

**VIAGGI E TEMPO LIBERO*****Le bollicine dei Cimbri***

di Chicco Rossi

Oggi andremo nella **terra dei Cimbri**, alla scoperta di luoghi preistorici, antiche abbazie, assaporando il profumo dell'autunno, degustando **piatti semplici ma schietti e genuini** (in barba alla tanto decantata *nouvelle cuisine*, ma non è il grande Cracco che ha affermato che in un frigorifero non devono mai mancare formaggio e salame?) sorseggiando **bollicine nostrane**.

Ma prima di tutto, **chi erano questi Cimbri?**

I Cimbri erano una **tribù germanica o celtica**, che verso la fine del **II secolo a.C.** decise di **invadere l'impero romano** assieme ai Teutoni e agli Ambronii; in seguito, dalla **Baviera** o dal **Tirolo**, i Cimbri scesero alla ricerca di **climi più miti** e si **stanziarono**, intorno al 1287, su concessione del vescovo di Verona Bartolomeo della Scala, sui **Monti Lessini veronesi**, terra di **sportivi** (basti pensare ai campioni olimpici Paola Pezzo e Bubu Valbusa, a Damiano Cunego ed a Damiano Tommasi).

Il nostro itinerario inizia la mattina presto dal **Ponte di Veja**, il **ponte naturale più lungo di Europa** con la sua arcata di circa **40 metri**: la tradizione popolare tramanda che è da questo ponte che **Dante Alighieri**, esiliato a Verona e ospite di Cangrande della Scala, **si ispirò per le "Malebolge"**: “*Luogo è in inferno detto Malebolge, tutto di pietra di color ferrigno, come la cerchia che dintorno il volge.*”, tant’è vero che il monumentale castagno che si erge nelle immediate vicinanze tuttora è detto il “Castagno di Dante”.

Proseguiamo il nostro tragitto verso **Badia Calavena**, paese situato nella Val d’Illasi dove, sorseggiando un buon caffè, incantati dalle **rappresentazioni sacre** che si trovano dipinte sui muri delle case: con simili ispirazioni, la nostra prima meta non può che essere **l’abbazia benedettina**, dove è possibile ritrovare **la serenità e la pace** che furono ispirazione per il famoso “*ora et labora*” che, purtroppo, troppo spesso viene dimenticato.

Uscendo dal paese e passando per la **contrada di Sant’Andrea** ci imbattiamo in una **stranissima scultura**, o per meglio dire monumento: una lumaca? No, un **bogone**: infatti, qui, ogni anno, il **30 novembre** (se cade di **domenica** o la successiva in caso contrario) si svolge la **“fiera dei Bogoni”** nel medesimo luogo e con le stesse modalità di una volta. E allora, per gli amanti delle lumache (i francesi come al solito si vendono meglio: *escargot*) sotto con un buon **antipastino di polenta e bogoni** annaffiato da un **generoso calice di Monti Lessini Durello spumante**: è un spumante metodo classico dal colore giallo paglierino con *perlage* fine e

deciso, il profumo è fragrante di fiori bianchi e pane tostato con sentori di miele; piacevolmente persistente.

Pronti e via, perché il tempo è tiranno e il percorso che dobbiamo fare è, sembrerà strano, un cerchio quasi perfetto, tutto perché la nostra destinazione intermedia è **Vestenanova** o più precisamente **Bolca**.

Stiamo passando **dalla Val d'Illasi all'alta Val d'Alpone**. La zona di Bolca, il cui nome deriva dal latino “bubulca” nel tredicesimo secolo fu conquistata da Mastino I° della Scala, che sconfisse Ludovico da San Bonifacio nell’ambito delle guerre tra Guelfi e Ghibellini (1269-1270) e quindi annessa ai territori del **comune di Verona**, per diventare comune autonomo nel 1326 a seguito di un editto di Cangrande della Scala.

Come anticipato, questo “signore” era grande amico di Dante Alighieri, amicizia sorta quando nel 1304, a seguito dell’esilio forzato da Firenze, il padre linguistico di tutti noi da Firenze trovò accoglienza presso il padre di Cangrande, Bartolomeo della Scala, ma questa è un’altra storia che primo o poi racconteremo perché ha a che fare con il nettare divino.

Bolca è conosciuta in tutto il mondo per i **fossili (piante e pesci)** dell’Era Terziaria (Eocene Medio, circa 50 milioni di anni) riportati alla luce in diverse località. Nell’ultimo mezzo millennio, questi esemplari hanno **arricchito i musei di scienze naturali** di città quali Parigi, Londra, Vienna, Monaco di Baviera, Budapest, Edimburgo, Dublino, Zurigo, New York, Washington, nonché collezioni private.

Dopo una veloce visita al **museo**, riprendiamo il cammino con destinazione finale il **caseificio “La Casara” a Roncà**.

Per chi fosse allergico ai latticini consigliamo di deviare verso Tregnago e fermarsi in un paesino, **Cogollo**. Il paese è un **antico borgo** che sorgeva ai piedi di un castello di cui ormai non vi è quasi più traccia, ma la sosta serve per fare un po’ di *shopping*: infatti, Cogollo è la **patria del ferro battuto** (vi è anche un museo tematico).

Ma noi *gourmet* allergici al colesterolo, andiamo a fare un’esperienza unica in questo **caseificio quasi centenario** che è sinonimo (ma non solo) di **Monte veronese**, tipico **formaggio** dei Monti Lessini, presente nelle varie stagionature, a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino crudo, salato a secco o in salamoia e **presidio Slow food**. Tuttavia, Casara vuol dire anche **formaggi di capra**, sicuramente più *light* ma non per questo meno saporiti (i preferiti di Chicco Rossi).

A dire il vero, prima di assaggiare questi sublimi formaggi, sorseggiando un **interessante Monti Lessini Durello passito**, vino dal colore giallo dorato scuro, con riflessi ambrati, all’olfatto ampio e aperto, intenso e fruttato, con note di pesca sciropata, miele e noce di cocco, non siamo riusciti a resistere a una bella **fetta di polenta “brustolà”**, come dicono qui, accompagnata dalla **sopressa a Brenton** il cui nome deriva dai maiali utilizzati, autoctoni e

“pesanti” (almeno 200 chili).

E a questo punto, esausti ma pieni di ricordi, non resta che prendere la **via del ritorno** a meno che qualche cuor di leone non voglia chiudere la giornata assaporando un piatto di **tagliolini fatti in casa con il tartufo nero** o un sempre spettacolare piatto di **gnocchi di malga** (per i sostenitori delle tradizioni “*gnochi sbatui*”).

A voi la scelta...