



Verona in Love 2017

10/11/12 Febbraio

Un Romantico Weekend nella città di Romeo & Giulietta

Programma

Venerdì 10 febbraio

Dal pomeriggio accoglienza degli equipaggi a Verona presso l'area "San Martino" a noi riservata in via Bresciani
Coordinate Gps: N 45°27'45.78" E 010°58'43.1"
L'area sarà disponibile solo a partire dalle ore 14,00.

Sabato 11 febbraio

Giornata libera per poter passeggiare in centro e partecipare agli eventi previsti dalla romantica manifestazione "VERONA IN LOVE".
All'imbrunire i negozi e le vie del centro storico saranno illuminate da una miriade di cuori rossi. Il centro è facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici in partenza ed arrivo dall'area

Pranzo libero

h. 19.30 Cena presso una Trattoria della zona.

Menù degustazione

Con antipasto, 2 primi, 2 secondi, il dolce, acqua e vino della casa, caffè.

Domenica 12 febbraio

In Mattinata:

- possibilità di partecipare alla "Giulietta e Romeo Half Marathon" che si svolgerà per le vie di Verona (prenotazione obbligatoria)
- Oppure passeggiata guidata di circa 3 km fino al borgo di Avesa, con visita di Villa Scopoli e del suo parco.
- O ancora per chi volesse rilassarsi è possibile fare una nuotata nella piscina comunale vicino alla ns area. (entrata a pagamento)
- Chi lo desidera potrà invece continuare la visita di Verona.

Ricordiamo le due importanti mostre ancora aperte:

Pablo Picasso presso Palazzo Forti

I MAYA presso Palazzo della Gran Guardia

Nel pomeriggio Saluti e fine del raduno.
L'area dovrà essere lasciata libera entro le ore 17,00.

Quota di partecipazione € 15,00 a camper
€ 30,00 a persona, minori di 12 anni € 15,00

Comprensiva:

Parcheggio nell'area a noi riservata
Biglietto di andata e ritorno del bus per il centro città.
Visita di Villa Scopoli
Cena in trattoria di sabato 11 febbraio

Menù cena

Crostatina di pasta brisè con fonduta di formaggi e funghi saltati
Bigoli fatti in casa al sugo d'anatra
Tortellini di Valeggio (borgo medievale in provincia di Verona) al burro fuso e salvia
Bollito con "pearà" (salsa tipica della tradizione veronese)
Faraona disossata ripiena e contorni misti
Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato alla crema
Acqua, vino della casa e caffè

Per i più piccoli:

maccheroncini fatti in casa al sugo di pomodoro o al ragù di carne
cotoletta con patatine
tortino al cioccolato.....

Per maggiori informazioni e prenotazioni inviare una mail a raduni@camperclubitaliano.it
oppure telefonare dal lunedì al venerdì mattina al n° **051.03.94.200**

Posti limitati prenotazione obbligatoria

Tortellini di Valeggio sul Mincio



I celebri tortellini di Valeggio: sono rigorosamente fatti a mano, si possono acquistare in numerosi pastifici di Valeggio e Borghetto, di pasta sottilissima, ripieni di carne, sono ottimi con burro fuso e salvia . Hanno una sfoglia sottilissima e sono ottimi gustati in brodo e persino asciutti con burro fuso e parmigiano. Sono legati ad una antica leggenda e onorati da una grandiosa festa.

La leggenda del nodo d'amore

Narra la leggenda che ai tempi del Signore Giangaleazzo Visconti, le sue truppe erano accampate sulle rive del Mincio.

Un buffone assoldato per intrattenere i soldati raccontava loro che le acque del fiume Mincio erano popolate da bellissime ninfe, le quali ogni tanto uscivano dal fiume e danzavano. Per un cattivo sortilegio però, le ninfe erano state costrette a trasformarsi in orride streghe. Il capitano dei soldati, Malco, rimase molto colpito da questa storia e la stessa notte, mentre tutti dormivano, fu svegliato davvero dalle streghe danzanti. Ne seguì una ,incuriosito, ma durante la fuga, la strega perse il mantello e si rivelò una bellissima ninfa. I due s'innamorarono subito, ma prima dell'alba la bella ninfa doveva ritornare nelle acque del Mincio. Come pegno d'amore lasciò al capitano un fazzoletto annodato.

Durante un ricevimento , il giorno successivo, Malco riconobbe in una delle ballerine, Silvia, l'amata ninfa, che per amore aveva affrontato il mondo degli uomini. Purtroppo però gli sguardi innamorati tra i due suscitarono la terribile gelosia di una dama che aveva delle mire sul capitano. La dama denunciò allora la bella Silvia svelando a tutti la sua identità di strega e la fece subito arrestare. Il valoroso Malco riuscì a farla fuggire per consentirle di ritornare nel fiume. Quella notte Silvia apparve nella cella in cui Malco era stato imprigionato e propose all'amato di abbandonare il mondo degli uomini per seguirla in quello delle ninfe. Malco accettò subito, ma presto dei soldati cominciarono ad inseguirli.

Isabella, la dama che aveva denunciato Silvia, pentita e colpita da questo amore così grande, fermò le truppe e facilitò la fuga dei due.

Le truppe, arriva te sulle rive del Mincio, trovarono abbandonato un fazzoletto di seta dorato, annodato dai due amanti a ricordare il loro eterno amore.

Ancora oggi si narra come le ragazze del tempo, nei giorni di festa, per ricordare la storia dei due innamorati, tiravano una pasta sottile come la seta, tagliata e annodata come il fazzoletto dorato, arricchita da un delicato ripieno.

Si trattava del Tortellino di Valeggio.

La Pearà: più di mille anni di storia

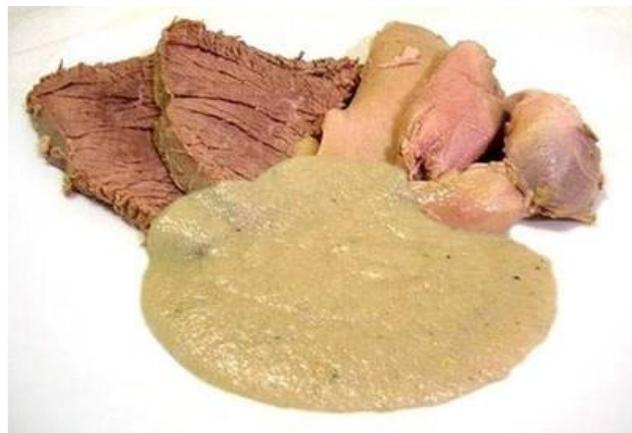


Non esiste veneto che non conosca la pearà. A dir la verità, questo piatto è conosciuto anche Oltralpe, sotto il nome di "pepper sauce", ovvero salsa al pepe. Probabilmente è stato tradotto così perché "pearà" in veneto significa "pepata". Ma i veneti conoscono le origini della pearà?

No, perché le sue origini sono ignote! C'è comunque una leggenda secondo cui l'inventore della pearà fu il cuoco del re longobardo Alboino. Questo re uccise re Cunimondo e fece un calice col suo cranio, poi ne sposò la figlia Rosamunda. Una sera, probabilmente ubriaco, Alboino le offrì da bere in questo calice. Per la disperazione, Rosamunda si lasciò quasi morir di fame ma il cuoco, mosso a compassione, volle inventare una salsa nutriente e saporita per ridarle forza. Evidentemente la pearà fece il suo dovere, dato che Rosamunda ed il suo amante Elmichi assassinarono Alboino... La salsa cominciò a diffondersi nella seconda metà dell'800, quando la povertà del Veneto coinvolse anche le famiglie nobili e la pearà entrò anche nei loro menù. Da qui il lessico con la pearà cominciò a diffondersi oltre il territorio veneto.

La Ricetta Originale

- 500 gr pane vecchio
- 100 gr midollo di bue
- 100 gr olio extravergine d'oliva
- 100 cl brodo caldo
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- **PREPARAZIONE**



Grattugiate il pane molto finemente, versate l'olio e il midollo di bue in una pentola.

Cuocete a fiamma bassa, mescolando continuamente. Quando comincerà a soffriggere, cominciate a versare il pan grattato, poco alla volta, in modo da non formare grumi.

Aggiungete il brodo caldo poco alla volta.

Salate e pepate secondo il vostro gusto, poi coprite la pentola e lasciate cuocere a fiamma minima per almeno 2 ore, mescolando spesso.