

GARDAMORE

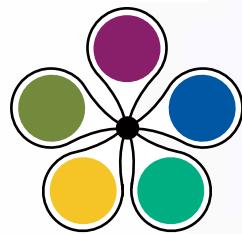
LAGO DI GARDA • LAKE GARDA • GARDASEE



ANNO 3 • N. 5 | PRIMAVERA 2018 | € 3,50

CIERRE GRAFICA

ISSN 2499-7730
02
9 772499 773000



GARDA
MARKETING
good ideas

“L’UNIONE FA LA FORZA „

Un vecchio motto sempre più attuale nei tempi moderni.

L'unione delle competenze di varie figure professionali ed aziende hanno portato alla formazione della Rete d'Impresa Garda Marketing.

Saremo lieti di condividere le “good ideas” con Voi e trasformarle in fatti!

OUR SERVICES

- | | | |
|---|------------------------------|---|
| > promozione del territorio in tutti i suoi aspetti | > loghi | > cartografia professionale dedicata all'accoglienza e promozione turistica |
| > esperienza nel mondo del web | > cataloghi | > pubblicità in genere |
| > portali di destinazione | > depliant | > organizzazione eventi |
| > sistemi di prenotazioni online | > locandine | > redazione multilingua |
| > app native | > menu | > fotografia |
| > social | > biglietti da visita | > stampe digitali |
| > creazione immagine aziendale a 360° | > materiale di presentazione | > stampe offset |
| > grafica e design | > cartelline | > e tante “good ideas” |
| | > design di carta intestata | |
| | > presentazioni aziendali | |



Promoprint

LAKEGARDABusiness

PREMIER

info@garda-marketing.com



ANNO 3 • N. 5 | PRIMAVERA 2018

YEAR 3 • N. 5 | SPRING 2018

JAHRGANG 3 • Nr. 5 | FRÜHLING 2018

Semestrale di Territorio, Turismo, Cultura
Registro Stampa n. 2073, Tribunale di Verona

Direttore Responsabile Claudia Farina - 347 42 82 583
farina@cierrenet.it

Redazione
Alvaro Ioppi - 349 23 26 094

Collaboratori
Francesca Gardenato, Stefano Ioppi, Elisa Turcato

Photo editor - fotografi ufficiali
Bamsphoto - Montichiari (BS) - Tel. 030 964107
Basilio, Matteo e Stefano Rodella

Progetto grafico e impaginazione Valentina Corbellari

Coordinamento Max Bocchio - 331 91 95 030

Traduzioni logoService - Brescia

Stampa Cierre Grafica
Via Ciro Ferrari 5, Caselle di Sommacampagna (VR)
tel. 045 8580900 - www.cierrenet.it

Distributore per Verona e Lago di Garda Ag. Sidetra s.r.l.
Via T.A. Edison, 17 - Verona
tel. 045 8200886 - info@sidetra.com

Editore Cierre Grafica
Via Ciro Ferrari 5, Caselle di Sommacampagna (VR)
tel. 045 8580900 - www.cierrenet.it

Per la pubblicità
Max Bocchio 331 91 95 030
Monica Camagni 347 25 22 860 - camagni@cierrenet.it
Alexandra Mattern 347 4288156
Paolo Pavan 348 5302853

In copertina: Salò - BamsPhoto

Questo numero è stato "chiuso" in redazione il giorno 15 marzo 2018. Si collabora alla rivista solo su richiesta della redazione. Proprietà artistica e letteraria riservata. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma (fotocopia, microfilm o qualsiasi altro procedimento), o rielaborata mediante sistemi elettronici, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Sono permesse soltanto brevi citazioni indicando la fonte. Per le illustrazioni, la redazione si è curata dell'autorizzazione degli aventi diritto. Nel caso in cui questi siano stati irreperibili, si resta a disposizione per eventuali spettanze di legge o rettifiche. La pubblicazione degli articoli implica l'accettazione, da parte dell'autore, di eventuali tagli o modifiche apportate ai testi. Manoscritti, fotografie e disegni, anche se non pubblicati, non verranno restituiti.

ADVERTISERS

THANKS TO

II	<p><i>Web, Print and Ideas</i> Garda Marketing</p>
23	<p><i>Sport and restaurant</i> Golf Colombaro</p>
24-25	<p><i>Fashion & Design</i> Pelletteria Charlotte</p>
26-27	<p><i>Wine tasting</i> Avanzi Vini</p>
42-43	<p><i>Beer tasting</i> Birrificio Manerba</p>
65	<p><i>Service</i> BamsPhoto</p>
79 94-95	<p><i>Typical Food</i> Caseificio Valsabbino</p>
83	<p><i>Service</i> Amadori piscine</p>
91	<p><i>Business</i> New Lab</p>
93	<p><i>Restaurant</i> Ristorante Rosa</p>
III	<p><i>Food</i> Giovanni Rana</p>
IV	<p><i>Luxury Shopping & Flower</i> My Home</p>

7 Salò

13 Salò

19 Salò



31 Peschiera del Garda

35 Peschiera del Garda

39 Peschiera del Garda



45 Le vie dell'Impero

49 The Routes of the Empire

53 Die Wege des Kaiserreichs



57 Eventi * Events * Geschehen



81 Lugana, Doc in crescita

82 Lugana, a DOC quality label on the increase

83 Lugana, DOC im Aufwärtstrend

87 Campo di Brenzone

88 Campo di Brenzone

90 Campo di Brenzone







Editoriale

Il filo incantato di questo numero primaverile vi porta a Salò, tra visioni e prospettive inedite viste dalla terra e dal cielo, mentre Peschiera del Garda cinge le sue mura con l'alloro dell'Unesco. Memorie medioevali stanno rinascendo nel viaggio da intraprendere sulle Vie dell'impero, dalla Germania all'Italia. Di eventi sportivi, culturali, artistici sono piene le sponde, l'entroterra mantovano e le città di Brescia e Verona. Il Lugana è il vino di territorio da primato; straordinario l'itinerario a Campo di Brenzone, villaggio a metà costa con vista lago, sospeso nel tempo.



Editorial

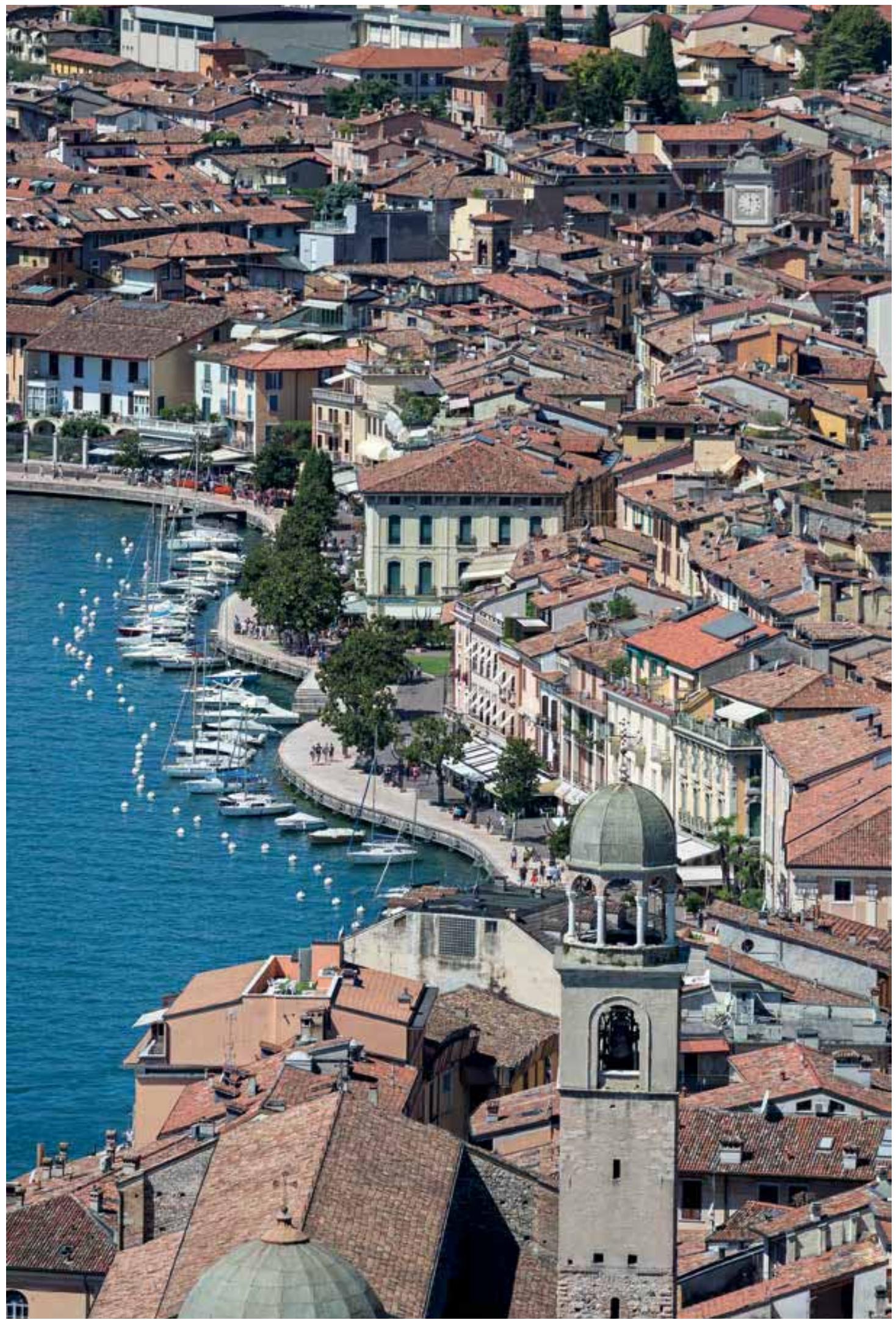
The enchanted tale of this spring issue takes us to Salò, with unique visions and perspectives as seen from the ground and from the sky, while the walls of Peschiera del Garda are encircled by the laurels of Unesco. Medieval memories are revived in the journey on the Routes of the Empire, from Germany to Italy. Cultural, artistic, and sporting events abound on the shores of Garda, the Mantua hinterland, and the cities of Brescia and Verona. Lugana is the supreme wine of the territory; and there is a visit to Campo di Brenzone, a mid-coast location with a lake view; a village suspended in time.



Leitartikel

Der Zauberfaden dieser Frühjahrsausgabe führt Sie nach Salò, zwischen neuartigen Eindrücken und Perspektiven, die sich Ihnen von der Erde und vom Himmel aus eröffnen, während Peschiera del Garda ihre Mauern mit den Lorbeerblättern der Unesco ziert. Mittelalterliche Erinnerungen leben wieder auf einer Reise auf, die uns auf den Wegen des Kaiserreichs von Deutschland nach Italien führt. Die Ufer, das Binnenland von Mantua und die Städte Brescia und Verona verzaubern mit ihrem reichhaltigen Programm an Sport-, Kultur- und Kunstevents. Der Lugana ist der Terroirwein, der alle Rekorde schlägt; außergewöhnlich ist die Route in Campo di Brenzone, einem Dorf auf halber Höhe, das auf den See blickt und in dem die Zeit stillzustehen scheint.

La direttrice | The Director | Die Leiterin





Salò

dalla terra al cielo



Testo: Claudia Farina / Foto BamsPhoto, Archivio MuSa, Archivio Ateneo

Da protagonista, Salò ha vissuto epoche diverse con personaggi che hanno segnato storia, scienza, arte, musica, tra fulgori e tragedie, fino all'aspetto attuale di città votata al turismo, alla cultura, alle attività industriali e commerciali. Due le prospettive da cui visitare la città: piedi a terra e lento cammino nel centro storico e sul lungolago, oppure sguardo curioso su visioni inedite, sorprendenti, catturate dal cielo.

La notorietà di Salò risale principalmente agli allori dell'epoca veneziana e agli oscuri 600 giorni della Repubblica Sociale italiana, tutto documentato nel MuSA, il Museo di Salò, inaugurato a giugno del 2015.



MUSA



Il primato di Salò sulla Comunità di Riviera o “Magnifica Patria” durante la Serenissima (1426-1797) è dimostrato, tra gli altri, dal dato demografico: a metà del ‘400 contava 3 mila abitanti come Torino e Treviso. Un’accorta politica culturale e artistica contribuì al suo divenire capitale, come dimostrano i tesori acquistati dal Comune per la Pieve, ricostruita a partire dal 1453. Da ammirare al MuSa i codici miniati quali una Bibbia atlantica di scuola romana dei primi decenni del XII secolo, quattro corali veronesi della fine del Trecento e le cinque legature in cuoio con decorazioni in ottone del 1524, oltre a dipinti per i palazzi del Comune e del Provveditore veneziano.

L’esposizione prospettica di violini annuncia la sala dedicata a Gasparo da Salò (1540-1609), celebre liutaio, riconosciuto maestro dai suoi successori e da collezionisti come d’Annunzio che ideò la celebre *Coppa del Liutaio* realizzata da Renato Brozzi (1924) e qui esposta.

Testimoni del tempo sono i cimeli garibaldini messi a disposizione dal Museo Storico del Nastro Azzurro (da visitare nel piano sottostante) e dalla Società di Mutuo Soccorso di Salò.

La vitalità artistica della città emerge attraverso i disegni e i ritratti della società salodiana tra fine Ottocento e anni Venti, quando inizia il suo appeal come luogo di villeggiatura.

Di arte narrano “I segni del XX secolo” e il fondo grafico della “Civica Raccolta del Disegno”, fondata a Salò nel 1983 per docu-





www.museodisalo.it

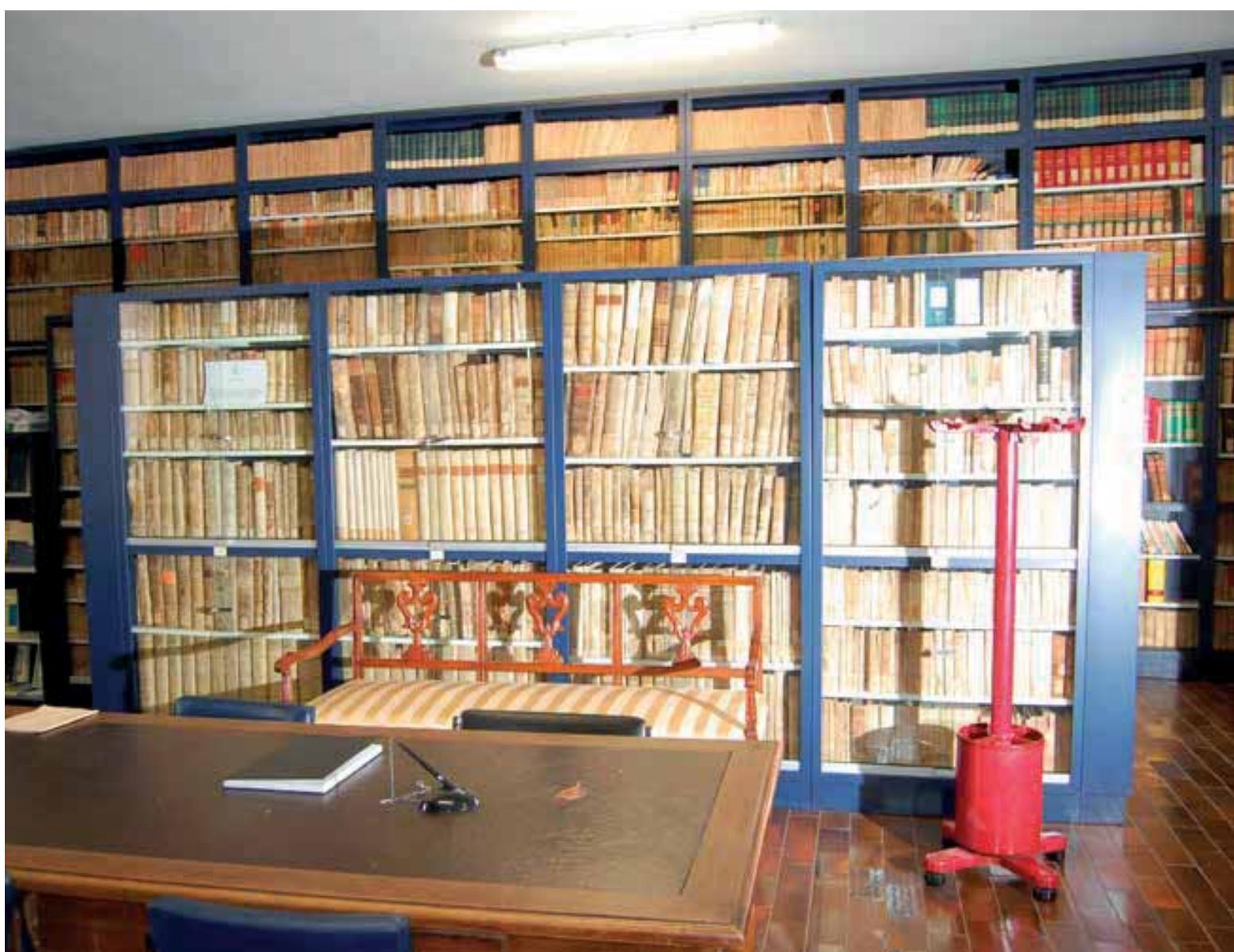
mentare l'arte italiana di grandi maestri del Novecento; di scienza parlano le sale dedicate all'osservatorio meteosismico istituito nel 1887 e tuttora attivo. www.museodisalo.it

ATENEO DI SALÒ

E' l'istituzione culturale più longeva dell'intera area benacense, una delle più antiche di Lombardia, Veneto e Trentino, erede diretto dell'Accademia degli "Unanimi" istituita a Salò il 20 maggio 1564. Nell'ingente patrimonio librario composto da venticinque-mila volumi, in gran parte riguardanti argomenti benacensi, spiccano cinquecentine e incunaboli stampati tra il 1470 e la fine del secolo a Toscolano; una Bibbia miniata del XII secolo; il Tesoro del Duomo, consistente di quattro antifonari per il canto liturgico gregoriano del XIII- XIV secolo. www.ateneodisalo.it

SALÒ DAL CIELO

Un altro libro su Salò? Sì, ma speciale. *Salò a volo d'uccello* svela la città attraverso la fotografia aerea di Bamsphoto Rodella e i testi avvincenti di Marcello Zane. I profili, le profondità, le suggestioni degli aspetti storici, naturalistici, paesaggistici sono documentati dalle immagini colte dalla prospettiva inusuale del cielo. Tutto è ritratto, dai monumenti nazionali quali il Duomo, il Lazzaretto, il Palazzo Terzi-Martinengo, alle vie, le piazze, il porto, il golfo, fino alle colline. Non manca nulla delle sezioni in cui si può incasellare la lunga vita di Salò, semmai c'è la rivelazione di scorci, angolazioni, punti di vista che il volume esibisce, sorprendendo il lettore. Non è solo un bel libro: la percezione aerofotografica rende unico *Salò a volo d'uccello*. www.bamsphoto.it







Salò from earth to heaven



Text: Claudia Farina / Photo BamsPhoto, MuSa Archive, Ateneo Archive

Salò has played a central role throughout various different eras, with characters that have had a profound effect on history, science, art and music, experiencing times of splendour and of tragedy. Nowadays, the city focuses on tourism, as well as cultural, industrial and commercial activities. The city can be visited from two perspectives: on foot, strolling through the old town and along the lakeside promenade; or from the sky, for a curious look at unique and surprising sights.

Salò's notoriety dates back mainly to the achievements of the Venetian era and the 600 dark days of the Italian Social Republic, all documented at the MuSa, the Museum of Salò, which opened in June 2015.



MUSA

This is the era of Salò's supremacy on the Community of Riviera, or "Magnificent Motherland" during the time of the Serenissima (the Republic of Venice), 1426-1797. The demographic data is particularly significant: halfway through the 1400s, there were 3 thousand inhabitants - the same as in Turin and Treviso. A shrewd cultural and artistic policy contributed to the city becoming a capital, as evidenced by the treasures acquired by the Municipality for the Church, rebuilt from 1453. Among the artifacts worth seeing at the MuSa are illuminated manuscripts, such as an Atlantic Bible of the Roman school dating back to the early decades of the 12th century, four Veronese chorals from the late fourteenth century and the five leather bindings with brass fittings from 1524, as well as paintings commissioned for the palaces of the Municipality and the Commissioner of Venice.

The perspectival display of violins reveals that we are now in the room dedicated to Gasparo da Salò (1540-1609), a famous violin-maker - a master of his craft acknowledged by his successors and by collectors such as D'Annunzio, who devised the famous Coppa del Liutaio (Luthier Cup) created by Renato Brozzi (1924), which is exhibited here.

Various items bear witness to this period, including the Garib-







aldi heirlooms donated by the Museo Storico del Nastro Azzurro (which can be visited on the floor below), as well as the Mutual Aid Society of Salò.

The artistic vitality of the city is depicted through drawings and portraits of Salò society between the late 1800s and 1920s, when it began to experience a boost in its tourism appeal.

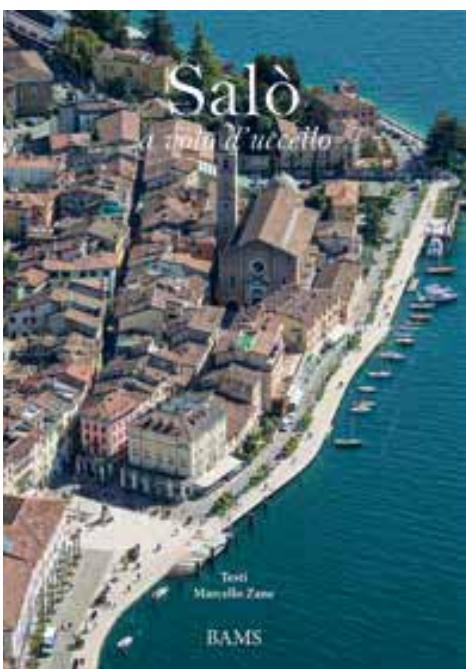
Art is represented by “The signs of the 20th-century” and the graphic display of the “Civic Design Collection”, founded in Salò in 1983 to document Italian art by the great masters of the early twentieth century. Science on the other hand is represented in the rooms dedicated to the meteo-seismic observatory established in 1887 and still active today. www.museodisalo.it

ATHENAEUM OF SALÒ

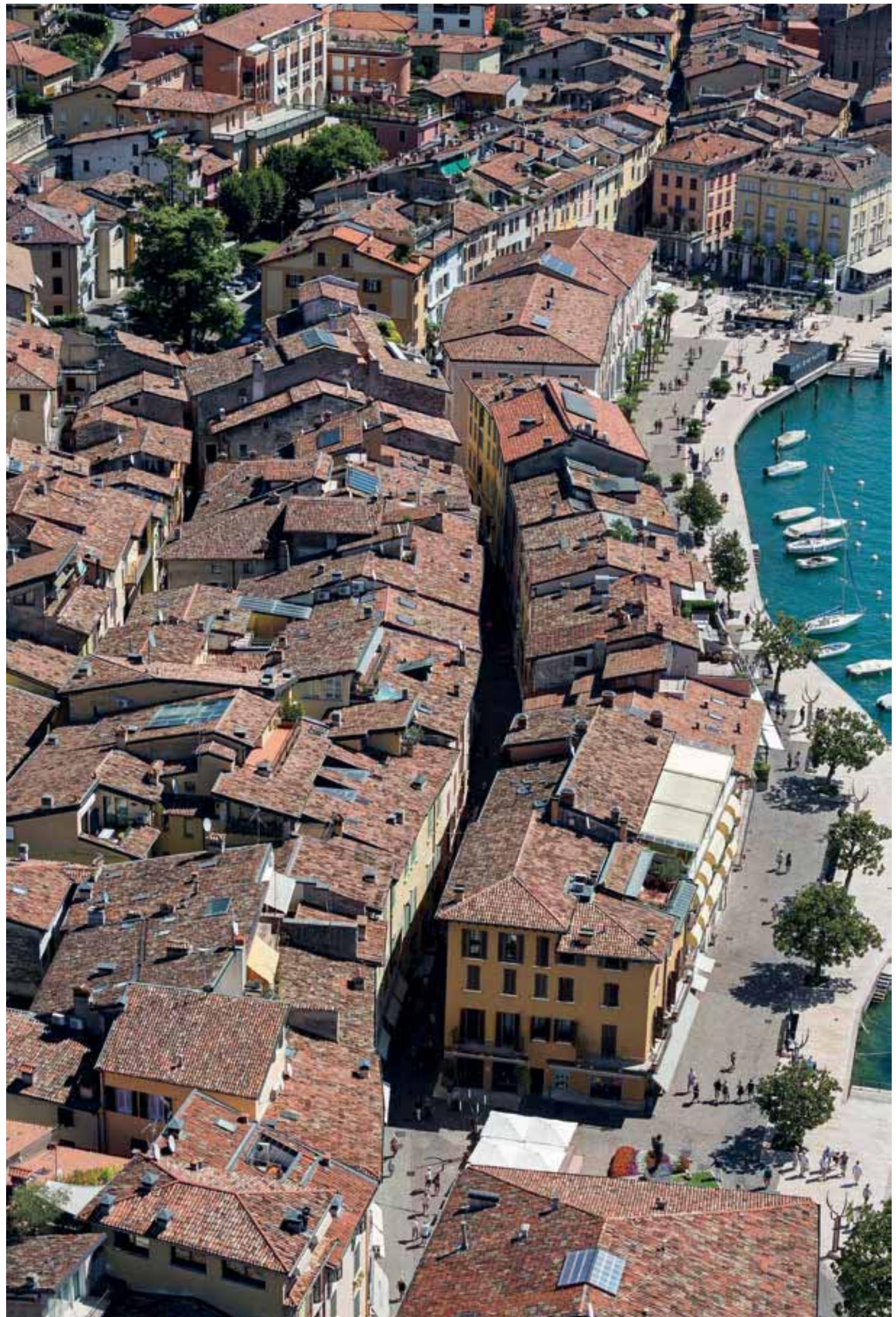
The Athenaeum is the oldest cultural institution in the whole of the Garda area, one of the oldest in Lombardy, Veneto and Trentino, a direct successor of the Accademia degli “Unanimi” established in Salò on 20th May 1564. The large library consisting of twenty-five thousand volumes, largely concerning topics relating to Garda, includes early editions and incunabula printed in Toscolano between 1470 and the end of the century; a 12th century illuminated Bible; the Cathedral treasure, consisting of four antiphonaries Gregorian chants from the 13th-14th century. HYPERLINK "<http://www.ateneodisalo.it>" www.ateneodisalo.it

SALÒ FROM THE SKY

Another book on Salò? Yes, but this is a special one. *Salò a volo d'uccello* ('A bird's eye view of Salò') unveils a perspective of the city through aerial photography by Bamsphoto Rodella, with engaging texts by Marcello Zane. The city's profiles and depths, as well as suggestions of the historical, naturalistic, and landscape aspects are documented by the images captured from the unusual perspective of the skies. Everything is portrayed, from national monuments such as the Cathedral, the Lazzaretto, the Palazzo Terzi-Martinengo, to the streets, squares, the port, the gulf, and the hills. There is nothing lacking in the sections where the long life of Salò can be pigeonholed; if anything, there is the added revelation of views, perspectives and viewpoints that the volume exhibits, surprising the reader. It is not just a beautiful book: the aerial photography makes *Salò a volo d'uccello* truly unique. www.bamsphoto.it









Salò

von der Erde zum Himmel



Von Claudia Farina / Fotos BamsPhoto, Archiv MuSa, Archiv Ateneo

Salò stand mehrmals im Mittelpunkt der Geschehnisse verschiedener Epochen und ihre Hauptfiguren prägten die Geschichte, Wissenschaft, Kunst und Musik zwischen glänzenden Höhepunkten und Tragödien, bis hin zum heutigen Stadtbild. Heute ist es eine Stadt, die im Mittelpunkt des Fremdenverkehrs, der Kultur sowie der Industrie- und Handelstätigkeiten steht. Die Stadt kann man von zwei Perspektiven aus besichtigen: zu Fuß, bei einem entspannenden Spaziergang durch die Altstadt und an der Seepromenade oder mit einem kuriosen Blick auf bisher nie gesehene, überraschende Eindrücke vom Himmel.

Dass Salò bekannt ist, ist vor allem auf das glänzende Zeitalter Venedigs und die dunklen 600 Tage der italienischen Sozialrepublik zurückzuführen. Das im Juni 2015 eröffnete Museum der Stadt MuSA gibt tiefe Einblicke darin.



MUSA

Es ist die Epoche der Vorherrschaft der Stadt Salò über die Gemeinschaft der Riviera bzw. „Magnifica Patria“ während der Republik Venedig (1426-1797), was unter anderem durch die Bevölkerungsdichte belegt wird: Mitte des 15. Jahrhunderts hatte es 3000 Einwohner, so viele wie Turin und Treviso. Eine umsichtige Kultur- und Kunspolitik trug dazu bei, dass es zur Hauptstadt auserkoren wurde, wie die Schätze beweisen, die die Gemeinde für die ab 1453 wiedererrichtete Pfarrkirche erwarb. Sehenswert sind im MuSa die mit Miniaturen verzierten Kodexe wie eine atlantische Bibel der Römischen Schule aus den ersten Jahrzehnten des 12. Jahrhunderts, vier veronesische Choralbücher aus dem Ende des 14. Jahrhunderts und die fünf Ledereinbände mit Messingverzierungen aus dem Jahre 1524 sowie natürlich Gemälde, die für die Paläste der Gemeinde und des venezianischen Statthalters bestimmt waren.



www.museodisalo.it



Die perspektivische Ausstellung von Violinen kündigt den Saal an, der Gasparo da Salò (1540-1609) gewidmet ist: ein berühmter Geigenbauer, der nicht nur von seinen Nachfolgern als Meister verehrt wurde, sondern auch von Sammlern wie d'Annunzio, dem Erfinder des berühmten Pokals *Coppa del Liutaio*, der von Renato Brozzi (1924) geschaffen wurde und hier ausgestellt ist.

Zeitzeugen sind auch die Zimelien der Garibaldiner, die vom Militärmuseum Museo Storico del Nastro Azzurro (im unteren Stockwerk zu besichtigen) und dem Arbeiterhilfsverein von Salò zur Verfügung gestellt wurden.

Die künstlerische Vitalität der Stadt geht aus den Zeichnungen und Porträts der Gesellschaft von Salò zwischen dem Ende des 19. Jahrhunderts und den zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts hervor, als die Stadt zu einem beliebten Urlaubsort avancierte.

Von der Kunst erzählen „I segni del XX secolo“ (die Zeichen des 20. Jahrhunderts) und der Grafikfonds des Vereins „Civica Raccolta del Disegno“, der 1983 in Salò gegründet wurde, um die italienische Kunst der großen Meister des 20. Jahrhunderts zu dokumentieren; die Säle des 1887 errichteten und heute noch in Betrieb befindlichen seismologisch-meteorologischen Observatoriums bergen Zeugnisse aus der Wissenschaft. www.museodisalo.it





UNIVERSITÄT SALÒ

Sie ist die langlebigste kulturelle Einrichtung des gesamten Gardaseegebiets, eine der ältesten der Regionen Lombardei, Venetien und Trentino, das Direkterbe der am 20. Mai 1564 in Salò ins Leben gerufenen Akademie der „Einstimmigen“. Aus den unendlichen Bücherschätzen mit ihren fünfundzwanzigtausend Bänden, zum Großteil den Gardasee betreffend, stechen unter anderem Ausgaben und Inkunabeln, die zwischen 1470 und Ende des Jahrhunderts in Toscolano gedruckt wurden, eine mit Miniaturen verzierte Bibel aus dem 12. Jahrhundert und die Domschätze mit vier Antiphonarien für den Gregorianischen Kirchengesang des 13.-14. Jahrhunderts hervor. www.ateneodisalo.it

SALÒ VOM HIMMEL

Schon wieder ein Buch über Salò? Ja, aber dies hier ist etwas Besonderes. *Salò a volo d'uccello* (*Salò aus der Vogelperspektive*) zeigt uns die Stadt anhand der Luftaufnahmen von Bamphoto Rodella und den beeindruckenden Texten von Marcello Zane. Die Umrisse, die Tiefen, die Eindrücke der historischen, naturwissenschaftlichen und landschaftlichen Aspekte werden durch Bilder dokumentiert, die aus der ungewöhnlichen Vogelperspektive aufgenommen wurden. Alles wird porträtiert, von den nationalen Monumenten wie dem Dom, dem Pestlazarett, dem Palazzo Terzi-Martinengo bis hin zu den Straßen, den Plätzen, dem Hafen, dem Golf und den Hügeln. Die Abschnitte, in die man das lange Leben von Salò einordnen kann, sind geradezu lückenlos - allenfalls sind Teilansichten, Blickwinkel und Gesichtspunkte hinzuzufügen, die dieses Buch enthüllt und den Leser überrascht. Es ist nicht nur ein schönes Buch: Die Luftaufnahmen und die dadurch gewonnenen Wahrnehmungen machen *Salò a volo d'uccello* zu etwas Einzigartigem.
www.bamsphoto.it





Il Colombaro

Non lontano dal centro di Salò sul Lago di Garda potete trovare il Colombaro golf. 9 buche da 1403 metri par 29, driving range, putting green , pitching green, bunker di pratica. Il percorso si snoda su nove buche pianeggianti, che richiedono circa un'ora e mezza per completare il giro. E' un percorso adatto a giocatori di ogni età e di ogni livello di gioco. In un ambiente informale e amichevole è possibile partecipare a corsi di pratica e teoria. Presente anche un percorso a 9 buche di Pitch&Putt e di 18 buche Footgolf . Il ristorante offre un menù ricco di prodotti tipici, è possibile soggiornare nel residence con piscina in appartamenti attrezzati.

Not far from the center of Salò and from Garda Lake you can find the farm that is included in the frame of an old house whose tower dates back to 1400. In this context was made the golf course 9 holes 1403 m par 29, driving range, putting green , pitching green, practice bunker; We have also a 9 holes Pitch&Putt and 18 holes Footgolf The Club have a good restaurant whit a typical products. Is a short and flat course and it takes one hour and half. For this reason it's a good course for all the ages and it's a friendly and informal place. The intention of the Club is to prepare people to practice golf with specific lessons to learn fundamentals of golf and its rules.

Villenpark Sanghen

Nel Golfo più bello del Lago di Garda, si trova il "Villenpark Sanghen". Immerse nel verde di un grande parco diretto a lago, troverete: case per vacanze, ed appartamenti tutti completamente arredati e dotati di numerosi confort. Per tutti i nostri ospiti tre piscine, un campo da tennis, campo giochi per bambini. Nella zona a lago: pontile, alaggio imbarcazioni, boe, deposito surf. Completano la nostra dotazione il piccolo ristorante pizzeria, il bar, il mini-market. Completamente recintato è sicuramente un luogo ideale per trascorrere le proprie vacanze.



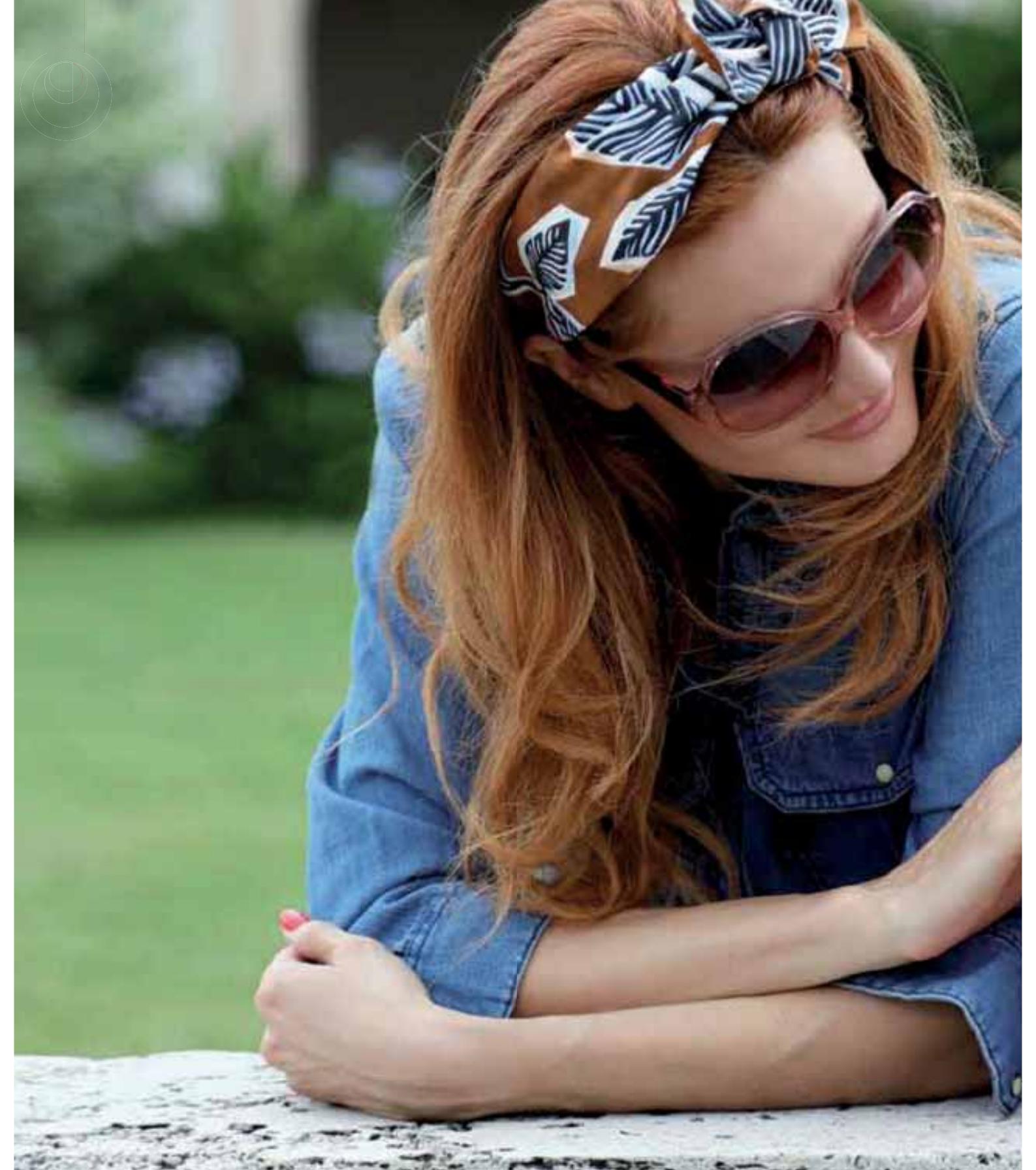
The Residence Villenpark Sanghen is located on the most beautiful golf of Lake Garda. Surrounded by a large park directly on the lakeside, the village offers fully furnished holiday houses and flats all equipped with numerous comforts. Our guests are free to use the following facilities: three swimming pools, one tennis court, children's play area, the lake. The facilities also include a small restaurant-pizzeria, a bar and mini-market. The whole village is enclosed making it an ideal place for a holiday. A landing-stage, boat slip, mooring-buoys and surf-board storage-place are available by the lake.

Il Colombaro

Via Colombaro 1 - 25087 Salo'
Tel + 39 0365 5531
info@ilcolombaro.com
www.ilcolombaro.com

Villenpark Sanghen

Viale Catullo 56 - Manerba del Garda
Tel + 39 0365 5531
info@villenparksanghen.com
www.villenparksanghen.com




CHARLOTTE PELLETTERIA
100% made in Italy



NEW SPRING-SUMMER COLLECTION 2018



SALÒ (BS)

P.zza della Vittoria, 10

Via S. Carlo, 13

Lungolago Zanardelli, 28

MANERBA DEL GARDA (BS)

Via Campagnola, 52/b



www.pelletteriacharlotte.it



Potete degustare i prodotti Avanzi nel nostro Wine Shop di Manerba
APERTO TUTTI I GIORNI DA LUNEDÌ A DOMENICA
dalle 9.00 alle 20.00.

Avrete la possibilità di visitare la cantina e il frantoio prenotandovi:
visite@avanzi.net

Nel 1931 Giovanni Avanzi fonda la sua cantina, coronando il suo più grande sogno. La produzione iniziale è di solo vino rosso, da uve Coltivate sulla sponda occidentale del Lago di Garda.

Negli anni sessanta i figli Gianpietro ed Alessandro contribuiscono sensibilmente al rinnovamento della cantina dedicandosi alla produzione dei primi vini bianchi, alla vinificazione del Chiaretto e producendo i primi spumanti.

Nel corso degli anni, con grande lungimiranza, acquisiscono quattro tenute meravigliose nei comuni di Polpenazze del Garda, Desenzano del Garda e Sirmione. Ed è proprio in quest'ultimo che Avanzi possiede la sua tenuta più prestigiosa. Nella fattoria Bragagna sono coltivati venticinque ettari di Lugana, grazie ai quali la famiglia produce il suo bianco più rappresentativo: Il Lugana di Sirmione.

You can taste all our products at the Wine Shop di Manerba
EVERYDAY OPEN
FROM MONDAY TO SUNDAY
from 9.00 am at 08.00 pm

You can visit the winery and the oil mill book here:
visite@avanzi.net

Besuchen Sie unseren Wine Shop in Manerba und verkosten Sie unsere Produkte.
TÄGLICH GEÖFFNET
VON MONTAG BIS SONNTAG
von 9.00 bis 20.00

Sie können die Weinkellerei und die Ölmühle besichtigen. Bitte anmelden unter:
visite@avanzi.net

Le uve crescono su viti di oltre 30 anni che, unitamente al terreno totalmente argilloso, conferiscono alle uve eccezionali qualità. Il Lugana di Avanzi è un bianco longevo con un grande carattere.

L'annata 2016, in commercio da pochi giorni, stupisce per la sua ricchezza gustativa, per la sua mineralità e per la sua freschezza. L'utilizzo di sole uve di proprietà, provenienti da un'unica vigna posizionata nella zona storica di produzione consentono al Lugana di Avanzi di potersi fregiare del nome Sirmione che compare nell'etichetta di questo vino stupefacente, ufficializzando, di fatto, una d.o.c. personale ad esclusivo utilizzo della famiglia.

Oggi la cantina è guidata dalla terza generazione. I nipoti del fondatore, Giovanni, Giuseppe, Nicola e Francesco, ricoprono ciascuno un ruolo chiave.



Avanzi Cantina e Frantoio

Weinkeller und Ölmühle Avanzi

Via Trevisago, 19 • 25080 Manerba del Garda (Bs)
S.Statale Desenzano Salò

WINE SHOP

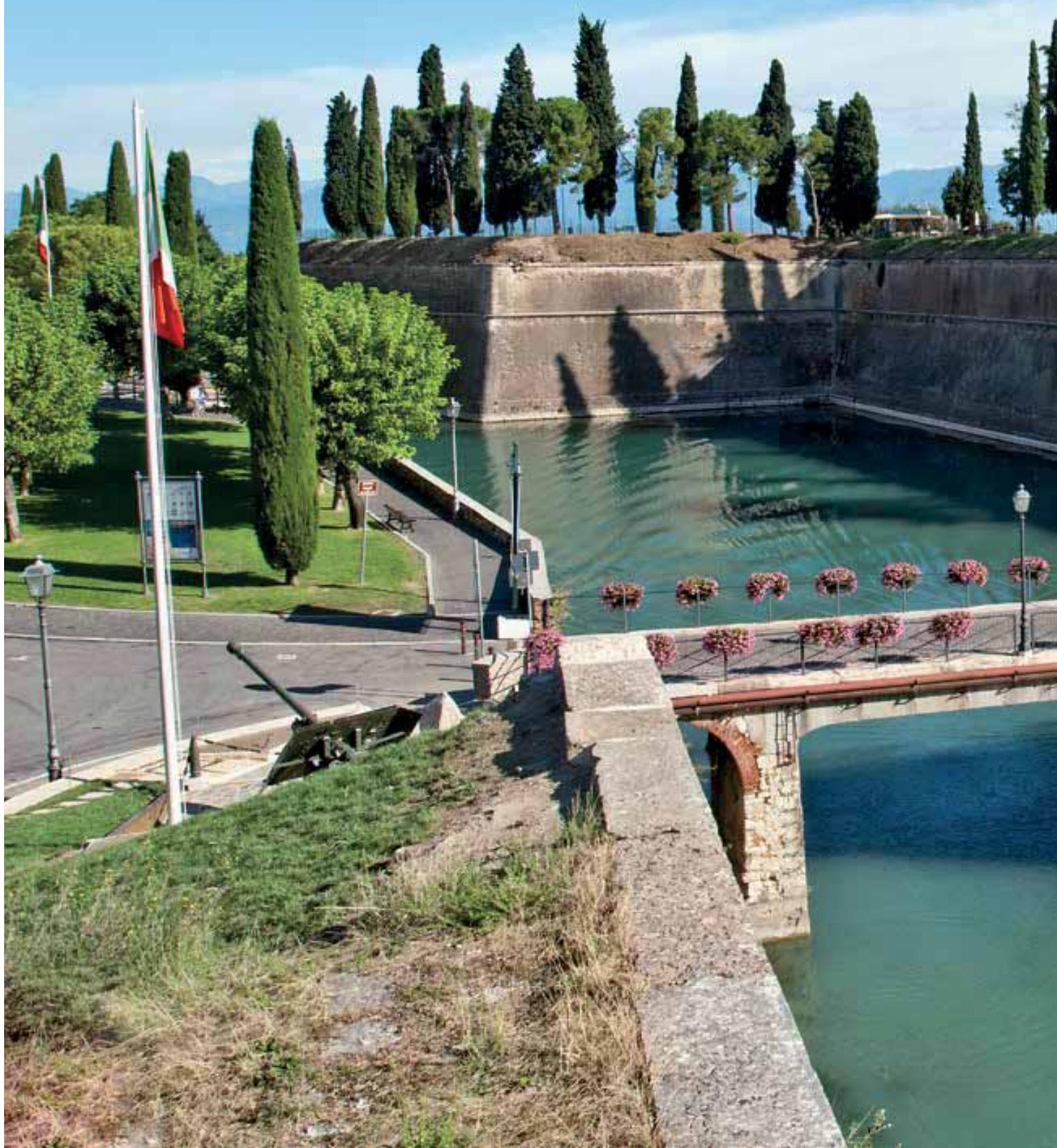
Phone • Fax +39 0365 55 13 09
Visite in cantina e degustazioni

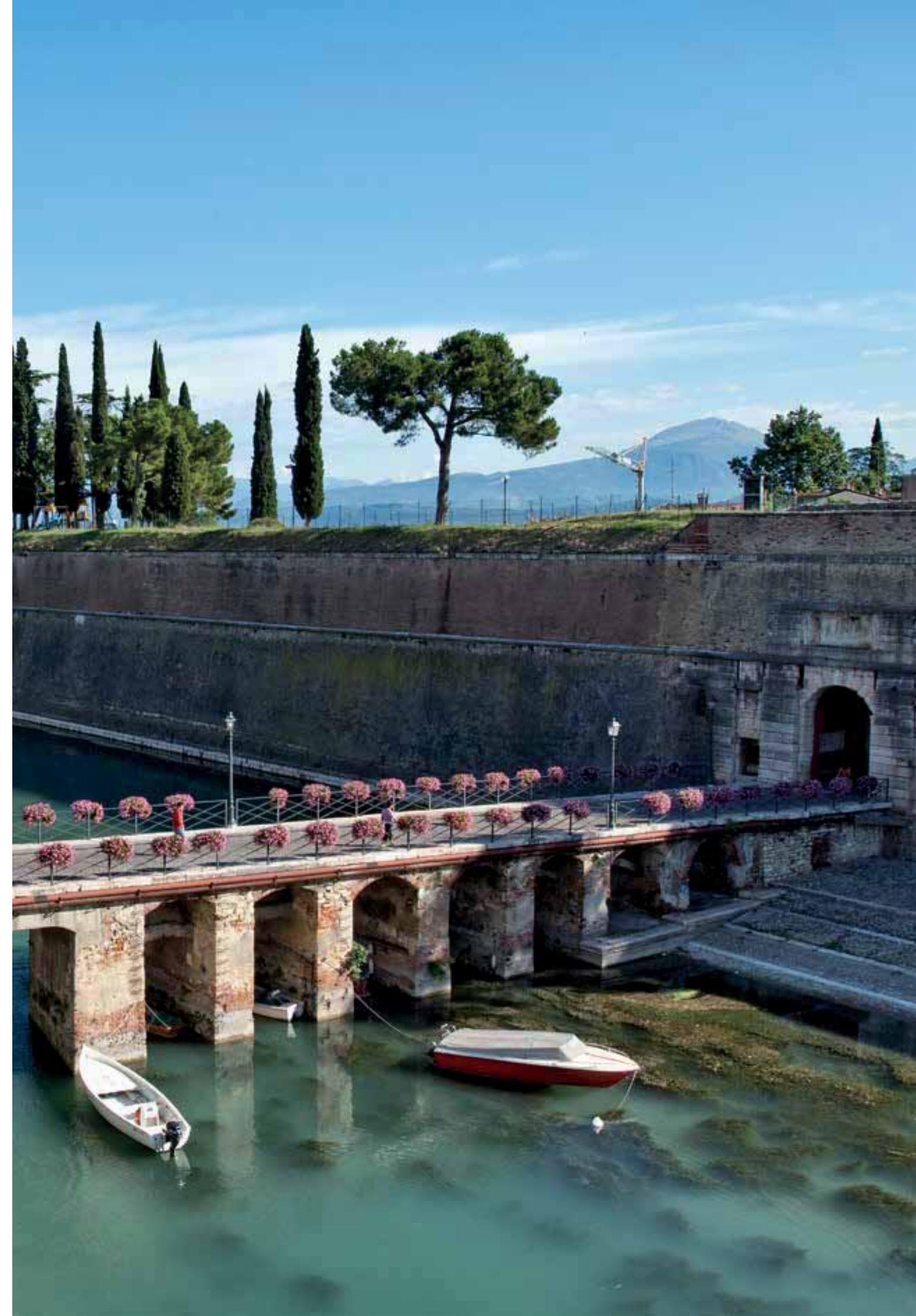
Besichtigungen des Weinkellers und Verkóstigungen:
visite@avanzi.net

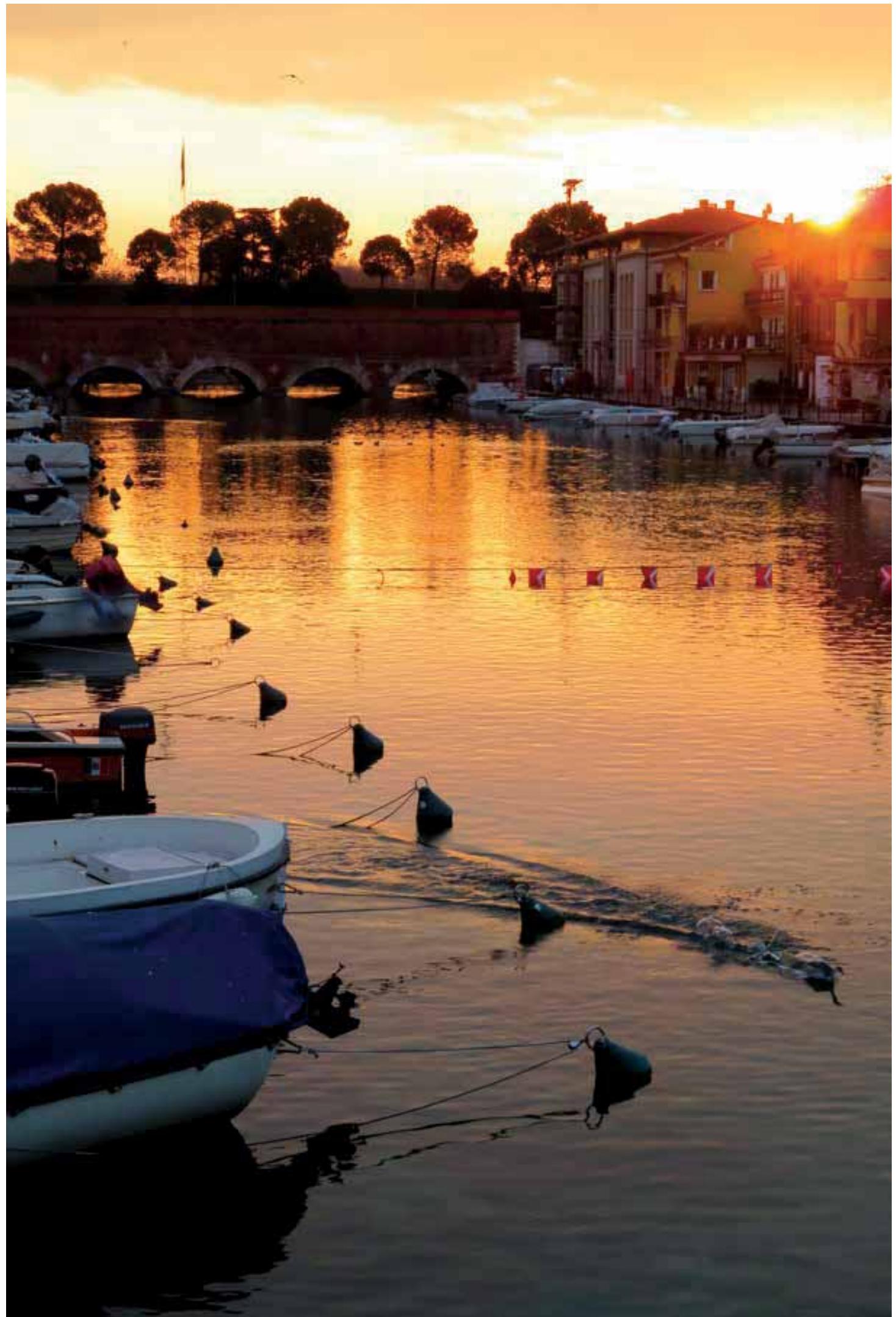
Lo spirito che contraddistingue i giovani si declina in una continua ricerca della qualità, sensibilità al risparmio energetico e al rispetto del territorio. Grande attenzione è riservata agli ospiti dell'azienda. La cantina, i suoi vasti sotterranei ed i suoi luoghi più significativi sono visitati tutti i giorni da appassionati ed enoturisti. Un'ampia ed elegante sala di degustazione diventa il luogo ideale per immergersi nell'atmosfera di questa cantina, per conoscere i suoi vini più preziosi e per vivere il territorio del Garda.

Non perdete l'opportunità!











Peschiera del Garda

Le mura veneziane Patrimonio Unesco



Testo di Claudia Farina / Foto Elisabetta Arici, Archivio Rinaldi

Cinquecento anni fa, Venezia difese i propri confini di terra e di mare attraverso imponenti fortificazioni. Da luglio 2016 l'Unesco le tutela iscrivendole nel Patrimonio dell'Umanità, mentre l'Amministrazione comunale di Peschiera del Garda, attraverso uno studio approfondito e il restauro monumentale intende preservarle per ...i prossimi 500 anni! Il 53°sito italiano Unesco riguarda le "Opere di difesa veneziane tra il XVI ed il XVII secolo. Stato di Terra-Stato di mare occidentale", che includono, oltre alla città gardesana, Bergamo e Palmanova per l'Italia, Zara e Sebenico per la Croazia, Cattaro per il Montenegro. Si tratta di un sistema difensivo alla moderna, realizzato dalla Repubblica di Venezia lungo lo Stato di Terra e lo Stato di Mare per controllare e difendere i propri territori e le rotte commerciali che la legavano al Mediterraneo orientale, sistema difensivo che si estendeva da Bergamo a Cipro.



Le architetture di difesa - tra cui sistemi fortificati, città-fortezze, forti isolati - furono erette tra il XV e il XVII secolo in tutti i possedimenti veneziani affacciati sul mare Adriatico, denominato, al tempo, "Golfo di Venezia". La Serenissima, venuta in possesso di Peschiera nel '400, ne rinnovò le fortificazioni, comprendendo che si trattava di un baluardo essenziale contro le mire imperiali, sede doganale di primaria importanza per le merci provenienti dal nord Europa e luogo cruciale per assicurare l'integrità del dominio di Terraferma. Nel 1549 iniziò la costruzione della nuova fortezza: la cinta venne munita di terrapieni e bastioni su progetti di Guidobaldo della Rovere, realizzati da Michele Sanmicheli. Furono aperte Porta Verona e Porta Brescia, mentre la Rocca Scaligera venne modificata per adattarla all'uso delle artiglierie. Nel 1800 gli Austriaci, insediati dal 1797, incentivarono il profilo militare di Peschiera costruendo forti e caserme. Fu quartiere generale di Napoleone e nell'attuale Palazzina storica Vittorio Emanuele III partecipò alla Conferenza interalleata che decise la resistenza sul Piave dopo Caporetto, nel 1917.

www.comunepeschieradelgarda.com



PESCHIERA OGGI

«Il primo bastione ad essere messo in sicurezza per i prossimi 500 anni - spiega con orgoglio il vicesindaco Filippo Gavazzoni - è quello di San Marco con i panoramici camminamenti di ronda, che lanciano lo sguardo fino a Manerba e S. Vigilio, percorribili anche da disabili. Attraverso i fondi della Comunità europea, il restauro monumentale sarà intrapreso sugli altri quattro bastioni, incentivando così l'idea di Peschiera come museo a cielo aperto, da visitare con l'ausilio dell'audioguida corredata da mappa". Uno strumento prezioso, l'audioguida, per gli itinerari a piedi e in barca verso i beni culturali, usufruendo di due modalità: noleggio dell'apparecchio presso il *Tourism Peschiera Infopoint* in Piazzale Betteloni, per seguire il percorso numerato sulla mappa; inquadramento, dal punto 1 della mappa, del QR code, che permette di scaricare l'app sullo smartphone.

LACUSTRE E FLUVIALE

Straordinarie le sue vestigia militari, ma non solo. Peschiera è lacustre e fluviale: qui nasce il fiume Mincio che s'incanala verso Mantova tra canneti e filari di pioppi, attrazione irresistibile per canoisti, pescatori, cavalieri e ciclisti, sul percorso ciclabile Peschiera-Mantova. Deposte le armi, l'unico spettacolare incendio è quello pirotecnico dei Voltoni ad agosto, punto strategico per ammirare la cittadella fortificata. Smorzati i fragori della storia, rimane l'esaltazione del *genius loci* integrato nell'espressione turistica con feste, mostre, serate musicali e passeggiate invitanti sul lungolago, da San Benedetto di Lugana al porto nautico dei Pioppi.







Peschiera del Garda

The Venetian walls, a Unesco World Heritage Site



Text by Claudia Farina / Photos: Elisabetta Arici, Rinaldi Archive

Five hundred years ago, Venice defended its land and sea borders by means of impressive fortifications. Since July 2016 Unesco has protected these ramparts by including them in its World Heritage Sites, while the municipality of Peschiera del Garda, through an in-depth study and monument restoration initiative, plan to preserve them...for the next 500 years! The 53rd Italian Unesco site consists of the “Venetian Works of Defence between the 16th and 17th Centuries. Stato da Terra – Western Stato da Mar”, which includes, besides Peschiera, Bergamo and Palmanova in Italy, Zadar and Šibenik in Croatia, and Kotor in Montenegro. It is a defensive system in the so-called alla moderna style, built by the Republic of Venice along the Stato da Terra and Stato da Mar to control and defend their lands and trade routes that linked them to the Eastern Mediterranean, a defensive system that extended from Bergamo to Cyprus.



www.comunepeschieradegarda.com



The defense structures—including fortified systems, city-fortresses, isolated forts—were built between the 15th and 17th centuries in all territories owned by Venice that overlooked the Adriatic Sea, known at the time as the “Gulf of Venice”. Venice came into possession of Peschiera in the 15th century, and renewed its fortifications, realising that it was an essential bastion against imperial attacks, a customs location of prime importance for goods from Northern Europe and crucial place for ensuring the integrity of the Mainland dominion. Construction of the new fortress began in 1549: the city walls were armed with ramparts and bastions designed by Guidobaldo della Rovere, and constructed by Michele Sanmicheli. Porta Verona and Porta Brescia were opened, while Rocca Scaligera was modified to adapt it to the uses of artillerymen. In the nineteen century the Austrians, who had settled here since 1797, further strengthened Peschiera's military profile by building forts and barracks. The current historic building was Napoleon's headquarters, and in 1917 Vittorio Emanuele III took part in the Allied Conference which decided the resistance on the Piave river after Caporetto.



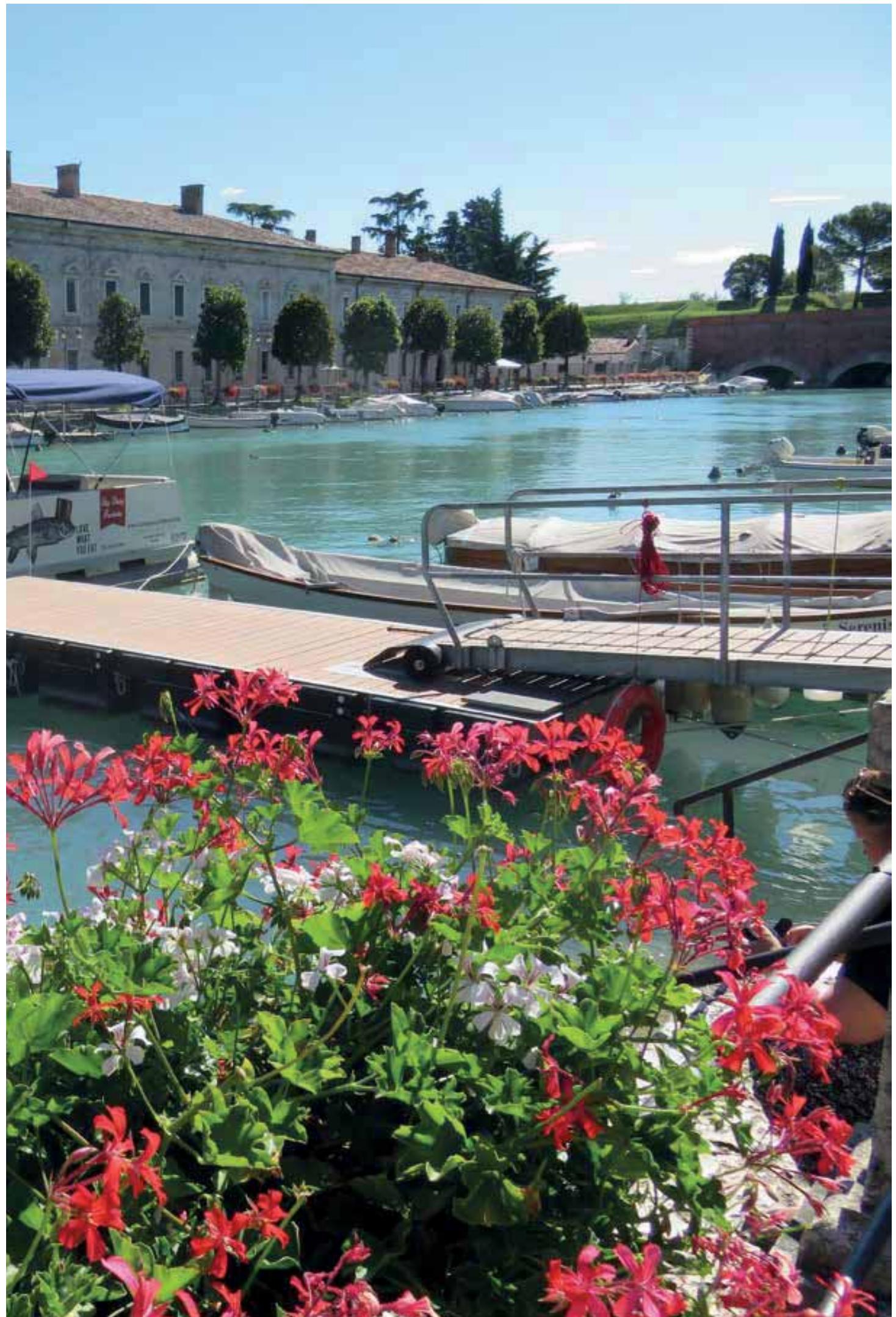


PESCHIERA TODAY

“The first bastion to be secured for the next 500 years,” Deputy Mayor Filippo Gavazzoni explained proudly, “is that of San Marco, with its scenic ramparts, which provide views as far-reaching as Manerba and St. Vigilio, and are also accessible by disabled visitors. By means of funding from the European Community, restoration of the monument will be undertaken on the other four bastions, thereby promoting the idea of Peschiera as an open-air museum, which can be visited with the aid of an audio guide which comes with a map”. The audio guide is a valuable tool for walking tours or boat trips to points of cultural interest, and can be accessed via two methods: rental of the unit from the *Tourism Peschiera Infopoint* in Piazzale Betteloni, to follow the numbered route on the map; or by scanning the QR code on point 1 of the map, which allows visitors to download the app to a smartphone.

LAKE AND RIVER

The area certainly has an extraordinary military heritage, but much more besides. Peschiera is set on a lake and a river: this is the location of the source of the river Mincio which flows towards Mantua among reeds and rows of poplars: an irresistible attraction for canoeists, anglers, horse-riders and cyclists, on the Peschiera to Mantova cycle path. Aside from weapons, the remaining blazing spectacle is the Voltoni firework display in August, a vantage point from which to admire the fortified Citadel. When the uproar of historical events has subsided, there remains the exaltation of the *genius loci* of the tourist experience with festivals, exhibitions, musical evenings and inviting walks along the lakefront, from San Benedetto di Lugana to the nautical port of Pioppi.



Peschiera del Garda

Die venezianischen Mauern

UNESCO-Kulturerbe



Text von Claudia - Farina / Fotos Elisabetta Arici, Archiv Rinaldi

Venedig verteidigte vor 500 Jahren ihre Grenzen zu Wasser und zu Land mit imposanten Festungsanlagen. Diese Anlagen sind seit Juli 2016 auf der Liste des Weltkulturerbes zu finden und stehen somit unter dem Schutz der UNESCO. Auf der anderen Seite gibt es die Stadt Peschiera del Garda, die mit einer umfassenden Studie und der denkmalhistorischen Restaurierung darauf abzielt, sie für ... die nächsten 500 Jahre zu erhalten! Das ist die 53. UNESCO-Stätte Italiens: das „Venezianische Verteidigungssystem zwischen dem 16. und 17. Jahrhundert. Stato da Terra - Stato da Mar im Westen“, zu dem neben der Gardaseestadt auch Bergamo und Palmanova (Italien), Zadar und Sibenik (Kroatien) und Kotor (Montenegro) gehören. Es handelt sich um ein modernes Verteidigungssystem, das die Republik Venedig an den Grenzen des sogenannten „Stato da Terra e Stato da Mare“ (Herrschaft über Land und Meer) erbauen



ließ, um ihre Gebiete und Handelswege, die sie mit dem östlichen Mittelmeerraum verbanden, zu überwachen und zu verteidigen. Ein System, das sich von Bergamo bis nach Zypern erstreckte! Die Verteidigungsbauten - Festungsanlagen, Festungsstädte, isolierte Befestigungen - wurden zwischen dem 15. und 17. Jahrhundert in allen venezianischen Besitzungen an der Adria, die damals „Golf von Venedig“ hieß, errichtet. Die Republik Venedig kam im 15. Jahrhundert in den Besitz von Peschiera und da sie wusste, dass es sich um ein wichtiges Bollwerk gegen die kaiserlichen Ziele, um eine höchstbedeutsame Zollstelle für alle Waren aus Nordeuropa und um einen entscheidenden Punkt für den Schutz ihrer Herrschaft über das Festland handelte, leitete sie sogleich die Instandsetzung der Befestigungen ein. 1549 begannen die Bauarbeiten der neuen Festung: Der Befestigungsgürtel wurde auf Entwurf von Guidobaldo della Rovere durch Michele Sanmicheli mit Erdwällen und Basteien ausgestattet. Die Tore Porta Verona und Porta Brescia wurden geöffnet und die Scaligerburg abgeändert, um sie dem Einsatz der Artillerie anzupassen. Im 19. Jahrhundert verstärkten die Österreicher, die sich hier 1797 niedergelassen hatten, das Militärprofil und errichteten Festungen und Kasernen. Peschiera wurde anschließend zum Hauptquartier Napoleons und König Viktor Emanuel III. nahm im heutigen historischen Palais an der alliierten Kriegskonferenz teil, auf der 1917 nach Karfreit der Widerstand am Fluss Piave besiegt wurde.



PESCHIERA HEUTE

„Die erste Bastei, die für die nächsten 500 Jahre ausgerüstet wird – erklärt voller Stolz der stellvertretende Bürgermeister Filippo Gavazzone – ist San Marco mit ihren übrigens auch behindertengerechten Wehrgängen, von denen der Blick bis nach Manerba und S. Vigilio schweifen kann. Dank der Fonds der Europäischen Gemeinschaft wird die denkmalhistorische Restaurierung auch die anderen vier Basteien miteinbeziehen, was zudem auch der Idee der Stadt als Freilichtmuseum zugutekommt, die man mit Audioguide nebst Mappe besichtigen kann“. Der Audioguide stellt für die Touren zu Fuß oder mit dem Boot ein wertvolles Instrument dar, mit dem man die Kulturschätze auf zweierlei Arten erkunden kann: Mit dem Audioguide, den man sich im *Tourism Peschiera Infopoint* in Piazzale Betteloni ausleihen kann, folgt man einfach dem auf der Karte eingezeichneten Routenverlauf. Oder man benutzt den QR-Code: Hier gilt es, das Smartphone auf den QR-Code auf Punkt 1 der Karte zu richten und dann die entsprechende App herunterzuladen.

SEE UND FLUSS

Die Spuren ihrer Militärgeschichte sind außergewöhnlich, doch es gibt viel mehr als das! Peschiera ist eine See- und zugleich Flussstadt: Hier entspringt der Fluss Mincio, der zwischen Schilf und Pappelreihen in Richtung Mantua fließt und für Kanufahrer, Fischer, Reiter und Radfahrer entlang der Radstrecke Peschiera-Mantua eine unwiderstehliche Attraktion ausübt. Hat man einmal die Waffen gestreckt, entflammt im Augustmonat das große Feuerwerk auf der Brücke der Voltini - ein strategisch wichtiger Punkt für eine fantastische Aussicht auf die von Mauern umschlossene Zitadelle. Und nach dem lärmenden Getöse der Geschichte rückt der Geist *genius loci* in den Mittelpunkt, der im Fremdenverkehr mit allerlei Festen, Ausstellungen, Musikabenden und verlockenden Spaziergängen an der Seepromenade von San Benedetto di Lugana bis zum Bootshafen Nautica dei Pioppi voll und ganz zum Ausdruck kommt.





BIRRE
ARTIGIANALI
ITALIANE



craft beers since 1999

PUB OPEN 7/7

sun-mon-tue-wed-thu 16.00 - 1.00
fri-sat 16.00 - 2.00

With more than 300 seats inside and 300 seats outside we are pleased to offer our customers our Manerba Brewery craft beers in a warm, welcoming and festive place.



Correva l'anno 1999. Siamo in Italia, sul lago di Garda, baciati dal sole e abbagliati dalla bellezza della natura. Rilassiamoci, una buona birra fresca al sole. E Dove? Di birra buona in Italia non ce n'era proprio. L'industria birraia rilasciava solo bionda gasata e insapore.

Qualcuno se ne era già accorto da qualche anno però. Alessandro Avanzi, pioniere della birra artigianale poteva indicarvi l'indirizzo del suo birrificio e locale "via Trevisago 19, a Manerba del Garda. Manerba Brewery, mi raccomando!"

Si li la birra italiana era rinata, si era liberata dalla catena dell'appiattimento del gusto. La famiglia Avanzi compra un impianto solido e tecnologicamente avanzato. Della ditta Kaspar Shulz, Bavarese. Un'eccellenza per la produzione della birra. Fu il primo in assoluto in Italia!

La birra Hell tradizionale bavarese prodotta ancora in decozione come fanno i piccoli birrifici ci di qualità in Germania; la Pils di puro malto della Franconia e luppoli con profumi nobili da brivido; la Weizen che esplodeva nel sapore e nella ricchezza dei suoi profumi. Ecco cosa offriva e offre oggi il Birrificio Manerba.

Negli anni, soprattutto gli ultimi 5, l'evoluzione del gusto e l'interesse dei nostri

affezionati clienti ci ha portato ad offrirvi sempre 10 birre diverse alla spina. Oggi, le classiche tedesche vengono affiancate da un'America Pale Ale e un'India Pale Ale luppolate e dal grande carattere; birre belghe comela Blanché vengono proposte assieme a birre anglosassoni. Vogliamo stupirvi e offrirvi sempre gusti ed emozioni nuove.

Incredibile, o quasi, per un birrificio craft italiano: negli ultimi 5 anni abbiamo vinto 4 medaglie all'European Beer Star a Monaco, in Germania! e ben 9 medaglie a Birra dell'Anno in Italia.

Venite a visitarci! Un locale di ampio respiro con un grande Biergarden estivo dove le nostre birre vi intratterranno e accompagneranno la nostra genuina cucina italiana.

Siamo un'azienda familiare radicata sul territorio. Apriamo il nostro birrificio a visite; i mastri birrai sono sempre disponibili per due chiacchiere informali e perchè no, un assaggio direttamente dal tino.

Vacanza sul Lago di Garda, Che piacere!!

"There can't be good living where there is not good drinking"

Benjamin Franklin



MANERBA BREWERY • Phone +39 0365 550847

Via Trevisago, 19 • Manerba d/G (Bs) S.S. Desenzano Salò

www.manerbabrewery.it



VIAGGI

Le vie dell'impero



Testo di Claudia Farina

La storia mitteleuropea è scritta nelle pietre, nei cammini, nei castelli, nelle pergamene, nei sigilli del Sacro Romano Impero. Scendevano dalla Germania, i sovrani, con la corte e gli eserciti diretti a Roma per l'incoronazione papale o verso quei territori dove esercitare il potere imperiale, minacciato dalle mire espansionistiche dei nemici, dalle rivolte di popolo, dalle sfide delle nascenti autonomie comunali. Strategiche per le comunicazioni erano le vie utilizzate tra cui la Claudia Augusta, rese sicure da strutture fortificate. A partire dal X secolo, epicentro del passaggio imperiale fu il Tirolo.

L' Itinerario culturale *Le vie dell'Impero* è un progetto che rilegge, interpreta, ridà vita al percorso degli imperatori, dalla Baviera alla pianura padana ed è stato presentato al convegno internazionale tenutosi a Bolzano il 30 novembre scorso, che ha riunito studiosi e istituzioni di alto profilo. Una cornice, il convegno, per realizzare una partnership tra organizzazioni ed istituzioni di Germania, Austria ed Italia, volta alla realizzazione del progetto ideato dall'Associazione "I Tesori del Tirolo storico" presieduto dal prof. Filippo Maria Cailotto, a cui ha aderito il Südtiroler Burgeninstitut.

Promosso dall'Euregio Tirolo-Alto Adige-Trentino, dalle Province Autonome di Trento e Bolzano e dal Land del Tirolo, il convegno è stato aperto dall'illustrazione del progetto da parte del prof. Cailotto, cui è seguita la relazione di Philippe Daverio, docente presso la Facoltà di architettura di Palermo, che ha approfondito il tema della comune eredità culturale e delle radici storiche degli Stati europei. “In particolare l'Euregio, con i suoi numerosi tesori culturali - ha affermato Daverio - che, anche grazie al caso, sono stati risparmiati dalla distruzione, può svolgere in quest'ambito una funzione di apripista e motivare anche altre Regioni a prendere parte alla costruzione di un'Europa che sarà principalmente un'Europa delle Regioni, delle lingue e dei popoli”.

A testimoniare l'interesse del progetto, sono intervenuti relatori in rappresentanza di enti internazionali tra cui ICOMOS, Europa Nostra, ECCOFORT, Cammini d'Europa, Via Claudia Augusta e tutti gli Istituti dei Castelli coinvolti nell'itinerario culturale, per far rivivere storie e luoghi di grande interesse culturale e turistico.





LA COLLANA EDITORIALE

Il viaggio è già iniziato con due iniziative editoriali della collana *Le Vie dell'Impero*. Il primo volume con dvd abbinato ha per titolo *Castelli, Abbazie, Chiese, Musei e altri Tesori del Tirolo storico*. I testi sono a firma dello storico Carlo Romeo, di Roberto Codroico, presidente dell'Istituto Italiano Castelli – Sez. Trentino, di Helmut Stampfer, già Soprintendente ai Beni Culturali dell'Alto Adige, e di Anita Koppelstätter, professionista austriaca.

Il secondo volume con dvd, dal titolo *Castelli e altri Tesori delle Città Murate del Veneto*, è dedicato al segmento a sud delle Vie degli Imperatori. La storia del sistema difensivo veneto e delle sue città fortificate è infatti strettamente legata al supporto o al contrasto degli Imperatori germanici e dei loro rappresentanti in loco. Inoltre l'identità veneta creatasi nei secoli è anche il frutto delle relazioni culturali, artistiche e socio-economiche sviluppatosi sulle vie percorse dagli imperatori. Il volume è introdotto da un'illustrazione di Philippe Daverio e porta i contributi dell'architetto Gianni Perbellini e dello storico Flavio Rodeghiero.



INFO Associazione culturale “I Tesori del Tirolo storico”

“Die Schätze des historischen Tirols” Kulturverein

Via C. Battisti, 12a • 39100 Bolzano

info@i-tesori-del-tirolo-storico.eu • www.i-tesori-del-tirolo-storico.eu

Crediti fotografici

- APT Trento, Monte Bondone, Valle dei laghi
- Castello del Buonconsiglio
- Museo Diocesano Tridentino
- FotoStudioCailotto
- © PhilippBrunner

TRAVELS

The Routes of the Empire



By Claudia Farina

Central European history is written in the stones, the paths, the castles, the scrolls and seals of the Holy Roman Empire. The sovereigns descended from Germany, with their entourage and their armies, on their way to Rome to be crowned by the Pope; or towards those territories where they could exercise their imperial power, which was threatened by the expansionist ambitions of enemies, by the rioting populations, and by the challenges of the fledgling municipal autonomies. These were highly strategic communication routes, and included the Claudia Augusta, which was secured by fortified structures. From the tenth century, the Tyrol was the epicenter of imperial passage.

The cultural itinerary entitled *Le vie dell'Impero* ('The Routes of the Empire') is a project that re-reads, interprets, and gives new life to the route taken by the emperors, from Bavaria to the Po Valley. The itinerary was presented at the international conference held in Bolzano on 30 November, which brought together



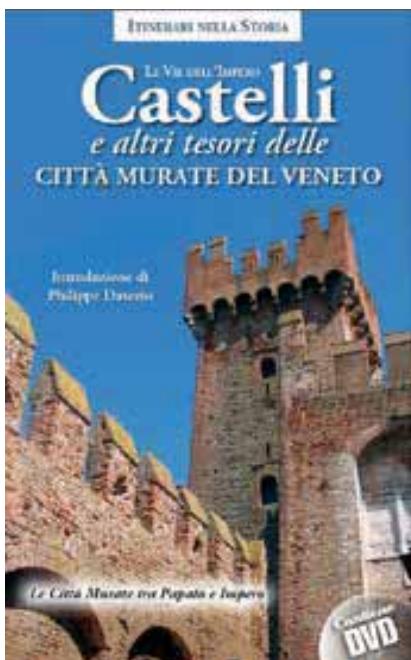
scholars and high-profile institutions. The conference provided an opportunity to establish a partnership between organisations and institutions in Germany, Austria and Italy, aimed at setting up the project devised by the *I Tesori del Tirolo storico* ("the Treasures of Historical Tyrol") association, chaired by prof. Filippo Maria Cailotto, and attended by the Südtiroler Burgeninstitut. Sponsored by the Tyrol–South Tyrol–Trentino Euroregion, the Autonomous Provinces of Trento and Bolzano and by the Land of Tyrol, Prof. Cailotto opened the Conference by illustrating the project. This was followed by a report from Philippe Daverio, Professor at the Faculty of Architecture in Palermo, who delved into the theme of common cultural heritage and the historical roots of the European States. "In particular the Euroregion, with its many cultural treasures," said Daverio, "which, also due to sheer chance, were spared from destruction, can lead the way, and inspire other regions to take part in building a Europe that will mainly be made up of regions, languages and peoples."

To bear witness to the interest of the project, there were comments from several speakers representing international institutions including ICOMOS, Europa Nostra, ECCOFORT, Cammini d'Europa, Via Claudia Augusta and all the Castle institutions involved in the cultural route, to revive stories and places of great cultural and touristic interest.

THE BOOK SERIES

The journey has already begun with two publications of the series *Le Vie dell'Impero*. The first volume, with DVD included, is entitled *Castelli, Abbazie, Chiese, Musei e altri Tesori del Tirolo storico* ('Castles, Abbeys, Churches, Museums and other Historical Treasures of Tyrol'). The text is written by the historian Carlo Romeo, by Roberto Codroico, President of Italian Institute of Castles - Trentino section, by Helmut Stampfer, formerly Superintendent for Cultural Heritage of South Tyrol, and Anita Koppelstätter, an expert from Austria.

The second volume, which also includes a DVD, is entitled *Castelli e altri Tesori delle Città Murate del Veneto* ('Castles and other Treasures of the Walled Cities of Veneto), and is dedicated to the segment to the south of the Routes of the Emperors. The history of Veneto's defence system and its fortified cities is closely linked to the support or conflict of the Germanic Emperors and their representatives on the scene. Furthermore, the Venetian identity created over the centuries is also the result of cultural, artistic and socio-economic relationships that developed on the routes travelled by the Emperors. The volume is introduced by an illustration by Philippe Daverio, and includes contributions from the architect Gianni Perbelli and historian Flavio Rodeghiero.







INFO: “the Treasures of Historical Tyrol” cultural association

“Die Schätze des historischen Tirols” Kulturverein

Via C. Battisti, 12a • 39100 Bolzano

info@i-tesori-del-tirolo-storico.eu • www.i-tesori-del-tirolo-storico.eu

Photographic credits

- APT Trento, Monte Bondone, Valle dei laghi
- Castello del Buonconsiglio
- Museo Diocesano Tridentino
- FotoStudioCailotto
- © PhilippBrunner

REISEN

Die Wege des Kaiserreichs



Von Claudia Farina

Die Geschichte Mitteleuropas steht in den Steinen, Wegen, Burgen, Pergamenten und Siegeln des Heiligen Römischen Reichs. Seine Herrscher zogen mitsamt ihrem Hof und Heer von Deutschland aus nach Rom, um Papstkrönungen beizuwohnen oder in Gebiete, in denen ihre Macht durch Expansionsbestrebungen ihrer Feinde, Volksaufstände und neu entstehende Stadtgemeinden bedroht wurde und es diese wiederherzustellen galt. Für die Kommunikation waren somit vor allem die Wege wie die Claudia Augusta wichtig, die folglich durch Festungsanlagen gesichert wurden. Ab dem 10. Jahrhundert wurde Tirol Durchzugsland der Herrscher des Heiligen Römischen Reichs.

Der Kulturweg „Le vie dell’Impero“ („Die Wege des Kaiserreichs“) ist ein Projekt, das die Spuren der Kaiser auf ihrem Weg von Bayern in die Po-Ebene neu auslegt, deutet und wieder in den Vordergrund rücken möchte und am 30. November auf dem internationalen Symposium hochrangiger Gelehrter und Einrichtungen in Bozen vorgestellt wurde. Diese Tagung legte den Grundstein für den Aufbau einer Partnerschaft zwischen



Organisationen und Institutionen aus Deutschland, Österreich und Italien, um das Projekt des Kulturverbands „I Tesori del Tirolo storico“ unter der Leitung von Prof. Filippo Maria Cailotto und mit der Beteiligung des Südtiroler Burgeninstituts umzusetzen. Den Auftakt zur Tagung, die von der Europaregion Tirol-Südtirol-Trentino, den Autonomen Provinzen Trient und Bozen und vom Land Tirol gefördert wurde, bildete die Projektvorstellung von Prof. Cailotto. Anschließend ergriff das Wort Philippe Daverio, Dozent an der Fakultät für Architektur der Universität Palermo, der das gemeinsame kulturelle Erbe und die historischen Wurzeln der europäischen Staaten tiefgreifend erörterte. „Vor allem die Europaregion - so Daverio - ist mit ihren zahlreichen, auch per Zufall verschont gebliebenen Kulturschätzen aufgerufen, in diesem Rahmen den Weg zu ebnen und auch andere Regionen anzuspornen, am Aufbau eines Europas teilzunehmen, das hauptsächlich ein Europa der Regionen, Sprachen und Völker sein wird.“

Dass das Projekt von Interesse ist, zeigten auch die Vorträge der Vertreter internationaler Einrichtungen wie ICOMOS, Europa Nostra, ECCOFORT, Cammini d'Europa, Via Claudia Augusta und aller Burgeninstitute, die am Kulturweg teilhaben. Das dabei anvisierte Ziel ist, all die Geschichten und Orte wieder aufleben zu lassen, die für die Kultur und den Fremdenverkehr von herausragendem Interesse sind.

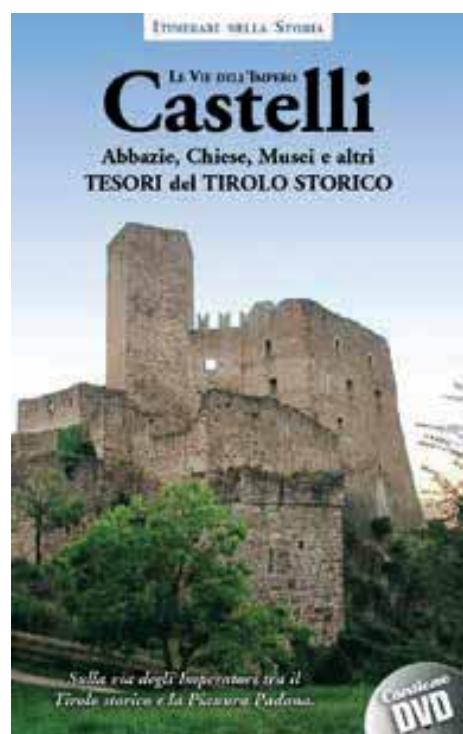




DIE VERLAGSREIHE

Die Reise hat mit zwei Publikationen der Reihe *Le Vie dell'Impero* (*Die Wege des Kaiserreichs*) bereits begonnen. Der erste Band nebst DVD trägt den Titel *Castelli, Abbazie, Chiese, Musei e altri Tesori del Tirolo storico* (*Burgen, Abteien, Kirchen, Museen und andere Schätze aus dem historischen Tirol*). Die Texte stammen vom Historiker Carlo Romeo, von Roberto Codroico, Präsident des Istituto Italiano Castelli - Sekt. Trentino, von Helmut Stampfer, bereits Leiter des Denkmalamts Südtirols, und von der österreichischen Freiberuflerin Anita Koppelstätter.

Der zweite Band, *Castelli e altri Tesori delle Città Murate del Veneto* (*Burgen und andere Schätze der Mauerstädte der Region Veneto*), ebenfalls mit DVD, widmet sich dem südlich der Wege der Kaiser liegenden Gebiet. Die Geschichte des venetischen Verteidigungssystems und seiner befestigten Städte ist nämlich eng verbunden mit der Unterstützung oder feindlichen Haltung der germanischen Kaiser und ihrer Vertreter vor Ort. Darüber hinaus ist die sich im Laufe der Jahrhunderte herausgebildete Identität der Venezianer auch das Resultat der kulturellen, künstlerischen und sozioökonomischen Verbindungen, die sich auf den Wegen der Kaiser entwickelten. Die Einleitung dieses Bands stammt von Philippe Daverio, die Beiträge vom Architekten Gianni Perbellini und vom Historiker Flavio Rodeghiero.





INFO Associazione culturale „I Tesori del Tirolo storico“

„Die Schätze des historischen Tirols“ Kulturverein

Via C. Battisti, 12a • I-39100 Bozen

info@i-tesori-del-tirolo-storico.eu • www.i-tesori-del-tirolo-storico.eu

Bildnachweise

- APT Trento, Monte Bondone, Valle dei laghi
- Castello del Buonconsiglio
- Museo Diocesano Tridentino
- FotoStudioCailotto
- © PhilippBrunner



Eventi * Events * Geschehen

a cura di Francesca Gardenato, Stefano Ioppi, Elisa Turcato

FIORI NELLA ROCCA **FLOWERS IN THE** **FORTRESS** **BLUMENAUSSTELLUNG**

www.fiorinellarocca.it

LONATO DEL GARDA **6-8 APRILE** **6-8 APRIL** **6.-8. APRIL**

 Piante e fiori rari in una straordinaria cornice, la Rocca Visconteo-Veneta di Lonato del Garda, monumento nazionale, da cui si può ammirare l'intero bacino del Benaco: questo il fascino di "Fiori nella Rocca", raffinata kermesse floreale all'XI edizione,

dal 6 all'8 aprile 2018. Anche quest'anno, i visitatori avranno la possibilità di coniugare la passione per il verde e il giardinaggio con la visita di un luogo storico: la Rocca di Lonato, nel complesso museale della Fondazione Ugo Da Como, ideatori dell'evento, saranno presenti i più importanti vivaisti, coltivatori e ricercatori di essenze rare italiani, tra cui i più noti produttori di erbacee perenni, rose, peonie, piante aromatiche, medicinali e orticole particolari, agrumi, ulivi e palmizi, pelargoni a foglia profumata, piante acquatiche, piante grasse... Accanto a fiori e piante, figureranno arredi e complementi per esterno, elementi decorativi per il giardino, editoria di settore, oggetti per la vita all'aria aperta,

con Giusy Ferrari Cielo, di potatura e cura del giardino e molto altro. Selezionati dal Garden Club Brescia e dalla Fondazione Ugo Da Como, ideatori dell'evento, saranno presenti i più importanti vivaisti, coltivatori e ricercatori di essenze rare italiani, tra cui i più noti produttori di erbacee perenni, rose, peonie, piante aromatiche, medicinali e orticole particolari, agrumi, ulivi e palmizi, pelargoni a foglia profumata, piante acquatiche, piante grasse... Accanto a fiori e piante, figureranno arredi e complementi per esterno, elementi decorativi per il giardino, editoria di settore, oggetti per la vita all'aria aperta,



cosmetici naturali, abbigliamento in canapa e fibre naturali per il tempo libero e i momenti del giardinaggio, cappelli di paglia e tessuto decorati, accessori moda, olii ed essenze profumate, miele e prodotti dell'alveare. Apertura evento dalle 9 alle 18; ticket d'ingresso 5 euro (gratis fino ai 12 anni); la visita guidata alla Casa-museo Da Como prevede un supplemento di 3 euro. All'interno della rocca sarà presente la Coffee-House per colazioni, pranzi e merende.

 Rare plants and flowers in an extraordinary setting, the Rocca Visconteo-Veneta in Lonato del Garda, a national monument, where you can admire the entire Garda basin. This is the charm of "Fiori nella Rocca", the refined floral Festival now in its 11th Edition, taking place from 6 to 8 April 2018. This year, visitors will once again have the opportunity to combine their passion for greenery and gardening with a visit to a historic location: the Rocca of Lonato, in the museum complex of the Fondazione Ugo Da Como with the gardens and the house-museum Casa del Podestà. Numerous events will be taking place, including exhibitions, meetings, themed courses and a series of activities aimed specifically at children, as well as the Hortus Conclusus, a protected area where kids will be entertained with games, readings, shows and workshops on nature. For adults, there will be flower-arranging lessons with Giusy Ferrari Cielo, pruning, gardening and much more



besides. The Garden Club Brescia and the Fondazione Ugo Da Como, who created the event, have secured the presence of the most important Italian nurseries, growers and researchers of rare trees, including the best known producers of herbaceous perennials, roses, peonies, herbs, medicinal plants and special vegetables, citrus fruits, olive and palm trees, scented-leaved pelargonium, aquatic plants, succulents ... Alongside flowers and plants, there will also be outdoor furnishings and accessories, decorative items for the garden, representatives from the relevant publishing industry, items for outdoor living, natural cosmetics, hemp and natural fibre clothing for leisure time and gardening, straw hats and decorated fabric, fashion accessories, oils and essences, honey and other hive products. The event will be open from 9am to 6pm. Entrance tickets cost 5 euros (children up to 12 years old go free); a guided tour of the Da Como House-Museum entails a supplement of 3 euros. The Coffee-House will be at the Rocca, for breakfasts, lunches and snacks.

 Seltene Blumen und Pflanzen, eingebettet im prachtvollen Rahmen der Burg Rocca Visconteo-Veneta in Lonato del Garda, einem Nationaldenkmal, von dem man den gesamten Gardasee bewundern kann: Das ist der feine Zauber, den die 11. Blumenschau „Fiori nella Rocca“ vom 6. bis 8. April 2018 versprüht! Die Besucher können auch dieses Jahr ihre Leidenschaft für die Natur und die Gartenpflege mit der Besichtigung einer historischen Stätte verbinden: die Burg von Lonato, im Museumskomplex der Stiftung Ugo Da Como mit den Gartenanlagen und dem in ein Museum umgewandelten Wohnhaus des ehemaligen Stadtverwalters. Auf dem Programm stehen viele Events wie Ausstellungen, Begegnungen, Themenkurse sowie eine



Vielzahl an Aktivitäten eigens für Kinder und der Kinderbereich Hortus Conclusus, der mit Spielen, Lektüren, Animation und Workshops über die Natur für die Unterhaltung der Kids sorgt. Für Erwachsene gibt es dagegen Lehrkurse zum Thema Floristik mit Giusy Ferrari Cielo, Pflanzenschnitt, Gartenpflege und vieles mehr.

An dieser Blumenschau werden die wichtigsten italienischen Baumschulgärtner, Züchter und Forscher seltener Arten teilnehmen, die von den Eventgründern - dem Garden Club Brescia und der Stiftung Ugo Da Como - auf sorgsamste Weise ausgewählt wurden.

Dazu gehören die bekanntesten Hersteller von Stauden, Rosen, Pfingstrosen, Heil-, Gewürz- und besonderen Gemüsepflanzen, Zitruspflanzen, Olivenbäumen und Palmen, Pelargonien mit Duftblättern, Wasserpflanzen, Fettelpflanzen... Neben Blumen

und Pflanzen gibt es auch Gartenmöbel und -zubehör sowie Dekorelemente für den Außenbereich, Fachliteratur, Gegenstände für Tätigkeiten im Freien, Naturkosmetik, Kleidung aus Hanf und Naturfasern für die Freizeit und Gartenarbeit, verzierte Stoff- und Strohhüte, Modeaccessoires, Duftöle, Honig und Bienenprodukte.

Öffnungszeiten 9 bis 18 Uhr; Eintrittskarte 5 Euro (bis 12 Jahre frei); Zuschlag von 3 Euro für die Führung im Museum Da Como. In der Burg gibt es ein Coffee-House mit Frühstück, Mittagessen und Snacks.

VINITALY AND THE CITY

www.bardolinotop.it

BARDOLINO

13-16 APRILE

13-16 APRIL

13.-16. APRIL

 Torna a Bardolino il fuori salone di Vinitaly. Dal 13 al 16 aprile Villa Carrara Bottagisio e il parco antistante ospiteranno i consorzi vinicoli e le aziende produttrici dei vini veronesi in vari punti degustazione. Un'area coperta sarà dedicata al food, con piatti tipici del territorio, mentre il lungolago verrà colorato con migliaia di composizioni floreali. Spazio anche alla musica a Parco Carrara Bottagisio. Una manifestazione di classe collegata a Vinitaly, la più importante fiera mondiale del vino.



The Vinitaly and the City off-show event returns to Bardolino. From 13th to 16th April, Villa Carrara Bottagisio and the adjoining park will host wine consortia and manufacturers of Veronese wines with various tasting points. There will be a





covered area for food, featuring typical local dishes, while the lake promenade will be coloured with thousands of flower arrangements. There will also be music, at the Parco Carrara Bottagisio. A sophisticated exhibition of class connected to Vinity, the world's most important wine fair.



Der „Fuori Salone“ von Vinitaly findet dieses Jahr wieder in Bardolino statt! Vom 13. bis 16. April sind an den verschiedenen Degustationsständen in der Villa Carrara Bottagisio und dem Park davor die Winzergenossenschaften und Herstellerfirmen der Weine aus der Provinz Verona anzutreffen. Ein überdachter Bereich ist dem Food mit typisch lokalen Gerichten gewidmet, während die Seepromenade mit Tausenden von Blumenarrangements farbenfroh geschmückt wird. Im Park Carrara Bottagisio kommt aber auch die Musik nicht zu kurz. Eine Veranstaltung erster Klasse, verbunden mit der

weltweit bedeutendsten Weinmesse Vinitaly.

FISH&CHEF

www.fischandchef.it

LAGO DI GARDA

22-27 APRILE

22-27 APRIL

22.-27. APRIL

Fish&Chef, appuntamento organizzato da Elvira Trimeloni e Leandro Luppi, giunto alla nona edizione, propone sei cene itineranti alla scoperta dei

luoghi, dei gusti e dei profumi del lago di Garda, rivisti e interpretati da alcuni dei più importanti chef stellati italiani. I primi cinque appuntamenti serali, dal 22 al 26 aprile, saranno firmati dagli chef ospiti che interpreteranno le materie prime del lago più grande d'Italia, con particolare attenzione al pesce di lago. A chiusura il 27 aprile, una cena corale vedrà coinvolti i veri protagonisti, gli chef del Dream Team: i cuochi gardesani di origine o di adozione, i migliori interpreti dei prodotti di eccellenza del territorio, come il pesce d'acqua dolce, i vini, l'olio extravergine d'oliva e la pregiata carne di Garrone veneta.

Domenica 22 aprile - Hotel Lido Palace di Riva del Garda (TN)
Lunedì 23 aprile - Casa degli Spiriti di Costermano sul Garda (VR)

Martedì 24 aprile - Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (BS)
Mercoledì 25 aprile - Regio Patio, ristorante gastronomico dell'Hotel Regina Adelaide di Garda (VR)

Giovedì 26 aprile - Palazzo Ar-





zaga di Calvagese della Riviera (BS)

Venerdì 27 aprile - Cena di gala conclusiva all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine (VR)

 Fish & Chef, the event organized by Elvira Trimeloni and Leandro Luppi, is now in its ninth edition. This year there will be six itinerant dinners, offering guests the chance to explore the places, flavours and aromas of Lake Garda, reviewed and interpreted by some of the most important chefs in Italy. The first five evening appointments, from 22nd to 26th April, will be hosted by guest chefs who will work their magic with the raw materials at their disposal from the largest lake in Italy, with particular attention to lake fish. On the closing night, 27th April, there will be a choral dinner attended by the real stars—the Dream Team. These chefs, who either originate from the area on and around Lake Garda or who have adopted it as their home, will use their local expertise to prepare high quality local products, such as freshwater fish, wines, extra-virgin olive oil and

the exquisite Venetian Garronese meat.

Sunday, 22nd April - Hotel Lido

Palace in Riva del Garda (TN)

Monday, 23rd April - Casa degli Spiriti, in Costermano sul Garda (VR)

Tuesday, 24th April - Grand Hotel Fasano, Gardone Riviera (BS)

Wednesday, 25th April - Regio Patio, gourmet restaurant at the Hotel Regina Adelaide Garda (VR)

Thursday, 26th April - Palazzo Arzaga, in Calvagese della Riviera (BS)

Friday, 27th April - Closing gala dinner at the Hotel Bellevue San Lorenzo, Malcesine (VR)

 Fish&Chef, das von Elvira Trimeloni und Leandro Luppi ausgerichtete Event, findet nun schon zum neunten Mal statt und bietet sechs Abendessen in verschiedenen Locations. Hierbei gilt es die Orte, Geschmacksvielfalt und Düfte des Gardasees kennenzulernen, die von einigen der namhaftesten Sterneköche Italiens umgearbeitet und interpretiert werden. Die ersten fünf Abendveranstaltungen finden vom 22. bis 26. April statt. Bei dieser

Gelegenheit interpretieren die Gästeköche die Rohstoffe des größten Binnensees Italiens, wobei insbesondere der Seefisch im Mittelpunkt steht. Den Abschluss bildet am 27. April ein vielstimmiges Abendessen mit den wahren Protagonisten, den Chefköchen des Dream Team: die am Gardasee geborenen oder später hinzugezogenen Köche, die besten Interpreten der erstklassigen Erzeugnisse dieses Gebiets wie der Süßwasserfisch, die Weine, das extra native Olivenöl und das hoch geschätzte Rindfleisch Garronese Veneta.

Sonntag, 22. April - Hotel Lido Palace in Riva del Garda (TN)
Montag, 23. April - Casa degli Spiriti in Costermano sul Garda (VR)

Dienstag, 24. April - Grand Hotel Fasano in Gardone Riviera (BS)

Mittwoch, 25. April - Regio Patio, Restaurant des Hotels Regina Adelaide in Garda (VR)

Donnerstag, 26. April - Palazzo Arzaga in Calvagese della Riviera (BS)

Freitag, 27. April - Abschließendes Galadinner im Hotel Bellevue San Lorenzo in Malcesine (VR)



**MOSTRA NAZIONALE
DEI VINI PASSITI E DA
MEDITAZIONE**
**NATIONAL EXHIBITION OF
PASSITO AND MEDITATION
WINES**
**NATIONALE
VERANSTALTUNG ÜBER
TROCKENBEEREN- UND
MEDITATIONSWEINE**
www.voltamantovana.gov.it

VOLTA MANTOVANA
28-29-30 APRILE E 1 MAGGIO
28th-29th-30th APRIL AND 1st MAI
28.-29.-30. APRIL UND 1. MAI

 Il comune di Volta Mantovana è pronto ad ospitare la XVI edizione della Mostra Nazionale dei vini passiti e da meditazione. Un programma ricchissimo accoglierà i numerosi visitatori nella favolosa cornice cinquecentesca di Palazzo Gonzaga Cavriani. Infatti, come ogni anno la manifestazione non deluderà gli intenditori e non,

grazie alla presenza di moltissimi marchi provenienti da tutta Italia, come la Vernaccia, il vino umbro Sagrantino, e molti altri. Certamente non mancheranno gli ospiti internazionali: ricordiamo, negli anni scorsi, la presenza della Georgia con il suo antico metodo di vinificazione, i passiti Croati, ed il Madeira Portoghese; palati più tradizionali incontreranno i grandi classici. Qualunque sia la propria preferenza, l'assaggio di ogni qualità sarà accompagnato ed illustrato da sommelier e analisti sensoriali di fama nazionale. Inoltre, chi si avvicina per la prima volta alla kermesse, avrà l'opportunità di affacciarsi al grande banco d'assaggio allestito nel giardino principale, luogo in cui si potranno sorseggiare tutte le classificazioni presenti. Al contempo sarà possibile usufruire di percorsi emozionali guidati con pregevoli accostamenti di cioccolata,

formaggio e prodotti tipici a cura dei produttori. A corredo di questa intensa quattro giorni, spiccano le visite guidate al palazzo, alle torri, alle cantine e al Museo della Convivialità. Infine, i ristoranti convenzionati di Volta proporranno un menù convenzionato a 25 Euro.

 The municipality of Volta Mantovana is preparing to host the 16th edition of the National Exhibition of *passito* and meditation wines. A rich program of events will welcome many visitors in the stunning 16th-century setting of Palazzo Gonzaga Cavriani. As in previous years, the event is set to delight connoisseurs and amateurs alike, as it will feature many labels from all over Italy, such as Vernaccia, the Umbrian wine Sagrantino, and many others besides. And of course, there will be international elements: we remember, in recent years, the





presence of Georgia with its ancient vinification method, the Croatian *passito* wines, and the Portuguese Madeira. More traditional palates, on the other hand, will still be able to enjoy the great classics. So, whatever your preference, each tasting of high-quality wines will be accompanied and illustrated by nationally acclaimed sommeliers and sensory analysts. In addition, those who are attending the festival for the first time will have the chance to sample the large tasting stand set up in the main garden, where they can taste all the classifications present. At the same time visitors can take advantage of the guided emotional routes led with excellent combinations of chocolate, cheese and typical products provided by local producers. Alongside this intensive four-day event there will guided tours of the palace, the towers, the cellars and the Museum della Convivialità. Finally, restaurants will be offering a discounted 25 euro menu for visitors of the exhibition.

 In der Gemeinde Volta Mantovana steht alles bereit für die XVI. Nationale Veranstaltung über die Trockenbeeren- und Meditationsweine. Ein prallgeföllter Veranstaltungskalender wird die zahlreichen Besucher im zauberhaften Rahmen des Palazzo Gonzaga Cavriani aus dem 16. Jh. empfangen. Denn dank der zahlreichen Marken aus ganz Italien wie Vernaccia, dem

aus Umbrien stammenden Wein Sagrantino und vielen anderen werden auch dieses Jahr die Weinkenner und Laien sicherlich nicht enttäuscht. Und natürlich gibt es auch internationale Gäste: In den letzten Jahren waren Georgien mit seiner antiken Weinherstellmethode, die Trockenbeerenweine aus Kroatien und der Madeira aus Portugal vertreten. Und für die traditionellen Gaumen gibt es die großen Klassiker. Doch ganz gleich, welche Vorlieben man hat: Jede Kostprobe wird von national bekannten Sommeliers und Spezialisten der analytischen Weinsensorik begleitet und erläutert. Darüber hinaus bietet diese Veranstaltung auch den Neulingen die Gelegenheit, am großen Probiertresen (im Hauptpark) alle vorhandenen Klassifizierungen zu probieren. Zur gleichen Zeit werden unter der direkten Leitung der Hersteller geführte Weinerlebnisse, kombiniert mit Schokolade, Käse und typischen Produkten dargeboten. In diesen intensiven vier Tagen stehen aber auch Gruppenführungen im Palazzo, in den Türmen,

Kellereien und im Museum der Tafelfreuden auf dem Programm. Und in den an dieser Initiative teilnehmenden Restaurants von Volta gibt es ein Menü zu 25 Euro!

ITALIA IN ROSA

ITALY IN PINK

ITALIEN IN ROSA

www.italiainrosa.it

MONIGA DEL GARDA

1-3 GIUGNO

1-3 JUNE

1.-3. JUNI

 Torna la prima e più importante manifestazione italiana dedicata ai vini rosati: venerdì 1, sabato 2 e domenica 3 giugno 2018 dalle 17 alle 23 il più importante evento italiano per i vini rosé, rosati e chiaretto ne ospiterà oltre 150 in libera degustazione presso il castello di Moniga del Garda, una cornice davvero incantevole, sulla sponda bresciana del lago di Garda. L'undicesima edizione di "Italia in Rosa" si svolgerà nel parco del maniero, tipica costruzione difensiva risalente al



Arena di Verona

96° Opera Festival 2018

dal 22 giugno al 1° settembre



Fondazione
ARENA DI VERONA®

Uno spettacolo fuori, un'emozione dentro.

Carmen

di Georges Bizet
Regia Hugo de Ana
Nuovo allestimento

22 · 29 giugno
6 · 11 · 17 · 21 luglio
3 · 9 · 12 · 22
25 · 28 · 31 agosto

Aida

di Giuseppe Verdi
Regia Franco Zeffirelli

23 · 28 giugno
8 · 10 · 14 · 19 · 22 · 27 luglio
2 · 5 · 7 · 11 · 19 · 23 · 29 agosto
1 settembre

Turandot

di Giacomo Puccini
Regia Franco Zeffirelli

30 giugno
5 · 13 · 18 · 26 luglio

Nabucco

di Giuseppe Verdi
Regia Arnaud Bernard

7 · 12 · 20 · 28 luglio
10 · 18 agosto

Roberto Bolle and Friends

25 luglio

Il Barbiere di Siviglia

di Gioachino Rossini
Regia Hugo de Ana

4 · 8 · 17 · 24 · 30 agosto

Special Opera Night

26 agosto

Foto: ENRICO L'Acqua

www.arena.it · (+39) 045 800 51 51

Major Partner



Automotive Partner



Official Sponsor



Special Partner



Mobility Partner



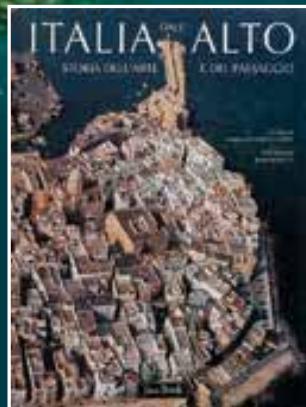
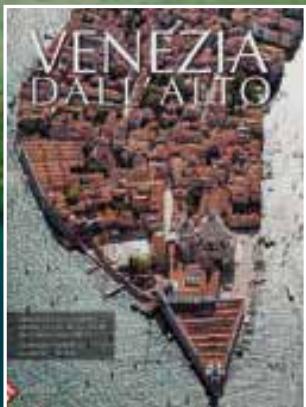
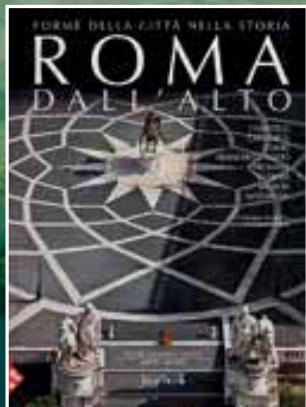
Media Partner



In caso di necessità
la Fondazione Arena di Verona
si riserva il diritto di modificare
il presente programma.



Specializzati da 35 anni in fotografia aerea,
documentazione del territorio e del
patrimonio artistico italiano.



www.bamsphoto.it e-mail: info@bamsphoto.it tel. +39 030964107
Via C. Battisti 60, 25018 Montichiari (BS) Italy



periodo tra il XIV e il XV secolo, con un panorama sorprendente sul lago. Il programma prevede anche degustazioni guidate da esperti sommelier per operatori e giornalisti e momenti di approfondimento tecnico. Inoltre, sarà presente in tutti i giorni della manifestazione un'area food con piatti tipici dell'Alto Garda e spuntini in abbinamento ai vini. Ingresso 10 euro, con degustazione libera di tutti i vini. Apertura dalle 17 alle 23, con ingresso fino alle 22.

The first and most important Italian event dedicated to rosé wines is back again. On Friday 1st, Saturday 2nd and Sunday 3rd June 2018 from 5pm to 11pm, the most important Italian event for rosé and chiaretto wines will take place, with over 150 varieties available for tasting at the Moniga del Garda castle, a truly enchanting location, on the shores of Lake Garda. The eleventh edition of "Italia in Rosa" will take place in the park at the castle, a typical defensive construction dating back to the 14th and 15th centuries, with incredible views of the lake. The program also includes guided tastings by expert sommeliers for professionals and journalists, and in-depth technical explanations. In addition, for the duration of the event there will be a food area with dishes typical of the Lake Garda area and snacks paired with wines. Entrance fee is 10 euros, with free tasting of all wines. Open from 5pm to 11pm, with last ad-



Gerichten des nördlichen Gardaseegebietes und Snacks mit dazu passenden Weinen. Eintritt 10 Euro, mit freier Verkostung aller Weine. Öffnungszeiten 17 bis 23 Uhr, Eintritt bis 22 Uhr.

PALIO DEL CHIARETTO CHIARETTO WINE FESTIVAL'

www.bardolinoto.it

BARDOLINO

1-3 GIUGNO

1-3 JUNE

1.-3. JUNI

Die absolut erste, wichtigste italienische Veranstaltung, die den Roséweinen gewidmet ist, ist wieder da! Vom Freitag, 1. bis Sonntag, 3. Juni 2018, 17 bis 23 Uhr, präsentiert das wichtigste italienische Event für Rosé, Rosato und Chiaretto im wahrhaft zauberhaften Rahmen der Burg von Moniga del Garda am westlichen Ufer des Gardasees über 150 Weine, die zur freien Verkostung stehen! Die nunmehr zum elften Male stattfindende Veranstaltung „Italia in Rosa“ findet im Park der Burg statt - einer typischen Wehranlage aus dem 14. und 15. Jahrhundert mit einem sagenhaften Blick über den See. Auf dem Programm stehen zudem geführte Verkostungen mit erfahrenen Sommeliers, die Fachleuten und Journalisten vorbehalten sind, sowie allerlei Gelegenheiten zur Vertiefung weintechnischer Aspekte. Darüber hinaus gibt es an allen Tagen der Veranstaltung eine Food Area mit typischen

Si svolgerà dall'1 al 3 giugno il "Palio del Chiaretto", la festa in rosa di Bardolino. Per tre giorni il lungolago di Bardolino mette in mostra le eccellenze del territorio con una ventina di stand espressione delle cantine agricole del paese. Tra loro il punto gastronomico dell'Associazione Amo Baldo-Garda e lo stand della "De Gustibus", associazione che riunisce i ristoratori e i bar di Bardolino, dove sarà possibile degustare il Chiarè e acquistare il bicchiere celebrativo del Palio.

"Palio del Chiaretto", the rose-coloured party, will take place from 1st to 3rd June in Bardolino. For three days the Bardolino lakeside will showcase the excellence of the territory, with around twenty stands displaying products from the town's agricultural cellars. These will include gastronomic delights from the Amo Baldo-Garda



association and the “De Gustibus” stand, and association of restaurateurs and bars from Bardolino, where visitors can sample the Chiarè and purchase a special commemorative Palio glass.

The wineries will also be in attendance within the elegant wooden structures, set up with art and floral installations, and will be offering tastings, information and promoting their Chiaretto wines.

The event is sponsored by the Municipality of Bardolino and organised by the Fondazione Bardolino Top.



Vom 1. bis 3. Juni findet der „Palio del Chiaretto“ statt - das Rosè-Fest von Bardolino. Für drei Tage stellt das Seeufer von Bardolino das Beste dieses Gebiets vor, und zwar an etwa zwanzig Ständen, die der wahre Ausdruck der Kellereien vor Ort sind. Dazu zählen der Gastronomiestand des Verbandes „Amo Baldo-Garda“ und der Stand des Dachverbandes „De

Gustibus“ der Restaurants und Cafés von Bardolino, an dem man den Chiarè kosten kann. Hier ist auch das Palio-Glas erhältlich.

Die Weinhersteller erwarten die Besucher in eleganten Holzbauten, geschmückt mit Installationen aus Kunst und Blumen, und stehen ihnen mit Verkostungen, Infos und Werbematerial über den Wein Chiaretto zur Verfügung.

Der Veranstalter ist die Gemeinde Bardolino, der Organisator die Stiftung Bardolino Top.

PICASSO, DE CHIRICO, MORANDI

www.amicimartinengo.it

BRESCIA

**PALAZZO MARTINENGO
FINO AL 10 GIUGNO
UNTIL 10 JUNE
BIS 10. JUNI**

La mostra “Picasso, De Chirico, Morandi. 100 capolavori dalle collezioni private

bresciane” trasforma Palazzo Martinengo (Brescia) nel “tempio del collezionismo privato bresciano”, presentando opere provenienti dalle più prestigiose raccolte private della città e della provincia, dal futurismo alla metafisica, dal “Ritorno all’ordine” fino all’Arte informale. Per la prima volta in assoluto viene esposto al pubblico un capolavoro inedito di Pablo Picasso: si tratta di “Natura morta con testa di toro”, un olio su tela, dipinto dal genio spagnolo nel 1942 ed eseguito in un momento tragico dell’esistenza di Picasso – per la guerra e i lutti personali – e va intesa come l’introduzione di un preciso motivo iconografico, da leggersi come un memento mori. Un’opera fondamentale per rileggere la serie delle teste di toro e la produzione di Picasso negli anni della guerra.

La rassegna, curata da Davide Dotti e organizzata dall’Associazione Amici di Palazzo Martinengo, col patrocinio della Provincia e del Comune di Brescia, prosegue l’indagine sul collezionismo privato bresciano avviata nel 2014.

Il percorso espositivo si apre con opere di autori – da Luigi Basiletti ad Angelo Inganni, da Faustino Joli a Francesco Filippini, da Giovanni Renica ad Achille Glisenti, da Arnaldo Soldini a Cesare Bertolotti fino a Emilio Rizzi – che hanno rappresentato la gloria della scuola pittorica bresciana dell’800, per poi lasciare spazio ai capolavori dei grandi maestri del ‘900 di caratura internazionale, “colonne portanti” dei vari movimenti e



delle correnti succedutesi nel corso dei decenni: Balla, Boccioni, Depero, De Chirico, Savinio, Severini, Morandi, Carrà, De Pisis, Sironi, Burri, Manzoni, Vedova e Fontana.

Orari: da mercoledì a venerdì, dalle 9 alle 17.30; sabato, domenica e festivi dalle 10 alle 20. Lunedì e martedì chiuso.

 The exhibition entitled “Picasso, De Chirico, Morandi. 100 masterpieces from Brescian private collections” transforms Palazzo Martinengo (Bergamo) into the “temple of Brescia’s private collections”, presenting works from the most prestigious private collections of the city and the province, from Futurism to Metaphysics, from the “Return to Order” to Informal Art. For the first time ever, an unpublished masterpiece by Pablo Picasso will be on public display: the piece, entitled “Still life with a bull's head”, is an oil on canvas painted by the Spanish genius in 1942 and

executed in a tragic moment of existence for Picasso—due to war and personal grief—and should be seen as introducing a precise iconographic reason, to be read as a memento mori. It is a fundamental work for re-interpreting the series of bull heads and Picasso's work during the wartime years.

The exhibition, curated by Davide Dotti and organised by the Associazione Amici di Palazzo Martinengo, under the auspices of the Province and the Municipality of Brescia, continues the investigation of the Brescian private collections launched in 2014.

The exhibition opens with works from artists—from Luigi Basiletti to Angelo Inganni, Faustino Joli to Francesco Filippini, Giovanni Renica to Achilles Glisenti, Arnaldo Soldini to Cesare Bertolotti and Emilio Rizzi—who represented the glory of Brescian School of painting in the 1800s and made way for the masterpieces of the great

international masters of the 1900s, the “supporting pillars” of the various movements and currents which have occurred over the decades: Balla, Boccioni, Depero, De Chirico, Savinio, Severini, Morandi, Carrà, De Pisis, Sironi, Burri, Manzoni, Vedova and Fontana.

Opening hours: Wednesday to Friday, from 9am to 5.30pm; Saturdays, Sundays and holidays from 10am to 8pm. Closed Mondays and Tuesdays.



Die Ausstellung „Picasso, De Chirico, Morandi. 100 Meisterwerke aus den Privatsammlungen von Brescia“ verwandelt Palazzo Martinengo (Brescia) in einen „Tempel der Sammelleidenschaft von Privatpersonen ebendieser Stadt“. Es präsentiert eine Auswahl von Werken, die aus den renommiertesten Privatsammlungen der Stadt und Provinz stammen und vom Futurismus zur Metaphysik, von der „Rückkehr zur Ordnung“ bis hin zur informellen Kunst reichen. Erstmals wird der Öffentlichkeit ein Meisterwerk von Pablo Picasso gezeigt: „Stillleben mit Stierschädel“, Öl auf Leinwand, das das Genie Spaniens 1942 während eines tragischen Abschnittes in seinem Leben – Krieg und persönliche Trauer – malte. Es ist als die Einführung eines präzisen ikonografischen Motivs zu verstehen, eine Art memento mori. Ein Meisterwerk, das die Weichen legt für eine Neuauslegung der Stierschädel und Werke, die er während der Kriegsjahre schuf.
Die Ausstellung, deren Kurator





Davide Dotti ist und vom Kulturverband Associazione Amici di Palazzo Martinengo unter der Schirmherrschaft der Provinz und Stadt Brescia organisiert wird, setzt die 2014 eingeleitete Reise zur Entdeckung der Schätze der Privatsammlungen in Brescia fort. Der Ausstellungsverlauf beginnt mit Werken der Spitzenvertreter der Malschule von Brescia im 19. Jahrhundert - Luigi Basiletti, Angelo Inganni, Faustino Joli, Francesco Filippini, Giovanni Renica, Achille Glisenti, Arnaldo Soldini, Cesare Bertolotti und Emilio Rizzi - und präsentiert anschließend die Meisterwerke international bekannter Meister des 20. Jahrhunderts, wahre „tragende Säulen“ der verschiedenen Bewegungen und Strömungen, die im Laufe der Jahrzehnte aufeinanderfolgten: Balla, Boccioni, Depero, De Chirico, Savinio, Severini, Morandi, Carrà, De Pisis, Sironi, Burri, Manzoni, Vedova und Fontana.

Uhrzeiten: mittwochs bis freitags, 9 - 17.30 Uhr; samstags, sonntags und an Feiertagen 10 - 20 Uhr. Montags und dienstags geschlossen.

TRIATHLON

www.triathlonbardolino.it

**BARDOLINO
16 GIUGNO
16 JUNE
16. JUNI**

 È l'evento sportivo per antonomasia del Lago di Garda in grado di richiamare atleti da tutto il mondo. Si

svolgerà sabato 16 giugno la trentacinquesima edizione del Triathlon internazionale “Città di Bardolino”, la manifestazione sportiva che raggruppa tre discipline (1,5 km a nuoto nel Garda, 40 in bici, 10 di corsa). Ai nastri di partenza oltre 2mila atleti grazie all'incredibile zona cambio, a Villa Carrara Bottagisio, a due piani con un soppalco di quasi 1300 metri quadri. Il tutto per un evento unico in Italia promosso dal Gruppo Sportivo Bardolino. I triatleti dopo la frazione a nuoto con arrivo al Parco di Villa Carrara Bottagisio saliranno in bici per sfrecciare da Calmasino, Cavaion, Affi, Caprino, Albarè e scendere di nuovo a Bardolino passando da San Colombano. Una volta giunti a villa Carrara Bottagisio, il via all'ultima frazione a piedi (10 km) ripetendo due volte il tragitto Bardolino-Garda-Bardolino lungo la passeggiata in riva al lago. Un evento di portata internazionale

 It's Lake Garda's sporting event par excellence, which attracts athletes from all

over the world. The 35th edition of the “Città di Bardolino” International Triathlon will take place on Saturday 16th June. The sporting event brings together three disciplines (1.5km swim in Lake Garda, 40km bike ride, 10km run). There will be over 2,000 athletes at the starting line, thanks to the incredible transition area, at the Villa Carrara Bottagisio, a 2-storey building with a gallery spanning almost 1300 square metres. All for a unique event in Italy organised by the Gruppo Sportivo Bardolino. Upon arriving at Villa Carrara Bottagisio after their 10km swim, the Triathletes will take to their bikes to speed past Calmasino, Cavalon, Affi, Caprino, Albarè, and back down again to Bardolino, passing through San Colombano. Once they reach Villa Carrara Bottagisio, they begin the last leg, a 10km run, with two laps of the Bardolino-Garda-Bardolino stretch along the promenade by the Lake. A truly international event.

 Das Sportevent par excellence des Gardasees,





das Athleten aus aller Welt anlockt. Am Samstag, dem 16. Juni, findet das 35. Internationale Triathlon „Città di Bardolino“ statt. Die Veranstaltung sieht drei Disziplinen vor (1,5 km Schwimmen im Gardasee, 40 km Radfahren, 10 km Laufen). Am Startband stehen über 2000 Athleten, dank der unglaublichen Wechselzone in Villa Carrara Bottagisio, mit zwei Stöcken plus Hängeboden von fast 1300 Quadratmetern! Dies alles wird für ein in Italien einzigartiges Event von der Sportgruppe Bardolino ausgerichtet. Die Triathleten erreichen nach der Schwimmrunde den Park der Villa Carrara Bottagisio, schwingen sich aufs Rad in Richtung Calmasino, Cavaion, Affi, Caprino, Albarè bis sie wieder über San Colombano nach Bardolino hinunterrasen. Dann geht es in der Villa Carrara Bottagisio zu Fuß weiter (10 km) und in dieser letzten Etappe wird die Strecke Bardolino-Garda-Bardolino zweimal auf der Seepromenade zurückgelegt. Ein Event, das auch im Ausland auf großen Anklang stößt!

ITALIAN BODYPAINTING FESTIVAL

www.italianbodypaintingfestival.it

GARDA
15-16-17 GIUGNO
15-16-17 JUNE
15.-16.-17. JUNI

 Per qualcuno non è arte ma solo uno spettacolo di nudo, per altri è l'espressione massima dell'abilità nel

dipingere un corpo umano. Di fatto la tredicesima edizione del Campionato italiano corpi dipinti, in programma da venerdì 15 a domenica 17 giugno a Garda sul lungolago Regina Adelaide, sarà l'occasione per ammirare splendide creature coperte solo da colorati e fantastici disegni. Il tutto sviluppando tre temi: "40 anni di eroi nei cartoni animati (da Goldrake e Daitarn3 a Superman e Dragon Ball)", "Sì, viaggiare! Cartoline dei tuoi ricordi più belli" e "La tua stagione preferita". Sono attesi a Garda numerosissimi artisti, modelli e modelle provenienti da tutta Italia e dal mondo, ma anche una flotta di fotografi che con i loro "cannoni" immortaleranno le immagini fantastiche ed irripetibili delle opere viventi 'miscelate' con le splendide bellezze naturali del lago di Garda. L'evento promosso dal Comune di Garda è organizzato da Promobenacus produzioni di Enrico Bianchini che fa inoltre da capofila al concorso nazionale fotografico "Colore sulla Pelle", realizzato insieme ai più importanti contest

della penisola dedicati all'arte di dipingere i corpi, riuniti nel circuito nazionale Bodypainting's Friends, ideato e patrocinato dal Campionato stesso. Il bodypainting, o arte di dipingere i corpi, è una tra le più spettacolari forme d'arte. Consiste nel dipingere il corpo o parti di esso, con colori acrilici o ad acqua studiati appositamente. La durata può variare a seconda del soggetto che si vuole immortalare sul corpo nudo.

 For some it is not art, but merely a nude exhibition; for others it is the maximum expression of the ability to paint a human body. In fact, the thirteenth edition of the Italian Bodypainting Championship, to be held from Friday 15 to Sunday 17 June in Garda on the Regina Adelaide lakefront, will be an opportunity to admire beautiful creatures covered only by colourful and fantastic drawings. The exhibition is based around three key themes: "40 years of cartoon heroes (from Grendizer and Daitarn3 to Superman and





Dragon Ball)", „Yes, travelling! Postcards of your fondest memories“ and „Your favourite season“. A whole host of artists and models from Italy and from all over the world are expected at Garda, as well as a fleet of photographers who will immortalise the fantastic and unique living works of art, along with the beautiful natural splendours of Lake Garda. The event, sponsored by the Municipality of Garda, is organised by Promobenacus Produzioni, owned by Enrico Bianchini, who is also the leading proponent of the national photography competition “Colore sulla Pelle” (‘Colour on the Skin’), produced together with the most important contests of the peninsula dedicated to the art of bodypainting, brought together in the national Bodypainting’s Friends circuit, designed and

sponsored by the Championship itself. Bodypainting, is one of the most spectacular forms of art. It involves painting the body or parts of it, using special acrylic paints or watercolours. The time taken to complete a work varies depending on the subject you wish to capture on the naked body.



Für einige ist es keine Kunst, sondern nur eine Darbietung nackter Körper, für andere ist es der höchste Ausdruck einer Fähigkeit, einen menschlichen Körper zu bemalen. Die dreizehnte Ausgabe der italienischen Bodypainting-Meisterschaft, die von Freitag, 15. bis Sonntag, 17. Juni in Garda auf der Seepromenade Regina Adelaide stattfindet, stellt in der Tat eine Gelegenheit dar, zauberhafte Geschöpfe zu bewundern, deren Körper nur mit

farbenfrohen und fantasievollen Zeichnungen bedeckt ist. Und das basierend auf drei Themenbereichen: „40 Jahre Comic-Helden (von Goldrake und Daitarn3 bis Superman und Dragon Ball)“, „Ja, reisen! Die Postkarten mit den schönsten Erinnerungen“ und „Die Lieblingsjahreszeit“. Garda erwartet zahlreiche Künstler, Models aus dem In- und Ausland, aber auch eine Unmenge an Fotografen, die mit ihren Teleobjektiven die fantastischen und unwiederholbaren Bilder der lebendigen Kunstwerke verewigen, und zwar „vermischt“ mit den zauberhaften Naturschönheiten des Gardasees. Das von der Stadt Garda geförderte Event wird von der Produktionsfirma Promobenacus von Enrico Bianchini organisiert, die auch an



der Spalte des nationalen Fotowettbewerbs "Colore sulla Pelle" („Farbe auf der Haut“) steht. Dieser wird zusammen mit den bedeutendsten „ausgerichtet, die zum italienischen Kreis der Bodypainting's Friends gehören, der von der Meisterschaft selbst konzipiert und unterstützt wird. Bodypainting, oder die Kunst der Körperbemalung, ist eine der spektakulärsten Kunstformen. Der Körper oder Körperteile werden mit eigens hierzu zusammengestellten Acryl- oder Wasserfarben bemalt. Die Dauer ändert sich je nach Sujet, das man auf dem nackten Körper verewigen möchte.



CONVIVIUM VOLUPTATIS

www.voltamantovana.gov.it

VOLTA MANTOVANA

22-23-24 GIUGNO

22-23-24 JUNE

22.-23.-24. JUNI

 Il Convivium Voluptatis di Volta Mantovana approda quest'anno alla sua ventesima edizione e per questo importante anniversario, tutto è pronto per stupire con un vero e proprio viaggio a ritroso nel tempo. La festa rinascimentale alzerà il sipario venerdì sera con la sontuosa cena (su prenotazione) nei maestosi giardini all'italiana, arricchita da coreografie, teatro, fuoco, personaggi fatati, strane creature, acrobati e ballerini d'altri tempi, fino al gran finale con i fuochi d'artificio. Una cena storica a base di piatti locali ispirati alla tradizione culinaria

cinquecentesca. La kermesse proseguirà sino a domenica 24, giornate in cui sono previsti appuntamenti in serie, tra banchetti e taverne, giullari e combattimenti, mentre ricordiamo che l'apertura delle cucine è prevista per le ore 19.00. I visitatori potranno inoltre assistere al Torneo del Colle, iniziativa introdotta nel 2016, alla festa popolare, all'immancabile taverna, al mercato e ai giochi propri dell'epoca. Dunque, chi varcherà la soglia del palazzo potrà concedersi due passi tra gli accampamenti degli armigeri, i quali si presteranno a far provare il tiro con l'arco e il tiro con la scure danese. Chiunque potrà scoprire quali armi venivano utilizzate, le fatture, e come erano indossate. Ci si potrà cimentare nei giochi di una volta e visitare il mercato artigianale. All'appello risponderanno numerosi mercanti con le loro migliori merci esposte, ben disposti ad illustrare le proprie meraviglie. Tutti pronti, quindi, per calarsi in un'epoca di fasti, in cui i goderecci Gonzaga avrebbero

aperto i portoni per accogliere gli attesi invitati: "Madame e messeri, benvenuti nel nostro giardino incantato! Qui tutti i vostri sensi saranno fatati. Li occhi, li orecchi, le curiose mani, olfatto e le gusto troveran godimento nel nostro banchetto".

 This year, the Convivium Voluptatis from Volta Mantovana celebrates its twentieth Edition, and for this important anniversary, everything is set up to dazzle visitors with a trip back in time. The Renaissance Festival will raise its curtain on Friday night with a sumptuous dinner (reservation required) in the magnificent Italian gardens, enriched by choreographed displays, theatre, fire, enchanting characters, strange creatures, acrobats and dancers of from times gone by, all rounded off by a grand finale featuring a firework display. The historic dinner with local dishes inspired by 16th-century culinary traditions. The Festival will continue until Sunday 24th, and a series of events are scheduled, including banquets and taverna



evenings, jesters and battles. The kitchens are scheduled to open at 7pm. Visitors can also attend the Torneo del Colle ('Tournament of the Hill'), an initiative introduced in 2016, as well as the popular party, the classic tavern, the market and games from the Renaissance period. So, those who cross the threshold of the Palace can enjoy strolling between the camps of warriors who will encourage them to try archery and Dane axes. Visitors will also be able to find out which weapons were used, how they were made, and how they were worn, as well as taking part in traditional historic games and visiting the craft market. The exhibition will also be attended by numerous merchants who will display their best goods, and who will be happy to demonstrate their qualities. So, everything is set for a trip back in time to a splendid era, when the pleasure-loving Gonzagas would have opened their gates to accommodate their guests: "Ladies and gentlemen, welcome to our enchanted garden! Here, all your senses will be enraptured. Your eyes, ears, your curious hands, your senses of smell and taste will all find their enjoyment at our banquet".



Das Convivium Voluptatis findet dieses Jahr nun schon zum zwanzigsten Mal in Volta Mantovana statt und alles steht bereit für dieses wichtige Jubiläum, das mit einer wahren Reise in die Vergangenheit bezaubern möchte. Den Auftakt zu diesem Renaissance-Festival bildet Freitagabend das prächtige

Bankett (Reservierung erforderlich) in den prachtvollen italienischen Gärten, umrahmt von Choreografien, Theater, Feuer, Zauberfiguren, seltsamen Geschöpfen, Akrobaten und Tänzern aus anderen Zeiten und zum Schluss einem großartigen Feuerwerk. Ein historisches Abendessen mit ortstypischen Gerichten aus dem 16. Jahrhundert. Das Festival endet am Sonntag, dem 24. Juni und sieht allerlei Veranstaltungen mit Banketten und Tavernen, Spielleuten und Kämpfen vor; die Küche ist ab 19 Uhr geöffnet. Darüber hinaus gibt es für die Besucher das 2016 eingeführte Hügelturnier, das Volksfest, die Taverne, die nie fehlen darf, den Markt und die Spiele, die es in der damaligen Zeit gab. Wer also über die Schwelle des Palazzo tritt, wird zwischen den Lagern der Knappen umherwandern, die sich im Bogenschießen und im Wurf mit der Dänenaxt versuchen. Alle können entdecken, welche Waffen es damals gab, wie sie angefertigt wurden und wie man sie trug. Und man kann an den Spielen von einst teilnehmen und den Handwerksmarkt besuchen. Hier stellen die Händler ihre beste Ware aus und erläutern den Besuchern gerne ihre Wunderwerke! Sodann sind alle bereit, um in eine prachtvolle Epoche einzutauchen, in der die genusssüchtigen Gonzaga ihre Tore geöffnet hätten, um die erwarteten Gäste willkommen zu heißen: „Meine Damen, meine Herren, wir heißen Sie in unserem Zauber Garten herzlich willkommen! Hier werden all Ihre Sinne verzaubert. Die Augen,

die Ohren, die neugierigen Hände, der Geruchssinn und der Geschmack – sie alle werden an unserem Bankett Gefallen finden“.

**RIEVOCAZIONE STORICA
DELLA BATTAGLIA DI SAN
MARTINO E SOLFERINO**
**HISTORICAL RE-
ENACTMENT OF THE
BATTLE OF SAN MARTINO
AND SOLFERINO**
**HISTORISCHE
REINSZENIERUNG
DER SCHLACHT VON
SAN MARTINO UND
SOLFERINO**
www.solferinoesamartino.it

SOLFERO
24 GIUGNO
24 JUNE
24. JUNI

Avrà luogo domenica 24 giugno a Solferino la grande rievocazione storica in occasione del 159esimo anniversario della battaglia di San Martino e Solferino. Una giornata campale che mette in scena lo scontro cruento tra l'esercito austriaco da un lato, e quello francese e piemontese dall'altro, avvenuto il 24 giugno del 1859, nella seconda guerra d'indipendenza iniziata già da due mesi esatti. Quel giorno si fece la storia dell'Italia: in un raggio di pochi chilometri erano infatti presenti tre capi di stato, ossia Francesco Giuseppe, Napoleone III e Vittorio Emanuele. Ma non solo. Lo scontro segnò la nascita della Croce Rossa grazie



all'ispirazione di Henry Dunant, il quale ricevette il primo Premio Nobel per la pace. Tornando alla manifestazione solferinese, la giornata prenderà il via il mattino con la presa del borgo di Pozzo Catena, culminata poi nella conquista della Rocca. Subito dopo, le vie del centro storico verranno percorse da una straordinaria sfilata. Infine, intorno alle 17.00, nella vicina San Martino vi sarà la commemorazione dell'evento al parco monumentale della Torre.

 The great historical re-enactment will take place on Sunday 24th June in Solferino, on the 159th anniversary of the battle of San Martino and Solferino.

A hard day on the field, which highlights the bloody clash between the Austrian army on one side, and the French and Piedmontese on the other, which occurred on 24th June 1859, with the Second War of Independence having begun two months earlier. That day was to be a historical

one for Italy: in fact, there were three heads of state within a few kilometres of each other; namely, Franz Joseph, Napoleon III and Victor Emmanuel. But that's not all. The clash marked the birth of the Red Cross, thanks to the inspiration of Henry Dunant, who received the first Nobel Peace Prize. Going back to the re-enactment at Solferino: the day will begin in the morning with the capture of the village of Pozzo Catena, culminating in the conquest of the Rocca fortress. Soon after, the streets of the old town will be filled with an extraordinary procession. Finally, at around 5pm in nearby San Martino, the commemoration of the event will take place in the monumental park of the Tower.

 Am Sonntag, dem 24. Juni, findet in Solferino anlässlich der 159. Jahrfeier der Schlacht von San Martino und Solferino die große historische Reinszenierung statt. Ein Großkampftag, der den heftigen Zusammenstoß

vom 24. Juni 1859 zwischen dem österreichischen Heer auf der einen Seite und dem französischen und piemontesischen Heer auf der anderen Seite sowie den zweiten Unabhängigkeitskrieg schildert, der genau zwei Monate zuvor ausgebrochen war.

An dem Tag wurde die Geschichte Italiens entschieden: Drei Staatsoberhäupter befanden sich in einem Umkreis von wenigen Kilometern: Franz Joseph, Napoleon III. und Viktor Emanuel. Aber nicht nur das: Die Schlacht war zugleich auch die Geburtsstunde des Roten Kreuzes, dessen Begründer Henry Dunant den ersten Friedensnobelpreis erhielt. Doch kehren wir zur Veranstaltung in Solferino zurück. Sie beginnt am Morgen mit der Eroberung von Pozzo Catena, die dann in der Eroberung der Burg gipfelt. Gleich danach ist auf den Straßen der Altstadt ein außergewöhnlicher Umzug zu sehen. Und schließlich findet um 17 Uhr in der nahen Ortschaft San Martino im Denkmalpark des Turms die Gedenkfeier dieses Events statt.

UN'ESTATE IN MUSICA A SUMMER OF MUSIC EIN MUSIKALISCHER SOMMER

www.comune.pontisulmocio.mn.it

PONTI SUL MINCIO
21 E 28 GIUGNO
6 E 12 LUGLIO
**21 AND 28 JUNE,
AND 6 AND 12 JULY**
**21. UND 28. JUNI,
6. UND 12. JULI**



 Metti quattro sere d'estate, metti luoghi straordinari immersi in un borgo che conserva origini antiche, il tutto condotto dalla sapiente maestria del professor Michele Nocera: ecco come l'estate del centro collinare offrirà, agli abitanti e ai visitatori, concerti di diverso genere, un pò per accontentare tutti i gusti, un pò per puntare i riflettori su alcune bellezze sconosciute ai più. Si parte da Piazza Parolini con la magia del tango accompagnato da una coppia di eccezionali ballerini, i quali interpreteranno le note dei professionisti. A seguire, toccherà al Castello Scaligero con il sax del musicista Gianni Alberti, il quale proporrà le colonne sonore del grande cinema e un repertorio firmato Morricone. Nel secondo weekend sarà la volta del quartetto condotto da Titti Castrini, anche qui in Piazza Parolini, con melodie proprie degli anni '40 e '50, con voce, tromba e fisarmonica. Infine, gli antichi lavatoi (Via Roma) ospiteranno il "Trio del Garda", in cui farà capolino anche la musica classica, al fine di

anticipare il grande evento del Premio Maria Zamboni che si terrà sabato 21 luglio. Tutti gli eventi avranno luogo alle ore 21 ed in caso di pioggia, verranno realizzati nella stessa data presso la palestra comunale sita in Via San Martino e Solferino.

 Imagine four summer evenings, in extraordinary surroundings within a village that preserves its ancient origins, all led by the skillful mastery of professor Michele Nocera. This summer the hilly village of Ponti sul Mincio will offer residents and visitors a selection of concerts to suit every taste, and to shine the spotlight on some local delights that remain as yet unknown to most. We start at Piazza Parolini with the magic of tango music accompanied by a pair of magnificent dancers, who will interpret the notes of the professional musicians. Afterwards, we pay a visit to the Scaligero castle to hear saxophonist Gianni Alberti, who will play the soundtracks of Hollywood movies and a repertoire by Morricone. The second weekend features the

Quartet led by Titti Castrini, again in Piazza Parolini, performing melodies from the 1940s and 1950s, with vocals, trumpet and accordion. Lastly, the ancient washhouse (Via Roma) will play host to the "Trio del Garda", who will give visitors a snippet of classical music in order to anticipate the great Premio Maria Zamboni awards event to be held on Saturday 21st July. All events begin at 9pm, and in case of rain, they will take place on the same date, at the municipal gym located in Via San Martino and Solferino.

 Vier Sommerabende, außergewöhnliche Orte inmitten einer Ortschaft uralten Ursprungs und ... die meisterhafte Leitung von Professor Michele Nocera: Das ist der Sommer, den die Hügelortschaft ihren Einwohnern und Besuchern bietet: Konzerte verschiedener Musikgenres, damit für alle etwas dabei ist und die Scheinwerfer auf einige Schönheiten gerichtet werden, die nur wenigen bekannt sind. Los geht es auf der Piazza Parolini mit der Magie des Tangos und der Leidenschaft eines außergewöhnlichen Tanzpaars, das auf den Musiknoten der Profis tanzt. Anschließend geht es in die Scaliger-Burg mit dem Saxofon des Musikers Gianni Alberti, der die großartige Filmmusik und das Repertoire von Morricone präsentiert. Am zweiten Wochenende ist das Quartett von Titti Castrini wieder auf Piazza Parolini mit eigenen Melodien der 40er- und 50er-Jahre, mit Stimme, Trompete und



Akkordeon an der Reihe. Und zuletzt die alten Waschplätze (Via Roma) mit dem „Trio del Garda“, auch mit klassischer Musik, um das großartige Event des Preises Maria Zamboni voranzukündigen, das am Samstag, dem 21. Juli, stattfindet. Alle Events beginnen um 21 Uhr, bei Regen am gleichen Abend in der Gemeindeturnhalle in Via San Martino e Solferino.

JOAN BAEZ

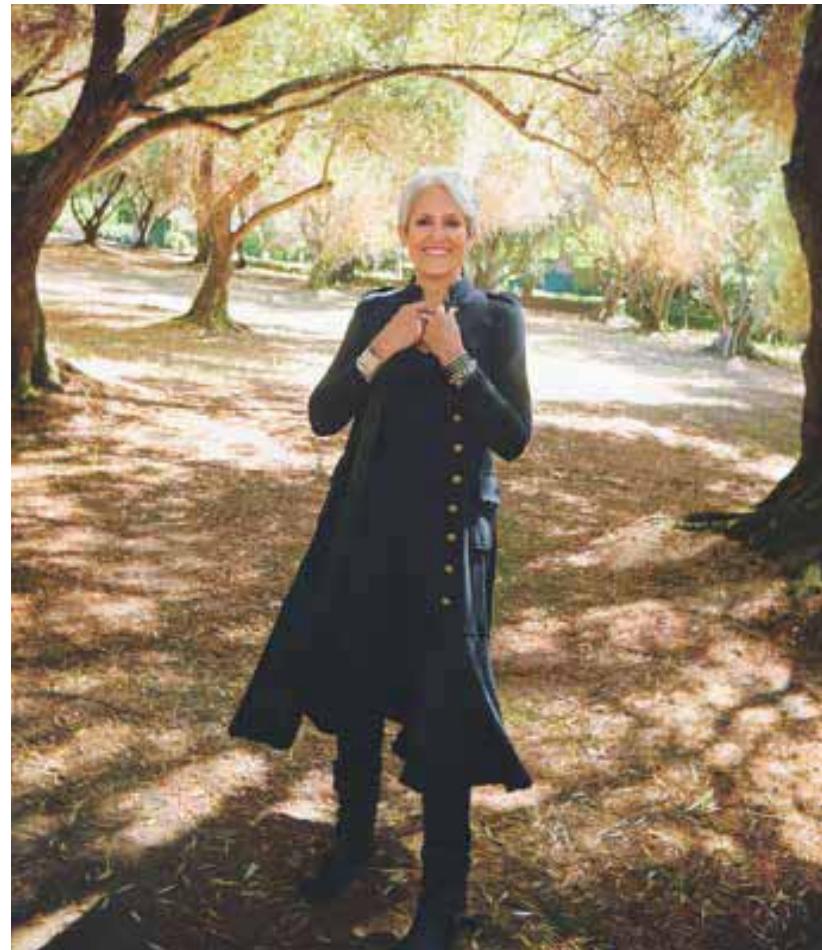
TEATRO ROMANO DI VERONA

5 AGOSTO ORE 21,15

5 AUGUST, 9,15 PM

5. AUGUST 21.15 UHR

 Verona Folk, la rassegna musicale giunta alla quattordicesima edizione, ospita Joan Baez, che ha scelto Verona per il debutto italiano del suo tour Fare Thee Well, a coronamento di una prestigiosa carriera lunga cinquant'anni. Negli anni Baez ha spaziato dal rock al pop, dal country al gospel; si è distinta come autrice; è apprezzata anche per le notevoli interpretazioni di brani degli amici e colleghi, tra cui Woody Guthrie, Pete Seeger, Bob Dylan, The Beatles. E' indimenticabile nelle ballate folk e blues come Love Song to a Stranger e Here's To You musicata da Ennio Morricone; la sua esecuzione di We Shall Overcome alla marcia di Martin Luther King a Washington la lega indissolubilmente a quell'inno e non si possono dimenticare Diamonds & Rust, le cover di Phil Ochs, There But For Fortune e The



Night They Drove Old Dixie Down dei The Band, così come i brani Love Is Just a Four-Letter Word, Farewell Angelina, Sweet Sir Galahad e Joe Hill. Con la sua interpretazione ha fatto conoscere al mondo il brano di Gianni Morandi "C'era un ragazzo che come me amava i Beatles e i Rolling Stones". Una personalità, Joan Baez, che ha influenzato la cultura del Novecento. L'evento è organizzato da Box Office Live con il patrocinio del Comune di Verona - Assessorato alla Cultura. Tutti i biglietti sono disponibili in prevendita da Verona Box Office (via Pallone, 16, tel. 0458011154) e on line sul sito www.boxofficelive.it e nei circuiti Ticketone e Geticket.



Verona Folk, the music

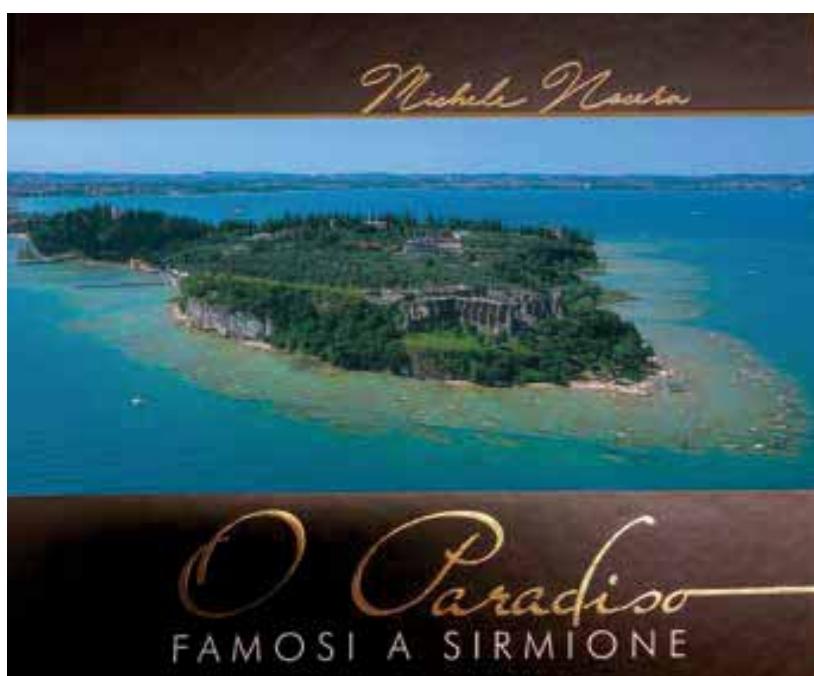
festival now in its fourteenth edition, features Joan Baez, who has chosen Verona for the Italian debut of her tour *Fare Thee Well*, the culmination of a prestigious career spanning five decades. Over the years, Baez has experimented with various genres including rock and pop, country and gospel. She is a distinguished author, and is also well-known for her remarkable interpretations of songs by friends and colleagues, including Woody Guthrie, Pete Seeger, Bob Dylan, and The Beatles. Her voice is unforgettable in folk and blues ballads such as Love Song to a Stranger and Here's To You, with music by Ennio Morricone. Her performance of We Shall Overcome at the Martin Luther King March in Washington linked



her inextricably to the anthem, and we cannot forget Diamonds & Rust, the cover versions of Phil Ochs, There But For Fortune and The Night They Drove Old Dixie Down by The Band, as well as the songs Love Is Just a Four-Letter Word, Farewell Angelina, Sweet Sir Galahad and Joe Hill. Her performance of Gianni Morandi's "C'era un ragazzo che come me amava i Beatles e i Rolling Stones" made the song world-famous. Joan Baez is an important figure, who has had a great influence on the culture of the twentieth century.

The event is organised by Box Office Live under the patronage of the Municipality of Verona – Department of Culture. All tickets are available in advance from Verona Box Office (via Pallone, 16, Tel. 0458011154) and online on www.boxofficelive.it and the Tick- etzone and Geticket networks.

 Verona Folk, das Musikfestival, das bereits zum vierzehnten Mal stattfindet, hat diesmal Joan Baez zu Gast, die Verona für das italienische Debüt ihrer Tour Fare Thee Well gewählt hat, um eine 50 Jahre lange prestigevolle Karriere zu feiern. Die Musik von Baez schweifte im Laufe der Jahre vom Rock zum Pop, vom Country zum Gospel; sie ist eine sehr geschätzte Autorin und wird auch für ihre beachtenswerten Interpretationen von Musikstücken von Freunden und Kollegen wie Woody Guthrie, Pete Seeger, Bob Dylan, The Beatles geliebt. Unvergesslich sind ihre Folk-Balladen und Blues wie Love Song to a Stranger und



Here's To You mit der Musik von Ennio Morricone; ihre Ausführung von We Shall Overcome mit dem Marsch von Martin Luther King auf Washington verbindet sie unlösbar mit dieser Hymne; unvergesslich bleiben Diamonds & Rust, die Cover von Phil Ochs, There But For Fortune und The Night They Drove Old Dixie Down der The Band sowie die Musikstücke Love Is Just a Four-Letter Word, Farewell Angelina, Sweet Sir Galahad und Joe Hill. Dank ihrer Interpretation ist nun auf der ganzen Welt der Song „C'era un ragazzo che come me amava i Beatles e i Rolling Stones“ von Gianni Morandi bekannt. Joan Baez ist eine Figur, die die Kultur des 20. Jahrhunderts zutiefst beeinflusst hat.

Das Event wird von Box Office Live unter der Schirmherrschaft der Stadt Verona und des Kulturamts organisiert. Die Tickets sind in den Vorverkaufsstellen von Verona

Box Office (via Pallone, 16, Tel. 0458011154) und online auf der Website www.boxofficelive.it sowie bei Ticketone und Geticket erhältlich.

O PARADISO. FAMOSI A SIRMIONE O PARADISO - FAMOUS CHARACTERS OF SIRMIONE O PARADISO. BERÜHMTE FIGUREN IN SIRMIONE

DI MICHELE NOCERA

 Sono personaggi nel paradiso terrestre, che l'autore individua in Sirmione. Le oltre duecento pagine del prestigioso volume "O Paradiso" con il sottotitolo emblematico "Famosi a Sirmione" sono un florilegio di immagini, suggestioni, ricordi, che il prof. Michele Nocera ha raccolto con la dedizione e la tenacia di chi inventa e organizza eventi con



artisti, scrittori, imprenditori collegati alla città lacustre, di cui è, a sua volta, autorevole rappresentante. Non a caso la presentazione è avvenuta nel ristorante stellato "La Rucola" di Sirmione, in passato adibito alle vecchie stalle dei nonni materni di Nocera. L'opera è suddivisa in tre parti: "Le voci d'oro" con in primo piano Maria Callas; "Personaggi della cultura e dello spettacolo" dedicata ad artisti legati al mondo della cultura, della danza e dello spettacolo, da Toscanini a Morricone; "Premio Sirmione Catullo" comprendente una cronistoria del Premio Letterario, dal 1980 al 1999, ed il Premio Catullo giornalistico e televisivo, dal 2000 al 2009. Un segnalibro con l'innovativo QR-Code, allegato al volume, permette di rivedere, anche su smartphone, numerosi video con le interviste di personaggi che hanno frequentato Sirmione, realizzate da Luca e Luigi Del Pozzo.

 These are characters in our earthly paradise, that the author has identified in Sirmione. There are over 200 pages in the prestigious book "O Paradiso" with the subtitle "Famous Characters of Sirmione": an anthology of images, emotions and memories that prof. Michele Nocera has put together with the dedication and tenacity of one who invents and organises events with artists, writers and entrepreneurs linked to the lakeside town, of which he, in turn, is an authoritative representative. It is no

coincidence that the presentation took place in the Michelin-starred restaurant "La Rucola" in Sirmione, which was formerly part of the old stables belonging to Nocera's maternal grandparents. The work is divided into three parts: "Le voci d'oro" ('The golden voices') featuring Maria Callas; "Personaggi della cultura e dello spettacolo" ('Characters from the worlds of culture and entertainment'), dedicated to artists from the world of culture, dance and entertainment, from Toscanini to Morricone; "Premio Sirmione Catullo" ('Sirmione's Catullus Prize'), comprising a history of the literary award, from 1980 to 1999, and the Premio Catullo television and journalistic history from 2000 to 2009. A bookmark with the innovative QR-Code, included with the volume, allows you to view, even on a Smartphone, a number of videos featuring interviews with people who have spent time in Sirmione, created by Luca and Luigi Del Pozzo.

 Alles dreht sich um Figuren im Paradies auf Erden, das nach dem Autor ... Sirmione ist. Die über zweihundert Seiten des bedeutenden Buches „O Paradiso“ („Was für ein Paradies“) und seines sinnbildlichen Untertitels „Famosi a Sirmione“ („Berühmte Figuren in Sirmione“) sind ein Florilegium voller Bilder, Eindrücke und Erinnerungen, die der Prof. Michele Nocera mit der Hingabe und Hartnäckigkeit aller gesammelt hat, die Events mit

Künstlern, Schriftstellern, Unternehmern erfinden und ausrichten. Der gemeinsame Nenner ist dabei stets die Stadt am See, deren namhafter Vertreter er ist. Und es ist kein Zufall, dass das Buch im Sternrestaurant „La Rucola“ in Sirmione vorgestellt wurde, das einst zu den alten Stallgebäuden von Noceras Großeltern mütterlicherseits gehörte. Das Werk weist drei Teile auf: „Le voci d'oro“ („Die Goldstimmen“) mit Maria Callas im Vordergrund; „Personaggi della cultura e dello spettacolo“ („Figuren aus Kultur und Unterhaltung“) mit Künstlern aus Kultur, Tanz und Unterhaltung, von Toscanini bis Morricone; „Premio Sirmione Catullo“ („Preis Sirmione Catullo“) mit einem chronologischen Bericht des Literaturpreises von 1980 bis 1999, und der Journalisten- und Fernsehpreis Catullo von 2000 bis 2009. Zusammen mit dem Buch gibt es ein Lesezeichen mit innovativem QR-Code, damit man auch auf dem Smartphone viele Videos mit Interviews von Persönlichkeiten sehen kann, die Sirmione besuchten. Die Interviews stammen von Luca und Luigi Del Pozzo.

(Claudia Farina)



Prodotti del Caseificio Sociale Valsabbino direttamente dal produttore al consumatore

PRESSO LA NOSTRA SEDE

Lunedì

8.30 - 12.30

dal martedì al sabato

8.30 - 12.30 / 15.00 - 19.00

PUNTO VENDITA

Via Alcide de Gasperi, 12 - Lonato

dal martedì al sabato

9.00 - 12.30 / 15.30 - 19.00

NEI MERCATI

Serle

Gavardo

Cunettone di Salò

Volbarno

Salò

martedì

mercoledì

giovedì

venerdì

sabato

Caseificio Sociale Valsabbino Società Agricola Cooperativa
Loc. Mondalino - 25070 Sabbio Chiese (Bs) - tel. 0365 895700 / 0365 895099
www.caseificiovalsabbino.it - info@caseificiovalsabbino.it



Lugana, Doc in crescita

Testo: Francesca Gardenato /

Foto Francesco Galeone / Archivio Allegrini

Sono ben 15 milioni e 120.133 le bottiglie prodotte nel 2016, annata particolarmente pregiata, tutte esaurite per le 113 cantine del consorzio di tutela del Lugana. Ma, secondo gli esperti, la Doc del basso Garda, al confine tra Verona e Brescia, ha una straordinaria capacità di invecchiare, e il Lugana sta vivendo un momento molto positivo: 1.586 ettari coltivati in cinque comuni (Desenzano del Garda 36%, Pozzolengo 32%, Peschiera del Garda 14%, Sirmione 10% e Lonato del Garda 9%), una produzione di uva di 182.450 quintali, per 127.715 ettolitri di vino, con un valore di produzione di bottiglie pari a 66.528.585 euro, mentre il prezzo medio dell'uva ha raggiunto i 190 euro al quintale, record italiano per i bianchi.

Ricordiamo che la denominazione "Lugana", tra le prime in Italia, è nata nel 1967 e il Consorzio di tutela ha sede a Peschiera del Garda dal 1990. Questo vino bianco proviene da una varietà locale del vitigno Trebbiano, il Trebbiano di Lugana o Turbiana, che beneficia del microclima temperato dell'area gardesana e dei terreni argillosi tipici delle colline moreniche che incorniciano il lago. Oltre alle tradizionali versioni base, Superiore e Riserva, il disciplinare permette due tipologie molto interessanti: lo Spumante e la Vendemmia Tardiva.

Una Doc che è cresciuta molto negli ultimi anni e determinata a consolidare i risultati raggiunti. «Per continuare a crescere – afferma il presidente del Consorzio Luca Formentini – è stato necessario l'impegno di tutti, non solo delle cantine, ma anche dei 196 viticoltori che compongono la filiera del Lugana, e una continua disponibilità a mettersi in discussione per ascoltare le richieste dei consumatori, anche di mercati nuovi e diversi, sapendo però mantenere la forte identità che ci contraddistingue e che è il nostro punto di forza».

Il Lugana è un vino bianco, morbido, fresco e armonico, che fa numeri da record anche sui social e i "Lugana Lovers" crescono soprattutto oltreoceano. Gli amanti del Lugana, o "Lugana Lovers" (anzi: #loganalovers, come sono stati definiti sui social), sono in continua crescita soprattutto negli Stati Uniti, dove il Consorzio promuove non solo il Lugana ma tutto il territorio gardesano.

E «se il Lugana fresco d'annata continua a essere il volano della Doc (è infatti il 90% della produzione) – sottolinea il direttore del Consorzio Carlo Veronese – le altre tipologie sono in crescita per popolarità e riscontro da parte degli estimatori. Superiore, Riserva, Vendemmia Tardiva e Spumante stanno regalando tante soddisfazioni ai produttori e la vera fortuna di questo vino è l'imprescindibile connubio di terroir con la Turbiana, unico e irripetibile, che proprio in queste altre declinazioni e nelle vecchie annate riesce a esprimere tutto il suo potenziale».

A confermare il successo del Lugana, c'è la testimonianza di Allegrini, azienda della Valpolicella (Verona), che ha da poco perfezionato l'acquisto di 40 ettari di terreno nella denominazione Lugana, a Pozzolengo (Brescia). Vitati quest'anno, si aggiungono ai dieci presi in affitto tre anni fa a Desenzano, per una superficie totale di 50 ettari, con un potenziale di produzione di circa 400mila bottiglie.

Come spiega Franco Allegrini, «l'obiettivo è quello di occupare, anche all'interno di questa denominazione, il segmento di alta qualità. È





una denominazione che ci piace, non molto vasta, non ci sono cantine sociali, e la competizione tra i produttori è indirizzata al segmento di alta qualità». Il Lugana, commenta Marilisa Allegrini, «è molto interessante, e può dare vini di spessore, intensità, complessità aromatica, e anche longevità. Questa è la tipologia, anche nei vini bianchi, in cui ci identifichiamo. Esporriamo l'85% della nostra produzione, il nostro obiettivo dunque è produrre un vino che sia fisiologico ai rossi di nostra produzione (Amarone, Brunello di Montalcino e Bolgheri): un bianco importante e longevo».

Lugana, a DOC quality label on the increase

By Francesca Gardenato

Photo Francesco Galeone / Archive Allegrini



There were a good 15,120,133 bottles produced in 2016, a particularly fine vintage, all sold out in the 113 cellars of the Lugana consortium. But, according to experts, the DOC wine from the southernmost area of Lake Garda, on the border between Verona and Brescia, has an uncanny ability to age, and Lugana is experiencing a very positive moment: 1,586 hectares in five municipalities (Desenzano del Garda 36%, Pozzolengo 32%, Peschiera sul Garda 14%, Sirmione 10% and Lonato del Garda 9%), a grape production amounting to 182,450 quintals, for 127,715 hectolitres of wine, with a bottle production value of 66,528,585 euros, while the average price of grapes reached 190 euros per quintal, an Italian record for white grapes.

It is worth mentioning that the name "Lugana", one of the first in Italy, was registered in 1967 and the Consortium has had its headquarters in Peschiera del Garda since 1990. This white wine comes from a local variety of Trebbiano

vine, the Trebbiano di Lugana or Turbiana, which benefits from the mild microclimate of the Lake Garda area and clay soils typical of the morainic hills that surround the lake. In addition to traditional basic, Superiore and Riserva versions, the specification allows two other very interesting varieties: sparkling Spumante and Vendemmia Tardiva ('late harvest').

A DOC, meaning protected designation of origin quality label, that has grown considerably in recent years and that will go on to consolidate the results that have been achieved to date.

"To continue to grow," says the President of the Consortium, Luca Formentini, "we needed the commitment of everyone – not just the wineries, but also of 196 winemakers who make up the Lugana production chain – and a continuing willingness to play one's part and listen to the demands of consumers, also new and diverse markets, while maintaining the strong identity that sets us apart and that is our strongpoint."

Lugana is a white wine that is soft, fresh and harmonious; it's even breaking records on social media, and the number of "Lugana Lovers" is on the increase, especially abroad. "Lugana Lovers" (or #loganalovers, as they have been defined on social), are on the up, especially in the United States, where the Consortium promotes not only Lugana but the whole area around Lake Garda.

And *"If the fresh vintage Lugana continues to be the pole of attraction of the DOC (it actually makes up 90% of the production),"* says the manager of the Lugana Consortium, Carlo Veronese, *"other types are growing in popularity and feedback from the enthusiasts. Superiore, Riserva, Vendemmia Tardiva and Spumante are proving to be very satisfying for producers, and the true fortune of this wine is the essential combination of terroir with Turbiana, unique and unrepeatable, which in these other forms and in older vintages manages to express its full potential."*

Allegrini, a company based in Valpolicella (Verona), bears witness to the success of Lugana. The company recently purchased 40 hectares of land in the Lugana producing region, in Pozzolengo, to the south-east of Brescia, which will



be planted with vines this year and will be an addition to the ten hectares rented by the company three years ago in Desenzano, covering a total area of 50 hectares, with a production potential of about 400,000 bottles.

As explained by Franco Allegrini, “*the aim is to occupy the high-quality segment with this designation as well. It's a designation that we like; it's not very wide, there are no wine cooperatives, and the competition among producers is aimed at the high quality segment*”. As Marilisa Allegrini says, “*Lugana is very interesting, and can produce wines with depth, intensity, aromatic complexity, and even longevity. This is the type with which we identify, also in white wines. We export 85% of our production. Our goal is to produce a wine that fits well with the reds that we produce (Amarone, Brunello di Montalcino and Bolgheri): an important and enduring white wine*”.

Lugana, DOC im Aufwärtstrend

Von Francesca Gardenato

Fotos Francesco Galeone / Archiv Allegrini



Im besonders exzellenten 2016er Jahrgang wurden sage und schreibe 15 Millionen und 120.133 Flaschen produziert, die in den Kellereien des Schutzbündnisses des Lugana im Nu verkauft wurden! Der aus dem südlichen Gardaseegebiet zwischen Verona und Brescia stammende DOC-Wein hat jedoch, nach den Experten, eine äußerst gute Reifekapazität und derzeit steht der Lugana hoch im Trend: 1.586 Hektar Rebfläche in fünf Gemeinden (Desenzano del Garda 36 %, Pozzolengo 32 %, Peschiera sul Garda 14 %, Sirmione 10 % und Lonato del Garda 9 %), eine Weinproduktion von 182.450 Doppelzentnern, für 127.715 Hektoliter Wein, mit einer Flaschenproduktion

The image shows a large, clear blue swimming pool with palm trees reflected in the water. In the foreground, the logo for "amadori piscine" is displayed in a stylized font next to a square icon containing a stylized letter 'E'. In the bottom right corner of the pool area, the logo for "ASSOPISCINE" is visible, featuring the text "ASSOCIAZIONE ITALIANA COSTRUTTORI PISCINE" above a series of white circles on a blue background.

Via Chiesa, 32 - Padenghe sul Garda (Brescia)
ph +39 030 9907208 - fax +39 030 9908512
www.amadoripiscine.com - info@amadoripiscine.com



im Wert von 66.528.585 Euro und einem durchschnittlichen Traubenpreis von 190 Euro pro Doppelzentner – ein italienischer Rekord für Weißweine.

Die Bezeichnung „Lugana“ war eine der ersten in Italien und existiert seit 1967. Der Sitz des Schutzkonsortiums befindet sich seit 1990 in Peschiera del Garda. Dieser Weißwein stammt aus einer autochthonen Sorte der Rebe Trebbiano, Trebbiano di Lugana oder Turbiana, die aus dem gemäßigten Klima des Gardaseegebiets und aus der tonhaltigen Erde der Moränenhügel vollen Nutzen zieht. Die Regelung sieht neben den traditionellen Basisversionen *Superiore* und *Riserva* zwei sehr interessante Typologien vor: Schaumwein und Spätlese. Eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung DOC, die in den letzten Jahren stark gewachsen ist und die erreichten Ergebnisse zu festigen gewillt ist.

«Um weiterhin wachsen zu können – so der Präsident des Konsortiums Luca Formentini – war der Einsatz aller, nicht nur der Kellereien, sondern auch der 196 Weinbauer nötig, aus denen sich die Produktionskette des Lugana zusammensetzt, sowie der konstante Wille, sich immer in Frage zu stellen, um den Anforderungen der Verbraucher, aber auch neuen und anderen Märkten gerecht zu werden. Dabei galt es natürlich die starke Identität beizubehalten, die unser Merkmal und zugleich unsere Stärke ist».

Der Lugana ist ein weicher, frischer und harmonischer Weißwein, der auch auf den sozialen Netzwerken Rekordzahlen schreibt, wobei die „Lugana Lovers“ vor allem in Über-

see wachsen. Ihre Zahl (auf den sozialen Netzwerken heißen sie gar #loganalovers!) wächst vor allem in den USA, in denen das Schutzkonsortium nicht nur für den Lugana, sondern auch für das ganze Gardaseegebiet wirbt, ständig an.

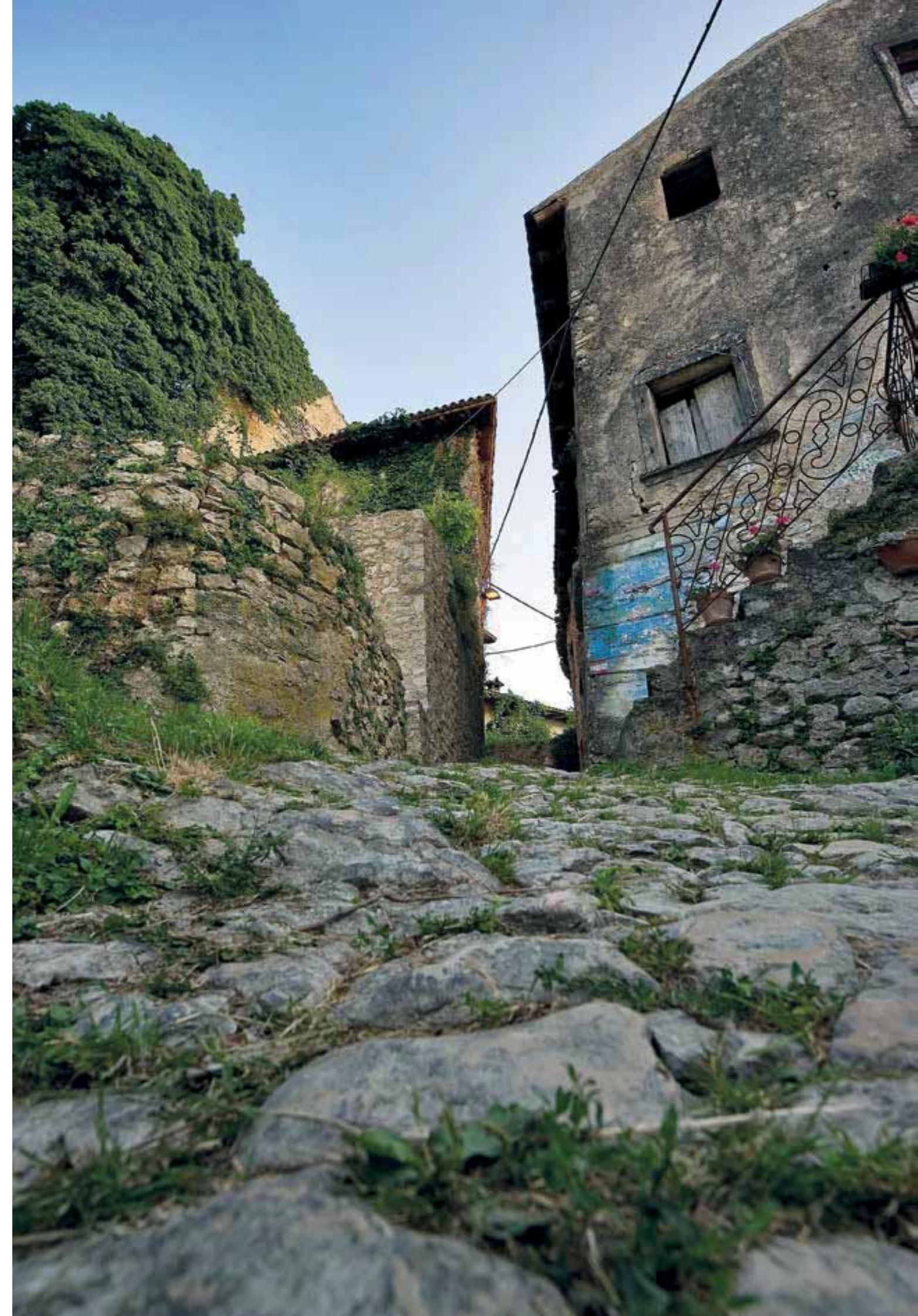
Und «wenn der jahrgangsfrische Lugana auch in Zukunft die DOC-Bezeichnung anführt (er macht 90 % der Produktion aus) – unterstreicht der Direktor des Schutzkonsortiums Lugana Carlo Veronese – so erfreuen sich auch die anderen Typologien unter den Weinliebhabern immer mehr Beliebtheit und Hochschätzung. *Superiore*, *Riserva*, *Vendemmia Tardiva* (Spätlese) und *Spumante* (Schaumwein) schenken den Produzenten äußerst viel Genugtuung und dabei liegt das wahre Glück dieses Weines genau in der einzigartigen, unwiederholbaren unabdingbaren Bindung zwischen Terroir und Turbiana, die gerade in diesen anderen Schattierungen und in den alten Jahrgängen ihr ganzes Potenzial zum Ausdruck bringt».

Der Erfolg des Lugana wird auch durch Allegrini bestätigt, ein Betrieb aus Valpolicella (Verona), der vor Kurzem in Pozzolengo (Brescia) 40 Hektar Boden der Weinbaubezeichnung Lugana erwarb. Diese Fläche, auf der noch in diesem Jahr Reben gepflanzt werden, gesellt sich somit zu den zehn Hektar hinzu, die vor drei Jahren in Desenzano gepachtet wurden, so dass die Gesamtfläche 50 Hektar ergibt, und zwar mit einem Produktionspotenzial von etwa 400.000 Flaschen!

Franco Allegrini erklärt: «Wir zielen auch für diese Bezeichnung auf das hochwertige Segment. Uns gefällt diese Bezeichnung, sie ist nicht sehr groß, es gibt keine Winzergenossenschaften und der Wettbewerb unter den Herstellern setzt auf das hochwertige Segment». Der Lugana, so die Worte von Marilisa Allegrini, «ist sehr interessant und kann Weine von beträchtlicher Substanz, Intensität, aromatischer Vielfalt und auch Langlebigkeit erzeugen. Das ist die Typologie, mit der wir uns auch im Hinblick auf Weißweine identifizieren. Wir exportieren 85 % unserer Produktion und möchten somit einen Wein herstellen, der physiologisch gesehen unseren Rotweinen (Amarone, Brunello di Montalcino und Bolgheri) entspricht: ein bedeutender und langlebiger Weißwein».



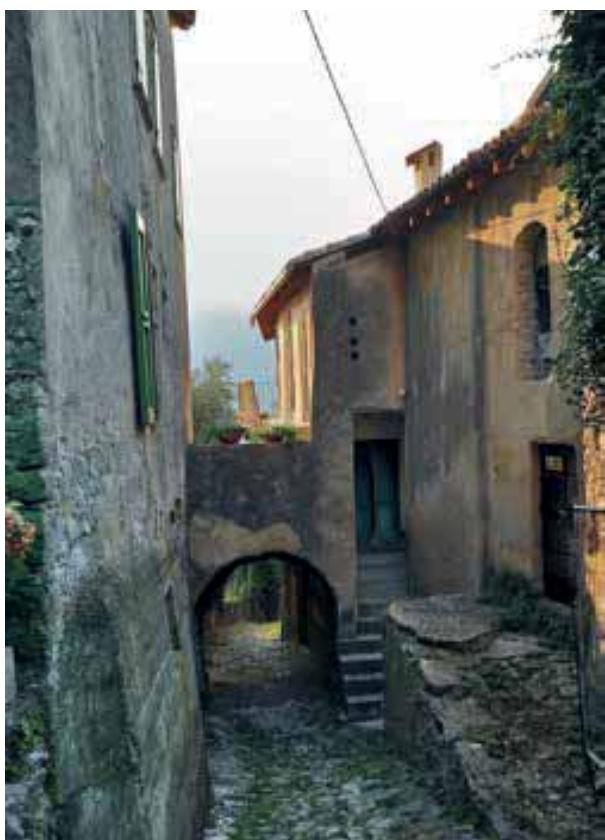




Campo di Brenzone

testo: Stefano Ioppi / Foto Mauri

 Il tempo si è fermato a Campo, contrada a qualche centinaio di metri da Marniga frazione di Brenzone. Quello che una volta era un borgo medioevale frenetico, carico di vita, di storie quotidiane ora è un villaggio semi abbandonato; gli unici abitanti rimasti sono Oscar Simonetti, scrittore che con la sua famiglia si è ritirato quassù per scelta ormai da più di vent'anni, e la Nuta, un'anziana signora che, assistita da una badante, si ostina a non lasciare questa frazione di Brenzone che si staglia a 235 metri di altitudine. Solo una manciata di minuti dividono come d'incanto la civiltà dei consumi, là sotto sulle rive del Garda, da un mondo che ha tenuto alle porte il Duemila, i suoi ritmi e le sue storture. Una scissione garantita da una mulattiera impervia un tempo fonte di vita del borgo medioevale. Una stradina che per secoli ha rappresentato l'unico collegamento possibile tra il medio lago e la valle dell'Adige. Un punto obbligato di passaggio per chi avesse voluto raggiungere le pendici del Monte Baldo. Un sentiero di selciato con pietre conficcate verticalmente nel terreno per dare stabilità al passaggio delle persone e degli animali in grado di frenare gli smottamenti provocati dall'acqua piovana. Venti minuti, non di più, di cammino dall'ultima striscia d'asfalto di Marniga prima d'inoltrarsi in un paesaggio paradisiaco in mezzo agli ulivi con lo sguardo che spazia sul Garda, sui suoi colori trasparenti, limpidi, grigi e indefiniti a seconda della giornata. Ad un tratto si spalanca una breve discesa che sbatte contro il capitello posto ad inizio villaggio. Di fianco al tempietto votivo si presenta Campo, un borgo fantasma, in lotta continua e silenziosa fra le antiche pietre delle case e l'ampio manto di rampicanti che hanno invaso la minuscola frazione. Un groviglio di arbusti sempreverdi che attanagliano le pericolanti strutture. La contrada, stretta attorno





al Castello, conserva quasi completamente i caratteri originali del passato. Lo spopolamento di Campo – le fonti attestano per la prima volta l'esistenza del centro nel 1023 – iniziò a metà dell'Ottocento e si accentuò attorno al 1930 in seguito al completamento della strada Gardesana e all'abbandono dei tracciati viari a mezza costa. Il Borgo disabitato ha arrestato la successione degli interventi edilizi lasciando così leggibili, in un contesto naturale

di particolare suggestione, le testimonianze materiali dei modi di costruire e di abitare che si sono succeduti nel corso dei secoli. Campo mantiene quindi la sua fisionomia medioevale con i ruderi che poggiano in parte sulla roccia, in parte sul terreno sabbioso. Tra quelle che erano abitazioni, un reticolato di viuzze strette, contorte e quasi tutte in salita, lasticate da pietre ormai lucide e consumate, con una scolina al centro o ai lati, qualche gradino nei punti più ripidi e un tombino per l'acqua. Il pittoresco complesso del castello conserva le maggiori caratteristiche dell'architettura medioevale con i suoi due archi d'accesso formati l'uno da grosse pietre sagomate e l'altro da una serie di pietre grezze. Il maniero fu abitato a suo tempo dalle massime autorità del luogo. Quasi isolata dal resto del paese si trova, ancora ben conservata, la chiesetta con abside dedicata a San Pietro in Vincoli. Sulle pareti spiccano numerosi affreschi religiosi a firma di Giorgio da Riva, pittore affrescante trentino vicino alla scuola veronese trecentesca, densi di significato e bellezza, testimonianza viva della fervida fede della gente del posto. A pochi metri dall'oratorio l'unica fontana del pae-





Our thanks go to our courtesy supporters

Hotel Garden di Cunego Alfredo Peschiera
Hotel Fiore Giamaica Peschiera
Hotel Campagnola Bardolino
Hotel Madrigale Marciaga
Hotel Sole Garda
Hotel Gardesana Torri del Benaco
Hotel Bellevue Malcesine.

GARDAMORE



se formata da una vasca in pietra sempre colma d'acqua. Sorgente proveniente da un cunicolo scavato nella roccia, sulla cui apertura è stato eretto un caratteristico archetto in cotto chiuso da un cancelletto. Non c'è dubbio: Campo è un vero paradiso.

Campo di Brenzone

text: Stefano Ioppi / Photo Mauri

 Time stands still in Campo, a few hundred metres from the hamlet of Marniga near Brenzone. What was once a hectic medieval village, full of life, full of everyday stories, is now virtually abandoned; the only remaining inhabitants are Oscar Simonetti, a writer who came up here by choice with his family over twenty years ago, and la Nuta, an old lady who, with the assistance of a caregiver, insists on not leaving this hamlet situated near Brenzone, which stands at 235 metres above sea level. In just a few minutes, as if by magic, one can be transported from this tiny village to the consumer society down on the shores of Lake Garda, from a world that has held back the years, free from the rhythms and crooked ways of the modern world. These two different worlds are divided by an arduous mule track, once a source of life for the medieval village. A track that for centuries represented the only possible link between the Lake and the Adige Valley, and an unavoidable route for those wanting to reach the slopes of Monte Baldo. This path, paved with stones driven vertically into the ground to provide stability for people and animals, is able to curb landslides caused by rain water. It's just a twenty-minute walk away from the last strip of asphalt in Marniga, before you advance into a heavenly landscape surrounded by olive groves with a view over Lake Garda, with its colours that are transparent, clear, grey or indefinite, depending on the day. Suddenly

there is a short descent that leads to the capital at the entrance to the village. Then we see Campo, a ghost village, a village engaged in a never-ending silent struggle between the ancient stones of the houses and the broad mantle of creepers that have invaded the tiny hamlet. There is a tangle of evergreen shrubs that wind around the crumbling structures. The contrada, which winds around the Castle, has almost completely preserved its original past characteristics. For the first time sources prove that the village existed in 1023, and the depopulation of Campo seems to have begun in the mid nineteenth century, and subsequently intensified around 1930 following the completion of the Garda road and the abandonment of the pathways on the hillside. The deserted village halted all construction projects, making it possible to observe, in a natural and particularly evocative setting, material evidence of the methods of building and living that have taken place over the centuries. Campo therefore retains its medieval appearance with the ruins that rest partly on the rock, and partly on the sandy ground. Among those which were homes, there is a grid of narrow, twisted and almost all uphill lanes, paved with stones that have become shiny and worn, with a ditch in the middle or at the sides, some steps in the steepest parts and a drain for water. The picturesque castle complex retains major features of medieval architecture with its two access arches, one made from large, contoured stones and the other from a series of rough stones. The manor was inhabited at the time by the highest authorities of the area. Almost isolated from the rest of the town, the church with its apse dedicated to San Pietro in Vincoli ('St. Peter in Chains') is still well preserved. On the walls are numerous religious frescoes by Giorgio da Riva—a fresco painter from Trento close to the fourteenth century Veronese school—which are full of meaning and beauty, as surviving evidence of the fervent faith of the local people. A few metres from the oratorio is the village's only fountain formed by a stone basin that is always full of water. There is a spring that flows from a burrow dug into the rock, on



NEWLABINFORMA

**Troppo rumore nel tuo ambiente?
Abbiamo il prodotto che fa per te.**

Phonotex:

Ora disponibile in laboratorio tra le nostre lavorazioni.

Tessuto in poliestere coatizzato di colore bianco, antistrappo, superficie leggermente in rilievo, peso al mq: 270gr. **Ideale per insonorizzare pareti, facciate e soffitti.** Consigliato nell'arredamento in tutte quelle situazioni dove il livello del rumore va tenuto sotto controllo. Stampabile da Newlab con tecnologia HP Latex® e disponibile in bobina in varie altezze. Installabile su telai dove non presenta problemi di trasparenza, oppure confezionabile con occhielli e/o asole cucite.

Certificazione ignifuga B1.



Particolare della trama superficiale

**Ideale per:
bar, ristoranti, mense,
sale riunioni, reception, centri benessere
sale di registrazione etc.**



Phonotex montato su telaio

**Vuoi saperne di più?
Tel.030 3737108 oppure: www.newlabphoto.it**

which a characteristic terracotta archway was built, closed with a gate. There is no doubt about it: Campo is a truly heavenly place.

Campo di Brenzone

Text: Stefano Ioppi / Fotos Mauri

 Die Zeit scheint in Campo, das einige hundert Meter von Marniga, einem Ortsteil von Brenzone, entfernt liegt, stillzustehen. Was einst eine hektische mittelalterliche Ortschaft voller Leben und Alltagsgeschichten war, ist nun ein halbverlassenes Dorf; die einzigen Einwohner sind der Schriftsteller Oscar Simonetti, der mit seiner Familie vor über zwanzig Jahren willentlich hierherzog, und die Nuta, eine alte Frau, die hier mit ihrer Pflegerin lebt und diesen in 235 m Höhe liegenden Ortsteil von Brenzone um keinen Preis verlassen



möchte. Nur einige Minuten trennen - wie durch Zauberhand - die Konsumgesellschaft dort unten am Ufer des Gardasees von einer Welt, die das zweite Jahrtausend, seinen Rhythmus und seine Verdrehtheit von sich ferngehalten hat. Eine Trennung, die von einem unwegsamen Saumpfad aufrecht gehalten wird, der einst die Lebensquelle der mittelalterlichen Ortschaft war. Ein Weg, der viele Jahrhunderte hindurch die einzige mögliche Verbindung zwischen dem mittleren Seengebiet und dem Etschtal darstellte. Diesen Weg mussten alle auf sich nehmen, die die Abhängigkeit des Berges Baldo erreichen wollten. Ein Weg, der mit Steinen gepflastert ist, welche senkrecht in die Erde gerammt wurden, um dem Durchgang von Personen und Tieren mehr Sicherheit zu bieten und der dem durch Regenwasser verursachten Erdrutsch Einhalt gebieten konnte. Vom letzten Asphaltstreifen in Marniga sind es nur zwanzig Minuten und man erreicht ein Stück Paradies inmitten eines Olivenhains. Der Blick schweift über den Gardasee mit seinen Farben, die je nach Tageszeit durchsichtig, klar, grau und undefinierbar sind. Auf einmal tut sich vor uns ein kurzer Abstieg auf, der uns direkt bis vor das Kapitell gleich am Anfang des Dorfes führt. Neben dem kleinen Votivtempel erscheint sogleich Campo, ein Geisterort, an dem ein ständiger und stiller Kampf zwischen den alten Steinen der Häuser und der breiten Decke der Kletterpflanzen stattfindet, die diesen winzigen Ortsteil überfallen haben. Ein Wirwarr an immergrünen Büschen hält die einsturzgefährdeten Häuser fest. Der Ort rund um die Burg zeigt noch heute fast alle Merkmale von einst auf. Die Entvölkerung von Campo (den Quellen zufolge wurde es 1023 erstmals erwähnt) begann Mitte des 19. Jahrhunderts und verstärkte sich um das Jahr 1930, als der Bau der Straße Gardesana abgeschlossen wurde und die Verkehrswege auf halber Höhe dem Verfall preisgegeben wurden. Dieser unbewohnte Ortsteil hat die Auffen-anderfolge der Baueingriffe aufgehalten, so dass inmitten einer besonders beeindruckenden Natur die Zeugnisse sichtbar sind, wie man im Laufe der letzten Jahrhunderte baute



und wohnte. Campo hat somit seine mittelalterliche Physiognomie, mit den Ruinen, die teils auf dem Felsen und teils auf der sandigen Erde ruhen, bewahrt. Zwischen den ehemaligen Häusern schlängeln sich enge, gewundene Gassen hindurch. Fast alle führen bergauf, sind mit nunmehr glänzenden, abgenutzten Steinen gepflastert, mit einem kleinen Abwassergraben in der Mitte oder an den Seiten, an den steilsten Stellen gar mit Stufen sowie einem Gully für das Wasser. Die malerische Burgruine und ihre zwei Zugangstore, das eine aus großen, geformten Steinen, das andere aus einer Reihe von unbearbeiteten Steinen bestehend, verwahrt den Großteil der mittelalterlichen Baueigenschaften. In dieser Burg wohnten einst die einflussreichsten Personen des Ortes. An einer nahezu isolierten Stelle

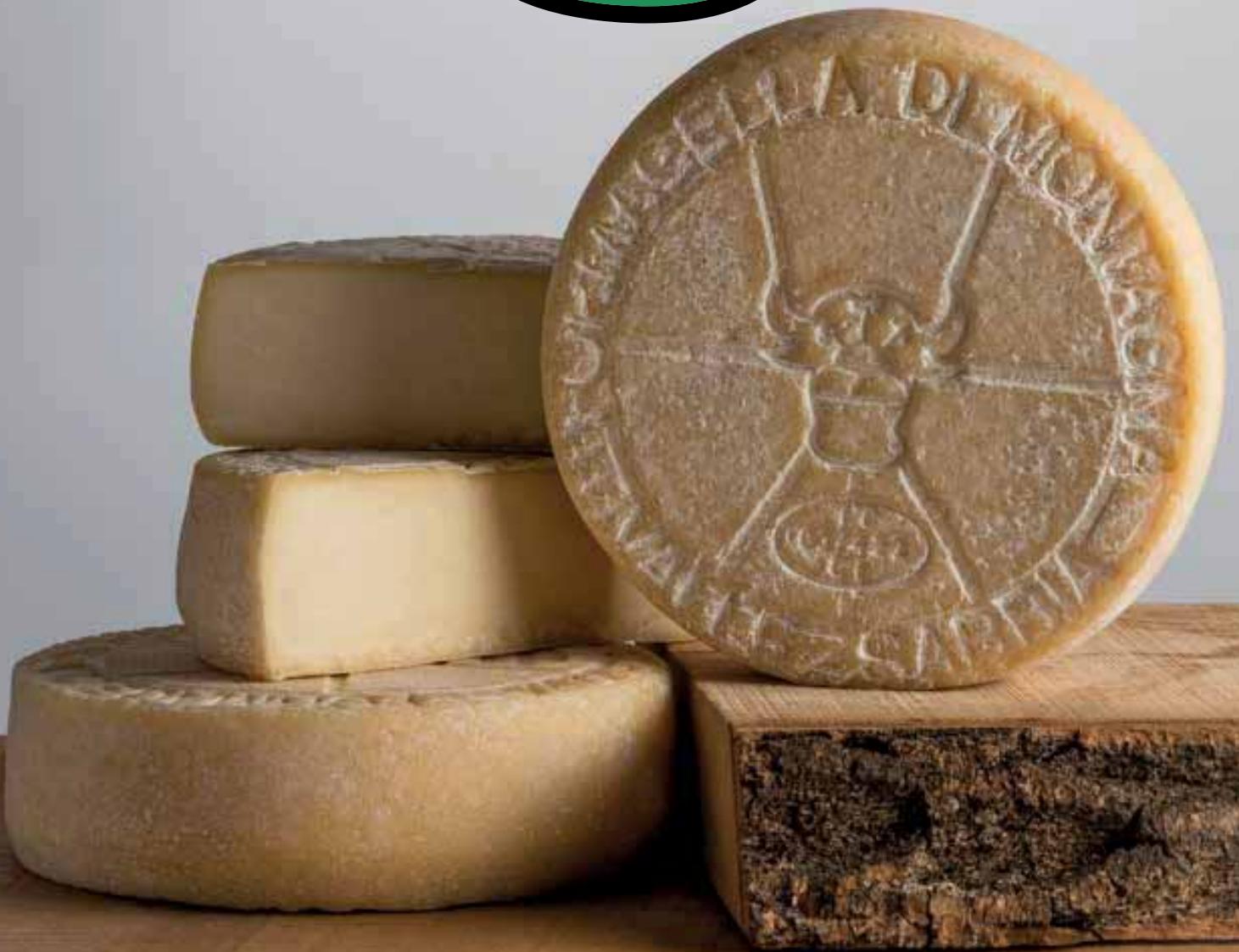
befindet sich die kleine, noch gut erhaltene Kirche mit Apsis, die San Pietro in Vincoli geweiht ist. An den Wänden sind zahlreiche religiöse Freskenbilder von Giorgio da Riva zu sehen, einem Freskenmaler aus dem Trentino, der der veronesischen Schule aus dem 14. Jh. nahestand. Es sind bedeutungsreiche und schöne Bilder, die das lebendige Zeugnis des inbrüstigen Glaubens der Einwohner vor Ort sind. Der einzige Brunnen des Ortes befindet sich nur wenige Meter vom Oratorium entfernt: ein immer mit Wasser gefülltes Steinbecken. Die Quelle kommt aus einem im Felsen gehauenen Stollen, an dessen Öffnung ein charakteristischer Bogen aus Terrakotta errichtet wurde, der durch ein kleines Gitter abgeschlossen ist. Es gibt keine Zweifel: Campo ist das wahre Paradies auf Erden.



www.ristoranterosasalo.it



RISTORANTE ROSA
Lungolago Zanardelli, 63
Salò (BS) Lago di Garda
Tel. 0365 21026
Fax 0365 21027
info@ristoranterosasalo.it
È gradita la prenotazione



Caseificio Sociale Valsabbino Società Agricola Cooperativa
Loc. Mondalino - 25070 Sabbio Chiese (Bs)
tel. 0365 895700 / 0365 895099
www.caseificiovalsabbino.it
info@caseificiovalsabbino.it

Caseificio Sociale Valsabbino Società Agricola Cooperativa

Sapori d'eccezione tra cultura e tradizione.

Nel cuore della Valle Sabbia, e precisamente a Sabbio Chiese, opera dal 1982 la cooperativa "Caseificio Sociale Valsabbino". Nata per mantenere viva la grande tradizione casearia della Valle, nel corso degli anni ha inserito prodotti nuovi al fine di completare la gamma e meglio soddisfare le esigenze dei propri clienti.

Tra i prodotti storici il più rappresentativo è sicuramente la **Formaggella Vallesabbia**; classica formaggella prodotta da secoli in valle con latte proveniente esclusivamente dalla Valle Sabbia negli allevamenti dei nostri soci con prevalenza di vacche di razza Bruna che conferiscono al prodotto quelle caratteristiche organolettiche e di aroma tipiche della zona.

È un formaggio a latte intero di vacca, dal peso di circa 1.7 kg, stagionatura di 60 giorni; la pasta è compatta, leggermente proteolizzata vicino alla crosta, colore bianco paglierino, profumo delicato, gustosa al palato. Oltre a essere apprezzata in fette magari in un croccante panino (i bambini ne vanno matti) la Formaggella Vallesabbia è un prodotto che può essere impiegato in tantissimi altri modi: ad esempio tagliata a cubetti e inserita in insalate di pasta o di riso, oppure a scaglie sciolta per amalgamare un risotto delicato o ancora come ripieno in un involtino di lonza o sopra una focaccia calda; costituisce un ingrediente importante per la "polenta tiragna" valsabbina da gustarsi in compagnia; e per concludere in bellezza un pasto con gli amici, tagliatela a pezzetti e mettetela in forno in una ciotola di terracotta fino a che diventa dorata, il profumo che porterete in tavola sarà irresistibile!

Se volete provare la Formaggella Valsabbia la trovate direttamente nel negozio presso la sede del Caseificio Sociale Valsabbino in Località Mondalino a Sabbio Chiese, oppure nel punto vendita di Lonato del Garda in via Alcide De Gasperi 12, o nei mercati di Serle il martedì, Gavardo mercoledì, Cunettone di Salò giovedì, Vobarno venerdì e Salò sabato, dove troverete un nostro automarket.



Exceptional flavours of culture and tradition.

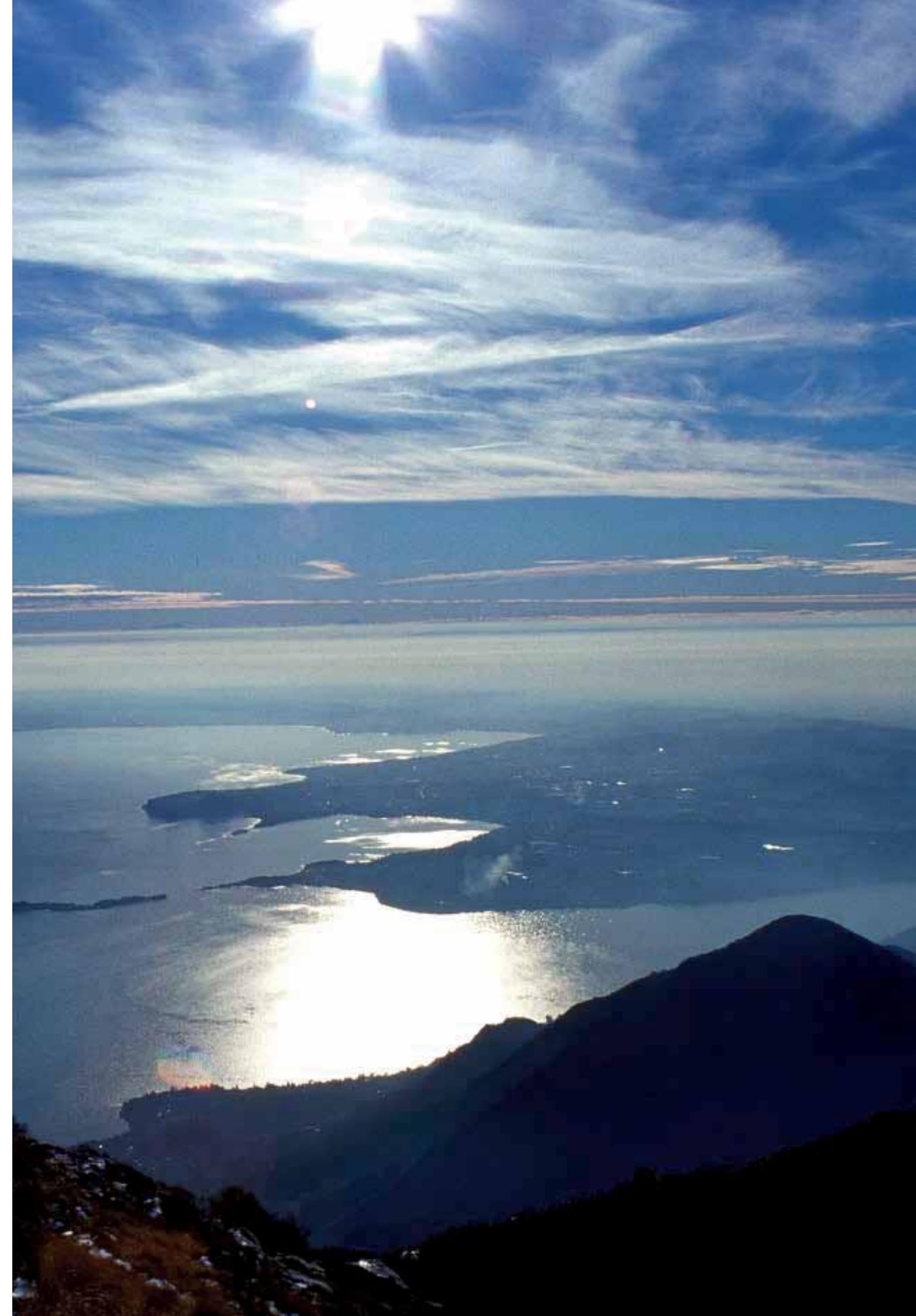
In the heart of Valle Sabbia, in Sabbio Chiese, the "Caseificio Sociale Valsabbino" cooperative has been operating since 1982. Set up to keep the great cheese-making tradition of the Valley alive, over the years the cooperative has included new products in order to complete its range and better meet the needs of its customers.

One of the most representative historical products is undoubtedly the **Formaggella Vallesabbia**, a classic soft cheese produced in the valley for centuries, derived exclusively from our members' farms in the Valle Sabbia, predominantly from Bruna cows, which give the product its typical aroma and organoleptic characteristics.

It's a cheese made from whole cow's milk, weighing about 1.7 kg, with a maturation of 60 days; the inside is compact, and slightly proteolysed near to the crust. It is straw yellow-white in colour, with a delicate aroma, and tasty on the palate. Besides being enjoyed in slices, preferably in a crunchy sandwich (children love it), the Formaggella Vallesabbia is a product that can be used in many other ways. For example, it can be diced and added to pasta or rice salads, or flaked and melted into a delicate risotto. It can also be used as a filling in a spicy pork loin roulade, or on a warm focaccia. It is a major ingredient for the valley speciality "polenta tiragna", to be enjoyed in good company. If you want to round off a meal with friends, cut it into small pieces and put it in the oven in a clay bowl until it becomes golden brown; the aroma that you'll bring to the table will be irresistible!

If you like to try Formaggella Valsabbia, you will find it for sale in the shop at the headquarters of the Caseificio Sociale Valsabbino in Mondalino at Sabbio Chiese, or in the outlet in Lonato del Garda, at 12 Via Alcide De Gasperi. It is also available in the markets at Serle on Tuesdays, Gavardo on Wednesdays, Cunettone di Salò on Thursdays, Fridays and Saturdays, where you will find one of our automarkets.





ORGOGLIOSI DI FARLI BENE

Profumi
e sapori
autentici

Ingredienti
100%
naturali

Picette
senza conservanti



Prova tutti i prodotti Giovanni Rana, tante proposte nate dalla stessa passione per il gusto e la qualità. Ingredienti 100% naturali, attentamente controllati e preparati con cura, proprio come faresti tu. Perché chi lavora da Giovanni Rana ha la stessa passione del signor Giovanni.



www.giovannirana.it



MY HOME
MARCO SANDRINI

FLOWERS
BANQUETING
HOTELERIE
JEWELS
CASHMERE
LUXURIOUS PERFUMES
HOME FRAGRANCES
INTERIOR DECORATIONS
CONSULTING
SANDRINI GREEN ARCHITECTURE

Salò Piazza Vittorio Emanuele II, 35
T 0365.42853 - www.myhomesandrini.it

