

**RICCO PATRIMONIO.** Qui si coltivano prodotti tipici di grande qualità, spesso attraverso la strada del biologico

# Coldiretti vuole tutelare l'agricoltura di montagna

**SI PERSEGUE  
CON FORZA  
LA TUTELA  
DELLA FAUNA,  
COME NEL  
CASO DELLA  
PECORA BROGNA**



Questa sera andrà in onda, dalle ore 21.15 su TeleArena, un nuovo appuntamento con "Le Vie Verdi dell'Estate".

Sinta Carini presenterà una serie di prodotti tipici dell'agricoltura di montagna veronese, fortemente sostenuta, tutelata e valorizzata dalle iniziative di Coldiretti Verona. Produrre in montagna è certamente più complesso, ma quando si riesce ad ottenere un prodotto di qualità la soddisfazione è doppia, per i produttori, ma soprattutto per i consumatori, che scoprono sapori genuini e beneficiano di proprietà organolettiche uniche.

Se parliamo di agricoltura di montagna nella nostra provincia, non possiamo che recarci presso un autentico paradiso verde incastonato tra le Piccole Dolomiti, la città di Verona ed il Monte Baldo. Siamo quindi in **Lessinia**, nome che alcuni ipotizzano potrebbe significare "terra usata e preparata per i pascoli".

Coldiretti, come ricordato, si impegna fortemente a dare luce e sostegno all'agricoltura di montagna. Le nostre telecamere sono state ospitate presso l'Agribirrificio Laorno, dove è stata presentata una selezione di prodotti di eccellente qualità. Insieme a Giulia Scardoni, la titolare, verremo accompagnati in un affascinante viaggio alla scoperta di un'azienda agricola 100% sostenibile.

Le aziende agricole del territorio riescono a produrre autentiche eccellenze. Tra i prodotti più rinomati c'è sicuramente il più dolce elisir di salute, il miele. Riccardo Poli, titolare dell'Apicoltura dell'Orso presenta le virtù del miele della Lessinia, ottimo come alimento, ma anche per il benessere delle vie respiratorie.

Chi visita questi luoghi non può non conoscere i famosi



## IL MONTE VERONESE A MARCHIO DOP

Parlando di prodotti tipici della montagna veronese, la punta di diamante è sicuramente il formaggio Monte Veronese Dop. Paola Giagulli, direttore del Consorzio Formaggio Monte Veronese, ce ne illustra le qualità e le proprietà, mentre durante la puntata visiteremo anche un caseificio pluripremiato proprio per la qualità del suo Monte Veronese Dop. L'impegno dei produttori e delle aziende agricole, insieme all'operato di Coldiretti, consentono di dare vita ad autentiche eccellenze, frutto evidente di quanto possa valere l'agricoltura di montagna.

"Gnocchi della Lessinia", un altro must di questo territorio, che saranno presentati da Marcella Marconi, presidente della Pro loco di Sant'Anna d'Alfaedo, che svelerà anche qualche curiosità ai telespettatori.

Altro prodotto rinomato e pregiato di questo territorio montano sono le patate. Insieme a Cesare Pezzo, agricoltore di Bosco Chiesanuova, conosceremo questo prodotto che in montagna cresce con differenti proprietà rispetto alla pianura. Anche l'allevamento in montagna è molto importante.

Qui si è recuperata una specie autoctona che andava ormai estinguendosi, la "Pecora Brogna", tornata a ripopolare i pascoli montani, ma esposta al pericolo della predazione dei lupi. Per arginarlo servirebbe incrementare la presenza di cani pastori a guardia delle greggi.

Coldiretti presenta questa sera l'agricoltura di montagna della Lessinia, per una puntata davvero speciale de Le Vie Verdi dell'Estate.



## OTTIMI TARTUFI E ZAFFERANO

Formaggio, miele, patate, sono prodotti di eccellenza dell'agricoltura di montagna veronese che potremmo definire tradizionali, o comunque storicamente radicati in questo territorio.

Nel corso della puntata odierna de Le Vie Verdi dell'Estate andremo a scoprire anche un paio di prodotti decisamente meno comunemente associabili al nostro territorio.

Insieme a Coldiretti, presenteremo le eccellenze di questo favoloso territorio, che comprendono anche il tartufo e lo zafferano.

A illustrarci come si producono in Lessinia tartufi e zafferano sarà Chiara Castagna, produttrice del pregiatissimo "Zafferano Lessinia".

La qualità di questa produzione è legata ai metodi impiegati e non soltanto.

La raccolta dei fiori, poco dopo l'alba, e la sfioratura, avvengono esclusivamente a mano, per garantire la massima purezza.

Si è inoltre scelto di non tostare gli stimmi di Zafferano Lessinia, ma di essicarli alla temperatura massima di 40°C,

per mantenere tutto il loro aroma originario.

Lo zafferaneto si affaccia su una piccola valle ed è circondato da boschi di castagni e pascoli.

La zona è rinomata anche per la produzione di "Marroni" e per la raccolta dei tartufi neri della Lessinia.

Tre produzioni di strepitosa qualità, due tipiche della montagna, ed una innovativa, nata da una geniale intuizione ed oggi meravigliosa realtà.

Tornando alla location che ha fatto da punto di riferimento per la puntata in onda questa sera, anche la birra artigianale può essere considerata un prodotti innovativo, o comunque di recente introduzione in questo territorio.

Passando al turismo, che trova nei prodotti tipici una delle attrattive per richiamare visitatori, nel corso della puntata presenteremo anche percorsi ed itinerari che si possono percorrere a piedi, in mountain bike, ma anche a cavallo, per splendide escursioni alla scoperta del verde e dei panorami meravigliosi che la Lessinia offre ai suoi frequentatori in ogni periodo dell'anno, dall'estate fino all'inverno, passando per l'autunno e la primavera.

