

AFFI e TORRI. Chi mangia in un locale riceve un coupon gratis per l'altro

«Dicembre 2x1»: a cena per combattere la crisi

Due menù al prezzo di uno
È l'idea di due ristoratori
che offrono il Bardolino
e il Monte Veronese

La crisi globale si batte anche con piccoli gesti che donino un po' di serenità: è questa l'idea che ha spinto due ristoratori come la locanda Moscal di Affi e il ristorante Viola di Torri, a proporre una inedita iniziativa per tutto dicembre: hanno preparato due menù da 40 euro, tutto compreso, e chi va a provarne uno riceve un buono che gli consente di provare gratis, entro dicembre (esclusi solo Natale a San Silvestro) l'altro. Il tutto col titolo di «Dicembre 2x1» e con la collaborazione dei consorzi di tutela del vino Bardolino e del formaggio Monte Veronese, il classico prodotto dell'altopiano della Lessinia e del monte Baldo.

La Locanda Moscal è uno storico locale nel centro di Affi la cui gestione da quest'anno è passata allo chef Leandro Luppi. Il ristorante Viola, a Torri, è la nuova proposta sotto la regia di Isidoro Consolini e la cucina di Stefano Lorenzi. I due menù propongono piatti qua-



Giorgio Tommasi

li il tortino di Monte Veronese col tartufo del Baldo o il cornetto croccante con purè e cotechino, oppure due interpretazioni dei classici gnocchi veronesi di patate, l'una con persico, broccoli, olive e peperoncino e l'altra con la fonduta di Monte Veronese di malga, presidio di Slow Food. In abbinamento, compreso nel menù, c'è il Bardolino, il vino rosso delle colline del lago figlio della corvina veronese, l'uva autoctona che caratterizza sia l'area gardesana, sia la vicina Valpolicella. Se in Valpolicella la corvina, dopo un prolungato appassimento, dà vita al-

l'Amarone, sul Garda esprime invece attraverso il Bardolino la sua interpretazione più fresca e giovanile, dando origine ad un rosso fruttato e speziato dalla notevole capacità di adattamento alla tavola, in abbinata sia ai piatti di tradizione, sia alle invenzioni più creative.

«Il Bardolino», dice il presidente del Consorzio di tutela Giorgio Tommasi, «è un vino che da un paio d'anni ha ritrovato la propria identità e con questa anche il gradimento del pubblico e della critica. Siamo particolarmente contenti della risposta del mercato che ci ha consentito di remunerare in maniera crescente gli sforzi compiuti dai nostri viticoltori, con significativi incrementi dei prezzi sia delle uve che del vino all'ingrosso. Insomma, tornando a valorizzare la nostra identità abbiamo anche trovato la formula scacciacrisi che ci ha consentito di crescere in tempi difficili per la nostra economia ed è stato un buon motivo anche questo per aderire alla simpatica proposta che ci hanno formulato due ristoranti della nostra zona di produzione, con un invito all'assaggio che si trasforma in occasione di festa». ♦ **L.B.**