



"LA PECA" DI LONIGO OSPITA IL SECONDO APPUNTAMENTO DI "A CENA CON I VINI DOC DEI COLLI BERICI E VICENZA"

La serata, dal titolo "Di Vino Amore", è in programma per venerdì 16 ottobre

Vicenza, 14 ottobre 2009

Continua il calendario della rassegna "A Cena con i Vini DOC dei Colli Berici e Vicenza" organizzata dai Consorzi di Tutela Vini DOC Colli Berici e Vini Vicenza DOC per promuovere le eccellenze enologiche del territorio in abbinamento ai piatti di alcuni tra i più rinomati chef del panorama vicentino e nazionale. Dopo la prima serata alla trattoria "Da Zamboni" di Lapio di Arcugnano, è il momento del secondo appuntamento in programma per venerdì 16 ottobre al ristorante "La Peca" di Lonigo di Nicola e Pierluigi Portinari. Oltre alle due stelle Michelin i fratelli Portinari vantano molti altri riconoscimenti dalle principali guide gastronomiche: è storia recente il premio di miglior cantina dell'anno 2009 nella guida de L'Espresso e le 5 forchette dalla guida Audi.

I vini della DOC Colli Berici e Vicenza si cimenteranno dunque *"nel gioco degli abbinamenti"* con delle portate raffinate ed elaborate, espressione dei prodotti tipici della zona, preparate secondo quell'arte culinaria che contraddistingue i rinomati fratelli Portinari. Il menù della cena intolata "Di Vino Amore" propone: Tagliatelle di seppie Chioggette, aglio, olio di Nanto e peperoncino con gelatina del loro nero; Zuppa di mais tostato con lumache, funghi, perle di Asiago DOP prodotto in malga e timo; Risotto di piccione e porro mantecato al mosto di uva garganega; Soffici di zucca, in brodo-essenza di brasato con estratto di tannini da vino Tai Rosso e nocciole caramellate alle spezie; Sella di lepore con i marroni e salsa civet; Zuppa spumosa di Tai Rosso brulè con fichi, mirtili e vaniglia e per finire... Come una cassata ai mandarini con gelato al pistacchio di Bronte e capperi disidratati.

**Consorzio Tutela Vini DOC Colli Berici e
Consorzio Tutela Vini Vicenza DOC**
c/o Palazzo del Vino
Piazza Garibaldi, 1 • 36045 Lonigo (VI)
Tel. 0444 896598 - fax 0444 797231
info@consorziovinicolliberici.it

Ufficio stampa: Alpe Comunicazione
viale Mercato Nuovo, 11 • 36100 Vicenza
Tel. 0444 1835290 • Fax 0444 1830366
www.pertile.org • info@albertopertile.it



La serata sarà l'occasione per degustare, assieme ad altri vini della DOC Colli Berici e Vicenza, la Garganega "Ego" 2008 – Doc Colli Berici dell'Azienda Agricola Costalunga di Castegnero; il Riesling 2008 – Doc Vicenza della Tenuta La Bertolà di Trissino; il Cabernet 2008 – Doc Colli Berici dell'Azienda Agricola Ozzi di Longare; il Merlot "Rosso di Alonte" 2007 – Doc Colli Berici dell'Azienda Agricola "Chiesa Vecchia" di Alonte ed il "Thovara" Passito 2007 dell'Azienda Agricola Piovene Porto Godi di Toara di Villaga. Il costo della cena è di euro 100.

Il ristorante "La Peca" si trova a Lonigo in via Alberto Giovannelli, 2 tel. 0444/830214. Il terzo ed ultimo appuntamento della rassegna sarà venerdì 23 ottobre alla trattoria "Da Zamboni" con "I Colori e i Profumi del Bosco".