

CONSORZIO DI TUTELA CHIARETTO E BARDOLINO

ASSOCIAZIONE RISTORANTI SAN ZENO DI MONTAGNA

MONTE VERONESE FORMAGGIO DOP

**SAN ZENO
CASTAGNE, BARDOLINO
& MONTE VERONESE**

8 OTTOBRE . 7 NOVEMBRE 2021
SAN ZENO DI MONTAGNA

I MENU DEGUSTAZIONE NEI RISTORANTI
AL CACCIATORE . BELLAVISTA . COSTABELLA . TAVERNA KUS

XXIV
EDIZIONE
2021

MONTEBALDO

Comune di San Zeno di Montagna

BANCO BPM

TUTTI I MENU SUL SITO WWW.RISTOSANZENO.IT

San Zeno Castagne, Bardolino & Monte Veronese

A San Zeno di Montagna fino al 7 novembre quattro menù degustazione abbinati al vino del “distretto” bardolino più in quota

CONSORZIO DI TUTELA CHIARETTO E BARDOLINO

ASSOCIAZIONE RISTORANTI SAN ZENO DI MONTAGNA

MONTE VERONESE FORMAGGIO DOP

SAN ZENO CASTAGNE, BARDOLINO & MONTE VERONESE

8 OTTOBRE . 7 NOVEMBRE 2021
SAN ZENO DI MONTAGNA

I MENU DEGUSTAZIONE NEI RISTORANTI
AL CACCIATORE . BELLAVISTA . COSTABELLA . TAVERNA KUS

XXIV EDIZIONE 2021

MONTEBALDO

Comune di San Zeno di Montagna

BANCO BPM

TUTTI I MENU SUL SITO →
WWW.RISTOSANZENO.IT

Il **Montebaldo**, il “cru” del Bardolino che nasce ai piedi dell’omonimo massiccio montuoso, sarà il vino ufficiale della 24esima edizione di **San Zeno Castagne, Bardolino & Monte Veronese**, la **rassegna dedicata ai sapori autunnali del territorio montebaldino**, in programma fino al 7 novembre a **San Zeno di Montagna (Verona)**, cittadina del monte Baldo affacciata sul lago di Garda e territorio di millenaria castanicoltura.

I menù abbinati al “Cru” del Bardolino in 4 ristoranti

L’iniziativa, voluta dall’Associazione Ristoranti San Zeno assieme al [Consorzio di tutela del Bardolino](#) e al [Consorzio del formaggio Monte Veronese DOP](#), coinvolge quattro locali (Al Cacciatore, Bellavista, Costabella, e Taverna Kus), che per un mese intero proporranno interi menù degustazione con piatti dagli ingredienti autunnali in abbinamento al Montebaldo, il vino che nasce nel più interno e più in quota dei tre “distretti” del Bardolino, quello dove le altitudini maggiori e il clima fresco donano profumi di fragola e chiodi di garofano che si sposano perfettamente con i piatti di stagione del territorio d’origine.

Tra le proposte della rassegna, piatti come la polentina con farina di castagne, finferli, scaglie di Monte Veronese e salame di capriolo preparata dal **Ristorante al Cacciatore**, il minestrone di castagne nella pagnotta di grani antichi del **Ristorante Bellavista**, gli gnocchi di castagne con ragù di cervo preparati dal **Ristorante Costabella** o il petto d’anatra marinato all’arancia e cotto a bassa temperatura con sformatino di Marroni di San Zeno DOP e radicchio rosso di Verona della **Taverna Kus**.

Per chi volesse cucinare in casa la tradizionale ricetta locale del minestrone di marroni, è scaricabile on line, sul [sito del Consorzio del Bardolino](#), un apposito ebook.

Quello di San Zeno di Montagna è **il primo degli appuntamenti** che verranno articolati sul territorio per promuovere i “nuovi” **Bardolino dei “distretti” Montebaldo, La Rocca e Sommacampagna**, riconosciuti dal disciplinare di produzione pubblicato in Gazzetta Ufficiale lo scorso 12 aprile e già identificati dai mercanti di vino nel 1825.

Sarà comunque possibile degustare le prime uscite di tutti e tre i “cru” bardolinesi durante [Vinitaly Special Edition](#), dal 17 al 19 ottobre a Verona, dove il Consorzio sarà presente con un proprio stand all’interno del padiglione della Regione Veneto, e a **God Save The Wine**, evento in programma il 4 novembre a Roma.

I menù completi di *San Zeno Castagne, Bardolino & Monte Veronese* sono disponibili sul sito www.ristosanzeno.it.

La rassegna è patrocinata dal Comune di San Zeno di Montagna e si svolge in collaborazione con Banco BPM.

Data di creazione

08/10/2021

Autore

redazione