

VINO. Avviata il 14 agosto riparte con 5 serate gourmet (2-7 settembre) per finire il 9 ottobre

Soave Versus, serie di iniziative a prova di Covid nel Veronese

«Alleanza» tra il Consorzio tutela ristoranti del territorio e Hostaria

Monica Sommacampagna

È un atto d'amore per le bellezze di Verona e della sua provincia la nuova edizione di Soave Versus che, in occasione dei suoi vent'anni, celebra il bianco veronese per due mesi, al posto dei canonici tre giorni a settembre. Versus come opposizione, ribaltamento di una situazione opposta e rinascita, accezioni che acquisiscono nuova forza in quest'anno minato dalle emergenze sanitarie.

Il nuovo format ideato dal Consorzio tutela Soave con l'Associazione Hostaria ha preso il via lo scorso Ferragosto e proseguirà fino al 9 ottobre, portando il vino doc dell'Est veronese anche nei ristoranti, in abbinamento a piatti golosi e innovativi. «Abbiamo chiamato a raccolta tutti i protagonisti del tessuto produttivo di Verona che ruota intorno al vino: viticoltori, istituzioni, esercenti, insieme in un progetto unico e condiviso, che mostra tutta la bellezza del nostro territorio», anticipa Aldo Lorenzoni, direttore del Consorzio.

L'iniziativa è stata progettata con attenzione alla sicurezza

e posti limitati: sul sito www.soaveversus.com è possibile acquistare voucher del valore di 10,15 o 20 euro da spendere previa prenotazione e che danno diritto a un abbinamento di un calice di Soave con un piatto degli chef in una cinquantina di ristoranti.

In aggiunta, il Consorzio ha organizzato cinque serate gourmet dal 2 al 7 di settembre, in cui sarà proposto il Soave di diversi produttori, divisi in base ai quattro terroir. «Attraverso queste serate, in cui proporremo il Soave di diversi produttori, abbiamo voluto parlare a un pubblico ampio», continua Lorenzoni, «dai giovani che si vogliono avvicinare al mondo del vino ai winelover».

Si inizia il 2 settembre da Forkette con Gianluca Boninsegna ed Enrico Fiorini, a Verona, dove saranno abbinata le pizze gourmet del campione del mondo Stefano Miozzo e verrà presentata la nuova guida alle Terre del Soave della Strada del Vino Soave. Il giorno dopo notte bianca in piazza a Roverchiara: insieme a Coldiretti Verona il Ristorante Le 4 ciacole con Patron Marco Scandogliero pro-



Soave Versus in una delle scorse edizioni alla Gran Guardia

porrà abbinamenti ai prodotti kilometro zero e accompagnamento musicale (ingresso 15 euro) e una cena firmata dallo chef Francesco Baldissarutti (su prenotazione 80 euro).

Il 4 settembre a Tenuta San Martino a Legnago saranno protagonisti i vini dei vulcani: dal Soave a vini dei territori dell'associazione Volcanic Wines dall'Etna al Vesuvio, da Pitigliano ai Colli Euganei fino a Capo Verde (ingresso a 25 euro a persona per 3 calici e buffet).

Il 6 settembre si torna a Verona, sulla terrazza di Amen

sulle Torricelle, per Cream Verona, Drink Soave e la presentazione del nuovo lavoro edito dal Consorzio Tutela Soave dal titolo «Soave Terroir», 4 postazioni che rappresentano i 4 colori delle terre del Soave con prodotti di Coldiretti Verona (entrata libera a 15 euro per 4 calici e piatto gourmet).

Il 7 settembre, ultima serata al Bacco D'Oro di Mezzane Soave Seven, l'evento della Strada del Vino Soave organizzato con il Consorzio Tutela Vini Soave, che vedrà a confronto il Soave d'annata con quello di 7 anni prima. •