

organizzato da



**HOSTARIA**  
ASSOCIAZIONE CULTURALE

in collaborazione con:

Gruppo Editoriale  
**ATHESIS**

co-organizzato con:



con il patrocinio di:



PATROCINIO  
REGIONE DEL VENETO

provincia  
**verona**



**HOSTARIA**

La più grande festa  
del vino a Verona.

**13-14-15**  
**OTTOBRE 2023**

**IX° FESTIVAL DEL VINO  
E DELLA VENDEMMIA DI VERONA**

[hostariaverona.com](http://hostariaverona.com)

**RASSEGNA STAMPA 2023**

## APERTURA PREVENDITE

### **L'Arena.it**

<https://www.larena.it/rubriche/wine-food/hostaria-orrobre-2023-aperte-prevendite-1.10253769>

### **Radio Pico**

<https://www.radiopico.it/prevendite-aperte-per-hostaria-verona/>

### **Target Notizie**

<https://www.targetnotizie.it/2023/09/07/hostaria-verona-vino-degustazioni-cultura/>

### **CittàdiVerona.it**

<https://www.cittadiverona.it/eventi/hostaria-verona>

### **Ilnuovogiornaleweb.it**

<https://www.ilnuovogiornaleweb.it/2023/10/03/verona-torna-la-piu-grande-festa-del-vino-hostaria-musica-arte-e-cultura-con-oltre-350-referenze-vinicole-dal-13-al-15-ottobre/>

### **Goloso e Curioso**

<https://www.golosoecurioso.it/it/hostaria-2023-a-verona-dal-13-al-15-ottobre-nelle-piazze-del-centro>

### **Virgilio Italia**

[https://www.virgilio.it/italia/verona/notizielocali/hostaria\\_scalda\\_i\\_motori\\_e\\_apre\\_le\\_prevendite\\_tra\\_le\\_novit\\_2023\\_le\\_chicche\\_del\\_festival-71861806.html](https://www.virgilio.it/italia/verona/notizielocali/hostaria_scalda_i_motori_e_apre_le_prevendite_tra_le_novit_2023_le_chicche_del_festival-71861806.html)

### **La Cronaca**

<https://www.cronacadiverona.com/hostaria-si-prepara-a-scaldare-i-motori/>

MC3

EVENTI

# HOSTARIA 2023 VINO, ARTE E AMBIENTE

A CURA DI MARCO MORELLI  
FOTOSERVIZIO TOSON

Dal 13 al 15 ottobre torna, tra le vie e le piazze del centro storico, **Hostaria**, il Festival che coniuga l'enologia alla cultura, sposando ogni anno una causa sociale. La manifestazione, giunta alla nona edizione, guarda al futuro pronta a celebrare il suo decimo anniversario. Una vera e propria cittadella per intenditori e wine-lovers dove alcune vie saranno ribattezzate per l'occasione, come la frequentatissima **via Roma che per tre giorni diverrà "La via dei rossi di Toscana"**.

Tra le novità 2023 le **'chicche'** incluse nel biglietto. Assieme ai classici token, ce ne saranno alcuni di speciali che daranno diritto a degustazioni extra: il gin di Hostaria, la pausa speciale con il caffè, il piatto gastronomico toscano da passeggio, l'assaggio con l'oste e i vini resistenti di Nicola Biasi, così come le focacce con farine speciali e il baccalà, le degustazioni di vini presentati dai produttori di Soave, l'enoteca del Lago di Garda, un viaggio nei profumi dei vini dei consorzi di Custoza, Bardolino e Garda. Un'attenzione ai prodotti di qualità. E alla territorialità. Saranno presenti, infatti, anche le **'sbecolerie'**, assaggi rigorosamente a chilometri zero: dai **tortellini di Valeggio**, alla **Pearà**, dal **Risotto agli Arancini con i bisì di Colognola**.

Nell'ampio calendario di attività, i laboratori didattici del **Consorzio Monte Veronese**. E, come ogni anno, riflettori accesi sul bere consapevole. Grazie ad una speciale **convenzione con Atv**, aggiungendo solo un euro al prezzo del biglietto, sarà possibile avere un abbonamento giornaliero alle linee urbane per spostarsi in modo sostenibile, senza usare l'auto.

**Oltre 350 le referenze vinicole** presenti alla tre giorni. Consorzi e Cantine da tutta Italia, con un focus speciale ai piccoli produttori di Toscana ai quali sarà dedicata una intera via. E poi dalla Puglia e dal Friuli, per scoprire i tesori enologici nascosti d'Italia. In primis ovviamente spazio al territorio veneto, prima regione vitivinicola del Paese.



Il manifesto della nona edizione di Hostaria Verona

## BIGLIETTI

Le vendite sono aperte sul sito [www.hostariaverona.com](http://www.hostariaverona.com). Disponibile il **biglietto classico** che dà diritto a 8 token degustazione, 2 chicche, calice e taschina, per un totale di 18 euro, che diventano 19 se si aggiunge l'abbonamento giornaliero all'autobus urbano. E poi il **biglietto di coppia** a 23 euro (sempre con la possibilità di aggiungere il trasporto urbano) con due dolcette offerte da Forno Bonomi. L'acquisto in prevendita permette non solo di risparmiare ma anche di saltare la coda nei giorni di manifestazione.

## CULTURA E SOLIDARIETÀ

Anche quest'anno il Festival avrà un ricco programma di eventi e iniziative. Non solo cultura enologica ed enogastronomica, ma anche cultura come espressione del contesto storico-architettonico in cui si svolge la manifestazione, cultura come arricchimento intellettuale grazie agli ospiti e agli incontri in programma, cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città, e cultura della solidarietà.

Venerdì il palco del Soave ospiterà il grande **Carlo Vanoni**, critico e raccontatore d'arte che presenterà una riflessione teatrale creata appositamente per Hostaria: "Paesaggi, Passaggi e Assaggi: l'arte tra natura e vita". A conclusione della serata, in collaborazione con Art Verona, andrà in scena **Lives! La Vita di Jean-Michel Basquiat tra Parole e Musica**, a cura di Nicolas Balliano e Rodrigo D'Erasmus.

Sabato i riflettori si accenderanno sullo scrittore e poeta **Andrew Faber**, con un monologo tratto dal suo ultimo libro "Ti passo a Perdere". Domenica invece l'attenzione sarà tutta per il progetto sociale di Hostaria, promosso da Sakumi Coati a sostegno della **Onlus Continuando a Crescere** che, dal 2008, risponde alle esigenze sociali di bambini e ragazzi con disabilità e neurodiversità. In particolare nello spettacolo, il pizzaiolo **Renato Bosco** all'ora di pranzo organizzerà il laboratorio "Impastiamoci" a sostegno del progetto e, nel pomeriggio, il gruppo teatrale **I Terconauti** darà vita ad **"Una storia di autismo normale"**, un mix tra cabaret, sketch comi-



Alvaredo Melzi

## DEGUSTAZIONE TRE GETTONI

### **Telearena**

<https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg-terza-pagina/tg-terza-pagina-1.10283060>

## ANTICIPAZIONE PROGRAMMA CULTURALE

### **Verona Sera**

[https://www.veronasera.it/attualita/vino-arte-hostaria-verona-ospiti-festival-30-settembre-2023.html?fbclid=IwAR1Q2cJqyJEsgqsfgX1qaKQ469-ntRbyGTjUPSS8TAt1gFN\\_uCqMDvneV5E\\_aem\\_AbuzDVYVx964s7ouCBu8086LaR8XL6toxHT3GPonaeJxSzG9v-qTk7fuJKt0X5q2lr0](https://www.veronasera.it/attualita/vino-arte-hostaria-verona-ospiti-festival-30-settembre-2023.html?fbclid=IwAR1Q2cJqyJEsgqsfgX1qaKQ469-ntRbyGTjUPSS8TAt1gFN_uCqMDvneV5E_aem_AbuzDVYVx964s7ouCBu8086LaR8XL6toxHT3GPonaeJxSzG9v-qTk7fuJKt0X5q2lr0)

### **Telearena**

<https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg/tg-giorno-1.10304529>

### **Giornale L'Adige**

<https://www.giornaleadige.it/hostaria-in-arrivo-vino-e-chicche-da-scoprire/>

### **Il Nuovo Lupo**

<http://www.ilnuovolupo.it/vino-arte-e-ambiente-ad-hostaria/>

### **Telearena**

<https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg-terza-pagina/tg-terza-pagina-1.10327830>

### **The River News**

<https://www.therivernews.com/2023/09/07/hostaria-wine-festival-in-verona/>

### **Telenuovo**

<https://tgverona.telenuovo.it/attualita/2023/10/04/hostaria-tra-vino-arte-e-ambiente-svelati-gli-artisti-presenti-al-festival>

### **Il Veronese**

<https://www.ilveronesemagazine.it/hostaria-2023-tra-vino-e-arte/>

ci e dialoghi che coinvolgeranno il pubblico. Comicità e riflessioni assieme a **Damiano Tercon, Margherita Tercon e Philipp Carboni**.

Sarà poi la volta di **Felicity Lucchesi** giovane musicista vincitrice di importanti concorsi nazionali, protagonista alle selezioni di XFactor 2023 con la sua versione di Heroes di David Bowie. L'artista si esibirà con un concerto itinerante lungo tutto il percorso del Festival. Un elenco di ospiti lunghissimo, che verrà annunciato di giorno in giorno e che prevede show-cooking e incontri d'autore.

Confermata la **cittadella Slow Food**, un'area esclusiva in piazza dei Signori, sotto la Loggia Antica, dove "buono, pulito e giusto" si incontrano in sapori da conoscere, scoprire e salvare, quelli dei prodotti selezionati dei Presidi Slow Food della provincia di Verona e non solo. E la presentazione in anteprima di **Slow Wine**, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che ha rivoluzionato il mondo del vino.

#### **VOLANO PER L'ENOTURISMO. IL FASCINO DEI PICCOLI PRODUTTORI**

Hostaria rappresenta anche l'occasione eletta per coniugare la bellezza paesaggistica alla wine-passion, il momentum per **dialogare con i piccoli produttori**, sempre più ricercati dai viaggiatori eno-appeassionati. E' quanto emerso anche dall'indagine realizzata da **Nomisma-Wine Monitor** per Movimento Turismo del Vino, Città del Vino, Donne del Vino presentata a Vinitaly 2023. La tipologia di **cantina turistica più diffusa in Italia è infatti quella piccola e familiare** (39% del totale), seguono le cantine con rilevanza storica o architettonica (14%) e imprese con marchio famoso o storico (12%). La ricerca Nomisma ha acceso i riflettori su un aspetto importante, che riguarda il ruolo delle donne nell'offerta e nella domanda enoturistica. Infatti, benché le cantine turistiche italiane siano dirette soprattutto da uomini (55%), il management della wine hospitality è soprattutto femminile (73%).

"Il Festival si conferma tra i più importanti luoghi d'incontro per wine lovers e operatori vitivinicoli, coinvolge esercenti e ristoratori del centro e alimenta il turismo - afferma **Alessandro Medici**, presidente dell'Associazione Hostaria -. La tre giorni offre a tutti la possibilità di vivere in maniera differente il centro storico, il Festival e i suoi eventi, infatti, sono gratuiti e da sempre attenti a coniugare l'enogastronomia con l'arte e la solidarietà. Il vino è una delle eccellenze italiane nel mondo, noi cerchiamo di mettere insieme i piccoli produttori e di fare cultura per tutti".



Il Festival Hostaria è curato dall'Associazione Culturale Hostaria con la co-organizzazione del Comune di Verona, il patrocinio della Regione Veneto e Provincia di Verona, la collaborazione del Gruppo Editoriale Athesis, il supporto di Salumi Coati e Tomasi Auto. Partner Consorzio Monte Veronese, Riso Melotti, Forno Bonomi, Consorzio Lessini Durello, Consorzio Custoza, Consorzio Bardolino, Consorzio Garda Doc, Consorzio Asolo Prosecco, Rastal, Fisar, Atv, Amia, Acque Veronesi, Vip Energy, Madcom, Studio Salvetti, Box Office, Wicket, Spazio Visibile, ACE Lab Architetti, Black Shadow Group, MS Group, Mazzi Sport.



## Goloso e Curioso

<https://www.golosoecurioso.it/it/hostaria-2023-a-verona-dal-13-al-15-ottobre-nelle-piazze-del-centro>

## **VinoNews24**

<https://www.vinonews24.it/2023/10/05/agenda-del-vino-eventi-in-lombardia-trentino-veneto-umbria/>

## **HOSTARIA E LA SOSTENIBILITA'**

### **Gusto H24**

<https://www.gustoh24.it/torna-hostaria-il-festival-che-porta-a-verona-vino-arte-attenzione-ambientale-e-solidarieta/>

### **Cronaca di Verona**

<https://www.cronacadiverona.com/hostaria-riflettori-accesi-sullambiente/>

### **Daily Verona Network**

<https://daily.veronanetwork.it/spettacoli/hostaria-2023-parla-green-gli-eventi-dedicati-alla-sostenibilita/>

### **Mattino di Verona**

<https://www.mattinodiverona.it/2023/10/07/hostaria-2023-accende-i-riflettori-sullambiente-arte-cucina-e-performance-dedicati-alla-sostenibilita/>

### **Telenuovo**

<https://tgverona.telenuovo.it/amp/attualita/2023/10/07/hostaria-il-vescovo-pompili-e-carlo-petrini-daranno-voce-alle-parole-di-papa-francesco>

### **Primo Web**

<https://primoweb.it/verona-dal-13-ottobre-hostaria-2023-tra-food-sine-convegni-e-interventi-sullambiente/>

### **The River News**

<https://www.therivernews.com/2023/10/12/a-weekend-in-verona-with-hostaria/>

L'appuntamento

# Hostaria 2023 scalda i motori Riflettori accesi sull'ambiente

• Si parte il 14 ottobre, il vescovo Domenico Pompili dialogherà con Carlo Petrini sulla situazione del Pianeta Terra

Sarà un'edizione dall'impronta ecologica. Hostaria 2023 accende i riflettori della nona edizione sull'ambiente, tra performance, food, wine e green. Sabato 14 ottobre, alle 20, sul palco dell'Osteria in Cortile del Tribunale il Vescovo di Verona Monsignor Domenico Pompili e lo scrittore, fondatore di Slow Food, Carlo Petrini daranno voce alle parole della «Laudate Deum», la nuova esortazione apostolica di Papa Francesco. Un dialogo a due su «L'insensata guerra alla nostra Casa Comune». I temi dell'ecologia e della sostenibilità ambientale saranno il filo conduttore dell'edizione 2023 di Hostaria. Venerdì, alle 22, in Loggia Fra' Giocondo, sul Palco del Soave, Carlo Vanoni, critico e raccontatore d'arte presenterà «Paesaggi, Passaggi e Assaggi: l'arte tra natura e vita», una riflessione teatrale crea-



L'appuntamento Tutto pronto per Hostaria 2023

ta appositamente per la manifestazione. Ambiente e arte, un connubio vincente. All'Enoteca del Lago di Garda, in Cortile Mercato Vecchio, per tutti e tre i giorni, l'artista Elena Zecchin dipingerà in tempo reale un'opera di 12 metri quadrati dedicata alle colline del Benaco. In Cortile del Tribunale, tutti potranno ammirare l'installa-

zione artistica di Giacomo Ceschi, The Grape Dance. Decine di grappoli d'uva congelati saranno sospesi nell'aria e, scongelandosi, lasceranno cadere tante piccole gocce d'acqua capaci, cadendo, di generare una colonna sonora in costante evoluzione. Slow Food Verona sarà presente ad Hostaria 2023 tutti e tre i giorni, in Loggia

Fra Giocondo, con una cittadella dedicata ai sapori dove troveranno spazio produttori selezionati sia di vino che di cibo. Nella cittadella saranno presenti anche una rappresentanza di produttori di diverse aree vitivinicole veronesi inseriti nella Guida ai Vini d'Italia Slow Wine edizione 2023, che sarà presentata in anteprima. Nella Cittadella Slow saranno inoltre presenti produttori selezionati del Mercato della Terra. E poi grande attesa per i vini Resistenti di Nicola Biasi, una rete di otto aziende agricole d'Italia che utilizzano nuovi vitigni resistenti a funghi e malattie, e quindi meno sottoposti a trattamenti. Resistenti le piante della vite ma anche i produttori, che hanno abbracciato la sfida della sostenibilità in territori differenti. Il green sarà affidato a Flover. Tutte le informazioni e le prevendite sono disponibili sul sito [www.hostariaverona.com](http://www.hostariaverona.com). Il festival è curato dall'Associazione Culturale Hostaria con la co-organizzazione del Comune di Verona, il patrocinio della Regione Veneto e Provincia di Verona, la collaborazione del Gruppo Editoriale Athesis, il supporto di Salumi Coati e Tomasi Auto.

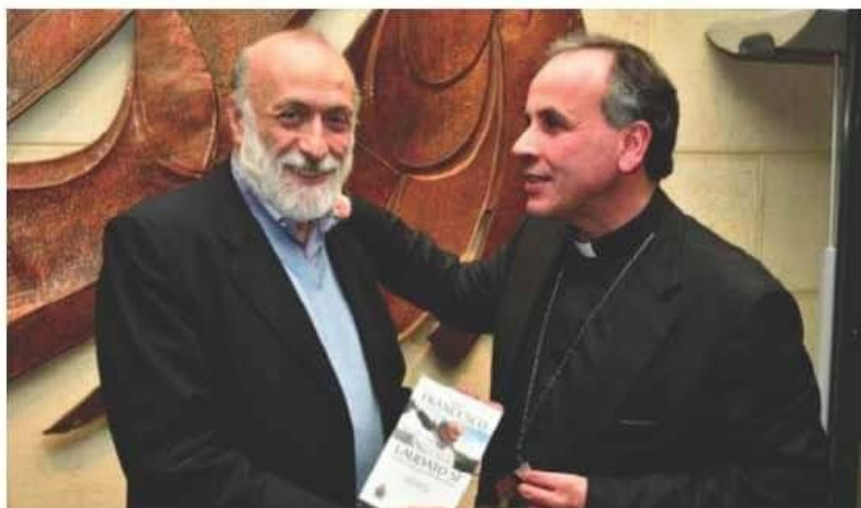
L'APPUNTAMENTO PER SABATO 14 OTTOBRE

# Hostaria: riflettori accesi sull'ambiente

Il vescovo Domenico e lo scrittore Petrinì daranno voce alle parole della 'Laudate Deum'

Sarà un'edizione dall'impronta ecologica. Hostaria 2023 accende i riflettori della nona edizione sull'ambiente, tra performance, food, wine e green.

Sabato 14 ottobre, alle ore 20, sul palco dell'Osteria in Cortile del Tribunale il Vescovo di Verona Monsignor Domenico Pompili e lo scrittore, fondatore di Slow Food, Carlo Petrinì daranno voce alle parole della 'Laudate Deum', la nuova esortazione apostolica di Papa Francesco. Un dialogo a due su "L'insensata guerra alla nostra Casa Comune". Un punto autorevole sulla situazione globale che il pianeta Terra e l'essere umano stanno attraversando. I temi dell'ecologia e della sostenibilità ambientale saranno il filo conduttore dell'edizione 2023 di Hostaria. Venerdì, alle ore 22, in Loggia Fra Giocondo, sul Palco del Soave, Carlo Vanoni, critico e raccontatore d'arte presenterà "Paesaggi, Passaggi e Assaggi: l'arte tra natura e vita", una riflessione teatrale creata appositamente per la manifestazione. Ambiente e arte, un connubio vincente. All'Enoteca del Lago di Garda, in Cortile Mercato Vecchio, per tutti e tre i giorni, l'artista Elena Zecchin dipingerà in tempo reale un'opera di 12 metri quadrati dedicata



Carlo Petrinì e il vescovo Domenico

alle colline del Benaco, utilizzando tinture che catturano i gas della CO2 capaci di ripulire l'aria dalle sostanze inquinanti. In Cortile del Tribunale, tutti potranno ammirare l'installazione artistica di Giacomo Ceschi, The Grape Dance. L'opera celebrerà la bellezza della natura e l'interazione tra suono e colore. Obiettivo riflettere sulla transitorietà dell'ambiente e sulla sua capacità di ispirare l'arte. Decine di grappoli d'uva congelati saranno sospesi nell'aria e, scongelandosi, lasceranno cadere tante piccole gocce d'acqua capaci, cadendo, di generare una colonna sonora in costante evoluzione. E colori, tanti colori determinati dai succhi presenti nei chicchi d'uva, che un po' alla volta dipingeranno una tela bianca.

Una performance che coinvolgerà tutti gli spettatori.

Slow Food Verona sarà presente ad Hostaria 2023 tutti e tre i giorni, in Loggia Fra Giocondo, con una cittadella dedicata ai sapori dove troveranno spazio produttori selezionati sia di vino che di cibo. Sarà possibile assaggiare ed acquistare alcuni presidi Slow Food all'insegna del cibo "buono, pulito e giusto". Nella cittadella saranno presenti anche una rappresentanza di produttori di diverse aree vitivinicole veronesi inseriti nella Guida ai Vini d'Italia Slow Wine edizione 2023, che sarà presentata in anteprima. Nella Cittadella della Slow saranno inoltre presenti produttori selezionati del Mercato della Terra.

E poi grande attesa per i

vini Resistenti di Nicola Biasi, una rete di otto aziende agricole d'Italia che utilizzano nuovi vitigni resistenti a funghi e malattie, e quindi meno sottoposti a trattamenti. Resistenti le piante della vite ma anche i produttori, che hanno abbracciato la sfida della sostenibilità in territori differenti, caratterizzati da altitudini e climi che fanno della loro viticoltura qualcosa di davvero innovativo.

Il green sarà affidato a Flover che utilizzerà per l'allestimento dell'intera area della manifestazione solamente piante e arbusti autoctoni. Ogni piazza, rinominata con le aree geografiche presenti al Festival, avrà il verde proveniente dai rispettivi territori. Un'attenzione all'ambiente e alle sue tipicità.

TRE GIORNI DI ASSAGGI E APPROFONDIMENTI

# In Hostaria si festeggia con il Soave

Dal 13 ottobre sarà protagonista l'uva Garganega, in un viaggio tra paesaggio ed arte



Hostaria si terrà dal 13 al 15 ottobre: il Soave nella Loggia di Fra' Giocondo

Dal 13 al 15 ottobre il Soave alla Loggia di Fra Giocondo sarà protagonista ad Hostaria Verona, il Festival del Vino di Verona, che quest'anno si appresta a celebrare la sua nona edizione.

Da venerdì sera, a partire dalle 18, fino alla domenica alle 20, in una sorta di non-stop enologico, quanti solcheranno la soglia della Loggia di Fra Giocondo potranno immergersi in un viaggio sensoriale alla scoperta delle differenti interpretazioni dell'uva garganega. Sarano tre le parole chiave attorno alle quali ruoterà l'attività promozionale del Soave in occasione di Hostaria Verona, tratte dal Manifesto Programmatico del Soave: giovane, bello e smart, ovvero un Soave che parli ai giovani, nella lingua del giovani; bello

perché è tra i comprensori produttivi più belli d'Italia, come testimonia il riconoscimento GIAHS-FAO; smart, perché consapevole della ricchezza e del valore di questo patrimonio.

Così, quale naturale prosecuzione di Soave Muti-Verso, l'evento recentemente tenutosi a Soave e dedicato alle migliori interpretazioni di questo vino, anche in occasione di Hostaria Verona si parlerà di Paesaggio e di Bellezza in esso contenuta.

Ospite d'onore dello spazio dedicato al Consorzio del Soave per Hostaria Verona sarà Carlo Vannoni, critico d'arte e divulgatore, il quale terrà una lezione magistralis dal titolo "Paesaggi, Passaggi e Assaggi: l'arte tra natura e vita" (venerdì ore 22 Loggia di Fra Giocondo).

Torna l'abbinamento "Soave & Poke" con i poke a chilometro 0" firmati da ThaiPoke. Verranno infatti proposti degli originali di poke bowl realizzate con i prodotti tipici del territorio nel rispetto della stagionalità: il Campagnola Poke, il Lessinia Poke e il Soave Poke.

Spazio anche allo sport che permette di fruire del paesaggio in maniera consapevole con l'associazione WineBikeLoop che avrà una postazione apposita nello spazio consortile. WineBikeLoop propone infatti percorsi alla scoperta delle colline del Soave, da fare con le e-bike.

Uno spazio apposito sarà poi riservato all'Associazione Strada del Vino Soave a sottolineare l'importanza della condivisone di intenti e di progettualità

nell'ambito del medesimo comprensorio produttivo. Novità di quest'anno ad Hostaria Verona sarà la così detta "chicca": previa presentazione di apposito token quanti lo richiederanno avranno la possibilità di degustare calici di Soave assieme al produttore che avrà così l'occasione di raccontare agli appassionati il proprio vino e la propria storia nello spazio "Enoteca del Soave".

Le serate saranno animate da concerti per tutte le età: venerdì 13 ottobre alle 18:30, si esibiranno Eleuteria Arena & Maddalena Fasoli in un live pop per archi e voce. Sabato 14 alle 19 ci saranno invece i Madeira de Vento. Domenica 16 ottobre si potrà ascoltare la cantante emergente Felicity alle 19.

Verona Eventi 11 ottobre

A promotional poster for the Hostaria 2023 event in Verona. The background is a photograph of a large crowd of people at night, many holding wine glasses. The text is overlaid on the image. In the top left, it says 'TUTTO PRONTO PER Hostaria 2023'. In the top right, there are two yellow circles: one with 'ORA Tutto il giorno' and another with 'DATA 13-15 ottobre'. In the bottom right, there is a yellow circle with 'LUOGO Verona' and a circular icon with a hand cursor and the word 'LEGGI'. On the left side, there is a paragraph of text about the event's activities and speakers.

**TUTTO PRONTO PER**  
*Hostaria 2023*

**ORA**  
Tutto il giorno

**DATA**  
13-15 ottobre

**LEGGI**

**LUOGO**  
Verona

Lo scrittore poeta Andrew Faber, il critico d'arte Carlo Vanoni, da X Factor Felicity Lucchesi con il suo concerto itinerante e ancora il laboratorio 'Impastiamoci' e i Termonauti a sostegno della onlus Continuando a Crescere sono alcuni dei presenti a Hostaria 2023, l'evento tra vino, arte e attenzione per l'ambiente.

## CONFERENZA STAMPA

**Agenfood**

<https://www.agenfood.it/eventi/hostaria-verona-il-festival-del-vino-di-verona/>

**Quotidiano Nazionale**

<https://www.quotidiano.net/itinerari/hostaria-2023-verona/>

**Itinerari nel Gusto**

<https://www.itinerarinelgusto.it/eventi/hostaria-verona-4691>

### **Corriere del Veneto**

[https://corrieredelveneto.corriere.it/notizie/venezia-mestre/cultura-e-tempo-libero/23\\_ottobre\\_12/weekend-in-veneto-cosa-fare-madame-a-jesolo-tuttinfiera-a-padova-e-tante-feste-delle-castagne-a51d43c0-531d-45bd-88da-0b59f9e07x1k.shtml](https://corrieredelveneto.corriere.it/notizie/venezia-mestre/cultura-e-tempo-libero/23_ottobre_12/weekend-in-veneto-cosa-fare-madame-a-jesolo-tuttinfiera-a-padova-e-tante-feste-delle-castagne-a51d43c0-531d-45bd-88da-0b59f9e07x1k.shtml)

### **L'Adige di Verona**

<https://www.giornaleadige.it/hostaria-verona-2023-vino-sbecolerie-ecologia/>

### **Garda See Zeitung**

<https://www.gardaseezeitung.it/2023/10/13/hostaria-verona-weinfest-der-altstadt-tickets-und-festival-pakete/>

### **News Prima**

<https://newsprima.it/tempo-libero/cosa-fare-in-veneto-nel-weekend-gli-eventi-di-sabato-14-e-domenica-15-ottobre-2023/>

### **Wine News**

[https://winenews.it/it/dalla-modena-champagne-experience-alla-fiera-del-tartufo-bianco-dalba-ecco-gli-eventi\\_508159/](https://winenews.it/it/dalla-modena-champagne-experience-alla-fiera-del-tartufo-bianco-dalba-ecco-gli-eventi_508159/)

### **Brescia Oggi**

<https://www.bresciaoggi.it/rubriche/wine-food/verona-hostaria-2023-presentazione-1.10324885>

### **Mattino di Verona**

<https://www.mattinodiverona.it/2023/10/11/in-arrivo-il-lungo-weekend-di-hostaria-dal-13-al-15-ottobre-vino-arte-e-cultura-animano-il-centro-storico/>

### **News Prima**

<https://newsprima.it/tempo-libero/feste-e-sagre-in-veneto-gli-eventi-di-sabato-14-e-domenica-15-ottobre-2023/>

### **Telenuovo**

<https://tgverona.telenuovo.it/attualita/2023/10/11/tutto-pronto-per-hostaria-il-festival-del-vino-e-della-vendemmia-di-verona-video>

### **Daily Network**

<https://daily.veronanetwork.it/spettacoli/arriva-in-centro-a-verona-il-weekend-di-hostaria/>

### **Verona Sera**

<https://www.veronasera.it/attualita/presentazione-eventi-hostaria-verona-11-ottobre-2023.html>

### **Il Veronese Magazine**

<https://www.ilveronesemagazine.it/via-al-weekend-di-hostaria-festa-fino-al-15-ottobre/>

### **Primo Web**

<https://primoweb.it/verona-dal-13-ottobre-hostaria-2023-tra-food-sine-convegni-e-interventi-sullambiente/>

### **L'Arena.it**

<https://www.larena.it/rubriche/wine-food/verona-hostaria-2023-presentazione-1.10324885>

### **Il Nuovo Lupo**

<http://www.ilnuovolupo.it/tre-giorni-di-appuntamenti-con-hostaria/>

### **Goloso e Curioso**

<https://www.golosoecurioso.it/it/dal-13-al-15-ottobre-torna-hostaria-verona-il-festival-del-vino-e-della-vendemmia>

### **Carnet Verona**

[https://m.facebook.com/story.php?story\\_fbid=pfbid02e7sobgnZC8GXDkmXsTvEuwgM3B62u9bRkUwChYBSErVADSnUPJmx4sv8tDdLyj8ZI&id=100063702186716](https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid02e7sobgnZC8GXDkmXsTvEuwgM3B62u9bRkUwChYBSErVADSnUPJmx4sv8tDdLyj8ZI&id=100063702186716)

### **Radio Adige tv**

<https://fb.watch/nEUfg2IG9k/>

### **Radio Pico**

<https://www.radiopico.it/dal-13-al-15-ottobre-verona-ospita-hostaria/>

## **LA TRE GIORNI DI EVENTO**

### **TVA Vicenza**

<https://tvavicenza.gruppovideomedia.it/it/on-demand/telegiornali/tg-veneto-news-1230?id=88388&clip=88401>

### **Fan Page**

<https://www.fanpage.it/stile-e-trend/moda/federica-pellegrini-e-matteo-giunta-futuri-genitori-coordinati-con-lo-stesso-completo-sono-adorabili/>

### **Speciale Italia del Gusto**

<https://specialeitaliadelgusto.blogspot.com/2023/10/a-hostaria-in-degustazione-le.html>

## **Udite Udite**

<https://udite-udite.it/2023/10/a-verona-inaugurata-la-nona-edizione-di-hostaria/>

## **L'Arena.it**

<https://www.larena.it/territorio-veronese/citta/festival-hostaria-vino-1.10330560>

## **Annuario Mediasport**

<https://www.annuariomediasport.it/a-verona-il-ricordo-di-alberto-castagnetti/>

## **FederNuoto**

<https://www.federnuoto.it/home/federazione/news-la-federazione/40056-nel-ricordo-di-castagnetti-fede-inconta-il-sindaco-tommasi.html>

## **The Wise Magazine**

<https://www.thewisemagazine.it/2023/10/20/oggi-splendida-col-pancione-qui-soltanto-una-ragazzina-federica-pellegrini-alle-sue-prime-olimpiadi-capelli-lunghissimi/>

## **Verona Sera**

<https://www.veronasera.it/attualita/videomessaggio-papa-francesco-forum-comunita-laudato-si-deum-14-ottobre-2023.html>

## **Food Web**

<https://www.foodweb.it/2023/10/salumi-coati-a-hostaria-per-linclusione-sociale/>

## **Mark Up**

<https://www.mark-up.it/salumi-coati-per-i-progetti-sociali-e-main-sponsor-di-hostaria/>

## **Mattino di Verona**

<https://www.mattinodiverona.it/2023/10/14/al-via-la-ix-edizione-di-hostaria/>

## **Verona Sera**

<https://www.veronasera.it/attualita/hostaria-verona-inaugurazione-simeoni-pellegrini-giunta-14-ottobre-2023.html>

## **Telenuovo**

<https://tgverona.telenuovo.it/attualita/2023/10/14/hostaria-la-cultura-del-vino-torna-popolare-al-via-il-festival-della-vendemmia-video>

## **Goloso e Curioso**

<https://www.5starselitemagazine.it/si-e-alzato-il-sipario-sulla-9-edizione-di->

[hostaria-a-verona-consegnato-il-premio-paiasso-in-memoria-di-roberto-puliero-a-sara-simeon/](http://www.hostaria-verona.com/2023/10/12/397932-hostaria-verona-un-brindisi-al-lago-di-garda-con-il-bardolino-e-il-chiaretto-di-bardolino/)

### **Il Nuovo Lupo**

<http://www.ilnuovolupo.it/il-vescovo-pompili-e-petrini-ad-hostaria/>

### **Grandi Storie di Piccoli Borghi**

<https://grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com/2023/10/hostaria-verona-un-brindisi-al-lago-di.html>

### **Olio Vino Peperoncino**

<https://www.oliovinopeperoncino.it/hostaria-verona-tre-giorni-per-scoprire-il-bardolino-e-il-chiaretto-di-bardolino-al-lago-di-garda/>

### **Joy Free Press**

<https://www.joyfreepress.com/2023/10/12/397932-hostaria-verona-un-brindisi-al-lago-di-garda-con-il-bardolino-e-il-chiaretto-di-bardolino/>

### **Horeca News**

<https://horecanews.it/hostaria-verona-un-brindisi-al-lago-di-garda-con-il-bardolino-e-il-chiaretto-di-bardolino>

### **Food Web**

<https://www.foodweb.it/2023/10/salumi-coati-a-hostaria-per-linclusione-sociale/>

### **Fooday**

<https://www.fooday.it/il-soave-a-hostaria-verona-tra-bellezza-arte-e-paesaggio.html>

### **Il Nuovo Lupo**

<http://www.ilnuovolupo.it/appuntamenti-con-nutrichef-a-zevio-e-ad-hostaria/>

### **Nellanotizia.net**

[https://www.nellanotizia.net/scheda\\_it\\_132452\\_HOSTARIA-VERONA--UN-BRINDISI-AL-LAGO-DI-GARDA-CON-IL-BARDOLINO-E-IL-CHIARETTO-DI-BARDOLINO\\_1.html](https://www.nellanotizia.net/scheda_it_132452_HOSTARIA-VERONA--UN-BRINDISI-AL-LAGO-DI-GARDA-CON-IL-BARDOLINO-E-IL-CHIARETTO-DI-BARDOLINO_1.html)

### **GardaPost**

<https://www.gardapost.it/2023/10/11/hostaria-verona-un-brindisi-al-garda-con-il-bardolino-e-il-chiaretto-di-bardolino/>

**5 Stars Elite Magazine**

<https://www.5starselitemagazine.it/si-e-alzato-il-sipario-sulla-9-edizione-di-hostaria-a-verona-consegnato-il-premio-paiasso-in-memoria-di-roberto-puliero-a-sara-simeon/>

**Il Giornale di Vicenza 12 ottobre**

---

**A VERONA** La bolla berica sarà protagonista nel week end

# Il Durello ad Hostaria



**Hostaria Verona**  
Un momento della kermesse del 2022

**I**l Durello a Hostaria Verona, tra bellezza, arte e paesaggio. La doc berico- scaligera sarà presente alla kermesse da domani a domenica alla Loggia di Fra Giocondo con degustazioni e assaggi di prelibatezze vicentine.

Da venerdì seradunque, a partire dalle 18, fino alla domenica alle 20, in una sorta di non-stop enologico, quanti solcheranno la soglia della Loggia di Fra Giocondo potranno immergersi in un viaggio sensoriale alla scoperta delle differenti interpretazioni dell'uva durella.

Alle degustazioni si alterneranno momenti dal sapore decisamente più pop. Torna infatti l'abbinamento con i pokè a chilometro 0" firmati da Thai Poke:

verranno infatti proposti degli originali poke bowl realizzati con i prodotti tipici del territorio nel rispetto della stagionalità.

Novità di quest'anno ad Hostaria Verona sarà la così detta "chicca": previa presentazione di un token dedicato quanti lo richiederanno avranno la possibilità di degustare calici di Durello assieme a due produttori iconici della doc, Casa Cecchin e Montecrocetta che avranno così l'occasione di raccontare agli appassionati il proprio vino e la propria storia nello spazio "Enoteca del Durello".

Sempre alla Loggia sarà protagonista Slow Food con un suo spazio dedicato dove alcune cantine selezionate metteranno in degustazione i vini.

L'APPUNTAMENTO DAL 13 AL 15 OTTOBRE

# Hostaria in memoria di Castagnetti

Il festival dedicato all'allenatore dei campioni. Ci sarà la Pellegrini con Matteo Giunta

Sarà una tre giorni ricca di eventi e appuntamenti, accompagnati da degustazioni e buon cibo. E' in arrivo il weekend di Hostaria. Dal 13 al 15 ottobre, il Festival, giunto alla nona edizione, porta a Verona la più grande festa del vino e della vendemmia, unendo cultura enogastronomica, arte, ecologia e solidarietà. Ricchissimo il parterre di cantine e Consorzi presenti da molte Regioni. Così come il programma degli spettacoli ed eventi culturali ad accesso libero e gratuiti. Attesi appassionati, wine-lover e wine-influencer da tutta Italia.

Centinaia di etichette di piccoli produttori e grandi Consorzi. Un volo sull'Italia tra tesori enologici e una speciale toponomastica di vie e piazze del centro storico dislocate tra piazza Bra, piazza dei Signori, piazza Indipendenza, cortile del Tribunale e cortile Mercato Vecchio. Tre giorni all'insegna di oltre 350 le referenze vinicole con Consorzi e cantine da diverse parti d'Italia, queste ultime ospitate in una speciale Foresteria nei giardini di piazza Indipendenza. Focus speciale sui piccoli produttori di Toscana collocati in via Roma che, per un intero weekend, diventerà la via dei Rossi di Toscana. Riflettori accesi, in particolare, sul territorio veneto, prima



La presentazione di Hostaria 2023

regione vitivinicola del Paese. Sei Consorzi veronesi presenti, ognuno con un proprio spazio ribattezzato per l'occasione con degustazioni proposte dai vignaioli. I Consorzi Tutela Vini Soave e Durello saranno nella storica loggia di Fra' Giocondo "Soave&Durello Osteria" con decine di unità geografiche per il vino Soave e oltre trenta case spumantistiche che presenteranno le unicità dei Lessini Durello Doc. Il Consorzio Tutela Vino Custoza in abbinata al Consorzio Tutela Chiarretto e Bardolino, per un totale di cinquanta produttori di vini freschi, aromatici e di grande bevibilità, avranno una loro piazzetta dedicata all'interno del cortile Mercato Vecchio: l'"Osteria del Lago". Con loro il Consorzio Garda Doc, presente con 64 refe-

renze vitivinicole che nascono dalle brezze del lago. Un'area di produzione che si estende dalla Valtènesi alla Valpolicella, dalle rive del Mincio fino ad arrivare nel centro di Verona. Ed infine debutta ad Hostaria il Consorzio Arcole Doc (Piazza Bra), con le proprie tipicità nel bicchiere che nascono da terreni limosi sabbiosi che si estendono tra le province di Vicenza e di Verona. Da non perdere il Monte Veronese Village a pochi passi dall'Arena di Verona dove il Consorzio per la tutela del Formaggio Monte Veronese DOP proporrà all'interno di una tensostruttura degustazioni guidate di produzioni casearie nelle varie stagionature e laboratori potranno realizzare un piccolo formaggio sotto la guida di un esperto.

Tutti questi incontri sono a partecipazione gratuita.

Chicche, sbecolerie e convenzioni per la mobilità. Assieme ai classici token, ce ne saranno alcuni di speciali che daranno diritto a degustazioni extra: il gin di Hostaria, la pausa speciale con il caffè, il piatto gastronomico toscano da passeggio, l'assaggio con l'oste, così come le focacce con farine speciali e il baccalà, le degustazioni di vini presentati dai produttori di Soave, l'enoteca del Lago di Garda, un viaggio nei profumi dei vini dei consorzi di Custoza, Bardolino e Garda. Un'attenzione ai prodotti di qualità. E alla territorialità. Saranno presenti, infatti, anche le classiche sbecolerie, assaggi rigorosamente a chilometri zero: dai tortellini di Valeggio, alla pearà, dal risotto, agli arancini con i bisì di Colognola, non mancheranno le soluzioni gluten free. Piccoli piatti per accompagnare il vino, un invito a conoscere i ristoranti del centro con le loro prelibatezze. E, come ogni anno, riflettori accesi sul bere consapevole. Grazie ad una speciale convenzione con Atv, aggiungendo solo un euro al prezzo del biglietto, sarà possibile avere un abbonamento giornaliero alle linee urbane per spostarsi in modo sostenibile, senza usare l'auto.

**Focus**  
**Hostaria Verona**

**L'Arena**  
13 ottobre 2023  
By Athesis Studio



**HOSTARIA**  
IX° FESTIVAL DEL VINO  
E DELLA VENDEMMIA DI VERONA

**13-14-15**  
**OTTOBRE 2023**

La più grande festa  
del vino a Verona.

hostariaverona.com

Il taglio del nastro della nona edizione della manifestazione è previsto per oggi

Da oggi a domenica - Edizione dedicata ad Alberto Castagnetti

# Calici ed eventi: tre giorni da vivere nel cuore della città

» Tutto pronto per la nuova edizione di Hostaria, la tre giorni che - da oggi a domenica 15 ottobre - permetterà di vivere, nel cuore di Verona, la grande festa del vino e della vendemmia. Un appuntamento ormai entrato nel cuore dei wine lovers (e non solo), che taglia quest'anno il traguardo della nona edizione e che continua a presentare la sua formula vincente, in grado di fondere cultura enogastronomica, arte, ecologia e solidarietà. Ecco allora che, oltre a degustare degli ottimi calici di vino, grazie al ricchissimo parterre di cantine e

Consorzi provenienti da molte regioni, viene offerta la possibilità di partecipare ai tanti eventi, tra spettacoli e proposte culturali, previsti in un programma fitto di iniziative.

#### Non solo gusto

Sul fronte del gusto, sarà massima l'attenzione ai prodotti di qualità e alla territorialità: le Sbeccolerie proporranno assaggi rigorosamente a chilometri zero - dai tortellini di Valeggio alla pearà, dal risotto agli arancini con i bisì di Colognola -, ma ci sarà spazio anche per degustazioni

extra tutte da scoprire. Immancabile, infine, l'appuntamento con il premio nazionale Païasso, nato nel ricordo della "voce di Verona" Roberto Puliero: sarà consegnato stasera, dopo il taglio del nastro inaugurale, alle 20.50 nel Cortile del tribunale a Sara Simeoni, una delle più grandi atlete di ogni tempo. La Dedicata del Festival sarà invece per Alberto Castagnetti, l'indimenticato allenatore dei campioni e il ct più vincente del nuoto italiano. A ritirare la menzione, sabato 14 alle 19, le figlie di Castagnetti con Matteo Giunta e Federica Pellegri.

#### Il riconoscimento

**Il Premio nazionale Païasso alla grande Sara Simeoni**



PAGINA 2

#### In piazza dei Signori

**Nella Cittadella Slow Wine il vino "buono, pulito e giusto"**



PAGINA 5

#### Focus sulla neurodiversità

**Spazio alla solidarietà con un progetto da scoprire**



PAGINA 6

## Il programma - Centinaia di etichette presenti a Verona Il vino al centro del festival Una nona edizione esaltante

>> Il vino al centro di tutto. Hostaria, il festival del vino e della vendemmia di Verona, celebra la sua nona edizione dal 13 al 15 ottobre, portando in città la più grande festa di settore, unendo cultura enogastronomica, arte, ecologia e solidarietà. Sarà un viaggio nell'Italia del vino, all'insegna di centinaia di etichette di piccoli produttori e grandi Consorzi, con un ampio programma di spettacoli ed eventi culturali ad accesso libero, totalmente gratuiti. Sono pertanto attesi numerosissimi appassionati e operatori del comparto enologico, provenienti da tutti gli angoli del Paese. Il nome del Festival richiama il valore dell'ospitalità nelle sue

accezioni più alte. La possibilità di generare occasioni di incontro sociale per condividere passioni, interessi e divertimento è dunque uno degli obiettivi principali di Hostaria: il termine ammicca così al concetto delle vecchie osterie, luoghi nei quali non esistevano confini di categorie e dove i ruoli sociali erano parificati dal piacere di stare insieme.

### Le vie del vino

Il festival presenterà una speciale toponomastica di vie e piazze del centro storico, tra piazza Bra, piazza dei Signori, piazza Indipendenza, cortile del Tribunale e cortile Mercato Vecchio. Via Roma diventerà la casa dei vini rossi di Toscana, mentre saran-

no presenti sei Consorzi veronesi, ognuno con un proprio spazio riservato: i Consorzi Tutela Vini Soave e Durello saranno nella storica loggia di Fra' Giocondo "Soave&Durello Osteria"; il Consorzio Tutela Vino Custozza in abbinata al Consorzio Tutela Chieretto e Bardolino avrà una piazzetta dedicata all'interno del cortile Mercato Vecchio, l'"Osteria del Lago". Con loro ci sarà anche il consorzio Garda Doc.

Infine, da registrare il prestigioso debutto a Hostaria del Consorzio Arcole Doc (piazza Bra), con le proprie tipicità nel bicchiere che nascono da terreni limosi sabbiosi estesi tra le province di Vicenza e di Verona.



Il centro storico fa da sfondo al grande evento

## I premi - Omaggiate due figure chiave dello sport italiano Dedica e riconoscimenti a Castagnetti e Simeoni



A sinistra Roberto Puliero; a destra Alberto Castagnetti e Sara Simeoni

>> Andando a muoversi nel solco della tradizione culturale e dei valori della "veronesità", Hostaria assegna due riconoscimenti a personalità che hanno dato prestigio e un personale contributo alla fama della città in Italia e non solo. Il premio nazionale Palaiasso, filato nel ricordo della "voce di Verona" Roberto Puliero, verrà consegnato subito dopo il taglio del nastro inaugurale oggi, venerdì 13 ottobre, alle 20.50, nel Cortile del tribunale a Sara Simeoni, una delle più grandi atlete della storia dello sport italiano. Simeoni parteciperà quindi a un talk dedicato alla presenza dei giornalisti Mario e Renzo Puliero. Sarà dunque la fuoriclasse del salto in alto a raccogliere l'eredità di Giuseppe Galderisi, che lo scorso anno fu insignito del premio nazionale Palaiasso, grande protagonista della vit-

Oltre al talk con la saltatrice in alto, ci sarà anche un incontro con Federica Pellegrini

toria dello scudetto dell'Hellas Verona nel campionato 1984-85, e di Francesco Moser, icona del ciclismo mondiale, che si è aggiudicato il riconoscimento due edizioni fa grazie alle sue imprese sulle due ruote. Il premio intende riconoscere il valore umano, culturale e sociale di personaggi che con la loro attività professionale hanno saputo esprimere i valori espressi nella vita dell'attore veronese, artista popolare, eclettico e giovane,

con una sana attitudine nel mostrare le storture del potere con sagacia e ironia.

### La Dedicazione

La Dedicazione del Festival è riservata invece a una delle personalità più influenti della storia del movimento italiano, Alberto Castagnetti, il commissario tecnico più vincente della disciplina, che ha allenato i talenti migliori degli ultimi anni. A ritrarre la menzione speciale saranno dunque le figlie di Castagnetti e il duo composto da Matteo Giunta e Federica Pellegrini, la fuoriclasse veneta che proprio grazie a Castagnetti ha visto esplodere la sua carriera. Pellegrini sarà anche protagonista di un talk per il pubblico di Hostaria, in un incontro imperdibile alla luce dell'importanza dell'atleta di Mirano nell'economia dello sport italiano.

## Il focus - Tante le opzioni per i tagliandi in prevendita Biglietti e aree di accesso La guida alla manifestazione



Tutte le informazioni sul sito [www.hostariaverona.com](http://www.hostariaverona.com)

>> Sono tantissime le opzioni di accesso a Hostaria nei tre giorni di manifestazione. Le prevendite dei biglietti che consentono di accedere a Hostaria sono aperte sul sito [www.hostariaverona.com](http://www.hostariaverona.com). È disponibile il biglietto classico che dà diritto a otto token degustazione, due chicche, calice e taschina, per un totale di 18 euro, che diventano 19 se si aggiunge l'abbonamento giornaliero all'autobus urbano. E poi il biglietto di coppia a 23 euro (sempre con la possibilità di aggiungere il trasporto urbano) con due dolcezze offerte da Fomo Bonomi. L'acquisto in prevendita permette non solo di risparmiare ma anche di saltare la coda nei giorni di manifestazione. Chi invece preferisce non procedere con l'acquisto online e vuole comprare i tagliandi direttamente in cassa può farlo nei giorni dell'evento: il ticket

I luoghi più belli della città sono messi a disposizione della rassegna e dei partecipanti

Hostaria Classico costa 23 euro, il biglietto di coppia prevede invece una quota di 28 euro.

### I luoghi

Gli ingressi al festival sono disposti in due punti strategici: piazza Bra e piazza dei Signori. Il percorso fa tappa in via Roma, piazza Bra e i suoi Giardini, Cortile Mercato Vecchio, Cortile del Tribunale, piazza dei Signori e i Giardini di Piazza Indipendenza, passando attraverso

le principali vie e piazze pedonali del centro storico di Verona. Gli stand enogastronomici e le attività culturali del Festival sono concentrati in cinque macro aree: via Roma è identificata come l'Area 1, il Cortile Mercato Vecchio come Area 2, piazza dei Signori nelle Logge come Area 3, il Cortile del Tribunale come Area 4, i Giardini di Piazza Indipendenza come Area 5.

Un percorso pensato per vivere tutta la suggestione dei luoghi più belli di Verona e il clima conviviale che l'evento popolare genera, rendendo così ancora più significativa e memorabile l'esperienza di Hostaria, con una presenza di stimoli culturali impagabili. Tutto fa parte della splendida cornice del festival, che vuole regalare un'esperienza senza precedenti ai veronesi ma anche a chi arriva da fuori città.

**I vini del territorio** - Dal Soave al Bardolino, saranno molti i produttori presenti

## Spazi dedicati a eccellenze apprezzate anche all'estero

>> In un evento della portata di Hostaria, dedicato ai prodotti enogastronomici di qualità, protagonisti assoluti non possono che essere i vini veronesi.

La nostra provincia è un riferimento assoluto in questo ambito, come testimonia il successo riscosso anche all'estero dalle nostre eccellenze. Il Veneto, d'altro canto, è la prima regione vitivinicola del nostro Paese.

Durante le tre giornate di allestimento di Hostaria saranno sei i Consorzi scalligeri presenti, ognuno di questi con un proprio spazio allestito per l'occasione, all'interno del quale assaggiare sfiziose degustazioni proposte dai vignaioli.

### Dove trovarli

La storica loggia di Fra' Giocondo ospiterà etichette tipiche della zona centro-orientale della provincia. Qui i Consorzi di Tutela Vini Soave e Durello allestiranno "Soave&Durello Osteria", con decine di produttori del Soave e più di 30 case spumantistiche specializzate nella produzione del Lessini Durello. Focus invece su vini freschi, aromatici e di grande bevibilità all'interno di cortile Mercato Vecchio, dove verrà presentato lo spazio "Osteria del Lago", insieme al Consorzio Tutela Vini Custoza e al Consorzio Tutela Chieretto e Bardolino. Qui l'attenzione



Tra i protagonisti dell'edizione 2023 c'è il vino Soave

**Novità assoluta per l'edizione 2023 di Hostaria è l'Arcole, che nasce su terreni limosi sabbiosi**

sarà concentrata su una cinquantina di produttori, a cui si affiancheranno le 64 referenze vitivinicole del Consorzio Garda Doc. L'Osteria del Lago sarà dedicata alle eccellenze prodotte in un'area molto vasta della nostra provincia (e oltre), che va dalla Valtènesi alla Valpolicella, dalle rive del Mincio al centro di Verona. Un territorio ampio ed eterogeneo, unito però dalla

qualità della produzione vitivinicola.

In piazza Bra sarà invece protagonista una novità assoluta di Hostaria: il Consorzio Arcole Doc. Occhi puntati su vini "sui generis" ma di altissima qualità e sempre più apprezzati dai consumatori, che hanno origine da terreni limosi sabbiosi, suddivisi tra la provincia di Verona e quella di Vicenza.

**Abbinamenti da scoprire**

## Una grande vetrina per il comparto vitivinicolo locale

>> L'edizione 2023 di Hostaria rappresenta una straordinaria vetrina per i vini e le eccellenze gastronomiche veronesi. Visitando gli spazi allestiti da sei Consorzi di tutela del nostro territorio sarà possibile scoprire etichette di grande qualità, oltre ad abbinamenti interessanti.



Una terra di grandi vini

### Per ogni palato

Il Soave è uno dei vanti vitivinicoli della provincia di Verona, un bianco declinato in varie versioni, partendo dal Classico per arrivare al Recioto. La versatilità contraddistingue anche gli abbinamenti a tavola: si può gustare insieme ad antipasti, oltre che con primi dal sapore delicato e, ovviamente, con il pesce.

Il Durello è invece "figlio" di una terra vulcanica, che gli dona un gusto piacevolmente acido. Anche nel suo caso le "unioni" gastronomiche sono molteplici: si va dai risotti alle pietanze dal gusto "marino", come quelle a base di tonno o di branzino. Il Durello si adatta bene però anche alle carni bianche e ai dessert, soprattutto nella versione Passito.

Il Custoza, dal canto suo, ha la sua culla nelle colline moreniche dell'entroterra gardesano. Si tratta di un vino riconoscibile per la freschezza

e la leggera sapidità, perfetto in abbinamento a prodotti del nostro territorio come i tortellini di Valeggio sul Mincio o i piatti realizzati con pesce del lago. E, a proposito di Garda, non vanno dimenticati il Chieretto e il Bardolino, eccellenze che anche quest'anno contribuiranno al successo di Hostaria e ideali - soprattutto il rosso Bardolino - per zuppe e secondi piatti di carne. Lo stesso si può dire del Garda, una proposta dalle diverse anime che abbraccia piatti come i tortelli di zucca o il luccio in salsa.

Asparagi, radicchio e polenta vengono infine esaltati da un buon bicchiere di Arcole, denominazione che comprende una vasta gamma di vini bianchi e rossi.

**RISO  
MELOTTI**

---

**HOSTARIA  
VERONA**

**13-14-15  
Ottobre 2023**

**IL RISOTTO ALL' ISOLANA MELOTTI**  
TI ASPETTA NEL CORTILE MERCATO VECCHIO

**La novità** - Produttori e installazioni ecologiche arricchiscono l'edizione 2023

## La sostenibilità è al centro tra allestimenti e opere d'arte

>> L'ecologia rappresenta uno dei valori fondanti di questa edizione di Hostaria. Da una parte, infatti, l'evento incentiverà scelte enogastronomiche e comportamenti responsabili, promuovendo in primis produttori che hanno fatto proprio questo valore; dall'altro, sfrutterà installazioni artistiche e metafore visuali per trasmettere ai visitatori una filosofia green.

### Nelle piazze del centro

All'Enoteca del Lago di Garda, in cortile Mercato Vecchio, per tutti e tre i giorni di Hostaria, l'artista Elena Zecchin dipingerà in tempo reale un'opera di 12 metri quadrati dedicata alle colline del Benaco, utilizzando tinte che catturano i gas della CO2 capaci di ripulire l'aria dalle sostanze inquinanti. In cortile del Tribunale, tutti potranno ammirare l'installazione artistica di Giacomo Ceschi: The Grape Dance. Decine di grappoli d'uva congelati saranno sospesi nell'aria e, scongelandosi, lasceranno cadere tante piccole gocce d'acqua, capaci così di generare una colonna sonora in costante evoluzione. E colori, tanti colori determinati dai succhi presenti nei chicchi d'uva, che un po' alla volta dipingeranno una tela bianca. E ancora, da non perdere una visita alla Foresteria, per conoscere i vini resistenti di Nicola Biasi: vitigni con proprietà di resistenza e di rispetto ambientale.



L'edizione 2023 di Hostaria mette al centro la sostenibilità

### Presso la Foresteria di Hostaria Resistenti di Nicola Biasi, i vini green che abbracciano tutto il Nord Est

I vini resistenti di Nicola Biasi saranno protagonisti presso la Foresteria di Hostaria. Questi prodotti rappresentano la vera frontiera della sostenibilità della viticoltura. A produrli è una rete di otto aziende friulane, venete e trentine che hanno scelto di esaltare le caratteristiche uniche di ogni singolo terroir producendo vini dalla grande personalità con un approccio al 100% green, tanto da tagliare all'osso i trattamenti in vigna. A dare il via al progetto è stato proprio Nicola Biasi, miglior giovane enologo d'Italia per Vinoway, Cult Oenologist 2021 per il Merano Wine Festival ed Enologo dell'Anno 2022 per Food and Travel.

in grado di ridurre quasi a zero la necessità di trattamenti in vigna. Il green decorativo sarà poi affidato a Flover, che utilizzerà per l'allestimento dell'intera area della manifestazione solamente piante e arbusti autoctoni. Ogni piazza, rinominata con le aree geografiche presenti al Festival, avrà il verde proveniente dai rispettivi territori. Un'attenzione all'ambiente che va ad affiancarsi alla mobilità green. Grazie alla convenzione con Atv, aggiungendo un euro al prezzo del biglietto sarà possibile avere un abbonamento giornaliero alle linee urbane per spostarsi in modo sostenibile per Verona.

### In loggia Vecchia



Alimenti genuini protagonisti

## L'area dedicata a Slow Food e Wine offre corsi e assaggi

>> Abbinare cibi e vini sostenibili è il modo migliore di salvaguardare l'ambiente e gustare solo prodotti di qualità. Proprio per promuovere acquisti più responsabili, l'associazione Slow Food Verona sarà presente ad Hostaria 2023 tutti e tre i giorni, in loggia Vecchia, con una cittadella dedicata ai sapori dove troveranno spazio produttori selezionati.

### Le proposte

Sarà possibile assaggiare alcuni presidi Slow Food all'insegna del cibo "buono, pulito e giusto". Nella cittadella saranno disponibili anche una rappresentanza di produttori di diverse aree vitivinicole veronesi inseriti nella Guida ai Vini d'Italia Slow Wine edizione 2024, che sarà presentata in

anteprima sabato 14 ottobre dalla coordinatrice regionale Corinna Gianesini.

Nella Cittadella Slow saranno inoltre presenti produttori selezionati del Mercato della Terra. Slow Food Verona, capitanata dal nuovo fiduciario Roberto Covallero, inoltre, è pronta a raccontarvi attraverso eccellenti realtà locali cosa significa essere Slow e sposare la filosofia dell'Associazione.

### Le masterclass

La novità assoluta di quest'anno, infine, è la presenza di un'area dedicata interamente a degustazioni guidate, masterclass e incontri attraverso cui scoprire le meraviglie enogastronomiche che da secoli arricchiscono il nostro territorio.



A pochi passi dall'Arena, Dari Ristorante & Enoteca è una vera e propria Casa nella quale Corinna e Giuliano amano accogliere i propri ospiti in un'atmosfera intima e raffinata.

Le proposte del menù, a base di carne e pesce, anche in versione vegetariana e vegana, seguono la stagionalità e sono realizzate con ingredienti selezionati e locali, con uno sguardo oltre confine.

**Dari Ristorante & Enoteca**  
Vicolo Cieco San Pietro Incarnario, 5  
37121 Verona - Tel. 045 595022  
[www.ristorantedari.com](http://www.ristorantedari.com)  
[info@ristorantedari.com](mailto:info@ristorantedari.com)

**f** @dari\_ristorante&enoteca  
**i** @ristorantedari

**Beneficenza** - Il ricavato sarà devoluto alla onlus Continuando a Crescere

## La solidarietà è protagonista: l'impegno firmato Salumi Coati

>> Non solo la festa del vino e dei buon bere. Hostaria è anche un momento di aggregazione in cui riflettere e dedicare un'attenzione speciale alla solidarietà e alla cura del prossimo. In questo senso, nell'edizione 2023 dell'evento, domenica 15 ottobre i riflettori saranno puntati sul progetto sociale della manifestazione scaligera, promosso dall'azienda Salumi Coati, main sponsor dell'evento presente con uno stand dedicato in piazza Bra, a sostegno delle realtà locali che danno supporto e ascolto ai ragazzi in difficoltà. Un impegno portato avanti da tempo da parte di Coati, che aggiunge valore a un'attività imprenditoriale apprezzata anche oltre i confini nazionali. Salumificio attivo da quattro generazioni, questa realtà si impegna a produrre salumi di alta qualità, da assaggiare e riscoprire proprio in occasione della festa del vino.

### Il sostegno

In particolare, quest'anno il salumificio si pone a sostegno della onlus Continuando a Crescere che, dal 2008, risponde alle esigenze sociali di bambini e ragazzi con disabilità e neurodiversità, in particolare nello spettro autistico. L'obiettivo dell'associazione è il coinvolgimento di famiglie e anziani



### In agenda

#### Il laboratorio con Renato Bosco per promuovere l'inclusione sociale

Nel contesto di Hostaria non mancheranno gli appuntamenti che mettono a fuoco il tema della solidarietà. Da non perdere l'evento in agenda domenica 15 ottobre alle ore 12.30. Renato Bosco, chef specializzato nell'universo dei lievitati, organizzerà il laboratorio "Impastiamoci" al Monte Veronese Village. Obiettivo della giornata è quello di creare un momento d'integrazione e inclusività in cui imparare a preparare un ottimo impasto per la pizza, da portare a casa con sé, per poi impreziosirlo con i salumi Coati, che saranno proposti in una degustazione a offerta libera a conclusione del laboratorio.

tramite un approccio interdisciplinare e globale.

Il ricavato della vendita dei panini, oltre che dei con i cubetti di salumi presso lo stand Coati in piazza Bra, sarà in particolare devoluto alla realizzazione del progetto "Giardino Sociale", un luogo in cui svolgere laboratori d'inclusione sociale attraverso l'orticoltura, la floricultura e la pet-therapy con piccoli animali. Nella giornata di domenica sarà in vendita anche la famosa Pizze Doppio Crunch® dello chef Bosco, impreziosita dai Salumi dell'azienda, Lenta Cottura in particolare.

**I Terconauti in scena**

## Un trio esilarante che ci fa riflettere sull'autismo

>> Damiano Tercon, Margherita Tercon e Philipp Carboni: sono loro i protagonisti del gruppo teatrale I Terconauti, che, tra cabaret, sketch comici e dialoghi, intrecciando risate e momenti di riflessione, portano in scena durante il weekend di Hostaria lo spettacolo "Una storia di autismo normale". L'appuntamento, che promuove la sensibilizzazione sull'autismo, si terrà domenica 15 ottobre alle ore 15 nell'area eventi cortile del Tribunale.



Damiano e Margherita Tercon e Philipp Carboni

### Il gruppo

Allestito grazie al supporto di Salumi Coati, lo spettacolo porta sul palcoscenico due fratelli, Damiano e Margherita, che, insieme a Philipp Carboni, pongono l'accento sull'autismo, una condizione vista non come un limite ma come una sfida che apre a infinite possibilità.

Con una buona dose di simpatia e ironia, il trio artistico si propone quindi di togliere il velo di pietismo e di ipocrisia che spesso nasconde i temi legati ai disturbi che riguardano la sfera mentale, portando avanti un messaggio di sensibilizzazione e di informazione. Un gruppo affiatato, apprezzatissimo anche sui social network, dove pubblica video,

canzoni e spettacoli comici includendo il tema dell'autismo, e non solo, che vanta nel proprio curriculum anche esibizioni a Italia's Got Talent e a Tu Si Que Vales. I tre, che sono stati anche TEDx speaker, viaggiano spesso lungo tutto lo Stivale e visitano i teatri italiani per presentare il libro "Mia sorella mi rompe le balle - Una storia di autismo normale", scritto da Damiano e Margherita.

### La finalità

I Terconauti si impegnano così a valorizzare chi soffre di un disturbo mentale, togliendo l'etichetta del "diverso" per permettere alle persone di affrontare, tra una risata e l'altra, le piccole grandi sfide del quotidiano.

ASOLO  
PROSECCO

ASOLOPROSECCO.COM

13-14-15  
OTTOBRE 2023  
AD HOSTARIA

VERONA, GIARDINI DI  
PIAZZA INDIPENDENZA  
STAND 44

È TUTTA  
UN'ALTRA  
STORIA

**Da non perdere** - Una guida completa alle tre giornate di Hostaria, che arricchiranno il centro di Verona

# Un calendario fitto di appuntamenti

>> A contraddistinguere Hostaria, fin dalla prima edizione, è da sempre il ricchissimo programma di appuntamenti. Per tre giorni il centro di Verona si trasformerà in un luogo dedicato all'engogastronomia, all'arte, alla cultura e all'attenzione nei confronti degli altri. L'obiettivo degli organizzatori consiste infatti nel dare vita a una manifestazione adatta a tutta la famiglia e non solo quindi agli amanti dei vini e dei sapori tipici del nostro territorio.

## A 360 gradi

Saranno tanti i momenti risentati alle eccellenze enogastronomiche nostrane: basti pensare per esempio alle degustazioni guidate del formaggio Monte Veronese nelle sue varie stagionature, la prima delle quali verrà organizzata stasera alle 20. Restando in ambito caseario, non va dimenticato il laboratorio didattico "Un'ora da casaro" per adulti e bambini, presentato oggi in due orari (alle 15 e alle 17).

Da non perdere anche gli appuntamenti con il Soave - declinato anche in un'inedita versione in abbinamento al poke - e i vini passiti, ma non solo: durante l'edizione 2023 di Hostaria ci sarà spazio anche per la tipicità di Colognola ai Colli, per esempio.

Come detto, tra gli elementi centrali ci saranno inoltre la cultura e la solidarietà. Da Carlo Vanoni ad Andrew Faber, passando attraverso lo spettacolo teatrale dei Terconauti, a Hostaria ci sarà spazio per una serie di eventi imperdibili.

Il tutto ovviamente all'insegna del divertimento e della bellezza del centro di Verona, che in questo fine settimana diventerà ancora più interessante e tutto da vivere.

## VENERDÌ 13 OTTOBRE

- 18.30:** Eleuteria Arena & Maddalena Fasoli live pop per archi e voce - Palco Soave & Durello Osteria Loggia di Fra' Giocondo (Piazza dei Signori)
- 19.00:** Bootay Inc DJ set - Osteria del Lago di Garda Cortile Mercato vecchio
- 20.30:** Cerimonia di inaugurazione con autorità e partners Area eventi Cortile del tribunale
- 20.50:** Premio Nazionale "Palasso", dedicato a **Roberto Puliero**. Sarà Simeone dialogo con Mario e Renzo Puliero Area eventi Cortile del tribunale
- 22.00:** "Paesaggi, Passaggi e Assaggi: l'arte tra natura e vita" con **Carlo Vanoni** - Palco Soave & Durello Osteria - Loggia di Fra' Giocondo (Piazza dei Signori)

## SABATO 14 OTTOBRE

- 12.00:** Soave & Poke - Tradizione e pokè a chilometri zero - Palco Soave & Durello Osteria Loggia di Fra' Giocondo (Piazza dei Signori)
- 14.30:** Madeira De Vento Live Acustico di Caterina Pilon Giardino delle Botti - Piazza Bra
- 15.00:** "Ti passo a perdere" spettacolo di **Andrew Faber** Area eventi Cortile del tribunale
- 15.00:** Presentazione Guida Slow Wine 2024 con Corinna Ganesini Palco Soave & Durello Osteria Loggia di Fra' Giocondo (Piazza dei Signori)
- 16.00:** Spoon Collective DJ set - Osteria del Lago di Garda - Cortile Mercato vecchio
- 17.00:** Soave & Poke - Tradizione e pokè a chilometri zero - Palco Soave & Durello Osteria Loggia di Fra' Giocondo (Piazza dei Signori)
- 19.00:** Dedicata del Festival ad Alberto Castagnetti "allenatore di campioni" con il ricordo di Federica Pellegri e Matteo Giunta Area eventi Cortile del tribunale
- 19.00:** Madeira de vento live Folk - Caterina Pilon e Tommaso Castiglioni Palco Soave & Durello Osteria Loggia di Fra' Giocondo (Piazza dei Signori)
- 19.30:** "Vini passiti d'Italia" in contra **Monte Veronese** Degustazione vini passiti trentini in abbinamento alle stagionature del Monte Veronese, accompagnate da letture inedite e tratte dal libro "Vini Passiti d'Italia", un viaggio passo dopo passo con

- Sissi Baratella e Alberto Brunelli** Monte Veronese Village - Piazza Bra
- 20.00:** "L'insensata guerra alla nostra Casa Comune" dialogo tra S.E. Mons. Domenico Pompili Vescovo di Verona e Carlo Pettrini fondatore di Slow Food Area eventi Cortile del tribunale
- 21.00:** **Bim Bom** concerto in Osteria Osteria La Mandorla, via Alberto Mario 23
- 22.00:** Con Art Verona, "Lives! La Vita di Jean - Michael Basquiat in parole e musica - a cura di Nicolas Ballario con Rodrigo D'Erasmo e Adriano Vitabini Palco Soave & Durello Osteria Loggia di Fra' Giocondo (Piazza dei Signori)

## DOMENICA 15 OTTOBRE

- 10.00:** Santa Messa e benedizione della Vendemmia, presso la chiesa di S. Luca Evangelista Corso Porta Nuova 12 - Verona
- 11.30:** Flash mob Urban Dance School Piazza Bra
- 12.00:** Osteria Ciuffo + Nichi/E + Marco Ferrari DJ set Osteria del Lago di Garda - Cortile Mercato vecchio
- 12.00:** Soave & Poke - Tradizione e pokè a chilometri zero - Palco Soave & Durello Osteria Loggia di Fra' Giocondo (Piazza dei Signori)
- 12.30:** "Impastiamoci" con **Renato Bosco** e **Coati** Progetto di sensibilizzazione sull'autismo "Prepariamo la pizza" - Laboratorio aperto a tutti Monte Veronese Village - Piazza Bra
- 13.00:** **Felicity live music** Area eventi Cortile del tribunale

- 13.30:** "Colognola ai Colli e Soave": prodotti tipici & tradizioni con i rappresentanti del Comune di Colognola ai Colli e del Comune di Soave, le maschere Madonna Verona e I Coriti De Bisit con Maggioromo Palco Soave & Durello Osteria Loggia di Fra' Giocondo (Piazza dei Signori)
- 14.30:** **Felicity live music** Giardini Piazza Indipendenza
- 15.00:** "Una storia di autismo normale" spettacolo con i **Terconauti**. Progetto di sensibilizzazione sull'autismo - powered by **Coati** Spettacolo aperto a tutti - Area eventi Cortile del tribunale
- 16.00:** "Vino come alimento. La sua importanza come complemento dell'alimentazione" di Nutrichief con Claudio Gasparini, Erika Silvestri, Vincenzo Tedesco e Gianluca Boninsegna Palco Soave & Durello Osteria Loggia di Fra' Giocondo (Piazza dei Signori)
- 17.00:** Soave & Poke - Tradizione e pokè a chilometri zero Palco Soave & Durello Osteria Loggia di Fra' Giocondo (Piazza dei Signori)
- 17.00:** **Felicity live music** Via Roma
- 17.30:** **Felicity live music** Giardino delle Botti - Piazza Bra
- 18.00:** **Materia Grigia Band live** Area eventi Cortile del tribunale
- 19.00:** **Felicity live music** Palco Soave & Durello Osteria Loggia di Fra' Giocondo (Piazza dei Signori)
- 20.00:** Chiusura Festival



### Archi e voce Talento protagonista con Arena e Fasoli

>> Appuntamento imperdibile questa sera alle 18.30 nella loggia di Fra' Giocondo, in piazza dei Signori, con Eleuteria Arena e Maddalena Fasoli live pop per archi e voce. Un evento davvero straordinario per chi ama la musica dal vivo, all'insegna del talento di due eccezionali interpreti.



### L'arte tra natura e vita Tutta l'ecletticità di Carlo Vanoni

>> "Paesaggi, Passaggi e Assaggi: l'arte tra natura e vita": è questa la denominazione dell'evento in programma oggi alle 22 alla loggia di Fra' Giocondo. Al centro dell'appuntamento ci sarà Carlo Vanoni, personaggio eclettico in grado di spaziare tra musica, televisione e discipline artistiche.



### Lo spettacolo "Ti passo a perdere" con Andrew Faber

>> Andrew Faber, pseudonimo di Andrea Zorretta, è una delle personalità più interessanti tra i nuovi esponenti della cultura italiana. Poeta e scrittore di grande successo nel panorama contemporaneo, Faber si esibirà domani alle 15 nello spettacolo "Ti passo a perdere", allestito nel cortile del tribunale.

### Tocca a Renato Bosco "Impastiamoci", tra gusto e solidarietà

>> Gastronomia e solidarietà andranno a braccetto anche quest'anno, in occasione di Hostaria. Un esempio concreto viene dall'organizzazione di "Impastiamoci", curato da Renato Bosco. Il laboratorio, aperto a tutti, si svolgerà domenica alle 12.30 in piazza Bra e contribuirà a sensibilizzare sull'autismo.



### Insieme ai Terconauti La sensibilizzazione sul tema dell'autismo

>> Quando si parla di autismo la sensibilizzazione è cruciale. È proprio questo obiettivo dello spettacolo "Una storia di autismo normale", che domenica alle 15 verrà allestito all'interno del cortile del tribunale. A salire sul palco saranno i Terconauti (Damiano Tercon, Margherita Tercon e Philipp Carboni).



### Domenica sera Felicity Lucchesi chiude la kermesse

>> Straordinaria protagonista a X Factor, Felicity Lucchesi è un'artista dal talento unico. Non potrebbe quindi esserci interprete migliore per chiudere degnamente l'edizione 2023 di Hostaria: occhi puntati sulla loggia di Fra' Giocondo, dove domenica alle 19 si terrà lo show dal vivo della cantante.



# Focus >> Hostaria Verona

By Athesis Studio



### Orari della manifestazione

- Venerdì 13 ottobre**  
dalle 18.00 alle 23.00  
(chiusura casse alle 22.00)
- Sabato 14 ottobre**  
dalle 11.00 alle 21.00  
(chiusura casse alle 20.00)
- Domenica 15 ottobre**  
dalle 11.00 alle 20.00  
(chiusura casse alle 18.00)

### Elenco delle cantine

- 49 Albariora
- 11 Bendazzoli
- 37 Benedetti Corte Antica
- 37 Bigagnoli
- 41 Bogano Vini
- 36 Bronzato
- 40 Bucovaz
- 49 Ca' Da Roman
- 8 Cantina di Quistello
- 17 Casa del Tione
- 28 Castrini Lugana
- 8 Castrum
- 42 Ceresa
- 43 Colle Regina
- 6 Collis
- 50 Consorzio Arcole DOC
- 44 Consorzio Asolo Prosecco
- 39 Consorzio Bardolino
- 38 Consorzio Custoza
- 38 Consorzio Garda DOC
- 28 contrada palù
- 14 Corte Anna
- 18 Corte Mamaro
- 31 Corte Mercè
- 18 Corte Serrana
- 24 Cottini Marco
- 37 Ederle
- 34 Fabiano Vini
- 27 Fattori
- 28 Ferrol3
- 27 Fratelli Campagnari
- 20 Fugolo
- 27 Gentili
- 36 Gioacola
- 28 Il Pignetto
- 1 Iviti
- 23 Jako Wine
- 3 La Querce
- 18 Le Morette
- 18 Madinelli Vini
- 23 Monte Cillario
- 38 Montenigo
- 38 Nepos Villae
- 27 Ottella
- 22 Pilandro
- 4 Podere Casanova
- 43 Poggio Pagnan
- 4 Resistenti Nicola Biasi
- 7 Ricchi
- 2 San Luciano
- 18 San Rustico
- 10 Santi
- 43 Tenuta Della Casa
- 28 Trivenetowine
- 42 Ugolini
- 36 Val di Venere
- 19 Valente
- 37 Valentina Cubi
- 27 Venciu
- 31 Vigna '800
- 43 Vigneti Vinessa
- 43 Villa di Modolo
- 36 Villa San Carlo
- 6 Villa Trasqua
- 32 Vitevis

### Gli ingressi

Gli ingressi al Festival Hostaria sono collocati in 2 punti strategici:

**Piazza Bra**  
**Piazza dei Signori**

Il percorso fa tappa in Via Roma, Piazza Bra e i suoi Giardini, Cortile Mercato Vecchio, Cortile del Tribunale e Piazza dei Signori, e Giardini di Piazza Indipendenza passando attraverso le principali vie e piazze pedonali del centro storico di Verona. Gli stand enogastronomici e le attività culturali del Festival sono concentrati in 5 macro aree:

- Area 1:** Via Roma e Piazza Bra
- Area 2:** Cortile Mercato Vecchio
- Area 3:** Piazza dei Signori
- Area 4:** Cortile del Tribunale
- Area 5:** Giardini Piazza Indipendenza

### Elenco delle sbecolierie

- A** Gusto & Arte  
Tipicità dall'alto Adige
- B** La Casara del Baldo \*  
Marroni di S. Zeno e noci del Baldo
- C** La Botteghetta  
Panino con lampredato
- D** La Casara  
Salumi e formaggi
- E** Delizie dolci e salate  
Delizie dolci e salate
- F** Risottomania \*  
Risotto con Tostasaf
- G** Salumi Coati \*  
Salumi a lenta cottura
- I** Ristorante alla Borsa  
Tortellini di Valeggio
- L** Pasticceria Primavera  
Delizie dolci
- M** Forno Bonomi  
Prodotti da forno
- N** La Cicchetteria \*  
Cicchetti tipici veronesi
- O** Peirà on the road  
Peirà e salsiccia
- P** Amatrice e Dintorni  
Panino con porchetta di Arco
- R** Rifugio Novezzina  
Polenta frita, soppresa, coneddi
- S** Morandini  
Formaggi di Verona
- T** Dorsè  
Il fughes con salumi tipici
- U** Melotti \*  
Risotto all'isolana
- V** Ribisi  
Panzerotti con risi e bisi
- W** 4-Chef  
Risotti e pasta
- X** Resolè  
Fritti tipici salernini e pasticciotto
- Y** Mr Food \*  
Baccalà allo vicentino
- Z** Fontanara - Mercanti  
Prodotti da forno
- 2** Pasticcio \*  
Arrostici e porchetta

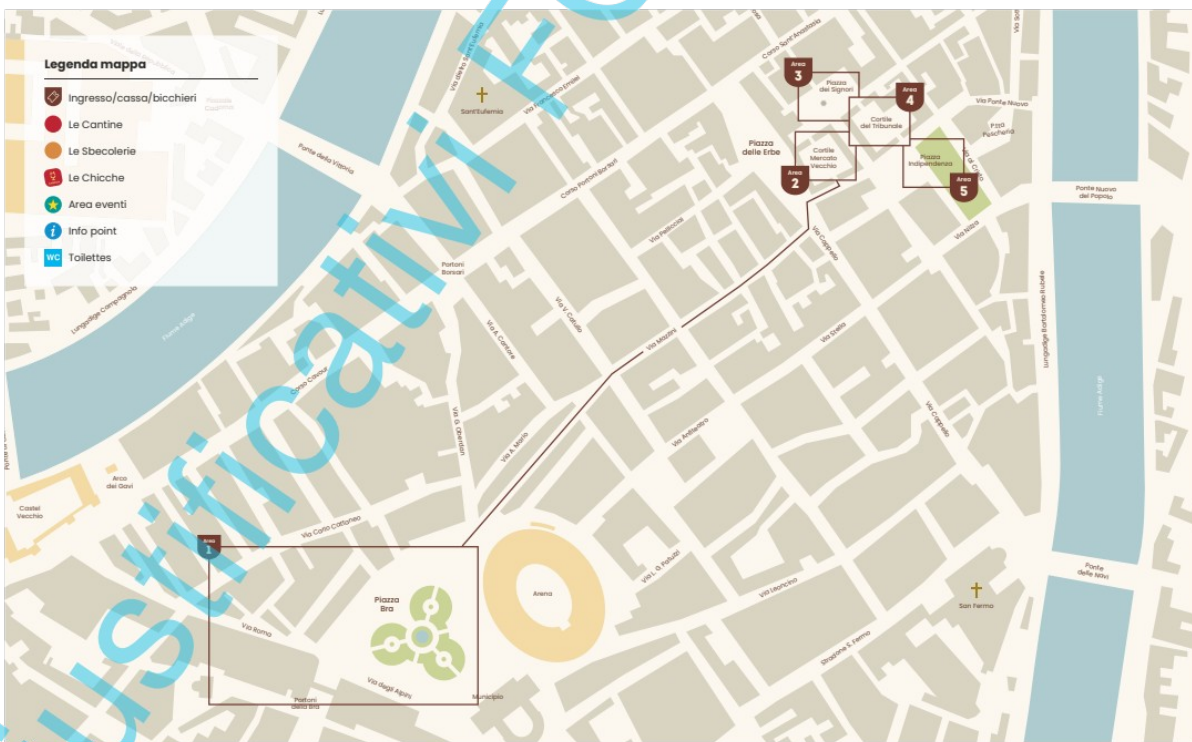
\*OPZIONI GLUTEN FREE

### "Le Chicche" di Hostaria

Scegli dove spendere le tue "Le Chicche", i due token speciali compresi nel biglietto. Scoprite nei luoghi indicati dai pannelli lungo il percorso.

- Osteria di Hostaria**  
Degustazione di un vino classico delle cantine presenti a Hostaria
- L'Oste di Hostaria**  
Degustazione di un vino classico servito da un oste nel giardino delle Borse
- Enoteca del Lago**  
Degustazione guidata di tre vini rappresentativi del territorio del Garda
- Il Caffè di Hostaria** by Nespresso  
L'arte del caffè

- Viaggio nel gusto** by Nonsolo vino  
Piattino degustazione gourmet: focaccia con farine speciali, baccalà, bacon e zucca
- Il Gin di Hostaria** by Gin Franco  
Degustazione di gin "Torchietto" e "Juleiter" a cura di ANMMA Spirits
- La Via Toscana** della Botteghetta  
Piattino degustazione con cicchetti toscani e lampredato
- Soave & Durello Osteria**  
Degustazione di un vino raccontato dai produttori del Consorzio Tutela Soave e Lessini Durello
- I Vini Resistenti** by Nicola Biasi  
Degustazione vini "Baby Resistenti", un unico vino nato da 8 diversi produttori





## Focus &gt;&gt; Hostaria Verona

By Athesis Studio

www.monteveronese.it  
@formaggioMonteVeronese



@Monte\_Veronese  
@monteveronese



13-14-15 OTTOBRE 2023  
PIAZZA BRA | VERONA



IL MONTE VERONESE AD HOSTARIA  
IL FESTIVAL DEL VINO E DELLA VENDemmIA DI VERONA

## MONTE VERONESE VILLAGE

## VENERDÌ 13

- 19:00 Degustazione guidata di formaggio Monte Veronese Dop nelle varie stagionature  
20:00 Degustazione guidata di formaggio Monte Veronese Dop nelle varie stagionature

## SABATO 14

- 12:00 Degustazione guidata di formaggio Monte Veronese Dop nelle varie stagionature  
15:00 "Un'ora da casaro" laboratorio didattico per bambini ed adulti dove ognuno potrà realizzare un piccolo formaggio seguendo le coinvolgenti spiegazioni di un esperto  
16:00 "Il Casaro in Piazza Bra" si realizzerà dal vivo una forma di Monte Veronese  
17:00 "Un'ora da casaro" laboratorio didattico per bambini ed adulti dove ognuno potrà realizzare un piccolo formaggio seguendo le coinvolgenti spiegazioni di un esperto  
18:30 Degustazione guidata di formaggio Monte Veronese Dop nelle varie stagionature  
19:30 "Vini passiti d'Italia" incontra il Monte Veronese. Degustazione vini passiti trentini in abbinamento alle stagionature del Monte Veronese accompagnate da letture inedite e tratte dal libro Vini Passiti d'Italia un viaggio passo dopo passo con Sissi Baratella e Alberto Brunelli

## DOMENICA 15

- 11:30 Degustazione guidata di formaggio Monte Veronese Dop nelle varie stagionature  
12:30 "Impastiamoci" con Renato Bosco e Coati. Progetto di sensibilizzazione sull'autismo. Prepariamo la pizza. Laboratorio aperto a tutti  
15:00 "Un'ora da casaro" laboratorio didattico per bambini ed adulti dove ognuno potrà realizzare un piccolo formaggio seguendo le coinvolgenti spiegazioni di un esperto  
15:30 "Il Casaro in Piazza Bra" si realizzerà dal vivo una forma di Monte Veronese  
17:00 "Un'ora da casaro" laboratorio didattico per bambini ed adulti dove ognuno potrà realizzare un piccolo formaggio seguendo le coinvolgenti spiegazioni di un esperto  
18:30 Degustazione guidata di formaggio Monte Veronese Dop nelle varie stagionature

La partecipazione ai laboratori è gratuita.  
La manifestazione si terrà anche in caso di maltempo.

Ulteriori informazioni su  
www.hostariaverona.com

I PRODUTTORI  
del Consorzio

## Caseificio Morandini



Via Desso, 1 - 37020 Erbezzo (VR)  
Tel. 045 7075050 - caseificiomorandini@hotmail.com

## Gugole Dario



Via Cotto, 44 - 37035 S. Giovanni Ilarione (VR)  
Tel. 045 6550285 - gugole.d@libero.it

## Casearia Albi



Via Verde, 9 - 37030 Velo Veronese (VR)  
Tel. 045 7835579 - info@viaverdelessinia.com  
www.viaverdelessinia.com

## Caseificio Achille



Loc. Stander, 1 - 37030 Velo Veronese (VR)  
Tel. 045 7835549 - info@caseificiodallavallentina.com  
www.caseificiodallavallentina.com

## Giulia



P.zza G. Dalla Bona, 4 - 37020 S. Anna d'Alfaedo (VR)  
Tel. 045 7532575 - caseificiogiulia@gmail.com

## Caseificio Menegazzi



Via Corte Bernardi, 12 - 37020 Erbezzo (VR)  
Tel. 045 7075008 - info@caseificiomenegazzi.com

## Caseificio La Casara



Via Nuova, 1 - 37030 Roncà (VR)  
Tel. 045 7460052 - info@lacasara.it  
www.lacasara.it

## Caseificio Gardoni



Via Gardun, 7 - 37028 Roverè Veronese (VR)  
Tel. 045 7835917 - caseificio.gardoni@tiscali.it

Foto: Barbara Vettorello



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014 - 2020.  
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio per la Tutela Formaggio Monte Veronese DOP  
Autorità di gestione: Regione del Veneto, Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale

## PARTECIPANO AL PROGETTO



## Focus &gt;&gt; Hostaria Verona

By Athesis Studio

Non solo calici - I luoghi perfetti in cui rifocillarsi tra un bicchiere e l'altro

# Una perfetta pausa di gusto: fare tappa nelle Sbecolerie

>> Se c'è un termine gergale in grado di sintetizzare al meglio il piacere di assaggiare qualcosa mentre si sorseggia un buon calice di vino, questo è senza dubbio "sbecolare". Un'espressione che rimanda immediatamente al bancone e ai tavoli di un'osteria, dove ci si ritrova in compagnia a bere e a mangiare insieme in allegria. Proprio quello spirito che Hostaria vuole portare anche nel centro di Verona nella tre giorni di manifestazione.

### Qualità assicurata

Ecco allora che passeggiando nei luoghi della kermesse si incontreranno le Sbecolerie: tappe perfette in cui rifocillarsi tra un calice e l'altro, avendo la certezza di trovare assaggi con prodotti di qualità e attenti alla territorialità. Grazie alle Sbecolerie, infatti, si potrà assaggiare una ricca serie di bontà a chilometri zero. Qualche esempio? Si va dai tortellini di Valeggio alla tradizionalissima pearà, per continuare con l'immane risotto e arrivando fino agli arancini proposti con una specialità locale come i bisi di Colognola. Saranno presenti, per venire incontro a tutte le esigenze, anche le soluzioni gluten free. Gustando questi piatti si avrà quindi l'occasione non solo di accompagnare il vino, ma an-



Grazie alle Sbecolerie si potranno assaggiare tante bontà a chilometri zero

Tra le proposte, i tortellini di Valeggio, la pearà, il risotto e gli arancini con i bisi di Colognola

che di conoscere i ristoratori del centro con le loro prelibatezze.

### Degustazioni "speciali"

Da non perdere anche le degustazioni "extra", a cui si accede grazie a token speciali. Tra le esperienze da provare ci sono il gin di Hostaria, la pausa speciale con il caffè, il piatto gastronomico toscano da passeggio, l'assaggio con l'oste, così come

le focacce con farine speciali e il baccalà. Spazio anche alle degustazioni di vini presentati dai produttori di Soave, l'enoteca del Lago di Garda e un viaggio nei profumi dei vini dei consorzi di Custoza, Bardolino e Garda. Insomma, un perfetto mix tra vino e cibo, che anche quest'anno sarà in grado di conquistare tutti i partecipanti alla nuova edizione di Hostaria.

## Spazio per le eccellenze nazionali



Sapori provenienti da diverse regioni italiane

## Nella Foresteria si scoprono i vini "extra veronesi"

>> Hostaria vuole essere anche un'occasione per scoprire vini che spaziano oltre il nostro territorio. Ecco perché, fin dagli esordi, la manifestazione ha puntato forte sulle aree della Foresteria: zone espressamente dedicate alle eccellenze vinicole extra veronesi, per dare al pubblico la possibilità di scoprire specialità e sapori provenienti da diverse regioni italiane.

### Rassegna nella rassegna

Una vera rassegna nella rassegna, se si pensa che sono oltre 350 le referenze vinicole con Consorzi e cantine provenienti da diverse parti d'Italia che sono presenti in questa nuova edizione di Hostaria. E tutte ospitate in una speciale Foresteria nei giardini

di piazza Indipendenza. Una tappa quindi obbligata per tutti coloro che partecipano alla manifestazione. Da non perdere anche il focus speciale dedicato ai piccoli produttori della Toscana, collocati in via Roma: per un intero weekend, quest'ultima strada si trasformerà quindi nella via dei Rossi di Toscana.

### Rispetto ambientale

Infine, ma non certo da ultimo, visitare la Foresteria di Hostaria permetterà anche di conoscere i vini resistenti di Nicola Biasi: vitigni con proprietà di resistenza e di rispetto ambientale in quanto riducono quasi a zero la necessità di trattamenti in vigna, rappresentando la vera frontiera della sostenibilità della viticoltura.

## COSA SONO LE CHICCHE?

La grande novità di questa edizione sono "Le Chicche". Con l'acquisto del biglietto avrai comprese delle extra degustazioni speciali di vino o cibo a scelta tra:



La Chicca	Cos'è	Dov'è	Quante Chicche vale?
<b>OSTERIA DI HOSTARIA</b>	Degustazione di un vino classico delle cantine presenti a Hostaria	Cortile del Tribunale	
<b>L'OSTE DI HOSTARIA</b> <sup>1</sup>	Degustazione di un vino classico servito da un osteria nel Giardino delle Botti	Giardini Piazza Bra	
<b>ENOTECA DEL LAGO</b> <sup>1</sup> a cura dei Consorzi Bardolino, Custoza e Garda	Degustazione guidata di tre vini rappresentativi del territorio del Garda	Cortile Mercato Vecchio (Degustazione ogni 30 minuti)	
<b>VIAGGIO NEL GUSTO</b> by Nansolo.vino Mr Food & Mercanti - Fontanara	Piattino degustazione gourmet: focaccia con farine speciali, baccalà, bacon e zucca	Giardini Piazza Indipendenza	
<b>IL GIN DI HOSTARIA</b> <sup>1</sup> by Gin Franco	Degustazione di Gin: "Tonichetto" e "Muletin" a cura di AN.N.M.A. Spirits	Cortile del Tribunale	
<b>LA VIA TOSCANA</b> della Bottegghetta	Piattino degustazione con cicchetti toscani e lampredotto	Via Roma	
<b>SOAVE &amp; DURELLO OSTERIA</b> <sup>1</sup>	Degustazione di un vino raccontato dai produttori dei Consorzi Tutela Soave e Lessini Durello	Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)	
<b>IL CAFFÈ DI HOSTARIA</b> <sup>1</sup> by Nespresso	L'arte del caffè - gustato nell'area Nespresso	Cortile del Tribunale	
<b>I VINI RESISTENTI</b> by Nicola Biasi	Degustazione vino "Baby Renitens", un unico vino nato da 8 diversi produttori	Giardini Piazza Indipendenza	

<sup>1</sup> Ingresso con consumazione obbligatoria

Food & Drink



BAR VENEZIA

Il cocktail "Rinascimento" ispirato ai prodotti dell'epoca di Rubens

La mostra dedicata a "Rubens-La nascita della pittura europea", in corso a palazzo Te, con l'appendice del nuovo allestimento dell'Appartamento Ducale nella Corte Vecchia di palazzo Ducale, sta attirando

molto visitatori a Mantova, stimolando anche la fantasia degli esercenti. Un esempio viene dal bar Venezia di piazza Marconi, dove Marco Gialdi ha ideato un cocktail ispirato proprio all'opera dell'artista fiam-

mingo. Il "Rinascimento" vede come ingredienti una parte di rum, una parte di vino speziato, due parti di vino dolce e due parti di bitter, mentre la versione più leggera vede una componente di arancia amara. «Il cocktail - spiega Gialdi - è dedicato al quadro *San Michele espelle Lucifero* e gli angeli ribelli e deriva da un'ispirazione del periodo barocco. A quel tempo, nel 1670, si beveva pochissima acqua, in quanto spesso contaminata e dannosa per la salute, mentre gli alcolici davano più garanzie, ridu-

cendo le infezioni da batteri. Il vino, poi, era sciropposo, dolce e rosso, mentre il rum era denominato rum-bullion, derivato dalle patate. Le arance erano solo di tipo amaro. Rubens dipingeva con senso di vitalità e realismo, la sua palette era vivace e audace. Quindi, il cocktail Rinascimento mantiene il colore rosso predominante nel quadro, mentre i sapori sono derivati da prodotti effettivamente esistenti in quegli anni: è quindi un cocktail alcolico con un contrasto tra i gusti dolce e amaro».



DA OGGI A DOMENICA

Hostaria a Verona  
La festa del vino in tutto il centro con decine di cantine

PIAZZA DEI SIGNORI

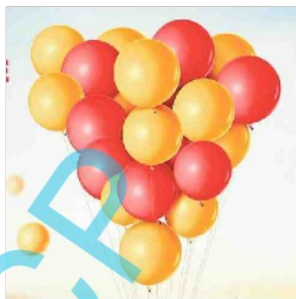
Guida Slow Wine: presentazione domani alle 15

Nella loggia Antica in Piazza dei Signori ci sarà una rappresentanza di vignaioli veronesi scelti dalla Guida Slow Wine: Ottella, Benedetti Corte Antica, Gentili, Bigagnoli, Giovanni Ederle, Fattori e Valentina Cubi. Accanto alle cantine, un gruppo di produttori gastronomici scelti. La nuova guida 2024 sarà presentata domani alle 15. Novità saranno le masterclass, brevi corsi e degustazioni a prezzo popolarissimo, pensate per avvicinare i partecipanti al Festival al mondo Slow Food. Prenotazioni <https://cittadellaslowfoodverona.splashthat.com> o al banco Slow Food.

Tra i partecipanti da tutta Italia anche il consorzio Garda Doc e le mantovane Quistello e Ricchi.

Si torna a brindare tra gli scori più suggestivi di Verona: in scena da oggi a domenica Hostaria, festival del vino e della vendemmia. Con l'ormai tradizionale bicchiere al collo, si potranno degustare oltre 350 referenze vinicole con consorzio cantine da diverse parti d'Italia in varie location del centro da piazza Bra a via Roma - la «via dei rossi-toscani» - da piazza dei Signori ai giardini di piazza Indipendenza. Riflettori accesi sul territorio veneto, prima regione vitivinicola del Paese, presente a Hostaria con 6 Consorzi veronesi. Non mancano presenze mantovane: la Cantina sociale di Quistello, la cantina Ricchi di Monzambano e il Consorzio Garda Doc.

La manifestazione, presentata in Comune dal sindaco Damiano Tommasi e da Alessandro Medici di Hostaria, e di cui è partner anche il Gruppo Editoriale Athesis, punta a unire l'eccellenza dell'enogastronomia locale con arte, cultura, ecologia e solidarietà. Quest'anno è dedicata alla memoria di Alberto Castagnetti, l'allenatore dei campioni di nuoto. A ricordarlo, domani alle 19 nell'area eventi del Cortile del Tribunale, Federica Pellegrini con Matteo Giunta e le figlie di Castagnetti, Virginia e Veronica. E ancora, il Premio nazionale Paiaaso - nato nel 2019 dopo la scomparsa di Roberto Puliero, attore, regista e voce storica del Verona Calcio: andrà a Sara Simoneoni.



Il logo della nona edizione di Hostaria e alcune immagini delle passate edizioni della manifestazione. In piazza dei Signori, nella loggia Antica, ci sarà anche la Cittadella Slow Food

Gli appuntamenti, tra arte e cultura, sono una quarantina. Tutti gratuiti, sono dettagliati online sul sito di Hostaria ([www.hostariaverona.com](http://www.hostariaverona.com)) dove è possibile acquistare anche il biglietto: con un euro in più aggiunto al costo dei token per le degustazioni, si può usufruire del trasporto pubblico per l'intera giornata.

L'appuntamento richiama molte persone e coniuga la cultura enogastronomica del territorio con arte e appuntamenti ricreativi. La 9ª edizione si conferma attrattiva per i tour operator, richiamando tra ogni anno centinaia di persone. La festa chiude i battenti a ora di cena, in tempo per poter vivere anche i locali della città

e non ha mai registrato un ritiro patente o segnalazioni per ubriacatura molesta. Non solo wine ma anche food: in Bra domani e domenica pomeriggio, grazie al consorzio Monte veronese, laboratori gratuiti e incontri. Prenderà forma nel salotto buono della città una forma di formaggio realizzata da casari con 100 litri di latte. —

**SABATO 14 E DOMENICA 15 OTTOBRE 2023**  
Sabato ore 19-24 / Domenica ore 9-19  
Piazza Mazzini e vie del centro storico  
trasformate in unico grande spazio espositivo

**Verona**

## «Hostaria» da domani Focus sulla Toscana Pellegrini tra gli ospiti

Una novità di «Hostaria 2023» è il focus sui piccoli produttori toscani in via Roma, che per l'occasione diventa «la via dei Rossi di Toscana» e sarà teatro di assaggi di Chianti, Nobile di Montepulciano e non solo. Ma c'è anche il debutto del Consorzio Arcole Doc. Il tutto a contribuire, in termini di referenze vinicole, al totale di 350 etichette circa. Da quel numero riparte il «Festival del vino e della vendemmia di Verona», nona edizione, da domani a domenica in centro storico (biglietti a partire da 18 euro, sia online sia alle casse di Piazza Bra e Piazza dei Signori). Nato come festival diffuso, «Hostaria» mantiene i suoi storici riferimenti: il Consorzio Soave in Loggia Fra' Giocondo, i Consorzi Custoza, Bardolino &



**Brindisi** «Hostaria» da domani a domenica

Chiaretto e Garda Doc in Cortile Mercato Vecchio, quindi il citato Arcole Doc in Piazza Bra. Proprio lì, a due passi dall'Arena, va cerchiata la presenza del Consorzio formaggio Monte Veronese dop, che sabato e domenica, alle 15, offrirà nell'«Ora da casaro» la possibilità di realizzare un formaggio seguendo le indicazioni degli

esperti. A proposito di cibo, si rinnova il lato gastronomico con i piatti toscani da passeggio, le focacce con farine speciali, il baccalà e i prodotti a km zero. Tanti anche gli ospiti di «Hostaria 2023» (che scatta domani dalle 18 alle 23, sabato dalle 11 alle 21, domenica dalle 11 alle 20). Un momento speciale in Cortile del Tribunale dove sabato, alle 19, Federica Pellegrini ricorderà il suo storico allenatore veronese Alberto Castagnetti. Sempre sabato, alle 20, il vescovo Domenico Pompili parlerà con il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini, della *Laudate Deum* di Papa Francesco. Domani alle 22 invece, in Loggia Fra' Giocondo, il critico d'arte Carlo Vanoni seguito da uno spettacolo di Nicolas Ballario e del violinista Rodrigo D'Erasmus (Afterhours) su Jean-Michel Basquiat. Occhio infine al premio «Paiazzo» in memoria di Roberto Puliero, che quest'anno va alla «Signora del salto in alto», Sara Simeoni, ospite domani alle 20.50 sempre in Loggia Fra' Giocondo. (M.S.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Eventi

### VERONA

#### «Hostaria Verona»

##### La più grande festa del vino

Per la nona edizione di Hostaria, strade e logge prendono il nome dei vini e il centro storico celebra la tradizione enoica italiana con varie iniziative. Oggi aperta dalle 11 alle 21 e domani dalle 11 alle 20.

[www.hostariaverona.com](http://www.hostariaverona.com)

Centro città

**Fino al 15 ottobre**

Cronaca

L'evento in città

# Hostaria, parte il festival del vino Sara Simeoni premiata con il «Paiasso»

• Alla campionessa olimpica il premio per la sua ironia e semplicità. E oggi Federica Pellegrini ricorda Castagnetti

CHIARA BAZZANELLA

Premiata per la sua bravura, mescolata alla semplicità e all'ironia. Per aver saputo coniugare la sua sublime passione per lo sport con il «gioco» e per la capacità di fare sorridere in tv, mostrando la propria opinione in maniera calzante e puntuale nel raccontare le Olimpiadi.

Il premio nazionale «Paiasso», nato nel 2020 nell'ambito del festival del vino Hostaria Verona in omaggio a Roberto Puliero, quest'anno è andato a Sara Simeoni, campionessa olimpica e primatista mondiale del salto in alto, prima donna al mondo a superare i due metri, che ha iniziato la sua carriera a 13 anni e ha detenuto il primato italiano per 36 anni.

«Invidio i giovani di oggi,



In alto i calici. Primi brindisi dopo l'apertura ufficiale di Hostaria. FOTO MARCHIORI



Sara Simeoni il Premio «Paiasso» dedicato a Roberto Puliero

quando ho iniziato la mia carriera non c'erano che sacchi e pochi strumenti, e il mal di schiena ora si fa sentire», ha raccontato con simpatia in piazza del Tribunale, incalzata da Mario e Renzo Puliero, durante l'inaugurazione ufficiale del festival. «Quando si saltava la curva si ammutoliva. Il silenzio era sulla pelle».

Nel memorabile giorno in

cui ha superato l'asticella di due metri, Simeoni ha raccontato di essere stata invitata a bere un bicchiere di Bonarda per placare il caldo e l'ansia. Dopo qualche ora è arrivato il premio del mondo. «Di certo male non mi ha fatto», ha commentato sorridente davanti a una platea con i calici in mano.

Dal palco Simeoni ha lanciato un appello a investire

nella scuola per la prevenzione dei disagi giovanili. «Lo sport è importante per la crescita psicofisica e, visto che tutti passano per la scuola, è questo il luogo da cui dovrebbe arrivare il principale input, anche come consapevolezza di se stessi. Da bambino ero timidissima e pensavo che tutti fossero più bravi di me. Lo sport mi ha fatto capire che non era così».

**Dedica a Castagnetti**

Oggi la dedica del festival andrà ad Alberto Castagnetti, l'allenatore dei campioni scomparso il 12 ottobre 2009, con il ricordo di Federica Pellegrini e Matteo Giunta, Commissario più vincente del nuoto italiano. Castagnetti riceverà una dedica speciale alla memoria, alle 19, nell'anno in cui avrebbe spento 80 candeline.

**Appuntamenti e attenzione**

«Le prevendite hanno superato quelle dell'anno scorso e fino a domenica propremo degustazioni e 40 appuntamenti culturali», ha riferito quindi Alessandro Medici, presidente di Hostaria. «È un momento difficile a livello mondiale quello che stiamo vivendo, lo stemperiamo, ma l'attenzione per quanto sta accadendo non manca».

Cronaca

Il forum delle comunità Laudato Si'



L'evento. Il sindaco Tommasi, il vescovo Pompili e Carlo Petrini di Slow Food a Hostaria dopo l'incontro in Vescoivado. MARCHIORI

## «Un mondo più vivibile» Il messaggio di Francesco

• Saluto video del papa apre l'incontro di Pompili e Petrini il vescovo lo cita: «Va modificato il nostro stile di vita» La sera a Hostaria

LAURA PERINA

Dalla transizione ecologica alla conversione ecologica, per imprimere tutt'altro movimento al nostro modo di concepire e organizzare la nostra esistenza.

È un passaggio necessario secondo il vescovo Domenico Pompili, il quale, riprendendo concetti più volte espressi da Papa Francesco, opera una scelta linguistica indicativa della comprensione di un'urgenza non più rimandabile. «Dobbiamo guardare bene da narrazioni che

tendono a farci bere l'idea che, le emergenze ambientali accadono. Occorre sperimentare una conversione mentale, innanzitutto, e poi una conversione dei nostri stili di vita», ha detto.

**L'ispirazione**  
Parole, le sue, pronunciate durante il focus sulla recente esortazione apostolica «Laudato Si» di Papa Bergoglio che ha dato il via al sesto forum delle Comunità Laudato Si', la rete di associazioni ideata dallo stesso Pompili e dal fondatore di Slow Food Carlo Petrini e ispirata all'enciclica del 2015 dedicata alla cura del creato.

«Raddoppiare l'impegno» è il tema della manifestazione ospitata quest'anno a Verona, durante la quale si è parlato di ecologia integrale, spreco alimentare, gestione delle risorse idriche, riduzione della plastica e di scelte

alimentari virtuose. L'incontro, ieri pomeriggio nel Salone dei Vescovi, con la partecipazione di Petrini, si è aperto con un video messaggio del pontefice rivolto ai rappresentanti delle comunità riunite a Verona. «Bisogna prendere coscienza i cambiamenti partono dal basso, proprio come fa l'acqua quando bolle», ha detto Bergoglio in riferimento all'impegno delle Comunità Laudato Si' per mettere in atto «azioni adeguate affinché i bambini di oggi non debbano abitare in un mondo invivibile».

Come ha sottolineato il fondatore di Slow Food, quella delle persone è una forza che sopperisce alle debolezze della politica.

**Esigenze e modelli**

«Manca una governance internazionale. Ognuno», ha detto in riferimento alla conferenza delle Nazioni unite del prossimo novembre,

«parla delle esigenze del proprio Stato e applica modelli che magari non sono replicabili altrove. Difficile, in questo modo, prendere coscienza della situazione. I tempi chiedono a noi cittadini di diventare soggetti politici dentro la società, con la capacità di individuare azioni virtuose e di renderle comuni».

Al dibattito, che poi è proseguito in serata al festival Hostaria, con la partecipazione del sindaco Damiano Tommasi, hanno contribuito le riflessioni del climatologo Luca Mercalli, di Gaël Girard, economista e teologo, del fisico Carlo Rovelli e di Carlos Alvarez Pereira, vicepresidente del Club di Roma. Ciascuno di loro ha dato una propria prospettiva di lettura dell'esortazione apostolica che invita a prendere la questione del riscaldamento globale in modo molto più serio di quello che è stato fatto finora.

La dedica



La Pellegrini con Giunta e Veronica Castagnetti. MARCHIORI

## Pellegrini e Giunta A Hostaria il ricordo di Castagnetti

• Federica: «È importante tramandare i valori che trasmetteva». La figlia Veronica: «Ha lasciato davvero il segno»

«Nella storia del nuoto italiano c'è stato un primo Castagnetti e un dopo Castagnetti». Così come c'è stato nella vita della campionessa Federica Pellegrini. Lo ha spiegato proprio lei, ieri sera, partecipando alla cerimonia per la Dedica del Festival di Hostaria proprio ad Alberto Castagnetti, l'indimenticato allenatore dei campioni e il più vincente del nuoto italiano, nell'anno in cui avrebbe compiuto 80 anni. Durante la sua condizionale, la nazionale italiana di nuoto conquistò ben quattro ori, tre argenti e sei bronzi olimpici.

Sul palco è salita ter la figlia Veronica Castagnetti. «Sono passati 14 anni dalla morte di mio papà e il fatto che lo si ricordi ancora significa che ha davvero lasciato qualcosa», ha commentato. «Mio papà era una buona forgiata e questa manifestazione gli si adice in modo particolare, in questa città che lui amava così tanto».

La parola è passata poi al direttore de L'Arena, partner con il gruppo Athesis di

Hostaria, Massimo Mamoli, che ha ricordato la capacità di Castagnetti di far emergere il talento dei suoi atleti.

Ma i veri protagonisti non potevano che essere loro, Federica Pellegrini e il marito Matteo Giunta, che ha ereditato da Castagnetti il ruolo di allenatore della «Dvina».

«Risentire la sua voce nel video 14 anni dopo la sua morte è un pugno allo stomaco», ha esordito Federica. «Ricordo ancora la prima domanda che mi fece alla mia prima nazionale, quando avevo 14 anni: mi chiese se i miei occhiali da allenamento erano graffiati come quelli che portavo normalmente. E io risposi di no, molto intimidita. Tutti mi avevano parlato di lui come di un allenatore molto severo. Quella severità mi è servita per non mollare mai. È importante, oggi, tramandare i valori che era riuscito a trasmettere ai suoi atleti».

Anche Giunta ha sottolineato il grande ruolo di Castagnetti: «Alberto è riuscito a portare il nuoto italiano a livelli impensabili e anche i risultati successivi alla sua scomparsa sono stati resi possibili da quel salto di qualità che lui ci ha permesso di fare». M. Tr.

## Verona Fedele 15 ottobre



Verona Fedele del 15/10/23 pag. 14

15 OTTOBRE 2023 | CITTÀ 14 Un veronese che si rispetti sa che è l'autore della meticolosa indagine su Il Gran contagio di **Verona** che colpì la città negli anni 1630-31: un disastro che, aggiuntosi a invasioni e inondazioni, decimò ...

E lui scriveva che: "(**Verona**) Era, ridotte le cose a segno, che meglio si potevano lacrimare, che ristorare, e meglio piangere, che descrivere".

Ma prima di arrivare a tanto, dobbiamo fare qualche passo indietro e dire che era nato a **Verona** l'11 ottobre 1595, primogenito di Giovanni (speciale al "Pomo d'Oro" nell'omonima via) e Camilla di Nicola Gipsi di origine trentina.

## Corriere di Verona 15 ottobre



**Il raduno** Nell'ambito di Hostaria i è tenuto un incontro tra il vescovo Pompili e Carlo Petrini ideatori delle «Laudato Si»

### Il Forum delle comunità

«Laudato Si», le parole del Papa: «I cambiamenti partono sempre dal basso»

**VERONA** È giunto anche un messaggio di Papa Francesco al Forum delle Comunità Laudato si che ieri e anche oggi si sta tenendo a Verona con la partecipazione i della rete di associazioni ideata dal vescovo Domenico Pompili e dal fondatore di Slow Food Carlo Petrini e ispirata dalla «Laudato s», l'enciclica «ecologista» del Papa. Francesco, riferendosi alla mobilitazione dal basso delle comunità Laudato si, ha detto che «questo funziona, come l'acqua. L'acqua viene all'ebollizione col caldo dal basso in alto. È una legge naturale. I veri cambiamenti vanno dal basso in alto, aiutati dalle forze dall'alto. Se non c'è questo movimento, tu non cambierai niente nella vita», aggiungendo che «questo è un momento molto difficile». © RIPRODUZIONE RISERVATA

## Verona Fedele 22 ottobre – Vescovo e Petrini



Verona Fedele del 22/10/23 pag. 13

Nato a **Verona** il 18 agosto 1908 da papà Giuseppe e mamma Eleonora, fu il primo di quattro fratelli; a influenzare il suo futuro ci mise lo zampino il lavoro dei genitori, che gestivano una bottega di salumi e, proprio perché era ...

Quelli furono i ritmi che adoperò, una volta tornato a **Verona**, quando si spostava da un locale prestigioso a un'osteria popolare per guadagnarsi la pagnotta.

Non fu un caso se nel 2018 gli dedicarono l'edizione di **Hostaria Verona**.

E altre 6 ricorrenze

## BILANCIO

### **Aska News**

<https://askanews.it/2023/10/16/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **Magazine Italia**

<https://magazine-italia.it/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **La Città di Roma**

<https://lacittadiroma.it/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **Garda See Zeitung**

<https://www.gardaseezeitung.it/2023/10/19/die-hostaria-verona-ging-zu-ende-ein-toast-mit-dem-rekord-von-26-000-glaesern/>

### **Corriere della Sardegna**

<https://corriedellasardegna.it/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **Corriere di Bologna**

<https://ilcorrieredibologna.it/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **Verona Sera**

<https://www.veronasera.it/attualita/bilancio-hostaria-verona-vino-degustazione-17-ottobre-2023.html>

### **Mattino di Verona**

<https://www.mattinodiverona.it/2023/10/16/hostaria-chiude-con-26mila-calici-un-edizione-da-record-allinsegna-dellarte-e-dellattenzione-verso-lambiente/>

### **Cronache di Bari**

<https://cronachedibari.com/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **Corriere di Palermo**

<https://corrieredipalermo.it/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **Corriere di Ancona**

<https://corrierediancona.it/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **Il Corriere di Firenze**

<https://ilcorrieredifirenze.it/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **NotizieDi.it**

<https://notiziedi.it/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **Cronache di Abruzzo e Molise**

<https://cronachediabruzzoemolise.it/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **Il Giornale di Torino**

<https://ilgiornaleditorino.it/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **Cronache di Trento e Trieste**

<https://cronacheditrentoetrieste.it/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **CittàdiNapoli.it**

<https://cittadinapoli.com/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **AccadeOra**

<https://accadeora.it/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **Daily Verona Network**

<https://daily.veronanetwork.it/spettacoli/hostaria-2023-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati-in-centro-a-verona/>

### **Ragionieri e previdenza**

<https://www.ragionierieprevidenza.it/2023/10/vino-hostaria-verona-chiude-con-oltre-26mila-calici-degustati/>

### **Telearena 12 ottobre – 15:16**

<https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg/tg-giorno-1.10326601>

### **Telearena tg 14 ottobre - 6:34**

<https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg/tg-giorno-1.10331275>

Telearena tg 15 ottobre – 3:47

<https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg/tg-sera-1.10333172>

Telenuovo tg 16 ottobre

<https://tgverona.telenuovo.it/attualita/2023/10/16/hostaria-tempo-di-bilanci-oltre-26mila-presenze-organizzatori-soddisfatti-video>

Telearena tg 16 ottobre

<https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg-terza-pagina/tg-terza-pagina-1.10335525>

L'Adige di Verona

<https://www.giornaleadige.it/hostaria-verona-2023-edizione-da-record/>

L'Arena 17 ottobre

Cronaca

Il bilancio della rassegna

## L'Hostaria dei record Brindisi con 26mila calici

• Le degustazioni a quota 200mila. Grande successo per «sbecolerie» e «chicche». Le star Pellegrini e Petriani. Il premio a Simeoni

Hostaria da record. La nona edizione della più grande festa del vino e della vendemmia di Verona ha registrato il pienone grazie ad una formula vincente che ha combinato cultura enogastronomica, cibo della tradizione, arte, ecologia e solidarietà. Sono stati oltre ventiseimila i calici distribuiti per un totale di duecentomila degustazioni a cui vanno aggiunti cinquantamila assaggi di chicche, una delle novità incluse nel ticket. Quaranta gli eventi tra spettacoli, concerti e incontri ad ingresso libero. Migliaia condivisioni e tag sui social dell'evento, con utenti in ugual misura distribuiti tra la fascia dei giovani e degli adulti. Tra le chicche, il pign di Hostaria, il caffè, il piatto gastronomico toscano da passeggio, l'assaggio con l'oste, così come le focacce con farine speciali e il baccalà, le degustazioni di vini presen-



Impastiamoci. Lo chef Renato Bosco durante il laboratorio

tati dai produttori di Soave, l'enoteca del Lago di Garda, e ancora viaggi nei profumi dei vini dei Consorzi di Custozza, Bardolino e Garda. La territorialità è stata rappresentata dalle sbecolerie, piatti rigorosamente a chilometro zero: a ruba, tra le varie, i tortellini di Valeggio, la pearà, risotti, agli arancini con ibisi di Colognola e anche le

soluzioni gluten free. Molto gettonati anche i laboratori del Monte Veronese Village, si è registrata una grande partecipazione a «Impastiamoci» a cura dello chef Renato Bosco. Obiettivo della giornata: creare un momento d'integrazione e inclusività in cui imparare a preparare un ottimo impasto per la pizza, da portare a casa con sé,

per poi impreziosirlo con i salumi di qualità Coati. Hostaria si attesta anche come agorà della cultura con incontri e spettacoli che affrontano l'attualità, i grandi temi del cambiamento e la memoria collettiva. Il premio nazionale Puiasso, nato nel nome dell'indimenticato Roberto Puliero, è stato assegnato a Sara Simeoni. Nel segno dello sport la dedica del Festival per Alberto Castagnetti, ricordato con emozione dalla figlia Veronica e dalla pluricampionessa Federica Pellegrini accompagnata dal marito Matteo Giunta. Grande affluenza anche per l'incontro tra il vescovo Domenico Pompili e lo scrittore, fondatore di Slow Food, Carlo Petriani su «L'insensata guerra alla nostra Casa Comune». Un festival sempre più green con iniziative a favore dell'ambiente tra arte, installazioni e buone pratiche per la sostenibilità. Migliaia di occhi puntati sull'opera dell'artista Elena Zecchin con tinture capaci di ripulire l'aria dalle sostanze inquinanti e per l'installazione artistica di Giacomo Ceschi, The Grape Dance. Grande l'interesse per i vini resistenti di Nicola Biasi, nuova frontiera della sostenibilità.

Universo femminile



La rassegna. Uno degli stand allestiti a Cosmodonna

## La prima edizione di Cosmodonna affascina e conquista

• Il ceo Grandi spiega: «Ottima risposta non solo dei veronesi, ma anche dalle città vicine». Oltre trecento le aziende

Buona la prima per l'esordio a Veronafiere di Cosmodonna, l'unica manifestazione nazionale interamente dedicata all'universo femminile

L'analisi

«Un debutto all'insegna del successo grazie alla risposta del pubblico veronese ma non solo visto la numerosa affluenza dalle città limitrofe», commenta Mauro Grandi, ceo di Area Fiera, la società bresciana organizzatrice del format. «Un risultato atteso che ci

proietta già nel 2024, con il ritorno di Cosmodonna, per la stagione autunno-inverno, ampliato su due padiglioni. Si tratta di uno sviluppo progettuale confermato anche dalle numerose richieste di partecipazione per il prossimo anno che stiamo ricevendo anche grazie ai partner istituzionali che sono stati al nostro fianco in questa prima edizione veronese».

I numeri

Oltre 300 le aziende espositrici nelle sei sezioni della rassegna: beauty & wellness, home & garden, fashion & jewels, sport & leisure, taste experience e impresa donna, quattro le aree experience beauty, fashion, small e shopping.