

CIBO & RICETTE

L'EVENTO UNICO: CENA IN VIGNA

Durello e chef stellato
nell'oasi Gianni Tessari

Domenica 9 agosto i piatti di Grandi incontrano il 36, il 60 e il 120 mesi



Il food truck di Mibon che assisterà lo chef Matteo Grandi nella preparazione dei piatti

DURELLO
SOTTO LE STELLE

QUANDO: Domenica 9 agosto
DOVE: Cantina Gianni Tessari
Via Prandi 10, Roncà
COSTO: 55 euro
PRENOTAZIONE: 045.7460070
office@giannitessari.wine
INIZIO SERATA: ore 19.30

ALBERTO TONELLO
alberto.tonello@lgiornaledivenezia.it

Le bollicine nobili Vicentine Veronesi del Durello Metodo Classico incontrano le stelle della vigilia della notte di San Lorenzo e la stella Michelin fulgente del giovane talento vicentino Matteo Grandi, chef del Degusto di San Bonifacio. Location prestigiosa di questa cena unica e imperdibile è la cantina di Gianni Tessari a Roncà, una terrazza naturale su alcuni dei più bei vigneti vulcanici della vallata a scavalco tra Vicenza e Verona, con tanto di tramonto mozzafiato. Domenica 9 agosto, a partire dalle 19, prenderà il via l'evento che vede il Giornale di Vicenza partner con alcune delle realtà di eccellenza dell'enogastronomia locale. Simbolico il costo della serata: 55 euro tutto compreso, cena stellata e degustazione libera di tutti i metodi classico della cantina, 36 mesi, 60 e l'unica interpretazione di Durello 10 anni sui lieviti il

120 mesi Gianni Tessari.

LA SERATA

Pochi i posti a disposizione per cui la prenotazione è obbligatoria telefonando alla cantina al numero 045.7460070, oppure inviando una mail a office@giannitessari.wine. Si inizia alle 19 con l'accoglienza, a seguire verso le 19.30 un primo brindisi di benvenuto con il 36 mesi sui lieviti, godendosi un tramonto spettacolare sui vigneti, alle 20 lo chef Matteo Grandi inizierà a servire le sue specialità che per l'occasione si ispireranno al tema dello street food, il cibo da strada, ma in versione gourmet e con una materia prima eccezionale. A dare un tocco vintage alla serata la presenza di un truck food, un camion anni 60 completamente restaurato, con un'anima tecnologica in acciaio a dare vita ad una cucina unica. Al termine della cena entrerà nel vivo il dj Enrico Bressan, famoso per il format di successo "Figli delle Stel-

le", che mixerà tutti i maggiori successo della musica anni 70, 80 e 90, una carrellata imperdibile a cui si potrà abbinare qualche distillato artigianale da gustare nel fresco delle vigne di Gianni Tessari.

I PROTAGONISTI

Oltre ai vini della cantina e alle prelibatezze cucinate dallo chef, si potranno gustare i gelati artigianali di "Terra e Cuore Il Gelato", startup veronese che ha brevettato un sistema per produrre buonissimo gelato cremoso senza utilizzare panna e latte, soltanto acqua e fibre vegetali, oltre ovviamente a prodotti freschi di altissima qualità. Sarà l'occasione per assaggiare anche il gelato al Durello.

Anfitrione e organizzatore impeccabile di tutta la location, delle luci e degli addobbi sarà Vinicio Mascarello che darà un tocco di eleganza vintage alla serata, che si sposterà perfettamente con le musiche di dj Bressan.

IL VINO DELL'EVENTO

Brindisi al tramonto
con il metodo classico
invecchiato 10 anni

La cena evento di domenica 9 agosto, nella cantina icona di Gianni Tessari, è l'occasione per fare il punto su una denominazione che negli ultimi anni ha compiuto una crescita qualitativa e quantitativa importante, arrivando a portare numerose cantine a livelli di eccellenza che mostrano in maniera inequivocabile le potenzialità di questa bollicina, in grado di esprimere il meglio di se dopo qualche anno di maturazione in bottiglia sui lieviti. E per fare il punto non si poteva che scegliere l'unica cantina del Durello in grado di mettere a confronto un Brut metodo Martinotti e tre metodi classici, un 36 mesi, un 60 mesi e addirittura un 120 mesi, al momento l'unica etichetta della doc a riposare 10 anni sui lieviti prima della sboccatura e della commercializzazione.

In particolare il 120 mesi (ma anche il 60), degustati alla cieca non hanno nulla da invidiare agli champagne, per struttura, acidità, complessità olfattive e organolettiche.

Gianni Tessari, titolare ed enologo, ha sempre voluto rimanere fedele alla denominazione, senza percorrere facili compromessi o lusinghe del mercato e il risultato è sotto gli occhi di tutti e potrà essere sperimentato sul campo proprio domenica 9 agosto dalle 19.30, degustando tutte le tipologie di bollicine in maniera tale da comparare i vari stili e le varie annate: «E non è escluso - spiega Gianni - che non si decida di divertirsi confrontando anche annate diverse di 60 mesi e 120 mesi, da sempre abbiamo conservato bottiglie di tutte le annate proprio per poter giocare con verticali che sono importanti da punto di vista didattico per capire come evolve una bollicina negli anni e a seconda delle caratteristiche dell'annata». Ecco che ai fortunati che riusciranno a prenotare la cena evento del 9 verrà data una opportunità unica di degustare declinazione di Durello metodo classico, confrontandosi sul piano dialettico con il titolare.

«Il Consorzio del Lessini Durello con tutte le sue aziende - spiega il presidente Paolo Fiorini - ha intrapreso un percorso che come Consiglio vogliamo appoggiare, dando anche un supporto tecnico che vada verso la sostenibilità, una scelta che deve partire da tutti i produttori che amano la propria terra e che si traduce nel rispetto verso l'ambiente».

E la scelta sostenibile della doc, assieme alla crescita qualitativa generale ha ottenuto un risultato importante: per il secondo anno consecutivo tre etichette hanno guadagnato la finale per la Guida ai Vini d'Italia del Gambero Rosso, chissà che il 2020 non sia finalmente l'anno del primo tre bicchieri Durello. ALTO.



Paolo Fiorini, presidente del Consorzio

LA BOTTIGLIA

Il "120 mesi"
fascino discreto
della rarità

Gianni Tessari di Roncà al momento è l'unica cantina del Durello a produrre una bolla che riposa sui lieviti per 10 anni e dimostra nei fatti quello che gli esperti predicano da tempo: il Durello ha una longevità straordinaria, per certi aspetti simile ai migliori champagne. Il 120 mesi di Gianni Tessari è ottenuto da uve Durella, 85 %, e Pinot Nero, 15 %. Prodotto in 4.200 bottiglie con un grado alcolico del 12 %.

Vendemmia manuale in cassetta, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Resta in cassetta sui lieviti almeno 120 mesi.

Nel bicchiere è giallo dorato carico, perlage fine, al naso è complesso con crosta di pane, frutta secca e agrumi. Grande struttura in bocca, acidità e mineralità, in una evoluzione che lascia ampio spazio di crescita.

In botteca 35-40 euro. AL.TO.



NON SOLO ALLA PARMIGIANA

Melanzane trasformiste
sono sempre gustose

La melanzana è la verdura regina della cucina mediterranea, perfetta per ogni tipo di preparazione, frita, al forno o grigliata, dona ai piatti un tocco di freschezza in più. E soddisfa tutti i gusti: dalle ricette leggere di tutti i giorni come le polpette, il polpettone e gli hamburger vegetariani alle più golose come le melanzane in carrozza filanti o quelle ripiene al forno e in padella. Senza dimenticare la possibilità di conservarle sott'olio, per assicurarci il sapore e il gusto dell'estate anche in pieno inverno, magari su una bruschetta o in una insalata. Di varietà ce ne sono numerose, con caratteristiche fisiche diverse (da quelle tonde a quel-

le con la forma allungata) e differenti anche nel sapore (alcune un poco più amare).

PRIMI. Per un primo leggero, che può funzionare anche da piatto unico, una proposta è il pasticcio di melanzane: servono 400 grammi di melanzane, 250 di pomodori in scatola, due uova, due cucchiaini di olio extravergine d'oliva, uno di origano, cinque foglie di basilico, 30 grammi di parmigiano e del sale.

Le melanzane vanno tagliate a fettine sottili e messe a spurgare nel sale, in una ciotola, per 15 minuti. Poi si lavano e si grigliano fino a renderle croccanti. Si prepara un soff-



fritto di aglio e olio, si fanno cuocere i pomodori per 15 minuti. Dopo aver unto una teglia, si mettono sul fondo le fettine di melanzane, si ripone sopra il sughetto di pomodori, origano, basilico, sale e parmigiano, procedendo così fino a quando gli ingredienti sono finiti. Alla fine si versano sul pasticcio due uova sbattute con sale e pepe e si inforna per 20 minuti a 180 gradi.

SECONDO. Per preparare gli involtini di melanzane servono 3 melanzane, 100 grammi di pangrattato, 10 filetti di acciuga, 150 grammi di provola bianca grattugiata, un uovo, otto cucchiaini di olio, 500 grammi di pelati, parmigiano. Il pangrattato va mescolato con quattro cucchiaini di olio nei quali sono stati sciolti i filetti di acciuga. Successivamente va tostato. In una terrina a

parte, si unisce la provola grattugiata, l'uovo e il pangrattato tostato.

Si amalgama il tutto e si farciscono le fettine di melanzana grigliate, che vanno quindi arrotolate per formare un involtino. In una padella lo spicchio d'aglio va soffritto con l'olio, si uniscono i pelati e si cuoce per 15 minuti. Vanno a questo punto aggiunti gli involtini, da cuocere per venti minuti. Alla fine si spolverizza con il parmigiano.

CONTORNO. Le melanzane vanno tagliate a bastoncini, cosparse di sale e lasciate riposare per un'ora in modo che perdano l'acqua. Nel mixer vanno messi il pangrattato, il parmigiano grattugiato, l'olio, l'origano secco e una macinata di pepe per poi frullare il tutto. A parte va sbattuto l'uovo intero con del latte.

Dopo aver asciugato i bastoncini di melanzane, si passano nell'uovo e poi nella panna, si dispongono in una teglia per cuocerli in forno per venti minuti a 220 gradi, fino a quando non saranno diventati belli dorati. (Lor.)