

Comunicato Stampa

Cortina d'Ampezzo celebra l'Amarone: un evento esclusivo con il Consorzio Tutela Vini Valpolicella

Cortina d'Ampezzo, 13 dicembre 2024 – “La Regina delle Dolomiti” si prepara ad accogliere un evento enogastronomico che unisce le tradizioni vinicole della Valpolicella all'alta cucina di montagna. Il Consorzio Tutela Vini Valpolicella, torna a Cortina dopo gli eventi del settembre scorso, in collaborazione con Cortina for Us e Chef Team Cortina, per organizzare il prossimo 16 dicembre un'esperienza dedicata alla promozione dell'Amarone della Valpolicella.

L'evento, che si terrà al Ristorante Rio Gere, una baita incastonata ai piedi del Monte Cristallo e Faloria, di proprietà dello chef Nicola Bellodis, avrà inizio alle ore 11:00, si aprirà con una masterclass dedicata all'Amarone della Valpolicella docg, un'opportunità unica per approfondire le caratteristiche di questo vino iconico. Circa 40 operatori del settore e media locali esploreranno la storia, il territorio, le tecniche di produzione e le prospettive commerciali di uno dei vini più celebri d'Italia. Dopo la parte introduttiva, i partecipanti avranno l'occasione di degustare i vini, presentati direttamente dai produttori del territorio, tra cui Benazzoli, Coali, Corte Saibante, Farina – Wine Tradition Evolves, Luciano Arduini, Rubinelli Vajol, Secondo Marco e Zýmē di Celestino Gaspari.

"Cortina sta diventando un polo gastronomico di livello internazionale" spiega Christian Marchesini, presidente del Consorzio di Tutela dei Vini Valpolicella. "Da anni – proseguiamo - lavoriamo qui per costruire un posizionamento di assoluto livello nell'alta cucina di montagna e l'evento del 16 dicembre è un altro passo importante in questa direzione. In vista delle Olimpiadi Invernali Milano-Cortina 2026, è fondamentale rafforzare il legame tra il nostro territorio e l'eccellenza enogastronomica, portando a Cortina eventi come questo, che celebrano il meglio che il nostro paese ha da offrire".

Dalle ore 13:00, seguirà un light lunch conviviale che permetterà ai partecipanti di confrontarsi e scambiarsi opinioni sul futuro del settore, alla vigilia delle imminenti festività natalizie. Il pranzo sarà arricchito da una selezione di piatti raffinati, preparati da alcuni dei migliori chef di Cortina in collaborazione con Chef Team Cortina. Ad allietare il palato ci saranno lo Chef Nicola Bellodis (Ristorante Rio Gere), Graziano Prest (Ristorante Tivoli*), Carlo Festini Cucco (Ristorante Lago Scin), Fabio Pompanin (Ristorante Al Camin) e Massimo Alverà (Pasticceria Alverà). Ogni piatto sarà sapientemente abbinato ai vini della Valpolicella, creando un perfetto matrimonio tra vino e cucina d'eccellenza.

Il Consorzio Tutela Vini Valpolicella continua così la sua missione di promuovere e valorizzare l'Amarone, simbolo di qualità e tradizione vinicola. Grazie alla collaborazione con Cortina for Us e Chef Team Cortina, l'evento del 16 dicembre è una testimonianza di come la Valpolicella e Cortina, due eccellenze italiane, possano integrarsi per creare un'offerta gastronomica unica, destinata a conquistare i palati di visitatori e professionisti del settore.

Ufficio Stampa Consorzio Valpolicella:

Tommaso Accordini e Alessandra Sgaggio (0457703194;
areastampa@consorziovalpolicella.it)