



Per la tavola di Natale e il menù delle feste : panettoni, cioccolato e dolci ma anche salmone, cotechino, tartufi e... tutto ciò che è buono. Guarda la fotogallery dei prodotti



[VAI ALL'ARTICOLO](#)



**45**  
di 56

Otello Ceci 1813 incontra le specialità Bonverre

**Nasce l'esclusivo box "Memorabile" che offre un'esperienza enogastronomica unica, in edizione limitata. Si tratta di un inedito box prodotto in edizione limitata di 550 pezzi che contiene tre esclusive ricette in vaso che l'azienda ha scelto di abbinare a una bottiglia di Otello Ceci 1813 Nerodilambrusco. Un'idea originale per celebrare le festività di fine anno con sapori esclusivi ed un'esperienza enogastronomica unica.**

Per offrire un menù completo perfetto composto da un primo piatto, un secondo e un dessert, Bonverre propone tre ricette, firmate da altrettanti chef - Daniele Bendanti, Giacomo Sacchetto e Pierluigi Perbellini - che offrono un abbinamento ideale con il vino, il celebre Lambrusco Otello Ceci 1813.

Lo chef Daniele Bendanti propone "Oltre alla Bolognese", una ricetta tipica del ristorante Oltre di Bologna, un ragù realizzato a regola d'arte nel rispetto della tradizione - pomodoro, carne bovina e pancetta - con un twist di contemporaneità, pronto per essere gustato con pasta fresca o lasagne.

Il secondo piatto è firmato da Giacomo Sacchetto, chef stellato del ristorante Cru di Verona che propone "La Cru di Giulietta e Romeo", un piatto che celebra la tradizione veronese attraverso gli ingredienti tipici delle campagne della zona e dei Monti Lessini. Una pancia di maiale cotta a lungo a bassa temperatura con crema al Monte Veronese DOP, con punte di dolcezza e acidità.

Al dessert ci ha pensato Pierluigi Perbellini, rinomato pasticcere della Pasticceria Perbellini di Verona che ha creato "L'Invasata". Un morbido dolce in vasocottura arricchito da un profumato liquore all'arancia. Una creazione tradizionale della famiglia da gustare al cucchiaino, direttamente nel vasetto, oppure in abbinamento a gelato o creme alla vaniglia.

Ad accompagnare l'esclusivo percorso culinario, Otello Ceci 1813, il celebre Nerodilambrusco fiore all'occhiello della produzione delle Cantine Ceci 1938, un vino tipico della tradizione emiliana che si presenta con un abito esclusivo, uno stile attuale e fuori dagli schemi. Nel box "Memorabile" la peculiare bottiglia di Nerodilambrusco CECI accompagna tre eleganti vasi di vetro connotati, ognuno, con l'immagine del volto dello chef autore della ricetta. In linea con l'approccio sostenibile di Bonverre, ogni vaso è riutilizzabile. Il prezzo del kit è di 55€.