



Alla scoperta della Valpantena: vieni, vedi, vivi

Un viaggio esperienziale nella Valle degli Dei, una terra a misura d'uomo, dove si incrociano storia, natura, arte ed enogastronomia. Avviato un interessante progetto di rilancio firmato "Rete Valpantena"



Un panorama della Valpantena.

La **Valpantena** è una striscia di terra di circa 40 chilometri quadrati stretta tra la **Val Squaranto** e la **Valpolicella**. Inizia a sud, alle porte di Verona, e punta decisamente a nord verso l'altopiano lessinico ed ai primi contrafforti del Monte Tomba.

È una realtà affascinante che apre quasi con pudore, a visitatori ed ospiti, il grande libro dei suoi capolavori storico-artistici e delle sue bellezze naturali, culinarie e artigianali.

Che questa sia una terra a misura d'uomo, semplice ed autentica, lo diceva già nel 1617 **Adriano Grandi**. Nel suo libro "**Le bellezze di Verona**", riconosceva che la Valpantena

«...sembra fatta ad arte. Coi fruttiferi, e ricchi colli intorno, coi tanti pregi il ciel lieto comparte».

Località della Valpantena: un caleidoscopio di cose belle

Le località che compongono la Valpantena sono Poiano, Quinto di Valpantena, Marzana, Novaglie, Sezzano, Bosco Chiesanuova e Grezzana. Più a nord Romagnano, Stallavena e Lugo, tre delle frazioni di Grezzana, vengono considerate le porte d'accesso alla Lessinia.

La lavorazione del marmo rosso veronese

Qui viene estratto e lavorato anche il pregiato **marmo rosso veronese**, di origini giurassiche (oltre 100 milioni di anni fa), quando al posto di Verona c'era il mare. Il **Consorzio Marmisti della Valpantena** con oltre 40 soci, è una realtà di primo piano a livello nazionale per la lavorazione di questa "pietra splendente" che impreziosisce ville, chiese, monumenti ed anche molte cucine del mondo.

La Valpantena è abitata fin dall'antichità

La valle è nota e abitata fin dall'antichità. Sicuramente per la posizione strategica e per la fertilità dei suoi terreni, particolarmente adatti alla coltivazione della vite. In epoca romana questa era la terra di produzione del **Vinum Raeticum**, apprezzato dall'imperatore Augusto e decantato tra l'altro anche da Plinio il Vecchio, Virgilio e Tacito.

A Stallavena di Grezzana, sul fianco sinistro della Valpantena, gli scavi di "Riparo Tagliente" – uno dei principali siti paleolitici dell'Italia settentrionale – hanno consentito di datare attività umane sul territorio fin dal **Paleolitico superiore**.

I primi segni importanti della presenza dell'uomo risalgono al secondo millennio prima di Cristo, cioè all'incirca all'**Età del Bronzo**. Numerosi e importanti anche i reperti relativi all'epoca romana e al periodo medievale. Significative anche le fortificazioni, costruite tra la fine dell'800 e l'inizio del '900, tra cui i Forti Santa Viola, Masua e San Briccio, con funzioni di difesa, in particolare della Valpantena e della Val Squaranto.



Alcuni prodotti tipici della Valpantena.

Ville venete del territorio

Il territorio è punteggiato di ville venete, in particolare **Villa Balis Crema**, nel borgo storico di Romagnano di Grezzana, la più antica della Valpantena, immersa in un grande brolo, composto da frutteto ed orto-giardino e **Villa Arvedi** a Grezzana, una delle più maestose della provincia veronese.

Valpantena è la Valle degli Dei

Il lungo passato della Valpantena è accompagnato da alcune incertezze circa l'origine del nome. Qualcuno lo associa al **dio Pan**, una divinità greca, amante delle selve, dei prati e delle montagne. Altri lo mettono in relazione con **Palténa**, un condottiero probabilmente di epoca etrusca e capo di un villaggio a sud di questa terra. Altri ancora ritengono che possa derivare dal terreno fangoso e stagnante, il tipico "pantano", che un tempo dominava la valle.

L'ipotesi più accreditata è però quella che ne fa risalire l'etimologia al **Pantheon di Santa Maria in Stelle**, l'ipogeo di epoca preromana che si trova nell'omonimo borgo situato alle porte di Verona, nel cuore della vallata.



Alla scoperta della Valpantena, tra natura ed enogastronomia.

Il Pantheon era il tempio dedicato a tutti gli dei e, in tal modo, la Valpantena è diventata la “**Valle degli Dei**”..... di tutti gli dei. Una realtà caratterizzata da dolci colline, dove vigneti e uliveti si rubano la scena e si alternano a prati verdissimi e pianure ricche di ruscelli. Un paradiso per gli appassionati di natura, sport e arte, con una infinità di spunti per itinerari a tema. Tantissimi i sentieri, da percorrere a piedi o in bici, per una rilassante full immersion nella vegetazione che in molti periodi dell’anno è davvero lussureggiante.

Qui troviamo anche un’**enogastronomia di alto livello con vini pregiati**, olio di qualità e ristoranti e trattorie che meritano sicuramente una tappa golosa.

Da terra di passaggio a realtà turistica

La Valpantena è da sempre considerata una terra di passaggio, da Verona per raggiungere velocemente le località più rinomate della Lessinia. Ora un gruppo di imprenditori si sta adoperando per promuoverne le obiettive potenzialità turistiche.

Come primo passo hanno dato vita alla “**Rete Valpantena**”, un network che vuole valorizzare e promuovere le produzioni agroalimentari e l’offerta enogastronomica della Valle degli Dei.

«Ci siamo posti l’obiettivo ambizioso di incrementare capacità innovativa e

competitività della Valpantena – **racconta Ettore Nicoletto alla guida della neocostituita Rete Valpantena** – un territorio ancora sottostimato e ai margini dell’offerta turistica veronese. Basti pensare che nel 2019, e quindi ben prima dell’emergenza sanitaria, il turismo in questa vallata incideva solo per lo 0,3% sul totale registrato nell’intera provincia di Verona. Un dato irrisorio, caratterizzato prevalentemente da arrivi di prossimità durante i mesi estivi. Siamo convinti – **conclude il manager** – che serva una svolta sinergica in grado di canalizzare in Valpantena progetti di crescita virtuosa, senza intaccare il grande patrimonio naturalistico che la identifica. Una mission imprenditoriale, quindi, che intendiamo concretizzare portando al tavolo anche altri player della valle, oltre alle amministrazioni coinvolte».

«Abbiamo dato avvio a una rete fatta di molte voci – **gli fa eco Massimo Gianolli, vicepresidente della nuova realtà e presidente dell’azienda vitivinicola La Collina dei Ciliegi** – ma tutte accomunate dall’obiettivo di creare finalmente il brand Valpantena».



Il gruppo di imprenditori che ha dato vita alla Rete Valpantena.

Rete Valpantena: Vieni, vedi, vivi

“Brand Valpantena” sono infatti le parole magiche alla base del nuovo network che intende proprio promuovere un tipo di turismo identitario, di qualità e non di massa; esperienziale come si

dice adesso, ed in armonia con la natura.

Fra i punti programmatici la **valorizzazione dell'identità territoriale; l'individuazione e promozione di percorsi turistici, enogastronomici e attività per il tempo libero e la tutela della bellezza della valle e delle sue caratteristiche paesaggistiche**. Il tutto con l'obiettivo di coinvolgere un pubblico sempre più ampio in Italia e all'estero.

Inoltre, con la convinzione che il modo migliore per scoprire la vallata è viverla, è stato lanciato il claim **"Vieni, vedi, vivi"** le tre **"V"** della vacanza in Valpantena. Per raccontare e far vivere un territorio rurale, fatto di gente semplice, orgogliosa della sua storia e delle sue tradizioni.

In breve: per pensare e valorizzare questo territorio come brand e rendere la Valpantena un **"ricco microcosmo da scoprire"** e **"una grande avventura da condividere"**.



Sguardo sulla Valpantena dalla sede dell'Azienda Agricola Pernigo.

Le sei imprese che hanno dato vita alla "Rete"

Le imprese che hanno dato vita alla Rete sono: Agricola Pernigo; Bertani; Costa Arente; La Collina dei Ciliegi e [Ca' del Moro Wine Retreat](#); Ripa della Volta e Villa Balis Crema con il **ristorante stellato La Cru**.

Tutte realtà importanti nel mondo del vino. E non potrebbe essere altrimenti: questa è terra di

“rossi” decisi come l’Amarone, il Valpolicella Superiore, il Ripasso ed il Recioto ma anche di “bianchi” freschi e delicati: su tutti il Garganega ed il Lugana.

Agricola Pernigo e l’Acqua delle Stelle

Una sola, l’**Agricola Pernigo**, è invece specializzata nella **produzione di alimenti e prodotti officinali biologici** di alto profilo qualitativo e organolettico e con una particolare attenzione alla biodiversità. Produce olio, miele, oli essenziali, tisane, sali, confetture e cosmetici grazie a 70 ettari di proprietà, un piccolo frantoio e oltre 10 mila piante di ulivo, 100 arnie mellifere e circa 50 essenze coltivate.



Alcuni prodotti dell’Agricola Pernigo.

Nelle produzioni trova spazio anche la creatività con la particolare **Acqua delle Stelle**, uno sciroppo alchemico composto da acqua, zucchero di canna e olio essenziale di menta o lavanda che si ispira all’arte della mixology e che può essere impiegato nella realizzazione di cocktail, in pasticceria o come tisana calda anche in abbinamento al latte tiepido.

Costa Arente: ospitalità ed enoturismo

Fra i soci fondatori della "Rete" anche **Costa Arente**, un'azienda di Costa di Grezzana che, dal 2015, è nel portfolio di Genagricola. Oltre a produrre vini di alta gamma (tra cui un gradevolissimo Spumante Rosè) è particolarmente attiva nell'entourisme e nell'ospitalità.

Nel corpo centrale dell'azienda, vicino al vecchio fruttai, ci sono anche **12 stanze dallo stile rustico-moderno**, disposte su tre piani di un edificio a ferro di cavallo. Da qui si svelano itinerari culturali e naturalisti, oltre a numerosi percorsi di trekking e arrampicata. Non mancano gli itinerari da affrontare sulle due ruote, con o senza pedalata assistita.

Ristorante La Cru e Villa Balis Crema

Nel circuito, come detto, c'è anche il ristorante **La Cru**, guidato dallo chef veronese **Giacomo Sacchetto** che coordina un team di cucina e sala giovane e motivato. La struttura è inserita nel contesto di **Villa Balis Crema** recentemente riportata all'antico splendore e trasformata in Relais con 16 camere di cui 3 suite da 55 a 77 metri quadri con SPA privata.



Lo chef Giacomo Sacchetto del Ristorante La Cru.

Il Ristorante, inaugurato nel 2020, ha ricevuto quasi subito la sua **prima Stella Michelin** e, l'anno successivo, anche la **Stella Verde Michelin**. Si trova nella ex Casa del custode, ad un livello inferiore rispetto alla corte padronale della villa. È una struttura innovativa in vetro e acciaio con vista sull'orto biologico, dove lo chef raccoglie le verdure che utilizza quotidianamente nella preparazione dei suoi piatti sempre sorprendenti, e sulla vallata circostante.

Ca' del Moro: la proposta di hotellerie firmata La Collina dei Ciliegi

Della "Rete Valpantena" fa parte anche **Ca' del Moro**, il wine retreat collegato con l'azienda vitivinicola "**La Collina dei Ciliegi**". Si trova ad Erbin di Grezzana ed è un "moderno eremo" totalmente ispirato al turismo slow. Il Resort è dotato di un ristorante, guidato da Giuseppe Lamanna e Lina Maffia, che rivisita i piatti della tradizione in chiave contemporanea e gourmand, e offre un ventaglio di attività ed experience quali degustazioni, corsi di cucina e show cooking, senza dimenticare le escursioni, le passeggiate a cavallo tra i vigneti, i tour in e-bike e in elicottero.



Giuseppe Lamanna e Lina Maffia, chef di Ca' del Moro e il loro risotto all'Amarone.

Progetti enoturistici per qualificare il turismo esperienziale

Le aziende della “Rete” hanno aperto le porte delle loro cantine per visite guidate con degustazione e assaggi di prodotti tipici. Sono anche in via di definizione **progetti di enoturismo** per fare conoscere il territorio nelle sue varie sfaccettature.



Alla scoperta delle cantine del territorio.

Questo è sicuramente il modo migliore per avvicinare turisti e viaggiatori a quello straordinario microcosmo che è la Valle degli Dei, un terra identitaria, altamente vocata alla qualità in tutte le sue espressioni. Una realtà che merita di essere visitata con calma per apprezzarla a “tutto tondo”..... in tutta la sua impagabile bellezza.

Data di creazione

15/07/2022

Autore

tiziano-argazzi