



Comunicato Stampa - Ottobre 2017 - Montecchio Precalcino (Vi)

LA LOCANDA DI PIERO: LA MIGLIOR CUCINA CHE ONORA IL TERRITORIO DELLE VENEZIE

Lo ha decretato la Guida Venezia a Tavola 2018, diretta da Luigi Costa, lunedì 23 ottobre presso la Tenuta Astoria.

Assegnato anche il premio “Cultura della Buona Tavola” da parte del Network Ristoranti che Passione, curato da Riccardo Penzo lunedì 16 ottobre

Doppietta di Premi, ad ottobre, per **Renato Rizzardi** e il suo ristorante **La Locanda di Piero**, da **25 anni** punto di riferimento della ristorazione vicentina.

PREMIO “LA CUCINA CHE ONORA IL TERRITORIO” - GUIDA VENEZIE A TAVOLA
E’ **La Locanda di Piero** di Montecchio Precalcino (Vi) la miglior cucina che “*onora il Territorio delle Venezia*”. Lo ha decretato la Guida **Venezie a Tavola** che ha premiato, in partnership con Lattebusche, **Renato Rizzardi** chef e Patron del ristorante dal 1992.

La cerimonia di consegna è avvenuta **lunedì 23 ottobre** alla **Tenuta Astoria** di Refrontolo, in occasione della presentazione dell'edizione 2018 della guida diretta da **Luigi Costa**, autorevole critico enogastronomico. Anche quest'anno si conferma una ricca raccolta che comprende le schede di 152 ristoranti, 31 pizzerie, 24 vini, 4 birrifici artigianali e 25 prodotti del territorio delle Venezia e dell’Istria.

PREMIO CULTURA DELLA BUONA TAVOLA - NETWORK RISTORANTI CHE PASSIONE
Lunedì 16 ottobre alla Locanda Perinella di Brogliano (VI), in occasione della presentazione della decima edizione della Guida **Ristoranti che Passione**, a cura del giovane editore Riccardo Penzo, si sono tenute le premiazioni per i risultati 2017.

“*Per la cultura della buona tavola*”, in accordo con la **Confraternita della Buona Tavola**, è stato conferito il premio a **La Locanda di Piero**, menzione speciale “*Che Passione*” ottenuta sulla base di qualificate segnalazioni di giornalisti e collaboratori del settore enogastronomico.

Una duplice soddisfazione per il cuoco vicentino che ama costruire le proprie ricette lavorando tutti i singoli ingredienti “*dall'inizio alla fine*”, rendendo i suoi piatti contraddistinti da uno stile prelibato: “*Oggi la ristorazione si sta dimenticando della succulenza - sottolinea Renato Rizzardi - e nei miei piatti cerco di riportare quella pienezza di gusto per cui ci sia sempre quella voglia di assaggiarne un altro po', fino a rimanere quasi delusi quando il piatto è terminato*”.

Appuntamento ora a **venerdì 10 novembre** per la tappa vicentina del **Festival Triveneto del Baccalà**: ancora qualche piccolo ritocco, e il menu sarà presto rivelato: #savethedate!

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