

## VIAGGI E TEMPO LIBERO

---

### ***Maggio mese dell'asparago***

di Chicco Rossi

Uno dei **risotti** migliori che si possa mangiare, a parere di Chicco Rossi, è quello con l'**asparago**, se poi **selvatico** ancora meglio.

Ecco che allora oggi andiamo all'inseguimento dell'asparago, passeggiando per luoghi dove è stata fatta la storia e dove è iniziato a brillare l'astro di uno dei più grandi **condottieri** della storia, quel **Napoleone Bonaparte** che, senza timor di smentita, può essere sicuramente accostato ad **Alessandro Magno, Giulio Cesare e Gengis Khan**.

Andiamo nella **Terra dei Forti** che ha dato i natali a una campionessa olimpica.

Infatti a Rivoli Veronese è nata una certa **Sara Simeoni**, campionessa olimpica e detentrice del *record* mondiale di salto in alto quando l'atletica era uno sport puro, ma questo è un altro discorso.

La battaglia di **Rivoli**, infatti, fu uno degli scontri decisivi combattuti dalle truppe francesi dell'Armata d'Italia, contro l'esercito austriaco.

Senza diventare tediosi non si può non segnalare come l'asparago di Verona è al centro di eventi anche in un altro paese legato alla **prima campagna d'Italia** del corso, quell'**Arcole**, altro snodo fondamentale (tant'è vero che è ricordata anche in un bassorilievo dell'**Arc de Triomphe**).

Ma perché Terra dei forti? Ebbene, intorno alla metà dell'800, per proteggere la strada per il Brennero e lo sbocco della Val d'Adige, gli austriaci crearono la piazza di sbarramento di **Rivoli-Ceraino** con 4 forti:

- la **Chiusa Veneta** ed il **Hlawaty** a Ceraino;
- il **Mollinary** a Monte di Sant'Ambrogio e
- il **Wohlgemuth** a Rivoli.

La nostra passeggiata può iniziare alla chiusa di Ceraino, così chiamata perché l'Adige forma due strette anse e vi scorre con una dolcezza romantica, e al relativo Forte, per poi proseguire fino a Rivoli Veronese nostra meta finale.

A poca distanza si può andare a degustare un buon vino, basta deviare verso **Belluno Veronese** all'azienda agricola **Roeno** che ci aspetta con i suoi vini e la sua cucina genuina che ricorda quella di una volta.

Riposandoci e in attesa di proseguire la nostra gita seguendo l'Adige, perché non degustare un generoso **Enantio**, il vino ottenuto dalle omonime uve, conosciute già ai tempi di **Plinio il Vecchio** ("*La brusca: hoc est vitis silvestris, quod vocatur oenanthium...*") e dal lambrusco a foglia frastagliata mangiando una splendida selezione di formaggi della **Lessinia** e la **carne affumicata**?

Il vino invecchia in *barriques* di legno francese per circa 15 mesi a cui ne seguono altri 5 in bottiglia.

Di colore rosso rubino scuro, al naso si presenta fruttato, con prevalenza di frutti di bosco, e con toni leggermente speziati che ricordano l'incenso e il tabacco, mentre in bocca è equilibrato, intenso, di corpo, e con una buona chiusura.

Riprendiamo il nostro cammino per arrivare in quel di **rue de Rivoli**, *pardon Rivoli Veronese* per andare a visitare il relativo **Forte**, ben **conservato** e da cui è possibile fruire di una **vista mozzafiato** su tutta la Val d'Adige.

Ma ecco giunto il momento di degustare il bramato risotto agli asparagi.

La scelta ricade non su un ristorante o una locanda (se mai vogliate vi consiglio il Ristorante Bonaparte), bensì su uno degli **stand gastronomici** che offrono comunque un ottimo risotto con gli asparagi ma soprattutto la possibilità di stappare una chicca portata dall'**amico Maxi**: il **Sauvignon "asparagi" 2013** della **Cantina di Terlano**.

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, all'olfatto si presenta con un sentore floreale di sambuco, ortica e note di peperoni verdi. Alla beva asciutto, fresco con la giusta acidità e con una sorprendente lunghezza finale.

E per quelli che non riuscissero a organizzarsi in tempo per questo fine settimana, si può sempre recuperare andando nella vicina **Cavaion Veronese** dove si replica il **21 maggio** e dove il buon Chicco Rossi vi trova anche da fare un buon *shopping* di bollicine presso l'**azienda Monte Saline**.

Qui troverete un sorprendente **metodo classico** ottenuto da uve pinot nero e corvina e perché no, osando, un **chiaretto spumante brut metodo classico**. Buoni vini e prezzi onesti.

A dire il vero, sapete perché siamo arrivati a Cavaion Veronese?

È da prima di Pasqua che avevo in mente di fare un viaggio in un paese da scoprire, soprattutto nei suoi dintorni, un giorno prometto ci andremo, che pochi conoscono, ma che è

simbolo di quell'arma dei **Carabinieri** che ha festeggiato i **200 anni, Pastrengo**, dove vi fu la **carica** in quel **30 aprile 1848** e dove ogni anno ve ne è una rappresentazione.

Leggenda vuole che la carica, effettuata dagli **Squadroni da Guerra** dei **carabinieri reali** assegnati alla protezione personale del **Re Carlo Alberto di Savoia**, si sia resa necessaria per liberare il Re che si era fatto sorprendere dagli austriaci in un casolare in quel di Cavaion Veronese in compagnia dell'amante ...