

A Borghetto sul Mincio con la nuova Mazda2

Un weekend immersi nelle vie senza tempo di Borghetto sul Mincio, tra mulini, ponti e le acque del fiume Mincio.



L'**Italia** e i suoi meravigliosi **borghi** offrono innumerevoli spunti per trascorrere un weekend all'insegna del divertimento, arte e buon cibo. Trattandosi di una visita in giornata ho scelto un posto che potesse essere raggiunto facilmente da Milano; così la scelta è ricaduta sulla splendida **Borghetto sul Mincio**.

Borghetto è una frazione del comune di [Valeggio sul Mincio](#), in provincia di Verona. È incluso nella lista de "I Borghi più Belli d'Italia". Il paesaggio è immobile, perenne, senza tempo

e ci riporta al nostro bisogno di sorgenti, alle nostre fonti, come in ogni mito fluviale in cui acqua e sogni si confondono. Passeggiare a Borghetto di sera per vedere un tramonto sul Mincio, o quando la nebbia confonde i contorni delle case facendo affiorare solo i merli ghibellini, è come naufragare in un medioevo immaginario.



Il programma della giornata: giro nel borgo, pranzo e poi dritti a **Valeggio** per acquistare i famosi **tortellini**.

([clicca qui](#) per la ricetta)

Partenza ore 10.00 sicuri di raggiungere la meta per le 12.00.

Il viaggio è già parte del divertimento grazie alla nuova [Mazda 2](#) – rosso fiammante dotata di un motore da 1496 cc – per una velocità massima di 171km/h. Macchina brillante, dalle linee morbide e al contempo decise, trasmette la

sensazione di forza interiore e potente energia cui dare libero sfogo.

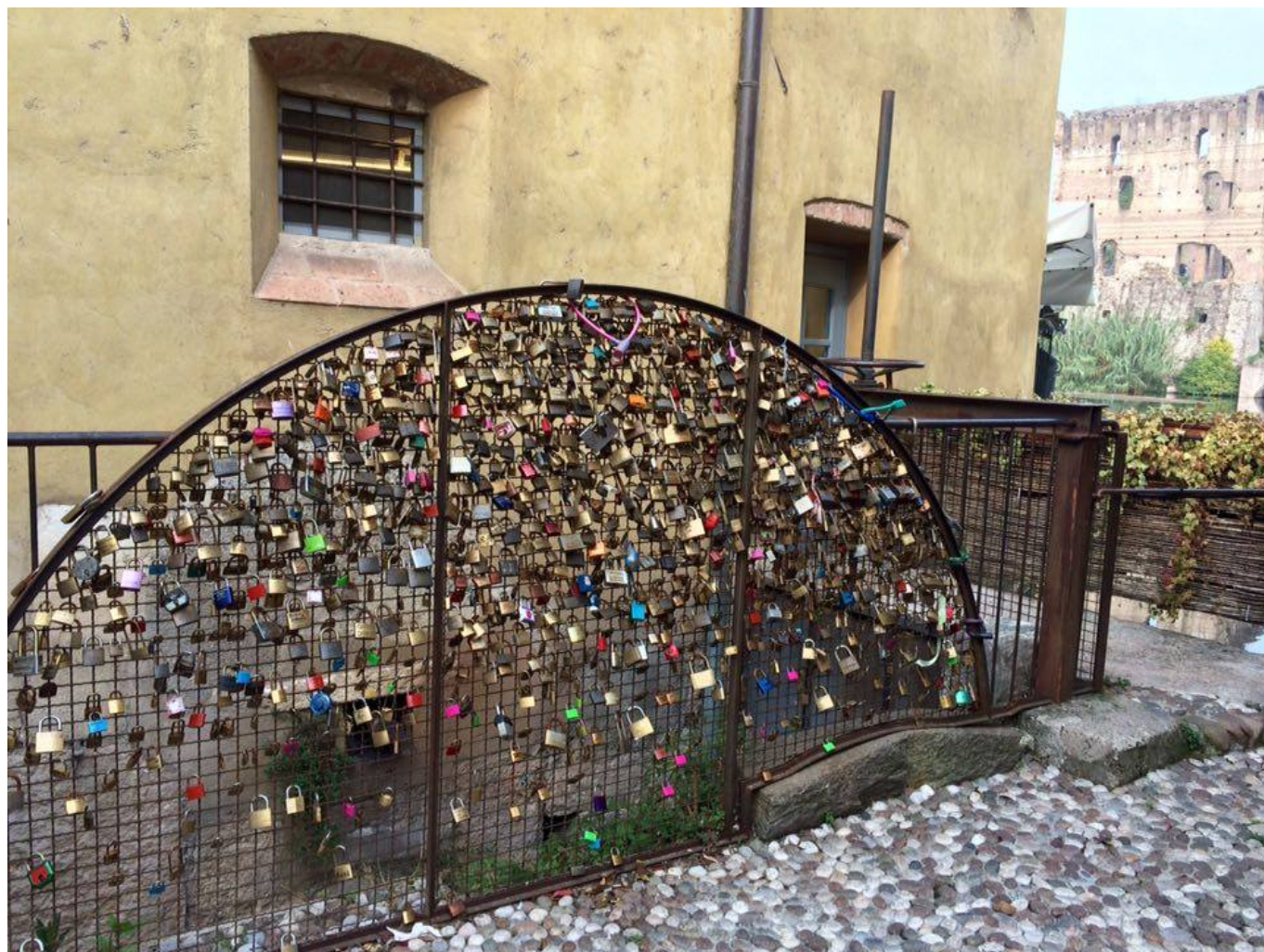


Oltretutto offre una serie di servizi che si sono rivelati assolutamente utili durante il viaggio in autostrada, come il sistema di sicurezza angoli ciechi e il controllo di fuoriuscita dalla carreggiata. Grazie all'innovativa **TECNOLOGIA SKYACTIV** tutti modelli Mazda di nuova generazione sono in grado di garantire elevate prestazioni e bassi consumi uniti a sicurezza e divertimento di guida senza eguali – 3,4/4,8 L/100Km Consumo di carburante su percorso combinato e 89/112 g/Km di Emissioni CO2 – il tutto a partire da 13.900 €. Anche la presenza del sistema di navigazione si è rivelato fondamentale, visto che abbiamo scelto di percorrere l'ultimo tratto – al posto che prendere l'uscita per Peschiera, siamo usciti a Desenzano – attraverso una strada panoramica;

[pjc_slideshow slide_type="mazda"]

Arriviamo a Borghetto, un unicum urbanistico creato in simbiosi con il **fiume Mincio**. La cosa più bella che offre ai visitatori è un paesaggio naturale di grande respiro e suggestione: le acque del fiume indugiano silenziose tra anse e canneti, dove nidificano numerose specie di uccelli, tra cui i cigni, ma si agitano e imbiancano anche in piccole cascate, che fanno da sottofondo alle chiacchiere della gente, raccolte e protette dalle imponenti rocche del **Ponte Visconteo**. Il borgo offre anche spazio per lo shopping – non certamente quello sfrenato di Via Montenapoleone – dando la possibilità di acquistare souvenir, ma anche abiti e prodotti profumatissimi – presso la boutique Antico Mulino alla Torre – e prodotti artigianali, ovviamente **made in italy**.

Girando tra le viuzze del paese abbiamo trovato una grata adibita alla pratica dei “lucchetti dell’amore”; che apprezziate o meno questa moderna tradizione, è senz’altro segno che Borghetto è per molti la **città dell’amore** – come la vicina Verona – tanto che ogni anno centinaia di sposi scelgono di utilizzare il borgo come sfondo per il proprio album di nozze, ricevimento nuziale e in alcuni casi matrimonio.



Il nostro giro prosegue verso il ristorante, contenti più che mai di poter mangiare i famosi tortellini, chiamati qui [nodo dell'amore](#). Scegliamo il [Ristorante San Marco](#), collocato sulle vive **acque del Mincio** tra le case, che oltre ad una splendida vista panoramica sul paese è rinomato per la sua tradizione culinaria. La scelta delle pietanze è davvero difficile, tutto è invitante e perfettamente rappresentativo del luogo: il ragù di germano, il luccio, la trota, polenta e salame, prodotti tipici che ci fanno immergere sempre di più nella magia del luogo. I prezzi? in linea con la location senza essere eccessivi – la spesa si aggira tra i 25 e i 40 euro a testa.



Contenti del pranzo facciamo un ultimo giro per il borgo, per poi dirigerci verso Valeggio. Qui abbiamo acquistato presso il pastificio [Remelli](#), che da venti anni produce pasta fatta a mano, nel rispetto dell'antica tradizione pastaia, tortellini per tutti i gusti: classici, al ripieno di zucca, ricotta, cipolla e gallina.



Terminiamo la giornata con un ottimo caffè in quel di Valeggio presso il bar [18ViaRomaCafè](#). Il locale serve la miscela - Guatemala nel nostro caso- prodotta dal Laboratorio di torrefazione **Giamaica Caffè** di Verona dove la famiglia **Fra**si seleziona e prepara con metodi artigianali i migliori caffè del mondo.

Una giornata perfetta in un bellissimo borgo che ci lascia con un tramonto da togliere il fiato!



Giulia.