



**Gruppo Micologico Naturalistico
Colli Euganei di Teolo**

info@gruppomicologiconaturalisticoteolo.com
www.gruppomicologiconaturalisticoteolo.com
tel 333.2123595

Sede degli incontri settimanali con gli associati e interessati ogni lunedì alle ore 21 presso la Sala delle Associazioni V. Muccioli
Piazza Mercato 26 Loc. Bresseo
35037 Teolo (PD)

DIRETTIVO 2014\18

Presidente: Aldo Doro

Soci Onorari: Dante Padovan
Giancarlo Zanovello

Consiglieri: Gianfranco Bellin
Francesco Bertoncello
Brunetto Carmignotto
Franco Fabbris
Antonio Grossi
Daniele Lazzarini
Evelin Pastori

Segreteria: Tarcisio Del Degan

Tesoriere: Bellin Gianfranco

Gruppo di Studio: Francesco Bertoncello
Brunetto Carmignotto
Tarcisio Del Degan
Aldo Doro
Antonio Grossi
Danillo Martini

Coordinamento GS: Francesco Bertoncello
Responsabile microscopia: Aldo Doro
Responsabile Diateca: Brunetto Carmignotto
Responsabile Essiccate: Antonio Grossi
Danillo Martini

Servizio Biblioteca: Gianfranco Bellin
Claudio Mazzuccato

Resp. sito Internet: Brunetto Carmignotto

Redattore Rivista: Brunetto Carmignotto



MICO EUGANEA

Notiziario digitale del Gruppo Micologico
Naturalistico dei Colli Euganei

Numero 1 Gennaio/Marzo 2014 - Anno 3°

SOMMARIO

Funghi e micologia

Clitocybe maxima a cura di *Francesco Bertoncello*

Hygrophorus leucophaeo-ilicis a cura di *Francesco Bertoncello*

Merulius tremellosus a cura di *Francesco Bertoncello*

Le Rubriche

A proposito di escursioni a cura di *Bertilla*

Corso erbette di *Francesco Bertoncello*

Piante viste da vicino

Sambuco a cura di *Antonio Grossi*

Leccio a cura di *Francesco Bertoncello*

foto by brunetto1@inwind.it

Clitocybe maxima (Fr.:Fr.) Kummer*a cura di Bertonecchio Francesco*

Si segnala la presenza di uno sporoforo non comune, determinato macroscopicamente, fin'ora assente dalla lista dei funghi reperiti e determinati dal Gruppo sui Colli Euganei.

Trattasi di un fungo tipicamente invernale, generalmente di medio-grandi dimensioni, raccolto nel mese di gennaio in un inverno

dalle temperature decisamente miti per il periodo. Lo sporoforo è stato reperito in più esemplari apparsi nel corso della seconda quindicina del mese, su prato, in loc. Frassanelle sulle pendici del Monte Piatto, area caratterizzata da un sottosuolo costituito da "biancone".



Osservazioni. Carpoforo dal portamento importante, molto vicino alla *C. geotropa* di cui alcuni autori ne fanno una varietà ma dalla quale mantiene caratteristiche specifiche che lo distinguono nettamente, in particolare a maturazione, ovvero: l'aspetto imbutiforme, l'assenza di umbone a maturazione, il gambo corto rispetto al cappello e il colore più carico (contrariamente, in alcune pubblicazioni si può trovare descritto anche con colore ocraceo, più chiaro di *C. geotropa*); per esperienza si evidenzia anche la tendenza della *C. geotropa* di crescere preferibilmente all'interno dei boschi piuttosto che in aree scoperte. Reperito nel medesimo periodo anche in altra loc. dei Colli, il M. Madonna, precisamente su un prato esposto al sole, ai margini di un gruppo di roverelle, intorno ai 300 m. di altezza e con sottosuolo ancora caratterizzato da presenza scaglia bianca.

Posizione sistematica:
Divisione Basidiomycota;
Classe Hymeniomycetes;
Ordine Agaricales;
Famiglia Tricholomataceae;
Sottogenere: *Hygroclitocybe*;
Sezione *Geotropae*;
Genere *Clitocybe*.

**Descrizione delle specie reperite.**

Cappello: 10-15 cm., carnoso, da leggermente convesso anche con leggero umbone al centro da giovane, assume presto aspetto largamente imbutiforme, con cuticola leggermente vellutata di un bel fulvo uniforme, margine sottile e regolare.

Imenio: lamelle decorrenti, mediamente fitte, con presenza di lamellule, più chiare rispetto alla cuticola.

Gambo: cilindrico, elastico, finemente striato, corto rispetto alle dimensioni del cappello (7-8 cm.), con colore al cappello o più pallido. **Carne:** biancastra, soda, mite, di odore grato misto farinoso.

Habitat: a cerchi e file sia in pieno prato che ai margini del bosco di latifoglie, su declivio a pochi metri slm, esposto a est. **Commestibilità:** commestibile.

Materiale studiato: numerosi esemplari reperiti nelle varie fasi di maturazione, da metà gennaio fino alla data della determinazione 26 gennaio 2014.

Excata catalogata.

Hygrophorus leucophaeus-ilicis Bon e Chevassut **Posizione sistematica adottata:**

cura di *Bertoncello* Francesco

Divisione Basidiomycota;
Classe Hymeniomycetes;
Ordine Agaricales;
Famiglia Tricholomataceae;
Genere Hygrophorus;
Sezione Fulventes.

Si presenta di seguito uno sporoforo determinato macroscopicamente, probabilmente già ritrovato nel medesimo luogo ma per la prima volta determinato come tale; fondamentali per il riconoscimento l'habitat, caratterizzato dalla presenza del *leccio*, l'abbondanza della crescita e la variazione cromatica osservata sulla carne dell'exicata dopo un certo periodo.

Trattasi di una specie tipica delle aree peninsulari mediterranee caratterizzate dalla presenza del *leccio*. Il **carporoforo** è stato reperito in maniera abbondante lungo tutto il mese di gennaio 2014, in loc. *Frassanelle* sulle pendici del Monte Piatto, area caratterizzata da un sottosuolo costituito da "*biancone*".

Descrizione delle specie reperite.

Cappello: 5-10 cm., carnoso, da globoso o piano confesso fino a depresso, con umbone centrale/mediamente poco accentuato e largo se non assente negli esemplari di piccole dimensioni, sinuoso, da fulvo anche grigiastro-scuro al centro ma sempre bianco-crema ai bordi se non completamente nel giovane, da viscido a secco, assenza di fibrille o appena percettibili.

Imenio: lamelle arcuate e decorrenti, spaziate, da bianco a leggermente crema.

Gambo: cilindrico attenuato alla base, viscoso, bianco, leggermente fioccoso in alto, non particolarmente ingrigente alla base.

Carne: soda, bianca, odore debole e fungino, imbrunente nell'exicata.

Habitat: su terreno humoso sotto *leccio*, su declivio a pochi metri slm, esposto a sud.

Commestibilità: commestibile.

Materiale studiato: numerosi esemplari reperiti in vari stadi di maturazione e raccolti il 26 gennaio 2014.

Exicata catalogata.



Osservazioni.

La determinazione della specie è stata alquanto travagliata, sia per la similarità con altri funghi vicini che a causa di contrastanti descrizioni ritrovate nella letteratura consultata; alla fine si è optato per tale conclusione per esclusione delle specie affini che non presentassero i loro caratteri peculiari e in particolare per l'habitat specifico. .

foto by brunetto1@inwind.it

Bibliografia: M. Bon – 1988: Champignons de France et d'Europe occidentale. *Cortecuisse R.* – *Buham B.* - 1994: Guide des Champignons de France et d'Europe *Galli R.* – 2012: Gli Igrofori, editore *Edinatura Boccardo, Traverso, Vizzini, Zotti* – 2008: Funghi d'Italia, *Zanichelli editore Spa.*

Merulius tremellosus Schrad.: Fr.

cura di Bertoncetto Francesco

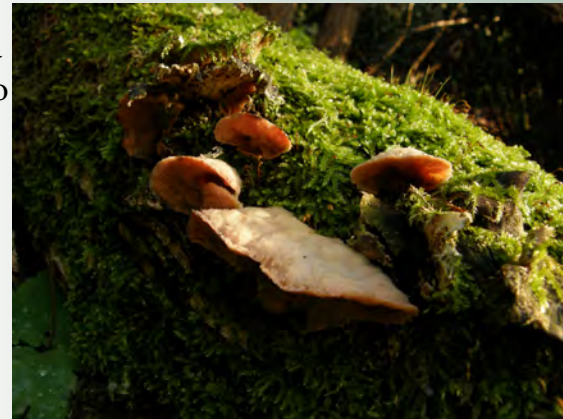
Presentiamo uno sporoforo che probabilmente non attira sempre l'attenzione di micologi e appassionati, vuoi per la facilità di determinazione o perché tra le poliporacee non rientrano funghi di particolare eclatanza e interesse, ma che per la bellezza e originalità dell'imenio da cui proviene il nome stesso del Genere Merulius: costituito da pieghe ondulate anastomizzate, merita decisamente maggior riguardo.

Già presente negli archivi del Gruppo, determinato nel 1991, si tratta di un lignicolo resupinato che solo in forma particolarmente protesa a conchiglia, pone in evidenza l'imenio citato.

Gli esemplari osservati avevano colonizzato un tronco di castagno abbattuto e lasciato sul terreno umido a degradare, in prossimità di un calto con presenza di acqua corrente, sul lato Sud del M. Madonna.

Posizione sistemica adottata

Divisione Basidiomycota;
Classe Hymeniomycetes;
Ordine Aphyllophorales;
Famiglia Polyporaceae; Genere Merulius.



Descrizione degli esemplari reperiti.

Basidioma: da distesi sul legno - resupinati, fino a largamente riflessi e allora di consistenza gelatinosa, di ampiezza variabile fino ai 10 cm., con faccia esterna biancastra e ricoperta di densa peluria irsuta.

Imenio: plissettato-alveolato di un bel colore, rosa-arancio-salmone. **Carne:** molle.

Habitat: su legno degradato, in bosco di castagno esposto a sud, a circa 350 m. di altezza slm.

Commestibilità: non commestibile.

Materiale studiato: numerosi esemplari reperiti il 1° di gennaio 2014.

Exicata catalogata.

Osservazioni

Tra i pochi funghi reperiti durante la prima escursione del 2014, sarebbe probabilmente passato inosservato se non grazie al colore imeniale che ben si distingueva tra i smorti colori invernali del bosco, imenio d'aspetto pseudo-alveolare che può ricordare la Morchella ma che in realtà trattasi di larghi pori dalle pareti grossolane e molli.

Bibliografia: Boccoardo, Traverso, Vizzini, Zotti - 2008:

Funghi d'Italia, Zanichelli editore Spa.

Cortecuisse R. - Buhem B. - 1994: Guide des Champignons de France et d'Europe M. Bon - 1988: Champignons de France et d'Europe occidentale.

foto di Francesco Bertoncetto

Passeggiata all'antica chiesa di sant'Antonio Abate a Teolo

L'inizio della nostra attività annuale coincide con la festa di Sant'Antonio abate ed è ormai tradizione del gruppo fare l'escursione che da Teolo porta all'antica chiesetta intitolata al Santo eremita. Fa bel tempo il sole ci riscalda man mano che percorriamo il sentiero, certo bisogna fare attenzione. In alcuni tratti il terreno risulta scivoloso, a volte sono le rocce bagnate a farci fare qualche acrobazia in più, a volte il fango ci vorrebbe far sedere a terra. E' una bella gara di equilibrio, ma i nostri cavalieri offrono appoggio e la mano per aiutare le signore nei tratti insidiosi. Si prosegue nel sentiero a tratti ricoperto di foglie morte, tra il bosco di castagni e robinie spogli ma ai bordi l'erba è verde, il muschio è splendido in cuscini più o meno gonfi, nelle varie tonalità di verde, scuro o più vivido per il genere stellato, al grigio argentato, quello più basso e fitto, fino ai licheni chiari e gialli, incollati alla roccia. Nelle rocce esposte al sole, si accoccola il fico d'india nano originario degli altopiani rocciosi dell'America Centrale.

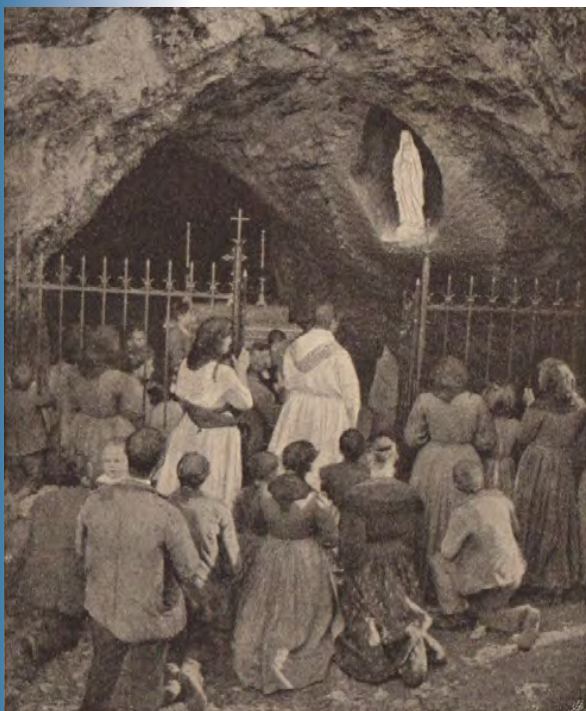


Dopo l'ultimo tratto in salita si arriva alla chiesetta preceduta dal campanile superstite della precedente chiesa facente parte di un piccolo monastero benedettino risalente al 1200. Infatti è posto di fronte all'attuale chiesetta, quanto si sa che i campanili sorgono dietro alle chiese.



Da quel punto il camminamento gira intorno alla chiesa, a destra salendo e passando davanti alla grotta di Santa Felicità e a sinistra scendendo pochi scalini, proseguendo sotto un portico rivestito di edera. Tutto l'edificio, l'arco, il muro a destra del sagrato è di sasso. La costruzione dal 1400, periodo in cui il cenobio risulta abbandonato e in rovina, fu dipendenza dell'abbazia di Santa Giustina di Padova. Gli stemmi sopra la porta di ingresso lo testimoniano: una corona regale con croce, la palma simbolo del martirio della Santa e due rami di ulivo intrecciati simbolo di pace. Nel 1600 passa alle dipendenze dell'abbazia di Praglia fino all'editto di Napoleone che ne sancisce la soppressione. L'ultima ristrutturazione da parte di privati risale al 1980.

All'interno vi si trova un altare in marmo bianco con intarsi policromi con sovrastante statua del Santo inserita in una nicchia. Sant'Antonio Abate è detto del porseeto perché la sua iconografia lo vede con un bastone in mano munito di un campanellino e sempre accompagnato da un maialino. Viene implorato da tutti coloro che hanno a che fare col fuoco, così anche da chi soffre del fuoco di Sant'Antonio, il male degli ardenti o herpes zoster. Si dice che affrontasse il fuoco infernale per contendere le anime al diavolo.



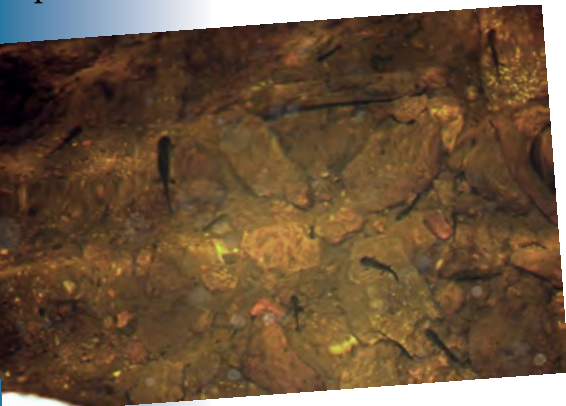
TEOLO - Unica grotta naturale dei Colli Euganei detta il "Covolo", ove visse la vita eremitica S. Felicità; ridotta a fac-simile della Grotta di Lourdes dal proprietario ing. Pietro Sinigaglia.

L'ordine dei frati antoniani aveva ottenuto il permesso di allevare i maiali all'interno dei centri abitati. Questi, nutriti a spese di tutti gli abitanti, vivevano liberi per il paese, con una campanella al collo. Il loro grasso veniva usato per la cura del fuoco di Sant'Antonio.

Nel giorno della sua festa il 17 gennaio, venivano benedetti tutti gli animali domestici, di cui Sant'Antonio Abate è protettore

Nel Veneto viene chiamato anche San Bovo o San Bò. Si narra che nella notte del 17 gennaio gli animali domestici acquisiscano la facoltà di parlare tra loro. In quella sera contadini stavano lontani dalle stalle perché udire gli animali conversare, era segno di cattivo augurio.

Alla destra della chiesa, in posizione più elevata, sorge la grotta di Santa Felicità nella quale la monaca padovana, lasciando ogni agio e ricchezza, condusse una vita da eremita tra l'VIII e il IX secolo. Il suo corpo riposa nella chiesa di Santa Giustina a Padova.



La grotta ospita una piccola sorgente. Nelle sue limpide acque con l'aiuto della torcia, si scorgono i tritoni. Appesi alla roccia, nella parte più buia, tanti ragni candidi, sembrano batuffoli di cotone.



L'entrata della grotta è stata adattata rendendola somigliante a quella di Lourdes ponendovi la statua della Madonna in un incavo in alto a destra. Vi sono appesi vecchi ex voto e anche una croccia di legno da chissà quanto tempo. C'è un altarino e da quella mensa opportunamente preparata, abbiamo assistito alla Santa Messa. La piccola folla riunita dentro e fuori l'anfratto si è raccolta seguendo le riflessioni del sacerdote che ha chiamato quel luogo "santuario della natura".



Chiusa la parentesi religiosa, attirati dal profumo delle carni arrostate alla griglia, ci siamo spostati nello spiazzo dietro la chiesetta. La Pro loco di Teolo aveva allestito banchetti di vario genere. Offrivano dietro un contributo volontario, bibite, vin brulè, schissotto, bruschette con l'olio dei colli, pollo, costine e salsicce con polenta. Avevano annunciato l'arrivo della pasta e fagioli ma abbiamo atteso invano. Che la marmitta si sia rovesciata cammin facendo???



C'era un venditore di birra che sembrava arrivasse dal far west con camicia a quadrettoni, bandana per tenere a bada un cespuglio di capelli candidi, faccia invasata, soprattutto quando soffiava con forza dentro un corno da richiamo. C'era anche una suonatrice di arpa celtica. Un miscuglio di pensieri planetari.

L'incanto era finito, il gruppo si è diviso, ognuno è rimasto libero di decidere cosa fare.

Riprendendo la strada del ritorno ci siamo soffermati a godere ancora di quel sole che ci aveva fatto spogliare, seduti sulle calde rocce a rimirare il paesaggio mentre altri visitatori andavano e venivano scontrandosi nello stretto sentiero. Chi saliva andava piano, appagato, un po' appesantito ma gaio per merito delle "ombrette", chi arrivava scendendo, allungava il passo anche se stanco, perché il profumino li stordiva e temevano di rimanere a bocca asciutta. Giornata intensa e foriera di meravigliose future escursioni.

Sambuco Nero (*Sambucus Nigra*)

a cura di Antonio Grossi

Piante viste da vicino

Nomi dialettali: Sambugaro Saugo



FAMIGLIA: Caprifogliaceae

CARATTERI BOTANICI:

Albero o arbusto con rami di colore grigio scuro che racchiude una polpa bianca e foglie impari pennate e opposte. Fiori piccoli, profumati, riuniti in larghe infiorescenze ombrelliformi a 5 raggi principali, fiorisce tra aprile e maggio. I frutti, riuniti in rossi grappoli penduli, sono piccole bacche tonde, nero lucido a tre semi, con succo violaceo.

PARTI UTILIZZATE Attualmente si raccolgono soprattutto fiori e frutti. I fiori sono ottimi impannati e fritti, si può essicarli e fare infusi per curare raffreddori, catarri delle vie respiratorie superiori e leggeri disturbi nervosi. Si può fare con i fiori freschi uno sciroppo, con i frutti maturi si possono fare delle ottime marmellate e vini. Il succo delle bacche è riconosciuto come un potente antinevralgico con azione specifica sul TRIGEMINO e il suo uso allevia il dolore. Fiori e frutti sono un depurativo del sangue, diuretico e lassativo.

DOVE CRESCE: Sulle macerie, presso le case abbandonate, nelle boscaglie degradate, lungo le siepi, i fossi e nei cedui di robinia.

RICETTE: Tratte da “Andar per erbe sui colli Euganei” di Lorenzo Vitalba, Carla Franch, Paolo di Piazza, Enrico Rambaldi



Sciroppo di sambuco: immergere dieci infiorescenze grandi in un litro d'acqua. Unire il succo di quattro/cinque limoni ed immergere nell'acqua anche le scorze spremute. Lasciare al fresco quattro o cinque giorni. Filtrare e bollire per due minuti con un chilogrammo di zucchero e mezzo bicchiere di aceto bianco. Conservare lo sciroppo in una bottiglia con tappo ermetico. Diluito in acqua è un ottimo dissetante.

Frittura fiorita: fare una pastella con 100 g di farina, 2 uova, un pizzico di sale e birra quanto basta per farla risultare fluida. Farla riposare per mezz'ora. Immergervi i fiori tenendoli per il gambo, scolare la pastella in eccesso e friggere in abbondante olio caldo. Possono essere abbinati ai fiori di robinia, a foglie di menta e di salvia, ai fiori di zucca o, se cosparsi di zucchero a velo, essere serviti come dolce.

Sorbetto al sambuco: mescolare mezzo litro di sciroppo di sambuco con mezzo litro di spumante (ottimo se rosè) e far consolidare in freezer mescolando ogni 15 minuti (o nella gelatiera). Al momento di servire, decorarlo con fiori freschi di sambuco e petali di rosa.

Il **Leccio**, albero appartenente alla famiglia delle Fagaceae, è specie tipica mediterranea per cui ben si adatta alle caratteristiche climatiche dei Colli Euganei. Il nome *ilex* proviene dal termine latino con cui i romani nominavano la pianta. E' un sempreverde, ma appartiene pur sempre al mondo delle querce, sarà facile il suo riconoscimento allorchè compariranno le tipiche ghiande. Sui Colli possiamo trovarlo distribuito un po' ovunque, spesso in pochi esemplari e solo in alcuni casi come bosco spontaneo mentre è stato molto impiegato come alberatura di parchi e viali. Crea associazioni micorriziche con funghi tipici degli ambienti caldi mediterranei.



Ambiente di crescita. Ama il clima miti e i substrati calcari, per tale ragione sui Colli ben si ambienta sui versanti più caldi e dove il sottosuolo è rappresentato da quello strato di crosta un tempo fondo marino, rialzatosi in seguito ai fenomeni vulcanici che formarono i colli. Ben si adatta a terreni aridi e poveri d'acqua grazie al penetrante e robusto apparato radicale. Diffuso prevalentemente dalle coste meridionali d'Europa all'Africa settentrionale, si propaga per seme o per polloni radicali.

Note. Il leccio è un albero maestoso che con la sua chioma sempreverde ben si presta come pianta ornamentale; delle sue ghiande ne vanno ghiotti i maiali le cui carni acquistano un sapore particolare. Possiede un legno molto duro che non si presta a particolari utilizzi se non per produrre piccoli attrezzi da lavoro (es. manici) o a suo tempo, per produrre le traversine delle linee ferroviarie. Svriati sono i funghi che potremmo citare legati al leccio, tra le associazioni più frequenti notate sui Colli possiamo nominare *Lactarius atlanticus*, *Cantharellus cibarius*, *Hygrophorus leucophaeo-ilex* e *Leccinum lepidum*, bellissimo boletto dal gambo corto rispetto al Genere, dal bel colore giallo di gambo e cappello.

Posizione sistematica:

Dominio: Eukaryota;
Regno: Plantae;
Divisione: Magnoliophyta;
Classe Magnoliopsida;
Ordine: Fagales;
Famiglia: Fagaceae;
Genere: Quercus;
Specie: *ilex*

Come si presenta. Di lenta crescita, a chioma ovale ampia e densa, può arrivare a 25 m. di altezza; il tronco, relativamente corto e contorto, può superare il metro di circonferenza e presenta una corteccia grigia, liscia da giovane per poi assumere una colorazione più scura e fessurarsi in piccole placche pressoché quadrate. I fiori si distinguono in maschili e femminili, i primi raccolti in amenti cilindrici penduli e i secondi simili a spighe. Inserito tra le "sempreverdi", in realtà trattiene le foglie per 2/3 anche 5 anni riemettendone di nuove, foglie semplici, alterne e coriacee, di forma e dimensioni variabili (da ellittiche ad arrotondate); da giovani presentano i margini dentellato-spinosi per diventare interi nel tempo.

La pagina superiore è verde lucida mentre è più chiara e cotonosa la inferiore, espediente sviluppato per trattenere una maggior quantità di vapore acqueo e adattarsi al clima mediterraneo.

Il frutto è rappresentato dalle piccole ghiande brune appese al ramo per un breve picciolo, singole o in piccoli gruppi, per metà contenute dentro la cupola formata da scaglie pelose.

ERBE SPONTANEE COMMESTIBILI...dalla lavagna... ...alla tavola.

cura di Francesco Bertoncetto

Le Rubriche

Con le due serate dedicate alla conoscenza delle erbe spontanee commestibili che possiamo reperire sul nostro territorio, Antonio Grossi, coadiuvato da Bertilla e con l'aiuto di Brunetto al visualizzatore, hanno ben condotto i partecipanti lungo un breve ma intenso percorso che si è dimostrato gradatamente partecipato oltre alle aspettative e seguito con vivo interesse da un pubblico di soci e non, accesi di vivo interesse per l'argomento.

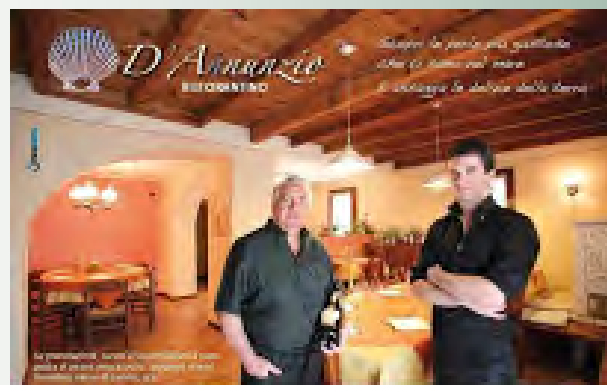
Sono state esposte in tutto una decina di erbe tra le più ricercate per l'utilizzo in cucina e anche alcune meno note ma ugualmente interessanti. Oltre al possibile utilizzo gastronomico sono state elencate le preziose proprietà, sia nutrizionali che salutistiche di alcune comuni piante che possiamo ritrovare facilmente nelle nostre passeggiate fuori porta, citando inoltre svariate curiosità.

Possiamo ben essere soddisfatti del risultato del minicorso che merita di essere nuovamente riproposto in futuro. L'apoteosi si è poi avuta a tavola durante il banchetto organizzato per l'assaggio di piatti composti con alcune fra le piante spontanee incontrate nel corso. Grazie alla collaborazione di alcuni soci e loro familiari e alla disponibilità e generosità offerta dal **Ristorantino d'Annuzio di Agugliaro**, è stato possibile allietare il palato con gusti e sapori forse per alcuni nuovi o dimenticati. Ricordiamo le due frittatine alle 'sparagine e scrisoi', le bruschette ai tani, alle 'sparagine e ovi e al pesto di aio orsino, che componevano l'antipasto; i primi rappresentati dalle bavette con il pesto di scrisoi, gli spaghetti con sugo di 'sparagine e pomodoro e il risotto con i bruscandoi; il misto di erbe de campo cotte che ha accompagnato la carne, costituito da pissacani, ruioi, rosae, piattello.

E non dimentichiamo il buon vino che ha accompagnato le pietanze e i dolci finali che hanno maestosamente concluso l'evento.

Un'esperienza vissuta con interesse ed allegria che speriamo non rimanga unica.

E un grazie finale a **Nunzio**, maestro di cucina, della gentile collaborazione.





CASTELLO di BEVILACQUA

Immerso nella pianura Padana, il castello di Bevilacqua sorge nell'omonimo comune della Bassa veronese. Nel 1336 gli Scaligeri, signori di Verona, volendo realizzare una fortezza militare a scopo difensivo, commissionano la costruzione del castello al commerciante Guglielmo Bevilacqua (1272-1335).

Il conte Gianfrancesco Bevilacqua (1486-1549) fa ristrutturare l'edificio nel 1532, che perde la sua iniziale funzione difensiva diventando una residenza nobiliare. L'opera è seguita dall'architetto veronese Michele Sanmicheli (1484-1559), che realizza anche il giardino pensile.

Nel 1756 il conte Gaetano Ippolito Bevilacqua rinnova il castello, con l'aggiunta di nuove sale al primo piano. Verso la fine dell'Ottocento la contessa Felicita Bevilacqua (1822-1899), primogenita dei conti Bevilacqua, e il marito Giuseppe La Masa (1819-1881), apportano ulteriori migliorie, fra cui l'inserimento di merlature ghibelline.

Invaso dalle forze armate tedesche durante il secondo conflitto mondiale, nel dopoguerra il maniero è acquistato dall'istituto religioso dei padri Salesiani, i quali lo adibiscono a collegio scolastico fino al 1966, anno in cui la residenza è colpita da un incendio. Nel 1990 l'edificio è acquistato dalla famiglia Cerato, e dopo un attento recupero, il castello è accessibile al pubblico e privati



foto by brunetto1@inwind.it