

# 63<sup>a</sup> Festa Vini Classici della Valpolicella e Recioto 2024

## PROGRAMMA ATTIVITÀ 2024

### VENERDI 15 MARZO

Presso il Biblos Art Hotel Villa Amistà  
Presentazione delle attività dell'Associazione Vini Classici della Valpolicella

### GIOVEDÌ 25 APRILE

ore 10 Presso la chiesa parrocchiale di Pedemonte Messa di Ringraziamento della 63 Festa dei Vini Classici della Valpolicella, con la partecipazione del coro "La Pieve" di San Floriano  
ore 14 **2° trofeo "Vini Classici Pedemonte" Valpolicella Bike Race** la corsa ciclistica organizzata dal gruppo Ausonia categoria Allievi  
ore 16 Presso lo stand dell'associazione i piatti della tradizione del nostro territorio  
ore 18 Cucina Ristorante Gran Can  
Mescita dei vini presso i chioschi delle associazioni no profit

### SABATO 27 APRILE

Quest'anno l'evento avrà una piacevole anteprima "Aspettando la Magnalonga" dalle 18 presso i giardini AIDO il ritiro biglietti e gadget per i partecipanti della magnalonga della provincia di Verona. La serata propone musica, piatti tipici ed enoteca

### DOMENICA 28 APRILE

#### 25° EDIZIONE DELLA MAGNALONGA DELLA VALPOLICELLA

ore 18 Cucina Ristorante Gran Can  
allo stand dell'associazione piatti della tradizione del nostro territorio  
Mescita dei vini presso i chioschi delle associazioni no profit  
ore 18-21 Musica con i Sangue Blues aperto a tutti

### MARTEDÌ 30 APRILE

Presso azienda agricola Villa Crine di Pedemonte  
Serata degustazione Reciotti in Concorso della Giuria Popolare  
Intronizzazione nuovi cavalieri del **Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto mattina e pomeriggio** nella p.zza Donatori di Sangue Expo e consegna dei Pettorali 7° Amarathon

### MERCOLEDÌ 1 MAGGIO

ore 9 **7° edizione della "Amarathon"** la mezza maratona della Valpolicella, gara podistica omologata UISP, Amarathon Classico 15 km e Amarathon Family 9 km  
ore 12 Cucina Ristorante Gran Can  
allo stand dell'associazione piatti della tradizione del nostro territorio  
Mescita dei vini presso i chioschi delle associazioni no profit  
ore 13.30 Premiazione del concorso Recioto Classico vendemmia 2023  
Premiazione Amarathon. Durante la giornata Dj Berzy

### DOMENICA 5 MAGGIO

ore 9 **25° Bicilettata** tra ville e vigneti. Organizzata dalla Proloco di S. Pietro in Cariano

**NEI GIARDINI AIDO A PEDEMONTE, CUCINA RISTORANTE GRAN CAN PRESSO LO STAND DELL'ASSOCIAZIONE PIATTI DELLA TRADIZIONE DEL NOSTRO TERRITORIO.**

**CHIOSCHI PER MESCITA DEI VINI DELLA VALPOLICELLA**



*L'Associazione Vini Classici della Valpolicella di Pedemonte ringrazia gli enti, le associazioni e le aziende che hanno collaborato*

**GIOVEDÌ 25 APRILE ORE 14**  
**2° TROFEO VINI CLASSICI PEDEMONTE**  
**VALPOLICELLA BIKE RACE**  
CORSA CICLISTICA ALLIEVI  
ASD US AUSONIA CSI PESCONTINA

**1 MAGGIO 2024**  
**AMARATHON DELLA VALPOLICELLA**  
**7° EDIZIONE**  
MEZZA MARATONA DELLA VALPOLICELLA

**Amarathon Superiore 21k**    **Amarathon Classico 15k**    **Amarathon Family 9k**  
[www.amarathon.it](http://www.amarathon.it)

*domenica 5 maggio* **25<sup>a</sup> Bicilettata tra ville e vigneti**

IL PERCORSO ATTRAVERSO LA VALPOLICELLA (18-20KM)  
PREVEDE TRATTI DI STERRATO E ASFALTO  
ISCRIZIONI PRESSO PRO LOCO DI S. PIETRO IN CARIANO  
TEL. 045 7701920 E-MAIL [INFO@VALPOLICELLAWEB.IT](mailto:INFO@VALPOLICELLAWEB.IT)  
RAGAZZI MINIMO 8 ANNI  
ADULTI 5 EURO  
RITROVO ORE 9 A PEDEMONTE - PIAZZA BAITA ALPINI  
PARTENZA ORE 9,30 DA PIAZZA BAITA ALPINI  
RISTORI SUL PERCORSO E ALLA BAITA ALPINI A PEDEMONTE



BENVENUTI NEL CUORE DELLA VALPOLICELLA

**Magnalonga della Valpolicella**

**DOMENICA 28 APRILE 2024**  
**PEDEMONTE • VALPOLICELLA-VERONA**

**ISCRIZIONI**

**APERTURA ISCRIZIONI: LUNEDÌ 04 MARZO 2024**

**ADULTI:** EURO 43, consegna del bicchiere serigrafato con la custodia personalizzata e una maglietta tecnica anniversario magnalonga compilare modulo su [www.magnalonga.com](http://www.magnalonga.com) lo schema taglia/e e inviare assieme al bonifico a [info@magnalonga.com](mailto:info@magnalonga.com)

**RIDOTTI:** EURO 20 (da 6 anni a 18 anni limite legale auspicabile per tutti gli Stati dell'UE nell'ambito di una Strategia comunitaria sull'alcool), consegna della borraccia termica+maglietta anniversario Magnalonga compilare modulo su [www.magnalonga.com](http://www.magnalonga.com) lo schema taglia/e e inviare assieme al bonifico a [info@magnalonga.com](mailto:info@magnalonga.com)

**I bambini sotto i 6 anni sono nostri ospiti, comunicare il numero.**

Acquisto del biglietto tramite **BONIFICO BANCARIO** accreditando sul conto corrente: **BANCO BPM - AGENZIA DI PEDEMONTE (VR) Vini Classici della Valpolicella**  
SWIFT: BAPPIT 21121 - COD. IBAN: IT 87W 05034 59811 0000 0000 2240  
**SI PREGA DI INDICARE:**

- il nome di chi ha effettuato la prenotazione
- il numero di biglietti adulti e il numero dei biglietti ridotti
- inviare schema taglia/e magliette anniversario magnalonga
- Eventuale numero di menù **Gluten Free**

**PUNTO VENDITA:** presso Contea Caffè-Edicola-Tabacchi, in Via Campostrini 18 - Pedemonte. Tel. 045 7704723 orario dalle ore 15 alle 19

**CHIUSURA ISCRIZIONI:** l'organizzazione si riserva il diritto di chiudere le iscrizioni al raggiungimento del numero partecipanti, dando avviso sul sito [www.magnalonga.com](http://www.magnalonga.com)

Un nostro responsabile sarà a disposizione per info:  
cell. **328 8972845** orario 15-19 - [info@magnalonga.com](mailto:info@magnalonga.com)

- Alla biglietteria presentare la ricevuta di pagamento o la contabile bancaria.
- La manifestazione si terrà con qualsiasi condizione meteorologica.
- L'organizzazione non rimborserà nessuna quota in caso di mancata partecipazione né si farà carico di eventuali sostituzioni - Solo in caso di annullamento dell'evento, il comitato organizzatore rimborserà a tutti gli iscritti una quota del versato. Regolamento completo sul sito [www.magnalonga.com](http://www.magnalonga.com)

L'itinerario della Magnalonga deve essere percorso solo a piedi, tempo massimo 6 ore.

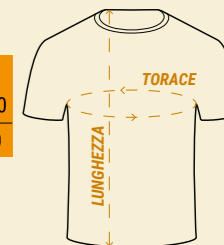
**Si ricorda che l'ultima tappa (il caffè)**

**chiude alle ore 19.00**



### Tabella misure maglietta tecnica

	3XS	2XS	XS	S	M
LUNGHEZZA	90-96	106-112	122-128	130-136	134-140
TORACE	70-76	78-84	86-92	90-96	94-100
	L	XL	2XL	3XL	
LUNGHEZZA	138-144	142-148	146-152	150-156	
TORACE	98-104	108-114	116-122	124-130	



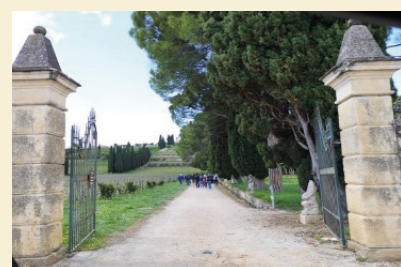
### CARATTERISTICHE

Tessuto traspirante e altamente elastico, tecnologia COOL-SKIN, peso per capo 86 gr, flatlock, ideale per maratone e gare.

I gruppi sono accompagnati da una guida CTG Valpolicella Genius Loci. Si parte costeggiando il muro di cinta di **Villa Santa Sofia** (sec. XVI, progettata da Andrea Palladio), arriviamo nei pressi dell'omonima villa, dove sorge la **chiesa di Santa Sofia**. L'edificazione (o forse riedificazione) della chiesa di Santa Sofia si fa risalire tra l'831 e l'845. La chiesa si affaccia su un'antica via di transumanza utilizzata ancora oggi per il transito delle greggi.



Si percorre poi un breve tratto di strada su via Campagnola, si attraversano i vigneti dell'az. agr. Buglioni per sbucare all'ingresso del brolo di **Villa Giona**.



Usciti dal brolo, entriamo nelle **Tenute Salvaterra** un sentiero particolare che costeggia il parco della villa Giona. Gengia è una piccola frazione di San Pietro in Cariano nel cuore della Valpolicella Classica, Villa Giona è una delle più belle dimore venete del tardo 400.

Percorrendo il sentiero possiamo ammirare lo splendido giardino con laghetto, limonaia, siepi di bosso e piante di alto fusto, si respira ancora aria dei secoli passati in cui queste residenze rappresentavano non solo la ricchezza ma anche la raffinatezza del saper vivere. L'azienda, Salvaterra oltre agli uffici, dispone di una cantina e di una bottaia per l'invecchiamento, un wine shop con sala degustazione, una foresteria e una zona per workshop ed eventi.

La **prima tappa** è proprio **Salvaterra**, la cantina ci propone il Valpolicella Classico vino a tutto pasto abbinato alla cucina tradizionale e creativa.

## Menu PRIMA TAPPA

### AZIENDA SALVATERRA

Soppressa veneta, coppa al valpolicella, salame rosa 900 e cipolle caramellate

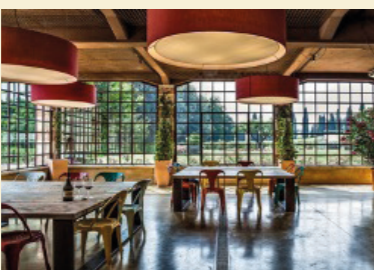


Valpolicella Classico 2021



MUSICA CON BAND

TENUTE SALVATERRA



Si riparte, si costeggia il muro di cinta dei poderi della villa percorrendo via Cengia e via Sausto, un sentiero medievale sotto le rovine del **castello di Castelrotto** (sec. XI).



La **seconda tappa** presso Villa Betteloni (risalente al XIV secolo, con resti di una chiesa del X sec.) è importante da un punto di vista storico-letterario, essendo stata la dimora dei poeti Cesare, Vittorio e Gianfranco Betteloni e avendo ospitato Giosuè Carducci.



## Menu SECONDA TAPPA

### VILLA BETTELONI

Pasta alla Contadina di carni bianche

Verona Rosso Biologico



MUSICA CON BAND

La villa, dal 1665 ad oggi proprietà della famiglia Betteloni, è una vasta ed elegante residenza consacrata al culto delle memorie poetiche e filosofiche, attività che hanno recentemente ripreso vigore grazie al "Salotto Eclettico", che si è aperta anche all'ospitalità turistica e ad eventi. Vittorio Betteloni ci propone un Rosso biologico prodotto dall'amico enologo Marcello Vaona che utilizza le più moderne tecnologie in cantina ed un grosso lavoro viene fatto nel campo della ricerca e divulgazione dell'agricoltura biologica.

Si riprende la marcia e ci si avvia verso Castelrotto e indirizzandoci in via della Procession che fiancheggia i resti della cinta del Castello per sbucare in via **Santa Maria in Vallena**, e nei giardini della **Corte Ruzzenente** per la **terza tappa**, un sorbetto al Recioto gelateria Bonum e il recioto della cantina La Quena di Negrar di Valpolicella.

## Menu TERZA TAPPA

### CORTE RUZZENENTE

Sorbetto al Recioto  
Sorbetto analcolico della Gelateria Bonum



Ha radici lontane la storia del **Rugby Club Valpolicella**, quando Sergio Ruzzenente, nel 1974, inizia a far giocare il primo gruppo di ragazzi a Negarine, località oggi confluita nel comune di San Pietro in Cariano. Ruzzenente fonda una società, di cui oggi è ancora presidente, che prende presto il nome di Valpolicella Rugby, diventando un punto di riferimento per i giovani di questo territorio.



Siamo ospiti del presidente Sergio Ruzzenente del Rugby Club Valpolicella, società che milita in serie A1.

Si riparte per la strada sterrata che è la continuità della via Procession, interessante la sua storia raccontata da alcuni residenti, veniva usata fino a sessanta-settanta anni fa per "ingraziarsi gli dei", avere un raccolto favorevole, far piovere e far venir fuori il sole. I fedeli partivano dalla chiesa di Castelrotto e facevano il giro del castello, qualche volta le processioni andavano fin giù nei campi tra la Valena e la Casa Rossa, dove c'è il capitello dei Tressanti, dove erano raffigurati sant'Antonio Abate e san Vincenzo Ferrer.

Nelle feste importanti come il Corpus Domini, i fedeli cantavano e gettavano petali di rose lungo il percorso. Arrivati in località Casa Rossa la **quarta tappa** non una cantina, ma una realtà economica che festeggia i 55 anni di attività.

## Menu QUARTA TAPPA

### AZIENDA DAV COIL

Brasato all'amarone con verze stufate

Amarone Classico



MUSICA DJ BERZI

La **Società DAV COIL** innovazione, efficienza, affidabilità dei prodotti ma soprattutto vicinanza al territorio.

È con questo spirito che DAV COIL si ap-



proccia al mercato globale proponendo soluzioni di scambio termico sempre più all'avanguardia e rispettosa dell'ambiente. In occasione del 55° anniversario dalla fondazione DAV COIL ha deciso di appoggiare una delle manifestazioni di maggior interesse della Valpolicella, terra di eccellenti vini ma anche cucina di talenti in tutti i campi, dall'agricoltura all'enologia, dall'alimentare al turismo e dalla meccanica al recupero energetico.

DAV COIL è grata a questo bellissimo territorio, la Valpolicella, ereditato dai nostri padri e che dobbiamo tramandarla migliorata ai nostri figli. Appoggiare le manifestazioni come la Festa dei Vini Classici di Pedemonte con la 25° edizione della Maralonga e la 7° edizione della Amaraion oltre che un piacere deve essere visto dal tessuto produttivo come un dovere, per restituire al tessuto sociale quanto si è ricevuto. Certi del successo, orgogliosamente vi aspetteremo presso la nostra sede che per l'occasione si trasformerà per farvi vivere un'esperienza enogastronomica indimenticabile con il principe L'Amarone della azienda viticoltori Tommasi e con il dj Berzy.

Terminata la lunga sosta ci si incammina verso il mercato cerasicolo, attraversamento per via Squarano è proprio qui, tra i vigneti della Mattonara a San Pietro in Cariano, che si trova la nuova cantina, pensata per accogliervi al meglio ed offrirvi un'ottima esperienza.



Per la **quinta tappa** siamo ospiti presso la cantina Pietro Zardini, è il risultato finale di una continua evoluzione che ha radici molto lontane e profonde nel territorio della Valpolicella. Le sue origini risalgono ai primi decenni del 1800 con Leonardo Zardini, capostipite della mia famiglia e già in quegli anni coltivatore di vigne e produttore di vino nel cuore della Valpolicella Classica.

## Menu QUINTA TAPPA

### AZIENDA ZARDINI PIETRO

Formaggi Stagionati con Mostarda

Passito Bianco

VIGNAIOLO PIETRO ZARDINI

Dopo un susseguirsi di vite, eventi, e generazioni, la piccola azienda agricola è arrivata ai giorni nostri.

Un cammino che nel tempo ci ha arricchiti di un bagaglio di cultura enoica tradizionale, alle quali sono molto legato, e, a mio avviso, quella sfumatura in più che genera la particolarità e l'emozione. Questa è la base da cui nasce il mio sapere, ma soprattutto da cui nasce il mio Vino.

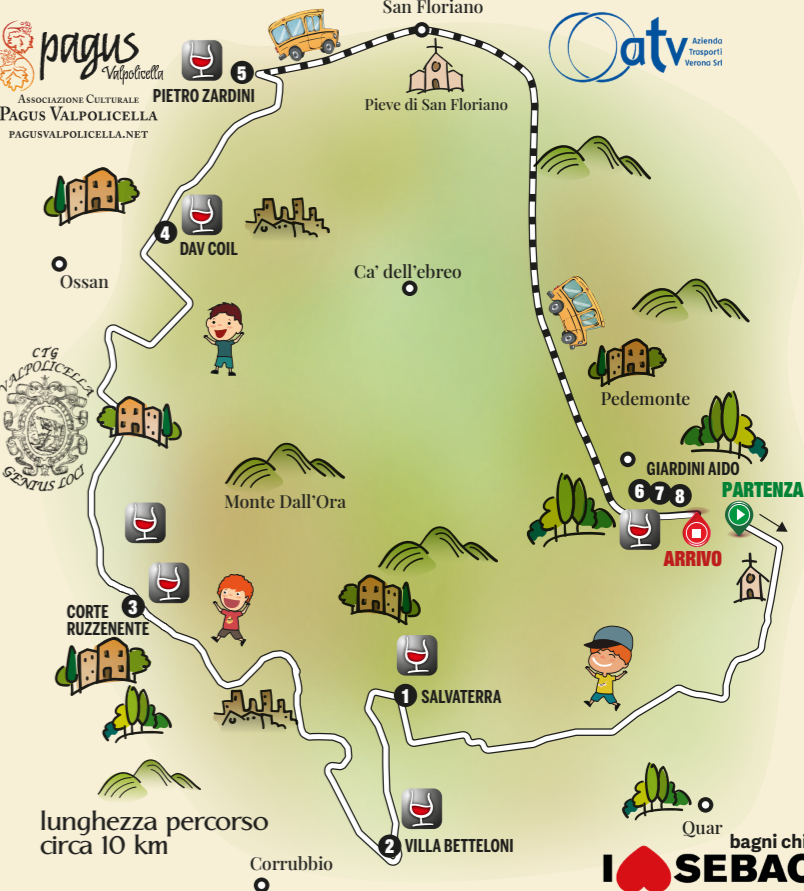
Da sempre in Valpolicella è innato l'uso di coltivare, assieme alla varietà di uva nera, anche qualche vite a frutto bianco e Pietro ci propone il Passito con i formaggi stagionati della Lessinia.



Dopo la sosta gli autobus ATV ci aspettano per riportarci alle **ultime tre tappe** a Pedemonte fermata presso la piazza donatori di sangue.

I proventi serviranno a finanziare (come consuetudine, ormai da sempre) una serie di attività benefiche, decise dai soci che partecipano allo svolgimento dell'evento, sia a livello locale che a livello internazionale.

**Sperando di avervi fatto trascorrere una giornata diversa a contatto con la natura, gustare i prodotti della Valpolicella, ma soprattutto camminare senza fretta, socializzare e ascoltare della musica.**



## Menu SESTA TAPPA

### PIAZZA DONATORI DI SANGUE

Dolce Brasadela veronese

## Menu SETTIMA TAPPA

### AREA GIARDINI AIDO

Assaggio Recioto della Valpolicella presso chiosco azienda in concorso



## Menu OTTAVA TAPPA

### AREA GIARDINI AIDO

Caffè allo Stand della PROLOCO



CONCERTO BAND SANGUE BLUES

Servizio ristorazione è effettuato dal Consorzio CO.GE.ME. Via E. Natta, 13 - Settimo di Pescantina (VR) - T. 045 6702565

Lungo il percorso saranno disponibili bagni chimici, assistenza sanitaria e sicurezza.