



CONSORZIO TUTELA VINO
LESSINI DURELLO



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.

Dal 26 al 28 Giugno il **Lessini Durello metodo Charmat**, spumante da vitigno autoctono, nato sulle colline tra **Vicenza e Verona**, sarà protagnista alla quarta edizione di **Pizza in Piazza, la kernesse ideata dall'Associazione Eccellenza Nella Pizza (AENP) e dedicata alla pizza contemporanea e ai pizzaioli selezionati e premiati dalle guide**. Forte del successo della scorsa edizione, per il quarto 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 il Lessini Durello Charmat e la pizza: la mineralità di fondo di questo spumante e 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».

Dal 26 al 28 giugno sarà quindi 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.

L'Intrattenimento

Anche quest'anno Pizza In Piazza dedica uno spazio speciale ai più piccoli con il **kids lab gratuito "Piccoli Grandi Chef"**, un'esperienza pensata per stimolare creatività, manualità e tanto divertimento. 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. Le pizzette, sfornate dagli chef dell'evento, potranno poi essere gustate con soddisfazione insieme alla famiglia.

Inoltre, anche l'edizione 2026 sarà accompagnata da una selezione di **DJ set** che faranno da colonna sonora all'intero evento. Un mix perfetto di musica e food che trasformerà Piazza dei Signori in un vero e proprio salotto urbano, dove il piacere di mangiare si fonderà con quello della condivisione e del divertimento.

Il Convegno

Sabato 27 Giugno ci sarà anche uno spazio dedicato al confronto fra professionisti con il dibattito **“Radici e Confini: la pizza del territorio”**, negli spazi della Loggia del Capitanato, palazzo storico affacciato su Piazza dei Signori. Si confronteranno su questo tema pizzaioli di fama nazionale e relatori professionisti del settore, nello specifico: **Renato Bosco** – Saporè Pizza Bakery e Cruncheria (Verona e Milano), **Daniele Campana** – Campana Pizza in Teglia (Cosenza), **Luca Cornacchia** – Fermenta Pizzeria Gourmet (Chieti), **Pina Sozio** - curatrice della Guida Pizzerie d’Italia di Gambero Rosso e **Antonella Amodio** - giornalista per Luciano Pignataro Wine Blog e autrice del libro Calici & Spicchi. Moderatrice dell’incontro **Giusy Ferraina** - giornalista per Identità Golose specializzata nel mondo pizza e autrice del libro Pizza (re)connection.

Dopo il convegno, sarà possibile partecipare nel pomeriggio ad una dimostrazione che metterà in pratica i temi trattati in mattinata. **Una masterclass a 4 mani tra Daniele Campana e Luca Cornacchia, per sottolineare come il legame con le proprie origini possa unire territori e culture e diverse. I maestri saranno accompagnati da Antonella Amodio, con un abbinamento vino** proveniente da una cantina locale per creare un ponte di connessione tra tre regioni diverse: Calabria, Abruzzo e Veneto.

Sensibilità

Anche per questa edizione è stato scelto di regalare uno spazio dedicato alle associazioni Fidas (Federazione Italiana Associazioni Donatori di Sangue), Admo (Associazione Donatori Midollo Osseo) e Villaggio SOS Vicenza, per **sensibilizzare il pubblico e testimoniare l’importanza dell’impegno sociale che anima l’iniziativa**. Per quest’anno la donazione dedicata andrà all’associazione Gli Amici del 5 Piano di Vicenza, una realtà che da sempre è al fianco del paziente oncologico e dei suoi familiari attraverso attività legate al benessere fisico e psicologico di ognuno. Per dimostrare l’attenzione dell’organizzazione verso le problematiche ambientali, **i materiali utilizzati per il servizio durante la manifestazione saranno interamente biodegradabili**, realizzati in fibra vegetale e sicuri per il contatto con gli alimenti.

Il Consorzio

Il Consorzio di Tutela Vini Lessini Durello ottiene riconoscimento ministeriale nel novembre del 2000 al fine di valorizzare le denominazioni da esso gestite.

L’area di pertinenza del Consorzio è di circa 600 ettari, vitati ad uva Durella, distribuiti sulla fascia pedemontana dei monti della Lessinia, tra Verona e Vicenza; attualmente le aziende associate al Consorzio di tutela sono 34.

Due sono le Denominazioni di origine gestite: quella del Monti Lessini DOC Metodo Classico di cui ogni anno vengono prodotte circa 400.000 bottiglie; e quella del **Lessini Durello DOC Metodo Charnat** di cui invece vengono **prodotte ogni anno circa 700.000 bottiglie**.

Press Office & Media Relation
Consorzio Tutela Vini Lessini Durello:
Lucia Vesentini
Tel: 328.4961031
www.montilessini.com