

L'EVENTO. L'eccellenza locale protagonista assieme ad Athesis domenica sera 9 agosto da Gianni Tessari

Durello, cena stellata in vigna Grandi incontra lo street food

La bollicina di Verona e il giovane chef, grazie al Consorzio di Tutela si confrontano con il metodo classico, in assaggio 36, 60 e 120 mesi

Alberto Tonello

Un'imperdibile serata di stelle made in Verona. A partire dalle bollicine nobili del Durello metodo classico, sino alla stella Michelin fulgente del giovane talento Matteo Grandi, chef del Degusto di San Bonifacio, per proseguire sulle note di dj Enrico Bressan (format "Figli delle stelle") e chiudere con l'estro dell'event planner dei vip, Vincenzo Mascarello, che metterà la 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 in vallata d'Alpone, con tanto di tramonto mozzafiato. Media partner il gruppo Athesis.

Domenica 9 agosto, a partire dalle 19, prenderà il via l'evento con la cena stellata e la degustazione libera dei metodi classici della cantina, 36 mesi, 60 mesi e l'unica interpretazione di Durello 10 anni sui lieviti, l'edizione limitata 120 mesi Gianni Tessari, oltre a qualche altra sorpresa.

LA SERATA. Praticamente sold out la serata, la prenotazione è obbligatoria telefo-



Una cena stellata, immersi nel verde della cantina Gianni Tessari



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

MATTEO GRANDI
CHEF STELLATO

Il menu

PIATTI SPECIALI. 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 vicentina bresciana. Si apre con l'affettato giardiniera per proseguire con la frittellina di baccalà con un gel di limone e salsa ponzu, a seguire sovraccoscia 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.

nando alla cantina, oppure inviando una mail. Si inizia alle 19 con l'accoglienza, a seguire alle 19.30 un brindisi di benvenuto col metodo Martinotti Brut e a seguire il 36 mesi sui lieviti, godendosi un tramonto spettacolare sui vigneti; alle 20 lo chef Grandi inizierà a servire le sue specialità che per l'occasione si ispireranno allo street food: «Sarà cibo di strada in versione gourmet e con una materia prima eccezionale».

A dare un tocco vintage la presenza del truck food Mibon, un camion anni '60 completamente restaurato, con un'anima tecnologica in acciaio tutta dedicata al cibo. Al termine della cena entrerà nel vivo il dj Enrico Bressan, che mixerà i maggiori successi della musica anni '70, '80 e '90, una carrellata imperdibile per ballare e per divertirsi in compagnia, sorseggiando l'amaro di montagna, Gazunt Botanic.

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 gelato cremoso senza utilizzare panna e latte, soltanto acqua e fibre vegetali, oltre ovviamente a prodotti freschi di altissima qualità. ●

IN PIAZZA. Questa sera al Caffè Dante Bistrot Musica dal vivo aperitivi gourmet e un calice di Lugana

Appuntamento sotto le stelle con Tommasi Summer Lounge

Appuntamento al tramonto con il Tommasi Summer Lounge. Il Caffè Dante Bistrot porta il Lago di Garda in città con aperitivi gourmet, musica live e il Lugana doc Le Fornaci Tommasi. I colori del Lago di Garda al tramonto, i profumi e l'atmosfera lieve e fresca della serata: tutto questo in una delle piazze più belle del centro storico di Verona, Piazza dei Signori al Caffè Dante Bistrot. A partire da questa sera, tutti i venerdì fino a settembre, dalle 19 alle 21, accompagnati dalla musica live dei migliori gruppi veronesi, si potrà degustare il Tommasi Le Fornaci Lugana doc in abbinamento alle proposte gourmet dello chef Mattia Meneghella.

«Un appuntamento divertente e un po' fuori dagli schemi» dichiara Gianpaolo Spinelli, direttore del Caffè Dante Bistrot - con un allattamento particolare per rinnovare il momento dell'aperitivo con la musica protagonista e farlo divenire un'esperienza unica. Per soddisfare il desiderio di condivisione e convivialità che si è risvegliato più intenso che mai. L'occasione per presentare il giovane chef veronese del Caffè Dante Bistrot Mattia Meneghella e il progetto Le Fornaci della famiglia Tommasi. Una filosofia, quella di Mattia Meneghella, alla costante ricerca della valorizzazione della territorialità che richiama il trionfo della materia prima e l'abbinamento al vino, che resta il grande protagonista del ristorante, per cui ha meritato il prestigioso riconoscimento Best Award of Excellence dalla rivista statunitense Wine Spectator per il terzo anno consecutivo. «Le Fornaci Lugana è un vino fortemente voluto dalla mia famiglia» afferma Giancarlo Tommasi, enologo - e ribadisce la grande passione per questo territorio a sud del Lago, per un progetto di vino bianco inconfondibile, capace anche di vincere la sfida del tempo». ●



Appuntamento al Caffè Dante

IL TEMPO CHE IMPIEGHERETE
A LEGGERE QUESTO ANNUNCIO
POTREBBE ESSERE SUPERIORE
ALLA DURATA DELL'OFFERTA
CONTENUTA IN QUESTO ANNUNCIO.



PANDA DA 6.500 EURO MA SOLO FINO AD ESAURIMENTO INCENTIVI. CORRI IN CONCESSIONARIA.

GAMMA PANDA DA 6.500€ OLTRE ONERI FINANZIARI CON FINANZIAMENTO, ZERO ANTICIPO E ZERO RATE NEL 2020. ANZICHÉ 8.000€ E CON INCENTIVO STATALE* IN CASO DI ROTTAMAZIONE. *INCENTIVO: 2.000€ DI SCONTO + 1.500€ DI INCENTIVO STATALE IN CASO DI ROTTAMAZIONE.

FINO AL 31 AGOSTO - SOLO SULLA PRONTA CONSEGNA.

Iniziativa valida fino al 31 Agosto 2020 su un numero limitato di vetture in pronta consegna. Panda Pop 1,2 69 cv Euro 6d-TEMP - prezzo (IPT e contributo PRU esclusi) listino 11.950€, premio 9.500€, premio con incentivo statale 8.000€ oppure 6.500€ solo con finanziamento Contributo Prezzo Minirata di FCA Bank. Il Decreto Rilancio convertito in legge n. 77 del 17 luglio 2020, prevede un incentivo statale per l'acquisto di autovetture paramotore alle emissioni di CO₂. L'incentivo statale è valido solo per le versioni nella fascia 61-110g/km, è pari a 1.500€, in caso di rottamazione e a condizione di uno sconto del venditore di almeno 2.000€-IVA, e pari a 750€, senza rottamazione e a condizione di uno sconto del venditore di almeno 1.000€-IVA. Verificare sempre sui siti ufficiali delle autorità competenti la disponibilità dei fondi e il possesso dei requisiti per accedervi. Es.: Anticipo 0€ - 96 mesi, 1° rata a 150 gg., prime 20 rate mensili di 74,33€ - successive 72 rate mensili di 115,94€ (incl. spese incasso SEPA 3,5€/rata). Importo Totale del Credito 7.082,29€ (incluso spese istruttoria 300€, bolli 16€ servizio marchiatura 200€, Polizza Pneumatici 66.290€, Interessi 2.429,99€ - Spese invio rieducato cartaceo 9€/anno. Importo Totale Dovuto 9.861,28€. TAN fisso 6,85% (salvo arrotondamento rata) - TAEG 10,32%. Offerta FCA BANK soggetta ad approvazione. Documenti precontrattuali assicurativi in Concessionaria e sul sito FCA Bank (Sez. Trasparenza). Il Dealer opera, non in esclusiva per FCA Bank, quale segnalatore di clienti interessati all'acquisto dei suoi prodotti con strumenti finanziari. Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Immagini illustrative. Caratteristiche/colori possono differire da quanto rappresentato. Consumo di carburante Gamma Panda Euro 6d-TEMP (l/100 km): 7,2 - 4,7; emissioni CO₂ (g/km): 133 - 106. Versione metano (kg/100 km): 3,5; emissioni CO₂ (g/km): 97. Valori omologati in base al metodo di misurazione/correlazione nel ciclo misto NEDC, aggiornati al 31/07/2020 e indicati a fini comparativi. FCA BANK fiat.it

AUTOTEAM 9 - www.autoteam9-fcagroup.it
LEGNAGO (VR) - Via Trieste, 4 - Tel. 0442.1908033
VERONA - Corso Milano, 88 - Tel. 045.8531792

L'AUTOMOBILE - www.lautomobile-fcagroup.it
VERONA - Viale delle Nazioni, 10 - Tel. 045.9210711