

ATTIVITÀ

/01

Via Valene, 7, Sant'Anna d'Alfaedo

AGRITURISMO ALLE VALLENE

Nato 10 anni fa con la forza e la voglia di credere nelle attività del territorio. Gnocchi di malga, pasta fresca fatta a mano con tarluffo a funghi della Lessinia, carne alla brace e formaggi freschi degli amici malgori. Hanno anche stalle con bovini da latte e producono per latte Verona. In programma c'è l'aggiunta di camere.

Established 10 years ago with the strength and will to look up local producers. Gnocchi di malga, pasta handmade with the truffles or mushrooms of Lessinia, grilled meat and fresh cheeses from our friends the herdsmen. They maintain stalls for dairy cows, providing goods for latte Verona and are planning for the addition of guestrooms as well.

/02

Contrado Fagiolati, 13, Erbezzo

AGRITURISMO INCONTRA

Un monolocale agriturismo per chi vuole vivere qualche giorno di tranquillità e relax in contrado, in una vecchia corte in pietra calcia. Il proprietario è Giuliano Menegazzi, pernoalto super conosciuto in Lessinia, con la quale fare quattro chiacchiere per scoprire meglio la zona e al quale si possono chiedere consigli per escursioni e passeggiate. Su tutto di Erbezzo!

Studio apartment in an old stone courtyard, for the agoturist who wants to enjoy a few days of tranquility and relaxation in the district. The owner is Giuliano Menegazzi, a well-known agoturist in Lessinia, someone who can help you discover the area with expert advice for excursions and walks. He knows all there is to know about Erbezzo!

/03

Via I Maggio, 26, Breonio

ALBERGO RISTORANTE BREONIO

Detto anche semplicemente "l'albergo", è un'istituzione a Breonio ed esiste praticamente da sempre! La cucina è quella casalinga, buona, come da nonna. Dopo aver mangiato potete cimentarvi in una partita a bocce, ma ocio a non prendere la sfida soprattutto il campo è sempre frequentato da assidui e azzeccati giocatori che non si lasceranno sconfiggere facilmente!

Also called simply "the hotel", it's an institution in Breonio, existing for as long as anyone can remember! The cuisine is homemade, good and delicious. The table is always set, and you can try your hand at a game of Bocce. But beware not to take the challenge lightly; the court is frequented by diligent and sprightly players who will not bow easily to defeat!

/04

Via San Giovanni in Molina, 37, Breonio

ALIMENTARI

Sei andato a fare la "spesa grossa" e hai riempito il carrello di alghe nori, risso e bismati e salsa tahina ma ti sei dimenticato di comprare il latte? Nessun problema, questa bottega storica ti salverà: è considerato il punto d'acquisto di Breonio!

You went on a big shopping run and filled the cart with nori seaweeds, bismati rice, and tahini sauce but you forgot to buy some milk? No problem, this historic shop will save your skin: it's not far froming locals call it the Breonio ER!

/05

Contrado Lessi, 10, Erbezzo

AZIENDA AGRICOLA CAMPDELLI MAURO

Mauro, giovane titolare dell'azienda sperimenta e produce formaggi in diverse forme e con aromi naturali. Di lui ricetta è il famoso "Stracón", una caciotta dal cuore morbido. "Ogni mattina uso latte caldo, appena munto in modo che le proprietà organolettiche e nutritive rimangano inalterate così da ottenere caciotti, formaggi a diverse stagionature e ricotte di alta qualità".

Mauro, the youthful proprietor of this small business, experiments with and produces cheese of differing molds, always using natural flavorings. His recipe is the famous "Stracón", a "caciotta" with a soft heart. "Each morning I use warm milk straight from the cow, in order to retain its organoleptic and nutritional properties. This I use for the production of "caciotta", for variously aged cheeses and for ricotta of the highest quality."

/06

Via Siffa, 8, Sant'Anna d'Alfaedo

AZIENDA AGRICOLA GIACOPUZZI - MALGA CAMPORETRATTO

La famiglia Giacopuzzi (dalla Siffa ai Ronconi) produce formaggio da vacche che mangiano solo l'erba fresca della Lessinia e acqua di montagna, anche all'alba. A proposito: nella bella stagione il punto vendita si sposta nella meravigliosa malga Campoorettrato.

The Giacopuzzi family (from Siffa to Ronconi) produces cheese from grassed cows which graze only in Lessinia and summer in the mountain pastures. Oh and by the way: in summertime they move operations to a lovely cottage in Campoorettrato.

/07

Via Bacilieri, 85, Molina

AZIENDA AGRICOLA LANA AL PASCOLO

Creativa, tenace, intraprendente, amante degli animali e della natura. Cristina è nata da questo. Entrate nella sua bottega e fatevi travolgere dal suo sorriso e dall'arcobaleno di mottose realizzate attraverso gesti lenti e pazienti con la lana di Michele, Elisa, Angelina, Zeno, Voltaren, i suoi alpacos e il suo pecore brogne. Un "fara" artigianale dal sapore rivoluzionario: ogni, la stragrande maggioranza delle lani di pecora "brogne" non viene trattate, sono invece smaltite tra i rifiuti speciali.

Creative, tenacious, enterprising, a lover of animals and of nature. Cristina is all of these things and more. Enter her shop and you take her warm smile wash over you as you take in the rainbow of shades, created through delicate and patient gestures with the fleece of Michele, Elisa, Angelina, Zeno, Voltaren-her alpacos and brogne sheep. An artisanal endeavor with revolutionary flavor: these days, the vast majority of fleeces is simply disposed of rather than put to good use.

/08

Via B. Bacilieri, 10, Molina

AZIENDA AGRICOLA TERRE DI MOLINA

Il progetto Terre di Molina si divide in quattro espressioni:

- la vigna Ardari, con la produzione di vino;

- le confetture, mostarde, succhi, sciropi, olio extravergine e prodotti di stagione... del posto;

- il Mulino con camere dove Agostino mostra anche come si macina il grano.

The Terre di Molina project is divided into four operations:

- the Ardari vineyard, with the production of wine;
- jams, 'mostarda' (zesty food condiment made with mustard extract), juices, syrups, extra virgin olive oil and seasonal products ... all locally made;

- the Molino watermill, where Agostino shows you how to mill grain;

Agostino also demonstrates the milling of grain.

/09

Via Michelazzi, 6/A, Sant'Anna d'Alfaedo

AZIENDA AGRICOLA CAMPOSTRINI

Carlo Campostrini, aka "Calini", è il capo di una piccola azienda agricola a conduzione familiare che da generazioni è dedicata all'allevamento e alla produzione di formaggi, tra le corti e gli archi in pietra di contrado Michelazzi, dove si possono avere incontri ravvicinati con mucche, vitellini e capre. Il latte biologico dell'azienda viene esclusivamente dalle 20 mucche allevate all'aperto, nei prati della Lessinia.

Carlo Campostrini, aka "Calini", is the head of a small family-run farm that for generations has been dedicated to livestock breeding and to the production of cheeses, then aged in the courtyards and stone arches of the Michelazzi district, where you can have close-up encounters with cows, calves and chickens. The organic milk comes exclusively from its 20 cows raised out of doors in the Lessinia meadows.

/10

Località Malga Maso, Erbezzo

BAITO MASO

È stata la prima, insieme a Malga Lessinia, a offrire gli gnocchi di malga.

Menu fisso TOIATE con: gnocchi di malga, grigliata mista con polenta, monte veronese, verdure di stagione, strisolina di Erbezzo.

Ambiente informale, rustico, si respira l'atmosfera di montagna.

It was the first locale, along with Malga Lessinia, to offer gnocchi 'malga style'. ABSOLUTELY fixed menu, featuring: malga gnocchi, mixed grill with polenta, Monte Veronese cheese, seasonal vegetables and Strisolina. The menu is set. Informal, rustic environment, you can really take in that mountain atmosphere.

/11

Via Pontoral, 3, Cona

BAR AL PONTORAL

Nuova gestione super frizzante! Qui ogni momento si finge di allargare la strada soprattutto per l'entusiasmo di Gabri e per la pazzia di sua mamma, la milica Daianal! Vari tipi di birre selezionate e servite con cura, cocktails, gelato artigianale, taglieri, toast, pizidine, crepes... insomma TUTTO! Ampio spazio esterno con ombrelloni e calcetto.

Under superlively new management! Here every moment is tinged with joy thanks above all to the kindness of Gabri and the mad madness of his mother, the legendary Daiana! A variety of beers selected and served with care, cocktails, homemade gelato, meat platters, sandwiches, pizzas and crepes ... in short: ALL YOU COULD ASK FOR! Large outdoor area with umbrellas and live-sports calc.

/12

Via Cona, 3, Sant'Anna d'Alfaedo

BAR IRENE

Conosciuta da tutti come "La Irene da Cona" lavora in questo piccolo bar di contrado dal 1974, anche se da piccola ha sempre lavorato in una madre in un altro già esistente in frazione da molti anni. Barista a tempo pieno, la Irene ama servire caffè, goit de vin e assistere alle partite di basket sui tavolini del suo bar.

Known by all as "Irene from Cona", she has worked in this small local bar since 1974- even as a child she would help her mother in the bar, which has already been around for many years. A full-time barista, Irene loves serving coffee, 'goit de vin' (biscops of wine) and watching games of [Basket on the tables of her bar. If you are passing through Cona, join her for a coffee and a chat.

/13

Passo Fitanze, Erbezzo

BAR PASSO FITANZE

La certezza a 1400m. La giusta carica prima di una camminata e la meritata ricompensa all'arrivo: panini caldi, taglieri di prodotti tipici, ottimi dolci, birra artigianale a molte altre ancora. Chi lo gestisce sono tre sorelle che hanno girato da venderli!

Certainty at 1400m: the right energy before hiking and the well-deserved reward upon arrival: hot sandwiches, platters of local products, excellent desserts, craft beer and so much more. There are three sisters in charge and they're determined to sell!

/14

Piazza Vittorio Emanuele, 9, Sant'Anna d'Alfaedo

BAR PASTICCERIA LE DELIZIE

Vicino alla chiesa di Sant'Anna. Bontà e freschezza in ogni pasticcino. La Domenica si possono provare anche differenti gusti di cheesecake... una bontà Sia a Pasqua che a Natale ci deliziano con le loro colombe e con i loro panettoni farciti. Anche catering per battoli dolci e salati e feste su ordinazione. Fa parte di "Eccellenze italiane", certificazione che viene riconosciuta alle attività italiane che presentano caratteri di eccellenza nel loro settore.

Near the church of Sant'Anna. Goodness and freshness in every pasticcino. On Domenico si can also try the different flavors of cheesecake... a real treat! At Easter and Christmas they delight us with their "Colomba" (festa cake) and their panettone with holiday fruit filling. They also offer catering for sweet and savory buffets and cakes made to order. They are listed under "Italian Excellence", a certification granted to businesses which demonstrate exceptional achievement in their sector.

/15

Piazza Vittorio Emanuele, 16, Sant'Anna d'Alfaedo

BAR PASTICCERIA MORANDINI

I Morandini gestiscono le attività di osteria, trattoria e locanda sin da prima dell'ultima Guerra, aggiornando le denominazioni, con il trascorrere degli anni, in bar, ristorante e albergo. Con il cambio generazionale le stesse attività sono state scorpolate e hanno subito delle trasformazioni. Flavia è un figlio terza generazione. Nel 2001 ha fatto una "summa" e ha ristrutturato i locali commerciali affiancando al bar un laboratorio di pasticceria con vendita diretta. È nato così il "Bar-Pasticceria Morandini"

che ancora oggi mette a disposizione dei clienti pasticcini, torte e dolci di vario genere preparati quotidianamente dalle stesse mani di Flavia, che sanno elaborare le fresche e genuine materie prime con l'amore e la passione che lo contraddistinguono.

The Morandini has managed the business of this tavern, lunch spot and country inn since the last great war, updating the designations over time to coffee, restaurant and hotel. With generational change, similar activities have spun off and undergone changes. In 2001, Flavia - already the third generation - made a "bat", she renovated the premises by adding a pastry shop with point of sale to the bar area. This was born the "Bar-Pasticceria Morandini", which today offers its customers pasties, cakes and sweets of various kinds, prepared daily by Flavia herself, one who knows and respects the finest ingredients with the love and passion that she's known for.

/16

Via San Giovanni in Monte, 12, Breonio

BAR PICCOLI

A seconda del momento della giornata, qui troverai clienti di ogni età, dal bulin di vecio, e tante solide certezze: caffè bono, il giornale e il Pao, il panon, "con pochi cavvi e la polo sera fin all'ultimo bollò" (cit. aficionadato). Apprezato dai comminatori per i suoi consigli sui sentieri della zona, lo è ancor di più dai clienti: tutti i quali non si risparmia mai un giro di bicchiere.

Depending on the time of day, you will find customers of all ages here, from babes in arms to the elderly, and there are other things you can count on: good coffee, today's newspaper and the Pao, the panon, "con pochi cavvi e la polo sera fin all'ultimo bollò" (cit. aficionadato). Appreciated by hikers for his advice on the area's best trails, and even more so by the regulars who never miss the chance for a round of white wine.

/17

Via Roma, 8, Erbezzo

BAR TABACCHI E DICOLA BIANCHI

Bar "de na alta" che fa anche da edicola e da merceria.

Bar "de na volta" (at a time) which also serves as a newsstand and haberdashery.

/18

Via Roma, 8, Erbezzo

BAR TABACCHI E DICOLA BIANCHI

Bar "de na alta" che fa anche da edicola e da merceria.

Bar "de na volta" (at a time) which also serves as a newsstand and haberdashery.

/18

Piazza Eugenio di Savoia, 4, Fosse

BAR TOMMASI

Bareto un po' agòe, frequentato soprattutto dai locals o dagli storici villeggianti di Fosse. Ottimo anche per aperitivi "peso", grazie alle abbondanti birre artigianali (vino bianco fermo e Campari) della Dina.

A funky little bar, frequented primarily by the locals or the legendary vacationers of Fosse. Also excellent for strong aperitifs, thanks to Dina's brilliant caroles of 'pirlò' (still white wine and Campari).

/19

Via Battisti, 69, Fosse

BAR TRATTORIA DAL PANACE

Enrico (El Panace) e la sua famiglia hanno preso in gestione questo locale qualche anno fa, facendo felici sia gli amanti delle super feste notturne che i buongustai. Infatti famose sono le serate musicali dove a suon di dj e verdoni si fanno le cene. La domenica il Panace invece si possono trovare i menu gnocchi di malga e risotto.

Enrico (El Panace) and his family assumed the management of this locale a few years back, to the delight of late night partiers and gourmets both. Indeed, evenings full of music and dancing are well-known here, where the sound of DJs and the rattle of greenbacks continue to the small hours. On Sundays at lunchtime, on the other hand, the menu features malga gnocchi and ham hock.

/20

Piazza Unità D'Italia, Breonio

BLOB BAR

Persone che lo conoscono come Blob Bar: zero.

Persone che lo conoscono come Bar dalla Polky: tutti!

Qui lo simpatia e l'estrosità della proprietaria rende ogni momento un buon caffè ancor più piacevole. Nota particolare: i bellissimi quadri che noterete all'interno del locale li ha dipinti proprio lei, la Polky!

People who know it as Blob Bar: zero. People who know it as Polky's: everyone! Here the congeniality and flair of the proprietor combine to make a solid cup of coffee that much more enjoyable. Special note: the beautiful paintings you'll notice on the walls of the locale were painted by the man himself: Polky!

/21

Via Battisti, Fosse

BLU TRENDE

Sul viale di Fosse si trova questo baretto piccolo ma sempre pieno come un bus in centro. Dalla Lva potresti incontrare persone che non vedi da un secolo! Tutti (buoi da Erbezzo, da Breonio, da Fosse, da Sant'Anna, da Fane...) si ritrovano qui soprattutto in estate per un aperitivo o per un dopocena che a volte si protrae fino al mattino!

On Viale di Fosse you'll find this little bar, always packed to the gills like a downtown bus. At last's place, you could bump into someone you haven't seen for a hundred years! All and sundry (folks from Erbezzo, Breonio, Fosse, Sant'Anna, Fane) end up here, especially in summertime, for an aperitif or an after dinner drink which sometimes goes until morning!

/22

Sant'Anna d'Alfaedo - 45.63636N, 10.91738E

LUCE PROJECT

Un raccoglitore di questi 4 mondi: cibo, natura, arti e mestieri. Tenetevi stretti salmoini, perle vere in arrivo in Lessinia!

A gathering of four worlds: food, nature, arts and crafts. Hold onto your gills, salmon, real pearls are coming to Lessinia!

/23

Via Sant'Urbano, 1/G, Molina

CASCACIOSKO

Che sia prima di iniziare l'escursione al Parco delle Cascate o sulla via del ritorno, un pit stop qui non può mancare! Il motivo? Golosi hamburger, panini, panettone fritte e birra, oppure, per i più attenti! I nostri limoni, bicchieroni di frutta fresca, smoothie e granita... il tutto a prezzi super contenuti!

Whether it's prior to setting off on an excursion to the Parco delle Cascate or on your way back, a pit stop here is a must! And why, you ask? Yummy burgers, sandwiches, fries and beer- or, for those who are watching their figures, fresh fruit bowls, smoothies and slushys ... all at super low prices!

/24

Piazza Dalla Bona, 4, Sant'Anna d'Alfaedo

CASEIFICIO GIULIA

Ogni giorno è buono per comprare dei superlativi formaggi di montagna, ma il nostro giorno preferito è il venerdì, quando oltre a

ricotta, burro e Parmigiano Reggiano troviamo lui: il MASCARPONE DEL GIULIA. Solo a nominarlo ci viene l'acquolina in bocca. È una città dove si può fare colazione con il nostro questo caseificio, che fa parte del Consorzio del Monte Veronese.

Every day is good to buy superb mountain cheeses, but our favorite day is Friday, when in addition to ricotta, fresh butter and Parmigiano reggiano you can try this GIULIA MASCARPONE. We'd just like to say that it makes our mouths water. It is beyond description. Many are the prizes awarded to this creamy, member in good standing of the Consorzio del Monte Veronese.

/25

Contrado Bernardi, 12, Erbezzo

CASEIFICIO MENEGAZZI

Latte, caglio, famiglia: questi gli ingredienti del Caseificio Menegazzi. Da tre generazioni qui si trasforma il latte fresco di montagna in prodotti di qualità, in un naturale equilibrio tra sapere tradizionale e moderne tecniche di lavorazione. Tra i loro prodotti spiccano il pluripremiato Monte Veronese d'Alveo Dop, il Grana Padano e l'Erbezzino.

Milk, rennet, family: these are the ingredients that make up the Menegazzi Dairy.

Realizing you can't find Lessinia mountain cows has been transformed here into goods of exceptional quality, with a natural balance between traditional knowledge and modern processing techniques. Among their products, the award-winning locally raised Monte Veronese, Grana Padano and Erbezzino are clear standouts.

/26

Via Dasso, 1, Erbezzo

CASEIFICIO MORANDINI

Qui dal 1969 vengono realizzati formaggi artigianali: latte crudo fresco, Lessinia, Cascaio volta, lasciando invariati i micro-organismi all'interno. I formaggi così cambiano a seconda del periodo, della stagione, dell'umidità e di cosa mangiano effettivamente la mucca. È quindi fondamentale l'esperienza del casaro che deve essere in grado di guidare il prodotto alle caratteristiche che si vogliono ottenere. Qualità altissima!

Since 1969, artisanal Lessinia cheeses have been made here using raw milk just like they did in the past, leaving all the microorganisms in. As a result, the cheeses may vary according to the period, the season, the humidity and the cow's actual diet. The cheesemaker must therefore be experienced enough to steer a product towards the characteristics it should possess. Exceptional quality!

/27

Via Cona, 14, Cona

CASTELLIERI DELLA LESSINIA FORMAGGI

Una chicca nella contrada di Cona, dove la famiglia Marconi produce e vende ottime specialità o KMO e si sente!

Formaggi di vari tipi, burro e vogliamo parlare della yogurt? Una leccornia... fidatevi, in questo caso vale proprio il detto "uno tra l'altro", non riusciate a smettere di gustarli.

A jewel in the heart of the Cona district, where the Marconi family produces and sells farm-to-table goods and real butter and we'd like to mention the differential Cheeses of various types, butter- and do you want to talk about yogurt? It's a real delicacy. Take our word, the old saying "one taste leads to another" applies, you won't be able to stop.

/28

Via Croce dello Schioppo , 1, Croce dello Schioppo

CORRADO BENEDETTI E BOSCO ALLEGRO

Un paradiso di salumi, formaggi e altre prelibatezze tradizionali di alta qualità. Corrado Benedetti porta avanti ogni giorno le conoscenze, la manualità e la passione per le cose genuine che i suoi genitori hanno trasmesso. Accanto alla bottega curata nel minimo dettaglio, c'è il Bosco Allegro. Un bellissimo parco verde attrezzato, con un nuovissimo bar, ampi gazebo, tavoli e barbecue per una giornata dedicata all'insegna del relax, della convivialità e del buon cibo. Inoltre, sui sentieri del parco, potrete trovare pecore brogne, daini ed asini. Ultime novità? Formaggi di vari tipi e caciotti e le degustazioni organizzate con cantine e birrifici.

A paradise of high quality meats, cheeses and other traditional delicacies. Every day, Corrado Benedetti brings his knowledge, skill and passion to continue the work passed on to him by his parents. Just to the right of the shop you can find Bosco Allegro, a lovely green area equipped with seating, a brand-new bar, gazebos and grills, all laid out for relaxation, conviviality and the enjoyment of good food.

What's more, along the paths of the park, you will encounter 'brogne' sheep, fallow deer and donkeys. Latest news? The cultivation of lavender and marjoram, the taste of which is in collaboration with local wineries and craft breweries.

/29

Via Spiazzo, 21, Cona

CORTE SPIAZZI SOCIETÀ AGRICOLA

Corre Spiazzì è una piccola realtà nata nel marzo 2020 proseguendo nella conduzione della piccola azienda agricola di famiglia. L'obiettivo è ben preciso: la produzione di prodotti di qualità e la valorizzazione per le nostre zone. Il progetto non è quindi di immediata attuazione, si deve attendere ancora un po' perché i vigneti di Mondrago e Spiazzo siano coltivati, ma il trattamento della famiglia Spiazzì si dedica a produrre la composta di ciliegie senza zuccheri aggiunti, la confettura di ciliegie tradizionale, le ciliegie ubriache al vino pascato, il miele diiglio e mieliformi, il succo di mela e falo di olivo.

oltre a questo, in stagione, si possono acquistare ciliegie appese raccolte. In programma ci sono una futura cantina e punta vendita. Corre Spiazzì is a humble operation founded in March 2020 which continues the activity of a small family farm. The aim is quite specific: winemaking from resistant varieties of grape, a novelty for our area. For this reason, the project has yet to be put into motion as we must wait a little longer for the Mondrago and Spiazzo vineyards to produce, but in the meantime the Spiazzì family has occupied itself producing cherry compote with no added sugars, traditional cherry preserves, and cherry liqueur with honey, apple juice and olive oil. In addition to these, freshly picked cherries can be purchased in season. A future wine bar and shop are planned.

/30

Via Baio dei Fiori, Sant'Anna d'Alfaedo

CROSSODROMO MONTE LOFFA

Appassionato di motocross? Questo allora è il posto giusto per sfogarti con piste e saliti mozzafiato, ma attenzione: si può girare solo con licenze Csa e Uisp. Prima di recarsi in pista contattare Daniele per chiarimenti o informazioni riguardo le condizioni del tracciato e del meteo. La pista è adatta anche ai minicross.

Motocross fan? This then is the perfect place to let off some steam with heartpounding slopes and jumps, but remember: you may only go with CSMN and UISP licenses to ride. Before going to the track, contact Daniele for updates and information regarding the conditions of the track and the weather. The track is also suitable for minicross.

/31

Via Spiazzo, 1, Cona

FATTORIA DIDATTICA TERRA MIA

Un progetto nato da poco grazie all'interpretenza di Michela e Amos per offrire a grandi e piccoli la possibilità di "mettere le mani nella terra", vivendo esperienze concrete ed emozioni vere e contatta con la natura

SALMON'S GUIDE TO VERONA LESSINIA OCCIDENTALE

Se chiudi gli occhi e ti fermi un attimo potrai sentire in lontananza il tintinnio dei campanelli della madre, le stamene dei Preti del Sere, il fruscio del vento tra gli alberi e le ciccole vivaci di cui beve un golo in compagnia. Potrai riconoscere il profumo del Fieno appena tagliato, quello dei fichi e del legno umido dei boschi e il gusto inconfondibile degli gnocchi di malga. Siamo di nuovo in Lessinia, questa volta nella sua parte più occidentale, per preparare lo zaino e partire a mente autentico, pieno di segreti e di storie da raccontare.

Con questa mappa - come del resto con tutte le mappe Salmon - non vogliamo affrettare una guida meramente turistica, ma ci piacerebbe stimolarvi e incuriosirvi per farci scattare quella voglia di esplorare in prima persona questo territorio, conosciuto più di quanto si pensi. Il nostro scopo è di punto tale da non poterne più fare a meno.

Tanti sono gli spunti su questa mappa, ma il consiglio migliore che possiamo darvi è di preparare lo zaino e partire a mente libera, alla scoperta di una Lessinia buona e genuina che si racconta da sola, basta solo aver voglia di ascoltarla.

If you close your eyes and stop for a moment you can hear in the distance the tinkling of cow bells, the stories of the Priests del Sere, the rustle of the wind in the trees and the cicadas of the forest. You can also hear the sound of your backpack and leaves with a free mind, to discover a good and genuine Lessinia that tells itself, you just need to want to listen to it.

With this map - as indeed with all Salmon maps - we do not want to offer you a purely tourist guide, but we would like to stimulate and intrigue you to trigger that desire to explore this territory in person, known more closely and be surprised to the point, that you can't do without it anymore. There are many ideas on this map, but the best recommendation we can give you is to prepare your backpack and leave with a free mind, to discover a good and genuine Lessinia that tells itself, you just need to want to listen to it.

FARFOJO

Farfojo (trifoglio in dialetto veneto) è un progetto tutto di famiglia nato nel 2020 ad amore per il proprio territorio, con l'idea di creare un progetto di turismo sociale - soprattutto attraverso i social - storie, persone, luoghi, tradizioni, peculiarità e segreti di Valpolicella e Lessinia.

Sei un amante di questo territorio? Possiamo abbiamo intrapreso un viaggio ancor più entusiasmante alla ricerca di chicche territoriali da poter condividere con tutti voi attraverso questa mappa.

Da sempre abbiamo un debito per i territori di Sant'Anna d'Alfoedo, Fumane e Marano, luoghi in cui siamo cresciute e dei quali ci occupiamo maggiormente, ma grazie a questo progetto abbiamo avuto l'opportunità di avvicinarci anche ad altri luoghi e dobbiamo ammettere che ci è veramente piaciuto!

Siamo in Lessinia Occidentale sia bella ampia, abbiamo subito colto questo sfizio con curiosità e, riunendo le forze, abbiamo iniziato un lavoro a "due piume e tre loglie" che si è fatto scoprire quanto potenzialmente ricco e interessante siano presenti sul nostro territorio. Il nostro motto? Esplora, conosci, sorprenditi!

Farfojo (lover in Venetian dialect) is an all-time project born in 2020 from the love for our territory, with the aim of enhancing it and making it known - especially through social media - stories, people, places, traditions, peculiarities and secrets of Valpolicella and Lessinia. We are back in Lessinia, this time in its westernmost part, for a journey to discover an authentic territory, full of secrets and stories that tell itself.

With this map - as indeed with all Salmon maps - we do not want to offer you a purely tourist guide, but we would like to stimulate and intrigue you to trigger that desire to explore this territory in person, known more closely and be surprised to the point, that you can't do without it anymore. There are many ideas on this map, but the best recommendation we can give you is to prepare your backpack and leave with a free mind, to discover a good and genuine Lessinia that tells itself, you just need to want to listen to it.

Farfojo (lover in Venetian dialect) is an all-time project born in 2020 from the love for our territory, with the aim of enhancing it and making it known - especially through social media - stories, people, places, traditions, peculiarities and secrets of Valpolicella and Lessinia. We are back in Lessinia, this time in its westernmost part, for a journey to discover an authentic territory, full of secrets and stories that tell itself.

With this map - as indeed with all Salmon maps - we do not want to offer you a purely tourist guide, but we would like to stimulate and intrigue you to trigger that desire to explore this territory in person, known more closely and be surprised to the point, that you can't do without it anymore. There are many ideas on this map, but the best recommendation we can give you is to prepare your backpack and leave with a free mind, to discover a good and genuine Lessinia that tells itself, you just need to want to listen to it.

BENSCSELTO

Siamo un'associazione indipendente che si occupa di rendere i diritti dei consumatori, si propone di salvaguardare la comunità locale e sostiene la transizione verso nuovi modelli di produzione e consumo. Il nostro obiettivo è stato quello di realizzare una snella piattaforma online che raggruppi le realtà veronesi promotrici di tali progetti. Offrendo i loro prodotti a servizi si prenderanno cura di chi vuole consumare consapevolmente. Bencselto è un'iniziativa realizzata nell'ambito del progetto commerciale La Buona Scelta cofinanziato dalla Camera di Commercio di Verona.

We are an independent association that deals with defending the rights of consumers, aims to safeguard the local community and supports the transition towards new models of production and consumption to enhance the local economy through exchanges and healthy / human relationships of proximity. Our goal is to create a streamlined online platform that groups the Verona realities promoting these projects. By offering their products and services they will take care of those who want to consume consciously. Bencselto is an initiative carried out as part of the chamber project La Buona Scelta cofinanced by the Verona Chamber of Commerce.

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

Con il sostegno di:
FONDAZIONE Cariverona
Con la partecipazione di:
bencselto
www.bencselto.it

It's a small familylun business, started two generations ago in San Rocco di Marano di Valpolicella. In Molina there is a sales point with coffee, fish or pane to eat, with the possibility of arranging small tastings. And for the more curious, truffle hunting may be organized on request!

/72

Via Baotieri, 99, Molina

TOTO DESIGN CAFFÈ

The wine shop nasce con il B&B Molina più di 10 anni fa. Fai aperitivo sulle terrazze esterne con i taglieri, torna a casa con una buona botta di Valpo, un pezzo di formaggio dell'Az Agr i Castelleri della Lessinia, della buona birra, un bicchiere di miele e marmellate preistoriche di boschi. Ah, se vi incuriosisce le giacche in pelle appese alle pareti...chiedete a Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 10 years ago. Have an aperitif on the outdoor terrace with a platter of local products, a good bottle of Valpo, a piece of cheese from Azienda Agricola Castelleri della Lessinia, good beer, a jar of honey or local jams. Oh, and if you're curious about the leather jackets hanging on the walls ... ask Giuseppe!

The wine shop was established along with the B&B Molina more than 1



**LEGENDA
LEGEND**

FOOD & DRINK

- 01 - C2 Agriturismo alle Vallene
- 03 - B3 Albergo Ristorante Breenio
- 10 - D2 Baito Maso
- 11 - C3 Bar Al Pontarol
- 13 - D1 Bar Passo Fittanze
- 14 - C3 Bar Pasticceria Le Delizie
- 15 - C3 Bar Pasticceria Morandini
- 17 - D3 Bar Tabacchi Edicola Bianchi
- 18 - C3 Bar Tommasi
- 19 - C2 Bar Trattoria dal Pance
- 22 - B3 Luce Project
- 23 - B4 CascaKiosco
- 32 - C3 Gavinel

- 38 - D3 La Stua
- 39 - D3 Locanda Al Terrazzo
- 43 - D1 Malga Lessinia
- 44 - C3 Marogna Pub
- 46 - C4 Al Tesoro
- 50 - D3 Pasticceria Massella
- 51 - D3 Pizzeria Berna
- 52 - C3 Pizzeria Da Icio
- 53 - B3 Pizzeria Piccola Corte
- 54 - B4 Pizzeria Ristorante Dai Fradei
- 57 - D2 Rifugio Alpino Dardo
- 58 - D1 Rifugio Castelberto
- 59 - D1 Rifugio Valbella
- 60 - C3 Ristorante Albergo Morandini
- 61 - C2 Ristorante Albergo Ombra
- 62 - A4 Ristorante Hotel Paroletto
- 63 - D2 Ristorante Pizzeria Nico

- 73 - C3 Trattoria Campostrini
- 74 - C4 Trattoria Ponte di Veja
- 78 - C3 Trattoria Cescatto

SHOP

- 04 - B3 Alimentari
- 24 - C3 Caseificio Giulia
- 28 - C5 Corrado Benedetti e Bosco Allegro
- 36 - C4 La Bottega del Paese
- 37 - D3 La Bottega di Mosè
- 40 - A5 Macelleria Besi
- 41 - C3 Macelleria Ronconi
- 45 - C3 Minimarket Marogna Nicola
- 68 - C2 Supermercato Cona
- 69 - C3 Supermercato Ronconi

- 70 - B3 Tabaccheria, Frutta & Verdura Cona Manuela
- 76 - C3 Valentino Marconi

DRINK

- 12 - C3 Bar Irene
- 16 - B3 Bar Piccoli
- 20 - B3 Blob Bar
- 21 - C3 Blu Trend
- 33 - B3 Gineria da Braco
- 72 - B4 Totolo Design Caffè

HANDCRAFT

- 25 - D2 Caseificio Menegazzi

- 26 - D3 Caseificio Morandini
- 27 - C3 Castellieri della Lessinia Formaggi
- 35 - D3 L'accento sulla ò
- 47 - D3 Panificio Massella
- 48 - A5 Panificio Pasticceria Segala
- 49 - C2 Panificio Tommasi Ivan

FARMER

- 05 - D3 Az. Agricola Campedelli Mauro
- 06 - C2 Az. Agricola Giacopuzzi
- 07 - B4 Lana al Pascolo
- 08 - B4 Az. Agricola Terre di Molina

- 09 - B3 Azienda Campostrini
- 29 - B4 Corte Spiazzi Società Agricola
- 31 - B4 Fattoria Didattica Terra Mia
- 42 - D2 Malga Faggioli
- 56 - D3 Quelle del Baito
- 64 - C4 Società Agricola Bogoni e Bogonelle
- 65 - C4 Società Agricola Fasoli Domenico e Stefano
- 66 - C2 Società agricola Le Coste
- 67 - C3 Società Agricola Marconi Daniele e Mainenti Graziella
- 71 - B4 Tartufi Fasoli Fernando
- 75 - B3 Turra Andrea Az. Agricola

OTHER

- 02 - D2 Agriturismo Incontrà
- 30 - C3 Crossodromo Monte Loffa
- 34 - D3 ISBA "Don Alberto Benetti"
- 55 - C3 Polo sportivo Sant'Anna
- 77 - C4 Veja Adventure Park

B&B

- 90 - B3 B&B Campan
- 91 - B4 B&B Casa Mia
- 92 - C2 B&B Contrade Alte
- 93 - B4 B&B Corte dei Sarti
- 94 - B4 B&B Corte Vigo
- 95 - B4 B&B Il Mulino dei Veraghi



**FAI LE
DOMANDE CHE
NON HANNO
RISPOSTA.
INVESTI NEL
MILLENNIO.
PIANTA
CASTAGNARI.**