



Il Lessini Durello va in piazza... con la pizza

La seconda edizione di Pizza in Piazza dedica un angolo vip al Lessini Durello. Le bollicine berico-scaligere animeranno il cuore di Vicenza, per un weekend di pizza, vino e musica dal vivo, in attesa dell'estate.

Il 14,15 16 giugno le fresche e sapide bollicine del Lessini Durello, lo spumante da vitigno autoctono, nato sulle colline tra **Vicenza e Verona**, saranno protagoniste alla seconda edizione di **Pizza in Piazza, la kernesse dedicata alla pizza contemporanea e ai pizzaioli selezionati e premiati dalle guide**. Forte del successo della scorsa edizione, per il secondo anno consecutivo torna dunque in piazza dei Signori questa rassegna in grado di intercettare un pubblico trasversale composto da tradizionalisti e amanti dell'innovazione.

Il Lessini Durello, simbolo enologico della città di Vicenza, avrà un angolo Vip in Corte dei Bissari.

Perfetto l'abbinamento tra le differenti interpretazioni di Lessini Durello, sia Metodo Classico che metodo Charmat, con la pizza: la mineralità di fondo di questo spumante, i marcati sentori di crosta di pane per la versione classica, la sapidità delle sue fini bollicine, ne fanno infatti il compagno ideale per bilanciare il caleidoscopio sensoriale delle pizze d'autore che saranno prospote all'evento, tra giochi di consistenze, abbinamenti innovativi ed omaggi alla tradizione.

«Si tratta di una meravigliosa occasione per il nostro Lessini Durello - afferma **Diletta Tonello, Presidente del Consorzio di Tutela del Lessini Durello** -. Partecipare ad un evento come Pizza in Piazza ridisegna i confini e apre alle contaminazioni. Il nostro spumante, nato dall'uva autoctona Durella, sia nella versione Metodo Classico che Charmat, è sinonimo di compagnia e di convivialità. Quale occasione migliore se non l'incontro con la pizza»?

Tre giorni di specialità gastronomiche e vino d'eccellenza, accompagnati da vibranti note di musica, chiacchiere e risate. **Venerdì 14 giugno l'apertura**, dalle 16.00 degustazioni e musica dal vivo si protrarranno fino alle 23.30. **Si replica sabato 15 e domenica 16**, dalle 11.00 alle 23.30. A colorare le ultime due giornate il laboratorio per bambini "Piccole... mani in pasta".

Domenica 16 spazio anche al dibattito, con l'incontro "Pizza senza confini: stili, stereotipi e nuove narrazioni", che vede coinvolti Enzo Coccia de La Notizia di Napoli, Luca Pezzetta di Clementina a Roma, Renato Bosco di Renato Bosco a San Martino Buon Albergo e Matteo Grandi di Piazza dei Signori a Vicenza. Modera l'esperta Francesca Riganati.

A mostrare il loro estro creativo dieci pizzaioli gourmet selezionati e premiati dalle guide di settore: Catello Buononato di pizzeria Catello di Vigardolo, Rosario Giannattasio di Acqua e Farina di Vicenza, Massimiliano Fraccarolo e Riccardo Furlani di Fattore F di Vicenza, alla guida anche de Il Bacaro della pizza, Mauro Pozzer della pizzeria Alla Rotonda di Thiene, Giuseppe Soldà de La Pieve a Chiampo, Alessandro Buono de Il Picchio a Dosson nel trevigiano, Antonio Cuomo e Davide Cuomo della pizzeria Cuomo di Thiene, El Anbri Abdessamad della pizzeria Loop di Albignasego nel padovano, e infine Raffaele Ugliano de Le Fornaci da Lello di Costabissara.

La DOC Lessini Durello^[1]_{SEP}

La denominazione del Lessini Durello, riconosciuta nel 1987, conta circa 430 ettari vitati ad uva Durella, distribuiti sulla fascia pedemontana dei Monti Lessini, tra Verona e Vicenza. Oggi le aziende associate al consorzio sono 34 e ogni anno vengono prodotte circa 1 milione di bottiglie, di cui 750.000 con metodo Charmat e 250.000 con Metodo Classico.

Ufficio Stampa Consorzio Tutela Vini Lessini Durello:

Lucia Vesentini

Tel : 045.7681578 – 328.4961031

www.montilessini.com