

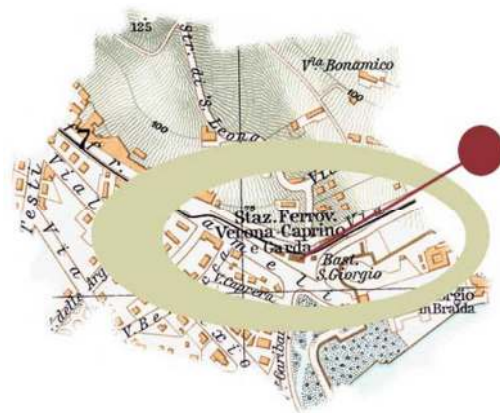
## 1. B : davanti a Porta San Giorgio

El capolinea cittadino l'era in località San Giorgio, visin ala ciesa che gavea lo steso nome. A partire dal 1893 se nasea in centro a Verona con el servsio omnibus a caval dei fradei Carlo e Giuseppe Carlini de Vilafranca e dopo un pochi de metri de discesa el percorso de la ferovia el continuava, nela via mameli de ancò, su strada. Fora dala città la linea ferroviaria la nasea verso Parona pasando par du gallerie.

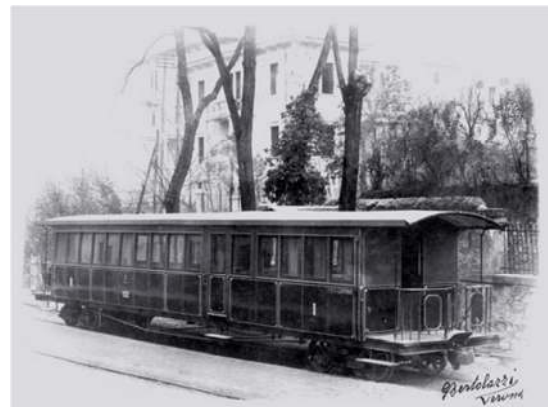
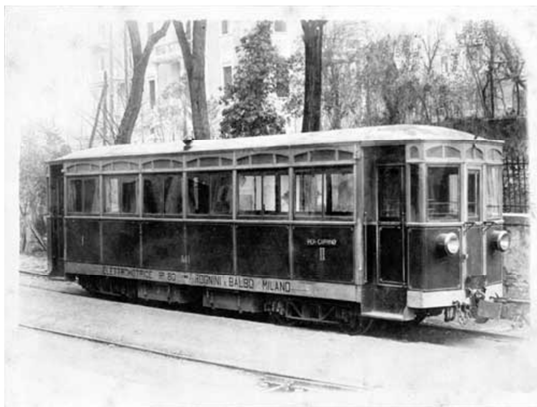
Par tante generassioni de veronesi, l'unica maniera par nar dala città al lago, nele campagne de la Valpolicella e a Cavrin ai piè del Baldo, l'era sta ferovia.

I l'ha costruia par motivi soprattutto militari, par portar rifornimenti ai militari che gh'era ne la Val d'adese. All'inisio la ferovia la se fermaa a cavrin, dove gh'era una importante caserma de Alpini e gh'era l'intension, par resoni strategiche, de slongara fin a Ferrara de Monte Baldo

Qua la mapa de la ferovia che da Verona nasea a Cavrin e dopo fin a Garda.



Questa lè na foto della stasion de Verona Porta San Giorgio : la prima l'è l'elttromotrice A41 che parte par Cavrin e la seconda la carrossa 102.



Questa lè na foto de la stasion de Verona Porta San Giorgio el 8 marzo 1925, quando ià benedio ile nuove elettromotrici e i nuovi accumulatori.



## 2. B : Corso Porta Borsari

A metà del corso ghè na casa de coto dell'epoca de Cangrande con finestre ad arco, ciamà "Stal de le Vecie". De sora el portal ghè un bassorilievo rozzo, tipicamente romanico, che raffigura la Trinità, la Vergine e gli arcangeli Raffaele e Michele, mentre drento ghè na serie de cortili medievali. Dala parte oposta del corso, al n. 27, ghè una casa gotica con dele finestre tipiche ad arco acuto in tufo e coto.

Te meto na foto.



## 3. C : Montorio

El Fibbio l'è un fiume perenne che nasce a Montorio e el deriva dale prealpi. Se parla de sto fiume en una voluminosa opera dedicà ala provincia de Verona che nel 1904 il Sormani – Moretti i avea scritto. En sta opera, lo storico el precisa che l'è longo 15 Km e el se tacà con l'Antanello (poi nel Canal SAVA), prima de nar ne l'Adese, con una larghessa normale de 7 m. (massima de m. 10 e minima de m. 5), mentre el g'ha na portata da un massimo de 6 metri cubi al secondo e un minimo de 3 metri cubo e el vien usà par bearar i campi. Na olta el Fibbio el gavea tanta portata e un leto molto pì grando, basta pensar quante derivasioni de fossi par irrigar era stà costruio tra el XII e el XVII secolo. Se pol dir che na olta l'era proprio impetuoso e spaventoso, da erghe paura.

## 4. C : Pescantina

L'è Pescantina par forza, parchè :

- ghè na frassion Bionde nel comune de Salissòl, a 3.78 km dal comun. L'è famoso parchè lì rivaa la famosa gara Vicenza- Bionde, che spesso la vegnea organisada dalla Unione Sportiva Bionde (ghè tantia articoli de l'Arena de allora che parla de sta gara de diletanti).
- ghè anca una contrà Bionde al Ceo e qua soto te mandemo una foto del capitel:



## 5. C : La putana

La "putana" l'è un dolce de origini antichissime e el vegnea preparà en un covercio, meso sule brase del camin, quando ancora el gh'era nele case vecie de na olta, tra i bacani sopratuto, e la se cusina sul fogo vivo del camin, deto anca fogolar, simbolo dell'unità de la fameja. L'era fata con ingredienti poveri e molte olte con solo le robe che se gavea in casa e par sto motivo se catà in giro ricete diverse tra de lore (parchè le vegnea tramandé da una generasion a l'altra): par esempio alcuni i ghe metea i pomi e altri i peri..

De solito el se prepara de inverno, dopo le feste de Nadal.

Na olta i disea : "Na feta de putana, un bicer de vin dolse e un bon caffè" che l'era el meio modo para darghe el buon aceto ai ospiti.

Se dise che el nome el deriva dal dopoguerra, quando un famoso cogo l'avea fato na torta e nol gavea ancora dato un nome. Tute le sere al so ristorante ghe nasea un sior distinto che el parla poco e sempre vestio ben. Al'improvviso, l'era novembre, va ia la luce e i resta al scuro, ghè silenzio e de colpo se sente un bordel de piatti roti. Quando torna la luce e se vede che el camerier che el portaa la torta l'era strabucà e par caso la torta l'era cascà intiera sul piatto del sior. "La putana!", el disse el sior, e ala fine l'era l'unica parolassa che no l'avea mai dito in meso ala gente. El paron del ristorante, sbogolandose, el disse "Ecco il nome per la mia torta!".

Quindi la Torta "Putana" l'era na torta storica de la Bassa e questi i era gli ingredienti de la version originale : 5 tochi de pan vecio, 700 ml de late intero (la quantità dependea da quanto grosso l'era el paneto), 220gr. de sucuro, 5 ovi, 3 cuciar de farina bianca 00, un poca de scorsa de limon gratà, el succo de meso limon struçà, 1 bustina de vanillina, un pugno de ua passa, 3 cuciar de graspa, un cuciar de sucuro insima, 3 pomi e un tochetin de buro (o grasso de galina par ci no ghe l'avea).

PROCEDIMENTO VERSIONE STORICA: metar a moio el pan con el late un par de ore prima de scumissiar. Tacar el fogo (el forno a 160 °C al giorno de ancò). Pelar e taiar i pomi, desfar el buro in un pignatin, zontar i pomi e un cuciarin de sucuro, farli coser 10 minuti e dopo sbaterle. In una ciotola meter l'ua, la graspa e un altro cuciarin de sucuro, misiar e lassarlo ponsar. Scolar el pan moio e, sbaterlo e metrlo drento n aterina. Zontar sucuro, ovi e vanillina, missiar, dopo sontarghe la farina, la scorsa grata e un goso de limon, missiar ancora e zontar l'ua imbombegà de graspa e i pomi sbatui, sempre missiando fino a arivar a una cremina. Metarlo a coser par un'oreta. La vien fora morbida, quindo lassarla a rafredarse e dopo maiarsela!!!

Varda che robeta, la g'ha da essar proprio bona. Proaremo a farla.



## 6. C : la lissia

La "lissia" l'era el lavaggio de le robe fato con la "broda". Se metea le robe en una brenta de legno, nel parol se fasea boer l'acqua con la sendre, dopo la broda de boio la se udaa su le robe e la se filtraa con un tamiso. Dopo un poco de tempo, se cavaa le robe e se nasea ala fontana a resentarle. Se risciaquaa con acqua neta e quindi, prima de scumissiar la lissia, bisognaa netar le vasche de la fontana.

Qua soto na foto de quel che servea e le done che fasea la lissia.



## 7. A : remenato

Remenar in dialeto vol dir "tirar un fil de fer con do legni in modo particular". I bacani i disea na olta : "Ho fato i remenati a tute le pergole".

## 8. A : 'Na tor

Qua soto t'ho cerchià la tor che manca e che avì scancelà dala foto originale.

