



Comunicato stampa del 3 giugno 2019

**BREGANZE DOC:
TUTTI I SAPORI DELLA VESPAIOLONA 2019**

Nella notte del 21 giugno degustazioni, eccellenze gastronomiche e intrattenimento in 12 cantine della DOC Breganze. Dal 4 giugno iniziano le prevendite online

La **Strada del Torcolato e dei vini di Breganze** si prepara per la dodicesima edizione della **Vespaiolona**. La notte bianca e rossa, organizzata in collaborazione con il **Consorzio Tutela Vini D.O.C. Breganze**, torna **venerdì 21 giugno** e coinvolge quest'anno **12 cantine** del territorio breganzese. A partire **dalle ore 18.00 di martedì 4 giugno** saranno **aperte le prevendite online** sul sito www.vespaiolona.it per acquistare i *kit pass Vespaiolona*.

Il costo per ciascun pacchetto è di **26 euro** e comprende il pass, il trasporto in autobus tra le diverse cantine, il calice, la tracolla portabicchiere targata Vespaiolona 2019 e sei assaggi dei vini della D.O.C. Breganze. Ogni partecipante potrà acquistare online un massimo di 6 ingressi e le vendite rimarranno aperte fino all'esaurimento dei 4500 disponibili. L'accesso alle cantine sarà consentito solo ai partecipanti muniti di kit.

Le cantine che apriranno le porte ai visitatori durante la Vespaiolona 2019 saranno: *Cà Biasi, Cantina Beato Bartolomeo, Col Dovigo, Firmino Miotti, IoMazzucato, La Costa, Le Colline di Vitacchio, Le Vigne di Roberto, Maculan, Transit Farm, Vigneti dell'Astico, Vitacchio Emilio*. Qui si potranno degustare i vini della D.O.C. Breganze come l'autoctono **Vespaiolo**, nella sua declinazione ferma e spumantizzata, il vino passito **Torcolato** o i **rossi bordolesi**.

A partire dalle 19.30 di venerdì fino alle 2.00 di sabato ci saranno inoltre spettacoli di intrattenimento in tutte le aziende, oltre a ricche proposte gastronomiche in abbinamento ai calici. Da **Vitacchio Emilio** si potranno trovare lo spiedo di quaglie della *Confraternita della Quaglia di Levà* e un piatto tipico con sopressa artigianale e formaggi di montagna, mentre da **Firmino Miotti** ci sarà *Bamburger* con hamburger di carne, vegetariani e vegani con

ingredienti freschi del territorio e golosi dolci al Vespaiolo e al Torcolato. Da **Transit Farm** si assaggeranno invece i piatti di *Shelter*, che preparerà gnocchi pomodoro e burrata e ragù del cortile, hamburger di scottona e vegetariani, arancini e arrosticini mentre a **La Costa** saranno serviti ravioli ripieni di baccalà e olive nere, roast beef di manzo con verdure saltate e il gelato artigianale di *Emè*. Si passa quindi a **Le Vigne di Roberto**, con la tartare di Angus e la tagliata di bistecca delle *Macellerie del Gusto Da Renato* di Schio e Malo, fino al piatto rustico e alle patate al salto proposti da **Cà Biasi** e ai piatti di **Col Dovigo**, con pizza gourmet, spiedo al cartoccio, risotto con porcini e formaggio castelgrotta e frittelle di mele come dessert. Appuntamento da **Maculan** per assaggiare invece lo gnocco fritto del ristorante *Fuori Modena*, mentre nella vicina Piazza Mazzini ci saranno burritos di carne e verdure e code di gambero fritte a cura di *Osteria Bell Tower* e *Non Solo Pane*, in abbinamento ai vini dei **Vigneti dell'Astico**.

Alcune cantine avranno invece come proposte piatti a base di pesce: alla **Cantina Beato Bartolomeo** la *Pro Loco di Bolzano Vicentino* preparerà frittura di avannotti con crema di mais e avannotti in saor su letto di misticanza. **IoMazzucato** proporrà perle di stoccafisso con dadini di polenta frita e con i sapori del territorio, a cura della *Pro Loco Sandrigo* mentre a **Le Colline di Vitacchio** si potranno assaggiare la frittura mista di pesce, le linguine ai frutti di mare e le cozze saltate a cura del *Comitato Festeggiamenti di Maragnole*.

Il programma completo della Vespaiolona è disponibile sul sito www.stradadeltorcolato.it e www.breganzedoc.it Per ulteriori informazioni è possibile contattatare l'Associazione Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze allo 0445 300595 o 333 1938773, o tramite email stradadeltorcolato@gmail.com

INFO IN BREVE: Vespaiolona 2019

Quando: venerdì 21 giugno 2019

Dove: Cantine della DOC Breganze (VI)

Orario: dalle 19.30 di venerdì 21 alle 02.00 di sabato 22 giugno

Parcheggio: gratuito

Costo: 26€ comprensivo di bus navetta per le cantine, bicchiere, tracolla portabicchiere, pass e sei assaggi di vino DOC Breganze. Non verranno somministrati alcolici ai minori di 18 anni, per i quali non è richiesto l'acquisto del kit-pass

Acquisto Kit Pass: prevendite online dal 4 giugno su www.vespaiolona.it. Qualora i 4500 Kit-Pass Vespaiolona 2019 non venissero venduti tutti in modalità online, i rimanenti potranno essere acquistati direttamente presso la sede della Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze in Piazza Mazzini 18, sala conferenze dell'U. M. Astico, a partire da lunedì 17 giugno fino a venerdì 21 giugno 2019 negli orari 11.00-13.00 e 16.00-19.00.

Ufficio Stampa:

Anna Sperotto
349 8434778
anna@studiocru.com

Carlotta Faccio
324 6199999
carlotta@studiocru.com