



ITALIAN
HOTELS & FRIENDS®

SIRMIONE E BASSANO DEL GRAPPA UNITE IN UNA DEGUSTAZIONE UNICA

Appuntamento giovedì 28 aprile al Ristorante Antica Contrada di Sirmione per assaporare le eccellenze enogastronomiche del Lago di Garda e del vicentino.

20 Aprile 2016 - **IHF – Italian Hotels & Friends**, la rete di hotel indipendenti 100% Made in Italy, si fa promotrice di un'iniziativa che unisce amicizia, amore per il territorio e grande conoscenza dell'industria del turismo. Giovedì 28 aprile presso il **Ristorante Antica Contrada** di Sirmione (Via Colombare 23), in collaborazione con l'**Hotel Ristorante alla Corte** di Bassano del Grappa (Contrà Conte 54), si terrà un'esclusiva serata dove i prodotti iconici di queste due città saranno protagonisti di una degustazione enogastronomica che fonde le eccellenze del Lago di Garda con quelle del territorio veneto.

Da un lato il Vino Lugana, tipico della zona del Basso Garda e riconosciuto fra i primi DOC italiani nel 1998; dall'altro il celebre Asparago Bianco DOP di Bassano del Grappa, un ortaggio pregiato la cui coltura fonda le sue radici nella storia antica di un territorio dove il terreno argilloso è particolarmente vocato alla sua coltivazione e che, grazie anche al clima mite e ventilato, gli conferisce un sapore unico.

Il menù prevedrà un entrée di asparagi fritti, il tipico Risotto alla Bassanese con crema di asparagi bianchi, medaglioni di filetto di vitello impanato con semi di chia ed emulsione d'olio del Garda al profumo di asparagi e, per finire, dolcezze di Bassano del Grappa.

Altre due specialità locali chiuderanno la serata: la Grappa Bassanese Poli e uno dei migliori Caffè Nazionali, Lucaffè, torrefazione artigianale bresciana. I clienti, inoltre, verranno omaggiati con la riproduzione di una vecchia stampa dedicata agli asparagi a opera dell'artista vicentino Galliano Rosset.

Gli chef protagonisti di questo evento unico saranno Federico Agostinelli, co-gestore con Roberto Astuni del Ristorante Alla Corte di Bassano Del Grappa, coadiuvato da Martino Zardo, e lo chef Antonio Silva del Ristorante Antica Contrada di Sirmione.

L'idea è frutto dell'amicizia tra Emanuele A. Bonotto, Ideatore, Co-founder e Presidente di IHF, Massimo Bocchio, ristoratore sirmionese di lunga data, e Roberto Astuni, vivace protagonista dello scenario turistico vicentino.



ITALIAN
HOTELS & FRIENDS®

Le zone di Sirmione e di Bassano del Grappa sono entrambe caratterizzate da una forte vocazione turistica; allargare i propri orizzonti territoriali cercando anche alleanze enogastronomiche rappresenta una nuova visione di turismo moderno, vincente, accattivante e facile da usufruire. Questa forma di collaborazione è il manifesto di IHF che, attraverso la sua rete di hotel families, offre al cliente un'ospitalità a 360° fatta di vere e proprie esperienze alla scoperta del territorio italiano.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI: Ufficio Stampa | P.R. & Go Up Communication Partners

Via Fabio Filzi 27, 20124 Milano | www.press-goup.it

Francesca Giustiniani | francesca.giustiniani@prgoup.it | +39 335 7323996