

VENERDI 04 APRILE

Serata vinality Recioto Experience Degustazione guidata dei 7 reciotti di cantine diverse: Recioto della Valpolicella DOCG, su prenotazione

VENERDI 25 APRILE

ore 11 Messa di Ringraziamento della 64 Festa dei Vini Classici della Valpolicella, con la partecipazione del coro "La Pieve" di San Floriano

ore 14.30 **3° Palio "Vini Classici Pedemonte" Valpolicella Bike Race** gara ciclistica organizzata dal gruppo Ausonia categoria Allievi

SABATO 26 APRILE

ore 9 e ore 12,30 San Pietro in Cariano Bike-tour con la Valpolicella E-motion
ore 19.00 **Magnalunga Spring festival** presso il parco Aido di Pedemonte alla biglietteria la possibilità del ritiro biglietti e gadget della Magnalunga.

Apertura stand dei vini di diversi produttori locali gestiti dalle associazioni no profit stand gastronomico e Baldo Birraio presenta la birra all'uva Corvina. Presso il palatenda Musica dal vivo

DOMENICA 27 APRILE

La **26° Magnalunga** percorso enogastronomico e culturale del territorio della Valpolicella

Apertura stand dei vini di diversi produttori locali gestiti dalle associazioni no profit stand gastronomico e Baldo Birraio presenta la birra all'uva Corvina
Presso il palatenda la Band Nøvel - chiude la giornata il Dj Berzy

LUNEDI 28 APRILE

Ore 20 Presso la cantina La Quena degustazione dei Reciotti in Concorso della giuria Popolare al termine intronizzazione dei Cavalieri del Sovrano Ordine dell'Amarone e Recioto

MERCOLEDI 30 APRILE

ore 9 e ore 12,30 San Pietro in Cariano Bike-tour con la Valpolicella E-motion
Mattina/pomeriggio. Consegna agli iscritti i pettorali 8° Amarithon al parco Aido nell'area Run Expo giornata dedicata agli appassionati della corsa e agli esperti del settore, sarà possibile testare gratuitamente le nuove collezioni di scarpe running e strumenti tecnologici dei migliori Brand.

Apertura stand dei vini di diversi produttori locali gestiti dalle associazioni no profit stand gastronomico e Baldo Birraio presenta la birra all'uva Corvina

ore 20 Presso il palatenda Musica dal vivo

GIOVEDI 1 MAGGIO

8° edizione Amarithon superiore 21K la mezza maratona della Valpolicella, omologata UISP - Amarithon Classico 15K - Amarithon Family 9K al parco aido area Run Expo. Presentazione attività sportiva dilettantistica Kubb Asd.

ore 09 Apertura stand dei vini di diversi produttori locali gestiti dalle associazioni no profit apertura stand gastronomico e Baldo Birraio presenta la birra all'uva Corvina

ore 12 Cucina Ristorante Gran Can i piatti della tradizione del nostro territorio

ore 13 Premiazione: Concorso Recioto Classico vendemmia 2024 Amarithon la mezza maratona

ore 19 cucina Ristoranta Gran Can Giornata Musica dal vivo il Dj Berzy

PROGRAMMA 2025

VENERDÌ 25 APRILE ORE 14.30

3° PALIO VINI CLASSICI PEDEMONTE VALPOLICELLA BIKE RACE

CORSA CICLISTICA ALLIEVI

ASD US AUSONIA CSI PESCANTINA




26 e 30 APRILE ore 9 PRIMO GRUPPO e 12.30 SECONDO GRUPPO

S. Pietro in Cariano Bike-tour

Escursione guidata in mountain bike per ammirare la Valpolicella in modo ecologico e naturale, sarete guidati dalle nostre guide esperte attraverso stradine secondarie e alcune asfaltate che attraversano borghi, vigneti e colline, al termine in cantina degustazione dei vini - salumi - formaggi. **Su prenotazione** max 20 persone per gruppo

VALPOLICELLA E-MOTION

BIKE EXPERIENCE

valpolicellae-motion.com



1 MAGGIO 2025

AMARATHON DELLA VALPOLICELLA 8° EDIZIONE

AREA EXPO

MEZZA MARATONA DELLA VALPOLICELLA

AMARATHON SUPERIORE 21K
AMARATHON CLASSICO 15K
AMARATHON FAMILY 9K

www.amarathon.it



Novità 2025

Pagus WINE TOURS

Offerte soggiorni e degustazioni in Valpolicella

Biglietti Magnalunga e Amarithon inclusi

Regalati una vacanza all'insegna dello sport, del gusto e del buon vino

[+39 392 182 6541](http://+39.392.182.6541) - info@paguswinetours.com

Scopri le offerte



BENVENUTI NEL CUORE DELLA VALPOLICELLA

DOMENICA 27 APRILE 2025

Magnalunga della Valpolicella

PEDEMONTE • VALPOLICELLA - VERONA

64ª Festa Vini Classici della Valpolicella e Recioto 2025


ISCRIZIONI**APERTURA ISCRIZIONI: LUNEDÌ 03 MARZO 2025**

ADULTI: EURO 43, consegna del bicchiere serigrafato con la custodia personalizzata

RIDOTTI: EURO 20 (DA 6 ANNI A 18 ANNI LIMITE LEGALE AUSPICABILE PER TUTTI GLI STATI DELL'UE NELL'AMBITO DI UNA STRATEGIA COMUNITARIA SULL'ALCOL), consegna della borraccia termica

1 BAMBINI SOTTO I 6 ANNI SONO NOSTRI OSPITI, comunicare il numero.

POSSIBILITÀ DI PRENOTARE IL MENÙ GLUTEN FREE

ACQUISTO DEL BIGLIETTO TRAMITE BONIFICO BANCARIO ACCREDITANDO SUL CONTO CORRENTE:

BANCO BPM - AGENZIA DI PEDEMONTE (VR) VINI CLASSICI DELLA VALPOLICELLA

SWIFT: BAPPIT 21121 - COD. IBAN: IT 87W 05034 59811 0000 0000 2240

SI PREGA DI INDICARE:

- IL NOME DI CHI HA EFFETTUATO LA PRENOTAZIONE
- IL NUMERO DI BIGLIETTI ADULTI E IL NUMERO DEI BIGLIETTI RIDOTTI
- EVENTUALE NUMERO DI MENÙ GLUTEN FREE

PUNTO VENDITA: PRESSO CONTEA Caffè-Edicola-Tabacchi, IN VIA CAMPOSTRINI 18 - PEDEMONTE. TEL. 045 7704723 ORARIO DALLE ORE 15 ALLE 19

CHIUSURA ISCRIZIONI: L'ORGANIZZAZIONE SI RISERVA IL DIRITTO DI CHIUDERE LE ISCRIZIONI AL RAGGIUNGIMENTO DEL NUMERO PARTECIPANTI, DANDO AVVISO SUL SITO WWW.MAGNALONGA.COM

UN RESPONSABILE SARÀ A DISPOSIZIONE PER INFO CELL. **328 8972845** ORARIO 15-19 - INFO@MAGNALONGA.COM

L'ASSOCIAZIONE NON È RESPONSABILE DI EVENTUALI PROPOSTE DI VENDITA DI BIGLIETTI AL PREZZO SUPERIORE CONSULTARE WWW.MAGNALONGA.COM OPPURE UN RESPONSABILE ASSOCIAZIONE.

ALLA BIGLIETTERIA PRESENTARE LA RICEVUTA DI PAGAMENTO O LA CONTABILE BANCARIA.

LA MANIFESTAZIONE SI TERRÀ CON QUALSIASI CONDIZIONE METEOROLOGICA. L'ITINERARIO DELLA MAGNALONGA DEVE ESSERE PERCORSO SOLO A PIEDI, MASSIMO IN 6 ORE.

L'ORGANIZZAZIONE NON RIMBORSERÀ NESSUNA QUOTA IN CASO DI MANCATA PARTECIPAZIONE NÉ SI FARÀ CARICO DI EVENTUALI SOSTITUZIONI SOLO IN CASO DI ANNULLAMENTO DELL'EVENTO, IL COMITATO ORGANIZZATORE RIMBORSERÀ A TUTTI GLI ISCRITTI UNA QUOTA DEL VERSATO. REGOLAMENTO COMPLETO SUL SITO WWW.MAGNALONGA.COM

SI RICORDA CHE L'ULTIMA TAPPA (IL CAFFÈ) CHIUDE ALLE ORE 19.00

26^a

Magnalonga della Valpolicella

L'evento avrà inizio a Pedemonte di San Pietro in Cariano presso i Giardini Aido con ritiro biglietto, gadget e partenza a colpo di cannone con un bus navetta ATV in gruppi da 120 persone sempre accompagnati da una guida del CTG Valpolicella. Nell'attesa di salire Redoro ci prepara una bruschetta. L'Azienda Redoro Frantoi Veneti è situata a Grezzana, nel cuore della Valpantena, a nord di Verona.



Raggiunto San Pietro in Cariano, discesa nei pressi dell'azienda Nicolis e Villa Girardi, è solo l'inizio di un viaggio di 11 km da leccarsi i baffi!

PRIMA TAPPA



Presso l'Azienda Agricola Nicolis. Dal 1951 ci dedichiamo alla produzione di vini pregiati, intrecciando il nostro percorso personale con la storia e le peculiarità della Valpolicella. La storia della nostra famiglia è legata da sempre all'arte della viticoltura; viviamo nel cuore della zona classica, a San Pietro in Cariano e la cura della terra fa parte della nostra quotidianità, sin dall'infanzia, una sensibilità trasmessa da nostro padre Angelo, che ha trasformato la sua passione in raffinata enologia. Il nome Nicolis racconta la storia di una famiglia, in cui ciascuno ha una missione che ruota attorno alla terra ed al vino; la cura dei vigneti, accu-

diti con passione da Giancarlo, la vinificazione raffinata e genuina, garantita da Giuseppe. Con 49 ettari vitati, la famiglia Nicolis si tramanda l'arte della viticoltura da generazioni.

Menu

LUCCIO CON POLENTA E PEPERONI ALL'AGRO

Lugana DOC Nicolis
Colore: giallo brillante con riflessi verdognoli. **Profumo:** sentori di frutta matura e note floreali. **Sapore:** pieno, minerale, avvolgente, di grande persistenza ed eleganza.

Camminiamo e troviamo Villa Buri Avanzi, è una villa veneta che si trova alla periferia di San Pietro in Cariano, verso la valle di Fumane. L'edificio ha origini molto antiche, se ne trova riferimento in due pergamene del 1218 e 1225.

SECONDA TAPPA



Presso l'Azienda Agricola Fratino di Fraccaroli Flavio. Da generazioni la famiglia Fraccaroli di San Pietro in Cariano, detti Matio, si dedica alla coltivazione della vigna nel ridente paese di San Pietro in Cariano e più precisamente in località Cariano nella Valpolicella Classica. Nel 1946 il nonno Giovanni, reduce dalla guerra, passa dalla sola produzione dell'uva alla trasformazione in vino Valpolicella e Recioto. Ed è da qui che parte l'esperienza vinicola della nostra famiglia con i primi due ettari in località Cariano.

Menu

TORTELLINI BURRO E SALVIA

Valpolicella superiore
Colore: rosso rubino pieno. **Profumo:**

pieno, con sentori di ciliegia, marasca, pepe e rosa in prevalenza. **Sapore:** buona struttura, in cui ritorna la ciliegia e il pepe. Finale salino e asciutto per la presenza di tannini nobili.

Poco distante il Circolo Ippico c'è Villa Costanza, detta altrimenti Villa Sائبante - Monga, è una villa veneta risalente alla prima metà del XVII secolo.

TERZA TAPPA

Presso la Corte Pullé. Sulla sinistra troviamo il complesso seicentesco della villa appartenuta alla famiglia Pullé, poi ad Andrea Monga e ora di proprietà Galtarossa, avremo la possibilità di vedere gli esterni della villa, in cui spicca la casa padronale con facciata "alla veneta" e con le murature completamente affrescate. Il tutto circondato da un parco ottocentesco di gusto romantico. Siamo nel cuore della Valpolicella Classica e qui hanno sede le attività agricole della Montresor Vini.



Tradizione e futuro. Passato e presente. La doppia etichetta simboleggia l'unione tra i diversi momenti della nostra storia. La linea delle Cantine Montresor sono pura emozione, questi vini esprimono l'identità di un territorio così unico e forte da lasciare una traccia indelebile nella vita di chi li incontra: un piacere raro. È questo lo stile Montresor, riconoscibile dalla bottiglia personalizzata marchiata dalla storia delle Cantine Giacomo Montresor.

Menu

STRACOTTO DI MANZO CON PATATE
Per i ridotti COTOLETTA CON PATATE

Valpolicella Ripasso Capitel della Crosara

Colore: rosso rubino, intenso. **Profumo:** bouquet aromatico di fiori di viola, liquirizia e mora matura, con retro-note di frutta candita e vaniglia. **Sapore:** asciutto e leggermente ammandorlato.

Prima della salita sulla destra troviamo la chiesetta di San Carlo a Negarine. Comune di San Pietro in Cariano. L'edificio fa parte della villa Sagramoso, Sacchetti. Interessante la fontana Arbion di Negarine, datata al XVIII secolo. Dopo una breve salita ci troviamo nella piazza di Castelrotto in bella vista la chiesa neoclassica che venne realizzata nel 1828 su disegno dell'architetto Francesco Caminada da Como sull'area dell'antica chiesa romanica, consacrata nel 1877. Conserva due dipinti dell'Ugolini (1820) e del Tadei (1743). Fanno da cornice i muraglioni ristrutturati, l'antico pozzo, la lapide sull'edificio in memoria dei poeti Cesare e Vittorio Betteloni, che ospitarono nella loro villa Aleardo Aleardi e Giosuè Carducci. Attraversata la piazza, si accede da una porticina al Castrum Relais & Events.

QUARTA TAPPA



CASTRUM
VALPOLICELLA - VERONA

Sulla cima della collina più alta nel borgo di Castelrotto, si trova Villa Fraccaroli, una delle più antiche dimore della zona tornata in vita con l'apertura del Castrum Wine Relais & Bistro. Casa Fraccaroli è un gioiello dell'architettura classica italiana del XVIII secolo che si

distingue per la sua maestosa terrazza panoramica dalla quale si può ammirare in un solo colpo d'occhio l'intera vallata e le cime dei monti della Lessinia. Castrum oggi è: Wine Relais, Wine Bar Bistro, Wine Events e Winery, cantina di produzione vini della Valpolicella.



Menu

SORBETTO AL RECIOTO gelateria Bonum, recioto della azienda Castrum e sorbetto analcolico

Colore: rosso intenso con riflessi violacei. **Profumo:** fine, etereo, fruttato, fragrante. **Sapore:** dolce, vellutato e ricco con note di ciliegia e marasca.

Sul ciglio della strada di via Castello un antico pozzo indica la discesa verso il nucleo storico di Cengia che ci porta presso l'ingresso di villa Giona e la Cantina Salvaterra, per poi continuare nella strada fonda verso San Floriano.

QUINTA TAPPA



Corte Languin azienda vitivinicola di San Floriano della famiglia Vantini che dai primi del 900 produce vini nella zona classica della Valpolicella. Lungo i pendii del monte Sant'Urbano, la Masua e a ridosso della pianura di San Floriano, Corte Languin estende i suoi vigneti per circa 10 ettari. Alle mani operose del nipote Silvio è affidata oggi un'azienda sana, produttiva, di ispirazione tradizionale, ma con lo sguardo al futuro.

Menu

GRANA PADANO
MONTE VERONESE MEZZANO DOP
MOSTARDA DI MELE
Amarone Classico DOPG Corte Languin
Colore: rosso rubino carico. **Profumo:** intenso e fruttato. **Sapore:** dal gusto morbido, caldo e armonico.

Attraversamento zona Languin strada di via Ronchetto fino alla piazza San Rocco, attraversamento pedonale semaforo e arrivo piazza Donatori di Sangue, nei Giardini Aido per concludere questo percorso enogastronomico.

SESTA TAPPA



Nella Piazza Donatori di Sangue **Ciambellina della nonna** del forno Segala. È difficile risalire al numero esatto di generazioni che si sono susseguite appassionandosi all'arte del pane e della pasticceria. Per molti, Segala è "il panificio di Cavallo" o molto più semplicemente il panificio di Verona.

SETTIMA TAPPA

Presso i chioschi di miscita delle associazioni no profit: la **degustazione del Recioto dell'associazione vini classici** appositamente preparato per la Magnalonga 2025.

OTTAVA TAPPA

Ottava tappa con il caffè "Adoro caffè"

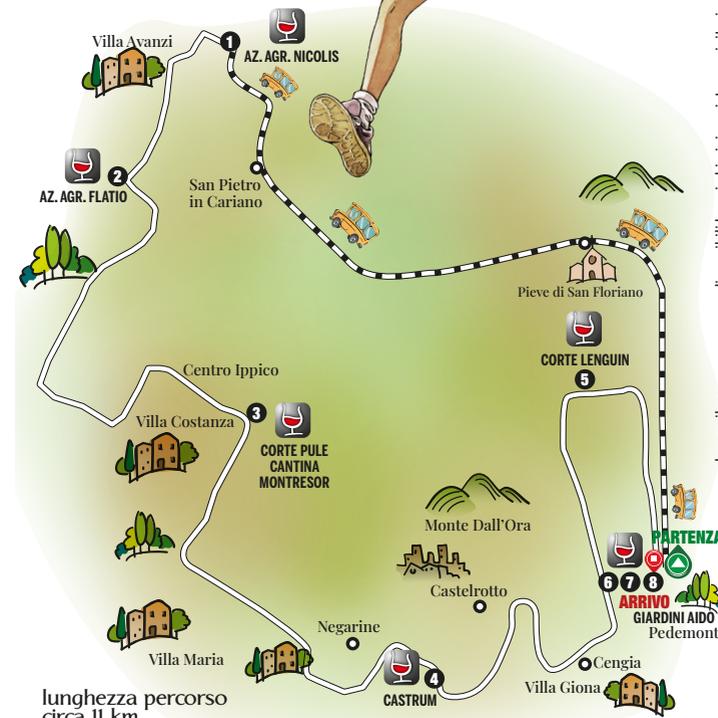


Con la Magnalonga e Amarathon l'Associazione vini classici della Valpolicella finanzia progetti solidali devolvendo parte dei ricavi ad associazioni di volontariato o di ricerca su diversi temi.

Sperando di avervi fatto trascorrere una giornata diversa a contatto con la natura, gustare i prodotti della Valpolicella, ma soprattutto camminare senza fretta, socializzare e ascoltare della musica.



Magnalonga della Valpolicella



Lungo il percorso saranno disponibili bagni chimici, assistenza sanitaria e sicurezza.