

VINO. Da Venerdì a domenica degustazioni convegni e sulla storia della doc berico-scaligera

Il Durello in festa tre giorni per i trent'anni delle bollicine

La produzione attuale di un milione di bottiglie punta a quadruplicare

Una storia singolare quella del Durello, un vino andato a un passo dall'estinzione, dopo decenni di oblio, ma che in 30 anni ha conosciuto una formidabile rimonta, con una produzione attuale di un milione di bottiglie e la prospettiva di arrivare a quattro. E ora, con Durello&Friends, manifestazione ideata e promossa dal Consorzio di tutela, le bollicine berico-scaligere brindano ai trent'anni della denominazione.

È stata presentata ieri in Camera di commercio la quindicesima edizione di Durello&Friends, evento principe dedicato al Durello, ideato dal Consorzio di Tutela del Lessini Durello diretto da Aldo Lorenzoni, con il sostegno di Banco Bpm (rappresentato da Paolo Smizzer, responsabile della segreteria relazioni territoriali della Popolare di Verona) e dell'ente camerale scaligero (per la quale era presente il vicesegretario Riccardo Borghero), in scena a Verona, da venerdì 17 a domenica 19, con appuntamenti di degustazioni e incontri all'Hotel Due Torri, in piazza Sant'Anastasia, e in Fiera, oltre ad approfondimenti culturali in programma al Museo

di Storia Naturale.

Trenta le cantine che metteranno in degustazione le differenti proposte di Lessini Durello, declinate in Metodo Classico e Metodo Charmat, in abbinamento a piatti d'eccezione, realizzati da chef del territorio, nelle due nuove location. Si parte venerdì all'Hotel Due Torri, alle 17, con l'incontro «1987-2017, 30 anni di Durello, 30 anni di slow food: l'idea, il percorso e il sogno», con gli interventi di Gigi Piumatti presidente di Slow Food Promozione, Silvio Barbero, vicepresidente di Slow Food Italia, Galdino Zara, Slow Food Veneto, Alberto Marchisio presidente del Consorzio Tutela Lessini Durello, Matteo Fongaro, vicepresidente, Renato Cecchin, Diletta Tonello, Giulia Franchetto. Dalle 18 alle 23 degustazione «30 anni x 30 aziende: tutto il Durello del mondo», con abbinamenti gastronomici curati dal Consorzio Tutela Monte Veronese **dop**, presieduto da Paola Giaculli. Sabato e domenica l'evento si sposta allo spazio Wine2Digital, Palaexpo di Veronafiere, dove sabato, alle 17, ci sarà «Durello and Italian

Friends», tavola rotonda con degustazione condotta da Alberto Marchisio e dagli enologi Mattia Vezzola, per il Franciacorta docg, Enrico Pateroster, per il Trento doc e Franco Adami, per il Prosecco Superiore docg. Alle 18.30 si svolgerà la degustazione guidata «Tutto il nuovo del Durello», con posti limitati, a cura di Ais Veneto. Dalle 17 alle 22 sarà aperto il banco d'assaggio per il pubblico. Domenica si replica con ulteriori degustazioni.

«Sarà un'edizione speciale», annuncia Alberto Marchisio, «perché 30 anni sono un traguardo significativo. Le nostre bollicine, forti dell'appel che stanno riscontrando in Italia e all'estero, legate ad una marcata identità territoriale, possono distinguersi e concorrere sui grandi mercati internazionali. Bisogna però che sia fatto uno sforzo in più anche da parte di ristoratori e baristi per proporre e far conoscere di più al grande pubblico il valore di questo vino dalle caratteristiche uniche, attorno al quale oggi si è costruito un indotto economico rilevante anche sul piano della promozione turistica del suo territorio». • E.CO.



Da sinistra, Smizzer, Marchisio, Danese, Fongaro, Lorenzoni, Paola Giaculli e Borghero