



Araba Fenice Veneto e-mail cralaraba@gmail.com fax 049 8252422

MAGNALONGA DELLA VALPOLICELLA

Domenica 24 APRILE 2016

Proponiamo ai soci la Magnalonga della Valpolicella che nasce nel 1998 su intuizione dell'allora Presidente del comitato Festa dei Vini Classici e Recioto Daniele Accordini con 300 partecipanti alla partenza. Con gli anni è cresciuta ed è diventata appuntamento importante per il comune di San Pietro in Cariano e i partecipanti ormai provengono da altre regioni. Si tratta di una passeggiata rilassante e senza competizione, per il semplice piacere di gustare in compagnia le bellezze naturali ed enogastronomiche della Valpolicella. **Il percorso, di circa 10 km**, si snoda attorno Pedemonte, frazione di San Pietro in Cariano, su sentieri sterrati del monte Masua, territorio di confine con Negrar, e monte Gradela, confine con Marano e Fumane. Il paesaggio della Valpolicella è prevalentemente collinare con morbidi declivi, dominato ovunque dai vigneti tradizionalmente a pergola veronese, intervallati da olivi e ciliegi. Le caratteristiche geologiche e climatiche del territorio, unico e variegato, sono alla base della grande originalità e tipicità dei vini della Valpolicella. Ritrovo in piazza San Rocco di Pedemonte, curiosando tra i banchetti degli artisti dei mestieri di una volta, tra i chioschi dei produttori per la mescita del vino, mentre Antonio il giullare intratterrà adulti e i bambini in attesa di partire. Le partenze, come da tradizione, vengono scandite con lo sparo a salve di un antico cannone, regalo di Stans, la cittadina austriaca gemellata da decenni con il comune carianese.

PARTENZA: alle ore 08:00 domenica 24/04/2016, con pullman riservato, dal parcheggio scambiatore dell'ex ospedale Psichiatrico di Brusegnana – Padova all'incrocio tra via Cave, via dei Colli e SS. Fabiano e Sebastiano per Pedemonte di San Pietro in Cariano (VR).

PERCORSO STRADALE: da Padova via autostrada a Verona Nord, usciti si prosegue prima su SS 12 e poi su SP 1 passando per Pescantina e Castelrotto raggiungiamo Pedemonte di San Pietro in Cariano.

Partenza a gruppi dalle ore 09:30 ogni 10 minuti da partenza da piazza San Rocco a Pedemonte di San Pietro in Cariano. Il percorso si può effettuare solo a piedi, non sono previsti transfer con pullman da una tappa all'altra.

Prima tappa azienda agricola Farina: partenza dalla piazza di San Rocco. Ci si avvia verso la corte dell'Azienda Vinicola Farina, nel cuore della Valpolicella classica, dove si potrà ammirare la ristrutturazione della cantina degustando un primo assaggio. **Menù: un panino con la porchetta del Mastro Porcettaro del salumificio Valpolicella e vino Valpolicella classico superiore azienda Farina.**

Seconda tappa Cà Bernardo: Si procede passando per la vecchia casa patriarcale del '500, caratterizzata da un arco di tufo con al centro l'antico stemma araldico di famiglia. Usciti dalla corte, in fondo alla via, si potrà fare un tuffo nella storia ammirando la vecchia fontana, ora ristrutturata, ove un tempo le donne si recavano a lavare i panni. Ci si incammina lungo la strada del Monte Masua, noto per le sue cave di tufo calcareo ecocenico. Il tratto in salita si fa subito ripido, il fondo diviene sterrato e a poco a poco si apre la visuale sulla bassa vallata di Negrar, fino a scorgere l'ansa dell'Adige e la prima cinta della città di Verona, poi sulla parte ovest della Valpolicella, dal monte Pastello fino alla catena del Monte Baldo. Si magnalongherà prevalentemente su strade sterrate perfettamente transitabili e sentieri delimitati dalle Marogne (tipici muretti a secco per il terrazzamento delle colline allo scopo di coltivare vigne, ciliegi, ulivi e altri alberi da frutto. Esistono due tipi di marogna: una con sasso lavorato in facciata e la seconda a lisca di pesce con lastame proveniente da piccole cave. Dopo una mezz'ora arriveremo in località Pigno, da qui potremo vedere le vallate di Negrar e Marano, intravedendo il campanile della pieve di San Floriano, uno dei monumenti più rappresentativi dell'arte romanica esistenti nel veronese. Finito lo sterrato proseguiremo su una strada utilizzata dai residenti e dai marciatori della domenica. Poco lontano, proprio sulla cresta del Monte Masua, saremo ospiti per la seconda tappa nella corte di Cà Bernardo di Degani Adriano dove è pronto l'antipasto Pedemontano. **Menù: antipasto di salumi misti con cipolle stufate e grissini e vino Valpolicella classico superiore azienda La Quena** Dalla terrazza panoramica si ammirerà tutta la pianura e se la giornata sarà limpida si potranno scorgere gli Appennini. Sottostante si potrà vedere la mole quadrata dell'ottocentesca Villa Raisa Rimini (XIX secolo), costruita intorno al 1880..



Araba Fenice Veneto e-mail cralaraba@gmail.com fax 049 8252422

Terza tappa Corte Rugolin: Riprenderemo il cammino scendendo verso la località Badin con la chiesetta sulla destra, da poco restaurata, dedicata alla Sacra Famiglia. La costruzione dell'oratorio della Sacra Famiglia, iniziò nel luglio del 1926 con la posa della prima pietra, ma fu terminata solo dopo quattro lunghi anni e il tempio, ora di proprietà della famiglia Bonazzi, è in stile neoclassico. Poco più a valle passeremo accanto ad un elegante complesso cinquecentesco a corte chiusa, prossima tappa presso Corte Rugolin. La famiglia Coati vi darà il benvenuto nella storica dimora del 1600, sede della cantina che propone un vino curato con amore e dedizione dalla vigna alla bottiglia passando per la vendemmia e il lungo e attento affinamento in cantina. La tradizione di un'arte di antichissime origini si sposa con la tecnologia di ultima generazione per dare vita a vini d'eccellenza. **Menù: bigoli all'anatra e vino Valpolicella Classico Corte Rugolin.**

Quarta tappa azienda agricola Pietro Zardini: ripartiremo sul sentiero per il monte Gradela per poi scendere verso il Vajol, il paesaggio di vigne autoctone, disegnata da muretti a secco. Si prosegue per San Pietro in Cariano attraversando i vigneti su strada sterrata. Attraversata la strada Don Cesare Biasi e via Cadenisio raggiungeremo la quarta tappa: la nuova cantina di Agricola Pietro Zardini. Le sue origini risalgono ai primi decenni del 1800 con Leonardo Zardini, capostipite della famiglia e già in quegli anni coltivatore di vigne e produttore di vino. Dopo un susseguirsi di vite, eventi, generazioni e duro lavoro nei campi, la piccola azienda agricola a conduzione familiare arriva ai giorni nostri. Pietro Zardini, l'attuale proprietario dell'Azienda spiega: "Ho dedicato la nuova cantina a mio nonno Pietro, uomo forte e umile, i suoi buoi da soma erano famosi in tutta la Valpolicella per la loro forza e bellezza. Quindi Leone, mio padre, al quale ho dedicato l'Amarone Riserva. Questi gli uomini della mia famiglia ". Nella corte verrà servito il sorbetto al Recioto. **Menù: Sorbetto al Recioto (gelateria Cupido e Recioto azienda agricola Pietro Zardini).** Una breve sosta per guardarci attorno e ammirare ai piedi della collinetta di Squarano, la Villa Fumanelli. Datata nel sec XVII sui resti di un impianto rustico Romano.

Quinta tappa Cantina sociale di San Pietro in Cariano: La Cantina Sociale di San Pietro in Cariano sarà la quinta tappa. Fondata nel 1939, è una delle più antiche della provincia di Verona. Il vino prodotto è il frutto del lavoro dei soci viticoltori che con amore e passione coltivano secondo tradizione le uve delle terre della Valpolicella. Sotto le barchesse gusteremo il secondo piatto e un calice di Amarone Classico della Cantina Sociale di San Pietro in Cariano. **Menù: lonza di maiale con erbette con crema tartufata, erbette e carote. Vino Amarone classico della cantina sociale di San Pietro in Cariano.**

Sesta tappa dell'ospite - Cengia. Si riprenderà per Pedemonte, raggiungeremo la sesta tappa: Cengia nei giardini vicino villa Giona; è la Tappa dell'Ospite, dove gusteremo i formaggi della Lessinia e un vino prodotto nella moderna cantina Hamm all'interno della chiesa del castello a Ober-Ingelheim, città gemellata con il comune di San Pietro in Cariano. **Menù: formaggi Monte Veronese Mezzano e Monte Veronese giovane. Pane tostato con olio extra vergine Redoro e marmellate di Stans. Vino ospite della città di Ingelheim.**

Settima tappa piazza San Rocco a Pedemonte: Dopo la sosta, un sentiero ci porterà attraverso i vigneti verso la contrada di Cengia per poi arrivare a Pedemonte al teatro parrocchiale, qui riceveremo come **Menù: una "Brasadela" da "pociàr" (intingere) nel Recioto Classico della Valpolicella delle aziende agricole presenti nella piazza.**

Ottava tappa piazza San Rocco a Pedemonte: Seguirà caffè e musica per chiudere la giornata. La nostra intenzione è di farvi trascorrere una giornata diversa a contatto con la natura, gustare i prodotti della Valpolicella, ma soprattutto camminare senza fretta, socializzare e ascoltare della buona musica. **CAFFE'**
Partenza per il reintro a Padova per le ore 17:00 circa.

COSTO: (comprensivo di trasporto pullman):

Soci adulti € 40,00 Figli di Soci da 6 a 16 anni € 20,00

**Per eventuali informazioni : Cral Araba Fenice cell. 345 5787523
Minato Elisabetta uff. tel. 049 6991021**

SCADENZA ADESIONI 14 MARZO 2016



Araba Fenice Veneto e-mail cralaraba@gmail.com fax 049 8252422

**DA INVIARE ALLA SEGRETERIA DELCRAL ARABA FENICE VENETO
ADESIONE ALLA MAGNALONGA DELLA VALPOLICELLA DEL 24.04.2016**

Il/la sottoscritto/a _____ matr. _____

Ufficio / Agenzia _____ tel _____

telefono di casa o cellulare(per comunicazioni dell'ultima ora) _____

Intende aderire alla Magnalonga della Valpolicella del 24 Aprile 2016 ed iscrive pure:

Cognome e nome _____ data nascita _____

Cognome e nome _____ data nascita _____

Cognome e nome _____ data nascita _____

Cognome e nome _____ data nascita _____

Cognome e nome _____ data nascita _____

Autorizzo l'addebito di € _____ nel c/c _____

presso l'ag./-fil. di _____ codice interno _____ o provvederò

ad effettuare un bonifico a favore Cral Araba Fenice come da vs. comunicazione.

Le persone non clienti di Banca Antonveneta dovranno bonificare a favore " Cral Araba Fenice Veneto di Padova, Codice IBAN: IT 19 A 05040 12159 000001420363 con causale : quota Magnalonga della Valpolicella del 24.04.2016.

Data, _____ Firma _____

