

TERRE BIANCHE VULCANICHE DI SOAVE

Ritorno gradito in Soave per un assaggio di vini spumeggianti. Usciamo da autostrada A4, fra Milano e Venezia, al casello di Soave-San Bonifacio, uno dei caselli che conducono lungo la Pedemontana e Colli Veneti. La città di Soave ci accoglie con il suo castello scaligero, orlato da una antica cinta muraria e 24 torri, vestigia che spiccano tra i monti Lessini che dominano la vallata del torrente Tramigna.



Visitiemo la Loggia del palazzo di Giustizia, il palazzo comunale Scaligero, l'antico Duomo, la biblioteca dei padri Domenicani in Santa Maria. Sostiamo per un piatto di linguine al baccalà in corso Vittorio Emanuele al 15 alla **locanda Al Gambero** (€ 60 camera – €35 menù).

Lasciamo Soave verso nord, prendiamo la SP37A che ci porta a Castelcerino e a Montecchia di Crosara, dove visitiamo Seguiamo via alpone e via Daniesi salendo verso Brentone, seguendo il crinale di via campanari fino a Roncà, località Terrossa, giusto-nome per riconoscere quei terreni tipici rosso-gialli di formazione basaltica. Su quel crinale ci

fermiamo alla **cantina Fattori** per un assaggio guidato dal signor Antonio e acquisto della cassa di bollicine. Azienda di 12 ettari vitati, fra i 150 e i 450 m.s.l.m., zona ventilata che ha per sfondo naturale i monti Lessini, il Balbo e già le Prealpi Dolomitiche. Roncà merita una sosta per visitare la chiesa di Santa Margherita che porta con sè l'impronta del popolo Cimbro (sec XIV°), il museo dei Fossili e, nei dintorni, diverse ville di campagna di pregevole architettura rurale. Cena a base di saccottini di verdure, straccetti e carne salata da Fabrizio al **ristorante Tregnago** (€35 menù), troppo grande, ma ottimo in via Campitelli di Montecchia sulla strada a scendere. Per la notte ci fermiamo da Francesco Albi, già in Velo Veronese, alla locanda Viaverde Lassinia (€60 camera) con acquisti interessanti allo spaccio. Proseguiamo il nostro percorso fra le vigne di Soave, verso sud, seguendo la SP17e passando per la frazione di Pergola, prendiamo via Moschina e scendiamo a Monforte D'Alpone che merita una sosta prolungata per gli affreschi interni alla antica chiesa dei Cappuccini, la visita dell'Oratorio di Sant'Antonio (origine del XIII°sec). Seguendo poi via Alpone e la SP39 raggiungiamo Soave e riprendiamo l'autostrada A4-E70 proprio dal casello di Soave San Bonifacio.



BOX TASTE WINE

Roncà di Roncà Fattori Brut

Lessini Durello Dop Spumante metodo italiano – Verona – Regione Veneto.

Antica uva Durella al 100×100. Giallo brillante nitido; aromi di frutta di lime e fiori di limone con sfumature di nespola; in bocca è fresco, giustamente corposo con note balsamiche morbide di pompelmo e arancio, equilibrato per acidità, con

finale delicato astringente di mandorla. € 5/14 (in cantina-in enoteca) – Abbinamento: involtini di verzette ripiene

Fattori società agricola, Antonio Fattori, via Olmo 6, 37030 Terrossa di Roncà (Verona), www.fattoriwines.com, tel + 390457460041

ABBINAMENTO E RICETTA DI VIAGGIO

Ricetta tipica fra il Veneto e il Piemonte, spesso utilizzate come contorno, quasi sempre piatto unico in abbinamento a polenta, purea di patate o più recentemente al riso in bianco cotto in acqua. Preparare il ripiano: sbattere due uova intere, aggiungere qualche cucchiaino di latte, noce moscata, dadini di mortadella, sale e pepe e amalgamare con pane e grana padano grattugiato quanto basta fino ad ottenere un panetto compatto morbido di circa 400 grammi e lasciare riposare. Quindi sbollentare le foglie di verza, scolarle, aprirle bene sopra un telo e asciugarle molto bene (non togliere le cestole o croste dure centrali), metterle in freezer. Prendere la foglia di verza, stendere una o due fette di pancetta slegata, adagiare un cucchiaino di ripieno già salato e pepato dalla parte opposta della crosta e avvolgerlo con la foglia rimboccando le parti esterne, fermare il tutto con uno stuzzicadenti. In una pirofila o una casseruola da forno far soffriggere burro, lo scalogno finemente tritato, aggiungere l'aceto di vino, la senape e il brodo di carne, far ridurre della metà. Togliere dal fuoco e posizionare lentamente gli involtini con spruzzata di pepe. Quindi infornare a 180 gradi per 25 minuti. Portare in tavola direttamente nella pirofila e preparare il contorno più gradito. Esecuzione: 60 minuti. Cottura : 40 minuti

INGREDIENTI (per 4 persone): 8 foglie grandi di verza; 400 gr di ripieno crudo (con diversi ingredienti); 400 gr di pancetta slegata a fette sottili; 30 gr di burro; 25 ml di aceto di vino; 20 ml di brodo classico di carne; 1 scalogno di Castelvetro; 1 cucchiaino di senape in pasta a grani; sale e pepe q.b. a piacere

COLLI PEDEMONTANI DI SOAVE

Non è la prima volta che arriviamo a **Soave**, di nome, di paesaggio e di ospitalità, ma città anche intensa e forte nei sapori, nei prodotti.

Usciamo dal casello dell'autostrada A4-E70 provenendo da Vicenza, a Montebello Vicentino e costeggiamo l'autostrada percorrendo la SR11 fino a Torri di Confine, giriamo l'auto verso le prime colline, a nord, fra la valle Chiampo e la valle d'Alpone, prendiamo la SP22.



Transitiamo per **Gambellara**, città del vino, poi passiamo la frazione di **Terrossa** e seguendo la strada SP17c, arriviamo al paese di **Moschina** e quindi a **Roncà** dove ci fermiamo alla **cantina Mercato** per assaggio vini. Luogo di saperi e sapori, patria del Soave Classico, del particolare **Recioto**, noto in tutto il mondo, dal termine del dialetto veronese "recia" che vuol dire baciato dal sole, quella parte del grappolo di uva Garganega di colore più dorato e ambrato.

Facciamo un giro per Roncà a visitare la chiesa di Santa Margherita che porta con sé l'impronta del popolo Cimbro (sec XIV°), il museo dei Fossili e, nei dintorni, diverse ville di campagna di pregevole architettura rurale.

Proseguiamo sull'SP17d costeggiando le prime prealpi verso **Montecchia di Crosara** dove ci fermiamo per entrare nella **chiesa romanica (sec XIII°) di San Salvatore** e ammirare il campanile del Duomo. Poi scendiamo verso la pianura sempre

seguendo la SP17, e passando per la frazione di Pergola, arriviamo a **Monforte d'Alpone** che merita una sosta prolungata per gli affreschi interni alla antica chiesa dei Cappuccini, la visita dell'Oratorio di Sant'Antonio (origine del XIII°sec), il palazzo vescovile e il borgo caratteristico di **Sarmazza**, nei cui dintorni transita il sentiero dei 10 Capitelli, una escursione cara agli appassionati di trekking, nordic walking.

Monteforte d'Alpone è uno dei comuni d'Italia più vitati, 1600 ettari su 2000 totali, con un gran numero di eventi dedicati ai **wine**lovers. Consigliamo la cena presso l'**Enoteca di Monteforte**, dove si può gustare la semplice e gustosa cucina del territorio.



Chiesa Monteforte d'Alpone

Seguendo poi via Alpone e la SP39 raggiungiamo la città di **Soave** e pernottiamo al **Relais Damaranto** (euro 90 a camera), al civico 50 in corso Vittorio Emanuele II°. Soave ha nel suo **castello scaligero**, orlato da una antica cinta muraria e 24 torri, il simbolo ed emblema che spicca tra i monti Lessini e domina la vallata del **torrente Tramigna**. Il mastio, testimone

di storia, di torture e ex prigionie, oggi è punto di riferimento sede di rievocazioni storiche di tutta la **"Pedemontana e Colli"**. Da non perdere la Loggia del palazzo di Giustizia, il palazzo comunale Scaligero, l'antico Duomo, la biblioteca dei padri Domenicani in Santa Maria. Soave vanta la **Bandiera arancione del Touring Club** Italiano quale cittadina che si distingue per bellezza delle attrattive turistiche, l'accoglienza, i servizi al turista e la sostenibilità ambientale.



Soave

Lasciamo Soave e riprendiamo l'autostrada A4-E70 proprio dal casello di Soave San Bonifacio.

BOX TASTE WINE

36 Mesi Mercato

Lessini Durello Dop Spumante Metodo Tradizionale – Verona – Regione Veneto. Blend di uve Durella per l'85%, con Pinot Nero e Chardonnay. Corona di perle intensa e fine su un corpo colore giallo dorato brillante e lampi verdolini; profumo complesso di gelsomino e di pesca bianca e altri fiori bianchi selvatici; in bocca impatto delicato e nitido di netta e suadente struttura, toni elevati di crosta cotta pasticceria, sapido di gesso basaltico, finale ancora picante e pulito. € 17/26 (in cantina/in enoteca). Abbinamento consigliato: la pastissada di cavallo

Mercato società agricola, via Prandi 10, 37030 Roncà

(Verona), www.marcatovini.it , tel. +390457460070



RICETTA DI VIAGGIO

La **Pastissada** di cavallo è un piatto dall'origine leggendaria e antica. Risale al V° sec d.C., con la battaglia cruenta fra due grandi Re che si contendevano la Pianura Padana, Odoacre e Teodorico. Sul terreno rimasero molti cavalli morti e feriti. Vista la fame, la carne non andava sprecata e il popolo si inventò di conservare la carne e non sprecare. Tagliata la carne a piccoli bocconi, posta a "cuocere" nel vino rosso tannico, fortemente aromatizzata con spezie ed erbe, va cotta poi a fuoco lentissimo per lungo tempo. Accompagnata non da pane, ma da polenta gialla cotta in acqua fortemente salata.

(per 4 persone): carne di cavallo magra anteriore gr 600; cipolle, carote, croste di sedano gr 200; passata di pomodoro fresco a pezzetti gr 400; vino rosso ml 100; olio extra vergine e burro a piacere; odori chiodi di garofano, cannella, pepe, sale a piacere. Tempo cottura 3 ore.