Vecchia Romagna punta sul pairing. Al via il Progetto Ristoranti

20240919124536fotogammavm-7e669e6e

Vecchia Romagna celebra **oltre 200 anni di tradizione** di brandy italiano ed entra nel mondo della ristorazione con il **"Progetto Ristoranti"**, iniziativa che mira a **unire due universi di eccellenza**: quello di **Vecchia Romagna e** quello dell'**alta cucina**.

In totale, saranno **oltre trenta i ristoranti in tutta Italia** coinvolti, pronti ad ospitare una serie di cene dove i piatti creati verranno accompagnati dalle riserve di Vecchia Romagna, con **degustazioni guidate dal Master Blender Antonio Zattoni**. Le protagoniste saranno le riserve di punta: Vecchia Romagna Riserva Tre Botti e Vecchia Romagna Riserva 18, blend di distillati invecchiati e affinati con maestria in botti di rovere.

Così, mentre il carattere deciso della **Riserva Tre Botti**, con il suo blend invecchiato in tre diversi tipi di botti (di rovere, tonneaux e barriques) offre un **abbinamento ideale con piatti di carne, formaggi stagionati e dessert complessi**, esaltando ogni nota del piatto con la sua intensità e ricchezza aromatica, la **Riserva 18** rappresenta invece il culmine della raffinatezza e **si sposa perfettamente con portate delicate e piatti dal profilo aromatico più complesso**, grazie al suo invecchiamento prolungato in botti che hanno ospitato Amarone della Valpolicella.

«Il consumatore di oggi è alla continua ricerca di esperienze uniche che vadano oltre il semplice pasto – sottolinea **Daniele De Angelis**, head of marketing core brands di Gruppo Montenegro – *e il pairing con brandy di alta qualità come Vecchia Romagna offre un viaggio sensoriale straordinario. Il Progetto Ristoranti nasce proprio per* ***far scoprire le nostre riserve attraverso il perfetto abbinamento con piatti d'autore****, dando vita a un'esperienza gastronomica esclusiva che valorizza il gusto del brandy come complemento ideale alla cucina d'eccellenza».*

Non più solo un brandy da sorseggiare dopo cena, quindi, nella nuova strategia del Gruppo, ma un **elemento chiave in grado di elevare l'intera esperienza gastronomica**, grazie alla sua

versatilità e alla capacità di integrarsi perfettamente nei menù dei migliori ristoranti, pur mantenendo saldo il suo legame con le radici storiche.