

**L'EVENTO** Domani sera al Byblos Art Hotel

Valpolicella & friends Gemellaggio d'autore tra Amistà e Masi

Un percorso enogastronomico
per esaltare piatti e vini d'eccellenza

●● Si conclude il percorso enogastronomico proposto del Ristorante Amistà alla scoperta delle gemme della Valpolicella. L'ultimo appuntamento di questo viaggio è in programma domani sera, mercoledì 23 novembre e avrà come protagonista Masi, cantina radicata in Valpolicella Classica, che producee distribuisce Amarone e altri vini di pregio ispirati ai valori del territorio delle Venezie.

Dopo le esperienze con Allegrini, Giuva e Farina arriva il gran finale con l'azienda della famiglia Boscaini, che celebra quest'anno la duecentocinquantesima vendemmia, una centina che ha contribuito alla nascita del mito dell'Amarone, che produce oggi in cinque versioni: la gamma più ampia e qualificata proposta al mercato internazionale. Ad accompagnare i vini in degustazione, presentati da Giacomo Boscaini, settima generazione della famiglia e brand ambassador, un menu studiato ad hoc da Mattia Bianchi, chef del ristorante stellato Amistà - all'interno del Byblos Art Hotel di Corrubio - che alla sua terra nata ha deciso di dedicare il menu «Valpolicella & Friends», da cui è nata l'idea della rassegna omonima.

Ad aprire la serata un aperitivo di benvenuto con il Con-

te Federico Riserva Brut 2018 dei Conti Bossi Fedrigotti, servito nella hall dell'albergo tra le note della musica jazz dal vivo e i colori delle opere d'arte della collezione permanente. La cena si svilupperà secondo un percorso gastronomico pensato per valorizzare la biodiversità e la ricchezza delle materie prime del territorio veronese in sinergia con una rappresentativa selezione di vini Masi. Il menu si aprirà con Seppioline al nero, miso e brodetto di laguna in abbinamento al Colbaraca Soave Classico Superiore 2021 per poi passare ai Tortelli di erbe amare, pere trentosso e Monte Veronese Dop accompagnati dall'Osar 2015, vino prodotto dall'antica uva Oseleta, proseguirà con Agnello del Monte Baldo, zucca, cime di rapa e mandorle abbinato al Campolongo di Torbe Amarone Classico 2013, prezioso cru proveniente dall'omonimo vigneto, le cui qualità sono note sin dal XII secolo e si concluderà con Spazialismo, dessert ispirato al celebre movimento fondato da Lucio Fontana e il Mezzanella Amandorlato Recioto 2016, una vera rarità, classico vino da fine pasto. ●





► 21 novembre 2022



Lo chef Mattia Bianchi

