



THAT'S
Amore

European lifestyle: taste wonderfood.

L'AMARONE DELLA VALPOLICELLA: L'ARMONIA DELLE FESTE IN UN CALICE

Milano, 29 novembre 2023

Nel cuore delle colline veronesi, tra paesaggi mozzafiato e vigneti baciati dal sole, nasce l'eccellenza vinicola che incanta i palati di tutto il mondo: l'Amarone della Valpolicella. Un vino pregiato che si presenta come il compagno ideale per le festività natalizie ormai alle porte capace di avvolgere i sensi in un'esperienza gastronomica unica. Si tratta di un vino frutto della passione e della maestria dei vignaioli che coltivano le viti in un territorio ricco di storia e tradizione. L'area vinicola della Valpolicella, infatti, con il suo clima favorevole e il terreno caratteristico, dona al vino una personalità unica.

“La Valpolicella è la prima DOP di vino rosso in Veneto e tra le più importanti in Italia. – spiega Matteo Tedeschi, Direttore del Consorzio Tutela Vini Valpolicella – Ad oggi sono 8600 gli ettari vitati rivendicati a Valpolicella e più di 67 milioni le bottiglie delle denominazioni (Valpolicella, Amarone, Recioto e Valpolicella Ripasso) prodotte nel 2022. Quello che rende così apprezzato questo vino è sicuramente la sua grande capacità di essere un fidato alleato a tavola, capace di esaltare molte pietanze con estrema versatilità.”

La Valpolicella è una fascia di terra pedemontana nel veronese, confina ad ovest con il Lago di Garda, mentre a est e a nord è protetta dai Monti Lessini. Dal colore rosso intenso, che già dalla vista anticipa la sua complessità. Al naso, emergono profumi avvolgenti di frutti rossi maturi, note di spezie dolci e leggere sfumature di cioccolato. In bocca, l'Amarone della Valpolicella regala una pienezza gustativa, con tannini nobili e una persistenza aromatica che invoglia a ogni sorso. Ecco, dunque, che questo capolavoro enologico diventa il protagonista indiscusso delle tavole natalizie, sposando perfettamente la tradizione gastronomica con l'eleganza di un vino unico nel suo genere. Qui di seguito alcune proposte culinarie capaci di esaltare l'eccellenza della Valpolicella e regalare alle celebrazioni natalizie ormai alle porte il tocco di raffinatezza di un Amarone unico nel suo genere.



THAT'S
Amore

European lifestyle: taste wonderfood.

FILETTO DI MANZO CON SALSA DI VINO ROSSO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Un incontro di sapori tra la morbidezza del filetto di manzo e la complessità aromatica dell'Amarone della Valpolicella DOP.

Ingredienti

- 4 filetti di manzo
- un bicchiere di vino rosso Amarone della Valpolicella DOP
- 50 g di farina
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Svolgimento

Passate i filetti di manzo nella farina, disponeteli in una terrina, versate il vino rosso Amarone della Valpolicella DOP, coprite con la pellicola trasparente e lasciate marinare per un'ora.

Sgocciolate i filetti dalla marinatura e filtrate il vino in un colino, tenendolo da parte.

In una padella con l'olio rosolate i filetti cinque minuti per lato, bagnate con un po' del vino filtrato, continuate a rosolare per qualche minuto, togliete la padella dal fuoco, spostate i filetti e teneteli in caldo.

Rimettete la padella sul fuoco, aggiungete un cucchiaio di farina, lasciate addensare per qualche minuto e insaporite con un pizzico di sale e di pepe.

Disponete i filetti di manzo con salsa al vino rosso Amarone della Valpolicella DOP nel piatto e serviteli.

RISOTTO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA CON RADICCHIO TREVIGIANO

Un piatto cremoso e avvolgente che esalta la ricchezza gustativa del vino.

Ingredienti

- 370 g Riso Vialone Nano IGP
- 2 Radicchio di Verona IGP
- 1 Cipolla media
- 200 ml Amarone della Valpolicella DOP
- Sale, pepe
- 50 g Burro
- 85 g Parmigiano Reggiano DOP



THAT'S
Amore

European lifestyle: taste wonderfood.

- q.b. Brodo vegetale
- 1 filo Olio extravergine di oliva

Svolgimento

Preparare innanzitutto un brodo vegetale con sedano, carota e cipolla. O utilizzare dell'acqua calda.

In un tegame con un filo di olio rosolare il radicchio precedentemente lavato e tagliato a julienne.

cuocere qualche minuto finché non sarà appassito.

Nel frattempo, tritare la cipolla e rosolarla in un altro tegame con un filo di olio. A questo punto unire il riso e tostalo affinché non diventerà lucido. Dunque, sfumare con il vino Amarone della Valpolicella DOP.

Procedere la cottura con il brodo o acqua calda. Cuocere per 15/18 minuti. Circa a metà cottura aggiungere il radicchio. Salare e pepare.

Portare a cottura, spegnere la fiamma e aggiungere il burro e il parmigiano. Mantecare mescolando vigorosamente, servire e mangiare.

Il Consorzio per la Tutela dei Vini della Valpolicella è uno dei partner della campagna europea **“That’s Amore – European lifestyle: taste wonderfood”**, che ha l'obiettivo di promuovere e incentivare la diffusione e la conoscenza sul mercato italiano, tedesco e della Repubblica Ceca dei prodotti certificati e con alti standard qualitativi e di sicurezza alimentare oltre che fortemente rappresentativi del territorio di origine e produzione. Oltre ai vini tutelati dal Consorzio Valpolicella quali l'Amarone della Valpolicella DOCG, il Valpolicella DOC, il Valpolicella Ripasso DOC e al Recioto della Valpolicella DOCG, gli altri protagonisti della campagna sono alcuni dei fiori all'occhiello del made in Italy quali il formaggio Asiago DOP, il Riso Nano Vialone Veronese IGP, l'Olio extra vergine di oliva Garda DOP, l'Olio extra vergine di oliva Tergeste DOP e l'Olio extra vergine di oliva Veneto DOP, tutte varietà tutelate dall'Associazione Produttori Olio Verona.

IL CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA

Attivo da oltre 90 anni (9 febbraio 1925), il Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella rappresenta 344 aziende di imbottigliatori e trasformatori della rinomata DOP del veronese, per una filiera che conta 6 cantine cooperative, 2.251 aziende agricole produttrici di uva. Attraverso un contatto quotidiano con le aziende e una radicata conoscenza del



THAT'S
Amore

European lifestyle: taste wonderfood.

territorio, si è affermato come l'interlocutore di riferimento per chiunque voglia scoprire la Valpolicella e i suoi vini. Oltre a garantire il servizio di salvaguardia e tutela della denominazione, il Consorzio si occupa della valorizzazione e promozione sul mercato nazionale ed estero dei vini Valpolicella: Amarone della Valpolicella DOCG, Recioto della Valpolicella DOCG, Valpolicella Ripasso DOC e Valpolicella DOC.

Ufficio stampa

Sopexa Italia - Tel. 02.86.37.41 - ufficiostampa@sopexa.com

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.