordioli, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2009 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.*

CUSTOZA

„Risotto del Contadino“ - Bauernreis*

Zutaten für 4 Personen

350 g Reis
 „lardo di colonnata“ (das ist ein gesalzener, fetter aber zarter Speck der lange gereift wurde)
 1 Möhre
 1 Zwiebel
 Sellerie
 „Custoza“-Weißwein
 Gemüsebrühe
 Olivenöl
 Butter
 Parmesankäse
 Salz und Pfeffer



Zubereitung

Gehackte Zwiebel, klein gewürfelte Möhre und Sellerie mit dem dünn geschnittenen Bauchspeck bei schwacher Hitze anbraten in Olivenöl. In einem weiteren Topf den Reis rösten und anschließend das angedünstete Gemüse-Speck-Gemisch beifügen, mit etwas Brühe aufgießen und bis zur halben Garzeit köcheln lassen. Jetzt den Weißwein aufgießen und warten bis er vollständig eingekocht ist. Den Risotto „al dente“ garen, vom Feuer nehmen, abschmecken und mit Butter und Parmesan cremig rühren.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Custoza“ mit Giovanni Cordioli, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2010 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.

CUSTOZA

Risotto mit „Radicchio Rosso di Verona“ und Speck*

Zutaten für 4 Personen

320 g Reis
 400 g Roter Chicorée aus Verona
 1 gehackte Zwiebel
 120 g Speck
 1 dl Weißwein
 1 L Gemüsebrühe
 4 Esslöffel Olivenöl
 20 g Butter
 Parmesankäse nach Wunsch
 Salz
 Pfeffer aus der Pfeffermühle



Zubereitung

Die gehackte Zwiebel im Öl goldgelb anschwitzen, dann den in Streifen geschnittenen Radicchio-Salat hinzufügen. Unter Umrühren einige Minuten dünsten, dann mit Weißwein ablöschen. Sobald der Wein verdunstet ist wird der Reis beigemischt und einige Minuten angebraten. Die Gemüsebrühe langsam aufgießen und immer wieder umrühren. Am Ende der Garzeit den gewürfelten Speck, die Butter und eventuell den Parmesankäse beifügen und mit dem frisch gemahlene Pfeffer würzen.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Custoza“ mit Giovanni Cordioli, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2013 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.

FERRARA DI MONTEBALDO

Risotto mit Steinpilzen vom Monte Baldo*

Zutaten für 4 Personen

400 g Reis
 250 g getrocknete Steinpilze
 Bergquellenwasser falls vorhanden, ansonsten frisches Wasser
 Gemüsebrühe
 extra-natives Garda-Olivenöl
 100 g Almbutter „Malga Castello“
 50 g Käse „DOP Monte Baldo“
 Knoblauch
 frische Petersilie
 Salz
 Pfeffer



Zubereitung

Die getrockneten Pilze in etwas Wasser einweichen und ca. 15-30 Minuten ziehen lassen bis sie aufquellen. Den Knoblauch in einer Pfanne mit Öl goldgelb braten, dann die Knoblauchzehen entfernen und den Risotto traditionell zubereiten: Butter schmelzen und den Reis darin anbraten, mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Pilze dazugeben.

Am Ende der Garzeit mit dem geriebenen Käse und der gehackten Petersilie bestreuen und mit einer Nuss Butter und Pfeffer abschmecken.



**Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Ferrara di Monte Baldo“ mit Giorgio Righetti, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2011 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.*

FERRARA DI MONTEBALDO

Alm-Klöße

Zutaten für 7/8 Personen

1 kg Doppelnull Weizenmehl
 1 Ei
 ½ frisch geriebene Muskatnuss
 ein Topf mit 5 L Wasser und einem Schuss Öl, gesalzen
 extra-natives Garda-Olivenöl
 200 g Butter Almbutter
 Salbeiblätter
 Parmesan oder ein anderer Hartkäse, auch *ricotta affumicata* (geräucherter Topfen)
 Salz



Zubereitung der Sauce

Die Butter in einer Pfanne langsam zergehen lassen, den Salbei dazugeben und etwas bräunen. Darin werden dann die fertig gekochten Klöße geschwenkt.

Zubereitung der Klöße

Das Mehl mit dem Salz, der Muskatnuss und dem Ei in einer Schüssel vermengen und Wasser hinzufügen, bis eine dick-cremige Masse entsteht. Diese Masse auf einen Suppenteller geben und mit einem Löffel Klöße vom Teller in das kochende Salzwasser streifen. Wenn die Klöße an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig gegart und können mit einer Schöpfkelle entnommen werden. Sie werden direkt in der Buttersauce geschwenkt und mit dem geriebenen Käse bestreut serviert.

Die gekochten und abgekühlten Klöße können notfalls auch ein zweites Mal (innerhalb 24 Stunden) erhitzt werden.

GARDA

Risotto mit Schleie*

Zutaten für 4 Personen

800 g Schleie
350 g Reis
2 Zwiebeln
300 g „erbette“, bzw. junge, frische Mangoldblätter oder Spinat
ein Bund Petersilie
½ Glas extra-natives Olivenöl
2 Gläser Weißwein
80 g Butter
80 g Parmesan
eine Priesse Zimt
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die gewaschene, ausgenommene Schleie in Gemüsebrühe garen und anschließend die Gräten, den Kopf, die Flossen und alles nicht Essbare entfernen. Die Brühe abseihen. Kleingeschnittene Zwiebeln und Blattgemüse im Öl andünsten und dann den Fisch dazugeben. Den Reis in einer anderen Pfanne rösten und mit Weißwein ablöschen. Sobald der Wein aufgeköcht ist, kann schrittweise die Brühe dazu gegossen werden. Nach 10 Minuten Garzeit wird das Fisch-Gemüse Ragout beigemischt und fertig gegart. Den Risotto mit Butter, Käse und einem Hauch Zimt abschmecken und kräftig umrühren. Die frisch gehackte Petersilie wird zum Schluss noch dazugegeben und rundet das Gericht ab.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco di Garda“ mit Domenico Pozzani, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2017 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert. 3. Preis der Volksjury.

PASTRENGO

Kürbisrisotto mit Bauchspeck und Rosmarin*

Zutaten für 4 Personen

400 g Reis
1 Schalotte
300 g Kürbis geschält und entkernt
extra-natives Olivenöl
1 Glas Weißwein
Gemüsebrühe
150 g Bauchspeck
frischer Rosmarin
80 g Butter
50 g Parmesan
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Zuerst die Kürbis-creme herstellen indem man den in Stücke geschnittenen Kürbis dünstet und anschließend püriert. In einer Pfanne die Schalottenzwiebel mit Öl andünsten und den gewürfelten Bauchspeck dazugeben. Der Rosmarin wird klein gehackt beigemischt. Den Reis darin anrösten, mit Weißwein ablöschen und 4 Minuten andünsten lassen. Die Hälfte der Gemüsebrühe aufgießen und das Kürbispüree dazugegeben. Salzen, mit einem Deckel abdecken und 7 Minuten langsam kochen lassen. Anschließend unter ständigem Umrühren und Aufgießen der restlichen Brühe fertig garen. Nach vollendeter Garzeit mit Butter und Parmesan heftig schwenken, bis der Risotto cremig wird.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco di Pastrengo“ mit Mariolina Scappini, Hobbyköchin und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2011 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.

PASTRENGO

Kürbisrisotto mit Gorgonzola-Käse*

Zutaten für 4 Personen

550 g Reis
2 Schalotten
500 g Speisekürbis
Olivenöl
Gemüsebrühe
50 g Gorgonzola
Muskatnuss
Parmesan
Salz und Pfeffer



Zubereitung

In einer Pfanne die klein gehackten Schalottenzwiebel mit Öl und dem gewürfelten Kürbis 10 Minuten andünsten; leicht salzen. Den Reis dazugeben und kurz mitrösten. Die Gemüsebrühe nach und nach aufgießen und unter ständigem Rühre garen. Kurz vor Ende der Garzeit den Gorgonzola-Käse in Stücke dazugeben und schmelzen lassen. Mit Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco di Pastrengo“ mit Bruna De Agostini, Hobbyköchin und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2013 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.

PASTRENGO

Glühwein mit Melissenduft*

Zutaten

1 Lt. Rotwein der Sorte Bardolino
2 Zimtstangen
200 g Zucker
8 Stück Nelkengewürz
1 Priesse Muskatnuss
1 unbehandelte Zitrone
1 unbehandelte Orange
1 Apfel
Melissen-Blätter



Zubereitung

Die Zitrone und die Orange schälen und die Schale klein schneiden. In einem nicht zu hohen Topf den Zucker mit den kleingeschnittenen Schalen schwach erhitzen und die Gewürze dazugeben. Den Wein dazugeben und langsam zum Kochen bringen; dabei ständig umrühren und 5 Minuten köcheln. Jetzt kann man den Alkohol des Weines abflammen indem man kurz eine Flamme über die Flüssigkeit hält. Die Flamme erlischt von selbst, sobald der Alkohol verdampft ist. Anschließend kann man die Melissen-Blätter kurz in den Wein tauchen und schließlich das Getränk durch einen feinmaschigen Sieb gießen. Heiß servieren.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco di Pastrengo“ unter Anleitung der Köche Albino Monauni und Bruna De Agostini. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Gran Brulè“ 2016 im Zuge der „Fiera del Bollito di Isola della Scala“ präsentiert. 1. Preis

PASTRENGO**„Zuccafolk“ - Kuchen***Zutaten für den Teig*

250 g Mehl
 1 Ei
 125 g Butter
 2 Esslöffel Zucker
 ½ Glas Wasser
 1 Pries Salz

Zutaten für die Füllung

500 g gekochter Kürbis
 4 Esslöffel Zucker
 3 Eier
 250 g Schlagsahne
 1 Esslöffel Milch
 etwas Cognac
 1 Teelöffel Zimt
 1 Pries Salz

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten rasch vermischen und kurz kneten. In Folie einwickeln und in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit den gedünsteten Kürbis durch ein Sieb treiben. Die Schlagsahne steif schlagen und in einer Schüssel Eier und Milch dazu mengen. Das Kürbispüree, den Zucker, die Gewürze und den Cognac hinzufügen und vorsichtig unterrühren. Nun den Teig auswalzen und eine Tortenform damit auslegen. Die Kürbis-Masse darauf verteilen und im Ofen 40 Minuten bei 180 Grad backen.

**RIVOLI V.SE****Risotto mit Seegeschmack und Maroni vom Baldo****Zutaten für 4 Personen*

400 g Reis
 1 Seesardine
 10 Maroni vom Monte Baldo
 ½ Lauchstange
 extra-natives Olivenöl
 1 Glas Weißwein
 Gemüsebrühe
 80 g Butter
 50 g Parmesan
 Salz und Pfeffer

**Zubereitung**

8 Maroni schälen und pürieren, die Sardelle filetieren und mit dem Messer zerkleinern. Den Reis in einem Topf rösten, den kleingeschnittenen Lauch dazugeben und ablöschen. Nach und nach mit der Gemüsebrühe aufgießen. Nach der halben Garzeit das Maronipüree und zum Schluss die Sardellenpaste dazugeben. Nach vollendeter Garzeit mit Butter und Parmesan heftig schwenken, bis der Risotto cremig wird. Die restlichen zwei Maroni zerbröseln und vor dem Servieren über den Reis streuen.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Rivoli“ von Sandro Cristini, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2009 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.

RIVOLI V.SE

Risotto Garibaldi *

Zutaten für 4 Personen

350 g Reis
2 Zucchini
2 Möhren
1 Lauchstange
3 Garnelen oder Scampi pro Person
extra-natives Olivenöl
Gemüsebrühe
Butter
Parmesan
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Das Gemüse klein würfeln und mit wenig ÖL vorsichtig andünsten. Zwei von drei Garnelen pro Person vom Panzer befreien. Die Gemüsebrühe zubereiten und sobald sie bereit ist, die Krebspanzer und -Köpfe dazugeben und köcheln lassen.

Den Reis in einem Topf rösten, das gedünstete Gemüse und die Brühe dazugeben und zum Kochen bringen. Kurz vor Ende der Garzeit das in Stücke geschnittene Garnelen-Schwänze beimgen und in einem anderen Topf die ganzen Garnelen in kochendem Wasser abschrecken. Diese Garnele zur Dekoration des Tellers verwenden.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Rivoli“ mit Sandro Cristini, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2010 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.

SAN ZENO DI MONTAGNA

Risotto mit Maroni und Bratwurst

Zutaten für 6 Personen

500 g Reis
400 g Kastanien
Salbeiblätter
250 g enthäutete Bratwurst
½ Zwiebel
extra-natives Olivenöl
Gemüsebrühe
1 Esslöffel Butter
Parmesan
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Kastanien mit den Salbeiblättern im Wasser kochen, dann vom Wasser entnehmen und abkühlen lassen. 10 Stück Kastanien beiseite legen, die restlichen schälen und zerkleinern, sodass eine Püree-artige Masse entsteht. In einer Pfanne mit Öl und Butter die kleingeschnittene Zwiebel andünsten, die Bratwurst dazugeben und anbraten. Jetzt die Kastanienmasse dazugeben, salzen und pfeffern und nach 5 Minuten den Reis hinzufügen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und garen. Kurz vor Ende der Garzeit die restlichen zerbröselten Kastanien untermengen. Vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen.



SAN ZENO DI MONTAGNA

Eintopf mit Maroni

Zutaten für 4 Personen

100 g Kartoffeln
80 g Möhren
50 g Bohnen
100 g Kohl
100 g Zwiebel
200 g gekochte, geschälte Maroni
1 Knoblauchzehe
2-3 Stück Käserinde (vom Parmesan)
1 kleiner Brotlaib oder 1 Semmel
Rosmarin
Olivenöl
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Das Gemüse waschen, schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden, ebenso die Käserinde. In einem Topf das Öl erhitzen und die zerdrückte Knoblauchzehe mit dem Rosmarin darin rösten aber nicht braun werden lassen, dann entnehmen. Das gewürfelte Gemüse dazugeben und alles mit Wasser bedecken. Salzen und zum Kochen bringen, wenn nötig abschäumen. Gegen Ende der Garzeit die Maroni und die Käserinden hinzufügen. In Tonschüsseln verteilen und mit etwas Olivenöl und frisch gemahlenen Pfeffer abrunden. Eine geschmackvolle Variante zum Auftischen des Eintopfs ist folgende: Einem Brotlaib mittlerer Größe ein Käppchen abschneiden und aushöhlen, indem man die weiche Brotmasse entnimmt. Das Brotkörbchen im Ofen knusprig backen. Anschließend den Eintopf in das Brotkörbchen füllen und servieren.



SAN ZENO DI MONTAGNA

Glühwein mit Maroni und Beeren des Baldo*

Zutaten

3 L Bardolino Jungwein
90 g getrocknete Waldbeeren (Johannisbeeren, Brombeeren, Hagebutten)
100 g gebratene „Maroni DOP San Zeno“
250 g Zucker
50 g Kastanienhonig
6/8 Stück Nelkengewürz
1 Zimtstange

Zubereitung

Den Wein mit allen Gewürzen erhitzen und einige Minuten köcheln. In hitzefeste Gläser gießen, eine geschälte Marone dazugeben und servieren.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco San Zeno di Montagna“ mit den Räten und Köchen Elisa Castellani und Davide Zamperini. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Gran Brulè“ 2017 im Zuge der „Fiera del Bollito di Isola della Scala“ präsentiert. 1. Preis

SONA

„Risotto del cortile“ - Hofrisotto*

Zutaten für 4 Personen

400 g Reis
1 Liter Gemüsebrühe
500 g Fleisch von Kleintieren wie Kaninchen, Huhn und Perlhuhn
200 g gedünstete junge Mangoldblätter oder Feldkräuter wie Löwenzahn
100 g Käse der Sorte „Monte Veronese Stravecchio“ oder anderer Hartkäse
½ Glas extra-natives Olivenöl
Knollensellerie, Möhren, Zwiebeln
200 ml Custoza-Weißwein
200 g Butter
Rosmarin und Knoblauch
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Mangoldblätter mit Knoblauch, Salz und Pfeffer dünsten und anschließend mit etwas Gemüsebrühe und Olivenöl cremig pürieren. Den Knollensellerie, die Möhre und die Zwiebel würfeln und ebenfalls mit etwas Gemüsebrühe andünsten, salzen und pfeffern und pürieren. Die Fleischstücke mit Wurzelgemüse, Zwiebeln oder Schalotten und Gewürzkräutern anbraten, mit Weißwein ablöschen und, wenn nötig, mit Gemüsebrühe garen. Die Gemüsebrühe mit Wurzelgemüse und Salz zubereiten. Den Reis 3-4 Minuten in wenig Olivenöl anrösten, mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Nach fünfminütiger Kochzeit die Sellerie-creme dazugeben. Anschließend das Fleisch beifügen und 3 Minuten ständig umrühren. Kurz vor Ende der Garzeit den geriebenen Hartkäse und die Butter unterrühren und kräftig schwenken, damit der Risotto cremig wird.

Auf dem Teller anrichten und mit der Mangold-creme spiralförmig dekorieren, mit etwas Hartkäse bestreuen oder damit eine hauchdünne Käsewaffel backen. Eventuell den Reis noch mit einem Rosmarinzwig garnieren.

*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Sona“ vom Hobbykoch und Mitglied Alessandro Molon. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2016 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert. 1. Preis der Volksjury.

SONA

„Risotto mit Radicchio Rosso di Verona, Kürbiscreme und Monte Veronese - Käse“

Zutaten für 4 Personen

320 g Reis
Gemüsebrühe
2 Köpfe roten Chicorée (Radicchio Rosso di Verona)
70 g Käse der Sorte „Monte Veronese Stravecchio“ oder anderer Hartkäse
½ Glas extra-natives Olivenöl
¼ Zwiebel
½ Glas Weißwein
Butter
Salz und Pfeffer



Zutaten für die Creme

250 g Kürbis
1 kleine Lauchstange
1 Brühwürfel
Salz und Pfeffer
½ Glas Sahne

Zubereitung

Die Zwiebel anschwitzen und den in Streifen geschnittenen *Radicchio* dazugeben. In einem anderen Topf den Reis anrösten, mit dem Weißwein ablöschen, nach und nach mit der Gemüsebrühe aufgießen und auch den *Radicchio* abwechselnd dazugeben. Den Kürbis mit den übrigen Zutaten separat garen und anschließend pürieren. Am Ende der Garzeit den geriebenen Hartkäse und die Butter unter den Risotto rühren und kräftig schwenken.

Den Reis kraterförmig auf dem Teller anrichten und die Kürbis-creme in die Vertiefung füllen.



*Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Sona“ vom Hobbyköchin und Mitglied Maria De Monte. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2012 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.

TORRI DEL BENACO

In Folie gebackene Gardaseeforelle mit gedämpftem Gemüse

Zutaten

2 Gardaseeforellen zu 400-500 gr
1 Knoblauchzehe
Zitronenschale
Rosmarin
Salz und Pfeffer
Kartoffeln
Zucchini
Möhren
extra-natives Olivenöl



Zubereitung

Die gewaschenen und ausgenommenen Forellen entschuppen und innen wie außen mit Knoblauch, Rosmarin, etwas Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Auf die gefettete Alufolie oder Backpapier legen. Den Fisch damit einwickeln und dabei eine Tasche formen, aus der keine Feuchtigkeit entweichen kann. Im Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten garen. Fisch und gedämpftes Gemüse mit Olivenöl beträufeln und servieren.



VALEGGIO SUL MINCIO

Typische Teigtaschen von Valeggio sul Mincio: „Tortellini di Valeggio“

Zutaten für die Füllung

Sellerie, Karotten, 1 Zwiebel
extra-natives Olivenöl, Fleisch verschiedener Sorten: Schwein, Kalb, Rind, die Innereien eines Huhns
Salz und Muskatnuss, 1 Ei
Gewürzkräuter, Weißwein



Zutaten für den Teig

8-10 Eier
1 kg Mehl Typ „00“
200 g Hartweizenmehl

Weitere Zutaten

Fleischbrühe, Butter
Salbei, Parmesan



Zubereitung der Füllung

Das Fleisch in Stücke schneiden und auf kleiner Hitze in etwas Butter garen. Die Innereien mit den zerhackten Zwiebeln, Sellerie und Möhren separat anbraten, mit Kräutern und Salz würzen und mit Weißwein ablöschen. Anschließend zusammen mit dem Fleisch durch einen Fleischwolf treiben. Sobald die Masse erkaltet ist, das Ei dazugeben und mit Muskatnuss würzen.

Zubereitung der Tortellini

Mit den oben angegebenen Zutaten den Teig herstellen, kräftig kneten und dann zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen. Anschließend mit einem Nudelholz so dünn wie möglich auswalzen. Diese Teig-Folie mit dem Teigrad in 3 cm große Flecken schneiden und mit einem Kaffeelöffel die Füllung in die Mitte setzen. Die Teigtaschen schließen: Über die Diagonale ein Dreieck formen, dann die äußeren Ecken zusammenführen und fest andrücken; zum Schluss die freie Ecke nach hinten stülpen.

Die Teigtaschen auf einem Gitter etwas eintrocknen lassen. Sie werden dann einige Minuten in Fleischbrühe gekocht, mit einem Schöpflöffel aus der Brühe entnommen und mit zerlassener Butter, Salbei und Parmesan serviert.

info: www.baldogardaweb.it/rassegna.asp



Danksagung

Ein herzlicher Dank geht an all jene, die bei der Erarbeitung dieses kleinen Führers mitgewirkt haben und insbesondere:

- Das Komitee der regionalen und lokalen Unpli für die Anweisungen zur Ausführung
- Die Region Venetien für die Finanzierung
- Die 12 lokalen Verkehrsämter Pro Loco unter dem Dachverband Pro Loco Baldo-Garda, namentlich:

Der Präsident
Der Vizepräsident
Sekretariat
Räte und Abgeordnete

Albino Dr. Monauni
Ugo Ricci
Bruna De Agostini
Isabella Bertoletti
Renato Betta
Arnaldo Butturini
Agostino Crescini
Tiziano Cristofaletti
Emanuele Ferrari
Luca Foroni
Elio Franchini
Cristina Gaioni
Carlo Gambino
Luigi Gandini
Nadia Giramonti
Anna Rosa Golini
Paolo Franco Lonardi
Gianfranco Lunardon
Ilaria Messina
Gianluca Morandini
Giovanni Franco Partelli
Simone Paiarolli
Lorena Pinamonte
Roberto Sartori
Nicola Thurner
Emiliana Campagnari
Giorgio Modena
Fiorenza Zorzi
Giovanni Sembenini

Rechnungsrevisoren

Ehrenpräsident

INHALTSANGABE

Vorwort	1
Gedicht: Echte ehrenamtliche Mitarbeiter	3

Touristenführer

Von einem Tourismusverein Pro Loco zum anderen	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

Rezepte	101
----------------	-----

Brenzone sul Garda

„Bigoi co le aole“	102
--------------------	-----

Caprino

Risotto vom Monte Baldo	103
-------------------------	-----

Cavaion

Zucchini- und Kürbissotto mit Blüten	104
Spargelrisotto mit Bauchspeck und Safran	105
Risotto „Monte Veronese“, Bratwurst und Bardolino	106
Risotto mit Lauch und Bratwurst	107
„Fogassa su la gradela“ - Fladen	108

Custoza

Risotto mit Custoza-Weißwein	109
Bauernrisotto	110
Risotto mit „Radicchio rosso di Verona“ und Speck	111

INDICE**Ferrara di Montebaldo**

Reis mit Pilzen vom Monte Baldo	112
AlmklöÙe	113

Garda

Risotto mit Felche	114
--------------------	-----

Pastrengo

Kürbissotto mit Bauchspeck und Rosmarin	115
Kürbissotto mit Gorgonzola-Käse	116
Glühwein mit Melissenduft	117
„Zuccafolk“ - Torte	118

Rivoli

Risotto mit Seegeschmack und Maroni vom Monte Baldo	119
Risotto „Garibaldi“	120

San Zeno di Montagna

Risotto mit Maroni und Bratwurst	121
Eintopf mit Maroni	122
Glühwein mit Maroni	123

Sona

„Risotto del cortile“	124
Risotto mit Chicorée, Kürbis und Monte Veronese	125

Torri del Benaco

Gardaseeforelle in Folie mit Dampfgemüse	126
--	-----

Valeggio sul Mincio

„Tortellini di Valeggio“	127
--------------------------	-----

Zeitungsausschnitte über uns	128
Danksagung	129
Inhaltsangabe	130
Bemerkungen	131

Note

Die von den einzelnen Verkehrsämtern Pro Loco gelieferten Texte wurden vom Dachverband „Pro Loco Baldo-Garda“ ergänzt.

Die abgebildeten Fotos sind zum Teil frei für den öffentlichen Zugang und teils Eigentum des Dachverbands Baldo-Garda. Diese wurden eigens vom Fotografen und Vereinsmitglied Walter Slanzi geknipst, dem an dieser Stelle gedankt werden soll.

Neubearbeitung der Texte und Unterteilung
Albino Monauni und Bruna De Agostini

Fertig gedruckt im November 2018
von **Cierre Grafica**
Caselle di Sommacampagna - Verona
www.cierrenet.it