

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.



Visitiamo 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

PAESAGGIO CULTURALE NELL'EFFERVESCENTE LESSINIA

Ritorniamo in Soave, casa di grandi vini, palcoscenico naturale ricco di storia e di qualità.

Usciamo dall'autostrada A4 al casello di San Martino Buon Albergo. Prendiamo la strada provinciale 37, tocchiamo la via Postumia, seguiamo la strada provinciale 37A attraversata dal fiume Illasi. Proseguiamo sulla strada provinciale 10 fino a Illasi dove ci fermiamo per visitare il borgo, le fortificazioni del castello e le ville patrizie dei Pompe e dei Settembrini. Dopo il pranzo a **Le Cedrare (35/50 pax)** proseguiamo la visita al borgo ricco di resti del periodo tardo romanico come la chiesa di Sant'Anna, il campanile e la chiesa di Santa Giustina e la Torre Campanaria del santuario della Madonna di San Colombano.



Dopo aver visitato il santuario romanico del Crocefisso di San Felice di Cazzano di Tramigna, arriviamo a Montecchia di Crosara.

Visita obbligata a Bolca, nota per gli antichi fossili di pesci dell'era Eocenica, ma anche per la sua cittadella fortificata risalente al 1000 a.C.. In zona è possibile visitare il Monte Purga, di origine vulcanica, oltre che il Parco Brusaferrì, parte della riserva della Lessinia, perfetto per escursionisti, biker, famiglie e appassionati di botanica.

Ceniamo a Vestenanova nella tipica locanda **Zoccante** (€ 25/30) caratterizzata da un ambiente semplice familiare e da un menù a base di ottima selvaggina. Seguiamo in discesa tutta la valle per ripassare Montecchia, Pergola e entrare in Monforte dove pernottiamo al **B&B Casa Costa Relais** (€ 45 camera) in via Silvio Perazzolo 54.

La mattina successiva ci dedichiamo alla visita della **cantina Monteforte**, grande consorzio di viticoltori, da anni in pieno sviluppo. L'azienda cura 1300 ettari vitati sui crinali della valle d'Alpone di 600 viticoltori tesi alla valorizzazione dei vini autoctoni.

Degustiamo e acquistiamo dei vini tranquilli e delle bollicine. Uscendo verso sud dal centro di Monforte prendiamo la SP39 che ci conduce sotto le mura merlate dell'antico borgo di Soave. Visita alla Loggia del palazzo di Giustizia, al palazzo comunale Scaligero, all'antico Duomo, la biblioteca dei padri Domenicani in Santa Maria e poi riprendiamo l'auto e entriamo, al casello di Soave, nuovamente nella A4 – E70.

WINE TASTING



Lessini Durello Terre dei Cimbri Spumante metodo italiano

Monti Lessini Durello doc – Verona – Regione Veneto

Spuma fine su un colore giallo scarico con riflessi verdolini; aromi delicati di fiori di robinia e di amarella; al gusto è giustamente astringente, asciutto, beverino con un finale leggero di crosta di pane e di toni amarognoli. Abbinamento con parmigiana di carciofi

Cantina di Monforte, via XX Settembre 24, 37032 Monteforte d'Alpone (Verona), www.cantinadimonteforte.it, tel.+390457610110

FOOD MACHT AND ON THE ROAD RECIPE

Ricetta tipica di diverse parti d'Italia, detta erroneamente "parmigiana".

INGREDIENTI

- 8 Carciofi
- 3 Uova
- 50 G Di Pecorino Grattugiato
- 100 G Di Parmigiano Grattugiato



- 400 G Di Passata Di Pomodoro
- 200 G Di Mozzarella
- Olio Di Oliva
- Farina
- 1/2 Limone
- Olio Di Semi
- 1 Cipolla Piccola
- Basilico
- Sale Q.B.
- Pepe Q.B.

PROCEDIMENTO

Pulite i carciofi e tagliateli a fettine larghe, teneteli poi in acqua acidulata con il limone. Mescolate i formaggi e battete le uova aggiungendo 50 g dei formaggi mescolati, e aggiungete sale e pepe. Infarinate i carciofi, eliminate la **farina** in eccesso e versateli nelle uova. Poi friggeteli in abbondante **olio di semi**.

Preparate la salsa di **pomodoro** mettendo in un tegame dell'olio di oliva e la cipolla tagliata sottilmente. Dopo averla fatta dorare, aggiungete la passata di pomodoro, il basilico e il sale. Fate cuocere dolcemente per circa 30 minuti. Dopo aver preparato tutti gli ingredienti, stendete uno strato di salsa sulla base di una pirofila, poi uno strato di carciofi, poi il formaggio e uno strato di mozzarella tagliata a dadini alquanto grossi . Ricoprite di sugo e ripetere l'operazione fino ad esaurire gli ingredienti preparati. Terminare l'operazione con la salsa e il formaggio. Fate cuocere in forno a 180° C per circa 40 minuti. Servite tiepida o anche fredda.

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.

Monforte d'Alpone è uno dei comuni d'Italia più vitati, 1600 ettari su 2000 totali, con un gran numero di eventi dedicati ai **winelovers**. 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 prigioniero, 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.

Soave vino e molto più

Vino e non solo, le colline dell'Est Veronese sono un luogo incantevole dove le diverse espressioni del territorio hanno saputo comunicare tra loro in armonia. Ospitalità, natura, tipicità, le parole chiave di queste terre da scoprire grazie a pacchetti turistici dedicati alla stagione autunno/inverno.

La città di **Soave** origina da un borgo medievale del '300 a metà strada tra Verona e Vicenza. Emozionante la cinta muraria del castello con un mastio che domina 7000 ettari di vigne. Soave è, infatti, un esempio eclatante di come vino, territorio e componenti umane si siano legati indissolubilmente fino a diventare un vero e proprio fenomeno conosciuto in tutto il mondo. La città è una meta turistica d'interesse che coinvolge tutti i comprensori della zona, da Belfiore d'Adige zona di produzione di mele, a Illasi, con la valle dei ciliegi e gli uliveti della varietà autoctona Grignano, a tutta la valle dell'Alpone caratterizzata dai vigneti vulcanici e a Bolca con i suoi fossili. L'introduzione di strutture dedicate alla tutela, promozione e comunicazione come il Consorzio e la Strada del Vino Soave hanno consentito al vino e al territorio di essere conosciuti in tutto il mondo.

Embed from Getty Images

I prodotti tipici della Zona

Un weekend passato immersi nel verde non può che stimolare l'appetito! Sono molte le specialità da accompagnare con un ottimo calice di Soave. È un vino che si abbina a molti piatti della tradizione che ancora oggi ristoranti e trattorie preparano in maniera autentica e genuina. Il Soave può essere uno sfizioso aperitivo se accompagnato ai salumi, tra tutti la Sopressa, un salame realizzato solo con le parti nobili del maiale, e il formaggio Monteveronese di malga con una confettura di melo decio, una varietà antica tipica dell'Est Veronese. Sta bene col risotto, le paste fresche, condite con i bisi di Colognola: i piselli della varietà Verdane Nano che crescono a pochi chilometri da Soave. In inverno si apprezza molto il bollito misto condito con la tipica pearà, una salsa pepata con pan grattato, midollo e brodo. E come dolce conclusione un calice di Recioto di Soave ottenuto da uve passite, che storicamente nella zona veniva offerto proprio agli ospiti insieme ai dolci della tradizione come i Rufioi di Costeggiola, dei ravioli dolci, o la Reciotina di Brognoligo,

una fragrante torta realizzata proprio con questo vino.

Embed from Getty Images

Ammirare la natura a passo d'uomo:

il trekking È la scelta ideale per gli amanti delle camminate. Il vigneto Soave è uno dei più estesi d'Italia; tra le pergole si snodano sentieri immersi nel verde con i tcaratteristici muretti a secco e i capitelli votivi in un tracciato di 10-15 km. Un ideale anello che copre le realtà limitrofe di Monteforte, Castelcerino, Brognoligo, Fittà. Ci si può fermare per pranzo in uno dei tanti ristoranti, trattorie e agriturismi della zona. Il pacchetto proposto dalla Strada del Vino Soave comprende: pernottamento in Hotel/B&B, pranzo o cena, visita in azienda vitivinicola, visita in frantoio.

Cavalcare sulle Colline dell'est veronese:

divertimento per grandi e piccoli È una proposta di vacanza attiva dedicata a coloro che vogliono entrare in totale sintonia con la natura passeggiando in sella al cavallo, un mezzo interessante per esplorare e ripercorrere il tracciato

delle vecchie “poste”, gli stalli dove, un tempo, commercianti e viaggiatori trovavano riposo. Da far provare soprattutto ai bambini con il “Battesimo della sella”, una soluzione dedicata ai più piccoli che prevede anche un’escursione guidata alla ricerca di fossili.

Embed from Getty Images

Pacchetto “Famiglia”:

pernottamento per 1 notte in camera quadrupla con colazione, battesimo della sella, escursione guidata alla ricerca di fossili, una degustazione in cantina.

Mountain Bike nelle terre del Soave

Tutti gli itinerari finora illustrati possono essere percorsi in bici, un altro modo per trascorrere vacanze sostenibili, sempre a contatto con la natura. Le colline con i diversi saliscendi offrono emozioni uniche se percorsi in sella a una mountain bike avendo come sfondo il paesaggio vitato soavese.

Per Info e prenotazioni contattare: Strada del Vino Soave
Piazza Foro Boario, 1 – 37038 Soave (Vr) Tel: 045 7681407
associazione@stradadelvinoasoave.com www.stradadelvinoasoave.com