

Lungo la strada del Soave, dove fioriscono i ciliegi



Aprile dolce dormire recita il detto, ma per chi visita il territorio della **Strada del vino Soave**, in questo **periodo rigoglioso di fioriture**, nelle colline dove si concentra la produzione di ciliegie, è impossibile cedere alla pigrizia nonché alla tentazione di partecipare alle iniziative di **“Saperi Saperi Soavi”**. Tempo permettendo...

Gli eventi, realizzati dalla Strada **in collaborazione con il socio Veronautoctona**, che si avvale di accompagnatori culturali e ambientali, consentono di scoprire territorio e prodotti tipici della Pedemontana dell'est veronese.

Sabato 13 aprile

Tour tra Pievi e Ville di campagna, con sosta a base di risotto e Soave.

In calendario a **“Saperi Saperi Soavi”**, **una giornata in val d'Illasi alla scoperta di pievi e nobili dimore di Colognola ai Colli**, che ai tempi dell'Impero romano era un agro centuriato.

Nella località si trova **una delle più belle chiese minori del veronese**, la Chiesa di Santa Maria della Pieve, risalente all'anno Mille, **punto di partenza del tour**. Dopo la visita guidata alla Pieve, si visitano anche **Villa Fano** e **Villa Acquadevita**, nelle cui sale la Pro Loco di Colognola servirà ai partecipanti del tour un buon **risotto con degustazione di vini Soave**. Nel pomeriggio, si visita **la chiesa della Madonna della Strà**, nel paese di **Belfiore**, anticamente conosciuto come Porcile e dove, nelle vicinanze, è stata rinvenuta di recente la pavimentazione originale lastricata della via imperiale Berengaria, ovvero la Porcilana, realizzata da Berengario I

nel X sec. Il tour termina con la visita alle parti restaurate di **Palazzo Moneta**, dimora signorile del Cinquecento.

Itinerario a piedi e con mezzo proprio, **inizio ore 9.30, rientro verso le 16**, costo di partecipazione **18 euro a persona**.

Venerdì 19 aprile

Nel Soave **l'aperitivo si prende in cantina**.

Vino Soave Doc servito alla giusta temperatura, finger food, musica live: ecco gli ingredienti di **SpizzicaSoave**, l'aperitivo servito nelle cantine socie della Strada del vino Soave, in programma ogni mese a "Saperi Saporì Soavi".

Questa volta, l'aperitivo si prende **alla cantina Ca' Rugate di Montecchia di Crosara** (via Pergola 36), a partire **dalle ore 18.00**. Se avete tempo, arrivate un po' prima e visitate il bellissimo **Enomuseo**, che la famiglia Tessari ha allestito all'interno dell'azienda agricola con **oltre 100 pezzi esposti in 6 sale ambientate in una casa rurale novecentesca**.

Costo di partecipazione SpizzicaSoave **10 euro a persona con degustazione di 3 vini**, 2 euro di cauzione bicchiere.

Domenica 21 aprile

Trekking in Lessinia, tra case cimbre e valle delle Sfingi.

Tra le iniziative in calendario a "Saperi Saporì Soavi" non poteva mancare la **proposta "sport & natura"**. Si tratta di un **trekking di facile esecuzione** (dislivello 200 metri circa) della durata **di circa 3 ore**. La **partenza è prevista alle 9.00 da piazzale Chiesetta di Camposilvano**, in prossimità di Velo Veronese, nei monti Lessini, si prosegue verso la **frazione di San Francesco di Roverè Veronese**, cittadina dove si stabilì nel 1200 il primo nucleo di Cimbri arrivati dalla Baviera, per continuare in **direzione Masetto e Gasperi**, dove ci sono alcune case cimbre. Il trekking prosegue verso **frazione Masenello, Dosso Alto e Parpari**, per **rientrare a Camposilvano** si attraversa la valle delle Sfingi, lunga circa 800 metri, caratterizzata da una serie di grossi monoliti in calcare modellati dalla natura e allineati sul fondovalle.

Costo di partecipazione **8 euro a persona**, minimo 15 partecipanti.

Mercoledì 24 aprile

A cena con il miele.

Altra proposta golosa e originale in calendario a “Saperi Saperi Soavi” in prossimità della Festa della Liberazione del 25 aprile: si tratta della **cena con degustazione guidata di varie tipologie di miele in abbinamento a prelibatezze gastronomiche.**

Ecco il **menù della serata**: crostini dorati con lardo di soave e miele al rosmarino, risotto agli asparagi con miele di acacia e semi di papavero, arrosto di maiale alle erbe e miele di castagno con insalatina di valeriana, noci, mele e cipolline glassate, semifreddo chantilly con salsa al miele d'arancio e pistacchi. La cena si svolge **nel centro storico di Soave, nelle suggestive sale dell'antica ghiacciaia del borgo**, oggi sede del Gruppo Alpini di Soave.

Costo di partecipazione **30 euro a persona**, max 35 posti disponibili.

Info

Strada del vino Soave

Tel. 045.7681407

www.stradadelvinoasoave.com