

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 Jahrhunderte lang auskostete, bis Napoleon in Italien eindrang.

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 Carbinieri 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 Anstalt *Ronzetti*, bestehend aus der Villa und dem Wohngebäude. Außerhalb Piovezzano in Richtung Sega befindet sich der Anstalt *Campara*, ursprünglich die Sommerresidenz der Adligen *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 Telegrafen 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 paradierenden Carabiniere ausgiebig gezeigt. Die 300 berittenen Carabiniere der Königsgarde Karl Alberts hatten Radetzkys 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 Carbinieri**. 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 augüstlichen Volksfesten **sagre di S.Gaetano e S.Rocco** geboten, die von Musik begleitet zum Tanz einladen.

Im Dezember besichert nicht der Nikolaus, sondern **Santa Lucia** die Kinder mit reichlichen Gaben. Es folgen Dezembersonntage am Platz mit weihnachtlichen Gaumenfreunden: 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

TOURISTENFÜHRER BALDO-GARDA

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



Hier gelangt man nach Bussolengo 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 Dogliana und Volargne.



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



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 beigemengt. 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

Olivener Öl

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 kleinmaschigen 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 Priesse 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 Priesse 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.

