

VIAGGI E TEMPO LIBERO***E alla fine arrivò il Vinitaly 2015***

di Chicco Rossi

Tutto pronto per la 49^a edizione del **Vinitaly** che come di consueto si prepara ad aprire i battenti in quel di Verona dal 22 al 25 marzo 2015.

L'occasione è propizia sia per visitare uno dei gioielli italiani, reso famoso in tutto il mondo grazie alla storia d'amore per eccellenza, quella di Romeo e Giulietta, ma anche per assaporare i primi raggi di un sole primaverile andando sul lago di Garda o per inerpicarsi sulle dolci colline della Valpolicella che non solo danno i natali a uno dei grandi vini italiani ma sono la culla di splendide dimore nobiliari.

La visita sul lago potrebbe prendere quale filo conduttore la visita ai castelli che si affacciano sulle acque del Benaco, a partire da quello di Lazise che tuttora è privato.



Lazise, forse non tutti lo sanno, è considerato il primo Comune libero di Italia, infatti, risale al lontano 983 la richiesta all'Imperatore del Sacro Romano Impero Ottone II della possibilità di difendere il borgo fortificando il *castrum*.

Ma Lazise è anche la sede del più grande parco divertimenti d'Italia, quel Gardaland, gioia per piccoli e grandi.

Passeggiare per il borgo lacustre in una giornata primaverile fa capire perché tanto ambiti sono questi paesi che docilmente e con un po' di sonnolenza si affacciano sul lago di Garda, un territorio dal clima mite e temperato. Un incanto è il piccolo porticciolo ai cui lati si erge la romanica chiesa di San Nicolò, risalente al XII secolo. Per non parlare della Dogana veneta, il confine tra la Lombardia e la Repubblica di Venezia. Sotto gli imponenti archi della facciata transitavano le barche per poter raggiungere il porto da un'apertura laterale.

Proseguendo sulla gardesana orientale si passa da Bardolino, Cisano e Garda.



Poco dopo, in prossimità di una curva a destra, si prende una stradina a sinistra che porta a uno dei posti più romantici del lago, quella punta S. Vigilio a cui si accede per un lungo viale di cipressi. Posteggiata l'automobile è possibile tornare indietro nel tempo scendendo per la strada ciotolata fino al porticciolo per un aperitivo romantico.

Proseguiamo lungo la gardesana orientale e arriviamo in quel di Torri del Benaco con il suo castello visitabile e la sua limonaia piena di *charme*.

Il tempo stringe perché per mangiare la scelta ricade su un antico frantoio da cui è possibile ammirare una vista mozzafiato sul lago, sulle sue isole e su quella lingua di terra che si avventura tra le acque lacustri e che era tanto cara a Catullo. Siamo “Ai beati” dove si possono degustare dei semplici ma entusiasmanti, per il loro sapore e genuinità, bigoli con le olivelle del Garda, accompagnate da un generoso chiaffettino Bardolino dell'azienda Cavalchina. Un vino a molti sconosciuto che si ottiene dalla vinificazione delle uve (corvina, rondinella e molinara) con cui si ottiene il bardolino ma, udite udite, anche il blasonato Valpolicella. Dal colore rosa cerasuolo brillante con toni

tendenti al corallo, all'olfatto si presenta con profumi di piccoli frutti di bosco e di fiori di campo e sottili venature speziate (cannella, chiodo di garofano, vaniglia). Al gusto pieno e fresco.



Proseguiamo con una pluma di maiale iberico con macedonia di verdure e salsa tartara. Il nome deriva dalla forma simile a quella di una piuma. Il taglio viene prodotto dalla parte anteriore del lombo vicino al collo. Indescrivibile. Il tutto innaffiato con generose dosi di La Poja di Allegrini, un corvina in purezza di notevole spessore. Il

tutto per entrare nel clima del nostro ritorno dove il tour prevede la visita a Villa della Torre di proprietà della famiglia Allegrini e la splendida Villa Serego Alighieri, di proprietà dei discendenti del divino e dove è possibile degustare i vini della casata nonché di un'altra famigliadell'Amarone: Masi.

Il tempo stringe perché nel cuore della Verona antica, a pochi passi dalla sinagoga ci aspetta un Mondodoro, la nuova scommessa (già vinta) di Stefano Sganzerla (alias L'oste scuro e Il pompiere). La ricerca della qualità è all'insegna del territori e quindi si può partire sconfinando verso Mantova con una splendida insalata di gallina nostrana alla Stefani con il cedro candito e i semi di melograno per proseguire con il risotto, proposto rispetto alla stagionalità. Il tutto centellinando un Valpolicella superiore di Marco Mosconi dal colore rosso rubino, con profumi di frutta rossa in confettura, in bocca elegante e caldo di buona tannicità perché poi arriva il panciotto di maiale con finocchio brasato che si scioglie solo a guardarla. E se qualcuno ha ancora posto ecco arrivare il Biancomangiare accompagnato con frutta spadellata.