

VINO. Presentato ieri il nuovo format che vede insieme Comune, Consorzio, Banco Bpm, Camera Commercio e Hostaria

Soave Versus torna e rilancia «Sinergie con enti e operatori»

Record di cantine aderenti. Da domani, cene e degustazioni nei locali
Organizzatori: «Un modo per reagire alle difficoltà create dal Covid»

Monica Sommacampagna

Un ricco calendario di iniziative di degustazione tra Verona e provincia, serate gourmet e un nuovo libro nell'ambito del progetto multimediale Soave Terroir, che raccoglie vent'anni di studi sulle 33 Unità Geografiche Aggiuntive del Soave. Così il Consorzio Tutela Vino Soave celebra fino al 9 ottobre Soave Versus, l'evento giunto alla sua ventesima edizione in un anno che ha imposto un cambiamento di format, dalla Gran Guardia alla tavola.

ISTITUZIONI E CONSORZIO.

«Soave Versus riparte dalla ristorazione e dalle categorie economiche che la pandemia ha posto in maggiore difficoltà», ha detto Nicolò Zavarise, assessore alle attività produttive, ieri in Comune. «Siamo al fianco del Consorzio per questo nuovo evento diffuso che valorizza l'identità dei prodotti tipici enogastronomici veronesi».

Un invito a non fermarsi, ad affrontare una situazione di difficoltà con la determinazione che evoca il termine «Versus», per una manifestazione nutrita e impegnativa,



Al via la 20esima edizione del Soave Versus. Da sinistra: Aldo Lorenzoni, Nicolò Zavarise e Sandro Gini

che ha visto la partecipazione record di 54 aziende vinicole della denominazione. «Verona è sempre stata una piazza importante per il Soave. Soave Versus oggi punta a rendere il nostro bianco ancora più amato dai veronesi», ha affermato Sandro Gini, presidente dell'ente consortile a proposito di un evento a più voci sostenuto da Banco Bpm e Camera di Commer-

cio di Verona, patrocinato dal Comune di Verona, di Soave e dalla Regione Veneto e in collaborazione con la Strada del Vino Soave.

«Il Consorzio Tutela Vino Soave è stato al fianco di Hostaria sin dai suoi esordi, sei anni fa», ha spiegato Alessandro Medici, presidente dell'associazione veronese. «Siamo felici di averlo supportato nella creazione di

una nuova formula, nel rispetto della sicurezza».

PROGRAMMA. Quest'anno per prenotare una serata degustazione in una cinquantina di ristoranti del Veronese su www.soaveversus.com occorre acquistare voucher del valore di 10,15 o 20 euro che danno diritto a un abbinamento di un calice di Soave con un piatto da chef. Dal 2

al 7 di settembre, inoltre, prenderanno il via serate gourmet ideate dal Consorzio. «Un nuovo modo di comunicare il vino che farà la differenza rispetto alla degustazione classica», ha preannunciato il sommelier Enrico Fiorini che con Gianluca Boninsegna abbinerà il 2 settembre in città a Forkette alcuni Soave doc con le pizze del campione del mondo Stefano Miozzo.

Sarà inoltre presentata la nuova guida alle Terre del Soave della Strada del Vino Soave. Giovedì, notte bianca in piazza a Roverchiara: insieme a Coldiretti Verona il Ristorante Le 4 ciacole con Patron Marco Scandogliero proporrà abbinamenti a prodotti kilometro zero, musica (ingresso 15 euro) e una cena dello chef Francesco Baldissarutti (su prenotazione 80 euro).

Il 4 settembre a Tenuta San Martino a Legnago saranno protagonisti i vini vulcanici (ingresso a 25 euro a persona per 3 calici e buffet).

Il 6 settembre serata dedicata al «Soave Terroir» sulla terrazza veronese di Amen sulle Torricelle (entrata libera a 15 euro per 4 calici e piatto gourmet) e il lunedì 7 settembre «Soave Seven» al Bacco d'Oro a Mezzane per confrontare i Soave d'annata con quelli di sette anni prima. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

