



THAT'S
Amore

European lifestyle: taste wonderfood.

Comunicato stampa

PASQUA 2024: A TAVOLA CON I VINI DELLA VALPOLICELLA **Abbinamenti gastronomici in perfetta sintonia**

Milano, 19 marzo 2024 - Nel cuore delle festività pasquali, la Valpolicella si appresta a proporre una tavola ricca di sapori autentici e armoniosi, arricchita dai suoi pregiati vini che si sposano alla perfezione con i piatti della tradizione italiana. Questo gioiello paesaggistico, incastonato tra le vallate che si dipartono da Verona, non solo incanta per la sua straordinaria bellezza, ma si distingue anche come un'area vinicola di altissimo pregio, da cui nascono vini apprezzati in Italia e nel mondo. La sua struttura paesaggistica, con un ventaglio di vallate che racchiudono tesori unici, testimonia l'importanza e la diversità di questo territorio. Suddivisa in tre zone principali secondo il disciplinare di produzione, la Valpolicella è il rifugio di vitigni pregiati come la Corvina, il Corvinone, la Rondinella e la Molinara. Con 344 aziende di imbottiglieri e trasformatori, 6 cantine cooperative e 2.251 aziende agricole produttrici di uva, il Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella si erge a custode di questa eredità millenaria, garantendo la qualità e la genuinità dei vini come Amarone della Valpolicella DOCG, Recioto della Valpolicella DOCG, Valpolicella Ripasso DOC e Valpolicella DOC.

Ma la Valpolicella non è soltanto un territorio viticolo; è anche un'esperienza culinaria che, anche e soprattutto durante le festività, riesce a ispirare tutti gli appassionati di cucina nella realizzazione di piatti ricchi di storia e sapori, perfetti per arricchire le tavole durante le occasioni di convivialità tipiche della Pasqua. Infinite le proposte culinarie entro cui è possibile spaziare in un gioco di sapori e accostamenti davvero sorprendenti: l'Amarone della Valpolicella DOCG, con la sua complessità e struttura, trova un felice connubio con un classico della tradizione pasquale come l'agnello al forno, impreziosito dalle erbe aromatiche del territorio, che si sposa perfettamente con le note fruttate e speziate del vino.

Il Recioto della Valpolicella DOCG, dolce e avvolgente, è invece l'accompagnamento ideale per la Colomba Pasquale, simbolo di festa e tradizione, creando un contrasto piacevole tra dolcezza e



THAT'S
Amore

European lifestyle: taste wonderfood.

freschezza. Il Valpolicella Ripasso DOC, con il suo carattere fruttato e speziato, si armonizza egregiamente con la complessità aromatica della Pastiera Napoletana, dolce tradizionale della Pasqua, creando un equilibrio tra dolcezza e vivacità. Infine, il Valpolicella DOC, fresco e fragrante, è l'ideale per accompagnare i cappelletti in brodo, un piatto che riscalda il cuore e rievoca il calore della famiglia riunita a tavola.

Che si tratti dunque di un sontuoso Amarone, di un avvolgente Recioto, di un vibrante Valpolicella Ripasso o di un fresco Valpolicella, i vini della Valpolicella sono in grado di soddisfare ogni palato e ogni occasione. Con la loro complessità, la loro eleganza e il loro carattere unico, questi vini si rivelano compagni ideali per esaltare i sapori dei piatti della tradizione pasquale per creare esperienze di condivisione e convivialità indimenticabili.

Il Consorzio per la Tutela dei Vini della Valpolicella è uno dei partner della campagna europea **“That’s Amore – European lifestyle: taste wonderfood”**, che ha l’obiettivo di promuovere e incentivare la diffusione e la conoscenza sul mercato italiano, tedesco e della Repubblica Ceca dei prodotti certificati e con alti standard qualitativi e di sicurezza alimentare oltre che fortemente rappresentativi del territorio di origine e produzione. Oltre ai vini tutelati dal Consorzio Valpolicella quali l’Amarone della Valpolicella DOCG, il Valpolicella DOC, il Valpolicella Ripasso DOC e al Recioto della Valpolicella DOCG, gli altri protagonisti della campagna sono alcuni dei fiori all’occhiello del made in Italy quali il formaggio Asiago DOP, il Riso Nano Vialone Veronese IGP, l’Olio extra vergine di oliva Garda DOP, l’Olio extra vergine di oliva Tergeste DOP e l’Olio extra vergine di oliva Veneto DOP, tutte varietà tutelate dall’Associazione Produttori Olio Verona.

Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella

Oltre 2400 aziende tra viticoltori, vinificatori e imbottiglieri su un territorio di produzione che si estende in 19 comuni della provincia di Verona, dalla Valpolicella fino alla città scaligera che detiene il primato del vigneto urbano più grande dello Stivale, 8600 ettari di vigneto e un giro d'affari di oltre



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO DELL'UNIONE EUROPEA.





THAT'S
Amore

European lifestyle: taste wonderfood.

600 milioni di euro, di cui più della metà riferiti alle performance dell'Amarone. È l'istantanea del Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella che, con oltre l'80% di rappresentatività, tutela e promuove la denominazione in Italia e nel mondo. Tre le aree che identificano l'ampia superficie di produzione: la zona Classica, (Sant'Ambrogio di Valpolicella, San Pietro in Cariano, Fumane, Marano e Negrar); la zona Valpantena, comprendente l'omonima valle; la zona DOC Valpolicella, con Verona, Illasi, Tramigna e Mezzane. Le varietà autoctone che danno vita ai vini delle denominazioni vini Valpolicella sono: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara. I vini della denominazione sono il Valpolicella doc, il Valpolicella Ripasso doc, l'Amarone della Valpolicella e il Recioto della Valpolicella entrambi docg.

Ufficio stampa

Sopexa Italia -Tel. 02.86.37.41 - ufficiostampa@sopexa.com

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.