



PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO



COMUNE DI NEGRAR
DI VALPOLICELLA

PROJOCO
Negrar di Valpolicella



STUDIO
GRANDI
EVENTI | CONSULENZA
SICUREZZA
SERVIZI

8 - 9 - 10 APRILE

2023

Palio[®]

RECIOTO e AMARONE
della VALPOLICELLA CLASSICA



NEGRAR DI VALPOLICELLA

VIA GIUSEPPE MAZZINI • CORSO VITTORIO EMANUELE

NOVITA' 2023
SALTA LA CODA
E RISPARMIA



SCANSIONA IL QR CODE
ED ACQUISTA ON LINE
TRACOLLA E CALICE
AD UN PREZZO SCONTATO





CANTINA
VALPOLICELLA
NEGRAR

ALLE ORIGINI DELL'AMARONE

— • since 1933 • —

via Ca' Salgari, 2
37024 Negrar (Verona)

dominiveneti.it



DOMINI VENETI

Our Valpolicella, Your Wines.

Il saluto del Sindaco

Questa 69^a edizione del **Palio del Recioto e dell'Amarone** si arricchisce di un significato particolare.

Il Palio infatti è stato riconosciuto come comunità costituente il Comitato Promotore della candidatura della **“Tecnica di appassimento delle uve”** a Patrimonio dell'Umanità. Proprio in questo 2023 sono iniziati i primi passaggi istituzionali con la Commissione Nazionale Italiana per l'**UNESCO** e il **Ministero della Cultura**.

Orgogliosi di essere parte di questo percorso, come Comune e come Comunità del Palio siamo certi che questa candidatura rappresenti pienamente la nostra storia ed una delle nostre importanti tradizioni: appassimento significa che l'uva cattura il tempo, si lascia plasmare dal suo trascorrere, sprigionando così la memoria e la storia della nostra Valpolicella. Questa vallata è culla di una cultura vinicola rinomata già nell'antica Roma, prova ne è la Villa Romana, rinvenuta in località Villa di Negrar di Valpolicella, sito archeologico del III-IV secolo d.C., che con i suoi mosaici impreziosisce e rende ancora più speciale il legame tra il territorio e i suoi prodotti di eccellenza.

Protagoniste del Palio saranno le Cantine del territorio della Valpolicella classica che concorreranno per presentare il miglior Recioto, il vino dolce del **“debutto”**, simbolo di ospitalità e di accoglienza. Il Palio, come da tradizione ospiterà in piazza stands e banchetti che offriranno prodotti enogastronomici del territorio e accoglieremo i numerosi estimatori e visitatori che, nei tre giorni della manifestazione, ci faranno visita. Questa edizione sarà arricchita inoltre da nuove sinergie con importanti realtà gastronomiche, tra le quali il **Consorzio del Riso IGP** e l'**Ente Fiera di Isola della Scala**, con i quali è stata siglata una partnership di reciproca collaborazione e il **Parmigiano Reggiano** dei Caseifici di montagna che accompagneranno il Recioto nella degustazione. Come sempre la manifestazione del Palio si conclude con la corsa ciclistica **“Gran Premio Palio del Recioto”**, 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 2023 sia anche un momento di incontro e di dialogo per i cittadini di Negrar e dell'intera Valpolicella, e opportunità di accoglienza di tutti gli ospiti che verranno nei tre giorni della festa, auguro a tutti un Buon Palio ed una Buona Pasqua!

Il Sindaco di Negrar di Valpolicella
Roberto Grison



Il saluto dell'Assessore al Turismo e Promozione

La 69^a edizione del Palio del Recioto e dell'Amarone prosegue nel solco della tradizione proponendo per il week-end dal 8 al 10 aprile 2023 una manifestazione che coniuga territorio, prodotti di eccellenza e cultura.

Dopo il successo dell'edizione del 2022, 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 8 aprile.

Consapevoli della vocazione turistica che appartiene al 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 al Turismo consolida per il secondo anno la collaborazione con la **Pro Loco di Negrar di Valpolicella** quale punto di riferimento per le Associazioni locali e gli stakeholder del territorio, condividendo l'obiettivo di promuovere luoghi di interesse per i visitatori e il nostro prodotto principe: il vino.

Attraverso questa festa, che risale al secolo scorso, si vogliono far conoscere, oltre al Recioto del debutto e agli altri vini della Valpolicella Classica, gli aspetti sconosciuti del territorio e i paesaggi delle terre di Emilio Salgari, all'insegna dei nostri prodotti eno-gastronomici, degli aspetti culturali e delle curiosità naturali e naturalistiche.

Tutto ciò 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, in particolare a Negrar, con la sua posizione strategica tra Verona e il Lago di Garda.

L'edizione del Palio di quest'anno, che si conclude lunedì 10 aprile con la premiazione del tradizionale Concorso Enologico con le cantine presenti alla manifestazione, è particolarmente sentita in quanto il Palio del Recioto e dell'Amarone è tra i promotori della candidatura della tecnica della messa a riposo delle uve della Valpolicella a patrimonio immateriale **dell'Unesco**: una pratica secolare che decreta l'unicità del Recioto e dell'Amarone, un saper fare molto antico che ha segnato in modo specifico il nostro paesaggio, l'architettura e lo stile di vita della nostra Comunità.

Vi invitiamo a prendere parte a questo meraviglioso evento che porta in alto la bandiera di Negrar di Valpolicella.

L'Assessore al Turismo e Attività di Promozione

Camilla Coeli





IMPEGNO E PASSIONE
PER LA CARNE DAL 1935



*Non solo carne di qualità, ma anche salumi,
formaggi e tante preparazioni gastronomiche*

Viale Europa, 9
Negrar di Valpolicella (VR)
Tel. 045 750 0372 | spaccio@lanzasrl.com

Il saluto del Presidente Pro Loco Negrar Valpolicella



La Pro Loco Negrar di Valpolicella, in collaborazione con il Comune di Negrar di Valpolicella e l'Assessorato al Turismo e attività di promozione, ha il piacere di invitarvi alla 69^a edizione del **Palio del Recioto e dell'Amarone**.

La più bella e importante manifestazione della Valpolicella classica, che avrà luogo dal 8 al 10 aprile 2023, si arricchisce quest'anno di importanti e significative collaborazioni con l'intento di promuovere il Palio e le sue realtà vitivinicole e, più in generale, di esaltare la ricchezza del territorio che offre diverse opportunità di interesse turistico.

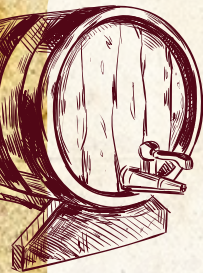
La **Pro Loco di Negrar di Valpolicella**, che ho l'onore di presiedere, pur mantenendo lo spirito della tradizione, ha contribuito, in questa edizione, a rendere il Palio un evento di rilevanza regionale e nazionale, sviluppando sinergie importanti che offrono, non solo occasioni di visibilità, ma di vero interesse per un territorio che è unico e ricco di storia.

L'occasione della candidatura della **"Tecnica di appassimento delle uve a Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO"**, di cui il Palio è uno dei soggetti promotori, rende l'edizione 2023 speciale e di grande interesse.

L'evento quest'anno è **patrocinato dalla Regione Veneto** e partnership dell'**Ente Fiera del Riso di Isola della Scala** e del **Consorzio Vialone Nano IGP**; con quest'ultimo la Pro Loco ha stretto un'intesa di collaborazione che offrirà la possibilità i vini della Valpolicella Classica di essere presenti all'evento **"Risosterie"**, in programma dal 19 al 21 maggio a Isola della Scala.

La collaborazione con il **Comitato Prodotto di Montagna del Parmigiano Reggiano** vedrà il marchio di un altro importante prodotto italiano abbinarsi al Recioto, durante la degustazione in piazza, guidata da esperti sommelier, per una entusiasmante esperienza del palato.

La presenza di una Cantina del Trentino-Alto Adige, in qualità di ospite, è l'opportunità di un gemellaggio che la Pro Loco intende sviluppare, a partire da quest'anno, con le diverse Regioni Italiane, con le loro storie e tradizioni e i loro prodotti enogastronomici.



Viene ripreso il tradizionale convegno del Giovedì Santo presso la **Cantina Negrar Valpolicella**, organizzata dalla **Coldiretti** e la **Banca BCC Valpolicella Benaco**, in collaborazione **Pro Loco Negrar di Valpolicella**, Palio del Recioto e dell'Amarone, con l'**Università di Verona** e il **Consorzio Tutela Vini della Valpolicella**.

Tra le altre iniziative di rilievo: Il convegno **“Valpolicella Green Meeting”** in collaborazione con **My Planet 2050 APS**, e la Nobile Compagnia della Buona Tavola, sul tema **“Quale turismo per il territorio della Valpolicella”** per lo sviluppo di un'economia sostenibile, presso Villa Mosconi-Bertani, e quello sulla Villa Romana e le scoperte archeologiche dei mosaici che documentano la coltivazione della vite, a Negrar di Valpolicella ai tempi dei Romani, presso Villa Rizzardi.

Completano il programma l'iniziativa **“Divin Negrar”**, un'esperienza enogastronomica itinerante tra i migliori vitigni del nostro territorio, con l'Associazione La Vigna, e una mostra fotografica dei paesaggi della Valpolicella.

La manifestazione, che quest'anno sarà animata anche da un deejay, avrà il suo epilogo lunedì di Pasqua con la premiazione del **“Migliore Recioto”** che avrà conquistato il palato della Giuria composta da esperti enologi e sommelier, con l'incoronazione della **Cantina vincitrice edizione 2023**.

Vi aspettiamo, dunque, numerosi e desiderosi di condividere con noi l'amore per il vino, la tavola, e le bellezze paesaggistiche di Negrar nel cuore della Valpolicella.

Il Presidente della
Pro Loco Negrar di Valpolicella
Franco Antolini



CONCESSIONARIO



Cartolibreria
di MION PAOLO

- **SCUOLA**
- **UFFICIO**
- **ARTICOLI REGALO**

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

STUDIO TECNICO e di ARCHITETTURA

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

ARIANNA MACACCARI

ARCHITETTO

cell. 347 0776956 e-mail arianna_macaccari@yahoo.it

DAVIDE SAVOIA

GEOMETRA

cell. 328 2228619 e-mail d_savoia@libero.it

PROGETTAZIONE EDILIZIA, DIREZIONE LAVORI,
PIANI DI SICUREZZA E CORDINAMENTO, PRATICHE CATASTALI,
CONSULENZE E ASSISTENZA ATTI



RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini



Azienda Agricola F.lli Recchia
Cà Bertoldi, 30
37024 Jago di Negrar di Valpolicella Verona
info@recchiavini.it www.recchiavini.it

LE CANTINE DEL



Palio[®]

RECIOTO e AMARONE
della VALPOLICELLA CLASSICA



RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini

Az. Agricola F.lli RECCHIA

Via Cà Bertoldi, 30 – 37024 Negrar di V.lla (VR)

Tel: 045 7500584

Mail: info@recchiavini.it

Az. Agricola FLATIO di Fraccaroli Flavio

Via Cariano ,20 -37029 S.Pietro In Cariano (VR)

Tel: 045 7702230 – Cell: 3402596972

Mail: fraccawine@libero.it



Flatio

SPADA



Az. Agricola SPADA

Via Villa Girardi, 26 - 37029 S.Pietro In Cariano (VR)

Tel: 045 6801468

Mail: info@cantinaspada.it

**Az. Agricola VILLA CRINE
di Venturini Giovanni Battista**

Via della Contea, 46 -37029 – Pedemonte (VR)

Tel: 045 7704072 - Cell: 347 3890962

Mail: info@villacrine.it - Web: www.villacrine.it



VILLA CRINE

**Soc.Agricola TERRE DI GNIREGA
di Aldrighetti Francesco, Lucia e Luigi**

Via Gnirega, 7 -37020 Marano di V.la (VR)
Cell: Francesco 3337701122
Mail: terredignirega@gmail.com



CORTE MARTINI



**Az. Agricola CORTE MARTINI
di Marchesini Pietro**

Via Martini, 3 - 37024 Torbe di Negrar di V.la (VR)
Cell: 3483232050
Mail: info@cortemartini.it

**ALDRIGHETTI Lorenzo e Cristoforo
Soc.Semplice agricola**

Via del Muratore,2 -37020 Marano di V.la (VR)
Cell: Cristoforo 3496369755 - Mattia 3497301763
Mail: aldrighetti@aldrighettivini.it

aldrighetti
azienda agricola
MARANO - ITALIA



**CORTE
M
MERC I**

Az. Vitivinicola CORTE MERCI

Via Jago di Sopra, 5 -37024 Negrar di V.la (VR)
Tel: 3472442931
Mail: info@cortemerci.it

**Az. Agricola CA' DEL MONTE
di Zancante Luigi e Figli**

Loc.Ca' del Monte - 37024 Negrar di V.la (VR)
Tel: 045 7500230
Mail: vinicadelmonte@gmail.com



**AZIENDA AGRICOLA
CA' DEL MONTE**

**CANTINA
VALPOLICELLA
NEGRAR**

ALLE ORIGINI DELL'AMARONE

Cantina VALPOLICELLA NEGRAR

Via Cà Salgari, 2
37024 Negrar di Valpolicella (VR)
Tel: 045 6014300
Mail: info@cantinanegrar.it

LE CANTINE DEL



Murari Cristina

Via San Rocco, 3 – 37024 Negrar di V.lla (VR)

Cell: 3393906610

Mail: cristinamurari92@gmail.com

Azienda Agricola

Cristina Murari



MONTE POGNA

VIGNETI D'ALTURA

DAL 1960

**Soc. Agricola MONTE POGNA
di Aleadro Pigozzi & C.**

Via S. Caterina da Siena, 22

37029 S.Pietro in C. (VR)

Tel: 045 7704906

Mail: info@montepogna.it

Az. Agricola LA QUENA di Berzacola Domenico

Via Tovo, 11 – 37024 Negrar di V.lla (VR)

Tel: 045 7501368 - Cell: 3496204978

Mail: laquena@laquena.it



La Quena



MIZZON

Az. Agricola MIZZON di Perusi Nicola

Via Quar, 23 – 37029 S. Pietro in Cariano (VR)

Tel: 045 7725705

Mail: info@cantinamizzon.com

**Soc. Agricola LE BIGNELE
di Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola**

Via Bignele, 4 - 37020 Marano di V.lla (VR)

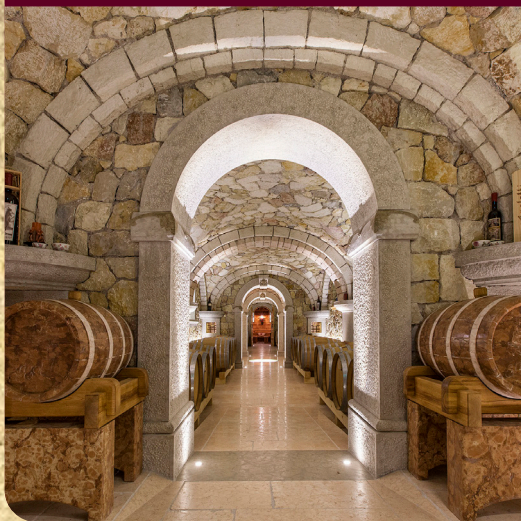
Tel: 045 7755061 - Cell: 388 4066545

Mail: info@lebignele.it - Web: www.lebignele.it



Le Bignele®

**SPECIAL GUEST
PALIO 2023**



Vi aspettiamo in cantina!
Prenota qui

We are waiting for you!
Book here



Wir erwarten Euch bei uns!
Hier buchen



AZIENDA AGRICOLA
grigoletti

38060 Nomi (TN) I - Via Garibaldi 12 - Tel. 0464 834215
www.grigoletti.com - Seguici su  

PADOVANI ARREDAMENTI

dal 1977 arrediamo la vostra casa

via cà righetto, 4 - negrar - T 045 750 03 75 - padovaniarredamenti.it



ALBO D'ORO DEL CONCORSO ENOLOGICO

- | | |
|--|--|
| 1953 Flli Scamperle Fumane | 1987 Boni Alessandro Negrar |
| 1954 Zardini Leone Marano | 1988 Bussola Tommaso Negrar |
| 1955 Cantina coop. Produttori Negrar | 1989 Boni Alessandro Negrar |
| 1956 Cantina coop. Produttori Negrar | 1990 Boni Alessandro Negrar |
| 1957 Savoia Silvio Negrar | 1991 Cantina Sociale Valpolicella Negrar |
| 1958 Conte Rizzardi Negrar | 1992 Venturini Massimo S.Pietro in Cariano |
| 1959 Speri Sante & gli S.Pietro in Cariano | 1993 Venturini Massimo S.Pietro in Cariano |
| 1960 Flli Dall'Ora Negrar | 1994 Coati Bruno Marano |
| 1961 Rioli Fausto Negrar | 1995 Venturini Massimo |
| 1962 Conte Rizzardi Negrar | 1996 Mizzon Giuseppe Pedemonte |
| 1963 Coati Giuseppe Marano | 1997 Mizzon Giuseppe Pedemonte |
| 1964 Quintarelli Giuseppe Negrar | 1998 Boni Alessandro Negrar |
| 1965 Flli Fioravante Negrar | 1999 Begali Lorenzo Pedemonte |
| 1966 Fioravante Guido Negrar | 2000 Boni Alessandro Negrar |
| 1967 Cantina Sociale Valpolicella Negrar | 2001 Mizzon Giuseppe Pedemonte |
| 1968 Flli Girelli Negrar | 2002 Boni Alessandro Negrar |
| 1969 Zanotti Gastone Negrar | 2003 Cantina Sociale Valpolicella Negrar |
| 1970 Zanotti Gastone Negrar | 2004 "I Soriani" Fumane |
| 1971 Zanotti Aldo Torbe | 2005 Berzacola Sergio Negrar |
| 1972 Righetti Luigi Marano | 2006 Flli Recchia Negrar |
| 1973 Boni Giuseppe Negrar | 2007 Flli Recchia Negrar |
| 1974 Cantina Sociale Valpolicella Negrar | 2008 Cantine Aldegheri Sant'Ambrogio |
| 1975 Conte Rizzardi Negrar | 2009 Flli Recchia Negrar |
| 1976 Quintarelli Giuseppe Negrar | 2010 Mizzon Giuseppe Pedemonte |
| 1977 Marconi & Pigozzi S.Pietro in Cariano | 2011 Mizzon di Perusi Nicola Pedemonte |
| 1978 Boni Luigi Negrar | 2012 Flli Recchia Negrar |
| 1979 Boni Luigi Negrar | 2013 Flli Recchia Negrar |
| 1980 Berzacola Sergio Negrar | 2014 Flli Recchia Negrar |
| 1981 Marchesini Rino Negrar | 2015 Cantina Valpolicella Negrar |
| 1982 Venturi Massimo S.Floriano | 2016 Villa Crine Pedemonte |
| 1983 Boni Luigi Negrar | 2017 Flli Recchia Negrar |
| 1984 Marchesini Rino e Conte Rizzardi Negrar | 2018 Franchini Agricola Negrar |
| 1985 Boni Luigi Negrar | 2019 Flli Recchia Negrar |
| 1986 Boni Alessandro Negrar | 2022 Cantina Vantorosso |



STA^{re}

BENE. SICURI. ASSIEME.

STA Servizi è specializzata nella conduzione e manutenzione di impianti di riscaldamento, climatizzazione, trattamento acqua, sicurezza e system integrator.



STA SERVIZI PER IL TUO BENESSERE

Il nostro obiettivo è la soddisfazione del cliente attraverso soluzioni tecnologicamente avanzate e altamente personalizzabili con un servizio esclusivo e unico a 360°. Affidabilità, evoluzione e concretezza hanno permesso a STA Servizi di essere selezionata da **Immergas** e **Mitsubishi Electric** come centro autorizzato di assistenza tecnica.

50

tecnici specializzati

250

interventi giornalieri

90.000

clienti assistiti

Scopri tutti
i nostri servizi



Via Palazzina, 8, Caselle di Sommacampagna (VR)
045 6000033 | www.staservizi.it



Il programma del 69° Palio del Recioto e dell'Amarone Edizione 2023

GIOVEDÌ 6 APRILE

Ore 17.00 – Cantina Valpolicella Negrar

“Parcoagrisolare” Convegno sul tema dell’energia in agricoltura per una economia sostenibile. Promosso da Valpolicella Benaco Banca e Coldiretti Verona, in collaborazione con: Cantina Valpolicella Negrar, Palio del Recioto e dell’Amarone, Consorzio Tutela Vini Valpolicella, Pro Loco Negrar di Valpolicella, Consorzio Vialone Nano IGP e Ente Fiera di Isola della Scala, Università di Verona.

SABATO 8 APRILE

Ore 9.00 partenza “Tour in ebike”

presso la Villa Romana di Negrar di Valpolicella. Il percorso si svilupperà tra la Valpolicella e la Lessinia con ritorno alle ore 16.30 su prenotazione al n. 3406118749. Organizzazione Outdoor Adventure

Ore 14.30 partenza dal municipio di Negrar di Valpolicella “A spasso con Gerardo tra le colline e vigneti della Valpolicella”

In collaborazione con l’Università del Tempo Libero. Info e prenotazioni: info@proloconeგრardivalpolicella.com Mobile: 3276770992

Ore 17.00 Inaugurazione Palio del Recioto e dell’Amarone – Saluto del Sindaco Roberto Grison, dell’Assessore al Turismo e alle Attività di promozione Camilla Coeli, e del Presidente della Pro Loco Negrar di Valpolicella Franco Antolini. Con la partecipazione dei Sindaci della Valpolicella classica.

Ore 17.15 Esibizione del Corpo Bandistico Comunale
di Negrar di Valpolicella

Ore 17.30 Apertura stand – enogastronomici ed espositori

Ore 18.00 Live performance – Evento musicale con il DJ Omar Lai

Ore 22.30 Chiusura stand cantine

Ore 23.30 Chiusura stand gastronomici ed espositori





CANTINA
VALPOLICELLA
NEGRAR
IL CANTINIERE DELLA VALPOLICELLA



PRO LOCO
ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE TERRITORIALE



UNIVERSITÀ
di VERONA

Dipartimento
di BIOTECNOLOGIE

Normativa, interventi e finanziamenti
previsti dalla nuova misura

"PARCOAGRISOLARE"

Giovedì 6 aprile 2023
Cantina Valpolicella Negrar

p · r · o · g · r · a · m · m · a

Ore 17,30

*Cerimonia di Intronizzazione in bottaia
dei Cavalieri del Sovrano e Nobilissimo Ordine
dell'Amarone e del Recioto*

Il Cav. Lorenzo Simeoni *Intervene su:*

*Cassiodoro ed il Recioto della Valpolicella Classica:
storia ed attualità*

Ore 18,15

Saluti:

Roberto Grison *Sindaco di Negrar di Valpolicella*
Renzo Bighignoli *Presidente Cantina Valpolicella Negrar*
Daniele Maroldi *Presidente Valpolicella Benaco Banca*
Christian Marchesini *Presidente Consorzio Tutela Vini Valpolicella*
Franco Antolini *Presidente della Pro Loco di Negrar di Valpolicella*
Maurizio Ugliano *Docente di Enologia Università di Verona*
Roberto Venturi *Presidente Ente Fiera di Isola della Scala*

Ore 18,40

Interventi:

Riccardo Tessari

Responsabile Area Mercati di Forgreen SPA

*"Mercato energetico: andamento dei prezzi ed opportunità
per le aziende agricole"*
(Parco Agrisolare e Comunità Energetiche)

Simone Lavarini

Vice Direttore Generale Vicario Valpolicella Benaco Banca

*"Finanziare la sostenibilità.
Una necessità che diventa opportunità"*

Modera:

Giorgio Girardi

Responsabile Area ortofrutticola Coldiretti Verona

Ore 20.00

Chiusura lavori

Alex Vantini

Presidente Federazione Coldiretti Verona



2023 Palio

RECIOTO e AMARONE
della VALPOLICELLA CLASSICA

Programma
69° Palio del
Recioto e
dell'Amarone
Edizione 2023



DOMENICA 9 APRILE

Ore 10.00 Apertura stand enogastronomici ed espositori

Ore 18.00 Live performance – Evento musicale con il DJ Omar Lai

Ore 22.30 Chiusura stand cantine

Ore 23.30 Chiusura stan gastronomici ed espositori



LUNEDÌ 10 APRILE

Ore 10.00 Apertura stand - enogastronomici

Ore 10.15 Rito di consacrazione del “Vino Recioto”
(dalle nostre radici religiose e contadine ai giorni nostri)

Ore 11.00 – 14.00 – 16.00 IMPARIAMO A DEGUSTARE

Ogni incontro sarà condotto da un sommelier professionista certificato AIS che inizialmente proporrà un breve cenno sulla vinificazione, sull'analisi sensoriale e sugli abbinamenti cibo-vino. I vini presentati saranno: Valpolicella classico, Valpolicella Ripasso, Recioto della Valpolicella.

Su prenotazione fino ad esaurimento dei posti:
info@proloconegardivalpolicella.com - Cell: 327 6770992

Ore 17.30 Premiazione Concorso: “Il Palio in vetrina”
con animazione musicale del DJ Omar Lai



pizzeria · ristorante
Gian



Pizzeria

Ristorante

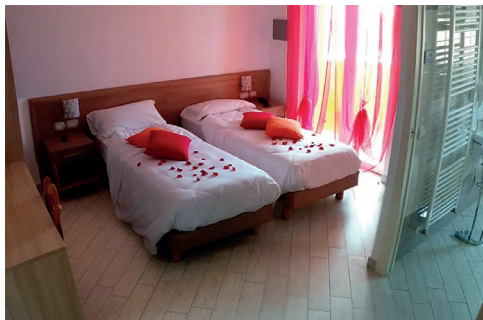
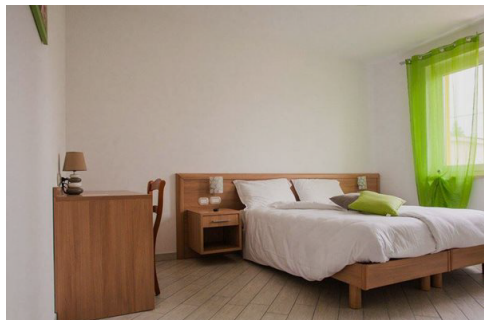
Pranzi di lavoro • Pizzeria d'asporto

Via dell'Industria, 6, 37024 Negrar di Valpolicella VR

Telefono: 045 6000585 • Lunedì sera chiuso


HOTEL
Venere


Viale dell'industria, 8 37024 - Negrar (Verona)



www.hotelvenere-negrar.it

Tel. 045 958 7345 • Cell. 3490850362



 Ore 18.00 Premiazione Concorso Enologico 69^a edizione Palio del Recioto e dell'Amarone., con animazione musicale del DJ Omar Lai
Consegna dei premi

Ore 21.00 Chiusura stand enogastronomici ed espositori

 **MARTEDÌ 11 APRILE**

Corsa ciclistica internazionale per dilettanti “Gran Premio Palio del Recioto “.

VENERDÌ 14 APRILE

ore 17.30 - Villa Rizzardi – Pojega Negrar di Valpolicella

Convevo “Archeologia a Negrar: le ricerche in corso” con la partecipazione della Soprintendenza archeologia, beni culturali e paesaggio per le Province di Verona, Rovigo e Vicenza e le Università di Milano e Verona

Durante la giornata saranno organizzate visite guidate alla Villa dei mosaici, previa prenotazione

SABATO 15 APRILE

Ore 9.30 e ore 17.00 - Divin Negrar Valpolicella

Degustazione itinerante per rivivere la storia del Valpolicella Classico, il Superiore, il Ripasso, il Recioto e l'Amarone.

Check point Via Francia,5 Negrar di Valpolicella.

A cura dell'Associazione “La Vigna”. Prenotazioni: www.divinnegrarvalpolicella.it



 **SIMEONI**
STRUZIONI snc
di Simeoni Claudio e Fabio



Simeoni Claudio 348 051 5648

Simeoni Fabio 392 238 5958

Via Rionda, 2 - San Peretto
37024 NEGRAR DI VALPOLICELLA (VR)
email: impedile.simeoni@gmail.com



2023 Palio

RECIOTO e AMARONE
della VALPOLICELLA CLASSICA

Programma
69° Palio del
Recioto e
dell'Amarone
Edizione 2023

DOMENICA 16 APRILE

ore 11.00 – Villa Mosconi Bertani - Novare

“Quale turismo per la Valpolicella” - Convegno di apertura del Valpolicella Film Festival 2023 – Con l'intervento del Direttore dell'UNESCO in occasione della candidatura della tecnica dell'appassimento delle uve.

Promosso da Film Festival della Valpolicella e My Planet 2050, in collaborazione con “Nobile compagnia della buona tavola”, Pro Loco Negrar di Valpolicella – con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica.



LUNA PARK

DA VENERDI' 7 APRILE 2023 A MARTEDI' 11 APRILE 2023

VIA DEL COMBATTENTE

GRANDE LUNA PARK ATTREZZATO CON TANTISSIME ATTRAZIONI.



**My Planet 2050 APS,
Pro Loco Negrar di Valpolicella e
Nobile Compagnia della Buona Tavola**

Vi invitano Domenica 16 aprile 2023 a

VALPOLICELLA GREEN MEETING

Evento speciale di **V** VERONA
GREEN
HONEYLAND **GML**

ore 10.30

Villa Mosconi Bertani, Via Novare, 2 - Arbizzano-Santa Maria (VR)
Sala Tinaia

Quale turismo per il territorio della valpolicella?

Tavola Rotonda condotta da **Elisabetta Gallina**

Saluti Istituzionali:

Giovanni Bertani, *Tenuta Santa Maria*

Roberto Grison, *Sindaco di Negrar di Valpolicella (VR)*

Franco Antolini, *Presidente Pro Loco Negrar di Valpolicella*

Paolo Tosi, *Vice Presidente CCIAA di Verona*

Intervengono:

Renato Cremonesi, *Presidente MY PLANET 2050 APS*

Pier Luigi Petrillo*, *Presidente Evaluation Body UNESCO, organismo di
(* videocollegamento) esperti mondiali per il patrimonio culturale immateriale*

Marco Andreoli, *Consigliere regionale e Presidente della Fondazione Vlpolibella*

Daniela Ballarini, *Fondatrice e CEO di «Palazzi Connessi», startup innovativa*

Mirko Andreoli, *Vice Presidente Strada del Vino Valpolicella*

Carlotta Ghinato, *Presidente SloWerona*

Pietro Sartori, *Imprenditore Vitivinicolo*

La partecipazione è aperta a tutti. È gradita la prenotazione a: eventi@mp2050.it

ore 13.00

Pizzeria - Trattoria da **Gian**
Via dell'Industria, 6 - Negrar di Valpolicella (VR)

Valpolicella Green Food Experience

La partecipazione è aperta a tutti. Per info e prenotazione scrivere a: eventi@mp2050.it

Con il patrocinio e il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA VERONA



Media Partner



Villa Rizzardi - Pojega
14 aprile 2023
H 17.30-19.30

Archeologia a Negrar: le ricerche in corso



Durante l'incontro
la Soprintendenza archeologia, beni culturali e paesaggio per le
province di Verona, Rovigo e Vicenza
e le Università di Milano e Verona
presenteranno i risultati delle ricerche nel territorio di Negrar
dal sito preistorico delle Colombare alla Villa dei mosaici

Interverranno Brunella Bruno, Patrizia Basso, Gianni De Zuccato, Nicola Delbarba,
Alberto Manicardi, Paola Salzani, Umberto Tecchiati, Vincenzo Tinè.



**La casa
dei tuoi sogni
è a un passo
da qui**



Immobiliare Quintarelli

Via Vittorio Veneto, 9 • Negrar di Valpolicella (VR)

Tel. 045 6012748 • info@immobiliarequintarelli.it

immobiliarequintarelli.it



LABORATORIO DI CUCINA

Al Laboratorio di Cucina prepariamo quotidianamente prodotti freschi e piatti pronti.
Da noi trovi pane fresco, salumi, formaggi, carne e dolci fatti in casa.
Inoltre prepariamo su prenotazione menu e torte.

DOLCI



**FRUTTA
VERDURA**



**PIATTI
PRONTI**



**PASTA
FRESCA**



PANE

**PIZZA
HAMBURGER**

☎ 3492375527

✉ cristianstoll@tiscali.it

📍 Via dell'Aquilio 22 Fane (VR)

Seguici su:

📷 lab_dicucina_di_cristianstoll

📌 Laboratorio Di Cucina - Gastronomia

**SALUMI
FORMAGGI**



MICHELE



tattoo

MATILDE



shop manager

MARINA



tattoo

NICOLE



piercing

ALICE



tattoo



MASTODON TATTOO STUDIO & PIERCING

Da oggi finalmente anche a
NEGRAR | Viale Europa 9A



349 42 72 360



PALIO IN VETRINA

Con questa iniziativa si è voluto coinvolgere tutte le realtà commerciali nel grande evento del *Palio del Recioto e dell'Amarone* 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 sul tema del *vino e dell'uva*, secondo libera interpretazione e fantasia.

L'obiettivo è quello di creare l'occasione anchè 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 2023

FIORERIA GABRIELLA - Via Rimembranza, 18

ABBIGLIAMENTO BIMBI ARCOBALENO - Viale Giuseppe Mazzini, 27

INTIMO TRIZIANA - Viale Giuseppe Mazzini, 20

CARTOLIBRERIA MION - Viale Giuseppe Mazzini, 57

CASALINGHI BANTERLE - Piazza Vittorio Mazzini, 35

FORNO DA ANTONIA - Via Vittorio Emanuele, 33

ALTROMERCATO LE RONDINI - Piazza Vittorio Emanuele, 56

FOTOOTTICA DAMOLI - Viale Giuseppe Mazzini, 29

FIORERIA DA DESY - Piazza Vittorio Emanuele, 47

SANITARIA ERBORISTERIA - Viale Giuseppe Mazzini, 34A



WINE



PIZZERIA - TRATTORIA

Specialità carne alla brace

PRUN di Negrar (VR)
Via Ponzeio, 5 • Tel. 045 7525472
Ci trovate anche su facebook "La Lumiere"

CHIUSO IL LUNEDÌ

SIATE IL MEGLIO
Martin Luther King

Pizzeria Florida

di Baviero & Begalli

*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. 045 600 0713

Via Cav. V. Veneto, 43 - 37024 Negrar di Valpolicella



NEGRISOLI

Il panificio dal 1950

Piazza Roma, 18
Negrar di Valpolicella (VR)
+39 045 258 6113
CONSEGNA A DOMICILIO

Via Beethoven, 3
San Pietro in Cariano (VR)
+39 328 668 5898





PERETTI
ASSICURAZIONI

CATTOLICA
SOCIETÀ CATTOLICA DI ASSICURAZIONE
DAL 1896

**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 - negrar@cattolica.it

Pasticceria - Caffetteria - Gelateria

ADORO
CAFÈ

Piazza Vittorio Emanuele, 1 - 37024 Negrar - VR

Tel. 045 7502377

AGORÀ
AMORE & OSPITALITÀ



Via Villa, 1 | 37024 Negrar di Valpolicella (VR)

www.bbagora.it



CAFFÈ EUROPA

FOOD-DRINK

PIAZZA VITTORIO EMANUELE 41, NEGRAR DI VALPOLICELLA
(VICINO AL MUNICIPIO)

 SEGUITECI SU INSTAGRAM @CAFFEEUROPA_NEGRAR



LA TUA LOCATION DOVE PASSI IL MOMENTO DI RELAX CON LA PERSONA SPECIALE NEL CUORE DELLA VALPOLICELLA ❤️

 UNA VASTA SCELTA DI GIN PER I NOSTRI GINLOVER ❤️  CHAMPAGNE PER OGNI TIPO DI FESTEGGIAMENTO 🍾

IMPARIAMO A DEGUSTARE

Nell'ambito del **69° Palio del Recioto e dell'Amarone**, viene offerta l'occasione per meglio conoscere e giudicare i vini della nostra Valpolicella Classica. La **Pro Loco Negrar di Valpolicella**, in collaborazione con **APR-Assaggiatori Parmigiano Reggiano** e la **Macelleria Caprini**, propongono una degustazione in piazza con l'abbinamento di formaggio **Parmigiano Reggiano di montagna di varie stagionature** e **Soppressa al Recioto**.

Le degustazioni avranno luogo **Lunedì 10 Aprile**, nei seguenti orari:

- 1* degustazione: ore 11.00
- 2* degustazione: ore 14.00
- 3* degustazione: ore 16.00

Esperienza guidata da un sommelier AIS ed un assaggiatore APR

ASSAGGIATORI
PARMIGIANO
REGGIANO **APR**

INFO:

info@proloconegrardivalpolicella.com
www.proloconegrarvalpolicella.com
FB: Proloco Negrar di Valpolicella
IG: Proloco_negrardivalpolicella



BIGLIETTI:

Il costo del biglietto sarà di 25€.

Il prezzo comprende anche l'acquisto di tracolla e calice della manifestazione.

Acquisto on line: 20€



WINE



alla **PORCHETTA**
TRATTORIA

Via S. Peretto, 18
Negrar di Valpolicella
Tel. 045 750 0011
www.trattoriaallaporchetta.it

Trattoria a conduzione familiare, nasce come osteria nel 1958, dove il nonno dei titolari prepara e vende la sua **famosa porchetta**, dalla quale la trattoria prende il nome.

A seguito della recente ristrutturazione nel 2014, la trattoria dispone di un ambiente accogliente ed elegante, dove poter degustare piatti tipici della tradizione locale, rispettando la stagionalità e la territorialità dei prodotti.



Siamo una **Macelleria** a conduzione familiare con oltre **50 anni di esperienza** nel settore, garantiamo la massima qualità e genuinità dei prodotti, le nostre materie prime provengono principalmente da allevamenti della Valpolicella.

Via San Peretto, 20 - Negrar di Valpolicella
Tel. 045 7500055 - www.macelleriallaporchetta.com





bar ristorante
ZURIGO

Mori (Trento) - Via del Garda, 63
Tel. 046 491 8359 - Cell. 347 950 0292

info@ristorantezurigo.it - info@vecchiamori.it



VECCHIA MORI
RISTORANTE PIZZERIA B&B

Piazza Cal di Ponte, 21
MORI (TN)
Tel. 0464 918436
www.vecchiamori.it



MARCHESINI GOMME

Via Germania 6- 37024 Negrar VR

Tel  045 7500219

e-mail info@marchesinigomme.it



A SUPPORTO DEGLI AGRICOLTORI

Pneumatici nuovi/usati per trattori e mezzi agricoli

Misurazione geometria mobile al laser

Trasformazioni agricole con cerchi rinforzati
SDR flange e bulloni, il tutto verniciato a piacere!

Assistenza tempestiva sul posto

Ricarica climatizzatori





**MARTEDÌ
11
APRILE**



**DALLE ORE 13.30
ALLE ORE 17.45**

IL TRACCIATO 2023

Il prossimo 11 Aprile il Palio del Recioto - Trofeo C&F Resinatura Blocchi ripercorrerà nella prima parte di gara il circuito di 18,4 chilometri caratterizzato dalle salite tradizionali del Colle Masua e di Jago. Circa 2,5 chilometri di strada all'insù per la prima ascesa, con una pendenza costante che varia tra il 4 e il 5%, 3 chilometri per la seconda che presenta alcuni tratti superiori al 15% alternati ad altri molto più pedalabili.

Dopo questi primi 100 chilometri, resterà da affrontare il tratto in linea che misura poco più di 40 chilometri e salirà verso Torbe dove si svolgerà a sinistra per imboccare il muro di Via Tezol. Una lingua di cemento di poco più di 500 metri che consente di salire la cresta e portarsi sul falsopiano che conduce verso Marano di Valpolicella e da qui scendere a Valgatarà, attraversando San Floriano, Pedemonte e Santa Maria per ritornare nel territorio comunale di Negrar, transitando sotto il portale d'arrivo nello stesso senso dell'arrivo. Inizierà così l'ultima salita di giornata che misura circa 14 chilometri: nel primo tratto con pendenze molto dolci e poi, via via, sempre più impegnativa fino a condurre il gruppo dei migliori a Mazzano; giunti nel cuore dell'abitato il tracciato si svolgerà decisamente a destra sulla strada comunale che si inerpica tra le impervie vette della Valpolicella con alcuni tratti che presentano una pendenza superiore al 15%, transitando da diverse piccole località come quella di Saline, sino a raggiungere Fiamene.

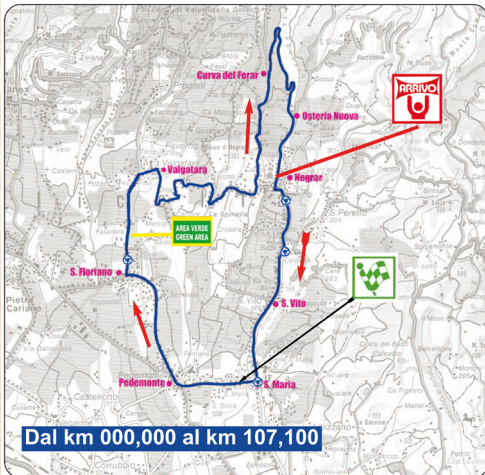
A questo punto si scenderà nel cuore di Fane e si risalirà verso Prun dove potrà finalmente avere inizio la marcia trionfale dei mattatori di giornata separati dal traguardo finale solo da una lunga discesa. Se ancora le posizioni non saranno ben definite non resterà che sprintare per il successo nella centralissima Via Giuseppe Mazzini tra le due ali di folla che da sempre celebrano i big che hanno avuto l'onore di iscrivere il proprio nome nell'albo d'oro del Palio del Recioto.

In totale saranno 147,2 i chilometri da compiere con un dislivello complessivo di 2.927 metri per una prova che saprà certamente esaltare le qualità dei talenti più promettenti.

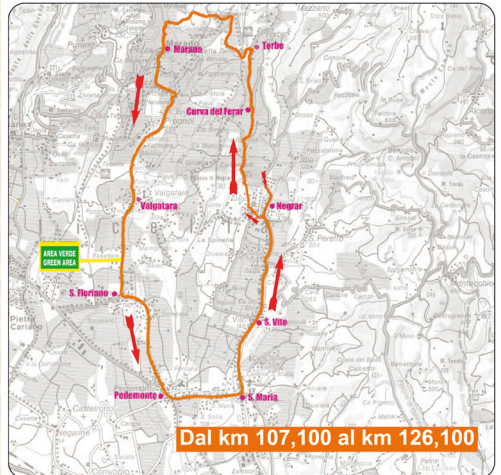


IL TRACCIATO 2023

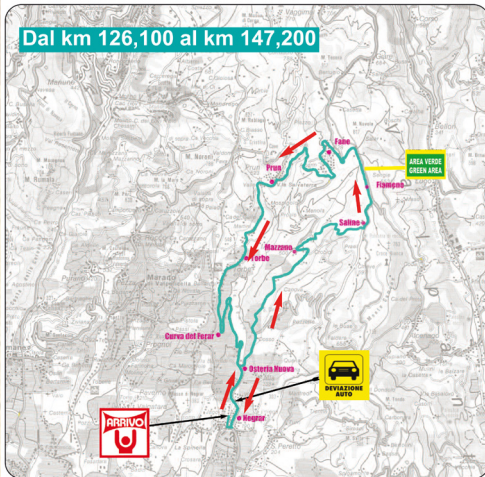
Cartografia giri iniziali - Initial laps cartography 6 giri di 18,400 km - six laps of 18.400 km



Cartografia giro alto - Lap top cartography Tracciato di 19,000 km - Tour of 19,000 km



Cartografia giro finale - Final lap cartography Tracciato di 21,100 km - Tour of 21,100 km

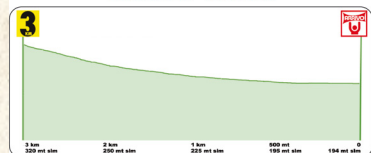


Altimetria - Race profile

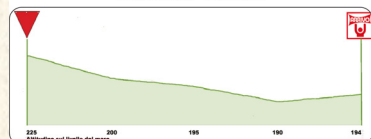
Generale - General



Ultimi 3 km - Last 3 km



Ultimo km - Last km



SABATO 15 APRILE



PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO

provincia
verona



COMUNE DI
NEGRAR DI VALPOLICELLA



DIVIN NEGRAR
VALPOLICELLA

“Alla ricerca
dei tesori della
Valpolicella
Classica.
Lasciati condurre
nei luoghi
dove tutto
ebbe inizio.”



COLDIRETTI
VERONA

Valpolicella
CONSORZIO TUTELA VINI

PROIOCO
Negrar di Valpolicella

Degustazione itinerante per rivivere la storia del
Valpolicella Classico, il Superiore, il Ripasso, il Recioto e l'Amarone.



ACQUISTA
IL TUO BIGLIETTO
SCONTATO PRESSO
STAND “LA VIGNA”
DURANTE IL PALIO
DEL RECIOTO
E AMARONE

WWW.DIVINNEGRARVALPOLICELLA.IT



Facciamo lievitare la felicità!

- **NEGRAR | CAFFETTERIA, VINO E CUCINA**
Str. del Recioto, 27/n - 37024 Negrar (VR)
- **AVESA | PANIFICIO E ALIMENTARI**
Via Podgora, 10 - 37127 - Avesa (VR)
- **PARONA | CAFFETTERIA, PANIFICIO E PASTICCERIA**
Via Valpolicella, 43/B - 37124 - Parona (VR)
- **QUINZANO | PANIFICIO E ALIMENTARI**
Piazza Righetti, 15 - 37125 - Quinzano (VR)
- **VERONA | PANIFICIO E ALIMENTARI**
Via A. Poggio, 17 - 37124 - Verona



La
Stuzzicheria



Via Vittorio Veneto, 3
37024 Negrar di Valpolicella (VR)
+39 331 7487161
la.stuzzicheria@libero.it



Fioreria
Gabriella
Fiori - Piante - Composizioni
Matrimoni - Bouquet

Viale Rimembranza, 14 - 37024 Negrar (VR)
Tel. 045 75 00 636 - fioreria.gabriella@virgilio.it

Chiuso il lunedì

Erboristeria
Sanitaria
San Martino

Via Mazzini 34/A - Negrar di Valpolicella
tel. 340 49 15 946 ☎
alessandro.battistella85@gmail.com





- **Metano**
- **GPL Auto**
- **Autolavaggio 24 h
Self Service**
- **Bombole GPL**

F.LLI DEGANI SNC

Servizio AGIP - Via S. Vito, 64

Negrar (Verona) - Tel. 045 6000709

TORNEO DI BOCCE

1° TROFEO PALIO DEL RECIOTO E AMARONE

Presso Bar Ferrari di San Peretto



Torneo Singolo a 32 Partecipanti.

Inizio il giorno 07/04/2023.

Iscrizioni entro il giorno 06/04/2023.



Info e prenotazioni : +39 349 3619711, +39 329 8005857, +39 349 8749958.



XIV° Campionato Italiano del Salame®

EDIZIONE 2019

Patrocinato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali



PODIO PER I SALAMI DI MAIALE ROSA 1° CLASSIFICATO con la **SOPRESSA ALL'AMARONE**

**MORBIDA, MOLTO PROFUMATA E SAPIDA,
È IMPREZIOSITA DALLA PRESENZA DI
AUTENTICO VINO AMARONE CHE NASCE
DALLE VIGNE DELLA STESSA FAMIGLIA.**



Ingredienti:

carne suina, sale, aglio, pepe,
aromi naturali, vino Amarone,
salnitro.

*Con piacevole ed equilibrato profumo d'aglio è eccellente
se accompagnata dalla polenta (meglio se abbrustolita)
soprattutto quando la stagionatura non supera i 6-7 mesi
poi si gusta tradizionalmente anche con il pan biscotto.
Suini di allevatori amici del territorio macellati in azienda.*

Caprini

**MACELLERIA
TOMMASO CAPRINI**

Via Mazzini, 41 - 37024 Negrar (VR)

Tel. 045 7500073

caprini@macelleriacaprini.it

www.macelleriacaprini.it



La nostra storia...



IL NOSTRO SEGNO NELLA COMUNITÀ