



Ass.ne Pro Loco  
Marano V.IIa



Comune  
Marano V.IIa

# QUATTRO PASSI... DI GUSTO

14<sup>a</sup> EDIZIONE  
nella valle di Marano

ZWEI SCHRITTE... MIT GESCHMACK IM TAL VON MARANO



Foto: Mario Tomaroli - GialloRealtà.com - www.maranovalpolice.it

DOMENICA 2 APRILE 2017 DALLE ORE 9.30 - via Appenheim (ZONA SPORTIVA) - VALGATARA

**G**iunta alla quattordicesima edizione, la passeggiata enogastronomica *Quattro passi di gusto*, organizzata dalla Pro Loco di Marano Valpolicella per il prossimo 2 aprile propone una passeggiata di circa 9 chilometri sulle colline dei versanti orientale e occidentale circostanti il paese di Valgatara. La Pro Loco di Marano rimane fedele alla formula sancita nella prima edizione: numero contenuto di partecipanti, per garantire a tutti un servizio accurato, valorizzazione dei prodotti e dei vini locali con proposta di cibi genuini, percorso da effettuare in tranquillità, studiato per le famiglie e per conoscere paesaggio, storia e arte della vallata.

Si parte dalla zona sportiva di Valgatara, in via Appenheim, e ci si dirige verso Nord per arrivare in breve in località Paverno, dove avviene la prima sosta, presso l'Azienda Vitivinicola Vaona, con un antipasto a base di polenta fresca, salame nostrano e funghi, accompagnato dal Valpolicella DOC Classico.

Attraverso i vigneti si raggiunge la contrada di Prognol dove, nella vecchia *Corte Ciddoli* della cantina Antolini, ci saranno il risotto all'Amarone di Angiolina e un bicchiere di Valpolicella DOC Classico Superiore.

Seguendo l'argine del progno di Marano, ci si inerpica tra vigne e qualche ciliegio fino alla località Bignele per poi svoltare verso Gnirega. Qui, presso la cantina dell'Azienda Vitivinicola Clementi, si gusta il pasticcio di lasagne abbinato al Valpolicella DOC Classico Superiore.

Si prosegue il cammino lungo una comoda stradina di campagna che attraversa il pianoro di Campiano e offre la vista di un incantevole panorama sulle colline di San Pietro in Cariano e Castelrotto e oltre sul lago di Garda e le cime più elevate dell'Appennino Ligure Emiliano. Si giunge quindi all'ex Villa Soardi, ora Venturini, in località Castel, dove il brasato trova ideale connubio con il Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore dell'Azienda Agricola La Cidalca.

Una breve discesa conduce a Villa Rimini, costruzione in stile neoclassico con un ampio parco con piante ad alto fusto. Qui il formaggio Monte Veronese Mezzano, abbinato al miele di acacia delle colline di Marano, viene gustato con un calice di Amarone della Valpolicella DOCG Classico dell'Azienda Vinicola Campagnola.

Si riprende la passeggiata inoltrandosi tra i vigneti per arrivare infine alla chiesetta romanica di San Marco al Pozzo dove la "brassadella pasquale" sarà "maritata" con un bicchiere di Recioto della Valpolicella DOCG Classico dell'Azienda Agricola F.lli Degani.

Attraversando il paese di Valgatara si giunge nel cortile di villa Nuvoioni per un sorso di Nocino, liquore prodotto con noci locali raccolte il 24 giugno, dedicato a San Giovanni, e messe a macerare per 40 giorni al sole in grappa ottenuta dalle vinacce di Amarone, con l'aggiunta di varie spezie come da antica ricetta tradizionale.

**> in località PAVERNO**

presso Azienda Vitivinicola Vaona  
polenta fresca con salame nostrano  
e funghi abbinati a  
Valpolicella DOC Classico

**> in località PROGNOL**

presso Antolini Pier Paolo e Stefano S.A.  
risotto all'Amarone di Angiolina abbinato  
a Valpolicella DOC Classico Superiore

**> in località GNIREGA**

presso Azienda Vitivinicola Clementi  
pasticcio di lasagne abbinato a  
Valpolicella DOC Classico Superiore

**> in località CASTEL**

presso Villa Venturini  
brasato con erbetta abbinato a  
Valpolicella Ripasso DOC Classico  
Superiore dell'Azienda Agricola La Cidalca

**> in località MAREGNAGO**

presso Villa Rimini  
formaggio Monte Veronese Mezzano  
e miele di acacia di Marano abbinati a  
Amarone della Valpolicella DOCG Classico  
dell'Azienda Vinicola Campagnola

**> in località POZZO**

presso chiesa di San Marco  
"brassadele" pasquali abbinata a  
Recioto della Valpolicella DOCG Classico  
dell'Azienda Agricola F.lli Degani

**> nel cortile di VILLA NUVOLONI**

nocino prodotto con grappa di vinacce  
di Amarone in infuso di noci e spezie,  
secondo un'antica ricetta locale

**> in VIA APPENHEIM**

(area sportiva di Valgatarà)  
caffè corretto

LA MANIFESTAZIONE È RESA POSSIBILE  
GRAZIE AL CONTRIBUTO DI

**LUNGHEZZA DEL PERCORSO 9 Km**

Si consigliano scarponcini adatti a terreni scoscesi; per i bebè, passeggino a 3 ruote o zaino.

**PROGRAMMA**

**> Domenica 2 Aprile 2017** raduno in via Appenheim (zona sportiva) a Valgatarà di Marano di Valpolicella.

**> Partenza del primo gruppo** alle ore 9.30; partenza degli altri gruppi a intervalli di 10 minuti.

**> COLDIRETTI IN DEGUSTAZIONE:** alla partenza la Coldiretti e alcuni suoi associati locali proporranno una degustazione di prodotti tipici.

**> ACQUISTO DI VINO:** al termine del percorso, nella zona sportiva di Valgatarà, si potrà acquistare, direttamente dal personale della Pro Loco, la selezione dei vini degustati durante la passeggiata.

**INFORMAZIONI**

**> Ass.ne Pro Loco Marano V.IIa**  
tel. 045 68 00 493 - [prolocomarano@libero.it](mailto:prolocomarano@libero.it)  
[www.prolocomarano.it](http://www.prolocomarano.it)

**> Dario Degani** tel. 045 77 55 261

**DEDICATO AI PIÙ PICCOLI**

È previsto un secondo piatto per i bambini a base di cotoletta e patate al forno.

**QUOTE**

adulti 27 euro; bambini dai 0 ai 5 anni non compiuti gratis; dai 5 ai 16 anni 12 euro.

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

a cura di Co.Ge.Me.

**ISCRIZIONI**

Le iscrizioni alla manifestazione si effettuano dal **13 febbraio 2017 fino ad esaurimento dei posti** tramite **bonifico bancario** intestato a Associazione Pro Loco di Marano Valpolicella **IBAN IT18 F0831 560031 00000000 1895** di Valpolicella Benaco Banca; oggetto: **quota iscrizione 4 passi per** (specificare numero di adulti e bambini). **Subito dopo aver effettuato il bonifico, inviare tempestivamente la ricevuta** tramite mail a [prolocomarano@libero.it](mailto:prolocomarano@libero.it).

L'iscrizione si riterrà effettuata solo dopo aver ricevuto conferma tramite mail dalla Pro Loco di Marano V.IIa.

**REGOLAMENTO**

Alla partenza le prenotazioni saranno convertite nei tagliandi di partecipazione. Ai partecipanti adulti sarà consegnato un bicchiere da degustazione e una custodia a tracolla, ai bambini un gadget. 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.

L'ordine di partenza avverrà in base all'ordine di conversione delle prenotazioni nei tagliandi di partecipazione; non saranno effettuati cambi di gruppo da parte dell'organizzazione.