

VERONA, IL CONSORZIO PER LA TUTELA VINI SOAVE E RECIOTO DI SOAVE ORGANIZZA SOAVE VERSUS 2018



Category: [Enogastronomia](#)

A **Verona** il **Consorzio per la tutela vini Soave e Recioto** di Soave organizza "**Soave Versus 2018**", l'evento enogastronomico più esclusivo ed atteso, in programma dal 31 agosto al 3 settembre, è organizzato per il 4° anno consecutivo al Palazzo della Gran Guardia, proponendosi in un nuovo format in cui innovazione, professionalità e sorprese diventano l'occasione per vivere un'esperienza a tutto gusto.

Alla manifestazione saranno presenti oltre 50 aziende con almeno 250 vini in assaggio per dimostrare come le eccellenze del Made in Italy e la ristorazione veronese di qualità possano esaltarsi, combinandosi con le diverse espressioni del Soave.

L'evento gode del sostegno di Banco BPM, AGSM, della Camera di Commercio di Verona, di Albertini Allestimenti e del patrocinio di Comune di Verona, Comune di Soave e Regione Veneto.

La kermesse, organizzata per il quarto anno consecutivo nella città scaligera, è uno degli eventi più attesi di fine estate e sarà aperta il 31 agosto con una serata dedicata ai più giovani. Dalle 20 si terrà infatti un aperitivo glamour con DJ Set a base di Soave





Nuovi produttori e nuovi vini declinati per la prima volta in chiave di suoli e terroir, dai profumati ed eleganti vini della zona calcarea, alle possenti e vibranti espressioni dei versanti vulcanici.

Così, per celebrare la ricorrenza della Doc ogni azienda potrà presentare le proprie bottiglie icona, siano esse espressioni di annate storiche, che versioni di particolari espressioni territoriali.

Testimoni, comunque, di storie di piccoli e grandi produttori, storie di orgoglio e fatica, storie autentiche che

raccontano l'unicità del Soave e del suo profondo legame con Verona e la sua ristorazione. Storie che già si possono seguire in diretta su tutti i social tramite @soavevine.

Accanto ai produttori del Soave, tanti i sapori e saperi che saranno raccontati. Quest'anno a rappresentare il meglio del Made in Italy di qualità, saranno presenti con un proprio spazio il **Consorzio della mortadella di Bologna IGP**, il **Consorzio tutela formaggio Monte Veronese DOP**, con l'**asparago bianco di Bassano IGP** ed il **fagiolo di Lamon IGP**.

Ricco come sempre anche il programma dei cooking show che animeranno i 3 giorni di evento.

Un racconto continuo e sempre nuovo per l'interpretazione che ne verrà fatta dagli chef coinvolti, da Chez Morandi ad Anna Maria Pellegrino, a Matteo Zanardi de "ai Beati" di Garda a Nadia Pasquali del ristorante "alla Borsa" di Valeggio sul Mincio. Tutti i



piatti degli chef saranno abbinati e raccontati con la simpatia e la professionalità dei sommelier di Una Cantina per Tre, Enrico Fiorini, Gianluca Boninsegna e Marco Scandogliero.

A fianco del Consorzio anche l'**Associazione Italiana Sommelier**, quest'anno con un rinnovato concorso per il migliore sommelier del Soave, che premierà anche il migliore comunicatore del territorio, premio dato per la prima volta dalle aziende del Soave.

www.soaveversus.com

(i.c.)