

UNA RETE DI ECCELLENZE PER LA PROMOZIONE



Vicenza è ha riunito le eccellenze dell'enogastronomia e della ristorazione vicentina organizzato la visita di dieci giornalisti di alcune tra le più importanti testate nazionali

Tutto è nato quando Vicenza è, lo scorso gennaio, ha invitato alcuni giornalisti specializzati in enogastronomia al ristorante **Cracco di Milano** per promuovere il broccolo fiolaro di Creazzo, uno dei primi prodotti de.co. del vicentino. È stata quella l'occasione per invitare qualificati rappresentanti della stampa a venire a scoprire le eccellenze del territorio provinciale. A questo invito è seguito quindi un lavoro durato alcuni mesi per consentire ai giornalisti di selezionare i prodotti di loro interesse, che è stato premiato con un'adesione estremamente importante in termini qualitativi e numerici: per l'occasione sono infatti giunti a

Vicenza **dieci giornalisti che scrivono su La Cucina italiana, La Repubblica, Il Corriere della sera, La Prova del cuoco, Chef, Arte in cucina, Il Sole-24 ore, Food & Beverage, Italia squisita e Informacibo.** «Abbiamo cercato di riunire - spiega il **Presidente di Vicenza è Dino Secco** - alcune eccellenze della ristorazione e dell'enogastronomia provinciali. Va sottolineato che abbiamo trovato una grande disponibilità a collaborare, dimostrazione che il concetto di fare sistema per la promozione è ormai stato compreso dalle migliori realtà del territorio. E credo che i risultati positivi di questa esperienza spingeranno anche altri a comprendere l'importanza di questo approccio.



I GIORNALISTI durante le degustazioni e le presentazioni dei prodotti tipici del Vicentino



DINO SECCO
Il Presidente di Vicenza è, che ha organizzato l'educational dei giornalisti, ai quali ha offerto l'olio DOP dei Berici

Ritengo che in futuro Vicenza è avrà un ruolo sempre più importante come polo di aggregazione e coordinamento per la promozione delle eccellenze del territorio». Con questo spirito è stato possibile definire un programma di visita particolarmente ricco di contenuti e allo stesso tempo ben rappresentativo della straordinaria varietà dell'enogastronomia provinciale.

Il **tour promozionale** è iniziato il venerdì con un ottimo menù di pesce al ristorante Alla Veneziana di Longa della famiglia Parise, con una presentazione dell'enogastronomia vicentina curata dal presidente della Coldiretti Diego Meggiolaro, cui è seguita una lezione magistrale sui distillati di Vittorio Capovilla, con degustazione guidata di alcuni dei suoi prodotti.

Sabato la giornata è iniziata con le informazioni sul mais Marano De.Co., con Paola Franco coordinatrice del tavolo di coordinamento dei Comuni De.Co. che ha accompagnato gli ospiti sui terreni di coltivazione del mais Marano e al mulino Zambon con il presidente della cooperativa Marco Sartore. Spiegate le caratteristiche peculiari del mais e assaggiati vari prodotti realizzati con il mais - oltre alla polenta, che si abbina benissimo a formaggi e salumi - il gruppo Saltamaran si è esibito in alcuni balli della tradizione contadina. Successivamente, pranzo al nuovo ristorante El Coq del giovane e brillante chef Lorenzo Cogo con un menù di grande livello e il mais Marano protagonista in vari piatti, il tutto abbinato ai vini di Piovene Porto Godi e alla birra di mais.

Il pomeriggio è stato dedicato alla creatività, con una visita all'azienda dolciaria Loison prima e alla macelleria-salumificio Nogara poi, dove Nuova Tradizione ha presentato la mostarda vicentina e il nuovo gelato alla mostarda. È stata

poi la volta della pasticceria Da Venicio, per presentare La Gata e altri prodotti della pasticceria artigianale vicentina, con cena quindi da Giorgio e Gian Pietro Damini che hanno proposto un menù di carne abbinato ad una selezione di vini di Fausto Maculan, che li ha illustrati.

La domenica è stato protagonista il riso De.Co. di Grumolo delle Abbadesse, con Maria Luisa Teso accompagnatrice brillante assieme al presidente dei produttori di riso Costante Barban, che hanno condotto i giornalisti tra le riserie e poi fino alla villa dell'azienda De Tacchi.

Ultima tappa prima del pranzo a La Capreria di Enrico Grandis a Montegalda, con assaggi di formaggi erborinati. Conclusione dell'educational tour al ristorante La Peca dove Nicola Portinari ha proposto un menù annaffiato dai vini di Dal Maso e dal durrello Bellaguardia.

Ora Vicenza è aspetta altri giornalisti in visita e una rassegna stampa in grado di promuovere in modo significativo a livello nazionale l'enogastronomia vicentina, compreso l'olio dei Berici, omaggio del vicepresidente della Provincia Dino Secco ai giornalisti.

♦ di Anna Trenti

Vicenza è
via Montale, 25
36100 Vicenza
Tel. 0444 994770
Fax 0444 994779
www.vicenzae.org
E-mail: info@vicenzae.org