

SERATE SULLA STORIA DEL TERRITORIO, LA FESTA DI S. MARTINO E LE ATTIVITA' DEI MEMBRI DELLA FALIA

A Marano la tradizione è cultura

Marano di Valpolicella, un centro della Valpolicella ricco di storia e fiero della cultura delle proprie tradizioni, anche quest'anno organizza una serie di manifestazioni ed eventi.

Durante gli ultimi giorni del mese, nel quadro dell'ottobre culturale, si potrà assistere ad una serie di incontri che affronteranno la "rilettura della storia di Ma-

rano di Valpolicella".

Sono questi i momenti in cui i responsabili del Centro Documentazione per la storia della Valpolicella e la Libera Università della Valpolicella ripercorreranno il passato del territorio.

Come da tradizione inoltre il mese di novembre viene accompagnato dalle ultime sagre paesane e dai cibi tipici autun-

nali: castagne e vinbrulè saranno i protagonisti della festa di San Martino prevista nella giornata di sabato 13.

Durante la festa interverranno Alessandro Anderloni e il coro della Falia che animeranno la serata. Questa formazione musicale nasce, come in una favola, nel Natale del 1990 a Velo Veronese, in una notte nella qua-

le vento e neve furono i protagonisti". Da qui prende il nome Falia (fiocco di neve nel dialetto della Lessinia) dato alla corale per tramandare la memoria di una notte tempestosa. Negli anni a seguire, tra i membri della Falia, oltre al coro, nacquero anche una compagnia teatrale, un coro di bambini e un'associazione culturale.



DA UVE COLTIVATE A PERGOLA UNA VINIFICAZIONE TRADIZIONALE PER PRODOTTI D'ECCELLENZA

I grandi Valpolicella classici dell'azienda agricola Gnirega

Nella collina che troneggia sul paese di Valgatarà nel Comune di Marano di Valpolicella, nell'antichissima contrada di Gnirega, si trova l'Azienda Agricola omonima, creata dall'avv. Pietro Clementi che partendo da una produzione familiare fatta di passione è arrivato a creare stupendi Valpolicella Classici: il Superiore, il Ripasso, l'Amarone e da qualche anno il Recioto. Sono vini particolari caratterizzati da profumi di ciliegia e di pera tagliata, come affermato da un importante intenditore danese. Il vino nasce da un'uva assai pregiata perché cresciuta su vigne situate tutte in zona collinare, con esposizione a sud ovest.

La vinificazione è curata in cisterne d'acciaio a temperatura controllata e, dopo alcuni travasi, il vino invecchia in botti di rovere e, per una parte, in barri-



ques. La vinificazione è curata dall'avv. Pietro Clementi con un suo vecchio amico, e con il consiglio di due enologi. L'uva per l'Amarone rimane nell'"essiccatoio" per circa 4 mesi, quindi pigiata a temperatura controllata; l'invecchiamento dura, per i vini superiori e per il ripasso da due a sei anni e per l'Amarone da sei a quindici anni. I Valpolicella Classici Clementi sono adatti a

essere assaporati con qualsiasi tipo di carne, con formaggi e con il pesce. Per gli acquisti ci si può rivolgere direttamente in azienda, possibilmente previa telefonata, e in due negozi prestigiosi in Corso Portoni Borsari e in Corso S. Anastasia a Verona. Il Valpolicella Clementi è considerato dagli intenditori un vino "tradizionale" perché l'uva viene coltivata a pergola e la vinifi-

cazione è realizzata "come una volta", senza aggiunte di vini internazionali. All'avv. Pietro Clementi stanno subentrando i cinque figli che, per il momento, si interessano soprattutto del ramo vendite mentre stanno procedendo nell'apprendimento della produzione del vino, arte che l'avv. Pietro Clementi ha perfezionato con amore in oltre 40 anni di esperienza.

AL CENTRO MACONDO DI MARANO ED IN SALA CIVICA SILVESTRI A VALGATARA

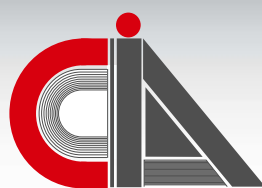
Tante attività ricreative organizzate dal Gaam

Durante i mesi di novembre e dicembre proseguiranno, nel comune di Marano, le attività ricreative del GAAM,

Il Gruppo Anziani Attivi prosegue la sua attività di aggregazione socio culturale. Ogni due settimane, il mercoledì pomeriggio, la sala civica Silvestri di Valgatarà e il Centro Macondo di Marano saranno il punto di ritrovo per tutte quelle persone che avranno voglia di trascorre il tempo libero in compagnia.

Durante le giornate dedicate allo svago verranno organizzate tombole, castagnate e laboratori di disegno.

Il Gruppo Anziani Attivi di Marano di Valpolicella inoltre è promotore di alcune feste, tra le quali si ricorda quella di carnevale, e programmate, durante tutto l'arco dell'anno, uscite per spettacoli in Arena ed al Teatro Filarmonico, oltre a soggiorni marittimi estivi e gite in città d'interesse storico.



COSTRUZIONI ALDRIGHETTI

è un'azienda che ha acquisito serietà professionale. Esperienza e serietà professionale testimoniate da immagini di personaggi importanti che hanno dedicato grande dedizione e sacrificio. La stessa professionalità è a disposizione, sia nel presente che nel futuro.

La serietà professionale è testimoniata da immagini di cantieri e dalle attività lavorative con l'esperienza del passato.



COSTRUZIONI ALDRIGHETTI SAS DI ALDRIGHETTI STEFANO & C.

Via Paverno, 49 - VALGATARA DI MARANO VALPOLICELLA (VR)

Tel. e Fax 045.7703352 - www.aldrighetti.com

Clementi
Azienda Agricola Gnirega

Vini della Valpolicella

Amarone

Valpolicella Classico
Superiore Ripasso

Valpolicella Classico

Azienda Agricola Gnirega

di Clementi Pietro e C. s.s.

Gnirega • Valgatarà • Marano di Valpolicella • Verona • Italia

Tel. 045.800.4812 • Fax 045.590.783

e-mail: clementi@sis.it

Vendite e visite in azienda previo appuntamento

