



Bollicine dei Lessini: tutti in piazza... con la pizza

La terza edizione di Pizza in Piazza dedica un angolo vip allo spumante che nasce dai Monti Lessini. Le bollicine berico-scaligere animeranno il cuore di Vicenza, per un weekend di pizza, vino e musica dal vivo, in attesa dell'estate.

Il 13,14 15 giugno le inconfondibili bollicine del Lessini Durello Charmat e del Monti Lessini Metodo Classico, gli spumanti da vitigno autoctono, nati sulle colline tra **Vicenza e Verona**, saranno protagoniste alla terza edizione di **Pizza in Piazza, la kernesse dedicata alla pizza contemporanea e ai pizzaioli selezionati e premiati dalle guide**. Forte del successo della scorsa edizione, per il terzo anno consecutivo torna, in **Piazza dei Signori**, questa rassegna in grado di intercettare un pubblico trasversale, composto da tradizionalisti e amanti dell'innovazione.

Lo spumante dei Lessini, simbolo enologico della città di Vicenza, avrà un angolo Vip in Piazza dei Signori, proprio sotto la Basilica Palladiana.

Perfetto l'abbinamento tra le differenti interpretazioni di Lessini Durello Charmat e Monti Lessini Metodo Classico, con la pizza: la mineralità di fondo di questo spumante, i marcati sentori di crosta di pane per la versione classica, la sapidità delle sue fini bollicine, lo rendono infatti il compagno ideale per bilanciare il caleidoscopio sensoriale delle pizze d'autore che saranno proposte all'evento, tra giochi di consistenze, abbinamenti innovativi ed omaggi alla tradizione.

«Le bollicine sono, per antonomasia, sinonimo di festa e di convivialità - afferma **Gianni Tessari, Presidente del Consorzio di Tutela del Lessini Durello** -. Accompagnare la pizza con il nostro spumante, nato dall'uva autoctona Durella, è senza dubbio un abbinamento originale che va oltre gli schemi classici e che apre certamente alle contaminazioni. Un'occasione davvero speciale per condividere sapori del territorio con appassionati e neofiti».

Tre giorni di specialità gastronomiche e vino d'eccellenza, DJ set, chiacchiere e tante risate.

Dal 13 al 15 giugno sarà possibile intraprendere un incredibile percorso di degustazione dedicato alla pizza: un viaggio sensoriale fra tradizione e creatività con una vasta selezione di assaggi che spaziano tra diverse tipologie, stili e topping. Nelle **10 postazioni**, animate dalle mani esperte dei grandi maestri pizzaioli e dal talento delle giovani promesse, il pubblico avrà l'opportunità di scoprire da vicino i gesti e i segreti dei pizzaioli e avere uno sguardo privilegiato sulle loro creazioni.

Saranno undici i pizzaioli protagonisti dell'evento: El Anbri Abdessamad – Pizzeria Loop (Albignasego, PD), **Antonio Acampora** – Pizzeria Da Angelo (San Vito di Leguzzano, VI), **Renato Bosco** – Cruncheria by Renato Bosco (Verona, VR), **Alessandro Buono** – Il Picchio (Dossone, TV), **Catello Buononato** – Pizzeria Catello (Vigardolo, VI), **Antonio Cuomo e Davide Cuomo** – Pizzeria Cuomo (Thiene, VI), **Matteo Grandi** – Pizza dei Signori (Vicenza, VI), **Francesco Puecher** – Ovenova by Lievitarti (Sarmeola, PD), **Camilla Parato** – Pizzeria

Sottoriva (Ponte di Piave, TV), **Eros Segato** – Alveolà (Asolo, TV), **Raffaele Ugliano** – Le Fornaci da Lello (Costabissara, VI).

Gusto e convivialità per gli adulti, tanto divertimento per i bambini. Anche quest'anno *Pizza in Piazza* dedica uno spazio speciale ai più piccoli con il kids lab gratuito **“Mmm... che pizza!”**, un'esperienza pensata per stimolare creatività, manualità e tanto divertimento. **Sabato e domenica, dalle 11.00 alle 12.00**, i bambini potranno mettere le mani in pasta e, sotto la guida attenta di un pizzaiolo esperto, imparare a stendere l'impasto, scegliere gli ingredienti preferiti e condire la pizza secondo gusto e fantasia. Un momento ludico ed educativo che culminerà nella gioia della condivisione: le pizzette, sfornate dagli chef dell'evento, saranno gustate insieme alla famiglia in un clima di festa e soddisfazione.

Non mancherà un momento di confronto e di approfondimento.

Sabato 14 giugno alle ore 16.00 avrà luogo il talk **“Pizza Business: strategie di successo tra economia, comunicazione e imprenditorialità”**, alla Loggia del Capitaniato, palazzo storico affacciato su Piazza dei Signori. In questo dibattito, alcuni tra gli imprenditori italiani più di successo (**Renato Bosco** – Pizzaricercatore, Saporè, Cruncheria e Bakery - Verona, **Francesco De Luca** – AD L'Antica Pizzeria Da Michele in the World – Napoli, **Salvatore Pellegrino** – socio e CFO Confine-Milano) si confronteranno con i più importanti comunicatori di settore (**Luciano Pignataro** - giornalista , **Alberto Tonello** - ispettore guida Pizzerie & Cocktail Bar d'autore - Identità Golose, **Giulia Gavagnin** – collaboratrice de Il Gazzettino e ispettore della Guida al Mangiare e Bere Bene del Giornale di Vicenza). Modera l'incontro **Francesca Riganati** esperta di enogastronomia e consulente strategica.

La DOC Lessini Durello

La denominazione del Lessini Durello, riconosciuta nel 1987, conta circa 430 ettari vitati ad uva Durella, distribuiti sulla fascia pedemontana dei Monti Lessini, tra Verona e Vicenza. Oggi le aziende associate al consorzio sono 34 e ogni anno vengono prodotte circa 1 milione di bottiglie, di cui 700.000 Lessini Durello Chardonnay e 300.000 Monti Lessini Metodo Classico.

Ufficio Stampa Consorzio Tutela Vini Lessini Durello:
Lucia Vesentini
Tel: 045.7681578 – 328.4961031
www.montilessini.com