



FIAB • Amici della Bicicletta

per una città possibile - onlus

Piazza Santo Spirito, 13 - 37122 • Verona
Telefono e fax 045-8004443 • P.iva 02079650236
www.amicidellabicicletta.it • sede@amicidellabicicletta.it

SABATO 21 GIUGNO 2014

BICI & BIO+ORTO SINERGICO a Pescantina ed Arcè

Piacevole bicicletta nella bassa Valpolicella, ai dell'Adige: partendo dalla sede, si farà la ciclabile del Camuzzoni, al Chievo eventuale recupero altri ciclisti, tratto sino all'inizio ciclovia del Biffis, percorrendola tutta in uscita, diritto per Pescantina, in discesa si arriva in breve sul ponte di Pescantina, a sx. in C.so S.Lorenzo, diritto sino a via Belvedere, alla rotonda per via S.Michele, arrivando ad Arcè. Da qui, passando il centro storico, ad un bivio a sx. troviamo via Tegnente, la si fa tutta sino quasi all'Adige e si arriva all'Azienda Agr. Fontana di Renzo Quarella, la ns. 1° meta.

Inserita nel contesto del parco dell'Adige, l'azienda Fontana esercita l'attività di produzione agricola, sin dai primi del 1900.

Con l'intervento di Renzo, sensibile alle problematiche ambientali, dal 1995 si è introdotto il metodo di difesa bio, arrivando nel '96 alla certificazione ICEA. La superficie coltivata è di 6 ha a conduzione familiare. Le produzioni principali sono: pesco, kiwi, mele e piccole quantità di: pere, albicocche, ciliegie, giuggiole e cachi, radicchio, porro zucchine, melanzane, garantendo così prodotto freschi per un lungo periodo dell'anno ai consumatori locali, per la vendita diretta. Gradualmente, nel 2011 si sono trasformate le mele in succo di mela Bio e nel 2012 si è giunti alla trasformazione della frutta e verdura in confetture e creme salate Bio. I prodotti sono legati alla stagionalità della frutta, utilizzando solo la prima scelta. Viene privilegiata la lavorazione senza l'aggiunta di zuccheri e addensanti; dove non è possibile, viene utilizzato zucchero di canna e addensante Bio. Con Renzo, dopo una breve visita all'Azienda, vedremo l'antico arco dove era inserita la ruota idrovora, che dall'Adige irrigava per caduta la campagna.



Dopo la visita all'Az. Fontana, riprendiamo le bici per tornare a Pescantina, dove ci aspetta l'Az. Vinicola di Alessandro Lanza. Quindi torneremo per via Sacco Arcè, via Milone, via Moceniga, sino all'incrocio di via Roma, a dx. e sx., arrivati. Vin & Organic Products srl, produce vini da agricoltura biologica dal 2000. L'agricoltura biologica deve puntare alla conservazione degli equilibri e della complementarità del regno vegetale ed animale. L'obiettivo è quello di preservare la salute della Terra e dei suoi abitanti. E' con questo spirito che Alessandro Lanza e Paolo Fusina hanno lavorato nel mondo della Cooperazione agricola autogestita (8 Marzo) nel corso degli anni '80. Il loro scopo è stato quello di orientarsi in un percorso più rispettoso dell'ambiente e di favorire la nascita dell'agricoltura biologica nella regione Veneto. Oggi Alessandro e Paolo con Vin & Organic Products srl, producono due linee di vini : - LANZA con i vini Valpolicella Doc, Valpolicella Ripasso Doc e Amarone della Valpolicella Doc.
- EMPIRIA con le altre Doc veronesi prodotte con uve di altri viticoltori.



Attualmente Vin& Organic Products srl, commercializza i propri vini principalmente nei paesi del nord Europa e in Giappone.

Da tre anni, Sandro con alcuni amici di Pescantina, tra cui il ns. socio Marco Tosi, ha iniziato la coltivazione su un suo terreno, di un “**orto collettivo sinergico**”, utilizzando un insieme di tecniche agricole, nate negli anni '40 grazie alle idee di **Masanobu Fukuoka**, un agronomo giapponese pioniere “**dell'agricoltura naturale e del non fare**”. Consiste semplicemente nel lasciare che ogni cosa, nel sistema agricolo-ambientale, vada secondo natura: niente potature, concimazioni, cura culturale o trattamenti fitofarmaci e antiparassitari, lavorazioni del terreno (esclusa la fase iniziale). In questo contesto, il lavoro si limita alla semina e al raccolto.

Dopo una chiacchierata con Paolo e l'assaggio dei suoi vini, succhi e spuntini vari, visiteremo l'orto collettivo, vicino a casa sua.



INFORMAZIONI

- **Partenza** alle **ore 9.00 dalla sede** e alle **9.30 dalla diga d/Chievo** (lato Chievo) - **Rientro** alle **ore 13.30 ca.**
- **Riservata ai soci**, con **prenotazione telefonica** al numero sotto elencato entro venerdì 20 giugno ore 18,45.
- Contributo di **4 euro** per assaggi vini, spuntino e assicurazione infortuni obbligatoria (1€).
- Difficoltà: **facile**, distanza ca. 40 Km. A/R.
- Fondo stradale prevalentemente asfaltato.
- Accompagnatore: Giuseppe Abbate (348.3502787) giuseppe.abbate@setservizi.it

Ricordiamo l'obbligo di rispettare il codice della strada e le istruzioni dell'organizzazione. Casco non obbligatorio ma consigliato. La bicicletta deve essere in buona efficienza, gomme gonfie cambio funzionante. Freni a posto e camera d'aria di scorta. Le gite AdB si rivolgono a tutte le fasce di età, ma per problemi assicurativi e di responsabilità, **i giovani minorenni, possono partecipare solo se accompagnati da un adulto.**

FIAB Verona - Amici della Bicicletta per una città possibile Onlus
P.zza S. Spirito, 13 - 37122 Verona. Tel. e Fax 045 8004443
Orari di apertura: lunedì, mercoledì, venerdì ore 16-19