

## SABATO 17 OTTOBRE 2015

### BICI & Bio a Gnirega di Marano Valpolicella

**Interessante bicicletata** nella media Valpolicella, attraverso lung.ge Attiraglio, Parona, un breve tratto di statale (in fila indiana), poi per strade secondarie, la zona artigianale e quella storica di Arbizzano sino alla rotonda di S. Maria, a seguire strade interne sino a Pedemonte, e percorrendo la ciclabile interna a dx., sino a prendere poi a sx. la strada secondaria per Lenguin, e risalendo arriviamo a Pedemonte; Da qui imbocchiamo la strada per Valgatarà in leggerissima salita, e dopo la rotonda, al 2° incrocio giriamo a dx. in leggera pendenza verso il piazzale della chiesa. A questo punto, aggirando la chiesa sulla sx., troviamo l'indicazione per Gnirega, una frazione situata su una collina di 300m. s.l.m., che si affaccia sulla valle di Marano di Valpolicella. Quindi iniziamo a percorrere, ognuno con il proprio ritmo la strada in salita, con curve e qualche tratto di rettilineo, per circa 2.5 Km. sino ad arrivare alla contrada di Gnirega. L'azienda di Luigi Aldrighetti (la ns. meta), si trova quasi in cima alla collina, in una corte sulla sinistra.

**Terre di Gnirega** è una piccola azienda a conduzione famigliare da 4 generazioni, dal bisnonno Cristoforo, classe 1874, passando per Sante ed arrivando a Luigi (Gigi) ed ai figli.

Con tre ettari e mezzo a vigneto ed un altro ettaro tra ciliegi, prugni ed olivi, l'azienda è situata sulla collina di Valgatarà, nella valle di Marano di Valpolicella a 300 m s.l.m..

Dagli anni '70-'80 Gigi, appena subentrato a Sante, partecipa a quel movimento di pensiero e di ricerca di buone pratiche agronomiche, volte ad escludere i prodotti di sintesi chimica per la difesa delle produzioni e per il nutrimento del terreno, movimento che poi verrà chiamato agricoltura biologica.

Negli anni successivi comincia a fare numerose risistemazioni ai terreni cercando di rispettare il paesaggio agricolo tradizionale, caratterizzato da "marogne" (muretti a secco) che sostengono tanti piccoli appezzamenti coltivati. Negli appezzamenti pianta viti, ciliegi e olivi mantenendo nelle zone più ripide le siepi e il bosco.



Dal 1989 l'azienda è certificata biologica con regolamento AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica), poi recepito in regolamento europeo nel 1991.

Dal 2010 Gigi e il figlio Francesco, dopo aver ristrutturato delle vecchie cantine attorno ad una corte, hanno cominciato a vinificare parte delle loro uve seguendo sempre il metodo biologico ed iniziando a produrre i vini classici della Valpolicella: Valpolicella Classico DOC, Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC, Amarone della Valpolicella DOP e Recioto della Valpolicella DOP e un IGT (Indicazione Geografica Tipica) Passito Bianco del Veneto.

Le vinificazioni vengono condotte lasciando i lieviti indigeni naturalmente presenti sull'uva, con interventi minimi ed assecondando il carattere annuale del vino. Quello che ne risulta sono dei vini non pesanti e dal gusto ricco e caratteristico.



Dopo la visita alla cantina e una simpatica chiacchierata con Gigi con l'assaggio dei suoi vini, accompagnati da spuntini vari, riprenderemo la strada verso il ritorno con una variante sul percorso; Proseguiamo di poche decine di metri verso l'alto, e subito a dx. si prende una stradina sterrata che a mezza costa segue in direzione Negrar, pianeggiante, salvo uno scavalco della collina che va verso il m.te Masua (bici a mano). A seguire più avanti, scenderemo su asfalto lungo il crinale delle colline tra Valgatara e quella di Negrar, e dopo una lunga discesa (via Masua), svolteremo a Dx per arrivare a S. Foriano. Da qui seguiremo la strada dell'andata per Pedemonte e sino alla rotonda di S.ta Maria e poi dritti per la strada interna percorsa in precedenza, sino alla ns. sede.

## INFORMAZIONI

- **Partenza** alle ore 9.00 dalla sede e alle 9.30 da Parona (giardini) - **Rientro** alle ore 13.00 – 13.15
- **Riservata ai soci**, con **prenotazione telefonica** ai numeri sotto elencati entro venerdì 16 ottobre ore 18.50
- Contributo di **sei euro** per assaggi vini, spuntino e assicurazione infortuni obbligatoria (1€).
- Difficoltà **media**, distanza ca. 45 Km. A/R.
- Fondo stradale prevalentemente asfaltato, alcuni tratti sterrati (dopo Gnirega al ritorno).
- Accompagnatori: Giuseppe Abbate (348.3502787) [giuseppe.abbate@setservizi.it](mailto:giuseppe.abbate@setservizi.it) e Adriano Piacentini

**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 (acqua almeno 1litro).** Le gite AdB si svolgono 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