















ASSOCIAZIONE FIAMENE



Per scoprire i nostri eventi, tutte le novità sui nostri vini e acquistarli direttamente da casa seguici su: shop.dominiveneti.it

via Ca' Salgari, 2 - 37024 Negrar - Verona



▶ o dominiveneti





La 67ª edizione del Palio continua a celebrare il pensiero lungimirante del sindaco Ghedini e, dal 1952 si ripropone con il suo fascino senza tempo, con la sua storia e con la sua tradizione enologica. Protagonista indiscusso sarà ancora il Recioto della Valpolicella, capace di promuovere il territorio e i luoghi in cui nasce; le cantine della Valpolicella si confronteranno ancora una volta presentando questo vino dolce del "debutto".



Il Recioto è da sempre anche simbolo di ospitalità e di accoglienza e con questo spirito riceveremo i sempre numerosi estimatori e i visitatori che nei tre giorni della manifestazione ci faranno visita.

Come sempre la manifestazione del Palio include e si conclude con la corsa ciclistica "Gran Premio Palio del Recioto", una gara unica e prestigiosa inserita nel calendario internazionale e riservata agli under 23; una corsa in grado di richiamare il popolo delle due ruote da tutte le parti del mondo.

Con l'auspicio che il Palio 2019 sia anche un momento di incontro e di dialogo per i cittadini di Negrar e dell'intera Valpolicella, auguro a tutti un Buon Palio e una Buona Pasqua!

Sindaço <mark>di N</mark>egrar di Valpolicella Roberto Grison



La 67ª edizione del Palio del Recioto e dell'Amarone prosegue nel solco della tradizione proponendo per il week-end dal 20 al 23 aprile una manifestazione che coniuga territorio, prodotti d'eccellenza e cultura. Dopo il successo della Vetrina dell'Amarone 2019, la Valpolicella e i suoi vini sono nuovamente protagonisti di una serie di eventi che si svolgeranno nel centro del capoluogo a partire



da sabato 20 aprile. Consapevoli della vocazione turistica che ha il nostro territorio, con paesaggi e beni artistico-architettonici di pregio, e dell'esigenza di porre in rete gli attori economici che in esso operano, l'Assessorato prosegue nella sua collaborazione con le Associazioni locali, con Strada del Vino Valpolicella e gli stakeholder del territorio per promuovere luoghi di interesse per i visitatori e il nostro prodotto principe- il vino.

Attraverso questa festa, che risale al secolo scorso, si vuole far conoscere oltre al Recioto del debutto, aspetti sconosciuti del territorio, paesaggi delle terre di Emilio Salgari, con l'obiettivo di valorizzare i nostri prodotti eno-gastronomici, gli aspetti culturali e le curiosità naturali e naturalistiche in piena continuità con gli intenti del Palio che negli anni si è sempre più configurato come attrattore di turisti che, non solo durante la manifestazione, ma nel corso di tutto l'anno saranno invogliati a recarsi in Valpolicella ed, in particolare, a Negrar di Valpolicella data la sua posizione strategica tra Verona è il Lago di Garda.

Non mancheranno momenti dedicati alle degustazioni con "Impariamo a degustare" presso Corte Vason-Caprini nella giornata lunedì 22 aprile, ottima musica, buon cibo e soprattutto eccellente vino. Invitiamo tutti a prendere parte a questo meraviglioso evento che porta

in alto la bandiera di Negrar e della Valpolicella.

L'Assessore al Turismo e Attività di Promozione del Comune di Negrar di Valpolicella,

Camilla Coeli



Terre di vino e di uomini

Orari Wine Shop: da lunedì a sabato 8.30-12.30

14.00-19.00



Az. Agricola Fratelli Recchia

Via Ca' Bertoldi, 30 37024 Jago di Negrar (VR) Tel. +39 045 7500584 wine-shop@recchiavini.it www.recchiavini.it





CHIUSO DOMENICA & LUNEDÌ

9:00 | 12:30 15:30 | 19:30

Viale Europa. 9 NEGRAR DI VALPOLICELLA Info e prenotazioni +39 045 750 0372









Soc. Agricola **LE BIGNELE** di Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola Via Bignele, 4 - 37020 MARANO DI VALP. (VR)
Tel. 045 7755061 - cell. 388 4066545 - info@lebignele.it



Az. Agricola LA DAMA Via Quintarelli, 39 - 37024 NEGRAR (VR) Tel. 045 6000728 - info@ladamavini.it



Az. Agricola **FLATIO** di Fraccaroli Flavio Via Cariano, 20 - 37029 S.PIETRO IN C. (VR) Tel. 045 7702230 - cell. 340 2596972 - fraccawine@libero.it



GRUPPO ITALIANO VINI SPA CANTINA BOLLA Via Alberto Bolla, 3 - 37029 S.PIETRO IN C. (VR) Tel. 045 6836555 - bolla@giv.it





Soc. Agricola MONTE POGNA di Aleandro Pigozzi & C. Via S.Caterina da Siena, 22 - 37029 S.PIETRO IN C. (VR) Tel. 045 7704906 - C.F. e P. IVA: 03919650238



Az. Agricola MIZZON di Perusi Nicola Via Quar, 23 - 37029 S.PIETRO IN C. (VR) Tel. 045 7725705 - cell. 347 5985053 - info@cantinamizzon.com



Soc. Agricola LA QUENA di Berzacola Domenico Via Tovo, 11 - 37024 NEGRAR (VR) Tel. 045 7501368 - cell. 347 5985053- laquena@laquena.it



Az. Agricola F.lli **RECCHIA** Via Ca' Bertoldi, 30 - 37024 NEGRAR (VR) Tel. 045 7500584 - info@recchiavini.it



Az. Agricola SELÙN di Marconi Luigi Via Longobardi, 30 - 37029 S.PIETRO IN C. (VR) Tel. 045 7702975 - cell. 347 5397697 - selun@selun.it



CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR Via Ca' Salgari, 2 - 37024 NEGRAR (VR) Tel. 045 6014300 - info@cantinanegrar.it





Az. Agricola VILLA CRINE di Venturini Giovanni Battista Via della Contea, 46 - 37029 PEDEMONTE (VR)
Tel. 045 7704072 - cell. 347 3890962 - info@villacrine.it



Az. Agricola CORTE MARTINI di Marchesini Pietro Via Martini, 6 - 37024 TORBE DI NEGRAR (VR) Tel. 045 6039075 - cell. 348 3232050



Agricola **SPADA**Via Girardi, 26 - 37029 S.PIETRO IN C. (VR)
Tel. 045 6801468 - info@cantinaspada.it



Az. Agricola **ALDRIGHETTI LORENZO E CRISTOFORO** s.s. Via del Muratore, 2 - 37020 MARANO DI VALP. (VR) Cell. Cristoforo +393496369755 - Cell. Mattia +393497301763 aldrighetti@aldrighettivini.it



Az, Vitivinicola CORTE MERCI Via Jago Di Sopra, 5 - 37024 NEGRAR (VR) info@cortemerci.it



Az, Agricola CÀ DEL MONTE di Zanconte Luigi e Figli s.s. Loc. Cà del Monte - 37024 NEGRAR (VR) Tel. 045/7500230 - 7950508



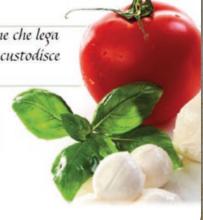




Ci sono cose che non cambiano, come la passione che lega da sempre l'uomo e il gusto... Pizzeria Florida la custodisce e ne porta avanti la tradizione...

Tel. 045 6000713

Via Cav. V. Veneto, 43 37024 Negrar (VR)





1986 Boni Alessandro Negrar1987 Boni Alessandro Negrar

Albo D'Oro del concorso enologico



in

				A CONTRACTOR
1	953	F.lli Scamperle Fumane	1988	Bussola Tommaso Negrar
	954	Zardini Leone Marano	1989	
	955	Cantina coop. Produttori	1990	
		Negrar	1991	Cantina Sociale Valpolicella
1	956	Cantina coop. Produttori		Negrar
		Negrar	1992	Venturini Massimo S.Pietro i
1	957	Savoia Silvio Negrar		Cariano
1	958	Conte Rizzardi Negrar	1993	Venturini Massimo S.Pietro i
	959	THE PARTY OF THE PROPERTY OF THE PARTY OF TH		Cariano
	EVI)	Cariano a	1994	Coati Bruno Marano
1	960	F.lli Dall'Ora Negrar	1995	Venturini Massimo
1	961	Riolfi Fausto Negrar	1996	Mizzon Giuseppe Pedemonte
		Conte Rizzardi Negrar	1997	
1	963	Coati Giuseppe Marano	1998	
1	964	Quintarelli Giuseppe Negrar	1999	
1	965		2000	The state of the s
1	966	Fioravante Guido Negrar	2001	
1	967	Cantina Sociale Valpolicella	2002	
	217	Negrar	2003	Cantina Sociale Valpolicella
1	968	F.lli Girelli Negrar		Negrar
1	969	Zanotti Costone Negrar	2004	"I Scriani" Fumane
1	970	Zanotti Costone Negrar	2005	Berzacola Sergio Negrar
1	971	Zanotti Aldo Torbe	2006	F.lli Recchia Negrar
1	972	Righetti Luigi Marano	2007	F.lli Recchia Negrar
1	973	Boni Giuseppe Negrar	2008	Cantine Aldegheri
1	974	Cantina Sociale Valpolicella		Sant'Ambrogio
		Negrar	2009	0
-1	975	Conte Rizzardi Negrar	2010	The state of the s
	976	Quintarelli Giuseppe Negrar	2011	Mizzon di Perusi Nicola
1	977	Marconi & Pigozzi S.Pietro in	* .	Pedemonte
		Cariano	2012	
	978	Boni Luigi Negrar	2013	
	979	Boni Luigi Negrar	2014	
	980	Berzacola Sergio Negrar	2015	
	981	Marchesini Rino Negrar	2016	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR
	982	Venturi Massimo S.Floriano	2017	
000	983	Boni Luigi Negrar	2018	Franchini Agricola
1	984	Marchesini Rino e Conte		
Ş		Rizzardi Negrar		
1	985	Boni Luigi Negrar	\	



Trend-Up



Pizzeria

Ristorante



Pranzi di lavoro

Consegna a domicilio 045 4577938

Aperto 7 Giorni Su 7

Viale Europa 7/a - 37024 Negrar di Valpolicella VR





Via Rionda, 2 - 37024 NEGRAR (Verona) P. Iva 04450150232 e - mail: impedile.simeoni@gmail.com

Il programma del Recioto famarone del Recioto famarone de Negrar di Valpolicella Negrar di Valpolicella

Sabato 20 aprile 2019

- Ore 10.00 Corte Vason Caprini Presentazione del libro di Diego Alverà "T. Tazio Nuvolari. Pozzo 1928"
- Ore 11.30 Inaugurazione Mostra UTL "Negrar di Valpolicella: Libera la tua Arte", a seguire rinfresco.
- Ore 16.00 Scuola Primaria Negrar Inaugurazione Mostra UTL "Come Eravamo... prosegue",
 a seguire rinfresco
- Ore 17.00 Inaugurazione Palio del Recioto e dell'Amarone con Radio Pico, esibizione della Banda Comunale di Negrar con il Complesso Bandistico Scaligero "Vincenzo Mela" di Isola della Scala - Apertura stand
- Ore 19.00 Concerto della band Lato A
- Ore 22.00 Chiusura stand

Domenica 21 Aprile

- Ore 10.00 Apertura stand
- Ore 10.00 Apertura Mostra UTL "Negrar di Valpolicella: Libera la tua Arte" - Corte Vason Caprini
- Ore 10.00 Apertura Mostra UTL "Come Eravamo... prosegue" Auditorium scuola Primaria Negrar
- Ore 19.00 Concerto della band Ganzi e Rozzi
- Ore 22.00 Chiusura stand

Lunedì 22 Aprile

- Ore 10.00 Apertura stand
- Ore 10.00 Apertura Mostra UTL" Negrar di Valpolicella: Libera la tua Arte"
- Ore 10.00 Apertura Mostra UTL "Come Eravamo... prosegue"
- Ore 10.15 Benedizione del Parroco
- Ore 11.00 Passeggiata del Recioto a cura di S-ciapa Soche (partenza dal municipio e rientro previsto per le 13)
- Ore 11.00 Impariamo a degustare (Corte Vason Caprini)
- Ore 14.00 Impariamo a degustare (Corte Vason Caprini)
- Ore 16.30 Impariamo a degustare (Corte Vason Caprini)
- Ore 17.00 Musica con Radio Pico
- Ore 17.30 Premiazione Concorso Vetrine
- Ore 18.00 Premiazione Concorso Enologico 67^a edizione Palio del Recioto e dell'Amarone
- Ore 18.30 Concerto della band Funky Town
- Ore 21.00 Chiusura stand

Martedì 23 Aprile

• Corsa ciclistica internazionale per dilettanti "Gran Premio Palio del Recioto".

Per maggiori informazioni visita il sito: http://www.paliodelreciotoedellamarone.it FB: PalioReciotoeAmarone

Per prenotazione degustazioni mail: degustazionipalio@mediawine.eu





Eventi connessi

- 6 Aprile 2019 4° TROFEO DI JUDO DEL PALIO DEL RECIOTO 2019 dalle ore 14:30 alle ore 18:30 Palazzetto dello Sport di Arbizzano A.S.D. Judo Valpolicella
- 8 Aprile 2019 Pallalunga e raccontare. I Valori dello Sport Ore 20:30 Auditorium scuola primaria di Negrar - Raffaele Tomelleri
- 11 Aprile 2019 Musica al Perla Ore 17:00 Bar Perla
- 12 Aprile 2019 Promenade tra gli stili; dal Barocco al Tango Ore 20:30 Auditorium scuola primaria di Negrar Trio "Respiri musicali"
- 13 Aprile 2019 Messe solennelle de Sainte-Cecile Ore 21:00 Chiesa di Negrar di Valpolicella I Musici di Santa Cecilia
- 14 Aprile 2019 Bimbimbici
 Ore 9:30 12:00 giro in bici ritrovo via dell'Industria
 Dalle ore 14:00 pomeriggio in maschera e giochi con il Ludobussino
 Comune di Negrar FIAB Valpolicella BIKE AGN Negrar Eventi
- 14 Aprile 2019 Concerto
 Ore 18:00 Villa Albertini
 Alessandro Sipolo presentato dall'Associazione "Le Rondini"
- 17 Aprile 2019 Tavola rotonda "Destinazione Valpolicella. L'Enoturismo come opportunità di crescita"

Ore 18:00 - mercoledì Cantina Valpolicella Negrar Valpolicella Benaco Banca in collaborazione con Coldiretti Verona, Cantina Valpolicella Negrar, Consorzio Tutela Vini Valpolicella e con il patrocinio del Dipartimento di Economia Aziendale dell'Università di Verona

- 18 Aprile 2019 Giornata di studio gratuita "Infortunistica stradale con prova pratica su strada" Ore 08:30 – 13:30 Sala Convegno c/o Cantina Valpolicella Comune di Negrar di Valpolicella e InfoCDS Sistema Formazione Polizia Locale
- 18 e 19 Aprile 2019 Torneo di calcio 3º Memorial Renato Agnoli categoria Primi Calci 2011 ore 14:00-19:30 Campo Sportivo Sintetico via Cav. Vittorio Veneto Polisportiva Negrar
- 20 Aprile 2019 Torneo di calcio 11º Memorial Luciano Pasetto categoria Pulcini 2009 ore 09:30-18:30 Campo Sportivo Sintetico via Cav. Vittorio Veneto Polisportiva Negrar
- 3 e 4 Maggio 2019 2° RALLY DELLA VALPOLICELLA (trofeo Città di Negrar) Partenza viale Mazzini a Negrar Venerdi 3 maggio delle 18.00 Cerimonia d'arrivo e premiazioni viale Mazzini a Negrar Sabato 4 maggio dalle 18 Valpolicella Rally Club





"Impariamo a Degustare"

Il Comune di Negrar di Valpolicella, nell'ambito della 67^ edizione del Palio del Recioto e dell'Amarone, in collaborazione con Mediawine, propone dei momenti di degustazione nella caratteristica cornice della Corte Vason-Caprini dal titolo "Impariamo a degustare".

Ogni incontro sarà condotto da un sommelier professionista che inizialmente proporrà alle persone interessante un breve cenno alla vinificazione, all'analisi sensoriale e all'abbinamento cibo-vino. Al termine della presentazione ci sarà la degustazione di tre vini: Valpolicella Superiore, Valpolicella Ripasso ed Amarone della Valpolicella. Dopo l'analisi sensoriale si potrà apprezzare l'abbinamento di questi tre tipi di vino con formaggi e salumi locali.



I sommelier:

Marco Scandoliero miglior Sommelier del Veneto 2016 Gianluca Boninsegna miglior Sommelier del Veneto 2015 Enrico Fiorini miglior Sommelier del Veneto 2014

Gli incontri saranno organizzati secondo il seguente calendario:

- 1° degustazione LUNEDI 22 APRILE alle ore 11:00
- 2° degustazione LUNEDI 22 APRILE alle ore 14:00
- 3° degustazione LUNEDI 22 APRILE alle ore 16:30

Il costo di ogni degustazione è di € 20 a persona.

Per informazioni contattare:

- scrivici a: degustazionipalio@mediawine.eu
- visita il sito www.paliodelreciotoedellamarone.it

FB: PalioReciotoeAmarone

Per prenotazioni biglietto delle degustazioni, fino ad esaurimento posti, contattare: degustazionipalio@mediawine.eu

STUDIO TECNICO e di ARCHITETTURA

via Camarele 27, Arbizzano - Negrar di Valpolicella (VR) Tel. 045 6020882

ARIANNA MACACCARI

A R C H I T E T T O cell. 347 0776956 e-mail arianna macaccari@yahoo.it

DAVIDE SAVOIA

G E O M E T R A
cell. 328 2228619 e-mail d savoia@libero.it

PROGETTAZIONE EDILIZIA, DIREZIONE LAVORI,

PIANI DI SICUREZZA E COORDINAMENTO, PRATICHE CATASTALI, CONSULENZE E ASSISTENZA ATTI







Università del Tempo Libero di Negrar

www.utlnegrar.it - segreteria@utlnegrar.com +39 348 24 16 951



Negrar di Valpolicella

L'UNIVERSITA' del TEMPO LIBERO di NEGRAR (conosciuta con il nome abbreviato UTL) è presente sul territorio fin dal 1999.

E' un'Associazione senza fini di lucro costituita da volontari e ha come "missione" la diffusione di attività culturali che sono espletate secondo varie direttrici: Corsi di Formazione (Cultura Generale, Laboratorio Creativo, Informatica, Lingue Straniere, Educazione Motoria); Organizzazione e gestione di EVENTI in sinergia con l'Assessorato alla Cultura e con il Comune (FESTIVAL d'AUTUNNO, FESTIVAL d'INVERNO e PRIMAVERA); Organizzazione e gestione di Mostre (ad esempio le Mostre presenti al Palio); Organizzazione e gestione di visite sul territorio in accordo con gli S-ciapa soche de Arbissan (antica Associazione degli Spaccalegna di Arbizzano); Organizzazione di visite culturali a luoghi e siti d'interesse.

Non ultimo, UTL e l'Assessorato alla Cultura si sono posti come "Trait d'Union" delle edizioni del "Premio Salgari" di Letteratura Avventurosa. La continuità è stata assicurata tramite due filoni letterari, che vivono da due anni grazie alla consulenza e alla professionalità del Professor Claudio Gallo (Padre del Premio Salgari). Il primo è "L'Avventura oltre l'Avventura - Aperitivi in Villa con l'Autore" che presenta nelle Ville storiche di Negrar di Valpolicella Autori Italiani di Valore (Vincitori di Premi Letterari); il secondo è "Prove d'Autore in Cantina" che ha il dichiarato obiettivo di dare spazio ad Autori "locali" e/o emergenti.

Tutte le operazioni finora citate hanno due scopi fondamentali: valorizzare il "Tempo Libero" sia degli Associati UTL sia di chiunque voglia partecipare. Non si guardano le età ma solo la voglia di stare insieme e di "vivere" il bellissimo territorio negrarese animandolo e dando visione e diffusione delle sue eccellenze e del suo senso di accoglienza.

In conclusione CULTURA..... mai parola fu più utilizzata e più bistrattata. Vani tentativi di piegarla a scopi da lei lontani sviliscono più chi ci prova che lei stessa. Basti vedere certe operettistiche moderne "pieces" di intellettuali che, usando i media, ci provano intensamente allontanando da lei chi cade nel giochino. Ma cos'è la CULTURA? È la possibilità di conoscere, di documentarsi, di "essere curiosi", di capire. E' la riduzione dei bavagli mentali che ci impediscono di "avere delle idee", di "essere in grado di esprimere un nostro parere senza paura", di "non prendere per oro colato qualunque cosa ci voglia propinare l'imbonitore di turno", di "indagare e analizzare in autonomia": in breve LIBERTA' di pensiero e RISPETTO dell'altrui pensiero. Ecco cosa si dovrebbe fare nella nostra vita: aumentare il proprio livello culturale.





PRODUZIONE PARAPETTI, SCALE, RECINZIONI, OGGETTI E PARTICOLARI IN ACCIAIO INOX CON DIVERSE FINITURE ANCHE A DISEGNO.

REALIZZO IMPIANTI E TUBAZIONI DI COLLEGAMENTO PER:

- ENOLOGIA;
- APICOLTURA;
- SETTORE LATTIERO/CASEARIO;
 - INDUSTRIA DELLE BEVANDE.

Strada del Recioto, 27 – 37024 Negrar (VR) Tel. +39 045-6000388 – Fax +39 045-6012021 www.ciprianigroup.it – email: cipriani@ciprianigroup.it

"Il Palio in Vetrina" concorso della vetrina piu bella

Con questa iniziativa si è voluto coinvolgere tutte le realtà commerciali nel grande evento del Palio del Recioto per renderlo un momento di condivisione di valori e tradizioni locali.

Le varie attività commerciali sono state invitate a contribuire nelle varie iniziative ed in particolare a vestire a festa la propria vetrina del periodo del Palio del Recioto sul tema del vino e dell'uva, secondo libera interpretazione e fantasia.

L'obiettivo è quello di creare l'occasione affinchè i cittadini trovino una maggiore atmosfera di festa e si consolidi maggiormente la rete distributiva locale.

Elenco dei Negozi di Negrar di Valpolicella partecipanti al concorso
IL PALIO IN VETRINA 2019

CARTOLIBRERIA MION

ANNA & GIUSI ABBIGLIAMENTO

BANTERLE

SANITARIA S.MARTINO

ARCOBALENO

TIZIANA

UNGHIE E BELLEZZA

IL FORNO DI ANTONIA

CAPRINI

PASTICCERIA PERLA

FIORERIA GABRIELLA

LE RONDINI COOP SOC

ALIMENTARI TURRI

V.Mazzini 56

V.Mazzini 32

V. Vittorio Emanuele, 35

V. Mazzini, 34/4

V.Mazzini, 27

V.Mazzini, 20

V.Mazzini

V. Vittorio Emanuele, 33

V.Mazzini, 41

V. Vittorio Emanuele, 5

V.Rimembranza, 14

Piazza Vittorio Emanuele, 56

V.Mazzini, 40









ABBIAMO SOLUZIONI ASSICURATIVE E FINANZIARE PER OGNI VOSTRA ESIGENZA.

Ci trovate presso il Centro Commerciale Valfiorita Via Casette 2 - Santa Maria di Negrar tel. 0457514700 - http://agenzia.cattolica.it/negrar negrar@cattolica.it





Cartolibreria

di MION PAOLO

SCUOLA

• UFFICIO

ARTICOLI REGALO

Negrar (VR) - Via Mazzini, 56 Tel. 045 7500057



ORARIO CONTINUATO 8.00-20.00 TUTTI I GIORNI SABATO COMPRESO. DOMENICA APERTI DALLE 9.00 -13.00

- Cosmesi omeopatia veterinaria prodotti naturali
- Autoanalisi: colesterolo, profilo lipidico hdl ldl trigliceridi, glicemia, emoglobina glicata, psa ,test gravidanza
- Telemedicina: elettrocardiogramma, holtercardiaco e pressorio, densitometria ossea
- Test audioemetrico
- Consulenze alimentari e psicologiche
- Giornate a tema









Bar Europa

Paninoteca - Gelateria - BAR - pasticceria Negrar - Piazza Vittorio Emanuele 41











B&B AGORÀ

Via Villa 1 - 37024 Negrar di Valpolicella tel. +393463055243





MONTE POGNA

VIGNETI D'ALTURA

DAL 1960



Soc. Agricola MONTE POGNA

di Aleandro Pigozzi & C.

Via S.Caterina da Siena, 22 - 37029 S.PIETRO IN C. (VR) Tel. 045 7704906 - C.F. e P. IVA: 03919650238

Gran Premio Palio del Recioto "la gara dei sogni"

Storia

Oltre 50 anni di storia ed un albo d'oro che raccoglie il gotha della storia del ciclismo mondiale, fanno del Palio del Recioto una delle manifestazioni che non possono mancare dal calendario

internazionale, un punto di riferimento per i giovani talenti emergenti che scelgono proprio le stradedella Valpolicella per svelare le proprie doti e le proprie ambizioni al grande pubblico.

Ancora una volta il Palio del Recioto è pronto a ripartire, proponendosi come un evento dal fascino unico, in grado di richiamare l'attenzione dell'intero popolo del pedale: 176 atleti, tra i migliori talenti provenienti da tutte le parti del mondo, si daranno nuovamente appuntamento a Negrar di Valpolicella per giocarsi un alloro che vale una intera carriera sulle due ruote. Ma il Palio del Recioto è una tradizione in grado di andare ben oltre il lato sportivo, grazie alla propria predisposizione, che fa della corsa ciclistica un motivo di festa, capace di coinvolgere i turisti e gli spettatori che scelgono di trascorrere il martedì di Pasqua in totale relax in uno degli scenari paesaggisticamente più suggestivi come la Valpolicella, situata a pochi chilometri dal cuore di Verona e a due passi dal Lago di Garda. La culla del benessere e dell'allegria, ospita ormai da mezzo secolo, un evento in grado di varcare i confini nazionali e di esportare in tutto il mondo una delle cartoline più affascinanti del nostro Paese che mette in vetrina le tradizioni, la cultura e i prodotti tipici che rappresentano il vanto delle comunità locali.

E' una tradizione da perpetuare, i giovani talenti delle passate edizioni infatti, passati al professionismo, hanno oltre un migliaio di gare, tra le quali Olimpiadi e Mondiali sia in linea che a

cronometro, tutte le classiche monumento, tutte le gare della coppa del mondo nonchè tutti i grandi giri con la sola eccezione del Tour de France, la perla mancante per completare un incredibile "grande slam" che potrebbe rappresentare il record mondiale di tutti gli sport quale evento giovanileche ha lanciato più stelle nell'Olimpo della propria disciplina.

In un momento economicamente non facile, il Palio del Recioto si conferma come un prezioso volano per le attività imprenditoriali locali e per la promozione turistica del territorio: saranno, infatti, oltre 30.000 gli spettatori che si disporranno lungo il percorso per applaudire il passaggio degli atleti, oltre 100 i volontari impegnati nell'organizzazione e più di 50 le attività commerciali interessate direttamente dalla corsa le cui immagini saranno trasmesse in più di 20 Paesi nel mondo attraverso la televisione, la carta stampata e l'universo del web.

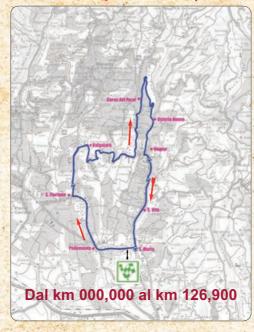
L'economia della Valpolicella è basata sull'agricoltura e sull'estrazione della pietra e dei marmi. Sono attività che richiedono impegno e fatica ma che sono entrambe riuscite ad imporsi a livello internazionale. Per una mentalità fondata sul sacrificio è stato naturale riconoscersi in uno sport duro come il ciclismo ed in particolare con una gara che ha saputo percorrere lo stesso percorso della sua gente imponendosi per importanza a livello mondiale, sviluppando un senso di appartenenza e di orgoglioche ne fanno un evento unico.

Percorso

Il Palio del Recioto è da sempre la perla della Valpolicella: una corsa in grado di richiamare il popolo delle due ruote da tutte le parti del mondo, non può che andare in scena in uno dei palcoscenici più affascinanti, ricavato tra le colline della Lessinia ad una manciata di chilometri da Verona e dalle rive del Lago di Garda. Il percorso che assegnerà la 58° edizione del Palio del Recioto, abbraccia idealmente l'intera Valpolicella mantenendo il proprio fulcro a Negrar di Valpolicella e recuperando alcuni passaggi storici come quelli di Corrubio, del Colle Masua e della Curva del Ferar. Sette le tornate da compiere sul circuito di 18,6 km che da Negrar scende verso Santa Maria, Pedemonte e San Floriano: da qui svolta a destra per tornare a salire alla volta di Valgatara dove ad ogni tornata saranno posti i traguardi volanti. Una lieve discesa a cui farà seguito un dolce falsopiano in salita sino a raggiungere la località di Sottovilla da dove le ruote del gruppo si impenneranno per scalare la tortuosa salita che conduce in vetta al Colle Masua. Ricordi in bianco e nero, quelli legati a questa mitica collina che, nelle prime edizioni del Palio del Recioto, con la strada ancora sterrata, veniva scalata in senso inverso: appena due chilometri di salita che bastavano per decretare la selezione decisiva. Poco meno di due chilometri anche quelli che saranno affrontati quest'anno dagli atleti, caratterizzati da alcuni tratti decisamente impegnativi. Dallo scollinamento, ci sarà appena il tempo di dare qualche colpo di pedale per sbucare a Negrar, affrontare una secca svolta a sinistra e preparare il rapporto più agile. Immediato e brutale il cambio di pendenza, con gli atleti costretti a puntare verso i 350 metri di altitudine della Curva del Ferar: un altro paio di chilometri all'insù lungo la strada affiancata da vigneti e cantine che, in mezzo secolo, ha scritto la storia del Palio del Recioto. A seguire la discesa che riporterà il gruppo a Negrar per il passaggio sul rettifilo d'arrivo. Al termine della settima tornata, subito dopo il suono della campana, la corsa tornerà, attraverso l'inedita e molto impegnativa salita di via dei ciliegi, verso Curva del Ferar dove girando a sx si prosegue verso Torbe dove, da via Tezol, si scollina in loc. Toari per Marano. A Marano iniziano i 6.700 metri di salita che serviranno a selezionare il plotone conducendo solo i migliori allo scollinamento di Santa Cristina, posto a 689 metri sul livello del mare. Ma la sfida per il Palio del Recioto targato 2019 non potrà ancora dirsi conclusa, almeno non fino a quando, dopo essere scesi a Prun, si affronteranno le rampe che conducono a Corrubio, altra salita decisiva in molte edizioni della classica di primavera. A Corrubio dove è posto, a 809 metri, il triangolo verde di Cima Coppi Gran Premio della Montagna del Palio del Recioto. Da lì, per raggiungere il traguardo di Negrar, serviranno ancora 14,6 km, tutti rigorosamente in discesa, ad eccezione di 300 metri: quelli in leggera ascesa che comporranno la passerella che permetterà di raggiungere la linea del traguardo. In tutto saranno 159,700 i chilometri da affrontare, di cui una cinquantina in salita per un dislivello totale di quasi 3.000 metri: la caccia è aperta, raggiungere lo striscione d'arrivo sarà un privilegio riservato solo ai più forti.

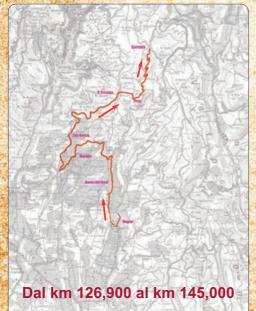
CARTOGRAFIA GIRI INIZIALI TRACCIATO DI 18,600 KM DA RIPETERSI 7 VOLTE



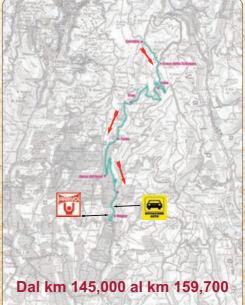




CARTOGRAFIA GIRO FINALE TRACCIATO NEGRAR G.P.M. DI CORRUBIO DI 18,100 KM



CARTOGRAFIA ARRIVO TRACCIATO DAL G.P.M A NEGRAR DI 14,700 KM



Caprini

13°Campionato del Salame

Primo classificato miglior Sopressa del Triveneto con la Sopressa all'Amarone



Caprini Tommaso srl Via Mazzini n°41, Negrar (Verona) tel. 045 7500073 www.macelleriacaprini.it caprini@macelleriacaprini.it

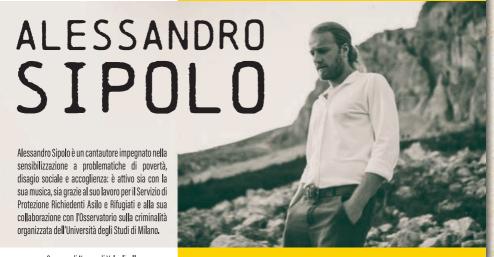




Il Girotondo onlus, in collaborazione con la Cooperativa Le Rondini e con il Comune di Negrar, propone

TRA PAROLE **E MUSICA**

CON IL CANTAUTORE



Comune di Negrar di Valpolicella





ALL ANGELO

ASSOCIAZIONE LA RONDINE ONLUS



14 Aprile 2019 - ore 18:00 Villa Albertini - Arbizzano (VR)

SEGUIRÀ APERITIVO OFFERTO DA LA COOPERATIVA LE RONDINI CON PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Ingresso su prenotazione da effettuarsi presso La Bottega Le Rondini di Negrar (Piazza V. Emanuele, 56 - 37024 Negrar) o al numero 3408006371 fino ad esaurimento dei posti, Ingresso su offerta libera,



CHIUSO IL MARTEDÌ

19:00 | 22:00

Via Vittorio Veneto, 2 NEGRAR DI VALPOLICELLA Info e prenotazioni +39 334 943 8691





PIZZERIA TRATTORIA

Specialità carne alla brace



PRUN di Negrar (VR) Via Ponzeio, 5 Tel. 0457525472 Ci trovate anche su facebook "La Lumiere"

CHIUSO IL LUNEDÌ



STA Servizi Tecnici Assistenze S.r.l.

STA - SERVIZI TECNICI ASSISTENZE è una azienda dinamica e moderna di Caselle di Sommacampagna (Verona) il cui obiettivo principale è la realizzazione di ambienti sicuri, sereni e climaticamente confortevoli.

Nata nei primi anni novanta, si è specializzata in servizi post vendita su impianti di riscaldamento, climatizzazione e impianti di trattamento acqua.

La forte espansione di STA - SERVIZI TECNICI ASSISTENZE sul territorio e la crescente richiesta di fornire servizi sempre più diversificati alla propria clientela, ha portato il gruppo STA. All'apertura di un nuovo ramo aziendale nel settore sicurezza e system integrator.

Grazie alla collaborazione con l'azienda tedesca Mobotix, leader nel mercato delle tecnologie IP intelligenti e sistemi di videosorveglianza, STA Servizi è in grado di fornire un sistema integrato con soluzioni di sicurezza e domotica all'avanguardia, sia per il settore pubblico e aziendale che per quello privato.

L'attenzione verso le nuove tecnologie elettroniche ed informatiche nel corso degli anni ha richiesto l'impiego di nuovo personale diversamente ed altamente specializzato. La società si avvale oggi di un' organizzazione con elevato e costante aggiornamento tecnologico - STA dispone di 40 tecnici altamente qualificati - che permette di fornire alla propria clientela servizi professionali e diversificati.

STA - SERVIZI TECNICI ASSISTENZE è anche un centro assistenza autorizzato (C.A.T.) di aziende leader del settore ed il personale impiegato è composto unicamente da tecnici dipendenti dotati di mezzo attrezzato al pronto intervento.

I campi di intervento spaziano dalla riparazione, alla sostituzione di parti guaste, provvedendo alla revisione completa del'impianto e rilasciando la documentazione richiesta dalla normativa vigente a garanzia dell'efficienza degli impianti.

L'assistenza 24 ore su 24, 7 giorni su 7 e il pronto intervento entro 4 ore dalla chiamata, sono garantiti da supporti informatici evoluti e customizzati che assistono giornalmente nella pianificazione degli interventi le 10 addette al call center e da un magazzino ricambi di oltre 600 m quadrati con migliaia di articoli e ricambi sempre disponibili.

Solidità e affidabilità del gruppo hanno determinato rapporti di collaborazione con aziende leader di settore.

STA Servizio è sponsor di Bluvolley Calzedonia.



Azienda di Verona leader nei servizi di riscaldamento, condizionamento, impianti elettrici, sicurezza e automazione

staservizi.it - 0456000033



SOCIAL MEDIA MARKETING
CREAZIONE E RESTYLING SITI WEB
SERVIZI FOTOGRAFICI
SERVIZIO NEWSLETTER
SERVIZI DI COMUNICAZIONE
UFFICIO STAMPA

NEW

via Francia, 11 Negrar di Valpolicella

tel. 045/8101204 - info@printedita.com - www.printedita.com

/ENTIS

L'E-SHOPPING PARLA ITALIANO



Ventis.it è il portale di shopping online di proprietà di Iccrea Banca. Con Ventis puoi fare acquisti in totale sicurezza, scegliendo ogni giorno tra i grandi marchi internazionali e italiani.

Ogni giorno per te i migliori marchi a prezzi irrinunciabili!



