

Consorzio Tutela Vino Bardolino doc
Piazza Matteotti, 8 - 37011 Bardolino (Verona)
tel. 045 6212567 - fax 045 7210820
email: info@winebardolino.it - internet: www.ilbardolino.com

Comunicato stampa – 21 dicembre 2011

Dal 7 gennaio al 28 febbraio il Bardolino sposa la cucina di carne di maiale nei ristoranti delle colline del Garda.

Nove ristoranti e trattorie dell'entroterra gardesano propongono interi menù degustazione a base di salumi e carni di maiale in abbinamento con il Bardolino, in onore della più schietta tradizione contadina della zona.

L'antica tradizione della maialatura, la lavorazione della carne di maiale, torna protagonista sulle tavole della ristorazione dell'entroterra veronese del lago di Garda, fra Affi, Cavaion Veronese e Pastrengo, in abbinamento al più classico dei vini della zona, il Bardolino: fino al 28 febbraio otto ristoranti e trattorie delle colline gardesane proporranno interi menù a base di carne di maiale e di salumi, preabbinati al giovanile rosso bardolino, a prezzi popolarissimi. **L'iniziativa è dell'associazione dei ristoranti della Collina gardesana e del Consorzio di tutela del vino Bardolino, con la collaborazione e il supporto del Consorzio di tutela del formaggio Monte Veronese, il tipico formaggio del monte Baldo e della Lessinia, che fa capolino nei menù.**

I ristoranti che costituiscono l'attiva associazione dell'entroterra delle colline moreniche del Garda orientale sono **Cà Orsa ad Affi, 21° Secolo, Al Cacciatore, Villa e Andreis a Cavaion Veronese, Al Forte, Eva, La Carica e Stella d'Italia a Pastrengo.**

Sarà presso questi locali che **per tutto gennaio e sino alla fine di febbraio** si potranno gustare proposte quali *i vassoi di salumi accompagnati dalle mostarde "nostrane", la polentina con lardo e salame, il tipicissimo risotto col tastasà (ossia la carne macinata pronta per essere insaccata, che viene utilizzata per il condimento del riso allo scopo di "tastarne", ossia assaggiarne, il grado di salatura), la grigliata di bracioline, costine, salamelle, luganeghe e carne salà, le puntine di maiale servite con la salsa al Bardolino, il cosciotto di maiale al forno con le patate, l'arrosto di capocollo di maiale al Bardolino e via discorrendo.*

I prezzi, vino incluso, vanno dai 23,00 ai 35,00 euro.

"Con quest'iniziativa – spiega il presidente del Consorzio di tutela del Bardolino, Giorgio Tommasi – vogliamo **rafforzare ulteriormente il legame fra il mondo produttivo del Bardolino e la ristorazione della zona d'origine**, che ha ritrovato il piacere di farsi portavoce della nostra produzione vinicola. L'antica tradizione della maialatura appartiene al territorio, così come vi appartengono il Bardolino e la consuetudine all'accoglienza da parte dei nostri osti e dei nostri

Consorzio Tutela Vino Bardolino doc
Piazza Matteotti, 8 - 37011 Bardolino (Verona)
tel. 045 6212567 - fax 045 7210820
email: info@winebardolino.it - internet: www.ilbardolino.com

ristoratori: è significativo che questi caratteri della nostra area possano essere rappresentati insieme da una manifestazione che ha nella popolarità il proprio carattere distintivo. **Una maniera per invitare a venire sulle colline del Bardolino anche al di fuori della stagione turistica”.**

Il Bardolino, il rosso delle colline moreniche del Garda Veronese, figlio delle uve autoctone della corvina e della rondinella, continua intanto la propria marcia. “I dati di vendita del 2011 – dice il presidente del Consorzio di tutela – confermano i brillanti risultati che il Bardolino e il Chiaretto, sua versione rosata, avevano ottenuto nell’ultimo biennio. Tutta la produzione viene regolarmente venduta e la domanda sta aumentando, con il prezzo delle uve che è tornato ad essere remunerativo per i nostri vignaioli.

Di fatto, il Bardolino è una specie di vino anticrisi ed il segreto della rinascita sta proprio nella riscoperta della tradizione”. **Per info www.collinagardesana.it**

I menù dei ristoranti

Ristorante La Carica

via Rovereto, 42 – Pastrengo - Tel. 045 7170049

Calice di Chiaretto Brut in fiore

Stinco di maiale al forno speziato con erbe rurali servito al ristretto di vino Bardolino e patate accompagnato da bocconcini di Monte Veronese e marmellata di melograno

IL RISTORANTE È CHIUSO A GENNAIO

Bardolino Classico Costadoro (1 bottiglia per 2 persone)

euro 25,00 per persona

chiuso il giovedì

su prenotazione min. 2 persone

Ristorante Eva

Via Due Porte, 45 - Piovezzano di Pastrengo - Tel. 045 7170110

Antipasto di luganeghe con polenta e scaglie di Monte Veronese

Crespelle al Monte Veronese e tartufo

Cosciotto di maiale al forno con patate e zucchine

Cotechino con salsa verde, kren e pearà

Torta ai formaggi con marmellata di frutti di bosco

Bardolino Classico Lamberti (1 bottiglia per 2 persone)

euro 28,00 per persona

tutti i giorni

Consorzio Tutela Vino Bardolino doc
Piazza Matteotti, 8 - 37011 Bardolino (Verona)
tel. 045 6212567 - fax 045 7210820
email: info@winebardolino.it - internet: www.ilbardolino.com

su prenotazione min. 2 persone

Ristorante Al Forte

Località Telegrafo, 1 - Pastrengo - Tel. 045 7170683

Selezione di salumi e prosciutti assortiti con verdure sott'olio e polenta
Bigoli all'amatriciana e aceto balsamico con scaglie di Monte Veronese
Carrè di maialino da latte al forno e patate al rosmarino
Verdure miste di stagione
Dessert a scelta o caffè

Bardolino Classico Cà de' Rocchi Tinazzi (1 bottiglia per 2 persone)
euro 28,00 per persona
chiuso il lunedì
su prenotazione min. 2 persone

Ristorante Al Cacciatore

Via Alpi, 3 - Cavaion Veronese - Tel. 045 7235201

Crostini al lardo e Monte Veronese
Stinco di maiale al forno con patate
Sfogliatina di mele

Bardolino Classico Guerrieri Rizzardi (1 bottiglia per 2 persone)
euro 25,00 per persona
chiuso domenica sera e mercoledì
su prenotazione min. 2 persone

Trattoria Cà Orsa

Loc. Caorsa 7/b - Affi - Tel 045 7235039

Soppressa con polenta e Monte Veronese
Bigoli con salsiccia ed erbe
Arrosto di maiale al latte con noci
Dolci della casa

Bardolino Classico Monte Saline (1 bottiglia per 2 persone)
euro 30,00 per persona
chiuso il martedì
su prenotazione min. 2 persone

Consorzio Tutela Vino Bardolino doc
Piazza Matteotti, 8 - 37011 Bardolino (Verona)
tel. 045 6212567 - fax 045 7210820
email: info@winebardolino.it - internet: www.ilbardolino.com

Ristorante Stella d'Italia

Piazza Carlo Alberto, 25 - Pastrengo - Tel. 045 7170034

Musetto di maiale in sfoglia di spinaci e crema di patate
Bigoli con ragù di tastasal e castagne
Filetto di maiale con salsa ai fichi e patate cotte sotto sale
Monte Veronese 12 mesi con mostarda di pere

Bardolino Classico Benazzoli (1 bottiglia per 2 persone)
euro 35,00 per persona
chiuso domenica sera e mercoledì
su prenotazione min. 2 persone

Trattoria Villa

Località Villa, 32 - Cavaion Veronese - Tel. 045 7235426

Polentina con lardo e salame nostrano
Fusilli con salsiccia e radicchio rosso
Ossi, gambetto, cotechino con pearà
Contorni misti di stagione
Monte Veronese con miele e pera cotta al vino Bardolino

Bardolino Classico Raval o Righetti (1 bottiglia per 2 persone)
euro 30,00 per persona
chiuso il lunedì
su prenotazione min. 2 persone

Ristorante 21° Secolo

Via Pozzo dell'Amore, 51 - Cavaion Veronese - Tel. 045 7235106

Selezione di salumi con sottoli e Monte Veronese
Risotto con tastasal
Bigoli con salsiccia e porro
Dessert a scelta

Bardolino Classico Enzo Righetti (1 bottiglia per 2 persone)
euro 23,00 per persona
chiuso lunedì e martedì a pranzo
su prenotazione min. 2 persone

Consorzio Tutela Vino Bardolino doc
Piazza Matteotti, 8 - 37011 Bardolino (Verona)
tel. 045 6212567 - fax 045 7210820
email: info@winebardolino.it - internet: www.ilbardolino.com

Ristorante Andreis

Via Berengario, 26 - Cavaion Veronese - Tel. 045 7235035

Polenta, salame e Monte Veronese
Risotto con tastasal
Grigliata mista di maiale
Contorni misti di stagione
Dessert a scelta

Bardolino Classico Raval (1 bottiglia per 2 persone)
euro 20,00 per persona
chiuso il lunedì
su prenotazione min. 2 persone

Ufficio stampa Consorzio Tutela Vino Bardolino doc

Paola Giagulli - paola@paolagiagulli.it - tel. 338 4812496 - skype: paola.giagulli