

A EXTRAORDINARIAMENTE HOST
I GRANDI CHEF SCELGONO IL PROSECCO VALDO,
VALDOBBIADENE DOCG



**Risotto con ragù croccante di scampi e foie gras
abbinato al Valdobbiadene millesimato VALDO Cuvée del Fondatore**

ecco la delizia presentata da Chicco Cerea, chef trisellato e patron del ristorante Da Vittorio (Brusaporto-Bergamo) nel corso degli show cooking di Extraordinariamente Host, evento all'interno di HOST, manifestazione dedicata al mondo dell'Ho.Re.Ca, a Fiera Milano, dal 18 al 22 ottobre 2013.

Davide Oldani, Ernest Kam, Andrea Mainardi (La Prova del Cuoco), Iginio Massari (Pres. Accademia Maestri Pasticceri), Salvatore De Riso, Simone Padoan, Luigi Biassetto, Tommaso Arrigoni, Gianluca Fusto, Alberto Marchetti e tanti altri grandi chef stellati si sono avvicendati in 5 giornate di show cooking dedicate a 5 temi distinti: il pane, il gelato, la cucina, il dolce e la pizza. A commentare i loro piatti: una giuria di esperti e giornalisti.

L'evento è stato creato dall'Associazione Cuochi Italiani per approfondire i tanti e nuovi ruoli assunti dal ristoratore di oggi. Una figura diventata più poliedrica e multitasking, professionalmente più preparata, impegnata nelle scelte di cucina ma anche in quelle della pasticceria, del pane, della pizza e naturalmente del beverage. Un ruolo sempre più impegnativo che prevede una preparazione a 360° su ogni aspetto della ristorazione e che necessita di un continuo aggiornamento.

Partner ideale di questa kermesse dei sapori ma anche del moderno ristoratore è Valdo, leader di mercato nella produzione del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, della preziosa area DOCG, invitato a partecipare all'importante evento di cui si è fatto protagonista con quattro delle sue etichette più prestigiose, espressione dei valori di eccellenza e della tradizione del marchio, fondato nel 1926.

- il millesimato **Numero 10**, ottenuto con Metodo Classico, dieci mesi di rifermentazione in bottiglia e sei mesi di riposo dopo la sboccatura. Ottenuto da una precoce Cuvée delle migliori uve Glera del raccolto Valdo.
- la **Cuvée del Fondatore**, un millesimato e una pregiata cuvée ottenuta con un metodo particolare di spumantizzazione che comprende un parziale affinamento in barrique di rovere. Uno charmat lungo di dodici mesi e successiva maturazione in bottiglia per sei mesi
- la **Cuvée 1926**, il rinomato Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., extra dry, Metodo Charmat lungo di 5 mesi e successiva maturazione in bottiglia per 3 mesi.
- la **Cuvée di Boj**, il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. brut, massima espressione di tipicità del territorio, prodotto con le uve dell'antica "valle dei buoi" nota per la sua straordinaria vocazione vinicola.

Etichette che si sposano elegantemente con ogni sapore, grazie agli aromi del loro perlage, e si prestano a diversi momenti di consumo, dall'aperitivo alla cena, regalando un piacere gustativo che non copre il gusto ma lo esalta e lo accompagna.



L'eccellenza qualitativa e la versatilità delle bollicine Valdo le rendono ideali per risolvere ogni esigenza della ristorazione, in ogni sua declinazione, e un partner speciale per il ristoratore contemporaneo.

Nella foto, Allan Bay, giornalista e critico gastronomico, con la Cuvée del Fondatore Valdo il 20 ottobre nella giornata di show cooking "Extraordinariamente Cucina".

Valdo nasce nel 1926 a Valdobbiadene, in un'area geografica, a nord di Treviso, nota per la sua vocazione vinicola straordinariamente unica dove vengono coltivate le uve del Prosecco Superiore D.O.C.G.

Il marchio è leader di mercato in Italia per la produzione di Prosecco e Charmat, controlla una superficie di 155 ettari di vigneti e vanta un export di oltre il 37% del suo fatturato.

Ecco perché oggi Valdo rappresenta un'eccellenza italiana che ha fortemente contribuito al successo del Prosecco, sempre più apprezzato dal pubblico, espressione del made in Italy e del gusto italiano nel mondo.