*Comunicato Stampa del 5 giugno 2017*

# BUON COMPLEANNO LOCANDA DI PIERO: UNA FESTA PER I 25 ANNI DELLA CUCINA DI RENATO RIZZARDI

*Domenica **25 giugno** organizzato un evento per raccontare la storia del ristorante attraverso la degustazione dei **piatti che hanno decretato il suo successo**.*
*Con l'occasione **"lezioni in pillole"** dallo chef e presentazione della **biografia** di Renato Rizzardi dal titolo "**Moto Perpetuo - Alla ricerca del Piatto perfetto!**" condotta dal giornalista **Antonio Di Lorenzo**, autore della prefazione.*
*A contorno dell'evento i **tavoli della cultura e divulgazione enogastronomica** di amici partner del ristorante La Locanda di Piero*

Di Renato Rizzardi, tutto si può dire fuorché sia una meteora. Dal **1992**, infatti, dopo oltre 10 anni trascorsi tra blasonati fornelli del panorama nazionale e internazionale (dal "San Domenico" di Imola al "Donatello" di San Francisco giusto per citarne un paio) Renato Rizzardi è alla guida del suo ristorante "**La Locanda di Piero"** di **Montecchio Precalcino** (VI).

In un periodo storico in cui parannanze e padelle invadono il piccolo schermo creando una sovraesposizione mediatica di chef e affini, ecco una voce fuori dal coro, quella di **Renato Rizzardi**, uno chef che ha fatto parlare di sé **da 25 anni grazie ai suoi piatti**: perché per lui il set è sempre stato il suo ristorante e la cucina il suo posto.
Assieme a **Sergio Olivetti**, responsabile di sala e sommelier, da sempre propone una **succulenta cucina di sostanza e forma**, non legata a mode passeggere, il cui segno distintivo è la vera e reale cura delle materie prime: Renato Rizzardi, infatti, è ancora uno **stoico cuoco artigiano** che ama realizzare i propri piatti **lavorando tutti gli ingredienti "dall'inizio alla fine"**, evitando, pertanto, l'utilizzo di materie "pre-lavorate" che hanno subito precedenti trattamenti e/o manipolazioni.
Ecco perché "La Locanda di Piero" è da 25 anni un costante punto di riferimento nello scenario berico culinario, dove lo chef nel tempo si è fatto amare per integrità dei piatti e garbo professionale.

Sono passati 5 lustri da quel 1992 e oggi Renato e Sergio, uniti dalla professione e anche da recente Unione Civile, desiderano testimoniare questo anniversario con **"25"** serata organizzata per il giorno 25 giugno, che racconterà i 25 anni di storia de "La Locanda di Piero" attraverso la degustazione dei piatti che hanno decretato il suo successo. Eccoli:

- *Le origini della storia* - **Misticanza di nervetti, rucola e fagioli borlotti**
- *Ever Green* - **La nostra nizzarda, ventresca di tonno cotto a bassa temperatura con patate cornette, fagiolini e olive nere**
- *La tradizione del veneto rivisitata* - **Pralina baccalà con chutney di mango e peperone rosso**
- *I miei sapori* - **Tartara di manzo con cous cous vegetale all'acqua di pomodoro e burrata**
- *L'amore per il classico e il territorio* - **La parmigiana di melanzane e asiago con gazpacho**
- *Un mio capolavoro* - **Mc trota con la miglior ketchup del mondo**
- *Il futuro del piatto veloce* - **Il club sandwich con pollastra affumicata e maionese all'aglio**

Accanto al menu di piatti storici, non mancherà una testimonianza dell'innato amore di Renato Rizzardi verso un vanto tutto italiano ovvero la pasta come primo piatto: sarà allestito per l'occasione uno speciale corner dove Renato testimonierà l'"**Evoluzione della mia pasta da 10 uova ad oggi**" realizzando **al momento** per tutti i partecipanti il suo piatto "**Tortelloni alla fonduta di Asiago**".

La serata sarà scandita da un programma ben definito, tra cui un momento dedicato alla presentazione della **biografia di Renato Rizzardi** "**Moto Perpetuo - Alla Ricerca del piatto perfetto!**" condotta dal giornalista **Antonio Di Lorenzo**, autore della prefazione, da sempre testimone della coerenza culinaria di Renato Rizzardi. Per l'occasione sarà possibile acquistare il libro e l'intero ricavato sarà devoluto in beneficenza alla Fondazione "Città della Speranza".

Non solo cucina, ma La Locanda di Piero aprirà le porte anche ad **amici partner** per la degustazione di vini, birre, salumi, formaggi, dolci e distillati, allestendo 2 banchi dedicati alla divulgazione del **valore artigiano** con cui sono realizzati i loro prodotti. Saranno presenti per **I tavoli della cultura enogastronomica:**

- **Birrificio Il Maglio** con le birre artigianali
- **Cantina Fongaro** e i suoi Spumanti Metodo Classico
- **Macelleria Nogara** e i salumi della tradizione
- **La Capreria** e i suoi inimitabili formaggi di capra
- **Pasticceria Loison** con il dolce gusto che fa storia
- **Distilleria Schiavo** e lo spirito di aperitivi e distillati

e per **I tavoli della divulgazione enogastronomica**

- **Ristoranti che passione** il network che seleziona le buone tavole di Veneto e Lombardia
- **Fanceat** il portale che consegna a casa i menu di Ristoranti Stellati e Gourmet

Appuntamento quindi per **Domenica 25 giugno**, **dalle ore 18 a La Locanda di Piero a Montecchio Precalcino (VI) in via Via Roma, 34**.
Questa occasione non è solo un anniversario da festeggiare a testimonianza di un non facile traguardo raggiunto. Per Renato e Sergio, "**25**" è la **celebrazione delle continue emozioni** trasmesse grazie al loro amore per le cose buone, fatte bene e del perfetto sodalizio tra cucina, cantina, ambiente e ospitalità.

Per informazioni e partecipazione:
Tel 0445 864827
eventi@lalocandadipiero.it
www.lalocandadipiero.it

***Ringraziamo fin d'ora per voler segnalare l'avvenuta pubblicazione all'indirizzo gmarruccelli@gmail.com***

*LA LOCANDA DI PIERO - Ufficio Stampa*
*Renato Rizzardi + 39 333 7246644*
*Giulia Marruccelli +39 347 0452739*
*gmarruccelli@gmail.com*