

DOMENICA 18 GIUGNO 2017

BICI & Bio ad Arcè di Pescantina - Az. Agr. "Fontana"

Riproponiamo questa piacevole e semplice cicloescursione nella bassa Valpolicella/Adige, attraverso la ciclabile del Biffis e strade a basso traffico veicolare per fare visita all'Azienda Agricola Biologica "Fontana" di Renzo Quarella & Erica Fontana - Via Tegnente, 21 - 37026 Arcè di Pesc.na – cell. 340.1465141 e.mail: info@fontanabio.it : www.fontanabio.it

Percorso: dal Chievo si prende la ciclabile del Biffis, e invece che girare a sx. per Bussolengo, si tira dritto per via Piemonte, in via dei Prati inizia una discesa che ci porterà vicino all'Adige, poi a sx. e subito a dx. al 1° ponte che entra i Pescantina. Subito a sx. in via ponte e poi in C.so S. Lorenzo sempre dritto sino ad Arcè. Entrati in un incrocio, si va a dx. subito dopo la rotonda, a sx per via S. Michele, dritti sino al 2° incrocio a sx. che è via Tegnente. Si segue per ca. un Km. e prima di una curva secca a dx., in una corte a sx., troviamo l'Azienda Agr. Fontana, la ns. meta.



Il culto dell'attesa: storia dell'Azienda Agricola Fontana

Una natura addormentata sotto una coltre di brina, cullata da un vento freddo e pungente; questo il panorama che vi si presenta davanti una volta arrivati ad Arcè di Pescantina (evidente descrizione invernale).

Oltre la strada pietrosa, immersa nella campagna intirizzita un antico brolo, termine ormai in estinzione che nel dialetto padano-veneto indica un orto cinto da mura, dominato dall'originario casale risalente ai primi del '900 che si affaccia sui campi, a loro volta delimitati dal corso del fiume Adige.

In lontananza si scorge il rudere di un vecchio arco in pietra che sorreggeva un tempo una ruota idrovora in legno che aveva la funzione di incanalare l'acqua del fiume consentendo l'irrigazione dei campi, **ruota diventata poi il simbolo dell'Azienda Agricola Biologica Fontana**, una piccola realtà familiare che da tre generazioni **produce confetture, marmellate, creme salate, succhi e mostarde** con la frutta e la verdura che coltiva con cura e pazienza, nei suoi appezzamenti.

Quella della famiglia Fontana è una storia, le cui radici iniziano ad attecchire un secolo fa; E' una storia che prende vita grazie all'amore del nonno nei confronti dei suoi campi, dei suoi alberi da frutto e della sua terra; E' una storia che ancora oggi vive e si tramanda grazie a questa passione trasmessa di generazione in generazione.

L'Azienda Agricola Fontana, certificata biologica dal '95 grazie all'impegno e alla dedizione dello zio, fa uso di metodi di coltivazione sostenibile e utilizza esclusivamente prodotti di prima qualità, i quali vengono trasformati con procedure e macchinari che esaltano le caratteristiche proprie della materia prima. Ove possibile, in base alle peculiarità della frutta stessa, non vengono aggiunti zuccheri ma, al fine di aumentare la loro naturale concentrazione già presente nella polpa, il raccolto, prima di venire cotto in pentoloni ad induzione appositi, viene dolcemente appassito in un forno. Quando invece questa operazione non è praticabile viene preferito zucchero di canna biologico o sciroppo d'agave, al fine di ottenere delle conserve il più sane ed equilibrate possibile.

Per garantire prodotti che salvaguardino la biodiversità e non nuocciano all'ambiente **un ruolo essenziale è detenuto poi, in primis, dall'attesa. Attesa che implica pazienza, ossequio nei confronti dei tempi della natura, e si traduce in adattamento alle esigenze necessarie alla vita, alla sua lenta e salubre crescita.**



Proprio per questo tratto distintivo, **su tutte le etichette apposte manualmente dalla mamma di Erica** attorno ad ogni singolo barattolo si legge una citazione di Riccardo Bacchelli che recita **“l'agricoltura è l'arte di saper aspettare”**.

Questa massima, investita della stessa importanza, detenuta dagli ingredienti del contenuto del vasetto, conferisce al prodotto il suo giusto valore e si ha la consapevolezza, a quel punto, di tenere tra le mani non tanto qualcosa di fisico e tangibile ma quanto piuttosto qualcosa che va oltre la sua concretezza. **In quei barattoli si cela una frazione di tempo, una piccola porzione di una fiaba grande come il mondo e dal mondo serbata, che grazie alla convergenza di sudore umano e una natura propensa, rende tutto questo possibile.**



In cascina ogni stagione ha le proprie caratteristiche, i propri colori, i propri ritmi. L'inverno è indolente e bigio, nereggiano i profili nudi degli alberi; con marzo la campagna si cambia d'abito e con tinte nuove dà il via, timidamente, al miracolo che solenne esplose in maggio, con la crescita delle ciliegie, delle pesche, delle mele, delle pere e delle prugne; da novembre la natura dona giugliole porri e radicchio per poi tornare, appagata dei propri sforzi, a riposare al ritmo del lento e imponente scorrere dell'Adige che, eterno ne lambisce e protegge il suo latente risveglio.

Fonte: Elena Manciozzi su FB, studentessa Unisg (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche)

INFORMAZIONI

- **Partenza alle ore 9.00 dalla sede e alle 9.30 dal Chievo (diga) - Rientro alle ore 12.30 ca.**
- **Aperta a tutti, con prenotazione telefonica in sede e al numero sotto elencato** entro venerdì 16 giugno ore 18.50
- Contributo di **cinque/sei euro** per assaggi, spuntini (Brunch), compresa assicurazione infortuni obbligatoria (1€) e 2€ i non soci.
- Difficoltà **medio-facile**, distanza ca. 35 Km. A/R. - Fondo stradale asfaltato su ciclabili e strade 2°.
- Accompagnatori: Giuseppe Abbate (348.3502787) giuseppe.abbate@setservizi.it e altri per servizio scopa.

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 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.**

Per informazioni sull'Assicurazione: <http://www.fiabverona.it/spip/spip.php?article1177>.