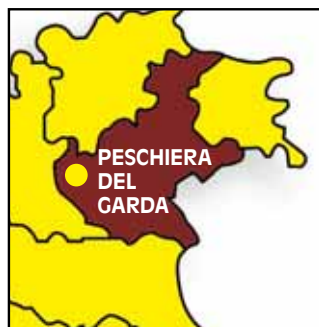


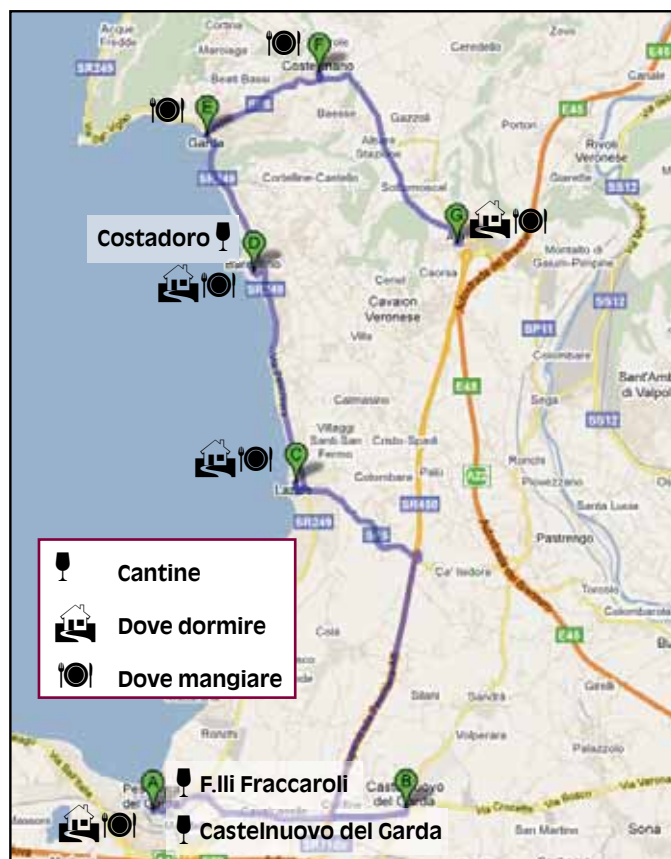
# Da Peschiera del Garda ad Affi

Un viaggio di una cinquantina di chilometri che ci porta a prendere contatto con la sponda veronese del lago di Garda e con i caratteri paesaggistici e architettonici che sono comuni a tutte le località toccate, vale a dire magnifici panorami lacustri, testimonianze di insediamenti storici (quando non addirittura preistorici), parchi, ville e giardini di grande effetto scenografico, piazzette e imbarcaderi che sono stati a lungo riferimento di una attività commerciale e soprattutto di pesca spesso antiche.

Una variazione di viaggio per chi va magari verso nord, lungo l'autostrada del Brennero, perché si parte da Peschiera del Garda, "là dove il lago si fa fiume", come scrisse Dante Alighieri considerando che qui, dal lago, esce il fiume Mincio e va verso la pianura, si attraversano i borghi lacustri di Lazise, Bardolino (che dà nome



al vino omonimo del territorio veronese), e Garda e da qui, passando per Costermano, si va a riprendere l'autostrada in direzione nord ad Affi, là dove le conformazioni montuose, che si susseguiranno senza sosta fin nel cuore delle Alpi, cominciano a prendere seriamente forma. Un itinerario in periodo estivo spesso trafficato, perché tutte le località indicate vivono principalmente di turismo, ma la filosofia è sempre quella: non farsi prendere dalla fretta, godersi i panorami e i buoni cibi e, ovviamente, i vini locali.



## Le cantine e i vini da non perdere

Secondo la rivista enologica inglese Decanter il Bardolino, che si produce in quest'area è uno dei "dieci stili più emizionanti d'Italia", un vino capace ormai di "giocare ruoli

strategici per i rossi del Veneto del futuro". Ma il successo gli è riconosciuto anche tra gli Spumanti rosati. Il Bardolino si fa principalmente con le uve corvina, rondinella, negrara

**Cantina di Castelnuovo del Garda**  
Via Palazzina 2  
37014 Castelnuovo del Garda (Vr)  
tel. 045.9816200 fax 045.6461022  
www.cantinacastelnuovo.com

La Cantina, nata nel 1958, ha oggi 250 soci che tengono "sotto controllo" circa 1200 ettari di filari sulle vaste colline che si estendono nell'area a sud-est del lago di Garda. Assai ampia la produzione, che contempla le diverse Denominazioni: Bardolino, Lugana, Custoza, Valpolicella, Soave e Garda. Due i Bardolino di cui prendere ben nota: il Classico Ca'Vegar, e il Charetto Classico, sempre Ca' Vegar. Costano, tutti e due 5,40 euro (enoteca).



**F.lli Fraccaroli**  
Strada Berra Vecchia 1  
37019 Peschiera del Garda (Vr)  
tel. 045.7550949 fax 045.7551352  
www.fraccarolivini.it

Il prossimo anno l'attività vitivinicola della famiglia festeggerà i cento anni, con 50 ettari di filari a disposizione della quinta generazione in campo. Specialità dei Fraccaroli è il Lugana, prodotto con Trebbiano di Lugana. Da non perdere il Lugana La Berra, un bianco dai grandi profumi e dall'altrettanto gran carattere gustativo. Costa a 16 euro (enoteca). Ottimo anche il La Berra rosso, fatto con merlot e cabernet sauvignon a 14 euro (enoteca).



## Mangiare e dormire

A **Peschiera del Garda**, *Osteria Goto*, piccolo locale a pochi passi dal lago. Cucina tradizionale con spunti innovativi. Piazza Ferdinando di Savoia 2, tel. 045.9233014

A **Peschiera del Garda**, il *Ristorante Piccolo Mondo* propone una cucina che spazia dal pesce - per il quale è molto conosciuto - alle verdure, con un'ottima e vasta selezione di vini. Via Riviera Carducci 6, tel. 045 7550025 - [www.ristorantepiccolomondo.com](http://www.ristorantepiccolomondo.com)

A **Lazise**, il *Ristorante La Forgia* deve il nome dalla presenza in sala di una vera forgia che nel passato veniva usata per il lavoro sul ferro; oggi si usa per grigliare carne e pesce. Ottima selezione di vini. Via Calle I 26, tel. 045 7580287 - [www.albergolaforgia.it](http://www.albergolaforgia.it)

A **Garda**, il *Ristorante Miralago*, nel centro del paese e in riva al lago, offre un panorama suggestivo. La cucina propone specialità di mare e di lago. Lungolago Regina Adelaide 52, tel. 045.7255198 - [www.gardahotel-zaglio.com](http://www.gardahotel-zaglio.com)

A **Costermano**, il *Ristorante "Tre Camini"*, ricavato all'interno di un antico casale del 1500, propone una riscoperta di gusti e sapori della cucina tradizionale e della tipicità. Via Murlongo, 82, tel. 045 7200342 - [www.trecamini.it](http://www.trecamini.it)

A **Peschiera del Garda**, l'*Hotel Acquadolce*, vicino al centro storico, in bella posizione panoramica fronte lago. Lungolago Garibaldi 3, tel. 045.6401422 - [www.acquadolcehotel.com](http://www.acquadolcehotel.com)

A **Lazise**, *La Tinassara* è un esclusivo bed & breakfast nell'antica residenza estiva del vescovo di Verona. Ristrutturata e arredata secondo i principi di bio-architettura. Via Valesana 8, tel. 045.6470088 - [www.latinassara.it](http://www.latinassara.it)

A **Bardolino**, di proprietà della stessa famiglia da 4 generazioni, l'*Hotel 4 Stagioni* ospita in un'atmosfera accogliente e rilassante. Borgo Garibaldi 23/25 - via Dante Alighieri 10, tel. 045 7210036 - [www.hotel4stagioni.it](http://www.hotel4stagioni.it)

A **Bardolino**, l'*Eremo Relais*, a due passi dal Lago di Garda, è un agriturismo immerso in un parco naturale tutelato, tra vigne e ulivi. Strada della Rocca Vecchia 2, tel. 045.7211391- cell. 329.0516400 - [www.eremorelais.com](http://www.eremorelais.com)

Ad **Affi**, il *Corte Impero*, è nel centro storico, all'interno di una struttura del XVIII secolo. Un accogliente hotel-ristorante in stile rustico, con bella cantina d'epoca dove assaggiare i vini. Via Pozzo Dell'amore 35, tel. 045 6268035, ristorante tel. 045 6261474 - [www.corteimpero.com](http://www.corteimpero.com)

## Una lunga pedalata

Se siete sportivi e amanti della bicicletta, da Peschiera del Garda parte una pista ciclabile che, dopo 42 chilometri e mezzo di bella campagna, e in buona parte costeggiando il fiume Mincio, arriva fino a Mantova. Il tracciato è su asfalto, ben segnalato, protetto e incrociato con altre piste ciclabili, con un dislivello complessivo di 96 metri e una pendenza impercettibile, appena l'1%. Si può andare slow fino a Mantova, in tre ore circa, e tornare in treno. Lungo il percorso trattorie e cascine dove farsi fare i panini e fermarsi per una sosta. Lungo la strada, a Valeggio sul Mincio, a soli 8 km da Peschiera, il bel Parco Sigurtà ([www.sigurta.it](http://www.sigurta.it)) origini del 1600 e considerato uno dei più bei giardini botanici d'Europa. Bellissimo, si può visitare, naturalmente, anche in bici.

è molinara, pur se possono partecipare altre uve rosse coltivate nei 14 comuni

delle aree della Docg e della Doc. Nella parte bassa del territorio si fa pure Lugana.

### Costadoro

Via Costadoro 3  
37011 Bardolino (Vr)  
tel. 045.7211668 fax 045.6227330  
[www.agriturismocostadoro.com](http://www.agriturismocostadoro.com)

L'azienda, nell'area specifica del Bardolino Classico, è condotta da Valentino Lonardi, che ha ereditato terre e passioni familiari ormai entrambe centenarie. A Costadoro si può anche soggiornare in un accogliente agriturismo e mangiare nel risotrante interno. Dove, ovviamente, ci sono i buoni vini delle vigne di casa, con il Bardolino Classico Broi, che costa 9 euro (enoteca) e il Bardolino Classico Costadoro, acquistabile a 5 euro (enoteca).





### Da vedere:

Il centro storico di Peschiera, con la sua cinta muraria la cui costruzione iniziò a metà del 1500. La città fu più volte modificata da Veneziani e Austriaci.

L'eremo di Bardolino, a Bardolino, sul promontorio di Monte San Giorgio, a 309 metri d'altezza, tel. 045.7211390. Fondato nella seconda metà del 1600 dai monaci camaldolesi, dopo vari cambi di mano è tornato, dal 1993 di nuovo nelle mani di monaci appartenenti all'ordine dei fondatori.

A Bardolino il museo dell'Olio d'Oliva, in via Peschiera 54, tel. 045.6229047. [www.museum.it](http://www.museum.it). Vi si trovano frantoi, strumenti anche insoliti, attrezzi utilizzati dal 1700 al 1900. Un percorso ben organizzato anche dal punto di vista didattico.

Sempre a Bardolino il Museo Sisan, dedicato all'ornitologia, alla caccia e alla pesca, attività queste ultime un tempo molto praticate nel Basso Garda con tecniche molto particolare. [www.sisan.it](http://www.sisan.it)



### Nel lago e nel piatto

Il Carpione non è solo una preparazione a base di verdure e aceto per marinare carni e pesci, ma anche un appartenente alla famiglia dei salmoni che vive esclusivamente nelle profonde e pure acque del lago di Garda (Un'altra specie è presente in Italia ma è diversa e vive nel lago di Posta Fibreno, in provincia di Frosinone). Per diverse cause la pescosità di questo pesce gardesano è attualmente molto scarsa. Già Catullo, poeta romano nato a Verona nell'84 a.C. lo definiva un pesce da mensa nobiliare. Tra i pesci che dominano il Benaco - e anche i piatti della cucina locale - c'è la regina, la trota, con carni molto saporite. Quindi il coregone (o lavarello) e l'alborella, pesce di piccole dimensioni ma presente in abbondanza. C'è anche l'agone, che qui viene chiamato con quattro nomi secondo l'età: Scarabina la più giovane, Sardena la mezzana, Agone la più vecchia e Cepa (o Cheppia) quella di immigrazione. Tra la ricca fauna ittica che prima o poi finisce nel piatto, ancora la bottatrice, che vive in profondità per poi avvicinarsi alla riva dopo il tramonto per nutrirsi. Le sue carni sono molto ricercate per la bontà e per l'assenza di lisce. Infine il salmerino, dalle carni ritenute spesso più saporite di quelle del suo parente stretto, la trota.

