



CONSORZIO
DI TUTELA
**CHIARETTO
E BARDOLINO**

Comunicato stampa del 23 ottobre 2019

**SAN ZENO DI MONTAGNA, BUONA LA PRIMA: TUTTO ESAURITO ALLA
*FESTA DELLE CASTAGNE E DEL MARRONE DOP***

Un successo la manifestazione baldense: nel primo fine settimana venduti tutti i marroni e le bottiglie di Bardolino. Scatta il conto alla rovescia per il secondo weekend, con la presentazione della sottozona Montebaldo

Tutto esaurito nel primo fine settimana della *Festa delle Castagne e del Marrone di San Zeno Dop* a San Zeno di Montagna: **venduti tutti e 30 i quintali di marroni** portati in piazza Schena dal Consorzio di tutela che valorizza la castanicoltura baldense, e così pure **esaurite le centinaia di bottiglie del Consorzio di tutela del Chiaretto e di Bardolino**. Sold out anche le 250 porzioni del classico minestrone di marroni preparate nel Padiglione dei Saperi del Monte Baldo, la tensostruttura per la ristorazione che costituisce la novità di quest'anno e che si affianca alla tradizionale area gestita dalle associazioni locali. Pienissimi poi i cinque ristoranti (Al Cacciatore, Bellavista, Costabella, Sole e Taverna Kus) che propongono interi menù degustazione a base di castagne per la rassegna *San Zeno Castagne Bardolino e Monte Veronese*.

“Non avremmo mai immaginato una partenza così forte di questa nostra festa che valorizza i prodotti tipici del territorio del Baldo. Neppure la pioggia del sabato ha fermato i buongustai” dice il **sindaco** di San Zeno di Montagna, **Maurizio Castellani**.

“Il successo della mostra mercato di San Zeno sottolinea come **i nostri vini siano i fedeli compagni della tavola autunnale**: il Bardolino, che con le castagne trova uno dei suoi abbinamenti più classici, e anche il Chiaretto, il cui consumo è ormai del tutto destagionalizzato” gli fa eco il presidente del Consorzio di Tutela Chiaretto e Bardolino, **Franco Cristoforetti**.

Ora scatta il conto alla rovescia per il secondo fine settimana della manifestazione, che si aprirà già venerdì 25 ottobre alle ore 17 a palazzo Cà Montagna con il **convegno *La territorialità, le eccellenze e i valori nutrizionali dei prodotti del monte Baldo***, nel corso del quale **verrà presentata la modifica del disciplinare del Bardolino Doc**, che vedrà ripristinate **le tre sottozone** note a fine Ottocento, una delle quali intitolata proprio **Montebaldo** (le altre sono **La Rocca** nella fascia costiera e **Sommacampagna** a sud del lago). I vini della futura sottozona Montebaldo saranno poi nei calici durante la cena in programma nel Padiglione dei Sapori: ad accompagnare i piatti dello chef Alessandro Tannoia (crema di patate e marroni di San Zeno, risotto alla veneta con salsa al marrone Dop, tagliata di garronese veneta con patate di montagna), un Bardolino di sottozona dell'annata 2015 (Gentili), un 2016 (Tenuta La Presa) e un 2017 (Vigneti Villabella) in un'inedita verticale. Sabato 26 e domenica 27 spazio al ricchissimo calendario della manifestazione, che avrà poi il suo terzo e ultimo week end dall'1 al 3 novembre.

Ufficio Stampa:

Chiara Brunato

chiara@studiocru.com

371 3350217

Michele Bertuzzo

michele@studiocru.it

347 9698760