BLOG DI VIAGGI.COM

Blogdiviaggi.com
25 novembre 2019

Cosa fare in provincia di Verona: strade del gusto, tra riso e vino

Da **Linda F.**

L'idea delle Strade del vino e dei sapori nasce dall'esigenza di valorizzare i territori a vocazione vinicola e gastronomica, con particolare riferimento ai luoghi delle produzioni. Sono percorsi segnalati e pubblicizzati con appositi cartelli, caratterizzati da particolare **interesse da diversi punti di vista, naturale, culturale e ambientale**, cosa fondamentale ai fini di un'offerta enoturistica integrata.

Grazie a questa particolare tipologia di offerta, **lungo le "Strade del sapori" si sviluppano attività di ricezione e di ospitalità, compresa la degustazione dei prodotti aziendali e l'organizzazione di attività ricreative, culturali e didattiche.**

In queste strade dei sapori entrano, in Veneto, anche la **Strada del Riso Vialone Nano** veronese e la **Strada del Vino Soave**. Destinazione week end dove passare momenti di relax tra buona cucina, cultura e natura.

STRADA DEL RISO VIALONE NANO

Il Vialone nano veronese è stato il primo riso in Europa ad ottenere l'Indicazione Geografica Protetta e si può conoscere come un prodotto unico e genuino, coltivato su terreni sabbiosi e offre ai buongustai una serie di risotti buonissimi tra tradizioni e innovazioni.

Oltre al riso, nel territorio sono coltivati altri prodotti tipici, come il pesce d'acqua dolce, i meloni e il radicchio rosso e si trovano anche tutte le lavorazioni a base di carne di maiale.

Tra le attrazioni storico-culturali, non si piò perdere la visita alle antiche pile da riso e alle corti agrarie d'impianto veneto, **segno visibile della "civiltà di villa".** Numerosi, inoltre, i percorsi naturalistici disponibili: dalla palude del Brusà a Cerea alla palude del Busatello a San Pietro in Valle Gazzo Veronese, dalla palude della Pellegrina a Isola della Scala e Nogara al Parco Valle del Menago.

Imperdibili il complesso romanico di **San Zuane a Bovolone e il castello di Salizzole** che si distingue come uno dei complessi edilizi medioevali più importanti di tutto il Basso Veronese. Tra le sagre e le feste in programma nel territorio nel corso dell'anno, spicca la **Fiera del Riso**, evento gastronomico d'importanza nazionale che si svolge da oltre cinquant'anni verso metà settembre fino ai primi di ottobre ad **Isola della Scala e che vede protagonisti il cereale e la sua specialità principe, il risotto**, preparato da cuochi provenienti da diverse regioni italiane e maestri risottari secondo storiche ricette

Le pile da riso erano vere e proprie "fabbriche" caratterizzate dai pestelli di legno di melo, messi in moto da ruote alimentate dalla corrente dei fiumi per colpire il cereale con una azione a percussione per liberarlo dalla scorza gialla di protezione. Questo sistema di lavorazione venne sostituito col tempo da più moderni sistemi basati su mulini rotanti, ma oggi le poche pile a pistoni sopravvissute con gli antichi pestelli si presentano come veri reperti di archeologia industriale.

Tra questi, particolarmente interessante e visitabile è la **Pila Vecia della Riseria Ferron** a Isola della Scala, che risale al 1650 e al suo interno ospita un ristorante che propone menu a base di riso, tra cui il risotto all'isolana, caratteristico della zona. In loco poi è possibile anche partecipare a lezioni di cucina e visite guidate alla proprietà.

Ma anche **L'Artigliere, ristorante con locanda**, che si trova in una vecchia Pila del '600 e propone una cucina territoriale rivisitata in chiave moderna dallo **chef di Davide Botta**. Ogni piatto ha al centro il riso, e non poteva essere diversamente vista la zona e la location; almeno una decina i risotti in carta, ai quali è dedicato anche uno dei numerosi percorsi di degustazione, intitolato I Fantastici 4, che prevede, appunto, l'assaggio di tre risotti e un dessert.

 # STRADA DEL VINO SOAVE

La Strada del vino Soave è un "giardino vitato" di 6mila e passa ettari dedicato alla coltivazione di Garganega, vitigno autoctono che dà i migliori risultati in questi suoli vulcanici dell'Est Veronese. Il risultato è il Soave Doc, vino bianco dai sentori di mandorla e fiori bianchi, da consumarsi a tutto pasto. Altre delizie prodotte nel territorio sono: il prosciutto crudo di Soave, fatto artigianalmente con cosce fresche di suini di razze italiane allevati in Italia, l'olio extra vergine d'oliva della Valpolicella Dop, prodotto anche nelle colline della Strada del vino Valpolicella e il formaggio Monte Veronese Dop.**La Strada del vino Soave può anche vantare tante frecce al proprio "arco enoturistico e gastronomico" per colpire i visitatori.** Innanzitutto, la bellezza del paesaggio, un dolce saliscendi collinare tempestato di viti, ulivi e ciliegi, che in primavera regala alla vista una spettacolare fioritura, e che consente allo sguardo panorami suggestivi a prescindere che lo si percorra in bici, a piedi, magari lungo l'itinerario dei 10 capitelli, a cavallo e, per gli appassionati, anche in moto.

Il viaggio alla scoperta del territorio non può che comprendere Soave, borgo medievale racchiuso da una cinta muraria pressoché intatta, che risale fino alla cima del colle sovrastante dove svetta il Castello, magnifico maniero di epoca medievale che domina su tutta l'area.

Nel centro storico del borgo, che si fregia della "Bandiera Arancione", marchio di qualità turistico-ambientale assegnato dal Touring Club Italiano, è un piacere gironzolare tra botteghe, enoteche e cantine, e poi soffermarsi a guardare le testimonianze storiche presenti,

Chi ama l'idea di "avere una vigna" ma viticoltore non è, nelle terre del Soave può "adottare" 50 viti di Garganega al costo di 100 euro all'anno, rese disponibili da alcune cantine socie della Strada del vino Soave. Il progetto "Adotta una Garganega", voluto dalla Strada per valorizzare il territorio nel suo complesso, consente al viticoltore adottivo di ricevere un attestato con l'estratto del mappale della vigna di cui fanno parte le viti di Garganega adottate e 12 bottiglie di vino Soave Doc all'anno.

Per una pausa golosa o di piacevole ospitalità bisogna affidarsi a Corte Verzè agriturismo immerso in un incantevole scenario verde, fitto di vegetazione, viti e ulivi. La ristorazione invece si affida ai prodotti dell'azienda o di piccoli fornitori vicini; verdure e ortaggi, carni da allevamenti bradi, pane e pasta sono fatti in casa. Non manca una carta dei vini ricercata ed esclusiva.

Ciascuna delle due strade possiede bellezze naturali e storico-culturali di grande importanza, oltre ad un repertorio culinario ed enologico di antica bontà. Unite, rappresentano una proposta turistica unica ed originale.