

QUATTRO PASSI... DI GUSTO



15^a EDIZIONE

nella valle di Marano

EIN PAAR SCHRITTE ZUM VERGNÜGEN DURCH DAS TAL VON MARANO



domenica 8 aprile 2018

partenza dalle ore 9,30
piazza dello Sport di Marano Valpolicella

ORGANIZZATA
DA



Ass.ne Pro Loco
Marano Vlla

COLLABORAZIONE
CON



Comune
Marano V.lla



Non me ne voglia chi sale per le brevi ma irte salite della 4 Passi di quest'anno. Scoprirà una Valpolicella diversa. Non solo vigneti e cantine, ma prati e boschi, dapprima mediterranei con lecci, frassini e roverelle, poi alpini con pini, larici, abeti.

Penso che la vera ricchezza della nostra valle sia proprio questa biodiversità, un intercalare di appezzamenti che consentono di sviluppare anche altre produzioni che seppur di piccole dimensioni sono qualitativamente delle eccellenze. Ciliegie, olio extravergine di oliva, tartufi, ma anche alcune rare qualità di pere, di mele, scampate allo sradicamento determinato dalle culture intensive. E allora invito i partecipanti a lasciare andare lo sguardo lungo questi prati e boschi, scampoli di terra ancora genuina, e portare con sé queste immagini, vero viatico per affrontare la quotidianità della vita.

Dario Degani

Presidente Ass.ne Pro Loco Marano di V.lla

3

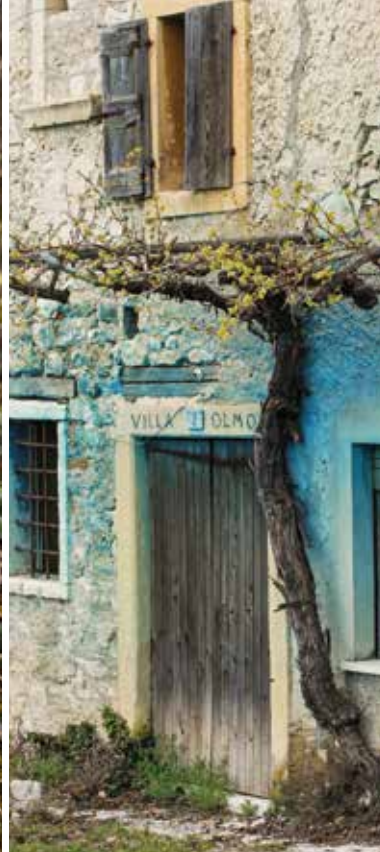
Vi aspettiamo tutti
l'1 maggio 2018 per la **FESTA DELLE GROTTI**

e in **Aprile 2019** per la sedicesima edizione della
4 PASSI... DI GUSTO NELLA VALLE DI MARANO!



PRO LOCO





La 4^a tappa 2018 ripropone, a 6 anni di distanza, un percorso nella parte alta della valle di Marano, partendo dalla zona sportiva del capoluogo. Dopo due brevi tappe quasi pianeggianti fra i vigneti, la terza tappa si snoda in direzione nord, con due impegnativi, ma brevi, tratti in salita, per raggiungere le contrade più alte del Comune (Magine e Fava) collocate in un ampio e panoramico piano-ro, che offre ampie vedute sulla **Valpolicella**, sulla **Lessinia** e sul **Monte Baldo**. È un tratto faticoso, ma anche una piccola sfida con sé stessi che comporta poi la soddisfazione sempre emozionante di avercela fatta ad arrivare in cima con le proprie forze.

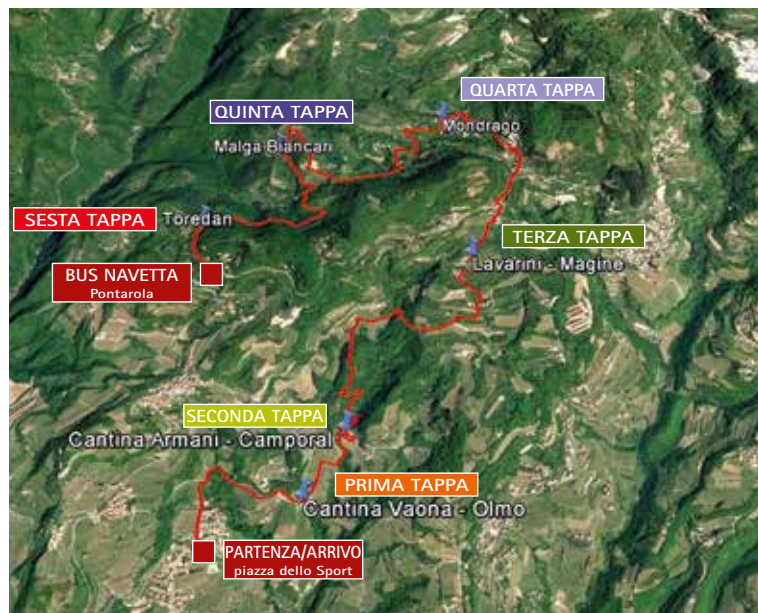
L'interesse dell'itinerario è quindi soprattutto paesaggistico, visto che si sale dall'orizzonte del **vigneto** intensivo, sempre affascinante, specie in presenza delle terrazze di **marogne**, a un ambiente che è ormai quello montano della Lessinia, con la massiccia presenza delle **lastre di pietra**, ma ingentilito dalle distese dei ciliegi, dalla varietà di colori del **bosco ceduo**, dalle precoci fioriture del sottobosco.

Gran parte del percorso si svolge su strade secondarie ma asfaltate: per qualche centinaio di metri, fra la seconda e la terza tappa, si percorre un sentiero e poi una strada carrozzeria piuttosto sconnessa.

Per quanto riguarda l'andamento altimetrico si va dai 360 m s.l.m. di Marano capoluogo alla partenza, ai 675 della località Santa Cristina a circa metà percorso: la seconda parte è praticamente pianeggiante, dai 610 m s.l.m. di Mondrago, sede della quarta tappa, ai 615 di Pontarola, dove si riprende il bus navetta per il ritorno a Marano.

Giovanni Viviani
Sindaco di Marano di V.lla

PERCORSO



6

LUNGHEZZA DEL PERCORSO 12 Km

Si raccomanda di partecipare alla passeggiata se le condizioni di salute sono buone. Si consigliano scarponcini adatti a terreni sconesi; per i bebè, passeggino a 3 ruote o zaino.

ACQUISTO DI VINO

Al termine del percorso, in piazza dello Sport a Marano di Valpolicella, si potrà acquistare, direttamente dal personale della Pro Loco, la selezione dei vini degustati durante la passeggiata a prezzi promozionali.

DEDICATO AI PIÙ PICCOLI

Come secondo piatto, per i bambini, cotoletta e patate al forno.

SERVIZIO DI RISTORAZIONE a cura di Co.Ge.Me.

REGOLAMENTO

La manifestazione avrà luogo anche in caso di maltempo. Il comitato organizzatore declina ogni responsabilità per danni a persone e/o a cose durante la manifestazione.

MENU



PRIMA TAPPA: OLMO

presso Az. Agr. Novaia
polenta fresca con salame nostrano e funghi
abbinati a **Valpolicella** DOC Classico **Biologico**



SECONDA TAPPA: CAMPORAL

presso Cantina Vini Armani Albino
risotto all'Amarone abbinato a
Valpolicella DOC Classico **Superiore**



TERZA TAPPA: MAGINE

presso Az. Agr. Lavarini Gianluigi
pasticcio di lasagne abbinato a
Valpolicella DOC Classico **Superiore**
di Castellani Michele & Figli srl



QUARTA TAPPA: MONDRAGO

brasato con erbe abbinato a
Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore
Collezione Pruviniiano di Domini Veneti



QUINTA TAPPA: MALGA BIANCARI

formaggio Monte Veronese Mezzano
e miele di acacia di Marano abbinati a
Amarone della Valpolicella DOCG Classico
dell'Az. Vin. Campagnola



SESTA TAPPA: TOREDAN

"brassadele" pasquali abbinata a
Recioto della Valpolicella DOCG Classico
di Lorenzo e Cristoforo Aldrighetti Soc. Agr.

ARRIVO: PIAZZA DELLO SPORT

nocino, prodotto con grappa di vinacce di Amarone
in infuso di noci e spezie, e **caffé** corretto

7



AZIENDA AGRICOLA
NOVAIA

In uno degli angoli
maggiormente suggestivi
dell'alta Valpolicella,
nella valle di Marano,
sorge una villa del XV secolo,
dove la nostra famiglia vive
da oltre 3 secoli.

Dall'800 ci dedichiamo
alla produzione
dei vini della Valpolicella,
seguiti sin dalla vigna e oggi
a certificazione biologica.



AZIENDA AGRICOLA NOVAIA

via Novaia 1 - Marano di Valpolicella - Verona - Italy
tel. +39045 7755129 - www.novaia.it



PRIMA TAPPA OLMO

Si esce dal parcheggio lasciando a sinistra la maestosa mole della **chiesa parrocchiale**, con cupola del secolo scorso ed elegante campanile del primo '800, e a destra il Monumento ai Caduti e si imbecca la strada comunale per Torbe. Subito a destra, dopo qualche isolato di moderne abitazioni, si incontra il nucleo antico, ma rinnovato, di **Campel**, dove è attiva ancora oggi una sorgente utilizzata per l'acquedotto e che già nel basso medioevo forniva acqua per un'importante peschiera (bacino d'acqua per allevare i pesci, buoni per i molti giorni di magro). Superato il piccolo torrente, che sprofonda proprio in fianco alla strada, si imbecca a destra la stradina per Olmo, stretta fra le **marogne** (muri a secco): è un tratto panoramico che permette di vedere il nucleo di Valgatara e, più avanti, foschia permettendo, il profilo del campanile romanico della pieve di San Floriano e, sullo sfondo, le colline gemelle di Castelrotto; infine, all'orizzonte, le zone industriali e commerciali della periferia ovest di Verona.

Proprio in corrispondenza dell'abitato di **Olmo** si incontrano per la prima volta le rocce vulcaniche (in lingua locale **toar**), frutto di antichissime colate sottomarine, poi sollevatesi decine di milioni di anni fa insieme con i fondali calcarei. Sembra che la mescolanza, sempre variabile, fra questi due tipi di roccia nel terreno sia una risorsa importante nella produzione di vini di qualità.

A Olmo, presso Cantina Novaia, è prevista la prima tappa.



MAROGNE

Le marogne sono i muri a secco con cui i nostri laboriosi antenati hanno terrazzato i pendii delle colline, ridisegnando completamente il paesaggio ma incrementando notevolmente le superfici coltivabili e allontanando così lo spettro della fame e della miseria.

Negli ultimi anni le marogne sono state rispettate e conservate, magari rese più solide e durature con l'aggiunta di un po' di cemento, anche quando, qualche decennio fa il vigneto specializzato, o i ciliegeti o gli uliveti intensivi, hanno preso il posto dei tradizionali campi a seminativo arborato, in cui il prodotto di pregio non era l'uva ma il **cereale**, frumento o mais.

10



Difficile tracciare una storia delle marogne, sia perché, come le fontane, erano soggette a periodiche manutenzioni, anche radicali, sia perché raramente presenti nei documenti d'archivio d'età preindustriale. Forse proprio a partire da questa constatazione e dall'idea che la prima sistemazione dei pendii doveva essere a **cigliani**, si può affermare che gran parte dei terrazzamenti con muri che vediamo nella nostra valle sono dell'**ultimo secolo** o poco più, quando la pressione demografica, la necessità di ripiantare i filari decimati dalla **fillossera** e l'incremento dei contratti a mezzadria favorirono l'espansione delle aree coltivate. Molto spesso erano i proprietari dei fondi che incoraggiavano i mezzadri a terrazzare durante i lunghi mesi invernali e a piantare nuovi filari, assumendosi la spesa sia delle giornate di lavoro sia dell'escavazione dei materiali, di solito **conci di calcare** già disponibili sul posto, a volte in grossi massi da sbriciolare con un po' di polvere nera, o **lastre di scaglia rossa**, spesso materiale di scarto nella lavorazione della cosiddetta **pietra di Prun o della Lessinia**. Come si può facilmente capire, la costruzione di una marogna era una faccenda complessa che impegnava più famiglie, che, anno dopo anno, si scambiavano le giornate di lavoro, ed era diretta da un esperto **marognin**, muratore con particolare esperienza nel settore.

Prima di tutto bisognava, con zappa e badile, scavare il terreno fino a raggiungere la roccia sottostante, sulla quale si iniziava a costruire il muro, sistemando per primi i sassi più grossi, avendo cura che man mano ognuno poggiasse su due sottostanti per "legare" meglio la struttura.

Una marogna ha anche un muro interno, separato da quello in vista da un'intercapedine costituita da breccie e avente la funzione di compensare la pressione del terreno, cui contribuiva, nei muri più alti, anche un profilo obliquo, leggermente arcuato, a "**campana**". Nonostante tutte queste precauzioni, a volte la marogna faceva la pancia e "**partoriva**", cioè scoppiava e doveva essere riparata.

Occorre notare che, per il poco *humus* presente nei terreni di collina, non sempre si riusciva ad ottenere una terrazza pianeggiante: rimaneva comunque una pendenza e, per evitare che nella porzione a monte il dilavamento delle piogge portasse allo scoperto la roccia, si doveva ogni inverno riportarvi la terra scesa in basso, servendosi di apposite portantine o di robuste carriole. Nel costruire le marogne si aveva cura di sistemare ogni dettaglio: le **scalette** ricavate nelle marogne per spostarsi da una terrazza all'altra, le **vaschette in pietra** per il verdetame, e magari un piccolo ricovero attrezzi o una canaletta di scolo di una sorgente.

11

ALBINO ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

1607



Wine Shop

tel. +39 045 729 0033 - info@albinoarmani.com - www.albinoarmani.com

Azienda Agricola Albino Armani - località Camporal - Marano di Valpolicella (Verona)

Azienda Agricola Albino Armani - località Ceradello - Dolcè (Verona)



SECONDA TAPPA CAMPORAL

Per raggiungere **Cantina Armani**, sede della seconda tappa, si percorre una comoda strada fra i vigneti, avendo sempre di fronte il prospetto -moderno ma ben inserito nel contesto - della cantina.





L'AGRICOLTURA SI RINNOVA

Il paesaggio di questa *4 Passi* è senz'altro al centro della scena ma vale la pena di dedicare un po' di attenzione anche all'evoluzione più recente dell'agricoltura, sia nell'area tradizionalmente vinicola, sia sui pianori di **alta collina** dove, dopo l'abbandono di case e campagne nell'immediato dopoguerra, con conseguente scomparsa della diffusa cerealicoltura, si sono succeduti per decenni tentativi di **frutticoltura**, oggi però in grave crisi (ciliegi, albicocchi, susini, ecc.). Pertanto occorre tener presente che l'azienda della prima tappa è rinomata per la **produzione di vino biologico**, la seconda cantina è stata scavata nella roccia vulcanica e recupera **antiche tecniche vinicole** per valorizzare tutte le potenzialità del territorio, mentre i nuovi impianti di vigneti, sempre in area DOC, nella zona più alta, sfruttano il momento favorevole del settore vinicolo per ridare vivibilità a un'economia agricola altrimenti assai problematica. Un altro indirizzo di innovazione è rappresentato dallo sforzo di **prolungare la filiera di produzione**: si allevano maiali per farne salumi, non si vende il latte bensì ci si attrezza con un piccolo caseificio, con produzioni di limitate quantità ma di eccellente qualità. Per quanto riguarda la frutticoltura, la richiesta, da parte di un numero sempre crescente di consumatori di prodotti biologici e naturali, ha rimesso in gioco le varietà tradizionali, soprattutto di **mele** (Gentili, dalla Rosa, *Scudeloto*, dalla *Miola*, *Desso*, Bianchetto, *Biancon*, Canada, *Mussolin*, ecc.) e di **pere** (*Garzegno*, *Missaori*, *Trentossi*, *Rosseti*, *Bergamoti*, Spadoni estivi e Spadoni invernali, *Rusen*, *Ransi*, ecc.)

14



VALPOLICELLA A.D. 2018: TUTTO INTORNO VIGNETI A PERDITA D'OCCHIO

Le dolci colline che ci circondano si sono trasformate negli ultimi 20 anni, abbandonando la frutticoltura mista per la viticoltura specializzata. Vite che peraltro è sempre stata presente nella nostra valle ma probabilmente mai con questa intensità. **Si chiama vigneto specializzato per i tecnici, monocoltura per i detrattori.** Fatto sta che chi ha potuto (praticamente tutti), ha espianato i ciliegi per piantare le vigne. Restano come ultimo baluardo della **promiscuità** ancora qua e là alcune piante di **olivo**, spesso maestosi monumenti ecologici che ci ricordano esistere anche altre piante da coltivare oltre alla vite. Ma tant'è e diversamente non potrebbe essere, visto che la vite oggi ha portato il benessere, distribuito pure in modo piuttosto democratico, coinvolgendo tutta la filiera produttiva, dal piccolo contadino alla grande industria, passando per i molti vignaioli, che nella valle di Marano hanno una concentrazione tra le più alte di tutta la Valpolicella. «Na cantina ogni pisada de can» qualcuno dice sovente in modo scherzoso.

Ma quali sono i modelli viticoli che si applicano al nostro territorio? Quello più frequente è quello della **viticoltura convenzionale** dove il viticoltore può di fatto utilizzare tutti i prodotti ammessi dal Ministero (taluni anche in deroga, per la verità) ma dove esistono comunque delle regole da rispettare. In questo tipo di viticoltura spesso si tende ad intervenire con i **trattamenti "a calendario"**, cioè a turni fissi, spesso utilizzando i prodotti che sul mercato si possono reperire ai prezzi più convenienti. È pratica comune anche l'utilizzo del diserbo, generalmente utilizzato solo per il sottofila, e anche qui, a onor del vero, il viticoltore si è generalmente attrezzato per distribuirne sempre meno e in modo sempre più localizzato, con attrezzature adeguate a tale scopo.

15

Altro modello viticolo, del quale da un po' di tempo si parla molto soprattutto nel mondo "tecnico", è quello della **viticoltura integrata**, regolamentato a livello nazionale dalla certificazione volontaria SQPNI. In questo metodo, che dovrebbe essere obbligatorio dal 2014 (ma purtroppo bypassato all'italiana per un vizio di forma nel testo del legislatore), si fa riferimento alla difesa integrata dove si limita di fatto l'utilizzo dei prodotti fitosanitari alla **reale necessità** delle colture e si abbandona il trattamento a calendario, ma si interviene solamente quando si avverte l'effettiva probabilità di danno alle colture. Si prevede l'utilizzo di mezzi tecnici in modo coordinato e razionale al fine di ridurre al minimo il ricorso a prodotti fitosanitari che abbiano un impatto negativo sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. Questo modello viticolo prevede sovente l'ausilio di tecnici **agronomi** (spesso consulenti esterni all'azienda agricola) che coordinano e consigliano su quali siano i prodotti ed i mezzi tecnici più idonei da utilizzare. Anche in questo modello sono previsti i trattamenti diserbanti sebbene venga limitato il numero degli interventi e la quantità totale ammessa annualmente. In questo ambito il Consorzio Tutela Vini Valpolicella sta da qualche anno proponendo una certificazione (denominata **RRR-Riduci Risparmia Rispetta**) di **viticoltura integrata più restrittiva** rispetto a quella nazionale, la quale, ad esempio, elimina la possibilità di utilizzo dei diserbanti e limita molto l'utilizzo di quelle sostanze chimiche ritenute più pericolose per l'uomo e l'ambiente. Infine il terzo modello individuato è quello della **viticoltura biologica**. Non nascondo che per chi scrive è il modello cui tutti dovrebbero tendere, smascherando subito la mia innata propensione a questo tipo di agricoltura. In questo caso il viticoltore dovrà seguire un rigido disciplinare produttivo, regolato peraltro a livello europeo già **dal 1991** (reg CE 2092/91 e successive modifiche). La grande differenza rispetto agli altri modelli agricoli descritti sta nel fatto che per praticare l'agricoltura biologica e per poter etichettare come biologico un certo prodotto, è necessario che le buone pratiche seguite dall'agricoltore vengano certificate da un ente terzo (**ente certificatore**) riconosciuto dal Ministero. Altra peculiarità del metodo biologico è che prima di poter raccogliere il primo frutto BIO l'agricoltore deve attendere un periodo di tre anni, chiamato **periodo di conversione** all'agricoltura biologica, durante il quale si dovranno seguire i dettami dell'agricoltura biologica senza però poterne rivendicare i frutti. Questo periodo serve per "disinquinare" i terreni da eventuali molecole chimiche non ammesse, eventualmente presenti.

A livello di difesa fitosanitaria non sono ammessi trattamenti chimici con prodotti di sintesi ma solo con prodotti di origine naturale. Il viticoltore biologico pone inoltre grande attenzione alla **fertilità**



Vigneto con semina di erbe per sovescio.

del suolo cercando con i mezzi a sua disposizione di migliorare la qualità della **vita microbica** e della sostanza organica del terreno mediante l'apporto di letame naturale, l'esecuzione di idonee semine di erbe per i **sovesci** autunno vernini o addirittura mediante la distribuzione di preparati e composti finalizzati a tale scopo. Il fondamento che sta alla base del miglioramento della fertilità del suolo non è più la sola valutazione della sua complessità chimico/fisica ma irrompe con prevalenza la **valutazione della "vita"** presente negli strati superficiali del terreno, attraverso la riscoperta dell'importanza di tutta la flora microbica in esso contenuta. Questa flora è quella che garantisce la formazione e il mantenimento dell'*humus* che è considerato il miscuglio delle sostanze organiche proveniente dalla degradazione dei residui vegetali e animali e dalla sintesi di nuove molecole organiche a carico proprio dei microrganismi presenti nel suolo. Assolutamente vietato in agricoltura biologica, anche per preservare la vitalità di questi microrganismi, qualsiasi tipo di trattamento diserbante. Infine, all'interno dell'agricoltura biologica, trova spazio una forma ancora più estrema di pratica agricola: l'**agricoltura biodinamica**. Questa si rifà ai principi dettati da Rudolf Steiner, antroposofa tedesco di inizio secolo scorso, che ha posto le basi per un'agricoltura ancora più rispettosa della terra e dei **cicli** (anche cosmici) ad essa connessi. Questo tipo di agricoltura viene certificata a livello europeo da un ente chiamato **Demeter** e prevede come prerequisito la certificazione biologica.



Passione per il lavoro della terra,
amore per la vite
e rispetto delle origini contadine
guidano Sergio Castellani
e la sua famiglia
nella produzione dei vini tipici
della Valpolicella Classica.



Via Granda 1
37020 Valgatarà
di Marano di Valpolicella (VR)
Tel. +39 045 7701253
www.castellanimichele.it



TERZA TAPPA MAGINE

Dalla cantina si scende attraverso un comodo sentiero nel bosco e si raggiunge lo stagno ricavato, nel corso dei lavori di impianto della cantina, sul fondo del **torrente Celane**. Si risale quindi sull'altro versante con una ripida ma breve stradina che conduce a un confortevole spiazzo alle pendici di **Castel Besin** (piccolo ristoro) da cui si domina la vallata e che alle sue spalle ha uno splendido querceto e, in un angolo, un monumentale **sarcofago** con tanto di copperchio ricavato da un blocco di calcare (sembra medievale ma mancano elementi per una datazione più precisa). Nei pressi, più di un secolo fa, è stato ritrovato un pugnale in selce (forse dell'età del Rame): il toponimo *Castel Besin* potrebbe alludere alla presenza di un **castelliere**, magari dell'età del Bronzo, ma mancano conferme archeologiche.



AZIENDA AGRICOLA

Lavarini Gianluigi

La nostra è un'azienda a conduzione familiare che si dedica principalmente alla produzione di frutta e verdura, trasformata appena raccolta in prodotti genuini dai sapori di un tempo.

Piccola produzione locale



SALUMI



GIARDINIERE e OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

FRUTTA SCIROPATA



FRUTTA e VERDURA ESSICcate



CONFETTURE di ciliegie, albicocche, fichi, pesche, prugne e cotognata



Loc. Magine, 6 - 37020 Marano di Valpolicella (Verona)
Cell. 339 3285516 - 346 7007984
mail: agricolalavarini@virgilio.it



Attraversato un breve tratto di bosco e un prato inclinato, il percorso raggiunge una vecchia strada comunale che in breve attraversa il letto del torrente di Celane per risalire, con un andamento prima ripido poi più dolce, sull'ampio pianoro, chiamato **Palù** o **Monti di Torbe**, ai confini col Comune di Negrar. In questo tratto, anche per rendere meno pressante la salita, è opportuno fermarsi qualche attimo a osservare le magie primaverili del bosco: gli alberi che cominciano a rivestirsi di verde, anzi di diverse sfumature di verde, la multicolore allegria del sottobosco con anemoni bianchi e gialli, l'azzurro dell'epatica, il giallo della primula, il viola delle violette e della pulmonaria, le macchie rosa del lamio.

Serpeggiando fra boschetti di querce e distese di ciliegi, su prati popolati da tarassaco e ranuncoli gialli, margherite bianche, e *myosotis* (Nontiscordardime) azzurri, la stradina raggiunge località **Magine**, sede della terza tappa.



IL CILIEGIO: UNA PIANTA DA SALVARE?

A vederli così numerosi e rigogliosi come in questa giornata, non dovrebbe esserci nessun problema. Invece negli ultimi 15 anni in Valpolicella si è avuta una **drastica riduzione** delle aree a ciliegio, cosa che è verificabile anche a occhio nudo in questa stagione, in occasione della fioritura: fino a qualche anno fa tutta la valle di Marano in aprile era bianca, oggi rimangono poche macchie, soprattutto nella zona alta.

Le cause sono da una parte la **scarsa redditività** della coltura, nonostante la creazione di mercati attrezzati e la scelta accurata delle varietà più pregiate, dall'altra la **forte richiesta di vino rosso di qualità** (Amarone e Ripasso) che ha provocato una massiccia invasione del vigneto intensivo, anche in aree incolte da decenni.

A tutto ciò si è aggiunta negli ultimi anni l'infestazione del terribile moscerino *Drosophila suzukii*, che depone le uova nelle ciliegie mature, inacidendole nel giro di qualche giorno. Vista l'inefficacia dei fitofarmaci, si spera in qualche antagonista naturale. Il ciliegio, poi, è una pianta piuttosto delicata, facilmente attaccata da parassiti vari e, se non viene attentamente curato, in pochi anni muore.



22



LA CHIESA DI SANTA CRISTINA

La chiesa di Santa Cristina, che fa parte della parrocchia di Prun, ha un'elegante **facciata monocuspidata** in stile neoclassico (ultimata presumibilmente intorno alla fine del Settecento, quando fu ammodernata la primitiva costruzione dell'inizio del XVI secolo) e un campaniletto a vela.

La parete ovest è interamente nascosta dall'addossarsi del **ro-mitorio**, eretto agli inizi del Settecento e sopra al cui ingresso sono murati i frammenti d'una lapide recante l'iscrizione «A.D. / ELEMOS / ERECTUM». La parete est, invece interamente visibile, scorre via uniforme, movimentata appena dalla apertura delle due finestre rettangolari e dalla lapide a memoria di una raccolta d'elemosine per Santa Cristina nel 1867.

L'interno, le cui pareti sono ravvivate dalle stampe ottocentesche della Via Crucis, è a un'unica navatella con volta a botte che conduce, attraverso un'elegante ampia arcata a tutto sesto, al presbiterio rialzato e a pianta rettangolare, venuto a sostituire, presumibilmente intorno alla seconda metà del Settecento o forse nel secolo successivo, l'originaria abside circolare. Qui sta un altare marmoreo, dietro al quale, affissa alla parete di fondo, in una moderna cornice di marmo rosso Verona, sta la pala ricordata fin dal 1779 e raffigurante **La Vergine** fra le Sante Lucia, Agata, Cristina e Caterina d'Alessandria: le Sante nelle cui ricorrenze si celebrava dal primo Seicento, in ossequio al **lascito di Domenica Magri**.

Dal coro s'accede infine alla sacrestia dove, murato sulla parete nord, è conservato il tabernacolo, un tempo sull'altare e ricordato nel corso della visita pastorale del 1843.

23

COLLEZIONE
PRUVINIANO
DOMINI VENETI



Collezione Pruviniiano nasce per valorizzare i vini provenienti da uve coltivate nella valle di Marano, le cui terre, fino al 1177, erano, infatti, denominate "Pruviniiano". Domini Veneti continua il percorso di scoperta e caratterizzazione dei terroir interpretando vini di sottile eleganza e grande potenzialità di affinamento nel tempo.

dominiveneti.it



QUARTA TAPPA **MONDRAGO**

La strada in leggera salita mantiene sullo sfondo il profilo inconfondibile del **Monte Carega** e in breve raggiunge la contrada di **Fava (Fàa)**, che conserva ancora qualche elemento caratteristico dell'architettura in pietra della Lessinia: notare il magnifico **pollaio-porcile** in lastre verticali all'angolo delle prima casa a destra. Poco oltre la strada provinciale, che in un centinaio di metri arriva alla località **Santa Cristina**, situata all'incrocio fra i 3 Comuni di Negrar, Marano e Sant'Anna d'Alfaedo.

Superata la chiesa, si imbecca sulla sinistra la strada che scende a Mondrago, sede della quarta tappa. Il paesaggio cambia: adesso è la lunga cresta del **Monte Baldo** a dominare il paesaggio, mentre appena al di sotto si stende, fra **Monte Pastello** e **Monte Corno d'Aquilio**, l'area più occidentale dell'**altopiano della Lessinia** che precipita poi a ovest nel profondo solco della valle dell'Adige.

Più da vicino l'ampia conca verde, disseminata di contrade e case sparse, è dominata dall'abitato di **Cerna** in cui spicca l'elegante campanile di pietra.

latte fresco Alta Qualità
formaggi . yogurt . salumi
prodotti da Az. Agr. Monte Noroni



SPACCIO IN Z.A. RUGOLIN - VALGATARA

via dell'Artigianato 18 - Marano di Valpolicella - Verona
tel. 045 680 19 59 - fax 045 693 47 00 - lattelessinia@libero.it



Mondrago si presenta in basso coi colori vivaci delle sue case come un nucleo compatto al termine della valletta della **Valsorda**, un ramo laterale della **Valle dei Progni** che sbocca poi a Fumane.

Col **Parco delle Cascate**, collocato proprio a monte della confluenza, in direzione di **Molina**, la Valsorda, situata all'interno del **Parco Regionale della Lessinia**, costituisce uno dei percorsi più frequentati dagli escursionisti, perché il sentiero che segue il torrente è uno dei più suggestivi della Lessinia e per la recente costruzione di un **ponte tibetano** che collega i due versanti impervi della valle.

Poco lontano da questi luoghi si trova la **Grotta di Fumane**, un sito preistorico che sta interessando gli archeologi di tutto il mondo perché l'Uomo di Neandertal, prima, e l'uomo moderno, poi, l'hanno abitato da circa 100 mila a 20 mila anni fa, lasciandovi tracce molto significative e anche pittoresche su roccia.

La strada in leggera discesa conduce in breve a Mondrago: all'ingresso dell'abitato notare la **malga** e alcuni rustici realizzati utilizzando le lastre di pietra verticali come pareti. Di pietra, come in tutta la Lessinia, sono i tetti degli edifici.

La contrada di Mondrago si sviluppa lungo due spine di case orientate a sud: sulla via centrale, aperta dalla piazzetta con la **chiesa dell'Addolorata**, prospettano facciate e giardinetti della spina settentrionale e fienili di quella meridionale, che ha corti e facciate sull'altro lato.



LA CHIESA DI MONDRAGO

La chiesa di Mondrago, come ricorda l'incisione sopra l'ingresso «D(eo) O(ptimo) M(aximo) PIISSIMAEQUE V(irgini) M(ariae) DICA-TUM A(nno) MDCCCLX» («a Dio Ottimo Massimo e alla Piiissima Vergine Maria Dedicato nell'Anno 1860»), è stata eretta nel **1860** e dedicata alla Vergine. Poco dopo la sua costruzione un devoto, Angelo Marchesini di Cerna, fece **dono dell'immagine dell'Addolorata** che ancora vi si venera. Negli anni 1955-1956 venne aggiunto lateralmente un vano che, oltre ad avere la funzione di sacrestia, doveva servire come ampliamento dell'edificio, ormai incapace di contenere i fedeli. Poco dopo il Concilio Vaticano II, in conformità alla riforma liturgica, l'altare venne girato in modo che il sacerdote fosse rivolto verso il popolo. La struttura lignea non si adattava però alla nuova sistemazione, così negli anni 1977-1978 la popolazione fornì la chiesa dell'attuale altare in pietra e in quell'occasione provvide a una ristrutturazione generale dell'edificio. La decorazione interna, completamente diversa dalla precedente, è frutto di lavori eseguiti nell'ultimo decennio. Sul piccolo campanile suona una campana fusa da «CAVADINI LUIGI FONDITORE IN VERONA» datata 1862. La chiesa oggi si presenta curata e in ottimo stato ed è mantenuta dalla piccola contrada che la **terza domenica di settembre**, in memoria dell'Addolorata, si raccoglie con i paesi vicini per una manifestazione di fede e di festa: la Messa e la processione sono il preludio di una serata all'insegna della buona cucina e del divertimento.

Da una scheda di Francesco Coati
dal volume *Marano di Valpolicella*.



L'ABITATO DI MONDRAGO

Inserita in un pregevolissimo scenario naturale, la contrada di Mondrago giace sul crinale alla biforcazione dell'omonimo rio. È costituita da un **agglomerato lineare** costruito per lo più in lastame lessinico, lungo una diramazione della strada comunale per Cerna che piega verso la Valsorda.

Mondrago appare come una tipica **contrada lessinica**. Sul versante nord si snoda la schiera primaria di case, massiccia e compatta, caratterizzata da un discreto sviluppo in altezza (tre-quattro piani). Il suo fronte verso l'interno del nucleo presenta numerose aperture disposte irregolarmente, sintomo del processo accrescitivo spontaneo: sono affacciati da questa parte prevalentemente gli spazi di abitazione, con accesso alle case spesso posto a un **piano rialzato**, sopra le cantine. Verso la vallata tale schiera prospetta invece con una **"murata" di pietra** a strapiombo, prevalentemente chiusa, che conferisce al borgo un aspetto di "introversione" difensiva rispetto alla vallata.

L'altro fronte della strada è formato da una sequenza di rustici agricoli di altezza più contenuta, impreziosita da elementi costruttivi caratteristici come triangoli, architravi combinati su mensole, archetti ribassati. Compaiono qui tutti gli elementi tipici della **corte promiscua**: la fontana-lavatoio di pertinenza, l'aia lastricata, le recinzioni di laste conficcate in verticale nel terreno. Dove l'abitato sfuma nella campagna a pascolo, compaiono i tradizionali **orti nelle "vasche" di pietra** e alcuni interessanti esempi di capanne pietrificate, con pareti a tutta lastra e tetto di pietra, destinati al ricovero di animali e attrezzature agricole.

Da una scheda di Michela Morgante
dal volume *Marano di Valpolicella*.



PRODUTTORE VINI CLASSICI VERONESI

Giuseppe Campagnola s.p.a.

37020 Valgatara (Verona) - Tel. +39 045 7703900 - Fax + 39 045 7701067
campagnola@campagnola.com - www.campagnola.com

QUINTA TAPPA MALGA BIANCARI

Si esce da Mondrago aggirando verso sud l'ultima casa, dove è una nicchia con statua della Madonna. Dopo un breve saliscendi, la strada scorre pianeggiante fra prati, frutteti e boschi. Superata la contrada di **Masetto** si entra in un tratto di bosco con roverelle, pino silvestre e castagni.

Usciti dal bosco, si è subito a **Baiaghe di Sopra** e da qui, con un tratto di strada che si apre a un ampio panorama verso nord, si arriva **Malga Biancari**, dove un tempo gli allevatori delle contrade vicine lavoravano il latte per la produzione di burro e formaggio. Oggi, tornata in proprietà del Comune di Marano, la malga è utilizzata per eventi culturali e soprattutto come base di partenza per la visita dei **Covoli di Marano** e del **ponte tibetano** della Valsorda.





IL BOSCO E IL CASTAGNO

Siamo abituati a considerare il bosco come un luogo selvaggio, dove le piante crescono spontanee senza alcuna cura e assolutamente non oggetto di coltivazione: Questo vale ormai per il presente: in passato il bosco era una risorsa importante e perciò era **coltivato e sfruttato**.

Il **castagno** è un nobile albero, molto caro ai nostri avi, perché le castagne potevano essere una piccola entrata aggiuntiva dell'annata agraria e, nelle stagioni più magre, anche un sostituto del pane. La coltura del castagno, quasi in oblio per diversi anni, è stata ripresa recentemente nell'ambito di un tentativo di rivalutare i prodotti tradizionali dell'agricoltura alto collinare e montana. Nel veronese sono famosi i **marroni di San Zeno di Montagna e di San Mauro di Saline**, ma il castagno è ampiamente coltivato anche da queste parti, nelle zone montane dei Comuni di Negrar, Marano e Fumane e in tutto il Comune di Sant'Anna d'Alfaedo. Il marrone si distingue dalla castagna comune non tanto per le dimensioni ma per essere più dolce, per la pellicina che si stacca facilmente e per non avere all'interno alcuna divisione. Negli ultimi anni è stato debellato un terribile nemico, il **cinipide galligeno** del castagno, un piccolo insetto originario della Cina, grazie all'introduzione di un altro imenottero, il **Torymus sinensis**.



I COVOLI DI MARANO E IL PONTE TIBETANO

A circa una mezzora di cammino a piedi da Malga Biancari, sullo spartiacque con la valle di Fumane, sono state scoperte e valorizzate due grotte, il **Coalo del Diaolo** e il **Buso Streto**, utilizzate nella preistoria come riparo e luogo di sepoltura. Si tratta di due **grotte carsiche** ricche di concrezioni calcaree che si raggiungono con un suggestivo percorso lungo prati e boschi.

La **Pro Loco** organizza nel corso dell'anno (la prossima è prevista per il **primo Maggio**) giornate di visite guidate alle grotte, per l'occasione illuminate per far apprezzare la bellezza delle concrezioni calcaree. Con le opere di valorizzazione delle grotte è stata realizzata, utilizzando e sistemando un secolare reticolo di viottoli e mulattiere, un insieme di sentieri ben segnalati, in gran parte molto agevoli da percorrere e ricchi di suggestioni in ogni stagione.

Il **ponte tibetano** è un'opera di ingegneria sospesa a funi tra sponde opposte della Valsorda: è **lungo 52 metri**, largo 70 centimetri, situato a un'altezza massima di 40 metri, con corrimano a 120 centimetri e a doppia percorrenza.





La passione e l'amore per la terra,
tramandate di padre in figlio
da numerose generazioni,
la conoscenza del territorio
e la scelta di coltivare uve della Valpolicella
sono valori fondanti per i nostri vini.



Aldrighetti Lorenzo e Cristoforo
Società Semplice Agricola

Via del Muratore 3
37020 Valgatara Marano di Valpolicella (VR)
tel. 349 6369755 - 3497301763
www.aldrighettivini.it



SESTA TAPPA TOREDAN

Da Malga Biancari a **Pontarola** la strada scorre in piano, con tratti di campi a ciliegi e tratti nel bosco, a galleria. Quasi alla fine della passeggiata, in località **Toredan**, si terrà la sesta tappa.

TUTTO L'ANNO

con la Pro Loco di Marano

GENNAIO

Epifania

Marano di Valpolicella
Concerto Polifonico seguito da risottata e accensione del falò.

MARZO

Raccontar Marzo

Tre serate per parlare al cuore.

APRILE

prima/seconda Domenica

4 passi di gusto...

nella valle di Marano.

MAGGIO

Primo Maggio

Malga Biancari - località Giroto
Festa delle "grotte di Marano"
per l'occasione illuminate dal gruppo A.I.S. di Marano. Escursioni al Ponte Tibetano e percorsi naturalistici lungo i sentieri della Valsorda.

Filosofia in Malga

Tre serate a tema dedicate alla "filosofia spiccia" con degustazione di prodotti locali.

Chiesa di S. Maria Valverde - Pezza

Maggio polifonico

Rassegna di musica sacra eseguita da formazioni corali.

GIUGNO

Malga Biancari - località Giroto

La notte di S. Giovanni

LUGLIO

fine mese

Malga Biancari - località Giroto

La Notte del Diaolo

Passeggiata notturna ai Covoli per l'occasione illuminati.

AGOSTO

prima domenica

Malga Biancari - località Giroto

Aspettando,

anzi ascoltando l'alba

Concerto di musica classica con il "Quartetto Maffei".

metà mese

Malga Biancari - località Giroto

Notte di stelle

Cena con gnocchi di malga e osservazione del cielo stellato.

Poesia in Corte

Tre serate dedicate a poeti locali nelle più belle corti di Marano.

SETTEMBRE

Chiesa di S. Marco al Pozzo

Valgatara

Settembre Musicale

Rassegna di musica da camera per quartetto d'archi.

OTTOBRE

Ottobre Culturale

Tre serate per rivisitare la storia della valle di Marano.

DICEMBRE

Prime settimane del mese

Canto della Stella

per raccogliere offerte destinate alle adozioni a distanza sostenute dalla Pro Loco nelle Filippine.



DALLA TERRA AL VINO

Quest'anno vogliamo proporre a un numero ristretto dei nostri ospiti della *4 passi* una **nuova iniziativa sperimentale**. La Valpolicella è rinomata nel mondo per l'eccellenza dei suoi vini. Vogliamo offrire la possibilità a qualcuno di voi di **partecipare alla filiera del vino**: ci troveremo a settembre nella vigna di una piccola **azienda vitivinicola biologica** dove Gigi e Francesco ci introdurranno alla vendemmia. Selezioneremo insieme i grappoli che verranno posti a essiccare, poi coglieremo la rimanente uva e la pigeremo.

Un pranzo sull'erba, con prodotti e vini tipici, e una passeggiata nei dintorni concluderanno la giornata. L'esperienza ha un costo che valutiamo sui **30 € a persona**.

Abbiamo intenzione di proporre una **seconda uscita in Dicembre** quando pigeremo l'uva essiccata per l'Amarone ed effettueremo il terzo travaso del vino della nostra pigiatura. La realizzazione di questa uscita sarà però valutata in seguito insieme ai partecipanti.

Per partecipare, inviate una mail a prolocomarano@libero.it dichiarando l'intenzione di partecipare all'iniziativa **"Dalla terra al vino"** e specificando il numero dei partecipanti. Una nostra mail confermerà l'avvenuta iscrizione. Essendo lo spazio temporale (da aprile a settembre) molto lungo, sarà nostra premura comunicare per tempo la data esatta (un sabato), il luogo e la cifra da versare.

Dario Degani

Presidente Ass.ne Pro Loco Marano di V.lla



COATI

i salumi pregiati

Salumificio f.lli COATI s.r.l.
via Monti Lessini, 36
37020 Marano di Valpolicella (VR)
Tel. +39 045 77 55 265
Fax +39 045 77 55 372

www.salumificiocoati.it

PROSCIUTTO COTTO
bello, buono...
Magnifico
alta Qualità
Coscia di Salino
NAZIONALE

COSCE FRESCHE
100%
SUINO ITALIANO



BIBLIOGRAFIA E RINGRAZIAMENTI

SCHEDE STORICO-CULTURALI tratte da AA.VV., *Marano di Valpolicella*, Centro Documentazione per la Storia della Valpolicella, 1999
TESTI Giovanni Viviani; consulenza botanica Silvia Ferrari
FOTO Mario Lonardi
PROGETTO GRAFICO annafuksialab di Annalisa Lonardi
STAMPA Grafical s.r.l.

Grafical

annafuksialab
DESIGN X COMUNICARE



Associazione Italiana Soccorritori - sezione Marano
garantisce la sicurezza su tutto il percorso della "4 passi".



Ass.ne Pro Loco Marano Valpolicella ringrazia vivamente tutti coloro che l'hanno aiutata nella realizzazione della *4 Passi*: Associazione Italiana Soccorritori - sezione Marano cantine, Coldiretti, Campagna Amica e i suoi associati Salumificio F.lli Coati e Latte Lessinia s.r.l. per i prodotti offerti Silvia Ferrari, Giovanni Viviani e Marcello Vaona per i testi di questo opuscolo e le serate formative dedicate alle guide della *4 Passi* Gruppo Alpini - sez. Valgatara e Marano V.la per il caffè Amm.ne Comunale di Marano V.la Valpolicella Benaco Banca Centro Documentazione per la Storia della Valpolicella Comunità Montana della Lessinia Consorzio B.I.M. Adige Consorzio Tutela Vino Valpolicella DOC Strada del Vino Valpolicella Frutticoltori di Marano Valpolicella Adige - Garda

Infine ringrazia di cuore i proprietari delle corti e gli abitanti delle contrade che ospitano i partecipanti alla *4 Passi* nelle soste e i proprietari dei campi e dei boschi attraversati.

DITE LA VOSTRA SULLA NOSTRA... 4 PASSI!

Scriveteci una mail all'indirizzo prolocomarano@libero.it
I vostri pareri sono preziosi per migliorare la passeggiata!



Valpolicella Benaco Banca



La Banca fatta di persone
al servizio della nostra Comunità



Per il nostro territorio
#noicisiamo!

www.valpolicellabenacobanca.it - seguici su 