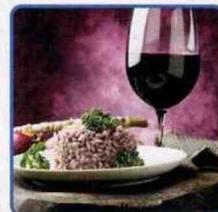




## Le eccellenze della provincia dal fascino antico e dal gusto unico

In materia enogastronomica, la provincia di Verona si caratterizza per la grande varietà e ricchezza di prodotti della terra. C'è il proverbiale imbarazzo della scelta anche per quanto riguarda la **produzione enologica**, vero e proprio fiore all'occhiello del territorio.

Le radici della passione culinaria dei veronesi affondano nella storia, tanto che sin dall'antica Roma le nobili famiglie erano famose per i banchetti pantagrulici e i ricevimenti lussuosi. Tradizioni ed esperienze si tramandarono nei secoli e anche alla corte degli Scaligeri gli ospiti venivano allietati da ricche pietanze. Le gustose abitudini dei veronesi non si sono mai perse, tanto che ogni area della provincia vanta eccellenze e peculiarità. Senza contare che nel corso degli anni le produzioni del territorio si sono impreziosite grazie alle certificazioni di qualità, tipicità e tutela. Sono decine infatti le etichette **Dop**, **Igt**, **Doc** e **Docg** protette da altrettanti Consorzi.



### LE ETICHETTE

#### Calici da primato

Alcuni prodotti del Veronese sono stati elevati ad eccellenze dell'enogastronomia italiana e addirittura mondiale. Basterebbe anche solo nominare Valpolicella per scatenare la gioia di alcuni appassionati enologi. Effettivamente alcune etichette della provincia sono amatissime: dall'**Amarone della Valpolicella** al **Valpolicella Doc**, fino al **Bardolino Doc** e al **Recioto Soave Docg** al **Lessini Durello Doc**.

Negli ultimi anni si sono ricavati uno spazio di prestigio, con tanto di marchio Doc, anche l'**Arcole** (orgoglio dell'Est veronese) e il **Valdadige/Terra dei Forti** (da nord). Nella zona del basso lago di Garda è attiva da decenni la produzione di **Lugana** e **Custoza**, due bianchi Doc molto apprezzati nella cucina di pesce.



### MADE IN VERONA

#### L'oro liquido del Garda e della Valpolicella

Da anni l'**olio extravergine di oliva del Garda Dop** è considerato uno dei migliori prodotti italiani, insieme a un altro marchio tutelato d'eccellenza, ovvero il **Dop Veneto**. Entrambe le etichette sono presenti nelle produzioni veronesi e hanno conquistato la fama di "oro liquido", allo stregua di oli molto blasonati come quello toscano o il pugliese.

Oltre alla sapienza dei coltivatori locali, a favorire il successo a tavola è l'ambiente pedoclimatico delle colline che degradano dolcemente sul lago. L'olio Eva Garda Dop ha un calore verde intenso e vanta un profumo lievemente fruttato, mentre nell'Evo Veneto-Valpolicella Dop prevale il giallo. Ha anch'esso un profumo lievemente fruttato ma mantiene un retrogusto leggermente più amaro.

