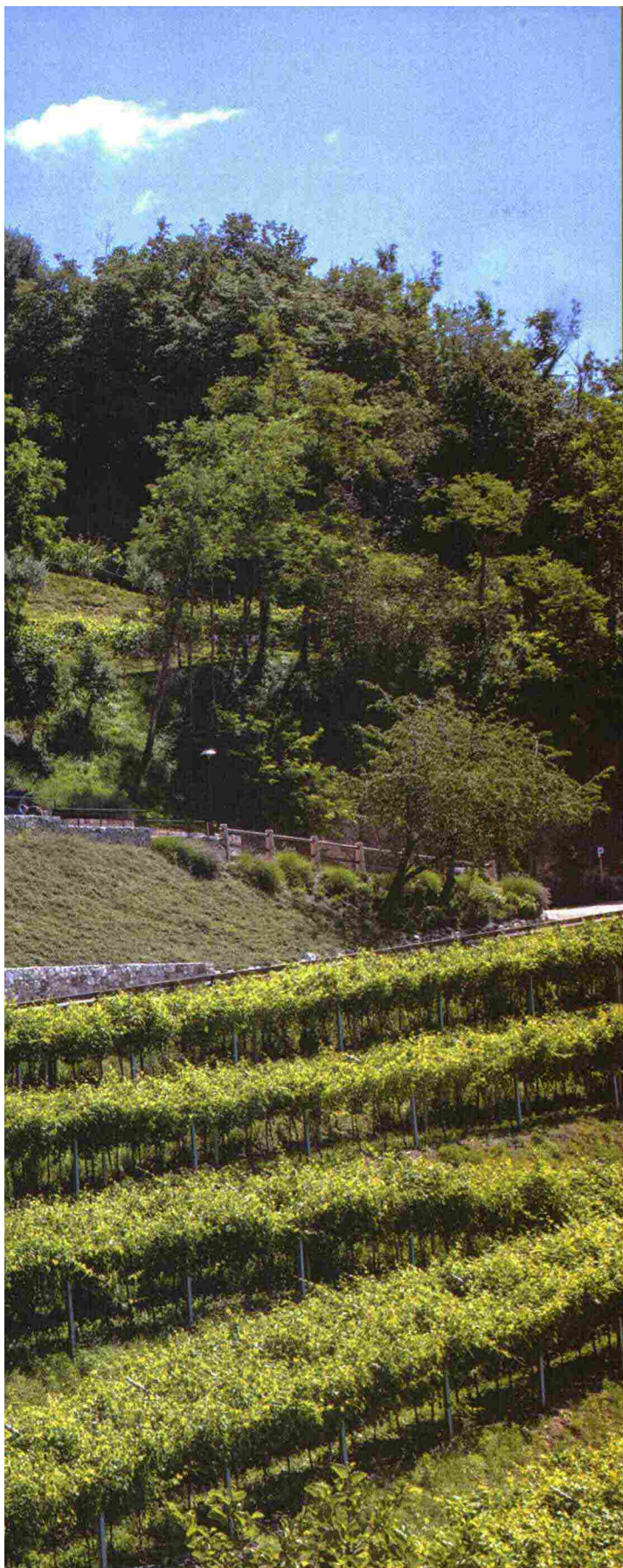




Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



L'ALTRA VALPOLICELLA UNA SUGGESTIVA TERRA DI VINO DA SCOPRIRE ALLOGGIANDO IN VIGNA E TRA GLI OLIVETI

Si parte dal vino, che ha ridisegnato confini e profili della Valpolicella, ma si scopre un'offerta gastronomica varia e qualitativa, paesaggi evocativi e desiderio di affermare l'identità territoriale. Tenendo insieme tradizione, innovazione e tipico "saper fare" veneto

parole di Emiliano Gucci - infografiche di Alessandro Naldi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

LE STORIE



Si parte dal vino, perché il vino ha ridisegnato i confini e i profili della Valpolicella, ne ha catalizzato e promosso il carattere, ha creato un brand esportato in tutto il mondo. Ma percorrendo le sue strade, fermandosi a osservare, domandare, assaggiare, tentando qualche svolta inedita e allargando gli orizzonti, si scopre un reticolo di proposte che al vino lega una cultura gastronomica di lungo corso, offrendo molteplici pretesti per dedicarsi qualche giorno nell'abbraccio di queste terre. Magari soggiornando in un contesto che alle bontà della tavola unisce l'incanto di una campagna dai sorprendenti scorci paesaggistici, con ville venete di alto valore e borghi di gran fascino. Il cuore della *classica* Valpolicella ("val polis cellae", valle delle molte cantine) batte nelle prime tre valli che dai monti Lessini

scendono verso l'Adige e la città di Verona, dividendosi nei comuni di Fumane, Negrar, San Pietro in Cariano, Marano e Sant'Ambrogio di Valpolicella.

**IL CUORE DI UNA VALLE
DALLE MOLTE CANTINE**

È qui che nasce il miracolo Amarone, appannaggio di storiche famiglie di vitivinicoltori che han custodito la tradizione pur guardando lontano. Suoli, clima, varietà autoctone (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta) e tipico metodo dell'appassimento (a suo tempo si sviluppò per conferire corpo, alcolicità) conducono a vini che traggono il massimo dall'espressività territoriale, per elevarsi poi a nettari da meditazione, iconici, monumentali, o piuttosto consegnarsi alla tavola e accostarsi alla gastronomia locale. «Potremmo salire verso la Lessinia e abbinare un bel piatto di formaggi al

nostro Amarone, che non per forza deve accompagnare la piuma, o la cacciagione», dice **Paolo Speri**, sette generazioni in campo per una famiglia che è la storia del territorio; il riferimento è al loro Sant'Urbano, prodotto da vigneti che si elevano fino ai 400 metri sopra la cantina di San Pietro in Cariano. «Ma non avrei alcuna titubanza neppure ad abbinare un Valpolicella Classico così fresco, godibile, a un bel branzino al sale». Lavorando nel solco dell'eleganza (anche quando il mercato chiedeva altro), puntando sulla freschezza della Molinara, si approda a vini «il cui segreto è la sapidità, una pulizia del palato che invita a un altro sorso». E si persevera nella tradizione allevando la vite con la tipica pergoletta Speri, rivisitazione della classica veronese, mentre «la nostra nazionale pensionati, ovvero i contadini del paese, ci aiuta a tramandare il saper fare del luogo».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

VALPOLICELLA



LA CLASSICITÀ DI UN TERROIR

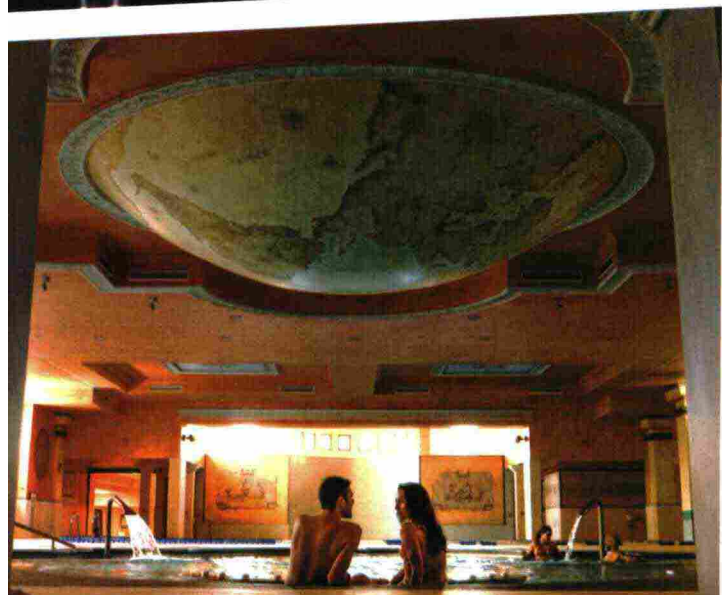
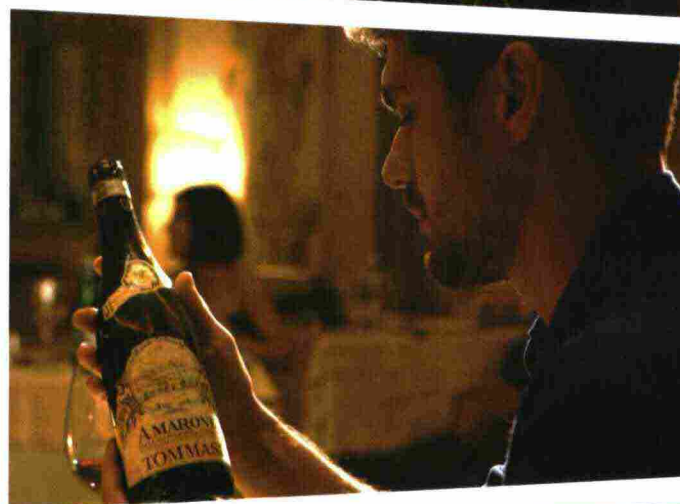
Anche il grande **Giuseppe "Bepi" Quintarelli**, visionario artefice del successo della Valpolicella, non rinunciò mai alla sua concezione di classicità e alle sue grandi botti di Garbellotto, «perché il vino deve sapere di uva e non di legno», come ricordano i nipoti **Lorenzo e Francesco**, oggi in prima linea nella cantina di Negrar. Con lo stesso spirito, la stessa coerenza e riservatezza (non un sito internet né un social network, «che non usiamo neanche per la vita privata»), l'idea del vino «non è mai legata alla quantità ma alla qualità, anche in relazione alla tavola quotidiana». Dunque l'Igt Primofiore (col Cabernet a smussare le varietà locali) accompagna bene «lesso e pearà, la tipica salsa con pane raffermo grattato, brodo e pepe», come ricorda la madre **Fiorenza**. «Ma il vino preferito di Bepi era il Recioto, nato al tempo dei romani con l'appassimento

delle uve» che qua avviene sia in cassetta che sulle arelle (graticci), sia intessendo i grappoli in belle trecce poi appese al soffitto.

«Mio padre si considerava bravo quando faceva un grande Recioto, più che un grande Amarone», ricorda **Marilisa Allegri**. «È un vino che sposiamo benissimo con i dessert, le torte al cioccolato e la nostra sbrisolona, ma anche con certi formaggi». Se al padre **Giovanni** e al fratello **Franco** (scomparso da pochissimo tempo) si riconoscono intuizioni che determinano l'affermarsi della Valpolicella nel mondo, è tutta di Marilisa la visione che porta ad acquisire e restaurare la prestigiosa villa della Torre a Fumane, un vero monumento rinascimentale. «Avevamo i vigneti qua attorno e venivo a giocare da bambina, amica della figlia dei proprietari. E rimanevo estasiata dalle stanze, dai camini», quei grotteschi «mascheroni» nelle cui fau- ▶


I 18 TRE BICCHIERI
INTORNO ALLA VALPOLICELLA

- ❖ **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL. '17**
MONTE ZOVO FAMIGLIA COTTINI
CAPRINO VERONESE (VR)
MONTEZOVO.COM
- ❖ **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL. '17**
ALLEGRI - FUMANE (VR) - ALLEGRI.IT
- ❖ **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL. '12**
BERTANI - GREZZANA (VR) - BERTANI.NET
- ❖ **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL. '16**
BRICALDARA - SAN PIETRO IN CARIANO (VR)
BRICALDARA.IT
- ❖ **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL. '13**
QUINTARELLI - NEGRAR (VR)
- ❖ **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL.**
CAMPOLONGO DI TORBE '13 - MASI
SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA (VR)
MASI.IT
- ❖ **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL.**
DE BURIS RIS. '10 - TOMMASI VITICOLTORI
PEDEMONTE DI VALPOLICELLA (VR)
TOMMASIWINE.IT
- ❖ **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL.**
MONTE CA' BIANCA RIS. '16 - BEGALI
LOC. CENGIA - SAN PIETRO IN CARIANO (VE)
BEGALIWINE.IT
- ❖ **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL.**
VIGN. DI RAVAZZOL '16 - CA' LA BIONDA
VALGATARA (VR) - CALABIONDA.IT
- ❖ **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL.**
VILLA RIZZARDI RIS. '15
GUERRIERI RIZZARDI
BARDOLINO (VR) - GUERRIERI-RIZZARDI.IT
- ❖ **AMARONE DELLA VALPOLICELLA**
FAMIGLIA PASQUA RIS. '13
PASQUA - VERONA - PASQUA.IT
- ❖ **AMARONE DELLA VALPOLICELLA**
MATERNICO RIS. '16 - TEDESCHI
PEDEMONTE DI VALPOLICELLA (VR)
TEDESCHIVINES.COM
- ❖ **AMARONE DELLA VALPOLICELLA**
MONTE DANIELI RIS. '13 - CORTE RUGOLIN
MARANO DI VALPOLICELLA (VR)
CORTERUGOLIN.IT
- ❖ **RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CL. '13**
VIVIANI
MAZZANO (VR) - CANTINAVIVIANI.COM
- ❖ **RIESLING COLLEZIONE DI FAMIGLIA '17**
ROENO - BRENTINO BELLUNO (VR)
CANTINAROENO.COM
- ❖ **VALPOLICELLA CL. SUP.**
SAN GIORGIO ALTO '17 - MONTE DALL'ORA
CASTELROTTO (VR) - MONTEDALLORA.COM
- ❖ **VALPOLICELLA SUP. '19**
I CAMPI - CELLORE D'ILLASI (VR) - ICAMPI.IT
- ❖ **VALPOLICELLA SUP. LA BANDINA '18**
SANT'ANTONIO - LAVAGNA (VR)
TENUTASANTANTONIO.IT



VALPOLICELLA



1. Un'immagine della vendemmia tra i filari di Paolo Speri
2. La cantina guidata da Francesco Quintarelli: la grande botte in legno dedicata al nonno Giuseppe con pavoni e una croce a simboleggiare lavoro e religione; sta insieme all'altra dedicata alla nonna Franca ornata con l'incisione delle quattro figlie, simbolo di prosperità
3. La prestigiosa villa della Torre a Fumane, recuperata grazie alla visione di Marilisa Allegrini

In apertura la cantina e le vigne di Albino Armani

ci arde il fuoco della bellezza. Altrettanto incantevoli sono il peristilio e la peschiera, spazi riconsegnati alla vita e oggi attivi con servizi di ospitalità e ristorazione. «Vino, paesaggio, storia, arte e cultura vivono per me un legame totale. E come bottiglia del cuore, al centro della tavola porterei La Poja», un cru da Corvina in purezza con profumo di ciliegia e «tannini profondi, vellutati, che vedo benissimo accanto a un'anatra all'arancia o al formaggio Vezzena stagionato», ma strappiamo anche un appunto per gli gnocchi con la fioretta, burro di malga e una spolverata di ricotta affumicata.

UMANITÀ E BIODIVERSITÀ

I pendii che battezzarono **Albino Armani** furono invece quelli della Valle d'Adige, dove la famiglia sposò la viticoltura dal 1600 e dove lui imparò «cosa fosse la vita e cosa fosse la vite». Giungere in Valpo- ►

GLI INDIRIZZI
Dormire tra vigneti e uliveti

❖ **DIMORA BUGLIONI WINE RELAIS**

VERONA - VIA CARIANO, 24
0456895192 - DIMORABUGLIONI.IT

❖ **AGRITURISMO CASA ZEN**

MEZZANE DI SOTTO (VR) - VIA A. DE GASPERI (EX VIA GUGI), 40
3469759090 - AGRITURISMOCASAZEN.IT

❖ **CORTE SANT'ALDA**

MEZZANE DI SOTTO (VR) - VIA CA' FIOI, 1
0458880006 - CORTESANTALDA.COM

❖ **LOCANDA DELL'OLEIFICIO**

MEZZANE DI SOTTO (VR) - PIAZZA UNITÀ D'ITALIA, 9
3891739009 - LOCANDADELLOLEIFICIO.IT

❖ **MASSIMAGO CANTINA & WINE RELAIS**

MEZZANE DI SOTTO (VR) - VIA GIARE, 11
3426604566 - MASSIMAGO.COM

❖ **AZIENDA AGRICOLA VILLA SPINOSA**

NEGRAR DI VALPOLICELLA (VR) - VIA JAGO DALL'ORA, 14
0457500093 - VILLASPINOSA.IT

❖ **CANTINA ROBERTO MAZZI & FIGLI**

NEGRAR DI VALPOLICELLA (VR) - VIA CROSETTA, 8
0457502072 - ROBERTOMAZZI.COM

❖ **MASI FORESTERIA SEREGO ALIGHIERI**

SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA (VR) - FRAZ. GARGAGNAGO - VIA GIARE, 27
0457703622 - SEREGOALIGHIERI.IT

❖ **TENUTA LE CAVE**

TREGNAGO (VR) - VIA PAGNACHE, 5
0454854559 - TENUTALECAVE.COM

❖ **VILLA QUARANTA TOMMASI WINE**

OSPEDALETTO (VR) - VIA OSPEDALETTO, 57
0456767300 - VILLAQUARANTA.COM

❖ **VILLA ALLEGRI CANTINA ZANOTTI**

NEGRAR DI VALPOLICELLA (VR) - VIA CENGIO, 6
0455868312 - VILLAALLEGRI.COM

❖ **VILLA CORDEVIGO WINE RELAIS**

CAVAION VERONESE (VR) - LOCALITÀ CORDEVIGO, 1
045723 5287 - VILLACORDEVIGO.COM

❖ **VILLA DELLA TORRE**

FUMANE (VR) - VIA DELLA TORRE 25
0456832070 - VILLADELLATORRE.IT

❖ **WINE RELAIS CORTE CARIANO**

SAN PIETRO IN CARIANO (VR) - VIA CARIANO, 10
0457701118 - CORTECARIANO.COM

Foodshop

❖ **CASEIFICIO MENEGAZZI**

ERBEZZO (VR) - VIA CORTE BERNARDI, 12
0457075008 - CASEIFICIOMENEGAZZI.COM

❖ **CASEIFICIO MORANDINI**

ERBEZZO (VR) - VIA DOSSO, 1
0457075050

❖ CASEIFICIO MORANDINI ERBEZZO ►

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VALPOLICELLA

**ENANTIO, CONIGLIO E POLENTA
NELLA TERRA DEI FORTI**


Ci troviamo in località Belluno Veronese, a Brentino Belluno, terra di confine tra le province di Verona e di Trento. Incastonata sulle sponde del fiume Adige, tra Monte Baldo e Alto-piano della Lessinia, è qui che la Doc Terradeiforti prende nome dalle numerose fortificazioni austro-ungariche e tutela varietà autoctone come Enantio (già *Enanthium* negli scritti di Plinio il Vecchio) e Casetta, due vitigni a bacca nera ai quali poi si è aggiunto il Pinot Grigio. Particolarità della zona sono interi vigneti a piede franco, con viti di oltre 150 anni che hanno resistito alla fillossera grazie a suoli sabbiosi, ricchi di silicio, adiacenti alle sponde dell'Adige. Abitiamo un contesto verde, immerso nella natura, che offre piste ciclabili e sentieri, escursioni in montagna, così come facilmente raggiungibili sono il castello di Avio e il santuario Madonna della Corona. È molto interessante anche la cucina del territorio, una proposta genuina, rurale, con tipicità del Trentino e dell'alto veronese. Nella nostra locanda prepariamo ancora il coniglio con polenta da una vecchia ricetta di nonna Giuliana, la pasta fresca viene fatta ogni giorno; ritroviamo l'Enantio nelle tagliatelle con radicchio e speck come nei tipici cosciotti di maiale affinati proprio con questo vino. Parliamo di un rosso importante che a tavola vediamo accompagnare bene capriolo e polenta, oppure un bel piatto di formaggi della Lessinia e del monte Baldo, mentre il pinot grigio Rivoli si abbina a primi piatti come i tortelloni ripieni di formaggio conditi con il pomodoro.

– **Cristina Fugatti**, Cantina Roeno, locanda e agriturismo

licella è stata «una conseguenza naturale», il rispetto e la timidezza con cui approccia il territorio sono già leggibili nella struttura scavata sulle alture di Marano, fusa nel ricalcare la forma della collina. «Che un tempo era ricca di alberi di ciliegio, tipicità locale a rischio di estinzione» come racconta il figlio **Federico**, che qui c'è nato ed è tornato dopo esperienze in altri ambiti. L'idea di biodiversità vede unire persone e territorio, «nel dare più importanza al vigneto che ad altri processi produttivi. Cerchiamo un Amarone più umano, che mantenga acidità e croccantezza tipiche della Corvina, perché a tavola ci piacerebbe riportarlo sui primi piatti o su formaggi non necessariamente troppo stagionati».

Prima di mirare ai formaggi spuntiamo dal taccuino due luoghi imperdibili raccomandati dai viticoltori: il Santuario di Santa Maria Valverde, sul monte Castelon, con un magnifico affaccio sulla val-

lata Marano, e San Giorgio di Valpolicella detto *Ingnanapoltron* poiché «inganna il poltrone» che camminandogli incontro, in salita, sembra non raggiungere mai l'ambita meta.

I PASCOLI DELLA LESSINIA

Con gli adeguati mezzi è invece semplice da raggiungere la sede storica di **Ca' Verde**, mai nome fu più appropriato, struttura immersa nei boschi di Sant'Ambrogio che oggi offre ristorazione e pernottamento, mentre dal 2016 il caseificio è stato trasferito a Vallese. Qua si respira la storia collettiva di una cooperativa nata l'8 marzo 1978 (col marchio **Ottomarzo** si produce anche un'interessante varietà di vini), per la quale quindici soci allevano tuttora capre e vacche nei pascoli della Lessinia. «Ciascuno è premiato per la qualità del suo latte» – come raccontano **Doriana Lucchese** e **Luciano Poz** – ►

► ❖ CASEIFICIO GARDONI

ROVERE VERONESE (VR) – VIA GARDUN, 7
0457835917

❖ CASEIFICIO ACHILLE

VELO VERONESE (VR) – LOC. STANDER, 1
0457835549 – CASEIFICIODALLAVALENTINA.COM

❖ CASEARIA ALBI

VELO VERONESE (VR) – VIA VERDE, 9
0457835579 – ALBIFAMILY.IT

❖ CASEIFICIO GIULIA

SANT'ANNA D'ALFAEDO (VR)
PIAZZA G.A. DALLA BONA, 4 – 0457532575

❖ CASEIFICIO ARTIGIANO DARIO GUCOLE

S. GIOVANNI ILARIONE (VR) – VIA COTTO, 44
0456550285 –

❖ LA CASARA RONCOLATO ROMANO

RONCÀ (VR) – VIA NUOVA, 1
0457460052 – IT.LACASARA.COM

Mangiare
||| CORTE VERZÈ

CAZZANO DI TRAMIGNA (VR) – LOC. CAMBRAN, 5
0457820855 – CORTEVERZE.IT

||| ENOTECA DELLA VALPOLICELLA

FUMANE (VR) – VIA OSAN, 45
0456839145 – ENOTECADALLAVALPOLICELLA.IT

||| LA CRU DI VILLA BALIS CREMA

GREZZANE (VR)
FRAZ. ROMAGNANO – VIA CORTIVI, 11
0454951629 – RISTORANTEACRU.IT

||| LA TORRE

MEZZANE DI SOTTO (VR) – P.ZZA IV NOVEMBRE, 23
0458880145 – TRATTORIATORRE.IT

||| AL CALLIANINO

MONTECCHIA DI CROSARA (VR) – LOC. PERGOLA
VIA ADIGE, 46 – 0456175906

||| SETTIMO CIELO

PESCAINTA (VR) – VIA E. BERNARDI, 1
0456703207 – PIZZERIASETTIMOCIELO.NET

||| RENATO BOSCO PIZZERIA

SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)
P.ZZA DEL POPOLO, 46
3319873375 – BOSCORENATO.IT

||| SAPOR'E PIZZA BAKERY

SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)
VIA PONTE, 55A – 0458781791 – BOSCORENATO.IT

||| AMISTÀ DI BYBLOS ART HOTEL VILLA AMISTÀ

SAN PIETRO IN CARIANO (VR)
FRAZ. CORRUBBIO DI NEGARINE – VIA CEDRARE, 78
0456855583 – RISTORANTEAMISTA.IT

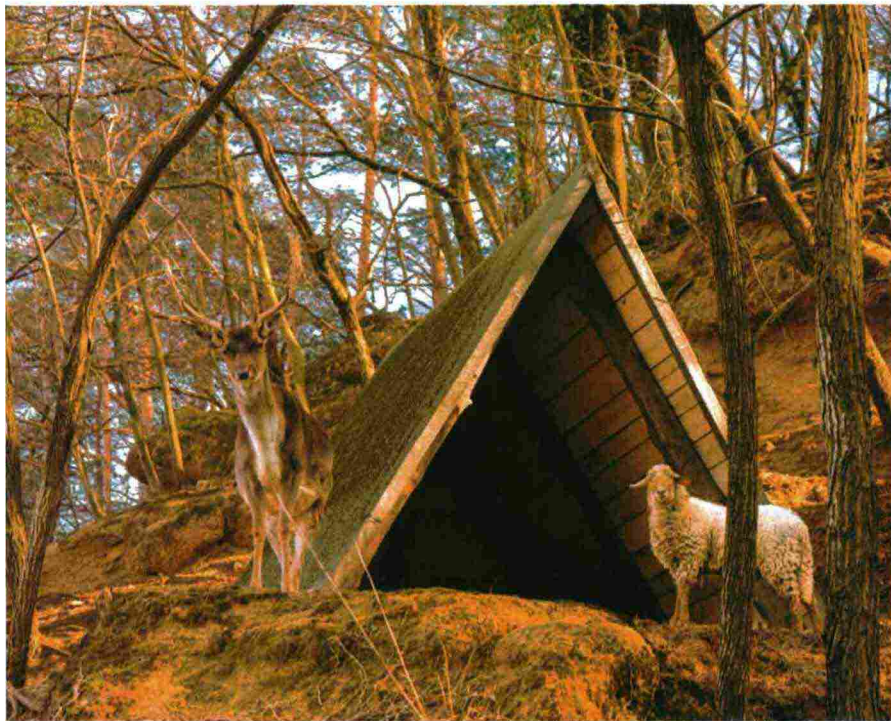
||| LA DIVINA

SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA (VR)
FRAZ. SAN GIORGIO – VIA CONCA D'ORO, 1
0456801703 – RISTORANTEADIVINA.IT

||| LE CAVE

TRENGAGO (VR) – VIA PAGNAGHE, 5
0454854559 – TENUTALECAVE.COM

VALPOLICELLA



zerle – le stalle hanno ottenuto la certificazione latte fieno e si utilizza perlopiù caglio microbico in un contesto biologico ante litteram. Producendo dalla robiola al primosale, dal gustosissimo yogurt alla bella varietà di caprini (anche scamorza affumicata con legno di faggio), fino agli aromatizzati «come il Mediterraneo, formaggio vaccino con rucola e una ventina di erbe selezionate delle nostre montagne».

I PASCOLI SULLE ALTURE

Salendo in altura, alla Croce dello Schioppo di Sant'Anna d'Alfaedo, camminiamo sul confine tra Valpolicella e Lessinia incontrando l'incredibile universo creato da **Corrado Benedetti**. Il padre allevava suini e produceva salumi, la madre discendeva da un casaro; la locanda che inaugurarono fu l'aprirsi del cerchio che Corrado chiuderà quando «termineremo la nuova trattoria, proponendo piatti sem-

plici, specchio del territorio». Nel mezzo c'è la sua prolifica attività di creatore di salumi e affinatore di formaggi, prodotti che sono un'eccellenza già alla vista: vaccini stagionati nell'Amarone, erborinati lavorati con gin, cioccolato, whisky, tipica soppressa e carne salà, lardo e pancetta ma anche speck, per «l'inevitabile influenza del vicinissimo Trentino». La passione di Corrado trapela da ogni virgola, «bisogna esserci, vivere in prima persona ogni passaggio e toccare il sedere al salame, come si dice in gergo. Questo per me è un gioco bellissimo e vorrei vedere lo stesso entusiasmo nei giovani, invece mi sembra che la millantata crisi nasca soprattutto nelle loro teste». La bottega vale un museo e nei laboratori tirati a lucido (cresce anche la produzione di mostarde, gelatine, paté) la tradizione incontra la tecnologia nel nome dell'efficienza. E là fuori si apre il geniale spazio di **Bosco Allegro**, con gazebo attrezzati

per chi vuol farsi un barbecue coi prodotti di Corrado Benedetti, tra bar, animazione e iniziative per stare insieme e godersi l'aria fresca di queste montagne.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

La filiera di alcuni prodotti lega Benedetti a un'altra storica realtà di zona, così ci spostiamo nella Valpantena dove il **Frantoio per olive Salvagno** comincia le attività nel 1923 per produrre olio EVO, «mentre in precedenza la cultura più diffusa era quella del burro», come ricorda **Francesca Salvagno**, con la sorella **Cristina** terza generazione di arte frantoiana in pista. L'olio di zona è equilibrato, versatile, «piacevole, non invadente, sta benissimo su carne, verdure e piatti di pesce come la trota alla gardesana», mentre dalla sola varietà Grignano si ottiene il Col Zaccaria, rotondo con sottotraccia erbacea e giusta intensità. ►

LE STORIE



6

Restando in tema troviamo a Grezzana la sede di **Redoro**, con una storia avviata nel 1895 e oggi condotta da **Daniele Salvagno** (cognome assai diffuso in zona). «Questa è una terra di ulivi millenari, anche se l'evoluzione avviene negli anni '80 cercando un extravergine più fine rispetto a quello che si vendeva in damigiane». Daniele entra nel '90 col suo carico di energia e con «700 olivicoltori che cominciano a vendere le olive al frantoio, che trasforma e vende olio imbottigliato. È una rivoluzione». La Dop arriva nel 2000 e Redoro ci crede, come crede nel biologico. Due le cultivar in gioco, «la Grignano che dà oliva grossa, con grande ricchezza di aromi nei primi mesi, mentre la Favarol è più piccola, splendore di eleganza e longeva nella sua generosità». Perfette nel connubio offrono un olio fresco, persistente, «gioco facile per gli chef: sa esaltare il sushi ma anche un primo piatto al tartufo o una burrata con pomodori». E ►

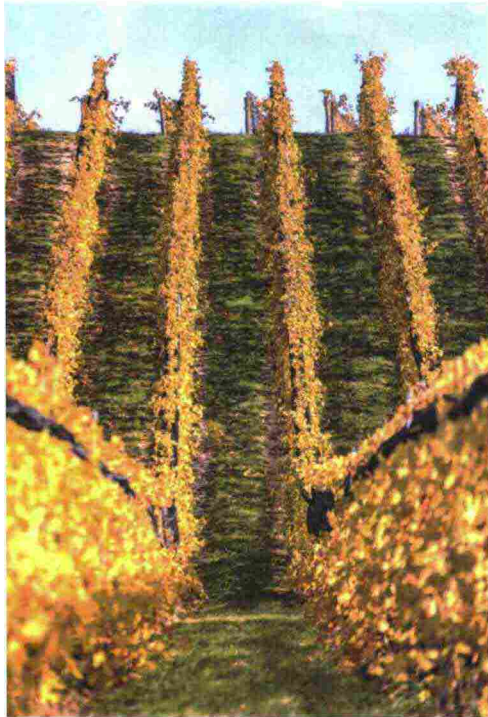
**MONTE VERONESE, "CRU" DI LESSINIA
UN FORMAGGIO A DIMENSIONE UMANA**



Il Monte Veronese deve la Dop alla sua storicità, si produce fin dall'anno Mille e in passato veniva utilizzato anche come merce di scambio. Il nome deriva dal dialettale "monta", che significa mungitura, al plurale perché per produrlo si utilizza sia il latte del mattino che quello della sera. Due sono le tipologie principali, il Latte Intero che è più fresco e il D'Alleva declinato in tre stagionature, Mezzano, Vecchio e Malga, per un'evoluzione diversa anche nei sapori. È prodotto ancora in maniera artigianale, sono fondamentali le mani e la conoscenza dell'uomo, e fa riferimento a una piccola zona identificabile con la Lessinia, per cui è come se parlassimo di un cru: confini ristretti e molto pascolo, soltanto latte di montagna, stalle oltre i 600 metri di altitudine per otto produttori che chiamano "le famiglie del Monte Veronese", trattandosi veramente di caseifici a gestione familiare. Nella tradizione della cucina veronese viene utilizzato per il risotto con l'Amarone, in montagna per guarnire gli gnocchi "sbatui" della Lessinia, a Valeggio sul Mincio nel ripieno dei tortellini mentre la versione fresca è ottima da fondere, più saporita della mozzarella e perfetta per pizze e focacce. Parlando di vino vedrei benissimo un Chiaretto di Bardolino col Monte Veronese Latte Intero, le note minerali del Soave sul Mezzano mentre Vecchio e Malga chiedono rossi più strutturati, come lo sono Ripasso e Amarone della Valpolicella.

— Paola Giagulli, Direttore del Consorzio Monte Veronese Dop

VALPOLICELLA



a marchio Redoro esalta anche un ottimo tonno in vetro pescato da una cooperativa di Santander. I locali del frantoio impressionano per vastità e tecnologia, la notevole produzione non perde il filo della qualità e accanto alla seconda sede di Mezzane si è aperto anche la **Locanda dell'Oleificio**, dove pernottare e provare in tavola i loro prodotti (compreso il vino).

AGRICOLTURA PULITA

Guardiamo ancora a est tuffandosi nel fronte orientale della Valpolicella "allargata", tra colline poco antropizzate, di gran fascino e vocazione, come lo dimostrano i successi di aziende vitivinicole quali **Dal Forno**, **Tenuta Sant'Antonio**, **Fasoli Gino**. È proprio collaborando con Gino che prende forza, sui colli di Tregnago, la realtà **TASI** di **Matteo Fasoli**, **Mattia Cristofoli** e **Michele Zorzi**, con

vini Garganega e classici della Valpolicella che puntano a bevibilità, versatilità, freschezza in nome di «un'agricoltura pulita, sana, spinta oltre il biologico con le sue pratiche rigenerative». Ce ne parla **Francesca Ambrosini** che dal 2017 entra in società per ciò che concerne tenuta **Le Cave**, che ha uno splendido affaccio sulla valle d'Illasi e da quei magnifici vigneti è circondata; un tempo luogo d'estrazione circondato dai ciliegi, oggi offre camere eleganti con architettura e arredamenti ispirati al territorio «nella fusione di legno, ferro, pietre della Lessinia, arte». La ristorazione è affidata a **Mattia Meneghello** («chef di cuore, di pancia») che guarda a un comfort food molto curato, ricerca di eccellente materia prima e «sfida della tradizione nel cambiamento, per tirar fuori la vera identità della Valpolicella». Ecco, questa può essere un'ottima base per cominciare il viaggio. ❖

4. Le capre di Corrado Benedetti, nella sua Bosco Allegro sul confine tra Valpolicella e Lessinia
5. Una vecchia molazza fuori dal frantoio di Francesca e Cristina Salvagno
6. La sede a Grezzana di Redoro, storica azienda dedicata all'olio extravergine di oliva: nata nel 1895 e condotta oggi da Daniele Salvagno
7. Un suggestivo scorcio dei filari nella Tenuta Le Cave guidata da Francesca Ambrosini
8. Un'etichetta della cantina Tasi, di Matteo Fasoli, Mattia Cristofoli e Michele Zorzi