

62^a Festa Vini Classici della Valpolicella e Recioto 2023

PROGRAMMA ATTIVITÀ 2023

DOMENICA 23 APRILE

ore 9 inizio 24[°] edizione della **Magnalonga della Valpolicella** presso giardini Aido
Mescita dei vini - chiusura della giornata con il dj Berzy
Area Street Food Gourmet

VENERDI 28 APRILE

ore 20 presso l'azienda vinicola in concorso serata degustazione del Recioto Classico

SABATO 29 APRILE

ore 18 Area Street Food Gourmet - Musica di intrattenimento

DOMENICA 30 APRILE

ore 11 S. Messa di Ringraziamento con il coro "La Pieve" di San Floriano
ore 12 Cucina aperta presso Gran Can e nell'area Street Food
ore 13 **1° trofeo "Vini Classici Pedemonte" Valpolicella Bike Race**
gara ciclistica categoria Allievi Ausonia
incontriamo le associazioni no profit del territorio - mescita dei vini
ore 17 Consegna pettorali 6° Amaraathon
ore 18 Cucina - Musica di intrattenimento

LUNEDI 1 MAGGIO

ore 9 6° edizione della "Amarathon" la mezza maratona della Valpolicella, gara podistica omologata UISP, Amaraathon Classico 15 km e Amaraathon Family 9 km
ore 12 Cucina aperta presso Gran Can e nell'area Street Food Gourmet
mescita dei vini
ore 17 Premiazione dei concorsi
ore 18 Cucina - Musica di intrattenimento

DOMENICA 7 MAGGIO

ore 9 24° Biciclettata tra ville e vigneti. Organizzata dalla Proloco di S. Pietro in Cariano
Durante il percorso punti ristoro, cucina aperta presso ristorante Gran Can

NEI GIARDINI AIDO A PEDEMONTE, CUCINA RISTORANTE GRAN CAN E AREA STREET FOOD GOURMET. UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEI MIGLIORI PIATTI DELLA TRADIZIONE DI STRADA, CON PRODOTTI RICERCATI E DI QUALITÀ, IN COLLABORAZIONE CON CUCINE A MOTORE

l'Associazione Vini Classici della Valpolicella di Pedemonte ringrazia gli enti, le associazioni e le aziende che hanno collaborato



DOMENICA 30 APRILE ORE 13

1° TROFEO VINI CLASSICI PEDEMONTE

VALPOLICELLA BIKE RACE

CORSA CICLISTICA ALLIEVI

ASD US AUSONIA CSI PESCONTINA

1 MAGGIO 2023

AMARATHON DELLA VALPOLICELLA

6° EDIZIONE

MEZZA MARATONA DELLA VALPOLICELLA

Amarathon Superiore 21k Amaraathon Classico 15k Amaraathon Family 9k

www.amarathon.it

domenica 7 maggio **24^a Biciclettata tra ville e vigneti**

IL PERCORSO ATTRAVERSO LA VALPOLICELLA (18-20KM)
PREVEDE TRATTI DI STERRATO E ASFALTO
ISCRIZIONI PRESSO PRO LOCO DI S. PIETRO IN CARIANO
TEL. 045 7701920 E-MAIL INFO@VALPOLICELLAWEB.IT
RAGAZZI MINIMO 8 ANNI
ADULTI 5 EURO
RITROVO ORE 9 A PEDEMONTE - PIAZZA BAITA ALPINI
PARTENZA ORE 9,30 DA PIAZZA BAITA ALPINI
RISTORI SUL PERCORSO E ALLA BAITA ALPINI A PEDEMONTE



Pedemonte è una frazione di San Pietro in Cariano (paese situato nel cuore della Valpolicella) non molto lontano da Verona e dal lago di Garda. Il territorio è di notevole interesse storico, venne abitato fin dal Neolitico e conobbe un grande sviluppo grazie all'arrivo dei Romani che lo trasformarono in una splendida zona residenziale. L'area, denominata Valpolicella Classica, è la più vocata alla produzione di vini di grande qualità e prestigio. Comprende i comuni di Negrar, Marano di Valpolicella, Fumane, Sant'Ambrogio di Valpolicella e San Pietro in Cariano, tutti a nord ovest della provincia di Verona.

BENVENUTI NEL CUORE DELLA VALPOLICELLA

XXIV EDIZIONE

Magnalonga della Valpolicella

DOMENICA 23 APRILE 2023
PEDEMONTE • VALPOLICELLA-VERONA

ISCRIZIONI

APERTURA ISCRIZIONI: Lunedì 06 marzo 2023
ADULTI: euro 40 **RIDOTTI:** euro 16 (da 6 anni a 16 anni)
i bambini sotto i 6 anni sono nostri ospiti, comunicare il numero.
Prenotazione del biglietto tramite **bonifico bancario** accreditando sul conto corrente:
BANCO BPM - AGENZIA DI PEDEMONTE (VR) Vini Classici della Valpolicella
SWIFT: BAPPIT 21121 - COD. IBAN: IT 87W 05034 59811 0000 0000 2240
SI PREGA DI INDICARE:

- il nome di chi ha effettuato la prenotazione
- il numero di biglietti adulti e il numero dei biglietti ridotti

PUNTO VENDITA: presso Contea Caffè-Edicola-Tabacchi, in Via Campostrini 18 - Pedemonte. Tel. 045 7704723 orario dalle ore 15 alle 19
CHIUSURA ISCRIZIONI: l'organizzazione si riserva il diritto di chiudere le iscrizioni al raggiungimento del numero partecipanti, dando avviso sul sito www.magnalonga.com
Per chi effettua il bonifico bancario nei tempi indicati di apertura e chiusura delle iscrizioni non serve una risposta o conferma per la partecipazione.
Un nostro responsabile sarà a disposizione per info: cell. **328 8972845** orario 15-19 - info@magnalonga.com

- L'organizzazione non rimborserà nessuna quota in caso di mancata partecipazione né si farà carico di eventuali sostituzioni - In caso di annullamento dell'evento, il comitato organizzatore rimborserà a tutti gli iscritti una quota parte di quanto versato, trattenendo € 8 per biglietto. Le richieste di rimborso verranno accettate fino al 31 Maggio.
- La manifestazione si terrà con qualsiasi condizione meteorologica.
- Il percorso e il menù potrebbero subire variazioni.
- Alla biglietteria presentare la ricevuta di pagamento o la contabile bancaria.

Per gli amici celiaci che vogliono partecipare, predisponiamo una versione gluten-free del menù. (dare conferma)
Regolamento completo sul sito www.magnalonga.com



Lungo il percorso saranno disponibili bagni chimici, assistenza sanitaria e sicurezza.

Questa edizione della Magnalonga è dedicata al Paesaggio, un percorso al 70% di sterrato e difficoltoso in alcuni tratti, vi consigliamo scarponcini da trekking o comunque scarpe da camminata con suola adeguata. Partenza dai giardini Aido di Pedemonte, **prima tappa** presso la corte dell'**azienda Vinicola Farina**.



Lentamente si sale, la strada panoramica è molto stretta ed è stata scavata nella roccia, il sentiero è delimitato dalle Marogne (muretti a secco) per il terrazzamento delle colline per la coltura delle vigne.



Nasciamo e viviamo in Valpolicella, terra di radicata ed eccelsa tradizione enoica, i vigneti dove i nostri vini sono frutto di 45 ettari di vigneto selezionato della valpolicella classica.

Il vigneto montecorna, situato sul Monte Masua, caratterizzato da uno straordinario terreno calcareo, base ideale per produzione di uve dedicate al nostro valpolicella ripasso montecorna. Per questa tappa Farina ci presenta un rosso IGT "il **Nodo D'Amore**" un omaggio ai tre nodi d'amore raffigurati sullo stemma araldico del casato.

Uscita dalla vecchia corte, subito in bella mostra la vecchia fontana ora ristrutturata dove le donne si recavano a lavare i panni. Si salirà lungo la strada del Monte Masua, noto per le sue cave di tufo calcareo ecoceno.

Una breve sosta nel punto panoramico della **Finestra sulla Valpolicella**, nei poderi dell'Azienda Villa Crine. Qui Battista ci racconta "abbiamo costruito la finestra, dapprima parte della nostra casa, come omaggio a questo splendido territorio. Da essa si possono osservare le vallate di Marano e San Pietro in Cariano, intravedendo il campanile di San Floriano e la collina del borgo medievale di Castelrotto.

Questo breve tratto in collina è particolarmente piacevole, fatta eccezione per qualche autovettura dei residenti la strada è po-

I partecipanti possono partecipare al **CONCORSO FOTOGRAFICO** dal titolo "**MAGNALONGA della Valpolicella il paesaggio circostante in uno scatto**" in collaborazione con Proloco di S. Pietro in Cariano

Regolamento e premi sul sito www.magnalonga.com

co trafficata. Si costeggiano uliveti e vigneti potendo ammirare scorci davvero notevoli, e la vista potrà spaziare sulla parte nord, in direzione di Negrar.

Arrivati sul crinale di monte Masua ci si dirige verso la **Cà Bernardo** ospiti della famiglia Degani per la **seconda tappa**. La cantina Righetti ci presenta il **Valpolicella Classico doc**. L'azienda è situata in Valgatarà, nel cuore della Valpolicella classica, in una delle aree più vocate alla coltivazione delle viti. Nel lontano 1909 Angelo Righetti acquistò alcuni vigneti nella Valpolicella Classica. Oggi siamo alla quarta generazione con i nipoti Gianmaria e Giuseppe i quali con passione e volontà hanno ampliato l'azienda, dotandola di moderni fruttai per l'appassimento delle uve, linea di imbottigliamento all'avanguardia. La Ca Bernardo è posizionata proprio sulla cresta del Monte Masua, dalla terrazza panoramica lo sguardo si perde all'orizzonte dove si ammira tutta la pianura e quando le giornate sono limpide si possono scorgere gli Appennini. Si scende verso la località Badin, una strada sterrata dove si deve fare attenzione ad alcuni tratti, al termine troviamo la Chiesa della sacra famiglia, adesso proprietà della famiglia Bonazzi. È stata fatta costruire nel 1926 da don Angelo Simeoni.



Da generazioni la famiglia Bonazzi si tramanda l'opera contadina, la ristrutturata **Azienda agricola Fratelli Bonazzi** ci ospita per la **terza tappa**, è un'impresa a conduzione familiare, produttrice di ottimi vini classici. L'azienda sorge nel cuore della Valpolicella Classica, l'appellativo "classica" denota l'unico piccolo territorio a nord di Verona dove da sempre si producono Amarone, Recioto



e Valpolicella.

Oggi, Giorgio e Ivo, nipoti di Alessandro, proseguono con passione e grande dedizione l'attività agricola ed enologica, facendo attenzione ad alcuni aspetti che riteniamo cruciali: l'impatto ambientale, il rispetto delle tradizioni e l'ospitalità, per questa tappa propongono un **Valpolicella Ripasso doc classico**.



Ci si dirige presso la tipografia **Grafical quarta tappa** dove siamo ospiti per un **sorbetto al Recioto**. La tipografia Grafical nasce nel 1984 a Marano, nel cuore della Valpolicella, ad opera dei fratelli Lonardi. Anno dopo anno i fratelli hanno sempre affrontato inesorabilmente nuove sfide proposte dal mercato, facendo della stampa di qualità la propria mission. La capacità di interpretare la stampa a 360° ha posizionato naturalmente l'azienda tra i leader nel settore litotipografico.

Si valica il monte Gradela per dirigersi verso la località Mattonara, nella campagna del Vajol per la sua perfetta conformazione a conca situata esattamente nel cuore della Valpolicella storica, nascono molte aziende

vitivinicole che troveremo sul percorso. Ci si avvia verso la località Ossan e presso il **mercato cerasicolo** che ci ospita per la seconda volta consecutiva la **quinta tappa**, ospite La Quena, cantina situata a Negrar di Valpolicella. Un'arte che la famiglia Berzocola negli anni ha



saputo trasformare in tradizione. Una storia narrata dalla dolcezza del recioto, dal vigore dell'**Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.** che presenteremo in questa tappa. Il Mercato Cerasicolo dove, dal mese di



Maggio, saranno in fermento le trattative di compravendita delle ciliegie, altro prodotto importante della Valpolicella, la tradizione della coltura di questo frutto è molto radicata, questa profonda tradizione è stata riscoperta, portando nel 1967 alla formazione della Cooperativa Cerasicoltori della Valpolicella che iniziò ad operare nel 1969. La Cooperativa svolse anche un'importante opera di divulgazione tecnica, e riconoscimento, da parte della comunità Europea dell'IGP della Ciliegia delle colline veronesi. In abbinamento ai formaggi un assaggio del miele, prodotto dall'**azienda dinamica Falasco**. Nasce in Lessinia la montagna Veronese e negli anni diventa apicoltura nomade. Apicoltura Falasco produce miele, grazie all'instancabile lavoro delle api, nel Parco della Lessinia dal 1970. Il miele di diverse essenze (dal millefiori all'acacia, dal



aspetta la **sesta tappa** nella cantina e dimora storica di **Villa Crine**.

Le mura di questa villa padronale del 1700, scavata nella roccia ai piedi del Colle Masua, nel cuore della valpolicella classica, raccon-



tano la storia di una famiglia che da secoli, di padre in figlio, custodisce antichi saperi sull'arte del vino. Oggi, Giovanni Battista Venturini, prendendo il nome "Battista" dal nonno materno, è affiancato dalla moglie Mara e dai figli Giuseppe, enologo e sommelier e Diletta, responsabile marketing e comunicazione. In questa tappa, Villa Crine ci presenta il "**Fuorilegge**" un bianco veronese IGT: un vino fresco, fruttato e ricco di aromi che ricordano i profumi che aleggiavano nei vigneti durante la raccolta delle ciliegie. Prima di incamminarci lungo la strada pedonale, lasciando alle nostre spalle la chiesa, vedremo proprio in piazza il capitello di San Rocco, un'opera in stile neoclassico realizzata alla fine dell'Ottocento che raffigura il Santo nella sua tipica veste di pellegrino, con un cane al seguito. Questa opera è un ex voto a dedicato a questo leggendario protettore dal flagello della peste.

Nei **giardini AIDO** la **settima tappa**. Presso i chioschi dei Viticoltori un assaggio del famoso Recioto, il caffè allo stand della Proloco in collaborazione con **VeroCaffè di Villafranca**, realtà commerciale italiana leader nel settore di capsule e cialde caffè. Il dj Berzy chiude la giornata con musica per tutti.

Il nostro obiettivo è: farvi trascorrere una giornata a contatto con la natura, camminando senza fretta, socializzando, gustando i prodotti del nostro territorio vivendo gli splendidi territori della Valpolicella.

ciliegio al tiglio e castagno), polline, pappa reale e propoli vengono venduti nei mercati a km zero ai quali l'azienda partecipa da diversi anni.

Dopo una lunga sosta ascoltando buona musica si riprende il cammino fino a Pedemonte dove ci

Menu Magnalonga

Il servizio ristorazione è effettuato dal Consorzio CO.GE.ME. Via E. Natta, 13 - Settimo di Pescantina (VR) - T. 045 6702565

ortonuovo

GIARDINI AIDO

Consegna porta bicchiere e **bicchieri serigrafato** e per i ridotti la **borraccia termica**

PRIMA TAPPA

AZIENDA VINICOLA FARINA

Antipasto di salumi, polpettina tipica veronese e giardiniera campagnola



Nodo d'Amore rosso IGT



SECONDA TAPPA

CA' BERNARDO

Gnocchi al ragù
Gnocchi al pomodoro

Valpolicella classico DOC



TERZA TAPPA

AZIENDA FRATELLI BONAZZI

Pastisada de caval, polenta dei mastri polentari di Forette e verdure, per i ridotti e bambini ospiti Cotoletta con patate

Valpolicella Ripasso doc Classico



QUARTA TAPPA

TIPOGRAFIA GRAFICAL

Sorbetto al Recioto

Sorbetto analcolico della Gelateria BONUM

Recioto di Berzocola Domenico



QUINTA TAPPA

MERCATO CERASICOLO

Formaggi stagionati della Lessinia

Marmellata di ciliegia e miele dell'Apicoltura Falasco

Amarone della Valpolicella Classico DOCG



SESTA TAPPA

AZIENDA VILLA CRINE

Dolce della Magnalonga

"Il Fuorilegge" bianco veronese IGT



SETTIMA TAPPA

GIARDINI AIDO

Caffè allo Stand della PROLOCO

Bicchieri di Recioto della Valpolicella Classico agli stand delle aziende agricole

