

**MANIFESTAZIONE.** Domenica e lunedì, organizzata dal Consorzio di tutela con degustazioni

## Il Durello alla Gran Guardia brinda alle due nuove doc

Fiorini: «Un sogno che si avvera». Riconoscimento Mipaaf in arrivo per «Monti Lessini» e «Lessini Durello»

**Monica Sommacampagna**

Verona capitale delle bollicine scaligero-beriche il 24 e il 25 novembre con «Durello and Friends». La manifestazione dalle 17 alle 23 alla Gran Guardia, proporrà agli appassionati di Durello degustazioni di oltre 30 case spumantistiche ed eventi. Organizzata dal Consorzio Tutela Vini Lessini Durello con la Strada del Vino Lessini Durello, è patrocinata dal Comune di Verona e dalla Regione Veneto ed è supportata da Banco Bpm, Veronafiere e dalla Camera di Commercio di Verona. «Giunta alla sua

XIX edizione, è un'iniziativa molto apprezzata e una fondamentale occasione per valorizzare nella nostra città il patrimonio culturale e identitario della Doc nata nel 1987», ha spiegato Nicolò Zavarise, assessore al commercio e alle attività produttive. «Da quest'anno, inoltre, si apre al Consorzio Formaggio Monte Veronese Dop, al Consorzio Asiago Dop e all'olio extravergine di oliva Valpolicella Dop, coinvolgendo la ristorazione».

Oltre ai banchi di assaggio di vino, infatti, sono previsti anche abbinamenti gastronomici curati la domenica dal Callanino di Montecchia di Crosara e La Maresciaglia di Montebello Vicentino e il lunedì dalla Trattoria Fattori di Roncà e il Pestello di Vicenza. «Vedere il Lessini Durello in Gran Guardia è un sogno che si avvera», ha detto Paolo

Fiorini, presidente del Consorzio omonimo. «Pochi veronesi conoscono il nostro spumante che trae la sua unicità dall'interazione tra il vitigno autoctono Durella e i suoi li basaltici dei Monti Lessini. In Gran Guardia si potrà apprezzarlo nelle tipologie metodo classico e metodo italiano, in attesa di ottenere il riconoscimento dal Mipaaf delle due denominazioni Monti Lessini e Lessini Durello». E se gli ambasciatori delle degustazioni tematiche saranno domenica Marco Sabellico, curatore della guida Gambero Rosso, Claudio di Maria di Ais Ionico-Etna e Francesca Cheyenne di Rtl 102.5, lunedì i calici saranno portati in alto dal sommelier di palazzo Chigi Alessandro Scorsone, mentre la giornalista Francesca Negri condurrà la prima edizione veronese della Sabrage Academy, legata a

un'antica tecnica per l'apertura delle bottiglie di spumante. «Vino e territorio saranno in stretto binomio, alla scoperta delle antiche vallate viticole dei Lessini», ha concluso Aldo Lorenzoni, direttore del Consorzio Lessini Durello.

«Di qui parte inoltre un nuovo progetto triennale a livello internazionale con il Consorzio tutela di Soave, il Consorzio Tutela Monte Veronese e i vini di Santorini che ci porteranno dalla Germania alla Grecia per valorizzare i vini eroici». Forte di una media annuale di 1,2 milioni di bottiglie prodotte, per il 70% con metodo italiano, e con tassi di crescita di circa il 15% l'anno, «il Lessini Durello è in costante sviluppo e rappresenta un motivo di orgoglio in una manifestazione che cresce», ha concluso Luca Mazzi, direttore area affari Bpm. ▽



Chiara Mattiello, Nicolò Zavarise, Aldo Lorenzoni, Paolo Fiorini, Luca Mazzi

