Zonin1821: Made in Italy, responsabilità sociale e cultura d’impresa

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Agosto 2023



In occasione di Notti Toscane 2023, organizzato da Celebrity Adventure a supporto della **Andrea Bocelli Foundation, un pubblico di donatori internazionali si è riunito in Toscana per un evento reso ancor più esclusivo grazie anche all’eccellenza del Made In Italy**: musica, arte, moda, stile, cibo e tutto il meglio che il Paese ha da offrire. Anno dopo anno, l’evento di beneficenza gode di magnifiche location, grandi ospiti ed esperienze rare, che contribuiscono alla creazione di un appuntamento unico.

“È per fede nell’amore e nella giustizia che siamo chiamati a

costruire un mondo migliore di quello che abbiamo trovato, chiamati a restituire al mondo ciò che di buono abbiamo avuto, affinché anche le persone più sfortunate o più deboli abbiano la possibilità di una vita piena di opportunità e di bellezza, e affinché chi merita possa trovare energia e occasioni vere per dare il meglio di sé".
Andrea Bocelli, fondatore della Andrea Bocelli Foundation

"*Il vino è Cultura: che raccoglie i saperi, tradizioni e costumi che generazioni intere si tramandano. Il vino è Amore: che accoglie e rafforza i legami umani. Con grande senso di responsabilità, siamo felici di poter custodire questo patrimonio di saperi, e siamo onorati di poter supportare la Fondazione Bocelli per il perseguimento delle sue nobili cause*".
Michele Zonin – Volto della Settima Generazione della Famiglia Zonin

Questo importante progetto a scopo benefico ha dato a vita a due serate indimenticabili che si sono tenute nella rigogliosa ed elegante toscana.

Il primo evento si è tenuto a Lajatico, lo scorso 29 luglio nell'incantevole Teatro del Silenzio, un anfiteatro naturale ricavato nella splendida cornice delle colline toscane, nato per volontà dell'Arch. Alberto Bartalini e del Maestro Andrea Bocelli. **Un progetto "silenzioso", in uno spazio che per quasi un intero anno resta intatto nella sua perfetta armonia, animandosi per pochi giorni di personaggi del bel canto, della musica e della danza, nazionali ed internazionali.**
In questo piccolo gioiello paesaggistico dell'entroterra Volterrano nel cuore della Toscana Andrea Bocelli, insieme ad ospiti provenienti da tutto il mondo, ha tenuto il suo spettacolo benefico che riunisce ogni anno un pubblico internazionale di circa 25.000 persone.
Proprio qui, durante la cena di Gala, gli appassionati e le celebrities internazionali, tra le quali Gloria Gaynor, Nathalie Emmanuel e Gerard Butler, hanno potuto degustare in

abbinamento a pietanze locali i prestigiosi vini della Famiglia Zonin: dal Pinot Grigio 2022 Friuli DOC Aquileia di Cà Bolani allo Zìnzula Rosé 2022 Salento IGT di Masseria Altemura senza dimenticare il toscanissimo Chianti Classico DOCG 2021 di Castello di Albola, il Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2020 a marchio Zonin e per concludere, una vera e propria icona della Dolce Vita, il Prosecco Rosé DOC 2022 di Zonin. Tra le prelibate pietanze che hanno esaltato il gusto di questi vini, contribuendo a dar vita ad un'esperienza culinaria unica, anche i cappellacci di Rucola e Stracchino con crema di Reggiano e Pistacchi di Bronte e il risotto cremoso ai funghi porcini.

Il secondo evento benefico si è svolto il 31 Luglio a Villa Oliviero nei pressi di Forte dei Marmi.
Incastonata tra le Alpi Apuane e il mare nella pittoresca campagna toscana, questa prestigiosa Villa è stata amorevolmente ristrutturata e riportata al suo antico splendore, nel corso degli anni, dalla famiglia Bocelli. La Famiglia Bocelli ha invitato oltre 750 amici a questa cena esclusiva benefica, che è stata caratterizzata da un'atmosfera magica e di grande fascino per tutti gli ospiti.
L'esperienza gastronomica, curata dallo Chef fiorentino Guido Guidi, è stata esaltata anche in questo caso dai prestigiosi vini della Famiglia Zonin: lo Sformatino di zucchine su cappuccino tiepido di pecorino e cipster di fiori di zucca è stato abbinato alla fresca sapidità del Vermentino DOC 2022 di Rocca di Montemassi, il Calasole, gli Agnolotti di burrata saltati con pesto di basilico, petali di parmigiano e germogli sono stati accompagnati dalla solare personalità del Grillo DOC 2022 di Principi di Butera chiamato Diamanti mentre il Filetto di manzo con la sua riduzione su Fantasia di colori di purea ha trovato il perfetto equilibrio degustativo con il Chianti Classico DOCG 2021 di Castello di Albola. **Infine, il dessert è stata l'occasione per brindare con l'iconico Prosecco Rosé DOC 2022 di Zonin:** dopo oltre 200 anni di storia, i vini ZONIN accompagnano autentici momenti di gioia

quotidiana e contribuiscono a celebrare quei gesti semplici che hanno un valore profondo: condivisione e convivialità, fiducia e responsabilità.