

Il Monte Veronese DOP protagonista de “La Cru Giulietta e Romeo”

written by Marco Salvaterra | 28 aprile 2021

Nella ricetta dello chef Giacomo Sacchetto per *Bonverre*, nuova tappa del “Siediti, ti racconto una storia TOUR”.

Live tasting il 17 maggio, kit ordinabile fino al 5 maggio



Monte Veronese DOP

Il **formaggio Monte Veronese** e la città di Verona sono i protagonisti della nuova creazione culinaria per Bonverre, che sarà presentata in diretta streaming **lunedì 17 maggio** nel “Siediti, ti racconto una storia TOUR”. La ricetta proposta dallo chef **Giacomo Sacchetto**, del *Ristorante La Cru*, una stella Michelin, a Romagnano (VR),

è intitolata infatti “La Cru di Giulietta e Romeo”. Un riferimento alla storia d’amore più famosa al mondo, ambientata a Verona, poiché i protagonisti della sua creazione sono gli amati prodotti tipici di questa terra: pancia di maiale, formaggio Monte Veronese DOP e vino rosso delle colline circostanti. Si tratta della ventesima creazione di Bonverre, azienda che è riuscita a racchiudere in un vaso la raffinata arte della ristorazione italiana.

L’appuntamento con la diretta è **lunedì 17 maggio alle 18.30** per la presentazione in anteprima di “La Cru di Giulietta e Romeo” attraverso un evento digitale e *live tasting* aperto a tutti: giornalisti, chef, rivenditori e appassionati. A raccontare le tipicità e le tradizioni del territorio veronese saranno direttamente i protagonisti del progetto: lo chef **Giacomo Sacchetto**, il team di **Bonverre**, **Paola Giagulli** direttore del Consorzio Monte Veronese DOP, **Angelo Peretti** direttore del Consorzio di Tutela Chiaretto e Bardolino e **Alessandro Anderloni** autore e regista teatrale, direttore del Film Festival della Lessinia. A moderare l’evento **Margo Schachter**, giornalista e food influencer.

Una storia da ascoltare, ma soprattutto da degustare. I partecipanti potranno, previa registrazione sul sito www.bonverre.com - da effettuarsi **entro il 5 maggio** - acquistare e ricevere a domicilio un kit per la degustazione per 2 persone, che comprende:

- il nuovo piatto Bonverre “La Cru di Giulietta e Romeo”, firmato dallo chef Giacomo Sacchetto
- tre differenti stagionature di Monte Veronese DOP
- una bottiglia di vino Montebaldo Bardolino Morlongo di Vigneti Villabella

Per partecipare all’evento, basterà collegarsi alle 18.30 del 17 maggio al link della diretta YouTube che sarà comunicato su tutti i social media di Bonverre.

La ricetta sotto vetro sarà poi disponibile da fine maggio online sul sito di Bonverre, su www.atmosferaitaliana.it e nei rivenditori selezionati in tutta Italia e in Europa.

“Il progetto con Bonverre fa parte di una serie di iniziative del Consorzio volte a ampliare la conoscenza della versatilità dei nostri formaggi, che sono ottimi degustati da soli, ma che sanno essere eccezionali ingredienti in cucina - commenta **Alfonso Albi, Presidente del Consorzio Monte Veronese DOP** - Siamo orgogliosi che anche chef di alto livello utilizzino il Monte Veronese nelle loro creazioni, diventando portavoce autorevoli delle qualità dei nostri prodotti”.

“Il Monte Veronese DOP dei Monti Lessini è un formaggio molto presente nella nostra cucina - spiega lo chef Giacomo Sacchetto - Con una componente sapida e in certe stagionature anche piccante, lo utilizziamo per diverse preparazioni. Nella ricetta Bonverre è presente il Monte Veronese DOP di 24 mesi, per dare una nota leggermente piccante e un po’ più sapida alla nostra ricetta”.

Il Monte Veronese è un formaggio a denominazione di origine protetta tipico del Veneto. La zona di provenienza del latte, della sua trasformazione e della stagionatura del formaggio è situata nella parte settentrionale della provincia di Verona. Si tratta di un’area prevalentemente montana, ricca di fertili pascoli, che vanta un’antica tradizione di allevamento del bestiame, di alpeggio e di produzione di latte e formaggio. In questo territorio, che corrisponde grosso modo alla Lessinia, al monte Baldo e alla fascia collinare prealpina veronese, è prodotto esclusivamente con latte di vacca, in due tipologie diverse: Monte Veronese “latte intero” e Monte Veronese “d’allevato”, che si distinguono per diverse e specifiche modalità di lavorazione e quindi per il loro aspetto e sapore.