



### **Consorzio TUTELA DEL BARDOLINO**

Il Consorzio di tutela del Bardolino è presente al Vinitaly (padiglione 4 stand G3) con un insolito abbinamento dedicato al Chiaretto, la versione rosata del Bardolino: un kebab di anguilla realizzato dallo chef Leandro Luppi, stella Michelin del ristorante Vecchia Malcesine di Malcesine. L'anguilla viene cotta prima a bassa temperatura perché resti morbida, poi passata in forno perché faccia una crosticina croccante, infine affumicata e servita con un pane alle olive del Garda e una confettura di limoni. Un piatto ideale per dimostrare la grande versatilità del Chiaretto, classico vino rosato gardesano. Il vino Bardolino ha ottenuto la doc (denominazione di origine controllata) nel 1968, ma già dalla seconda metà dell'Ottocento si imbottigliavano vini con la questa dicitura. Il Consorzio è stato tra i primi ad essere fondati in Italia, nel 1969. Avendo come identica matrice le stesse uve (Corvina e Rondinella soprattutto), il Bardolino e il Chiaretto hanno caratteristiche comuni nella fragranza fruttata e nella leggera speziatura e sono estremamente eclettici negli abbinamenti gastronomici. Sono pertanto ideali compagni dei piatti tradizionali della loro zona d'origine, della più classica cucina all'italiana, e delle moderne cucine fusion con forti influenze esotiche.