

naturali che “custodivano” varie derrate alimentari. Ora le grotte sono adibite a cantina per la produzione vinicola della casa, nonché a moderna fungaia da alcuni decenni. All'entrata della villa un ameno locale, *La Botte del Covolo*, permette di gustare le specialità del posto.

### 3 Montegalda

Montegalda è luogo ben noto ai cultori del baccalà. La trattoria *Da Culata* vi può offrire un percorso completo: dall'insalata (con baccalà) come *entrée*, alle Tagliatelle conciate uguali, sino allo straclassico baccalà come legge berica comanda. Il nome, “Culata”, deriva dalle generose appendici posteriori del primo proprietario,



Il formaggio alle erbe dei Berici, il Blu di capra e il Tre latti, del Caseificio La Capreria

quando il locale era una normale rivendita di alimentari e tabacchi, e ai misteri del baccalà a tavola si poteva accedere dopo aver varcato quelle vecchie transenne “a tendina” colorata che un tempo separavano il sacro... dal profano. In centro a Montegalda gli stessi piatti possono venire onorati da una cantina che va oltre l'abbinamento con le uve vicentine, come ad esempio *I Tre Scalini*.

Dicevamo che Montegalda è sito conosciuto a molti, ma non ai più. Merita ammirazione il bel castello medievale, rimaneggiato e trasformato in elegante villa nei secoli successivi, *Villa Grimani Marcello*, forse il simbolo di questa terra di confine con il Padovano.

Dovete cercarla con pazienza, tuttavia visitare *La Capreria* vi ripagherà dello sforzo. Questa è una scommessa fortemente voluta e vinta da Enrico Grandis, un “cittadino” convertito alla vita di campagna. Arrivare a questa azienda agricola non è facile, ma la qualità che si trova qui merita lo sforzo. Qui la capra è stata eletta protagonista, in chiave “bio”, ovviamente; bisogna ricordare che, da queste parti, capre





La sede  
dell'azienda  
Brunello

e pecore hanno fatto sempre da supporto ai tradizionali prodotti vaccini. Vi trovate prodotti adatti per il consumo quotidiano e altri specificatamente studiati per l'alta ristorazione; tra i tanti, una segnalazione la meritano il Tre latti e il Blu di capra.

A Montegalda si trova anche la *Distilleria Fratelli Brunello*, la più antica distilleria italiana di tipo artigianale. Qui vengono conferite vinacce da tutta Italia. La produzione sa conciliare i gusti delle fasce più giovani così come dei consumatori più tradizionali. A suggerire questa continuità fu nientemeno che Mario Rigoni Stern che, in occasione del 150° anniversario dell'azienda, diede il suo specifico contributo scrivendo, con la sua particolare sensibilità poetica, come (anche) la grappa sia stata di conforto ai soldati impegnati nella Grande Guerra sull'Altipiano.

Ma non è finita qui, perché il piccolo centro di Montegalda ha ancora altro da offrire. *Villa Fogazzaro-Cobalchini*

è stata abitazione dello scrittore Antonio Fogazzaro, tra i maggiori del secondo Ottocento italiano, le cui pagine più famose si ritrovano in *Piccolo mondo antico*. Oltre al bel giardino all'italiana, la villa ospita il Museo veneto delle Campane, senza dubbio il più importante a livello nazionale. All'entrata vi è una significativa citazione di Leonardo, che ci ricorda come "nel suono delle campane l'uomo può collocare tutto ciò che vuole: le gioie, i

Giovanni Brunello.  
A sinistra,  
le antiche  
caldaiette in rame

