

“Durello in Malga”, con Giannitessari tra sentieri e sapori della Lessinia

4 Giugno 2025

di **Redazione**



RONCÀ – L’azienda vitivinicola Giannitessari rinnova il proprio impegno nella promozione del territorio con Durello in Malga, iniziativa enogastronomica volta a rafforzare il legame tra la proposta enologica autoctona e la gastronomia montana.

Il progetto nasce dal coinvolgimento di rifugi, malghe e ristoranti della Lessinia che nel mese di luglio 2025 proporranno esperienze di assaggio dedicate. Camminatori e buongustai potranno, infatti, degustare piatti tipici locali in abbinamento a due etichette di Monti Lessini Metodo Classico da uva durella dell’azienda di Roncà: il Brut, versione più immediata e versatile, e il Dosaggio Zero, pensato per chi ricerca una maggiore complessità e profondità.

“Il Durello è un vino di grande carattere, espressione autentica del terroir vulcanico da cui ha origine, che nella versione Metodo Classico raggiunge la sua massima eleganza e ricchezza aromatica – afferma **Gianni Tessari**, titolare ed enologo dell’omonima azienda, neoeletto presidente del Consorzio di Tutela Vino Lessini Durello Doc –. Con Durello in Malga il nostro obiettivo è sottolineare quanto sia fondamentale creare e potenziare un sistema territoriale che unisca mondo enologico e ristorazione, uniti nell’intento di attestare la Lessinia come meta attrattiva per il turismo enogastronomico”.

Aderiscono al progetto diverse attività ristorative della Lessinia: Lenci 3 a Bosco Chiesanuova, storico locale attivo dal 1973 rinomato per la cucina tradizionale e le pizze artigianali; Ristorante Al Caminetto a Malga San Giorgio, che propone piatti a km 0 e specialità di propria produzione; La Stua a Erbezzo, dall’impronta trentino-tirolese, la cui offerta spazia dalla selvaggina alle selezioni di formaggi e salumi lessini; Parparo Vecchio a Rovere Veronese, locale dall’atmosfera rustica che propone cucina di montagna, con piatti cotti nel suo grande camino; Rifugio Primaneve sul Monte Tomba, a 1766 metri, il più alto del Parco Naturale della Lessinia, dove gustare pietanze genuine preparate con ingredienti di qualità; Osteria al Ritorno a Grezzana, il cui menù reinterpreta con un occhio contemporaneo i piatti veneti tradizionali; infine la Braceria Al Fenile Zoccante di Vestenanova, realtà della Lessinia orientale gestita dalla famiglia Dal Zovo, celebre per la cucina casalinga a base di selvaggina.