



Durello and friends torna a Vicenza...e guarda in alto

Posted by Redazione | Date: ottobre 22, 2018 | in: Agenda | 29 Views

[Home](#) > [Agenda](#)



La manifestazione dedicata allo spumante autoctono italiano torna a Vicenza dal 27 al 28 ottobre a Villa Bonin. Grandi degustazioni e dibattiti al centro del programma

Dal 27 al 28 ottobre torna la manifestazione dedicata alla denominazione spumantistica berico/scaligera e lo fa a Vicenza, in Villa Bonin che per l'occasione si trasformerà nel palcoscenico delle 30 aziende che con le loro bollicine autoctone stanno conquistando il mondo.

Il Lessini Durello, che l'anno scorso ha compiuto 30 anni di denominazione, ha avuto negli ultimi 5 anni una crescita importante, supportata anche dalla sempre più grande passione per le bollicine soprattutto del pubblico più giovane. 400 ettari di durella e più di un milione di bottiglie sono i numeri della DOC e grande è l'interesse del pubblico italiano e straniero, che sta imparando a conoscere questo spumante caratterizzato da freschezza e mineralità, espressioni dei suoli vulcanici dai quali viene prodotto. Nei due giorni di apertura al pubblico, dalle ore 17 alle ore 23, si alterneranno degustazioni e show cooking anche se non mancheranno i momenti di riflessione sul futuro della DOC, con la prossima modifica del disciplinare di produzione che vedrà il Lessini Durello unicamente come spumante prodotto con metodo italiano, mentre il Monti Lessini diventare la casa ideale per il metodo classico.

Si apre sabato 27 ottobre alle 17.00 con una degustazione condotta da Ermanno Murari, agronomo, che attraverso l'assaggio di uva, mosto e vino spiegherà i caratteri distintivi del vino. Alle 19.00 sarà invece la volta di Andrea Gori che ci porterà in un viaggio nel tempo con l'assaggio di diversi metodo classico, declinati in vecchie annate. A seguire Alessandro Scorsone, Andrea Gori e Mario Busso, saranno protagonisti di un talk show sulle due anime della denominazione e verranno premiati il giornalista, il ristoratore e l'ambasciatore Durello 2018. Saranno 2 gli chef che si alterneranno nella cucina del Durello and Friends nella giornata di sabato; da Matteo Grandi patron di Degusto a San Bonifacio a Eleonora Andriolo, chef del Ristorante Acchiappagusto – emozioni dei sapori di Arcugnano. Spazio anche per l'abbinamento pizza e Durello con Alberto Oliveri di Mister Pizza di Oppeano e Federico Zordan della Pizzeria San Martin di Cornedo.

Domenica 28 ottobre si apre con la proiezione del film di Sergio Rocca dedicato all'alta quota, con ospite il noto scalatore Nicola Tondini, mentre di durello e dei valori della montagna insieme a Roberto Gaudio, presidente del Cervim. Alessandro Scorsone alle ore 20.00 degusterà il Durello abbinato alle ostriche di Goro. Si chiude con la vulcanica Francesca Negri che presenterà il suo libro "Vino Prêt-a-porter" edito da Mondadori, presentata dalla splendida Francesca Cheyenne Roveda e il momento gaudio magnum, un spumeggiante brindisi che aprirà le danze di Villa Bonin.

L'ingresso di 15 euro si può comprare su www.musement.com oppure direttamente alle casse nei giorni dell'evento.

Punti di Vista



Cercare lavoro o non cercare lavoro è il dilemma di molti cittadini italiani

ottobre 17, 2018 (0) Comments



Siamo  **Attacati**
al vostro lavoro

Info & Viaggi



A Gustus il meglio dei Colli Berici

ottobre 19, 2018 (0) Comments



Iscriviti gratis alla Newsletter

Email *

Privacy *



Acconsento al trattamento dei dati secondo la normativa privacy ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 Regolamento UE n. 2016/679 ("GDPR")



share



<< Previous :

Lo chef messinese Paolo Romeo entra a far parte di Euro-Toques

About The Author



Redazione

Club olio vino peperoncino editore ha messo on line il giornale quotidiano gestito interamente da giornalisti dell'enogastronomia. EGNEWS significa infatti enogastronomia news. La passione, la voglia di raccontare e di divertirsi ha spinto i giornalisti di varie testate a sposare anche questo progetto, con l'obiettivo di far conoscere la bella realtà italiana.



Related posts



Golosaria, il buono che fa bene

ottobre 20, 2018



Messina Street Food Fest 2018

ottobre 10, 2018



A Signorvino lezioni di vino in pillole di 30 minuti per una cultura enogastronomica

ottobre 04, 2018

Invia

Agenda



Durello and friends torna a Vicenza...e guarda in alto

ottobre 22, 2018 (0) Comments



Golosaria, il buono che fa bene

ottobre 20, 2018 (0) Comments



Messina Street Food Fest 2018

ottobre 10, 2018 (0) Comments

PAGAMENTI E DONAZIONI

Amount: EUR

Procedi su PAYPAL

EGNEWS

Giornale di eno gastronomia, opinioni, critica gastronomica, tecnologia agraria, vino, olio, agro alimentare e Turismo. Aperto a tutti quelli che hanno qualcosa da dire nel mondo enogastronomico, se hai qualcosa di interessante da dire scrivi a info@egnews.it

Sono aperte le valutazione di nuovi collaboratori.

Club olio vino peperoncino editore il giornale quotidiano gestito interamente da giornalisti dell'agro-alimentare. EGNEWS = eno-gastronomia news. Diretto da Piero Rotolo recensioni, e curiosità sul mondo della cucina. Ricette di grandi chef, curiosità alimentari, champagne, Ambiente e Turismo tra cantine e castelli, turismo enogastronomico e alberghi hotel agriturismo e itinerari italiani. Per comunicare con noi: 339 4097858 oppure vai su "chi siamo" e selezioni i giornalisti con i quali vuoi comunicare.

Vai alla pagina PUBBLICITA' e approfitta delle offerte di questo mese

[Privacy - Cookie Policy](#)

NEWS RECENTI



Durello and friends torna a Vicenza...e guarda in alto

ottobre 22, 2018



Lo chef messinese Paolo Romeo entra a far parte di Euro-Toques

ottobre 22, 2018



Incontri di affari a tavola - 3 parte, cosa si mangia in un pranzo d'affari?

ottobre 22, 2018

CONTATTI

Editore Turri Francesco
Via Del Puisaro 17/B -
44020 Goro (FE)
P.Iva 01219550389 |
Tel. 0533 440244
Testata Giornalistica
EGNEWS
Direttore Responsabile
Piero Rotolo
Registrata Trib. Ferrara
n° 13/12 del reg.
Stampa 29/11/12
Iscrizione al ROC 22113
Editoria Elettronica

NEWSLETTER

Email *

Nome

Cognome

Iscriviti

Cookies Per far funzionare bene questo sito, a volte installiamo sul tuo dispositivo dei piccoli file di dati che si chiamano "cookies". Anche la maggior parte dei grandi siti fanno lo stesso.

Accetta

Più informazioni

Modifica le tue preferenze

