

LA STRADA DEL VINO SOAVE A VENEZIA UN GEMELLAGGIO TRA CULTURA E GASTRONOMIA



Un Incontro a Palazzo Ferro Fini

La Strada del Vino Soave, conosciuta per la sua lunga tradizione e la qualità dei suoi vini, ha recentemente fatto tappa a Venezia, portando con sé i sapori e le eccellenze della provincia di Verona. L'evento si è svolto nella prestigiosa cornice di Palazzo Ferro Fini, sede del Consiglio Regionale del Veneto, dove giornalisti e appassionati hanno avuto l'opportunità di scoprire la versatilità del vino Soave in abbinamento alla cucina lagunare.

La Conferenza Stampa: Un Incontro di Eccellenze

Il presidente della Strada del Vino Soave, Stefano Alberti, ha aperto la conferenza stampa spiegando l'obiettivo dell'iniziativa: "Desideriamo far conoscere e apprezzare la versatilità dei nostri prodotti locali, a partire dal vino Soave. Abbiamo scelto di fare tappa a Venezia, in un simbolico gemellaggio con la cucina lagunare che bene si abbina alle nostre produzioni". L'evento ha visto la partecipazione del presidente del Consiglio Roberto Ciambetti, del consigliere Alberto Bozza e di Cesare Benelli, rappresentante dell'Associazione della Buona Accoglienza di Venezia e del progetto Osti in Orto.



Degustazione al Ristorante Antiche Carampane

Dopo la conferenza stampa, la giornata è proseguita al ristorante Antiche Carampane, dove i partecipanti hanno potuto degustare una selezione di vini Soave accompagnati da piatti tipici della cucina veneziana. Tra i vini in degustazione, spiccavano etichette di annate diverse, dimostrando la capacità del Soave di evolvere nel tempo. I produttori presenti

hanno spiegato le caratteristiche dei loro vini, rendendo l'esperienza ancora più ricca e formativa.

Spaghetti in Cassopipa: Un Omaggio alla Tradizione

Il piatto forte della degustazione è stato gli Spaghetti in Cassopipa, preparati secondo la ricetta tradizionale di Giovanni Bortoluzzi. Questo piatto tipico dei pescatori di Chioggia ha saputo esaltare i vini in degustazione, creando un perfetto connubio tra sapori di mare e note vulcaniche del Soave. La ricetta prevede l'uso di molluschi freschi, spezie e pomodoro, cucinati lentamente per mantenere intatti i sapori.

Visita agli Orti di Sant'Erasmus

La giornata si è conclusa con una passeggiata tra gli orti di Sant'Erasmus, gestiti dal progetto Osti in Orto. Cesare Benelli ha illustrato come i ristoratori veneziani coltivino verdure e spezie a km 0, utilizzate poi nei loro piatti. Questo progetto rappresenta un esempio di sostenibilità e attenzione alla qualità delle materie prime, unendo tradizione e innovazione in un contesto unico come quello dell'isola di Sant'Erasmus.

Appuntamento Soave: Celebrare la Longevità del Vino

Durante l'evento, è stato anche presentato l'Appuntamento Soave, che si terrà il 9 settembre a Verona, presso Castelvechio. Questa manifestazione celebra la longevità del vino Soave e la sua capacità di evolvere nel tempo. Le cantine partecipanti offriranno in degustazione annate diverse, permettendo di confrontare i vini attuali con quelli di almeno sette anni precedenti.



La Strada del Vino Soave: Un Percorso di Qualità

Fondata nel 1999, la Strada del Vino Soave conta oggi circa cento soci tra cantine, enti, associazioni, agriturismi, ristoranti, hotel, frantoi e aziende di prodotti tipici locali. L'obiettivo è promuovere il territorio veronese, valorizzando le sue eccellenze enogastronomiche e offrendo esperienze uniche ai visitatori. Il Soave DOC, con le sue specifiche caratteristiche legate al suolo vulcanico e al clima mite, rappresenta una delle denominazioni più importanti del panorama vinicolo veneto.



In conclusione, l'evento veneziano ha rappresentato un'occasione straordinaria per mettere in luce la ricchezza e la versatilità del vino Soave, creando un ponte tra le tradizioni enogastronomiche veronesi e quelle lagunari. Un'esperienza che ha saputo coinvolgere e affascinare, lasciando un segno indelebile nei cuori e nei palati di tutti i partecipanti

