

Il Nodo d'Amore: un filo rosso unisce il nuovo vino di casa Farina e la tradizione del tortellino valeggiano

scritto da Agnese Ceschi | 7 Maggio 2018



Quando due fiori all'occhiello del territorio veronese portano lo stesso nome, non si può che celebrarli in matrimonio. Venerdì 4 maggio all'interno della suggestiva location dell'Azienda Vinicola Farina a Pedemonte, nel cuore della Valpolicella, è stata annunciata la nuova collaborazione, nonché il matrimonio simbolico tra l'IGT rosso veronese "Nodo d'Amore", il nuovo nato in casa Farina, ed il tortellino di Valeggio sul Mincio "Nodo d'Amore", il leggendario tortellino dell'Associazione Ristoratori di Valeggio Sul Mincio. Omonimi non a caso: entrambi accomunati dall'essere frutto

della passione, della tradizione e dell'orgoglio di Verona, sono stati uniti da un accordo tra l'azienda della Valpolicella e i detentori del marchio "Nodo d'Amore", l'Associazione Ristoratori di Valeggio sul Mincio, con l'intento di far avvicinare due eccellenze enogastronomiche locali, accomunate dallo stesso nome.

"Il matrimonio sà da fare ed è un'unione tra eccellenze. L'auspicio è che questo matrimonio sia un'occasione di reciproca promozione. La prima occasione sarà la tradizionale cena sul Ponte Visconteo di Borghetto sul Mincio, che si terrà il 19 giugno 2018, che raccoglie ogni anno numerosi ospiti in una cornice paesaggistica d'eccellenza e che quest'anno vedrà un omaggio altrettanto unico: una bottiglia di Nodo d'Amore. La combinazione tra questo vino ed il tortellino Nodo d'Amore è unica, dimostrazione che questi due prodotti si sposano alla meraviglia" ha spiegato Nadia Pasquali, presidente dell'Associazione di Ristoratori di Valeggio sul Mincio.

Il tortellino "Nodo d'Amore", nasce a Valeggio sul Mincio, grazie alla maestria artigianale dei ristoratori valeggiani, unici custodi della ricetta segreta. "Nodo d'Amore" è frutto dell'incontro tra la sottile sfoglia dorata con la carne brasata e da sempre si conferma il simbolo della tradizione culinaria locale, portando con sé una storia fatta di ricerca, passione e originalità.

"Noi siamo onorati di questo sposalizio, nato per caso. Abbiamo creato questa bella sinergia tra due prodotti, ma anche tra due magnifici territori della Provincia di Verona. Perché abbiamo chiamato questo vino Nodo d'Amore? Segna anche per noi, come nel caso del tortellino, un legame con la tradizione. Il nome "Nodo d'Amore", deriva dai tre nodi raffigurati sullo stemma araldico in pietra, all'ingresso della tenuta quattrocentesca dell'azienda. Oltre a questo abbiamo sposato la nuova denominazione delle Trevenezie IGT e quindi un vitigno per ogni Regione ed ecco che la Corvina fresca con i suoi inconfondibili sentori speziati, si unisce con il Teroldego ed il Merlot, questi ultimi appassiti per una

ventina di giorni, per impreziosirne ed esaltarne la bevibilità. Crediamo molto in questo nuovo vino, perché è frutto dell'amore per la nostra famiglia, il territorio e il nostro lavoro" spiegano Elena e Claudio Farina.