

VINO. Da domani a domenica tanti eventi per conoscerlo e apprezzarlo

Bollicine, cultura e degustazioni Il Durello si fa in tre

Al Due Torri trenta cantine e l'omaggio a Slow Food
Poi incontri e assaggi con produttori ed enologi
In chiusura festa per i 30 anni della denominazione

Tre giorni dedicati al Durello, per conoscerlo, per degustarlo, per apprezzarne storia e sapore.

Il primo appuntamento cittadino infatti è domani, 17 novembre, all'Hotel Due Torri in piazza Sant'Anastasia per Durello & Friends, l'evento dedicato alle bollicine di Verona e Vicenza, giunto alla sua quindicesima edizione, sotto il segno del numero trenta: 30 anni di denominazione che omaggiano i 30 di Slow Food e con 30 cantine partecipanti che metteranno in degustazione le differenti proposte di Lessini Durello, declinate in metodo classico e Charmat.

L'evento, ideato dal Consorzio di Tutela del Lessini Durello, gode del sostegno di Banco Bpm e della Camera di Commercio.

Alle 17 si comincia con il focus di apertura dal titolo «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, Renato Cecchin, Diletta Tonello, Giulia Franchetto, e con le allegre provocazioni di Francesca Cheyenne, di radio Rtl 102.5.

A seguire, dalle 18 alle 23, la degustazione «30x30, 30 anni x 30 aziende: tutto il Durello del mondo», con abbinamenti di prodotti tipici curati dal Consorzio Tutela Monte Veronese dop.

Sabato 18, invece, ci si spo-

sta allo spazio Wine2Digital, Palaexpo di VeronaFiere (ingresso A2), dove alle 17, sarà la volta di «Durello and Italian Friends» la tavola rotonda con degustazione che vede la partecipazione di Alberto Marchisio, presidente Consorzio del Lessini Durello, Mattia Vezzola, enologo che parlerà del Franciacorta Docg, Enrico Paternoster, enologo che illustrerà il Trento Doc, Franco Adami, enologo che infine racconterà il Prosecco Superiore Docg.

È poi in programma alle 18.30 una degustazione guidata, con posti limitati, a cura di AIS Veneto. Dalle 17 alle 22 sarà poi aperto il banco d'assaggio per il pubblico.

Domenica 19, sempre nell'area Wine 2 digital di VeronaFiere, dalle 17 alle 22, si apre il banco d'assaggio per il pubblico con «Durello d'Autore», incontro con Andreas Marz, direttore di Merum, Roberto Gaudio, presidente Cervim, Andrea Gori, Intravino e Giamberto Bo-



Non solo assaggi ma anche cultura alla tre giorni dedicata al Durello

chese, presidente Strada del Vino Lessini Durello.

Dalle 17 alle 22 banco d'assaggio «Tutto il Durello del mondo», in degustazione 100 vini per 30 aziende del Durello.

Alle 18.30 «Questione di metodo o di terroir... Durello e Champagne a confronto», degustazione guidata da Andrea Gori, ambassadeur de Champagne, oste della trattoria da Burde e penna di Intravino.

Alle 20 momento Magnum Gaudio per festeggiare i 30 anni della denominazione.

Non solo vino e degustazioni ma anche cultura e approfondimento con due incontri dedicati alla corsa della Val d'Alpone per entrare nella lista del Patrimonio Unesco:

domani venerdì 17 dalle 9.30 alle 16 si tiene al Museo Civico di Storia Naturale in lungadige Porta Vittoria il convegno «Val D'Alpone, faune, flore e rocce dell'Eocene», mentre sabato 18, dalle 9.30 alle 16, al Museo dei Fossili di Bolca, si tiene il convegno «La candidatura Unesco della Valle d'Alpone: iter di candidatura nella Tentative list Italiana».

Il biglietto d'ingresso agli eventi all'Hotel Due Torri e in Fiera è 15 euro.

Se si acquista attraverso la piattaforma Faberest.com c'è uno sconto.

Sono gratuiti invece gli ingressi per assistere alle conferenze al Museo di Storia Naturale. ●

Anche due incontri dedicati alla corsa della Val d'Alpone per entrare nel Patrimonio Unesco