Vicenza, arriva l'aperitivo autoctono

autoctono-3cba8ef8

Al via **Autoctono Wine & Food Tour 2017**. Un calendario di 15 serate per lanciare tra i giovani **l'aperitivo con i prodotti autoctoni vicentini**. La proposta arriva dai **Consorzi di Tutela dei vini della Provincia di Vicenza** (Breganze, Colli Berici e Vicenza, Durello, Gambellara). "Vogliamo riportare i prodotti autoctoni del territorio – spiegano i direttori dei Consorzi – al centro degli aperitivi tra i giovani. Oggi la scelta ricade tra spritz o altri cocktail realizzati con prodotti industriali. La nostra ambizione è che la nuova tendenza diventi un calice di **Gambellara** piuttosto che le bollicine del **Vespaiolo** e del **Durello** o un **Tai Rosso**. E in abbinamento un pezzo di **Asiago Dop** o finger food con gli **asparagi di Bassano**".

vicenzaAutoctono Wine & Food Tour 2017 è in programma **da gennaio a maggio 2017**. Il primo appuntamento è in programma venerdì 13 gennaio 2017 allo **Snack Bar di Montecchio Maggiore**. Ogni serata si svolgerà in orario aperitivo – dalle 18 alle 21 circa - in selezionati locali della provincia berica. I partecipanti potranno degustare i vini, assaggiare i prodotti tipici, ascoltare il racconto dei produttori presenti. Dopo la prima serata l'evento è in programma in altri locali della provincia: **Osteria da Mirella di Tezze sul Brenta** (venerdì 27 gennaio 2017); **Bar ristorantino La Rua di Vicenza** (venerdì 10 febbraio 2017); **Osteria alla Botti di Vicenza** (venerdì 18 febbraio 2017); **Enoteca da Cesare di Nanto** (venerdì 24 marzo 2017); **Wine Enoteca di Lonigo** (sabato 25 marzo 2017); **Garibaldi Cafè di Lonigo** (venerdì 31 marzo 2017); **La Bottega da Claudio - ombre e cicheti di Vicenza** (venerdì 28 aprile 2017).

asiago**Altri locali coinvolti con data da definire** sono: La Vaca Mora Café di Barbarano Vicentino; Enoteca La Caneveta di Barbarano Vicentino VI; Osteria Madonnetta di Marostica; Trattoria Palmerino di Sandrigo; Pulierin Enotavola di San Michele di Bassano del Grappa; Caffè Carducci di Thiene; Bar Mazzini di Breganze.

Insieme ai Consorzi di Tutela Vino partecipano all'iniziativa i **Consorzi di Tutela del Formaggio Asiago**, **dell'Asparago di Bassano DOP, della Ciliegia di Marostica IGP**, con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza e il coinvolgimento delle associazioni di categoria APIndustria,

Confartigianato, Confcommercio, F.I.P.E. Per informazioni Autoctono Wine & Food Tour 2017 ha una **pagina Facebook**, che verrà aggiornata con tutti i dettagli delle serate.