



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](mailto:gmarruccelli@gmail.com)*

**LA LOCANDA DI PIERO - Ufficio Stampa**

Renato Rizzardi + 39 333 7246644

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

[gmarruccelli@gmail.com](mailto:gmarruccelli@gmail.com)