

L'EVENTO DELL'ESTATE. L'eccellenza vicentina protagonista assieme al GdV domenica sera 9 agosto nella cantina Gianni Tessari con le bollicine beriche metodo classico

# Cena stellata in vigna, il botto del Durello

Pochi posti ancora disponibili per una serata unica con la cucina dello chef Grandi e il 36, il 60 e il 120 mesi sui lieviti. Prenotazione telefonando o via mail

Alberto Tonello

Un'imperdibile serata di stelle made in Vicenza. A partire dalle bollicine nobili del Durello metodo classico, sino alla stella Michelin fulgente del giovane talento vicentino Matteo Grandi, chef del Degusto di San Bonifacio, nel Veronese, per proseguire sulle note di dj Enrico Bressan (format "Figli delle stelle") e chiudere con l'estro creativo dell'event planner dei vip, Vinicio Mascarello, che metterà la sua firma al mood della serata. La cornice prestigiosa di questo evento sarà la cantina 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. Media partner della serata Il Giornale di Vicenza.

Domenica 9 agosto, a partire dalle 19, prenderà il via l'evento che vede il nostro Giornale al fianco di alcune delle realtà di eccellenza dell'eno-gastronomia locale. Simbolicamente il costo della serata: 55 euro tutto compreso, cena stellata e degustazione libera di tutti i metodi classici della cantina, 36 mesi, 60 mesi e l'unica interpretazione di Durello 10 anni sui lieviti, l'edizione limitata 120 mesi Gian-

ni Tessari, oltre a qualche altra sorpresa.

**LA SERATA.** Pochi i posti a disposizione per cui la prenotazione è obbligatoria telefonando alla cantina, oppure inviando una mail. Si inizia alle 19 con l'accoglienza, a seguire verso le 19.30 un primo brindisi di benvenuto con il metodo Martinotti Brut e a seguire 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: «San-



“Sarà un appuntamento a base di street food ma gourmet e con materie super

MATTEO GRANDI  
CHEF STELLATO

rà cibo di strada, ma in versione gourmet e soprattutto con una materia prima eccezionale».

A dare un tocco vintage la presenza di un truck food, un camion anni '60 completamente restaurato, con un'anima tecnologica in acciaio. Al termine della cena entrerà nel vivo il dj Enrico Bressan, che mixerà tutti i maggiori successi della musica anni '70, '80 e '90, una carrellata imperdibile per ballare e per divertirsi in compagnia 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 & Cuore - Il Gelato, startup veronese che ha brevettato un sistema per produrre del buonissimo gelato cremoso senza utilizzare panna e latte, soltanto acqua e fibre vegetali, oltre ovviamente a prodotti freschi di altissima qualità.

Sarà l'occasione anche per assaggiare il gelato al Durello, frutto della competenza artigianale scaligera, e concludere l'appuntamento enogastronomico dell'estate in bellezza. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una cena stellata, immersi nel verde della cantina Gianni Tessari

## Il menu e gli abbinamenti

### PIATTI GOURMET

Il menu della serata sarà stellare come tutti i protagonisti di questo evento estivo dedicato al Durello. Lo chef Matteo Grandi, nell'interpretare in chiave street food alcuni piatti gourmet, si avvarrà della collaborazione di Mibon easy gourmet, realtà vicentino bresciana. Si apre con l'affettato giardiniera per proseguire con la frittellina di baccalà con un

gel di limone e salsa ponzu, a seguire sovracoscia di pollo croccante alla soya e zenzero, un risottino di pomodoro, Durello e scampo crudo al lime e infine costina di dinosauro croccante con patate fritte al tartufo.

Pane e grissini artigianali verranno realizzati dallo chef utilizzando farine rare del mulino Macinazione Lendinara di Arcole. Abbinamento con il 36 mesi, il 60 e il 120 metodo classico Gianni Tessari.

## La Guida alle Eccellenze

## Degustazioni e selezioni proseguono a pieno ritmo

Prosegue a ritmo serrato la macchina organizzativa della 2ª edizione della Guida alle Eccellenze enogastronomiche vicentine 2021 edita da Il Giornale di Vicenza. Tante le novità che caratterizzeranno il volume di quest'anno (ve le sveleremo man mano), ma la più importante è che all'edizione cartacea ne verrà affiancata una digitale con la nascita di un sito internet con nuovi servizi per i lettori dalla geolocalizzazione delle varie realtà presenti alla possibilità di acquistare vini e prodotti o prenotare il posto al ristorante.

I Consorzi di tutela vini della provincia di Vicenza a inizio giugno hanno inviato a tutte le cantine del territorio la lettera di adesione, per l'invio dei campioni delle degustazioni alla cieca e già numerose cantine hanno aderito. Le degustazioni sono già iniziate, coordinate dal direttore di Wine Meridian, Fabio Piccoli, dal master sommelier Giovanna Romeo e dall'autore della Guida Alberto Tonello. Ancora pochi giorni a disposizione dei ritardatari che volessero aderire, basta inviare una richiesta alla mail [eccellenze@ilgiornaledivicenza.it](mailto:eccellenze@ilgiornaledivicenza.it) o telefonare al numero 335.7311101.

Un'altra novità di quest'anno è



L'edizione 2020 della Guida

che i locali selezionati riceveranno l'adesivo della guida da apporre all'ingresso per certificare di essere nell'Eccellenza vicentina. La Guida troverà spazio su tutti i canali del Giornale di Vicenza, dalle pagine del quotidiano, al sito [internet.ilgiornaledivicenza.it](http://internet.ilgiornaledivicenza.it), ai profili social di Facebook e Instagram, oltre ad essere promossa anche con servizi televisivi sull'emittente locale Tva. La nuova Guida verrà presentata alla fine di novembre nel corso della seconda edizione di Gourmet Festival, la due giorni dedicata alle eccellenze dell'eno-gastronomia vicentina a villa Bonin.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# IV P

Gruppo Editoriale  
**ATHESIS**  
DIGITAL EVENTS

## OGGI alle ore 17.00

L'arte di non apparire. **Francesca Diotallevi**, autrice Neri Pozza, presenterà "Dai tuoi occhi solamente", la biografia romanata di Vivian Maier. A moderare l'incontro **Nicoletta Martelletto**, vicecaporedattore de Il Giornale di Vicenza.

aperitivo con  
**NERI POZZA**

Sarà possibile seguire la conversazione in diretta sul sito [ilgiornaledivicenza.it](http://ilgiornaledivicenza.it) o sulla pagina **Facebook** del quotidiano.

**IL GIORNALE  
DI VICENZA**

#AperitivoConNeriPozza



Sponsored by

**unichimica**