TGCOM24 MEDIASET

DATA: 11/10/2022

11 OTTOBRE 2022 06:00

Sagre di gusto: gli eventi del prossimo weekend

Dalle castagne alla polenta, dal vino ai formaggi: tante occasioni da leccarsi i baffi

LEGGI DOPO COMMENTA



L'autunno comincia a farsi strada, portando con sé il desiderio dei **sapori** e degli **aromi** tipici della stagione. Ecco allora le **castagne**, la **polenta** e i **formaggi**, da annaffiare ovviamente con del buon vino, protagonisti di molte **sagre gastronomiche**. Gli **appuntamenti** per godere tutte queste prelibatezze sono numerosi in tutta Italia: ne abbiamo raccolti alcuni tra i più interessanti, in calendario nel **fine settimana 14-16 ottobre.**

FESTIVAL HOSTARIA, Verona – Da venerdì 14 a domenica 16 ottobre le piazze e le vie del centro storico di Verona sono cornice all'ottava edizione di questo festival dedicato al vino. Sono presenti circa 350 etichette vinicole, 5 consorzi, ospiti d'eccezione, una cittadella Slow Food e un nuovo progetto di inclusione sociale. Se i vini locali sono protagonisti, non mancano anche etichette provenienti da Puglia, Sicilia e Toscana. Nei tre giorni del festival molto spazio è riservato alla cultura: in primo luogo a quella enologica ed enogastronomica, ma anche alla storia e all'architettura. Un occhio di attenzione è riservato alla solidarietà: grazie alla presenza dell'azienda Coati, con uno spazio in Piazza Bra e assaggi dei suoi migliori prodotti, si può contribuire al progetto in favore dei Bambini delle Fate, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità. L'accesso alla manifestazione è libero mentre per le degustazioni serve acquistare gli appositi ticket. Informazioni: www.hostariaverona.com.

Touring Club Italiano

DATA: 11/10/2022

Dal 14 al 16 ottobre la città scaligera ospita l'8 edizione di Hostaria Verona, un viaggio attraverso i vini del territorio

A Verona amare il vino non è peccato

di Luca Bonora, 11 Ottobre 2022



Hostaria Verona 2022, l'immagine simbolo del festival del vino e dei sapori

Si terrà **dal 14 al 16 ottobre** l'ottava edizione del **Festival *Hostaria Verona*,** tra vino, sapori e cultura cui parteciperanno **oltre 350 etichette e 5 consorzi.**

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella Slow Food, un'area esclusiva, 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. Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di cinque vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi.

Oltre alle 350 referenze vinicole, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.
Inoltre, saranno presenti cinque Consorzi: **Consorzio Garda Doc,** con tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio Tutela Lugana Doc,** che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio Tutela Vino Custoza Doc**, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo assaggi con produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

NON SOLO VINO
Ci saranno due palchi e due aree eventi per musica, incontri, laboratori e progetti speciali.
Inoltre, in linea con il nuovo slogan "Amarlo non è peccato", il Festival del vino e dei sapori, che si snoda **tra le vie e le piazze del centro storico di Verona,** mette in evidenza anche il suo lato socio-culturale con un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti **il dj Albertino, la scrittrice Eliana Liotta** (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo Le diete del pianeta), **il filosofo e teologo Vito Mancuso.**

L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei **biglietti**. Diverse le tipologie fra cui scegliere: il classico, che quest'anno prende il nome di "Hostaria Viaggio nel Gusto": oltre ai **token degustazione** prevede una degustazione di bresaole pregiate e verdure in conserva; il Biglietto "Hostaria Passione Lugana": oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana Doc; Biglietto "**Hostaria Tour**" per una full immersion nella storia delle osterie veronesi.
A ognuno di questi pacchetti è possibile, con il contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.
Info e prevendite su **www.hostariaverona.com**

Corriere del Vino

DATA: 11/10/2022

Festival “Hostaria” a Verona

Ottobre 14 - Ottobre 16



Ottava edizione, **dal 14 al 16 ottobre**, per il **Festival “Hostaria” Verona: oltre 350 etichette**, **5 consorzi** e la presentazione in anteprima della nuova edizione di **Slow Wine**, la guida ai vini d’Italia di **Slow Food** che verrà illustrata da Corinna Gianesini sabato 15 ottobre all’interno della cittadella **Slow Food**.

Ma non solo: sulle ali del nuovo **slogan “Amarlo non è peccato”**, il Festival del vino e dei sapori, che si snoda tra le vie e le piazze del centro storico della città scaligera, mette in evidenza anche il suo lato socio-culturale con un nuovo progetto di **inclusione sociale** per i bambini con disabilità e un **programma** di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti il **dj Albertino** (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell’onda… radiofonica), la scrittrice **Eliana Liotta** (un appuntamento sull’alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo *Le diete del pianeta*), il filosofo e teologo **Vito Mancuso**.



Hostaria 2021

Prevendite sul sito **www.hostariaverona.com**.

Cittadella Slow Food

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella **Slow Food**, un'area esclusiva, 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.

Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle **350 referenze vinicole**, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.



Hostaria 2021

Inoltre, saranno presenti **5 Consorzi**: **Consorzio Garda DOC**, con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio Tutela Lugana DOC**, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo assaggi con produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

Turismo culturale e wine influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale** con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di **walk around tasting**, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città.

Attraverso i canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua *anima digital* ospitando **wine influencer** che presenteranno le cantine partecipanti.

Maggiori info su **www.hostariaverona.com**



Hostaria Verona

Dettagli

Inizio:
Ottobre 14

Fine:
Ottobre 16

Categorie Evento:
Fiera, Mostra Mercato

Tag Evento:
hostaria, Slow Food, slow wine, verona

Sito web:
www.hostariaverona.com

Luogo

verona

Verona, Italia
+ Google Maps



Hello Taste

DATA: 05/10/2022

Turismo enogastronomico , Veneto

DAL 14 A 16 OTTOBRE TORNA "HOSTARIA", IL FESTIVAL DEL VINO DI VERONA

05 Ottobre 2022



Condividi

Torna l'ottava edizione del **Festival Hostaria 2022**, l'attesissimo evento in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di Verona. Confermandosi come uno tra i più importanti luoghi d'incontro per *wine lovers* e operatori vitivinicoli, Hostaria 2022 anche per l'edizione 2022 coinvolgerà con sapienza esercenti e ristoratori del centro, alimentando il turismo culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di **walk around tasting, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città**.

Le novità della nuova edizione di Hostaria Verona 2022

Tra le novità dell'ottava edizione, **la cittadella Slow Food**, ovvero una sezione esclusiva 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.

Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che sarà presentata in anteprima a Hostaria sabato 15 ottobre (alle ore

12.30) da Corinna Gianesini in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Con un'ampia visibilità sui canali social, **il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua anima digital ospitando wine influencer** che sapranno presentare al meglio le cantine partecipanti.



Istantanea dalla precedente edizione del Festival Hostaria Verona

Le cantine partecipanti al Festival Hostaria Verona 2022

A deliziare gli avventori ci penseranno **oltre alle 350 referenze vinicole** e **5 Consorzi**:

- il **Consorzio Garda DOC** con una proposta di tre stand dislocati nel percorso;
- il **Consorzio Tutela Lugana DOC**;
- il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che proporrà assaggi con dei produttori selezionati di Custoza Superiore;
- il **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** che presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave DOC** che racconterà i 33 cru della zona.

Biglietti e informazioni utili per partecipare a Hostaria Verona 2022

L'accesso alla manifestazione è libero mentre per partecipare alle degustazioni è possibile acquistare diverse tipologie di biglietti. Di seguito i pacchetti proposti:

- **Biglietto "Hostaria Viaggio nel Gusto"** che, in aggiunta ai token degustazione, prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva;
- **Biglietto "Hostaria Passione Lugana"** che, oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;
- **Biglietto "Hostaria Tour"** che consentirà di vivere una straordinaria *full immersion* nella storia delle osterie veronesi.

Aggiungendo il contributo di 1 euro a ognuno dei pacchetti proposti sarà possibile beneficiare dell'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi nella città di Romeo e Giulietta.



"Amarlo non è peccato": sulle ali del nuovo slogan, si prepara l'ottava edizione del Festival **Hostaria Verona**, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico della città scaligera.

Tante le novità, con **oltre 350 referenze vinicole**, 5 Consorzi, un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma culturale di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il dj Albertino (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda... radiofonica), la scrittrice Eliana Liotta (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo Le diete del pianeta), il filosofo e teologo Vito Mancuso.

Ed è proprio la **cultura** nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e **cultura della convivialità**, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

Tra le novità dell'ottava edizione, la **cittadella Slow Food**, un'area esclusiva, 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.

Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della **Slow Wine**, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata in anteprima a Hostaria sabato 15 ottobre. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Grande attenzione sarà data poi al tema dell'inclusione sociale, soprattutto per le persone con fragilità. Una mission resa possibile grazie al supporto del main partner **Coati**, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi migliori prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei **Bambini delle Fate**, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Oltre alle 350 referenze vinicole, il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.

Inoltre, saranno presenti 5 Consorzi: **Consorzio Garda DOC** con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio Tutela Lugana DOC**, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo degli assaggi con dei produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di **walk around tasting**, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città. Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua anima digital ospitando wine influencer che sapranno presentare al meglio le cantine partecipanti.

Spazio, infine, alla terza edizione del **Premio Nazionale "Paiasso"** dedicato a Roberto Puliero, attore, regista e "voce storica" di Verona e ai laboratori del Consorzio Monte Veronese.

Hostaria Verona

VINONEWS24
DOCG E TERROIR DEL VINO ITALIANO

DATA: 02/10/2022



Verona, torna Hostaria tra vino, cultura e progetti inclusivi

di Redazione | 2 Ottobre 2022

Aperte le prevendite per l'ottava edizione del festival, in programma dal 14 al 16 ottobre. Non solo vino, tra gli ospiti Albertino, Eliana Liotta e Vito Mancuso.

Ottava edizione per Hostaria, il festival del vino, dei sapori e della cultura promosso da associazione Hostaria in programma **dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di Verona**, quest'anno con lo slogan **"Amarlo non è peccato"**.

Tra le proposte, **oltre 350 referenze vinicole, 5 Consorzi**, un nuovo **progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità** e un **programma culturale di incontri e dibattiti.** Tra gli ospiti d'eccezione, il **dj Albertino**, con il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda (radiofonica), la scrittrice Eliana Liotta, per un appuntamento sull'alimentazione intelligente, il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo "Le diete del pianeta", e infine il filosofo e teologo Vito Mancuso.

La cultura nelle sue varie forme è il perno su cui ruota il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti.
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 e il sostegno di numerosi partner.



CITTADELLA SLOW FOOD E GUIDA SLOW WINE 2023

Tra le novità dell'ottava edizione, la **cittadella Slow Food**, un'area esclusiva, 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.

Nella cittadella sarà presente anche una **rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi**, tutte recensite nell'**edizione 2023 della Slow Wine**, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà **presentata in anteprima a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da Corinna Gianesini** in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

UN NUOVO PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'**inclusione sociale**, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una mission resa possibile grazie al supporto del main partner Coati Salumi di Arbizzano di Negrar. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi prodotti, partecipando a un **progetto a scopo benefico a favore dei Bambini delle Fate**, l'impresa sociale che finanzia **progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità**.



OLTRE 350 ETICHETTE E 5 CONSORZI

Oltre alle 350 referenze vinicole, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare **vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione**.

Inoltre, saranno presenti 5 Consorzi: **Consorzio Garda DOC** con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio Tutela Lugana DOC**, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo degli assaggi con dei produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

TURISMO CULTURALE E WINE INFLUENCER

Il Festival Hostaria si conferma luogo d'incontro per wine lovers e operatori vitivinicoli, coinvolge esercenti e ristoratori del centro e alimenta il turismo culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a all'offerta di walk around tasting, iniziative di diverso tipo e la possibilità di vivere la città.

Anche quest'anno il festival metterà in mostra la sua anima digital ospitando wine influencer che presenteranno le cantine partecipanti condividendo i contenuti attraverso i canali social.



TERZA EDIZIONE PREMIO PAIASSO

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del **Consorzio Monte Veronese**, si conferma la **terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso"** dedicato a Roberto Puliero, attore, regista e "voce storica" di Verona.

Biglietti: diverse tipologie di accesso

Dalle degustazioni in modalità "Viaggio nel Gusto" ai brindisi col Lugana, fino all'"Hostaria Tour" tra le osterie veronesi. Sono diverse le possibilità di partecipazione al festival scaligero del vino, con la possibilità di includere, con il contributo di 1 euro, l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.

La prevendità è aperta, tutti i biglietti e le info sono disponibili sul sito www.hostariaverona.com

HORECA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

DATA: 10/10/2022

Scalda i motori "Hostaria", Festival del vino di Verona: oltre 350 etichette da provare

Torna, alla sua ottava edizione, il Festival del vino di Verona "Hostaria", con una tre giorni dedicata al vino locale, 5 consorzi e oltre 350 etichette.

Redazione 2 - 10 Ottobre 2022

Vino & Spumante | Eventi & Fiere





Ottava edizione, dal 14 al 16 ottobre, per il **Festival "Hostaria" Verona**: oltre 350 etichette, 5 consorzi e la presentazione in anteprima della nuova edizione di Slow Wine, la Guida ai Vini d'Italia di **Slow Food** che verrà illustrata da Corinna Gianesini sabato 15 ottobre all'interno della cittadella Slow Food.

Il Festival del vino e dei sapori, che si snoda tra le vie e le piazze del centro storico della città scaligera, mette in evidenza anche il suo lato socio-culturale con un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma di incontri e dibattiti.

Prevendite sul sito **www.hostariaverona.com**.

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella **Slow Food**, un'area esclusiva, 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.

Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di **5 vignaioli** di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della **Slow Wine**, la **guida ai vini d'Italia** di **Slow Food** che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata **in anteprima** a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12:30) da **Corinna Gianesini** in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.



Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle **350 referenze vinicole**, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.

Inoltre, saranno presenti **5 Consorzi**: **Consorzio Garda DOC**, con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio Tutela Lugana DOC**, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo assaggi con produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

Turismo culturale e wine influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale** con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di **walk around tasting**, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città.

Attraverso i canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua *anima digital* ospitando **wine influencer** che presenteranno le cantine partecipanti.



Info sui biglietti

L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti.

Biglietto classico, che quest'anno prende il nome di*Hostaria Viaggio nel Gusto*: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;
Biglietto "Hostaria Passione Lugana": oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;
Biglietto "Hostaria Tour"di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per una full immersion nella storia delle osterie veronesi.

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, Gruppo Ferrari by Move, Consorzio Monte Veronese, Riso Melotti, Corrado Benedetti, ATV, Acque Veronesi, Amia, Rastal, Vip Energy, Biscopan, Redoro, Brisval, InKonserva, Consorzio Garda DOC, Tutela Lugana DOC, Tutela Vino Lessini Durello, Tutela Vino Custoza DOC, Tutela Soave, FISAR. Con il sostegno di numerosi altri partner.

https://horecanews.it/scalda-i-motori-hostaria-festival-del-vino-di-verona-oltre-350-etichette-da-provare/

DATA: 12/10/2022

LIFESTYLE/ HOSTARIA VERONA IL FESTIVAL DEL VINO PIU' ATTESO D'AUTUNNO





Al via l'ottava edizione,dal 14 al 16 ottobre, del Festival "Hostaria" Verona, tra vino, sapori e cultura: oltre 350 etichette, 5 consorzi e la presentazione in anteprima della nuova edizione di Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che verrà illustrata da Corinna Gianesini sabato 15 ottobre all'interno della cittadella Slow Food.

Ma non solo: sulle ali del nuovo slogan "Amarlo non è peccato", il Festival del vino e dei sapori, che si snoda tra le vie e le piazze del centro storico della città scaligera, mette in evidenza anche il suo lato socio-culturale con un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti il dj Albertino (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda... radiofonica), la scrittrice Eliana Liotta (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo *Le diete del pianeta*), il filosofo e teologo Vito Mancuso.

L'edizione 2022 è dedicata all'artista veronese Giorgio Olivieri, il pittore del colore oltre la superficie, scomparso a 80 anni nel 2017 e annoverato tra i nomi più importanti nell'ambito della pittura analitica.

L'edizione 2022 è dedicata all'artista veronese Giorgio Olivieri, il pittore del colore oltre la superficie, scomparso a 80 anni nel 2017 e annoverato tra i nomi più importanti nell'ambito della pittura analitica.



NOVITÀ

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella Slow Food, un'area esclusiva, 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.

Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata in anteprima a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da Corinna Gianesini in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle 350 referenze vinicole, Il Festival dedica un'area alla Foresteria, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.

Inoltre, saranno presenti 5 Consorzi: Consorzio Garda DOC, con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; Consorzio Tutela Lugana DOC, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo assaggi con produttori selezionati di Custoza Superiore; Consorzio Tutela Vino Lessini Durello presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del Consorzio Tutela Soave che racconterà i 33 cru della zona.



Turismo culturale e wine influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di walk around tasting, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città.

Attraverso i canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua *anima digital* ospitando wine influencer che presenteranno le cantine partecipanti.

Un nuovo progetto di inclusione sociale

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire l'inclusione sociale, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una *mission* resa possibile grazie al supporto del main partner Coati, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei Bambini delle Fate, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.



2 palchi e 2 aree eventi tra musica, incontri, laboratori e progetti speciali.

Terza edizione del Premio Paiasso a Giuseppe "Nanu" Galderisi.

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a Roberto Puliero, attore, regista e "voce storica" di Verona. Quest'anno verrà consegnato a Giuseppe "Nanu" Galderisi, attaccante del Verona calcio degli anni '80 e bomber dello storico scudetto del 1985.

Da sottolineare il progetto speciale di Fondazione AIRC: sabato 15 ottobre, dalle 12.00 alle 19.00, nell'ambito dell'ottobre rosa, verrà presentato "Un assaggio tutto rosa – la ricetta gourmet di Fondazione AIRC per batter il tumore al seno" (Corso Santa Anastasia, altezza civico 29).

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, Gruppo Ferrari è Move, Consorzio Monte Veronese, Riso Melotti, Corrado Benedetti, ATV, Acque Veronesi, Amia, Rastal, Vip Energy, Biscopan, Redoro, Brisval, InKonserva, Hard Rock Cafè Verona, Flover, Consorzi Garda DOC, Tutela Lugana DOC, Tutela Vino Lessini Durello, Tutela Vino Custoza DOC, Tutela Soave, FISAR.

Con il sostegno di numerosi altri partner.

PROGRAMMA

Venerdì 14 ottobre

Piazza Bra

ore 19.30 – Il rock dell'Hard Rock Cafè Verona – musica live da Hostaria

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

ore 20.30 – Inaugurazione alla presenza di autorità e sponsor e dedica al pittore Giorgio Olivieri

ore 21.00 – Consegna Premio Puliero: Mario Puliero intervista Giuseppe "Nanu" Galderisi.

A seguire set musicale di Andrea Galderisi e i Gam

Palco Soave – Durello – Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 21.00 – *Durello after hour*: duo acustico con le bollicine di Verona

Sabato 15 ottobre

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

ore 15.00 – Incontro pubblico con il Dj Albertino: *La mia radio, il mio stile e la musica* (powered by Move)

ore 17.30 – Incontro pubblico con la scrittrice Eliana Liotta: *Le diete del pianeta*

Palco Soave – Durello – Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 12.30 – Presentazione guida Slow Wine a cura di Slow Food, con Corinna Gianesini e Maurizio Ugliano

ore 16.30 – Incontro sulle guide delle osterie di Verona a cura di Verona So Di Un Posto e Verona Yesterday

ore 17.30 – Carolina Valmarana omaggia Gaia Servadio con la presentazione del libro *La cucina in valigia*", in dialogo con la giornalista Silvia Allegri

ore 19.00 – Soave, l'aperitivo di Verona: duo acustico con il Soave

Piazza Bra

ore 15.00 e 17.00 – "Un'ora da casaro", laboratorio didattico per bambini e adulti dove si potranno realizzare piccoli formaggi guidati da un esperto di Monte Veronese Village.

Corso santa Anastasia (altezza civico 29)

ore 12.00 > 19.00 – Presentazione progetto speciale di Fondazione AIRC "Un assaggio tutto rosa – la ricetta gourmet di Fondazione AIRC per batter il tumore al seno" (nell'ambito dell'ottobre rosa)

Domenica 16 ottobre

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

ore 15.00 – Incontro pubblico *Scusi, disturbo*? sul tema dell'inclusione sociale, con Red Fryk Hey, Monia Gabaldo e il Mondo di Derek

ore 17.30 – Incontro pubblico con il teologo e filosofo Vito Mancuso: *Ars bibendum, ars vivendi*

Piazza Bra

ore 15.00 e 17.00 – “Un’ora da casaro”, laboratorio didattico per bambini e adulti dove si potranno realizzare piccoli formaggi guidati da un esperto di Monte Veronese Village.

Palco Soave – Durello – Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 17.00 > 20.00 – Wine Interactive Experience “Il Suono delle Vigne”: installazione sonora di Giacomo Ceschi.

Domenica 16 ottobre, lungo il percorso cittadino del Festival:

– Casa Shakespeare presenta: Solimano Pontarollo e Sabrina Modenini in “Sogno diVino”

– Stefano Benini, Massimo Bitasi e Massimo Totola in “improvvisazioni musical poetiche da Hostaria”

DATA: 12/10/2022



Al via l'ottava edizione, **dal 14 al 16 ottobre**,del **Festival "Hostaria" Verona**, tra vino, sapori e cultura**: oltre 350 etichette**, **5 consorzi** e la presentazione **in anteprima** della nuova edizione di **Slow Wine**, la guida ai vini d'Italia di **Slow Food** che verrà illustrata da Corinna Gianesini sabato 15 ottobre all'interno della **cittadella Slow Food**.



Vito Mancuso nella foto di Glacomo Maestri.

Ma non solo: sulle ali del nuovo **slogan "Amarlo non è peccato"**, il Festival del vino e dei sapori, che si snoda tra le vie e le piazze del centro storico della città scaligera, mette in evidenza anche il suo lato socio-culturale conun nuovo progetto di **inclusione sociale** per i bambini con disabilità e un **programma** di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti il **dj Albertino** (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda… radiofonica), la scrittrice **Eliana Liotta** (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo *Le diete del pianeta*), il filosofo e teologo **Vito Mancuso**.

L'edizione 2022 è dedicata all'artista veronese **Giorgio Olivieri**, il pittore del colore oltre la superficie, scomparso a 80 anni nel 2017 e annoverato tra i nomi più importanti nell'ambito della pittura analitica.

Prevendite sul sito **www.hostariaverona.com**.



Hostaria Verona: 8° festival del vino di Verona il 14/15/16 ottobre 2022.

NOVITÀ

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023

Tra le novità dell'ottava edizione, la **cittadella Slow Food**, un'area esclusiva, 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.

Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di **5 vignaioli** di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della **Slow Wine**, la **guida ai vini d'Italia** di **Slow Food** che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata **in anteprima** aHostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da **Corinna Gianesini** in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle **350 referenze vinicole**, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.

Inoltre, saranno presenti **5 Consorzi**: **Consorzio Garda DOC**, con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio Tutela Lugana DOC**, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che in questa nuova edizionerafforza la propria presenza proponendo assaggi con produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.



Turismo culturale e wine influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale** con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di **walk around tasting**, iniziativediverse e la possibilità di vivere la città.

Attraverso i canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua *anima digital* ospitando **wine influencer** che presenteranno le cantine partecipanti.

Un nuovo progetto di inclusione sociale

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire l'**inclusione sociale**, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una *mission* resa possibile grazie al supporto del main partner **Coati**, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei **Bambini delle Fate**, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.



Eliana Liotta nella foto di Andrea Massaro.



Dj Albertino.

2 palchi e 2 aree eventi tra musica, incontri, laboratori e progetti speciali.

Terza edizione del Premio Paiasso a Giuseppe "Nanu" Galderisi.

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la **terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso"** dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona. Quest'anno verrà consegnato a **Giuseppe "Nanu" Galderisi**, attaccante del Verona calcio degli anni '80 e bomber dello storico scudetto del 1985.

Da sottolineare il **progetto speciale** di **Fondazione AIRC**: sabato 15 ottobre, dalle 12.00 alle 19.00, nell'ambito dell'ottobre rosa, verrà presentato "Un assaggio tutto rosa – la ricetta gourmet di Fondazione AIRC per batter il tumore al seno" (Corso Santa Anastasia, altezza civico 29).





Biglietti: diverse tipologie di accesso

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:

• **Biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di *Hostaria Viaggio nel Gusto*: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;

• **Biglietto "Hostaria Passione Lugana"**: oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;

• **Biglietto "Hostaria Tour"** di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per una full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A ognuno di questi pacchetti sarà possibile, con il contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.

In loco si potrà acquistare il **Biglietto Classico Redoro**, che aggiungerà ai token una degustazione di Vino Classico e il biglietto di coppia Passione Lugana.

L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti.

Info su **www.hostariaverona.com**

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, Gruppo Ferrari è Move, Consorzio Monte Veronese, Riso Melotti, Corrado Benedetti, ATV, Acque Veronesi, Amia, Rastal, Vip Energy, Biscopan, Redoro, Brisval, InKonserva, Hard Rock Cafè Verona, Flover, Consorzi Garda DOC, Tutela Lugana DOC, Tutela Vino Lessini Durello, Tutela Vino Custoza DOC, Tutela Soave, FISAR.

Con il sostegno di numerosi altri partner.

PROGRAMMA

Venerdì 14 ottobre

Piazza Bra

ore 19.30 – Il rock dell'Hard Rock Cafè Verona – musica live da Hostaria

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

ore 20.30 – Inaugurazione alla presenza di autorità e sponsor e dedica al pittore **Giorgio Olivieri**

ore 21.00 – Consegna **Premio Puliero**: Mario Puliero intervista **Giuseppe "Nanu" Galderisi**.

A seguire set musicale di Andrea Galderisi e i Gam

Palco Soave – Durello – Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 21.00 – *Durello after hour*: duo acustico con le bollicine di Verona

Sabato 15 ottobre

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

ore 15.00 – Incontro pubblico con il Dj **Albertino**: *La mia radio, il mio stile e la musica* (powered by Move)

ore 17.30 – Incontro pubblico con la scrittrice **Eliana Liotta**: *Le diete del pianeta*

Palco Soave – Durello – Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 12.30 – Presentazione **guida Slow Wine** a cura di **Slow Food**, con **Corinna Gianesini** e **Maurizio Ugliano**

ore 16.30 – Incontro sulle **guide delle osterie di Verona** a cura di Verona So Di Un Posto e Verona Yesterday

ore 17.30 – **Carolina Valmarana** omaggia **Gaia Servadio** con la presentazione del libro *La cucina in valigia"*, in dialogo con la giornalista Silvia Allegri

ore 19.00 – Soave, l'aperitivo di Verona: duo acustico con il Soave

Piazza Bra

ore 15.00 e **17.00** – "Un'ora da casaro", **laboratorio didattico per bambini e adulti** dove si potranno realizzare piccoli formaggi guidati da un esperto di Monte Veronese Village.

Corso santa Anastasia (altezza civico 29)

ore 12.00 > **19.00** – Presentazione **progetto speciale** di **Fondazione AIRC** "Un assaggio tutto rosa – la ricetta gourmet di Fondazione AIRC per batter il tumore al seno" (nell'ambito dell'ottobre rosa)

Domenica 16 ottobre

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

ore 15.00 – Incontro pubblico *Scusi, disturbo?* sul tema dell'**inclusione sociale**, con Red Fryk Hey, Monia Gabaldo e il Mondo di Derek

ore 17.30 – Incontro pubblico con il teologo e filosofo **Vito Mancuso**: *Ars bibendum, ars vivendi*

Piazza Bra

ore 15.00 e **17.00** – "Un'ora da casaro", **laboratorio didattico per bambini e adulti** dove si potranno realizzare piccoli formaggi guidati da un esperto di Monte Veronese Village.

Palco Soave – Durello – Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 17.00 > 20.00 – Wine Interactive Experience "Il Suono delle Vigne": **installazione sonora** di Giacomo Ceschi.

Domenica 16 ottobre, lungo il percorso cittadino del Festival:

– Casa Shakespeare presenta: Solimano Pontarollo e Sabrina Modenini in "Sogno diVino"

– Stefano Benini, Massimo Bitasi e Massimo Totola in "improvvisazioni musical poetiche da Hostaria"

L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)
01-OTT-2022
da pag. 23 /
foglio 1 / 3
Superficie: 47 %

LA MANIFESTAZIONE Apertura il 14 ottobre. Iniziative di solidarietà

Torna Hostaria Vino e sapori in città



Una recente edizione di Hostaria *L'evento tornerà in città dal 14 ottobre Aziende vinicole, presidi Slow Food e iniziative di solidarietà*
pag.23

IL FESTIVAL Ottava edizione dal 14 ottobre per la rassegna che mette insieme le eccellenze vitivinicole, locali e non

Hostaria, tra eventi e buon vino E la solidarietà va di pari passo

Le aziende vinicole protagoniste insieme con i presidi Slow Food per una riscoperta a tutto tondo dei sapori veri legati al territorio

●● «Amarlo non è peccato»: sulle ali del nuovo slogan, sono aperte sul sito www.hostariaverona.com le prevendite per l'ottava edizione del Festival Hostaria, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di Verona.

Tante le novità, con oltre 350 referenze vinicole, 5 Consorzi, un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma culturale di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il dj Albertino (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda radiofonica), la scrittrice Eliana Liotta (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia ambientale dal titolo «Le diete del pianeta»), il filosofo e teologo Vito Mancuso.

Cultura Ed è proprio la cultura nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: non solo cultura enologica ed enogastronomica, ma anche come espressione del contesto storico-architettonico in cui si svolge la manifestazione, arricchimento intellettuale grazie agli ospiti e agli incontri in programma, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

Novità Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella Slow Food, un'area esclusiva, 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.

Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di cinque vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata in anteprima a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12,30) da Corinna Gianesini in un incontro con il Maurizio Ugliano, docente di Tecnologie Viticole ed Enologiche all'università di Verona. Il tema sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e veronese.

Sociale L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'inclusione sociale, dedicando cura e attenzione so-


L'Arena
«Unire e non dividere Penso a Verona città della bellezza e del bene comune»
«Bollette, 7 su 10 non ce la fanno»


Hostaria, tra eventi e buon vino E la solidarietà va di pari passo
Prix BUONO SCONTO 5

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)

prattutto alle persone con fragilità. Un proposito reso possibile grazie al supporto del main partner Coati, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi migliori prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei Bambini delle Fate, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Numeri Oltre alle 350 referenze vinicole, Il Festival dedica un'area alla Foresteria, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.

Inoltre, saranno presenti 5 Consorzi: Consorzio Garda Doc con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; Consorzio Tutela Lugana Doc, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il Consorzio Tutela Vino Custoza Doc, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo degli assaggi con dei produttori selezionati di Custoza Superiore; Consorzio Tutela Vino Lessini Durello presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del Consorzio Tutela Soave che racconterà i 33 cru della zona.

Turismo Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di walk around tasting, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città. Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua anima digital ospitando wine influencer che sapranno presentare al meglio le cantine partecipanti.

Premio La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la terza edizione del Premio Nazionale «Paiasso» dedicato a Roberto Puliero, attore, regista e «voce storica» di Verona.

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:

Biglietto classico: quest'anno prende il nome di Hostaria Viaggio nel Gusto: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino.

C'è poi il biglietto «Hostaria Passione Lugana»: oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana Doc. Si aggiunge il biglietto «Hostaria Tour» di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria immersione nella storia delle osterie veronesi. Ad ognuno di questi pacchetti sarà possibile, con il contributo di un euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi Atv per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.

In loco si potrà acquistare il Biglietto Classico Redoro, che aggiungerà ai token una degustazione di Valpolicella Classico. L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti. Maggiori informazioni su www.hostariaverona.com. 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, Gruppo Ferrari by Move, Consorzio Monte Veronese, Riso Melotti, Corrado Benedetti, Atv, Acque Veronesi, Amia, Rastal, Vip Energy, Biscopan, Redoro, Brisval, Inkonserva, Consorzi Garda Doc, Tutela Lugana Doc, Tutela Vino Lessini Durello, Tutela Vino Custoza Doc, Tutela Soave, Fisar. Con il sostegno di numerosi altri partner. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

L'Arena

Dir. Resp.: Massimo Mamoli

Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)



Brindisi Verona come scenario unico per l'ottava edizione del festival «Hostaria»



Turismo La manifestazione richiama visitatori dall'Italia e dall'estero

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

IL GAZZETTINO

10-OTT-2022
da pag. 13 /
foglio 1 / 2

Dir. Resp.: Roberto Papetti
Tiratura: 48093 Diffusione: 47911 Lettori: 378000 (0003722)
Superficie: 41 %

Verona, grandi vini cultura e inclusione Il ritorno di Hostaria

FRA ASSAGGI E SUPER OSPITI DA DJ ALBERTINO A ELIANA LIOTTA AL FILOSOFO VITO MANCUSO

CONSORZI IN CAMPO

Incontri culturali, il lancio di un progetto di inclusione sociale e la novità della "Cittadella Slow Food", dove quella che è la guida italiana ai vini sostenibili presenterà la sua guida "Slow Wine 2023" e porterà in degustazione i Presidi Slow Food della provincia di Verona e non solo.

Sono alcune delle novità dell'ottava edizione del "Festival Hostaria" (www.hostariaverona.com), dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di Verona. La città di Giulietta e Romeo, infatti, è famosa nel mondo anche per le sue osterie come scriveva il giornalista e scrittore tedesco Hans Barth all'inizio del '900 nella sua famosa "Guida spirituale delle osterie italiane" parlano di "Verona, osteria dei popol". Saranno circa 350 le referenze presenti al "Festival Hostaria", assieme a cinque Consorzi di tutela delle Doc del Custoza, Garda, Lessini Durello, Lugana, Soave), più l'area denominata "Foresteria", dove si potranno degustare vini pugliesi, siciliani, toscani.

PROGETTO BENEFICO

Ma la grande scommessa di quest'edizione sarà coniugare il gusto del buon vino con la cultura e l'inclusione sociale. Il Festival, infatti, ha dato vita ad un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità grazie al supporto del main partner "Coati", l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi migliori prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei "Bambini delle Fate", l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Accanto a questo un programma culturale di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il dj Albertino (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda... radiofonica), la scrittrice Eliana Liotta (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo "Le diete del pianeta)", ed il filosofo e teologo Vito Mancuso.

AMARLO NON È PECCATO

La manifestazione, curata dall'Associazione Culturale Hostaria, mantiene, poi, nel calendario, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, la terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a Roberto Puliero, attore, regista e "voce storica" di Verona. Nella cittadella di Slow Food sarà, inoltre, presente una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata in anteprima a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12,30) da Corinna Gianesini in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Il Festival Hostaria si conferma tra i più importanti luoghi d'incontro per wine lovers e operatori vitivinicoli, wine influencer, coinvolge esercenti e ristoratori del centro e alimenta il turismo culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero. Il tutto all'insegna di quella viticoltura che il "Festival Hostaria" vuole promuovere e far crescere, nella giusta concezione del bere consapevole.

Massimo Rossignati

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tante novità dell'ottava edizione del festival, dal 14 al 16 ottobre, tra le vie e le piazze del centro storico della città scaligera



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

IL GAZZETTINO

10-OTT-2022
da pag. 13 /
foglio 2 / 2

Dir. Resp.: Roberto Papetti
Tiratura: 48093 Diffusione: 47911 Lettori: 378000 (0003722)

03722 03722 03722 03722 03722







VERONA
Tre immagini di Hostaria, la manifestazione che coinvolgerà la città scaligera nelle attività enogastronomiche. Una festa davvero per tutti

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)
11-OTT-2022
da pag. 20 /
foglio 1 / 2
Superficie: 43 %

L'EVENTO Da venerdì il festival. Presenti cinque Consorzi enologici

Hostaria, in città vino e cultura Sapori ma anche solidarietà

Luca Mazzara pag.20



Hostaria *torna in città con 350 referenze vinicole e ampio calendario*

MANIFESTAZIONI Parte venerdì l'ottava edizione del festival tra vie e piazze del centro storico: Athesis ancora partner

La città al sapore di Hostaria tra vino, cultura e inclusione

Le eccellenze enogastronomiche del territorio protagoniste del weekend con eventi e talk Albertino e Mancuso tra gli ospiti, un progetto per l'autismo e il premio Paiasso a Galderisi

Luca Mazzara
luca.mazzara@larena.it

●● Ottimi vini, prodotti di eccellenza del territorio, musica e cultura. Finalmente liberi dai vincoli del Covid. È tutto pronto per il ritorno di Hostaria, il festival in programma per le vie e piazze del centro da venerdì a domenica. «Amarlo non è peccato», è lo slogan scelto per l'ottava edizione della manifestazione, per la quarta volta in collaborazione con il gruppo Athesis. Tante le novità in programma, con oltre 350 referenze vinicole, cinque consorzi, un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma culturale di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti il dj Albertino, la scrittrice Eliana Liotta, il filosofo e teologo Vito Mancuso.

L'edizione 2022 è dedicata all'artista veronese Giorgio Olivieri, il pittore del colore oltre la superficie, scomparso a 80 anni nel 2017 e annoverato tra i nomi più importanti nell'ambito della pittura analitica, ma grande attenzione è dedicata anche ai prodotti di eccellenza con la «cittadella Slow Food» nel cortile del Tribunale con la presentazione della guida Slow Wine 2023: un'area esclusiva per scoprire i prodotti selezionati dei presidi Slow Food della provincia e non solo.

Tanta attenzione anche alle persone con fragilità grazie ad un nuovo progetto di inclusione sociale, reso possibile grazie al supporto del main partner Coati, l'azienda di salumi di Arbizzano di Negrar: il sostegno andrà a favore dei Bambini delle Fate, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità, e proprio sul tema è in programma domenica alle 15 in Cortile Mercato Vecchio, l'incontro pubblico «Scusi, disturbo?» con la danzatrice autistica Red Fryk Hey e la dottoressa Monia Gabaldo con il Mondo di Derek.

Tra i consorzi presenti il Garda Doc, Tutela Lugana Doc, Tutela Vino Custoza Doc, Tutela Vino Lessini Durello e Soave. Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di walk around tasting, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città.

Tra gli appuntamenti più attesi della manifestazione, oltre ai laboratori dell'ormai storico partner Consorzio Monte Veronese, c'è quello dedicato al premio Paiasso dedicato a Roberto Puliero, riconoscimento che per questa terza edizione andrà a Giuseppe "Nanu" Galderisi, attaccante del Verona degli


L'Arena
Baby gang, scatta la mappatura


La rassegna
La città al sapore di Hostaria tra vino, cultura e inclusione

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)

anni '80 e bomber dello storico scudetto del 1985.

Da sottolineare anche il progetto speciale di Fondazione Airc: sabato dalle 12 alle 19, nell'ambito dell'ottobre rosa, verrà presentato «Un assaggio tutto rosa - la ricetta gourmet di Fondazione Airc per batter il tumore al seno» in corso Santa Anastasia all'altezza del civico 29). «Una manifestazione che abbraccia tante realtà», ha detto l'assessore alle attività produttive di Verona Italo Sandrini, «è molto importante proprio per questo aspetto di apertura, spaziando al vino al cibo, dalla cultura fino all'inclusione sociale». Grande soddisfazione da parte degli organizzatori Alessandro Medici e Enrico Garnero. «È un programma intenso con tante novità per stupire i clienti affezionati e attrarre nuovi visitatori, e sarà bello tornare in Cortile Mercato Vecchio come nel periodo pre Covid. E poi ben 21 incontri e momenti culturali, i concerti alla Loggia di Fra Gioconodo, non vediamo l'ora di partire». Accanto a Hostaria torna per il quarto anno il gruppo editoriale Athesis. «Mi sento di celebrare l'enorme lavoro degli organizzatori», il commento di Marcello Galletti, direttore di Publiadige, «passiamo dal Covid ad una situazione economica generale delicata ed esserci è ancora più importante, la nostra filosofia rimane quella di raccontare ciò che racconta Verona». ●

IL PROGRAMMA

«Un'ora da casaro» in Bra Musica, installazioni e libri

Si parte venerdì in piazza Bra alle 19,30 con «Il rock dell'Hard Rock Cafè Verona», quindi in Cortile Mercato Vecchio alle 20,30 l'inaugurazione con dedica al pittore Giorgio Olivieri. Alle 21 consegna del premio Paiasso in memoria di Roberto Puliero e consegnato a Giuseppe "Nanu" Galderisi, a seguire set musicale di Andrea Galderisi e i Gam, mentre in piazza dei Signori alle 21«Durello after hour: duo acustico con le bollicine di Verona».

Sabato in Cortile Mercato Vecchio ci sarà il dj Albertino per raccontare le esperienze di una vita tra radio e musica, quindi alle 17,30 l'incontro pubblico con la scrittrice e divulgatrice Eliana Liotta. In piazza dei Signori alle 12,30 la presentazione della guida Slow Wine a cura di Slow Food, alle 16,30 incontro sulle guide delle osterie di Verona. Alle 17,30 Carolina Valmarana omaggia Gaia Servadio con la presentazione del libro «La cucina in valigia», mentre alle 19 spazio a musica e vino Soave. In piazza Bra alle 15 e alle 17 torna «Un'ora da casaro», laboratorio didattico per bambini e adulti sul Monte Veronese Village.

Domenica in Cortile Mercato Vecchio alle 15, l'incontro sul tema dell'inclusione sociale, alle 17,30 spazio al teologo e filosofo Vito Mancuso. In piazza Bra il consorzio del Monte Veronese ripropone «Un'ora da casaro», mentre in piazza dei Signori dalle 17 Wine Interactive Experience «Il suono delle vigne», installazione sonora di Giacomo Ceschi.

Sempre domenica lungo il percorso del festival, Casa Shakespeare presenta Solimano Pontarollo e Sabrina Modenini in «Sogno diVino», poi Stefano Benini, Massimo Bitasi e Massimo Totola in «improvvisazioni musical poetiche da Hostaria». L.M.



Tutto pronto *Organizzatori e partner in posa alla presentazione di Hostaria 2022* FOTO MARCHIORI

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

CORRIERE DI VERONA

11-OTT-2022
da pag. 6 /
foglio 1

Dir. Resp.: Alessandro Russello
Tiratura: N.D. Diffusione: 3311 Lettori: 28000 (0003722)
Superficie: 9 %

03722 03722 03722 03722 03722
03722 03722 03722 03722 03722

Con Hostaria il vino torna protagonista a Verona

VERONA «Amarlo non è peccato» sulle ali del nuovo slogan, parte l'ottava edizione del Festival Hostaria, in programma dal 14 al 16 ottobre nel centro storico di Verona. Inaugurazione venerdì alle 19.30 all'Hard Rock Cafe in piazza Bra. Oltre 350 referenze vinicole, dislocate proprio tra la Bra e piazza Erbe, per proseguire nelle degustazioni anche in piazza dei Signori, Cortile Mercato Vecchio, Cortile del Tribunale e Giardini Indipendenza. «Tante le novità dell'edizione 2022, tra cui il coinvolgimento di Slow Food Verona e della guida Slow Wine 2023 che sarà presentata in anteprima sabato alle ore 12.30 da Corinna Gianesini in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona - spiega Alessandro Medici, presidente dell'associazione culturale Hostaria, che ha organizzato l'evento con Enrico Garnerlo -. Molto spazio al sociale con l'inclusione di ragazzi autistici e il momento dedicato ad Airc». Precisa Garnerlo: «Prosegue la tradizione di dedicare il festival a veronesi eccellenti. Quest'anno la scelta è ricaduta sul pittore Giorgio Olivieri, mentre il Premio Paiasso in memoria di Roberto Puliero sarà consegnato all'ex attaccante del Verona Giuseppe "Nanu" Galderisi. A pagamento sono solo le degustazioni, tutti i 21 appuntamenti in calendario sono gratuiti e aperti a tutti, così come l'orario della manifestazione, finalizzato a valorizzare la ristorazione veronese». Per partecipare, basta a acquistare un biglietto al costo di 17 euro sul sito www.hostariaverona.com, che dà diritto a 10 token e altri privilegi. Aggiungendo un euro al prezzo del biglietto, si può acquistare anche un abbonamento giornaliero all'autobus.

M.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722


Tre milioni per elettrificare Verona

CORRIERE DI VERONA

12-OTT-2022
da pag. 14 /
foglio 1 / 2

Dir. Resp.: Alessandro Russello
Tiratura: N.D. Diffusione: 3311 Lettori: 28000 (0003722)

03722



main partner:
SALUMI COATI
GRUPPO FERRARI
MONTE VERONESE FORMAGGI DOP
WWW.MELOTTI.IT
CORRADO BENEDETTI
VIP ENERGY
DURELLO
CUSTOZA
GARDA DOC
SOAVE
Lugana DOC
biscopan
il buon pane di casa
REDORO
amia
Acque Veronesi
Hover
Hard Rock Cafe VERONA
rastal
atv
FISAR
Madcom.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

CORRIERE DI VERONA
Dir. Resp.: Alessandro Russello
Tiratura: N.D. Diffusione: 3311 Lettori: 28000 (0003722)

03722

FESTIVAL HOSTARIA

Verona tra vino, cultura e progetti inclusivi: "impossibile non amarlo"

VENERDI 14 OTTOBRE

18.00 Apertura Festival

19.30 **Il Rock dell'Hard Rock Cafe Verona** Musica Live da Hostaria
Piazza Brà

20.30 Cerimonia d'inaugurazione con autorità e partner con dedica del Festival al pittore **Giorgio Olivieri**
Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move
in Cortile Mercato Vecchio

21.00 **Premio Nazionale "Palasso" dedicato a Roberto Puliero:** Mario Puliero intervista **Giuseppe "Nanu" Galderisi**
a seguire
set musicale di **Andrea Galderisi e i Gam**
Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move
in Cortile Mercato Vecchio



21.00 **Durello after hour**
Duo acustico con le bollicine di Verona
Palco Durello & Soave
in Piazza dei Signori, Loggia Fra Giocondo

SABATO 15 OTTOBRE

11.00 Apertura Festival

11.00 **ENOCLASS** *conduce* Carlotta Salvini *con* Consorzio Monte Veronese e Consorzio Tutela Lugana
Monte Veronese Village
Piazza Bra

12.30 **Presentazione Guida Slow Wine 2023** *conduce* Corinna Gianesini e Prof. Maurizio Ugliano - Università di Verona
Palco Durello & Soave
in Piazza dei Signori, Loggia Fra Giocondo

15.00 Conferenza Pubblica di **Albertino DJ**: "La mia radio, il mio stile e la musica" Powered By Move
Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move
in Cortile Mercato Vecchio

16.30 Presentazione Guida alle Osterie di Verona *a cura di* **@averonasodiunposto** *e* **@Verona. Yesterday**
Palco Durello & Soave
in Piazza dei Signori, Loggia Fra Giocondo

17.30 Conferenza Pubblica di **Eliana Liotta: "Le diete del pianeta"**
Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move
in Cortile Mercato Vecchio

17.30 **Carolina Valmarana** omaggia **Gaia Servadio** presentando il libro "La cucina in valigia" in dialogo con **Silvia Allegri**
Palco Durello & Soave
in Piazza dei Signori, Loggia Fra Giocondo

DOMENICA 16 OTTOBRE

11.00 Apertura Festival

Casa Shakespeare presenta:
Solimano Pontarollo e **Sabrina Modenini** in:
"Sogno diVino"
"Improvvisazioni musical poetiche da Hostaria" con **Stefano Benini, Massimo Bitasi** e **Massimo Totola**
Tutto il giorno sul percorso

15.00 Conferenza Pubblica sull'inclusione sociale con la ballerina **Red Fryk Hey, Monia Gabaldo** e **il mondo di Derek: "Scusi, disturbo?"**
Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move
in Cortile Mercato Vecchio



17.00 Conferenza Pubblica di **Vito Mancuso**
"Ars bibendi ars vivendi"
Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move
in Cortile Mercato Vecchio

17.00 Wine interactive Experience **"Il Suono delle Vigne"**
Installazione sonora di **Giacomo Ceschi**
Palco Durello & Soave
in Piazza dei Signori, Loggia Fra Giocondo

20.00 Chiusura del Festival



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

IL GIORNALE DI VICENZA
Dir. Resp.: Marino Smiderle
Tiratura: 25669 Diffusione: 21457 Lettori: 174000 (0003722)
13-OTT-2022
da pag. 21 /
foglio 1 / 2
Superficie: 31 %

03722

HOSTARIA VERONA 14 - 16 OTTORE

Degustando in centro 350 vini in assaggio tra prodotti tipici e cittadella Slow Food

di **Alberto Tonello**

Amarlo non è peccato": sulle ali del nuovo slogan, parte l'ottava edizione del Festival Hostaria, in programma da domani al 16 ottobre tra le vie e le piazze di Verona. Tante le novità, con oltre 350 vini in degustazione e la presenza tra gli ospiti del dj Albertino, della scrittrice Eliana Liotta e del filosofo e teologo Vito Mancuso.

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella Slow Food, un'area esclusiva, 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. Durante la tre giorni verrà presentata in anteprima sabato 15 alle 12,30 l'edizione 2023 della Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che ha rivoluzionato il mondo del vino.

350 vini in degustazione

Ma protagoniste principali saranno le oltre alle 350 referenze vinicole, il festival quest'anno dedica un'area alla Foresteria, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione. Inoltre, saranno presenti cinque Consorzi: il Garda, con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; il Lugana, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il Custoza, presente con varie offerte di Custoza Superiore; il Lessini Durello con le sue annate vecchie di bollicine e il Soave che racconterà i 33 cru della zona.

La presenza dei wine influencer

Con un'ampia visibilità sui social, il festival anche quest'anno metterà in mostra la sua anima digital ospitando wine influencer che presenteranno le cantine. A questo si aggiungono due palchi e due aree eventi tra musica, incontri, laboratori e progetti speciali. La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la terza edizione del premio nazionale "Paiasso" dedicato a Roberto Puliero, attore, regista e "voce storica" di Verona. Quest'anno verrà consegnato a Giuseppe "Nanu" Galderisi, attaccante del Verona e bomber dello storico scudetto del 1985. L'edizione di quest'anno sarà dedicata al pittore Giorgio Olivieri. Da sottolineare infine il progetto speciale di Fondazione AIRC: sabato dalle 12 alle 19, nell'ambito dell'ottobre rosa, verrà presentato "Un assaggio tutto rosa - la ricetta gourmet di Fondazione AIRC per battere il tumore al seno" (corso Santa Anastasia, al civico 29).

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online.

L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

IL GIORNALE DI VICENZA

Dir. Resp.: Marino Smiderle

Tiratura: 25669 Diffusione: 21457 Lettori: 174000 (0003722)

03722



03722

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)
14-OTT-2022
da pag. 21 /
foglio 1 / 2
Superficie: 44 %

03722

LA RASSEGNA



Via a Hostaria Il premio a Galderisi

Luca Mazzara pag.21

LA RASSEGNA Parte stasera la manifestazione enogastronomica per le vie del centro storico

Hostaria, in alto i calici con dedica a Puliero A Galderisi il «Paiasso»

All'ex bomber del Verona dello scudetto il premio dedicato all'attore «Sempre con noi, un rapporto speciale. Bello essere lì con mio figlio»

Grande appassionato di musica, stasera ascolterà suo figlio Andrea nel live con i Gam

Luca Mazzara

●● In alto i calici, parte Hostaria. Una rassegna attesa d tutti gli amanti del buon vino e non solo, visti i tanti spazi musicali e culturali inseriti nella tre giorni in programma fino a domenica. Stasera alle 19.30 si alza il sipario sull'ottava edizione di «Hostaria» tra le vie e le piazze del centro storico, con oltre 350 referenze vinicole ospiti e cinque consorzi.

La rassegna è dedicata quest'anno alla memoria all'artista veronese Giorgio Olivieri, il pittore del colore oltre la superficie, scomparso a 80 anni nel 2017 e annoverato tra i nomi più importanti nell'ambito della pittura analitica. Nel programma della prima giornata spicca la terza edizione del premio nazionale Paiasso dedicato a Roberto Puliero, attore, regista e "voce storica" di Verona, che quest'anno verrà consegnato a Giuseppe "Nanu" Galderisi, attaccante del Verona calcio degli anni '80 e bomber dello storico scudetto del 1985. Galderisi dialogherà con il giornalista Mario Puliero, fratello di Roberto, alla presenza del sindaco di Verona Damiano Tommasi, ex calciatore e colonna del Verona, della Roma e della Nazionale: la consegna del riconoscimento avverrà alle 21 in Cortile Mercato Vecchio.

«Sono orgoglioso di questo riconoscimento, quando me l'hanno proposto ho avvisato tutti i vecchi compagni dell'Hellas, perchè Roberto era uno di noi», esordisce Galderisi, «l'intero gruppo dello scudetto ha vissuto la bellezza di Puliero, era sempre presente con ogni tempo e in ogni situazione, inventava soprannomi e aveva un sorriso sincero, profondo. Anche nei momenti di difficoltà riusciva sempre a darci la carica e a guardare avanti, ripeto sono orgoglioso di ricevere un premio dedicato proprio a lui». Calcio e naturalmente vino, il principale protagoni-


L'Arena
Camera, Salvini vuole Fontana


Hostaria, in alto i calici con dedica a Puliero
A Galderisi il «Paiasso»

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)

03722

sta di Hostaria.

«Non sono un grande esperto, ma ho imparato a bere bene e soprattutto in compagnia, quella per me è fondamentale». Stasera l'atmosfera sarà da non perdere, visto che a pochi metri da Galderisi, oggi allenatore in attesa di una chiamata dopo tanti anni sulle panchine di tutta Italia, ci sarà suo figlio Andrea, musicista di talento che canterà assieme al gruppo Gam sempre in Cortile Mercato Vecchio.

«La musica è una parte fondamentale della mia vita - la passione di "Nanu" è nota da sempre anche a Verona - e sono contento che mio figlio Andrea abbia intrapreso questa strada, anche con un buon successo, quando posso lo seguo nei suoi concerti ed è davvero bravo, a Verona sarà un bello spettacolo assieme ai Gam. Io e lui a poca distanza, sarà super: e poi succederà a Verona, che è sempre nel mio cuore. Siamo a livelli troppo alti in questa città, non serve aggiungere altro. E poi ci sarà anche Piero Fanna, Tommasi che è parte della storia dell'Hellas, insomma un momento da non perdere». Sempre questa sera alla Loggia Fra Giocondo in piazza dei Signori con inizio alle 21 l'evento Durello after hour, duo acustico con le bollicine di Verona, mentre domani e domenica saranno tanti gli eventi in tutto il giorno.

Diverse le tipologie di accesso alla rassegna e l'"acquisto online dei biglietti consente una serie di benefit: a tutti i vari pacchetti sarà possibile, con un piccolo contributo di un euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi Atv per spostarsi in modo sicuro e sostenibile. In loco sarà possibile acquistare il Biglietto Classico Redoro, che aggiungerà ai token una degustazione di vino classico e il biglietto di coppia Passione Lugana. L'accesso alla manifestazione, di cui il gruppo Athesis è partner, è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti. ●



Il protagonista Giuseppe "Nanu" Galderisi



Il festival Molti i giovani che ogni anno affollanno le vie del centro per Hostaria

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

CORRIERE DI VERONA

14-OTT-2022
da pag. 19 /
foglio 1

Dir. Resp.: Alessandro Russello
Tiratura: N.D. Diffusione: 3311 Lettori: 28000 (0003722)
Superficie: 1 %

03722

VERONA

«Hostaria», la festa del vino Tre giorni di degustazioni

Si alza il sipario sull'8a edizione del festival del vino, dei sapori e della cultura, in programma fino a domenica tra le vie e le piazze del centro storico, con oltre 350 referenze vinicole ospiti e cinque consorzi. Programma: www.hostariaverona.com

Centro storico

Fino a domenica

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722



L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)
15-OTT-2022
da pag. 21 /
foglio 1 / 3
Superficie: 44 %

03722

LA RASSEGNA



Hostaria, un brindisi nelle piazze

Chiara Bazzanella pag.21

LA MANIFESTAZIONE Ottava edizione dedicata a Giorgio Olivieri, esponente della pittura analitica negli anni Settanta

Hostaria, le eccellenze del vino fanno «risplendere» Verona

Tommasi: «Impegno per trovare l'equilibrio in simili appuntamenti» De Berti: «Attenzione all'aspetto sociale: c'è il nostro sostegno»

Chiara Bazzanella

●● Bollicine, rossi intensi o bianchi fermi. Ma anche conferenze, performance, installazioni, e persino laboratori per trasformarsi in piccoli o grandi casari. Hostaria ha preso il via, ieri, con una cerimonia d'apertura in cui è stata riconfermata la volontà del Festival di dare spazio ai produttori locali e presentare le eccellenze del vino scaligero. «Con equilibrio e impegnandosi per armonizzare», ha sottolineato il sindaco Damiano Tommasi, ricordando che in simili occasioni la città si trasforma e bisogna trovare la giusta misura, «lavorando il più possibile dietro le quinte».

Questa ottava edizione del Festival del vino e della vendemmia di Verona, curato dall'associazione Culturale Hostaria con la co-organizzazione del Comune di Verona, il patrocinio di Regione Veneto e Provincia di Verona, e la collaborazione del Gruppo Athesis e di numerosi altri partner, è dedicata a Giorgio Olivieri, tra i nomi più importanti nell'ambito della pittura analitica, negli anni '70, con protagonista il colore. L'ex calciatore Giuseppe Galderisi, soprannominato "Nanu", ha ricevuto invece il premio nazionale "Paiasso", dedicato a Roberto Puliero. «Hostaria non solo promuove il territorio, ma è anche attenta all'inclusività e all'aspetto sociale», ha dichiarato la vicepresidente della Regione, Elisa De Berti, intervenuta all'inaugurazione nelle veci del presidente Zaia, bloccato a casa dal Covid. «È un periodo davvero delicato per famiglie e aziende, ma bisogna ripartire», ha voluto sottolineare il vicepresidente della Provincia, David Di Michele. «È un dovere supportare e tutelare la manifestazione». Anche Marcello Galletti del Gruppo Athesis ha ricordato i tempi duri. «Siamo passati dal Covid e questo avrebbe dovuto essere un anno tranquillo, e non lo è», ha detto, ringraziando la nuova amministrazione che ha aiutato a ripartire subito con il festival. Oggi l'appuntamento ai banchetti, disposti tra la fine di via Roma e la Bra, e concentrati in particolare nelle piazze e giardini che circondano il cortile del Tribunale e piazza Erbe, è fissato fin dalle 11 e avrà come ospiti speciali il dj Albertino e la scrittrice Eliana Liotta. In Cortile Mercato Vecchio, Albertino racconterà alle 15 le emozioni di una vita sulla cresta dell'onda radiofonica, e alle 17.30, Liotta parlerà di alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta. Tra degustazioni, stand enogastronomici e laboratori didattici, altro


L'Arena
Fontana presidente della Camera


Hostaria, le eccellenze del vino fanno «risplendere» Verona
TEATRO FILARMONICO ABBONATI AL 2023

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)

03722

momento clou della giornata, in programma alle 12.30 in piazza dei Signori, sarà la presentazione in anteprima della nuova edizione di Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food, illustrata da Corinna Gianesini e il professore Maurizio Ugliano dell'Università di Verona. Nella stessa piazza, alle 17.30, Carolina Valmarana omaggerà Gaia Servadio con la presentazione del libro "La cucina in valigia". Da segnalare, inoltre, in Corso Santa Anastasia alle 12, la presentazione del progetto speciale di Fondazione AIRC "Un assaggio tutto rosa, con la ricetta gourmet per battere il tumore al seno". Alle 15 e alle 17, invece, il salotto cittadino ospiterà laboratorio didattico "un'ora da casaro", in cui bambini e adulti potranno realizzare piccoli formaggi guidati da un esperto di Monte Veronese Village.

La singolare esperienza sarà proposta anche domani, sempre in Bra e nei medesimi orari. Per l'ultima giornata della manifestazione, i calici potranno tornare a riempirsi sempre alle 11, e tutto il giorno, lungo il percorso in centro storico, si terranno improvvisazioni musicali e poetiche. Alle 15 in Cortile Mercato Vecchio, sarà proposta una conferenza sull'inclusione sociale con la ballerina Red Fryk Hey e Monia Gabaldo e il mondo di Derek, seguita, alle 17, dall'Ars bibendum ars vivendi" di Vito Mancuso. La Loggia di Fra Giocondo, dalle 17 alle 20, sarà invece scenario dell'installazione sonora di Giacomo Teschi dal titolo "Il Suono delle Vigne". L'accesso alla manifestazione è libero, mentre per le degustazioni si possono acquistare diverse tipologie di biglietti tramite il sito www.hostariaverona.com. ●



La manifestazione *L'inaugurazione dell'ottava edizione* FOTO MARCHIORI



L'inaugurazione *Il brindisi del via di Hostaria con la vicepresidente della Regione De Berti e il sindaco Tommasi*

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

L'Arena

Dir. Resp.: Massimo Mamoli

Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)

03722



Il brindisi Calici alzati per la partenza di Hostaria

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)
16-OTT-2022
da pag. 23 /
foglio 1 / 3
Superficie: 55 %

03722

L'EVENTO Oltre sedicimila persone al festival che si conclude oggi



Vini, sapori veronesi e cultura Hostaria fa subito il pienone

Luca Mazzara e Silvia Allegri pag. 23

LA RASSEGNA Oggi si chiude il festival tra le vie cittadine che unisce enogastronomia e cultura. In piazza Bra protagonista il formaggio con i laboratori per i bambini

Vino e sorrisi, Hostaria fa subito centro

Visitatori già oltre quota sedicimila e stand pieni dal pomeriggio Per la chiusura il filosofo Mancuso e un incontro dedicato all'autismo

●● Un tuffo nel passato e lo sguardo al futuro. Con i volti finalmente liberi dalle mascherine come nel periodo pre Covid e con tanta voglia di tornare a festeggiare. Ha fatto il pieno Hostaria, di numeri e di sorrisi, centrando ancora una volta l'obiettivo di regalare a Verona un weekend spensierato e con tanta gente per le vie del centro, con oltre 16mila persone in due giorni.

Grande successo anche per la seconda giornata del festival dedicato a vino a cultura che propone oltre 350 etichette e cinque consorzi oltre a tantissimi eventi, dalla musica agli incontri. Come quello con Eliana Liotta, giornalista, scrittrice e divulgatrice che ha parlato di alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta in un incontro dal titolo «Le diete del pianeta», presentando anche il suo libro «Il cibo che ci salverà», prima di una grande serata dedicata agli assaggi e allo stare insieme.

Quello di oggi sarà l'ultimo giorno della manifestazione e tra gli appuntamenti principali c'è l'incontro in Cortile Mercato Vecchio alle 17,30 con il filosofo e teologo Vito Mancuso. Prima, alle 15, è in programma un incontro pubblico sul tema dell'autismo dal titolo «Scusi, disturbo?», con la danzatrice autistica Red Fryk Hey e la dottoressa Monia Gabaldo con il Mon-


L'Arena
Fontana, cattolici divisi


Vino e sorrisi, Hostaria fa subito centro

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)

03722

de di Derek. L'incontro fa parte di un progetto di inclusione sociale promosso dall'associazione Hostaria con il main partner Coati. L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire l'inclusione sociale, dedicando attenzione alle persone con fragilità. Una mission possibile grazie al supporto di Coati, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, presente in piazza Bra con assaggi dei suoi prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei Bambini delle Fate, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Sempre in Bra spazio anche ai più piccoli con i laboratori alle 15 e alle 17 «Un'ora da casaro», laboratorio didattico per bambini e adulti dove si potranno realizzare piccoli formaggi guidati da un esperto di Monte Veronese. In piazza dei Signori dalle 17 Wine Interactive Experience con «Il suono delle vigne: installazione sonora di Giacomo Ceschi», mentre lungo le vie del festival, a partire dalle 11 le rappresentazioni e improssazioni di Casa Shakespeare, Stefano Benini, Massimo Bitasi e Massimo Totola.

● **Luca Mazzara**

NON SOLO VINO

Il presidio Slow Food con le eccellenze locali



I prodotti migliori *Oltre al vino molte altre eccellenze del territorio*

Il buon vino ovviamente, ma anche il cibo di locale e di qualità. Anche Slow Food Verona è presente ad Hostaria 2022, con una cittadella Slow in piazza del Tribunale tutta dedicata ai sapori da conoscere, da scoprire e da salvare, dove trovano spazio produttori selezionati, stand gastronomici e i presidi Slow Food della provincia scaligera. Sono presenti tra gli altri il Mercato della Terra, la Casetta della Lessinia curata dal Consorzio del Monte Veronese con due presidi Slow Food come il Monte Veronese Dop di malga e la pecora brogna, mentre la proloco di Cerea porterà altri due presidi legati a Verona: la stortina veronese e il melo decio. Spazio anche agli stand gastronomici della Locanda le 4 Ciacole con piatti legati alla tradizione italiana di salumi e formaggi, mentre in collaborazione con l'Aifi, associazione italiana food influencers verrà premiato il piatto vincitore del contest Slow Finger Food e la Locanda le 4 Ciacole riprodurrà, in numero limitato (250 porzioni), il piatto vincitore del contest Slow food Verona.

La Condotta di Verona è il nucleo organizzato di soci Slow Food, le persone che partecipano attivamente: guidata dal fiduciario Antonella Bampa, fa sempre riferimento a un territorio e su questo svolge una serie di attività, come rappresentare l'associazione con le altre realtà del territorio, ed è deputata ad accogliere chiunque si iscriva a Slow Food nella propria zona di appartenenza.



Affluenza *Tanta gente in piazza Bra fin dal primo pomeriggio*



Eliana Liotta

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)

03722



Vino e sorrisi *Si tornano a vedere i volti delle persone come nelle edizioni pre Covid* FOTOSERVIZIO MARCHIORI



Due visitatrici di Hostaria



Tra gli stand *Oltre 350 le etichette presenti, si sorride da Jako Wine*

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)
16-OTT-2022
da pag. 23 /
foglio 1
Superficie: 18 %

03722

IL LIBRO La Servadio è stata giornalista, reporter e viaggiatrice: il volume è edito da Neri Pozza

«La cucina in valigia» di Gaia tra ricette, emozioni e paesaggi

Carolina Valmarana ha ripercorso la vita della zia scomparsa nel 2021

Silvia Allegri

●● Ricette, sapori, profumi, aromi. Piatti evocativi, piatti raffinati o popolari, ingredienti rari, bizzarri o alla portata di tutti.

È stata una grandissima passione, la cucina, per Gaia Servadio (1938 - 2021), giornalista, reporter, viaggiatrice che per oltre 50 anni ha vissuto a Londra e collaborato con il Times, l'Observer, il Corriere della Sera. A raccontare il suo libro, «La cucina in valigia» (Neri Pozza, 2022), pubblicato all'indomani della sua scomparsa, è intervenuta ieri, alla Loggia di Fra Giocondo, Carolina Valmarana, nell'ambito degli appuntamenti di Hostaria. Figlia di Pucci, l'amatissima sorella di Gaia, Carolina ha ripercorso la vita e le avventure della zia, restituendo al pubblico un ritratto inedito e curioso di una donna ma anche di un'intera epoca. «Mi sono sentita quasi una figlia per Gaia», racconta. «Mia zia mi ha permesso di andare in Inghilterra quando avevo sedici anni e ho vissuto lì, nella sua casa, per molto tempo. Mi ha cresciuto con i suoi figli, mi portava sempre con lei. Le devo moltissimo».

Sono emersi così gli infiniti talenti di una donna capace di osservare il mondo con uno sguardo attento e profondo, eclettica e curiosa. Che offre al lettore non solo ricette vere e proprie, facili da realizzare e utili a preparare un buon pranzo o una cena. Ma anche, come ha sottolineato Camilla Baresani nella sua introduzione al libro, «ricette esistenziali, modi di aprirsi agli esseri umani, ai paesaggi, alle tradizioni».

Si portava dietro la cucina, è proprio il caso di dirlo, Gaia. Che non si perdeva d'animo mai, neppure nelle situazioni più complesse, improvvisando pasti abbondanti e saporiti per ospiti inaspettati, prestando attenzione alle prescrizioni alimentari dei suoi commensali oppure andando incontro a volte a divertenti sbadatezze, ma pronta sempre a rimediare per poi raccontare l'avventura con irresistibile ironia. Senza dimenticare il dramma vissuto da bambina, con la nonna morta ad Auschwitz, l'obbligo di cambiare cognome, la 'povertà indecente' della guerra, di cui raccontò indirettamente nei suoi articoli, nelle interviste, tra le pagine del libro Giudei, Gaia Servadio offre con «La cucina in valigia» una grande occasione: ripercorrere il mondo intero, quello in cui visse e viaggiò, e rivivere alcune delle tappe più significative del nostro tempo attraverso i suoi occhi attenti e un incredibile senso pratico. ●



La presentazione *Carolina Valmarana con il libro edito da Neri Pozza*

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722


Vino e sorrisi, Hostaria fa subito centro
«La cucina in valigia» di Gaia tra ricette, emozioni e paesaggi
L'Arena
ABBONARSI CONVIENE SEMPRE

CORRIERE DI VERONA

Dir. Resp.: Alessandro Russello
Tiratura: N.D. Diffusione: 3311 Lettori: 28000 (0003722)

16-OTT-2022
da pag. 6 /
foglio 1
Superficie: 11 %

03722

Il festival del vino

Bagno di folla in centro per Hostaria

Verona presa d'assalto ieri per Hostaria. Chiusa sin dal mattino piazza Bra al traffico, nel primo pomeriggio i principali parcheggi cittadini di piazza Cittadella, Arsenale e piazza Isolo sono andati esauriti. La Polizia Locale ha quindi chiuso corso Porta Nuova all'incrocio con via Cesare Battisti invitando gli automobilisti a evitare di transitare in zona Cittadella. *(f.s.)*

© RIPRODUZIONE RISERVATa



Si brinda tra le vie e le piazze del centro storico preso letteralmente d'assalto per l'ottava edizione di Hostaria

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722


Nuove telecamere sulle preferenziali
Quasi duemila multe in sei giorni
LA RADIOLOGIA DOMICILIARE ARRIVATA ANCHE A CASA TUA

la Cronaca di Verona e del Veneto
Dir. Resp.: Achille Ottaviani
Tiratura: N.D. Diffusione: 14000 Lettori: N.D. (0003722)
13-OTT-2022
da pag. 10 /
foglio 1 / 2
Superficie: 74 %

03722

DA DOMANI A DOMENICA 16 OTTOBRE

Hostaria, torna in città il festival del vino

Tanti gli appuntamenti anche in ambito culturale e sociale. Pluralità di proposte

'Impossibile non amarlo', recita lo slogan. E' Hostaria, il festival del vino e dei sapori, quest'anno all'edizione numero otto e dedicato all'artista veronese Giorgio Olivieri.

Tra conferme e importanti novità, l'appuntamento è per il prossimo weekend nelle piazze e vie del centro storico, un percorso enogastronomico che abbraccia la cultura e il sociale per una manifestazione che supera i confini dei wine lovers e si apre ad un pubblico più vasto.

Tra le conferme, l'ampia partecipazione degli operatori del settore con ben 350 referenze vitivinicole e 5 Consorzi, il premio nazionale 'Paiasso', la parte dedicata gli incontri e l'attenzione alla prevenzione con il progetto legato alla Fondazione Airc.

Novità dell'edizione 2022, l'inclusione sociale promossa dall'associazione culturale Hostaria e la partecipazione, per la prima volta, delle guide Slow Food e Slow Wine presenti con una propria cittadella allestita nel Cortile del Tribunale.

"La pluralità delle proposte contenute nel programma fanno di Hostaria un festival non solo per addetti ai lavori ma aperto a tutta la cittadinanza – afferma l'assessore al Commercio e Attività produttive Italo Sandrini -. Mi complimento con gli organizzatori per l'attenzione all'inclusione e al sociale, un passaggio culturale importante, credo che una città che si apre e si rende disponibile a provare in modo pionieristico nuove esperienze sia un arricchimento per tutti".

Presenti in conferenza stampa il presidente dell'associazione culturale Hostaria Alessandro Medici con Enrico Garnerlo, per Slow Food Antonella Bampa, per Slow Wine Corinna Gianesini e in rappresentanza del Gruppo Editoriale Athesis Marcello Galletti.

"Ringrazio l'Amministrazione e la Soprintendenza per aver compreso la bontà del progetto e il suo lato culturale rispettoso della città – ha detto il presidente di Hostaria Medici -. Tante le novità dell'edizione 2022, tra cui il coinvolgimento di Slow Food Verona e della guida Slow Wine che sarà presentata in anteprima. Molto spazio viene dato al sociale con l'inclusione di ragazzi autistici e il momento dedicato ad Airc"

"Prosegue la tradizione di dedicare il festival a veronesi eccellenti – ha aggiunto Garnero-. Quest'anno la scelta è ricaduta sul pittore Giorgio Olivieri, mentre il premio 'Paiasso' in memoria di Roberto Puliero sarà consegnato all'ex attaccante del Verona Giuseppe Nanu Galderisi. Ci teniamo a ricordare che sono a pagamento solo le degustazioni, tutti i 21 appuntamenti in calendario sono gratuiti e aperti a tutti, così come l'orario della manifestazione è finalizzato a valorizzare la ristorazione veronese".

"Slow Food sarà presente con una propria cittadella che comunicherà con gli spazi circostanti – ha detto Bampa-. Tra incontri e degustazioni, si potranno conoscere i prodotti selezionati dai presidi Slow Food della provincia di Verona e non solo, con attenzione alla biodiversità".

"La guida Slow Wine 2023 sarà presentata in anteprima proprio questo weekend – ha aggiunto Gianesini-. Vi sono recensite quasi 2 mila cantine, un lavoro che valorizza le varie cantine e che da quest'anno contiene anche dei video per un spaccato di vita reale".



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

la Cronaca di Verona e del Veneto
Dir. Resp.: Achille Ottaviani
Tiratura: N.D. Diffusione: 14000 Lettori: N.D. (0003722)

03722





Da sinistra Albertino di Radio Deejay e il filosofo Vito Mancuso

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

Arena Focus Hostaria Verona
14-OTT-2022
da pag. 1 /
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
foglio 1 / 2
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 177000 (0003722)
Superficie: 48 %

Ottava edizione. La manifestazione, che si terrà nel centro storico, proporrà degustazioni, incontri culturali e progetti di inclusione sociale

Torna il Festival del **vino**: è tempo di brindare

L'evento prevede la presenza di oltre 350 referenze vinicole e cinque Consorzi

Tra le novità rientra la cittadella Slow Food, per la valorizzazione dei presidi del territorio

"Amarlo non è peccato": con queste parole prende il via l'ottava edizione di Hostaria, il festival en plein air in programma da oggi a domenica tra le vie e le piazze del centro storico di Verona che accende i riflettori su una delle eccellenze del nostro territorio, il vino in tutte le sue declinazioni. Si tratta di una manifestazione che è ormai entrata nel cuore dei veronesi, e non solo, attraendo ogni anno un numero crescente di visitatori e arrivando a toccare nelle scorse edizioni oltre 20mila presenze. La formula 2022 è quella collaudata dal successo degli anni passati: verranno infatti proposte degustazioni e momenti di incontro, coinvolgendo le migliori cantine del territorio provenienti dalle zone di produzione del Valpolicella, del Custoza, del Bardolino, del Lugana, del Soave, dell'Arcole, del Durello e della Terra dei Forti, arrivando a coinvolgere oltre 350 referenze vinicole e cinque Consorzi.

Oltre alle attività prettamente legate al contesto enologico, il programma della manifestazione scaligera prevede anche conferenze pubbliche, momenti dedicati all'arte e dibattiti in compagnia di ospiti d'eccezione. Tra questi, vale la pena citare la scrittrice Eliana Liotta, protagonista di un appuntamento sull'alimentazione intelligente, il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta: l'incontro, dal titolo "Le diete del pianeta", si terrà sabato alle ore 17.30 sul Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move in Cortile Mercato Vecchio. Un altro evento da segnare in agenda è quello con Vito Mancuso: l'appuntamento con il filosofo e teologo è previsto per domenica alle ore 17 al Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move. In quest'occasione si terrà una conferenza pubblica dedicata al tema "Ars bibendum, ars vivendi", in cui si tratterà del rapporto del buon bere e buon vivere. Ci sarà spazio anche per le sette note: un nome di spicco in questo senso è quello di dj Albertino, conduttore radiofonico milanese che sabato alle ore 15, sempre al Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move, parlerà di radio, stile e musica. Ma a rendere speciale l'edizione 2022 di Hostaria è anche l'attenzione per la solidarietà e il sociale: a questo proposito è stato allestito un nuovo progetto di inclusione dedicato ai piccoli con disabilità. Si tratta di un'iniziativa benefica organizzata a favore dei Bambini delle Fate, un'impresa sociale da sempre impegnata nell'aiutare bambini e ragazzi con autismo e disabilità. Tra le novità dell'ottava edizione rientra anche la cittadella Slow Food, un'area esclusiva, dove seguendo il principio del cibo "buono, pulito e giusto", vengono valorizzati selezionati Presidi Slow Food della provincia di Verona e non solo. La manifestazione, quest'anno dedicata all'artista veronese Giorgio Olivieri scomparso a 80 anni nel 2017 e annoverato tra i nomi più importanti nell'ambito della pittura analitica, individua nella cultura il suo perno centrale. Non si tratta soltanto di cultura enologica ed enogastronomica, ma anche di cultura come espressione del contesto storico-architettonico in cui si svolge la kermesse. La cultura viene intesa anche come arricchimento intellettuale grazie agli ospiti e agli incontri in programma, oltre che come strumento per favorire la convivialità, complice il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722



03722

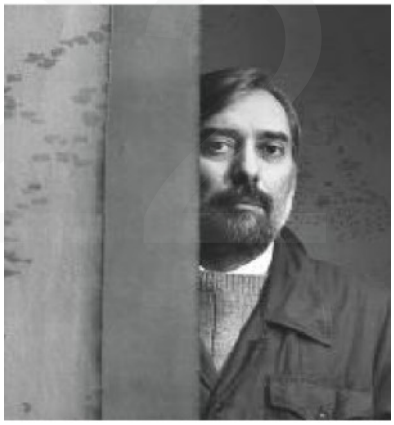


ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

La dedica

L'omaggio a Giorgio Olivieri, esponente dell'arte analitica

L'edizione 2022 di Hostaria è dedicata a Giorgio Olivieri: con quest'omaggio speciale Verona ricorda una personalità molto amata, protagonista, assieme a grandi artisti, di mostre prestigiose in tutto il mondo. Olivieri, pittore analitico classe 1937 scomparso cinque anni fa, ha sempre dimostrato un grande affetto nei confronti della sua città.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722



Arena Focus Hostaria Verona
14-OTT-2022
da pag. 2 /
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
foglio 1 / 2
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 177000 (0003722)
Superficie: 25 %

Spazio alle **etichette** più pregiate tra cultura, tradizione e territorio

Saranno presenti circa 350 realtà locali, ma anche cantine del resto della Penisola

Il Festival si caratterizza per gli spazi culturali, musicali e l'attenzione alle tematiche sociali

Non soltanto ottimi vini, ma anche convivialità, storia, cultura e promozione del territorio. Sono queste le chiavi del successo di Hostaria, il festival del vino e dei sapori che da oggi a domenica 16 ottobre animerà cinque suggestive location del centro di Verona. La kermesse, organizzata dall'Associazione Culturale Hostaria in collaborazione con il Comune di Verona, celebra la sua ottava edizione, dedicata stavolta a Giorgio Olivieri, il grande pittore veronese scomparso a 80 anni nel 2017.

Fulcro della manifestazione è ovviamente il mondo del vino, all'insegna dello slogan "Amarlo non è peccato". Saranno presenti circa 350 referenze vinicole capaci di dare lustro al territorio scaligero nel mondo, cinque consorzi locali e, all'interno dell'area Foresteria, una selezione di cantine provenienti dal resto del Veneto e di tutta Italia. Tra le novità di quest'anno c'è poi la cittadella Slow Food, una zona esclusiva che mette in vetrina i prodotti selezionati dei Presidi Slow Food della provincia di Verona e non solo.

Ma Hostaria non è solo un "paradiso" per i wine lovers, attirati dalla possibilità di gustare le migliori etichette del territorio nella splendida cornice di una delle capitali internazionali del vino. La manifestazione spicca anche per l'attenzione rivolta all'aspetto culturale, non solo enologico ed enogastronomico. In programma incontri e dibattiti con ospiti quali dj Albertino, la scrittrice Eliana Liotta, il filosofo e teologo Vito Mancuso, ma anche installazioni, momenti di intrattenimento musicale e la consegna del Premio Nazionale "Paiasso" dedicato all'attore e regista Roberto Puliero, che quest'anno verrà ritirato dall'ex bomber dell'Hellas, Giuseppe Galderisi.

Non mancheranno poi i laboratori didattici per coinvolgere anche i visitatori più piccoli. Alta è anche l'attenzione per le tematiche dell'inclusione sociale, un punto indicato in modo esplicito nei principi su cui si basa l'attività dell'Associazione Culturale Hostaria. In tal senso, spicca l'incontro in programma domenica pomeriggio alle ore 15 con la ballerina Red Fryk Hey, la dottoressa Monia Gabaldo e Il mondo di Derek dal titolo "Scusi, disturbo?".

Walk around tasting, iniziative di ogni tipo e la possibilità di vivere la città: anche quest'anno Hostaria è pronta a confermarsi un importante luogo d'incontro per wine lovers e operatori vitivinicoli, coinvolgendo ristoratori e esercenti. Un vero e proprio volàno per il turismo culturale che coinvolgerà migliaia di visitatori dall'Italia e dall'estero, promuovendo la cultura del "buon bere" a 360 gradi.

ORARI E INFORMAZIONI UTILI

Nella giornata di oggi è possibile partecipare ad Hostaria dalle 18 alle 23, domani dalle 11 alle 21 e domenica dalle 11 alle 20.





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

03722



03722

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

03722

La dedica

Giorgio Olivieri, l'artista analitico orgoglio veronese



La scelta di dedicare l'edizione 2022 di Hostaria al pittore Giorgio Olivieri non è casuale.

Le motivazioni sono le seguenti: "Perché è giusto che Verona omaggi questo suo concittadino artista, protagonista di mostre importanti assieme a grandi artisti celebrati in tutto il mondo, quella Verona dove Olivieri ha sempre voluto rimanere, con un amore profondo per il suo territorio, la sua città, il suo studio". Proprio a Verona, infatti, Olivieri è nato, è cresciuto e ha operato a lungo. Classe 1937, ha iniziato la sua attività espostiva alla fine degli anni Cinquanta, partecipando a mostre ed esposizioni in Italia e all'estero.

La sua cifra si individua in uno stile pittorico caratterizzato dall'assenza totale di rappresentazioni materiali e in un approccio all'arte puramente analitico. Le sue opere sono esposte in personali di rilevanza nazionale e internazionale: da citare, esempio, la presenza dell'artista al Kunstlenverkstatt di Monaco di Baviera (1986) e alla Galerie Porte Avion di Marsiglia (1997).

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722



03722

I TICKET

Come orientarsi nella scelta dei pacchetti



Per chi desidera partecipare a Hostaria è possibile scegliere tra diverse tipologie di ticket. Il biglietto base (Hostaria Viaggio nel Gusto by Brisval & InKonserva) prevede 10 token degustazione di cui un voucher speciale Osteria, un calice in tritan, una taschina omaggio e una degustazione di bresaola e verdure in conserva, mentre per chi partecipa alla kermesse assieme al partner o ad un amico risulta interessante il ticket di coppia che comprende un numero variabile – a seconda dell'importo selezionato – di token degustazione, un brindisi per due persone offerto dal Consorzio Lugana Doc in piazza Erbe, due calici in tritan e due taschine omaggio. I biglietti sono acquistabili sul sito web della manifestazione o alle casse dei giardini dell'Arsenale, piazza Bra e piazza dei Signori.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722



Arena Focus Hostaria Verona
14-OTT-2022
da pag. 2 /
foglio 1
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 177000 (0003722)
Superficie: 40 %

Premio Paiasso a "Nanu" Galderisi, indimenticato protagonista dell'Hellas

A intervistare il bomber del Verona scudettato sarà Mario, il fratello di Roberto Puliero

La coppia formata con il danese Elkjaer si rivelava spesso devastante

Sono trascorsi quasi 40 anni dalla stagione 1984/1985, quella dell'indimenticabile scudetto dell'Hellas Verona. Nella mente dei tifosi gialloblu risuona ancora la voce del mitico Roberto Puliero, che dalle frequenze radiofoniche annunciava le imprese della squadra di Osvaldo Bagnoli. Una formazione entrata nel cuore dei veronesi: e tra protagonisti assoluti c'era anche lui, Giuseppe "Nanu" Galderisi. L'ex attaccante dell'Hellas è tuttora molto amato nella nostra città: lo dimostra il fatto che questa sera alle 21 riceverà il prestigioso premio "Paiasso" dedicato proprio a Puliero, giornalista - e indimenticabile protagonista della cultura veronese - la cui passione ha trascinato migliaia di sportivi. L'appuntamento è fissato sul Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move, in Cortile Mercato Vecchio; durante la premiazione Galderisi verrà intervistato da Mario Puliero, fratello di Roberto. Si tratterà di un momento emozionante e divertente allo stesso tempo, che permetterà al pubblico di conoscere meglio aneddoti e curiosità su un giocatore che ha lasciato un segno indelebile nel calcio gialloblu. Il tutto omaggiando un personaggio inimitabile come Roberto Puliero, voce e anima di una Verona che non c'è più.

Detto questo, è necessario raccontare qualcosa in più su Giuseppe Galderisi, soprattutto per i più giovani e per i pochi che non lo conoscessero. Nato a Salerno il 22 marzo 1963, il futuro attaccante dell'Hellas si innamorò del calcio fin da bambino. In seguito si spostò con la sua famiglia in provincia di Parma, riuscendo a dimostrare sempre più le sue doti con il pallone.

Nell'età dell'adolescenza arrivò il grande salto per Galderisi: il passaggio nelle formazioni giovanili della Juventus. Da allora la carriera di "Nanu" prese letteralmente il volo, portando l'attaccante a debuttare in Serie A nella stagione 1980/1981, all'epoca in cui la formazione bianconera era allenata da Giovanni Trapattoni. La vera esplosione arrivò però nel 1981/1982, con sei reti in campionato: un bottino importante per un giocatore di 18 anni. Per l'attaccante di origine campana il meglio doveva però ancora venire. Nell'estate 1983 Galderisi passò all'Hellas, dove trovò un ambiente fin da subito in grado di farlo esprimere al meglio delle sue potenzialità. Lo dimostrano i sette centri realizzati in Serie A, accompagnati dalle marcature in Coppa Italia e in Europa.

Un preludio di ciò che sarebbe accaduto nella stagione successiva, la 1984/1985. La coppia formata dal veloce Galderisi e dal potente danese Elkjaer si rivela essere un'arma devastante per la squadra guidata in panchina da Bagnoli. La partnership con il "vichingo" portò "Nanu" a realizzare ben 11 gol nella massima divisione, contribuendo in maniera fondamentale alla conquista dello scudetto dell'Hellas. Galderisi restò a Verona fino alla stagione 1985/1986, dimostrando di essere sempre un giocatore affidabile e spesso letale sotto porta. Tra le tappe successive della sua carriere vanno citate quelle con il Milan, la Lazio, di nuovo il Verona e il Padova. Nel 1996, infine, Galderisi si trasferì negli Usa dove chiuse la carriera.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722



03722

I vincitori precedenti

Da Marino Bartoletti a Francesco Moser: omaggio a big del giornalismo e dello sport



Sono passati quasi tre anni dal 19 novembre 2019, giorno in cui ci ha lasciato l'indimenticato Roberto Puliero. Un protagonista della vita culturale veronese, amato non solo dagli sportivi ma anche da tutti coloro che hanno avuto modo nel corso del tempo di apprezzare i suoi spettacoli teatrali.

Fin dall'anno successivo alla sua scomparsa, gli organizzatori di Hostaria hanno deciso di allestire un premio dedicato proprio a Puliero: il "Paiasso". L'obiettivo consiste nell'offrire un riconoscimento a personalità che hanno contribuito a rendere grandi gli ambiti tanto amati da Roberto Puliero durante la sua vita. La prima edizione, quella del 2020, ha visto la premiazione di Marino Bartoletti. Il giornalista forlivese, classe 1949, è uno dei personaggi pubblici più amati nel nostro Paese, grazie alla capacità di raccontare il mondo dello sport con passione, umanità e professionalità. Nel 2021 il premio "Paiasso" è stato invece assegnato a Francesco Moser (nella foto).

Un campione che ha lasciato un segno indelebile nella storia del ciclismo e di cui Roberto Puliero era un grande sostenitore. Il trentino Moser, che ha festeggiato 71 anni lo scorso 19 giugno, vanta un legame particolare con la nostra città: nel 1984 si impose infatti nell'edizione del Giro d'Italia che si concluse all'interno dell'Arena. Non va poi dimenticata la grande passione di Moser nei confronti del vino, di cui è anche produttore. Quest'anno, infine, sarà la volta di "Nanu" Galderisi, attaccante dell'Hellas scudettato.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722



Consorzi. Spazi dedicati a Soave, Lessini Durello, Custoza, Garda e Lugana e alle zone di produzione

Le grandi **eccellenze** veronesi protagoniste assolute dell'evento

Cinque consorzi e oltre 200 referenze nei punti più suggestivi del centro storico

Bianchi, rossi e rosè rappresentano un fiore all'occhiello per la provincia

Come da tradizione, i grandi vini veronesi saranno protagonisti assoluti all'interno di Hostaria, con la possibilità di gustare e apprezzare i prodotti enologici che rappresentano uno dei fiori all'occhiello della nostra provincia. Spazio dunque a Lugana, Custoza, Garda, Soave e Lessini Durello attraverso le iniziative messe in campo dai rispettivi consorzi.

La Loggia di Fra Giocondo sarà la casa del Soave e del Lessini Durello, con due importanti banchi d'assaggio istituzionali che permetteranno di immergersi nella realtà del distretto italiano del vino bianco da suolo vulcanico, scoprire la mineralità che spicca nei calici e ascoltare quello che, a distanza di milioni di anni, il vulcano ha ancora da dire attraverso i vini nati da questo suolo nero e roccioso. Spazio però anche all'arte, alla cultura e alla buona musica oltre che, domenica, alla Wine Interactive Experience "Il Suono delle Vigne", installazione sonora di Giacomo Ceschi. Il Custoza, invece, sarà in vetrina nel Cortile di Mercato Vecchio dove sarà possibile degustare le diverse interpretazioni di questo vino bianco dal profumo delicato, floreale e fruttato, ma anche minerale, sapido, elegante. Visitando gli stand, inoltre, sarà possibile conoscere più da vicino un territorio come le Terre del Custoza con le sue colline storiche ma ancora, insospettabilmente, poco note e proprio per questo autentiche ed affascinanti, solcate da itinerari tra fiumi, ville e castelli da scoprire a piedi, pedalando o in sella a un cavallo.

Lo stesso Cortile Mercato Vecchio, assieme a via Roma e Piazza Bra, sarà la casa del Garda Doc, con 64 referenze per scoprire le diverse declinazioni di questa denominazione che abbraccia un territorio prevalentemente collinare attorno al più vasto lago italiano, spaziando dalla Valtènesi alla Valpolicella, dalle rive del Mincio fino a Verona città.

La Doc Garda è un "pianeta" ampio e variegato, che spazia dal bianco al rosso passando per il rosè attraverso la produzione di dieci differenti varietà: Hostaria è l'occasione giusta per comprenderne l'istintuale evocazione di colori, forme ed atmosfere e goderne a pieno gusto e leggerezza.

Non mancherà, infine, il Consorzio Lugana che parteciperà a Hostaria con il progetto "Passione Lugana, Il Brindisi di Coppia". Acquistando il ticket sarà possibile scoprire i vini Lugana nelle loro cinque diverse tipologie: il Lugana, il Superiore, la Riserva, la Vendemmia Tardiva e lo Spumante. A fare da cornice, la suggestiva e romantica location di Piazza delle Erbe, luogo simbolo della città.

Il Lugana sarà presente, in collaborazione con il Consorzio Monte Veronese, anche alla Masterclass ENOCLASS condotta da Carlotta Salvini, migliore Sommelier d'Italia FISAR 2019.

GRANDE VALORE

La provincia di Verona nel 2021 ha esportato vino per un valore di circa 1,1 miliardi euro, con un aumento del 5,1% sull'anno precedente.



RICONOSCIMENTI

Nel territorio della provincia di Verona trovano posto ben otto zone di produzione di vini riconosciuti con denominazione Doc.





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

03722

Le Doc scaligere

Alta qualità e caratteristiche inconfondibili: denominazioni apprezzate in tutto il mondo

Un biglietto da visita per Verona: i vini scaligeri hanno conquistato le tavole italiane e di tutto il mondo grazie alla loro qualità e a precise peculiarità che li rendono unici e inconfondibili.



SPUMANTE GIOVANE E BIANCO DI CLASSE

Il Lessini Durello Doc è uno spumante giovane e alternativo, stuzzicante, dinamico, mai scontato, con un carattere vulcanico unico.

A Hostaria condivide la Loggia di Fra Giocondo con il Soave, un bianco straordinario in tutte le declinazioni, dal Classico fino al Recioto.



UNO SCRIGNO DI VARIETÀ SULLE RIVE DEL GARDA

La Doc Garda è nata nel 1996 con lo scopo di valorizzare i vini varietali provenienti dalle produzioni di dieci denominazioni dell'area gardesana. Nella produzione delle tipologie bianco, rosso e rosè dominano le cultivar Garganega, Chardonnay, Pinot grigio, Corvina e Merlot.



UN DELICATO ELISIR TRA COLLINE INCANTATE

Il Custoza Doc è un vino bianco, espressione delle colline moreniche poste tra Verona e il Lago di Garda, zona ricca di storia e natura. Brilla per il profumo delicato, floreale e fruttato e allo stesso tempo sapido e elegante.



IL GUSTO DEL TERRITORIO SULLE SPONDE DEL LAGO

La Doc Lugana è racchiusa nel territorio di cinque Comuni tra Lombardia e Veneto, affacciati sul Garda.

L'eccellenza dei vini nasce dall'unione tra clima e territorio e dalla nota caratteristica di ogni produttore: qualità sempre altissima.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

03722



03722

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

Arena Focus Hostaria Verona
14-OTT-2022
da pag. 4 /
foglio 1
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 177000 (0003722)
Superficie: 29 %

L'iniziativa. Il ricavato sarà devoluto a progetti di inclusione per bimbi con autismo e disabilità

Salumi Coati, bontà e... sociale: sostegno a I bambini delle Fate

Nello stand di fronte all'Arena in vendita a scopo benefico panini e cubetti di salume

Il sodalizio con questa impresa sociale dedicata ai più piccoli è iniziato già nel 2014

Da sempre vicina al territorio e, soprattutto, ai bambini, Coati avrà un ruolo da protagonista nell'ottava edizione di Hostaria.

I tre giorni di attività hanno uno scopo benefico, a favore dei progetti di inclusione sociale che Coati sostiene in collaborazione con I Bambini delle Fate.

Da quattro generazioni Coati produce salumi di alta qualità, che da Arbizzano di Negrar sono destinati al mondo intero.

Il Salumificio, fortemente legato al territorio, è quest'anno per la prima volta il Main Sponsor di Hostaria, la festa del vino di Verona. In un momento di cultura e convivialità importante per la città, Coati sarà presente in Piazza Bra per fare assaggiare i suoi migliori salumi Lenta Cottura e Lenta Stagionatura.

Le attività in programma dal 14 al 16 ottobre hanno un fine nobile, di contributo a I Bambini delle Fate: l'impresa sociale che si occupa di assicurare sostegno economico a progetti di inclusione rivolti a bambini e ragazzi con autismo e altre disabilità.

Coati con l'intero ricavato dell'iniziativa contribuirà in particolare a sostenere due progetti: Fiordiloto, un percorso volto a una presa in carico globale e corresponsabile del bambino e della sua famiglia, e di PizzAut, la prima pizzeria in Italia e in Europa a impiegare esclusivamente ragazzi autistici, pensati come risorse da valorizzare attraverso il lavoro nel settore della ristorazione.

Nello stand Coati allestito di fronte all'Arena saranno in vendita panini e gustosi cubetti di salume con questo scopo benefico.

"Siamo molto orgogliosi e ci teniamo in particolare a essere presenti quest'anno ad Hostaria - afferma Beatrice Coati - lieti di fare assaggiare ai nostri concittadini i salumi Coati di alta qualità, Lenta Cottura e Lenta Stagionatura. Dal 2014 sosteniamo l'impresa sociale de I Bambini delle Fate e anche in questa occasione li abbiamo coinvolti per dare il nostro contributo agli importanti progetti che seguiamo insieme a loro. Siamo convinti che il "giusto tempo" sia anche quello da dedicare agli altri, così come la bontà non sia solo quella da gustare.

Ci tengo in particolare a ringraziare il Panificio Gottardi, che ci ha offerto i panini, la Forneria Pan dei Massi, che ha pensato ai grissini e Felsineo S.p.A. Società Benefit, che mette a disposizione la sua squisita mortadella: grazie alla loro collaborazione possiamo devolvere in beneficienza l'intero ricavato dell'iniziativa. E un grande grazie anche ai nostri dipendenti impegnati nel progetto che, nell'ambito della tre giorni, gestiranno lo stand Coati a titolo di volontariato".

Infine saranno molti i momenti di sensibilizzazione sul tema autismo, affrontati con diversi ospiti. In particolare, domenica a partire dalle ore 15, sul palco di Hostaria nel Cortile del Mercato Vecchio avrà luogo "Scusi, disturbo?".

La ballerina Red Fryk Hey, intratterrà i presenti con una performance e un monologo, mentre la dottoressa Monia Gabaldo porterà la sua esperienza come medico e come mamma di tre bambini con differenti forme di autismo.

Sarà presente, infine, anche Monica Meda, Presidente di Continuando a Crescere, ONLUS adottata da I Bambini delle Fate, nata a Verona nel 2008 per rispondere alle esigenze in ambito sociale di bambini e ragazzi con disabilità.







ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

03722

TANTE REALTÀ

Partner e sponsor: un grande lavoro in piena sinergia



Giunto alla sua ottava edizione, il Festival del vino di Verona si conferma un appuntamento ormai consolidato nel panorama delle manifestazioni autunnali della città scaligera. Un ruolo centrale che viene avvalorato dalle tante, importanti realtà coinvolte nell'organizzazione. Il Festival è infatti 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, Gruppo Ferrari by Move, Consorzio Monte Veronese, Riso Melotti, Corrado Benedetti, ATV, Acque Veronesi, Amia, Rastal, Vip Energy, Biscopan, Redoro, Brisval, InKonserva, Consorzio Garda DOC, Tutela Lugana DOC, Tutela Vino Lessini Durello, Tutela Vino Custoza DOC, Tutela Soave, FISAR, e con il sostegno di numerosi altri partner.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722



Arena Focus Hostaria Verona
14-OTT-2022
da pag. 4 /
foglio 1
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 177000 (0003722)
Superficie: 10 %
03722

Medico e mamma

La famiglia della dottoressa Gabaldo: un modello di speranza e collaborazione



Tra i partecipanti all'incontro "Scusi, disturbo?", in programma domenica alle ore 15 in Cortile del Mercato Vecchio ci sarà anche la dottoressa Monia Gabaldo, che racconterà la sua esperienza, oltre che come medico, anche di mamma di tre bambini con diversi gradi dello spettro autistico.

Gabaldo, nata a Verona nel 1979, laureata in Medicina e Chirurgia e specialista in genetica medica, lavora come dirigente medico pediatra all'Ospedale C.POMA di Mantova dal 2012. Sposata dal 2012, il primo figlio nasce nel 2013 seguito poi da due gemelli nel 2015, ma solo nel 2018 arriva la diagnosi per tutti e tre i bambini di autismo. Grado 3 non verbale il primogenito, un gemello grado 2 non verbale e l'altro grado 1 verbale. Sempre nel 2018 vengono diagnosticati sia lei che il marito con autismo di grado 1. Dalla consapevolezza della loro famiglia neurodiversa è nata l'idea di condividere la propria quotidianità fatta di terapie e attività con i bambini, attraverso diversi canali social, per aiutare più persone possibile a conoscere l'autismo e ad attuare strategie e modelli positivi. Questo atteggiamento propositivo, inclusivo, collaborativo è risultato vincente, alimentando non pietà, ma ammirazione e coraggio in molte famiglie, insegnanti e operatori del settore.

Oggi i bambini di Monia sono un modello nazionale ed internazionale di speranza grazie ai loro miglioramenti esponenziali, frutto della collaborazione tra famiglia, terapisti, insegnanti, sport e comunità.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722



Arena Focus Hostaria Verona
14-OTT-2022
da pag. 4 /
foglio 1
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 177000 (0003722)
Superficie: 20 %

L'evento. Un estratto dello spettacolo nel corso dell'incontro "Scusi, disturbo" in programma domenica

Un viaggio nella mente autistica con lo show di danza di Red Fryk Hey

Attraverso musica, movimenti e parole l'artista mette in scena il suo vissuto

La performer ha iniziato da tempo un'opera di sensibilizzazione su questa tematica

Il momento di sensibilizzazione sul tema autismo da non perdere nel ricchissimo programma della nuova edizione di Hostaria? È quello in programma domenica a partire dalle ore 15 sul palco predisposto nel Cortile del Mercato Vecchio. L'incontro si intitola "Scusi, disturbo?" e vedrà coinvolti la ballerina Red Fryk Hey e la dottoressa Monia Gabaldo, che porterà la sua esperienza come medico e come mamma di tre bambini con differenti forme di autismo.

Con l'occasione verrà anche presentato l'estratto di uno spettacolo di danza - che in forma completa durerebbe circa 30 minuti - in grado di mixare in maniera suggestiva danza contemporanea, street dance e sperimentazione. Si tratta di uno show ideato, creato, coreografato e interpretato dalla ballerina professionista Red Fryk Hey, che si propone di rappresentare un vero e proprio viaggio nella mente autistica, interpretato da una persona autistica. Un percorso che, attraverso musica, danza, movimenti e parole, racconta il proprio vissuto e cerca di allontanare stereotipi sbagliati sulle persone autistiche. La ballerina professionista Red Fryk Hey soffre infatti di autismo ed è un'attivista per i diritti delle persone autistiche. Insieme a lei sarà possibile abbattere numerosi stereotipi sbagliati sull' autismo. Inoltre, si potrà ascoltare e vivere attraverso la forma artistica della danza il racconto diretto di una persona che vuole e può raccontare questa condizione in maniera originale e coinvolgente.

"Sono Red Fryk Hey. Non ho l'autismo. Sono autistica. Essere è diverso da avere - racconta la ballerina nel suo sito ufficiale -. L'Hip-Hop è quel che ho scelto, amo questa danza e questa cultura. Ma mi piace anche spaziare in altro modo nella danza, ad esempio tramite quella contemporanea e la sperimentazione". Il tutto cercando di usare questa forma d'arte per far conoscere meglio questa condizione. "L'autismo è un funzionamento mentale, è un modo di essere, una neurodivergenza. Non è una patologia - si legge ancora nel sito web di Red Fryk Hey -.

Ci sono differenti sfumature nello spettro autistico. Le persone autistiche sono nello spettro, non con lo spettro autistico. Tra persone autistiche non siamo tutte uguali, come non sono uguali tutte le persone neurotipiche. Se quindi ci sono degli stereotipi sbagliati sulle persone autistiche... sono qui per abbatterli. O almeno provarci!".

Quindi un accenno alla sua storia personale: "Ne parlo anche e soprattutto perché tante persone come me possono trovarsi in difficoltà in molte situazioni, banali per gli altri, senza capirne il motivo. Purtroppo ho scoperto solo in età adulta di essere autistica, per questo motivo, ho utilizzato la mente in modo sbagliato e sono stata parecchio male in troppe situazioni.

Lo avessi saputo nell'infanzia, sarebbe stato più semplice, anche per la mia famiglia".

"Ci vuole più informazione - concluse Red Fryk Hey -. Per questo unisco la mia danza alla divulgazione e, tra i miei vari spettacoli, ne ho creato uno dedicato alla mente autistica".





ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

Nel dettaglio. Si preannuncia un'edizione da non perdere di Hostaria

Un ricco programma

VENERDÌ 14 OTTOBRE

18.00 Apertura Festival
19.00 Degustazione guidata di formaggio Monte Veronese Dop nelle varie stagionature
19.30 Il Rock dell'Hard Rock Cafe Verona Musica Live da Hostaria **Piazza Brà**
20.30 Cerimonia d'inaugurazione con autorità e Partners con dedica del Festival al pittore **Giorgio Olivieri** – Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move/Gruppo Ferrari è Move in **Cortile Mercato Vecchio**
21.00 Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a Roberto Puliero: **Mario Puliero** intervista **Giuseppe "Nanu" Galderisi**. A seguire set musicale di Andrea Galderisi e i Gam – Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move/Gruppo Ferrari è Move in **Cortile Mercato Vecchio**
21.00 Durello after hour **Duo acustico** con le bollicine di Verona – Palco Durello & Soave in Piazza dei Signori, **Loggia Fra Giocondo**

SABATO 15 OTTOBRE

11.00 Apertura Festival
11.00 ENOCLASS conduce **Carlotta Salvini** con Consorzio Monte Veronese e Consorzio Tutela Lugana – Monte Veronese Village **Piazza Bra**
12.30 Presentazione Guida Slow Wine 2023, conduce **Corinna Gianesini e Prof. Maurizio Ugliano** Università di Verona Palco Durello & Soave in Piazza dei Signori, **Loggia Fra Giocondo**
15.00 "Un'ora da casaro" laboratorio didattico per bambini e adulti dove ognuno potrà realizzare un piccolo formaggio seguendo le coinvolgenti spiegazioni di un esperto – Monte Veronese Village – **Piazza Bra**
15.00 Conferenza Pubblica di **Albertino Dj**: "La mia radio, il mio stile e la musica" Powered By Move – Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move/Gruppo Ferrari è Move in **Cortile Mercato Vecchio**
16.30 Presentazione Guida alle Osterie di Verona, a cura di @averonasodiunposto e @Verona.Yesterday – Palco Durello & Soave in Piazza dei Signori, **Loggia Fra Giocondo**
17.00 "Un'ora da casaro" laboratorio didattico per bambini e adulti dove ognuno potrà realizzare un piccolo formaggio seguendo le coinvolgenti spiegazioni di un esperto – Monte Veronese Village **Piazza Bra**
17.30 Conferenza Pubblica di **Eliana Liotta**: "Le diete del pianeta" – Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move/Gruppo Ferrari è Move in **Cortile Mercato Vecchio**
17.30 **Carolina Valmarana** omaggia **Gaia Servadio** presentando il libro "La cucina in valigia" in dialogo con **Silvia Allegri** – Palco Durello & Soave in Piazza dei Signori **Loggia Fra Giocondo**

DOMENICA 16 OTTOBRE

11.00 Apertura Festival – Casa Shakespeare presenta: **Solimano Pontarollo** e **Sabrina Modenini** in: "Sogno diVino" – " Improvvisazioni musical poetiche da Hostaria" con **Stefano Benini, Massimo Bitasi** e **Massimo Totola** Tutto il giorno sul percorso
15.00 Conferenza Pubblica sull'inclusione sociale con la ballerina **Red Fryk Hey** e **Monia Gabaldo** e il mondo di Derek: "Scusi, disturbo?" – Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move/Gruppo Ferrari è Move in **Cortile Mercato Vecchio**
15.00 "Un'ora da casaro" laboratorio didattico per bambini e adulti dove ognuno potrà realizzare un piccolo formaggio seguendo le coinvolgenti spiegazioni di un esperto – Monte Veronese Village **Piazza Bra**
17.00 "Un'ora da casaro" laboratorio didattico per bambini e adulti dove ognuno potrà realizzare un piccolo formaggio seguendo le coinvolgenti spiegazioni di un esperto Monte Veronese Village – **Piazza Bra**
17.00 Conferenza Pubblica di **Vito Mancuso** "Ars bibendi ars vivendi" – Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move/Gruppo Ferrari è Move in **Cortile Mercato Vecchio**
Dalle 17.00 alle 20.00 Wine Interactive Experience "Il Suono delle Vigne" installazione sonora di **Giacomo Ceschi** Palco Durello & Soave in Piazza dei Signori, **Loggia Fra Giocondo**
20.00 Chiusura del Festival

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722



03722

Ecco "Il Suono delle Vigne"

Palco Soave-Durello
Domenica, ore 17-20



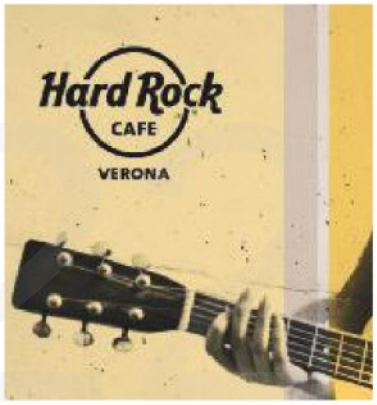
Una suggestiva fusione tra il mondo dell'enologia e quello della cultura. Il riferimento è alla wine interactive experience "Il Suono delle Vigne", che il pubblico di Hostaria potrà ammirare domenica 16 ottobre dalle 17 alle 20.

Si tratta di un'installazione sonora realizzata da Giacomo Ceschi (nella foto) e allestita sul palco Soave-Durello della Loggia di Fra Giocondo, in piazza dei Signori. L'opera rappresenterà una degna conclusione di un'edizione del festival che si preannuncia essere indimenticabile, complice la ricchezza del calendario di eventi organizzati.

Le note live dell'Hard Rock

Piazza Bra
Oggi, ore 19.30

La musica dal vivo sarà la protagonista assoluta stasera alle 19.30 in piazza Bra. Nel cuore del centro storico della nostra città si potrà apprezzare l'esibizione dal vivo dell'Hard Rock Cafè Verona: un concerto che darà il via all'edizione 2022 di Hostaria, prima ancora dell'inaugurazione officiale.





Guida Slow Wine La presentazione

Palco Soave-Durello
Sabato, ore 12.30

Nel mondo dell'enogastronomia la qualità è cruciale. Un valore incarnato perfettamente da Slow Food, associazione internazionale che ha curato la realizzazione della guida Slow Wine. Ne parleranno domani Corinna Gianesini (nella foto) e Maurizio Ugliano alle 12.30 sul palco Soave-Durello alla Loggia di Fra Giocondo.

L'incontro con Dj Albertino

Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move
Sabato, ore 15

Con una carriera di oltre 40 anni nella radiofonia, Dj Albertino è uno dei precursori nel mestiere del disc jockey. Chi vorrà saperne di più su questo universo potrà partecipare all'incontro di domani alle 15 sul Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move, in Cortile Mercato Vecchio, dal titolo "La mia radio, il mio stile e la musica".



Si parla di diete con Eliana Liotta

Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move
Sabato, ore 17.30

La giornalista e scrittrice Eliana Liotta (qui ritratta nella foto di Andrea Massaro) inconterà il pubblico di Hostaria domani alle 17.30.

L'evento "Le diete del pianeta" si svolgerà sul Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move in Cortile Mercato Vecchio e vedrà protagonista l'esperta di alimentazione e di diete salutari.



Vito Mancuso e la filosofia

Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move
Domenica, ore 17.30

Il filosofo e docente Vito Mancuso è una delle personalità più interessanti del mondo culturale italiano.

Domenica 16 ottobre alle 17.30 sarà proprio lui il protagonista dell'incontro "Ars bibendum, ars vivendi".

L'appuntamento verrà organizzato sul Palco Custoza/Gruppo Ferrari è Move, in Cortile Mercato Vecchio.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

03722



Lo spettacolo "Sogno diVino"

Percorso cittadino Domenica

Domenica 16 ottobre sarà caratterizzata dall'allestimento di "Sogno diVino". Si tratta di uno spettacolo organizzato lungo il percorso cittadino del festival Hostaria, presentato da Casa Shakespeare. Saranno Solimano Pontarollo e Sabrina Modenini a portare in scena la rappresentazione, in un'ideale unione tra il mondo del vino e quello della cultura.

Improvvisazioni musical poetiche

Percorso cittadino Domenica

Stefano Benini (nella foto), Massimo Bitasi e Massimo Totola. Saranno puntati su di loro gli occhi dei partecipanti di Hostaria domenica 16 ottobre, giornata conclusiva della manifestazione.

I tre artisti presenteranno lo spettacolo dal vivo "Improvvisazioni musical poetiche da Hostaria", che verrà allestito lungo il percorso cittadino del festival.



SCOPRIRE VERONA

Prendendo parte all'edizione 2022 di Hostaria si potranno scoprire alcuni tra gli angoli più belli di Verona, in pieno centro storico.



ENOLOGIA

Dal lago di Garda all'Est veronese, la provincia scaligera è una zona che ha tradizionalmente una forte vocazione enologica.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

Arena Focus Hostaria Verona
14-OTT-2022
da pag. 5 /
foglio 1
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 177000 (0003722)
Superficie: 18 %

La mappa del Festival veronese

Per rendere agevole l'accesso a Hostaria gli organizzatori del festival hanno pensato a due ingressi strategici, uno in piazza Bra e l'altro in piazza dei Signori.

Il percorso della manifestazione in programma da oggi a domenica 16 ottobre verrà allestito lungo alcuni dei luoghi più belli del centro storico di Verona, aree cruciali per chi vuole visitare e scoprire la nostra città. Tra questi ci saranno via Roma, piazza Bra e i suoi giardini, Cortile Mercato Vecchio, Cortile del Tribunale e piazza dei Signori, oltre ai giardini di piazza Indipendenza. Saranno inoltre protagoniste le principali vie e piazze pedonali del cuore cittadino.

Uno spazio importante sarà riservato in particolare agli stand gastronomici e alle attività culturali, i quali saranno concentrati in cinque macro aree: via Roma e piazza Bra (contrassegnata con il numero 1 sulla mappa a destra), Cortile Mercato Vecchio (2), piazza dei Signori (3), Cortile del Tribunale (4) e giardini di piazza Indipendenza (5).



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722



03722

HOSTARIA

IL FESTIVAL DEL VINO E DELLA VENDEMMIA DI VERONA

ORARI MANIFESTAZIONE

VENERDÌ 14 OTTOBRE
dalle 18.00 alle 23.00
(chiusura casse 22.00)

SABATO 15 OTTOBRE
dalle 11.00 alle 21.00
(chiusura casse 20.00)

DOMENICA 16 OTTOBRE
dalle 11.00 alle 20.00
(chiusura casse 18.00)

LEGENDA

- Cassa / Bicchieri
- Cantine
- Sbecolerie
- Osteria di Hostaria
- Info point
- Area Eventi
- Toilettes

WWW.HOSTARIAVERONA.COM

AREA 1

Piazza Brà + Via Roma

LE CANTINE

- 29 Casa Tione
- 19 Canoso
- 27 Cantina di Quistello
- 33 Cantina di Soave
- 5 Cantine Vitevis
- 13 Castrini Lugana
- 18 Collis - Cantina Veneta
- 2 Corte Anna
- 4 Corte Salbante
- 24 Corte Sermana
- 30 Costa Arènte
- 31 Fabiano
- 14 Ferro 13
- 9 Fontezoppa
- 20 Fugolo
- 6 Garda Doc - I Rossi
- 7 Garda Doc - I Bianchi
- 23 Il Pignetto
- 8 La Marega
- 26 Le Morette
- 3 Malavasi
- 10 Mixology Experience
- 21 Monte Cillario
- Osteria di Hostaria
- 17 Patrizia Cadore
- 15 Pilandro
- 28 Roeno
- 1 Rossignoli Rinaldi
- 16 San Rustico
- 11 Santi
- 12 Sol De Montalto
- 22 Tenuta Tosi
- 32 Tenute Ugolini
- 25 Venciu

LE SBECOLERIE

- G Coati — Salumi lenta cottura
- B Gusto & Arte — Tipicità dell'Alto Adige
- F La Botteghetta — Panino all'Amarone con pastisada de caval
- D La Casara — Salumi e formaggi
- H Pasticceria Primavera — Delizie dolci e salate
- E Risottomania — Risotto con tastasal
- A Stringhetto — Confetture e cioccolato



AREA 3

Piazza dei Signori

LE CANTINE

- 40 Cantine Di Verona
- 41 Jako Wine
- 43 Nepos Villae
- 44 Ricchi
- 42 Vigna 800'
- 39 Villa San Carlo

SOAVE	DUREL
Cant. di Soave	Cant. di Soave
Canoso	Cecchin
Coffele	Dal Cero
Dal Cero	Fattori
El Vegro	Montecrocetta
Fattori	Tenuta Maule
I Campi	Tirapelle
Inama	Vitevis
Monte Tondo	
Nardello	
Tirapelle	
Vicentini	
Vitevis	

LE SBECOLERIE

- O Amatrice e Dintorni — Porchetta della Valpolicella
- I Corrado Benedetti — Panino con il cotechino
- L Dorse' — Il fugasi con salumi tipici
- M Morandini — Formaggi di Verona
- N Siena Tartufi — Prodotti al tartufo



AREA 4

Cortile del Tribunale

LE CANTINE

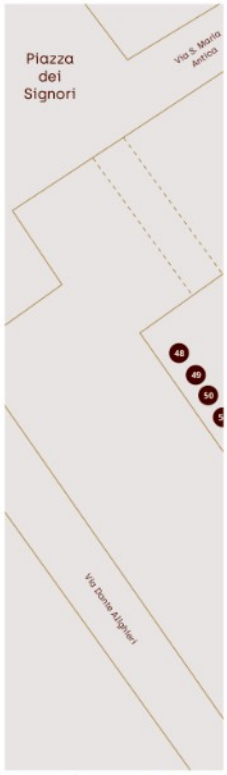
- 52 Az. Agr. Gentili
- 48 Clementi
- 51 Fongaro
- 50 Giovanni Ederle
- 49 La Cappuccina
- Osteria di Hostaria

LE SBECOLERIE

- T Babbuino Ghiotto & Takeda — Panetto col porco, pissota alle erbe, tagliata di Verona
- Q Le 4 Ciacole — Panini con salumi presidio Slow Food e panino napoletano
- S Monte Veronese — Formaggi presidio Slow Food

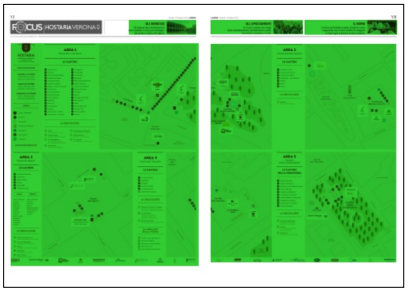
IL MERCATO DELLA TERRA

- R1 Casari Lucia Agricoltura
- R3 Fattoria Globale
- R4 Lasferza + Proloco Cerea
- R2 Marco Bertoni
- R Slow Food Di Verona 015



COATI · GRUPPO FERRARI · MONTE VERONESE · VIP ENERGY · DURELLO · CUSTOZA · SOAVE

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722



03722



AREA 2
Cortile Mercato Vecchio

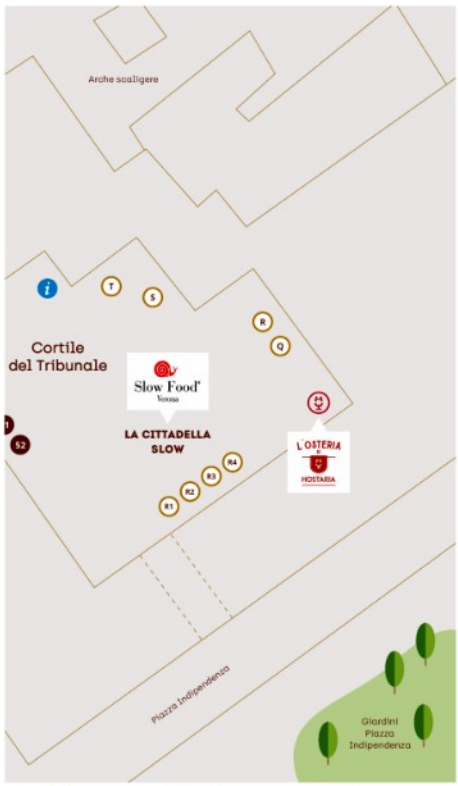
LE CANTINE

- 47 Casetta Fornel
- 46 Consorzio Custoza
- 38 Consorzio Lugana
- 45 Garda Doc - Le bollicine
- 47 Gorgo
- 47 Pigno
- 47 Ronca

LE SBECOLERIE

- P Melotti — Risotto all'Isolana





AREA 5
Giardini
Piazza Indipendenza

LE CANTINE DELLA FORESTERIA

- 59 Biagi (Abruzzo)
- 57 Bogana (Veneto)
- 55 Bucovaz (Friuli Venezia Giulia)
- 54 Ferreri (Sicilia)
- 54 Ceresa (Lombardia)
- 54 Camperchi (Toscana)
- 54 Voerzio Martini (Piemonte)
- 56 Ongaresca (Veneto)
- 58 Sanbastian (Trentino)
- 53 Valente (Puglia)

LE SBECOLERIE

- V Brisval/InKonserva — Bresaola di qualità, Verdure in conserva
- U Resalè — Fritti tipici salentini e pasticciotto
- Z Rosticcio — Arrosticini e porchetta



Lugana · biscopan · REDORO · amia · Acque Veronesi · rastal · atv · Madcom.

GLI INGRESSI

Gli ingressi alla manifestazione sono collocati in due punti strategici, piazza Bra e piazza dei Signori.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

03722

GLI SPOSTAMENTI

Ci si può muovere nei luoghi della manifestazione comodamente a piedi, ma anche in autobus e in taxi.



IL NOME

Il nome del Festival si ispira all'osteria come luogo dove non ci sono confini di categorie e dove regna il piacere di stare insieme.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

03722

Eccellenze. Saranno presenti anche le scuole di cucina del territorio

Una cittadella di sapori da assaggiare e valorizzare grazie a Slow Food Verona

Non mancheranno i produttori legati a Slow Wine, la Guida ai Vini d'Italia

Saranno presenti numerose associazio per la valorizzazione dei prodotti tipici

Anche quest'anno Hostaria avrà il piacere di accogliere una delegazione di Slow Food Verona, presente con una cittadella dedicata ai sapori da scoprire e da salvaguardare. Produttori selezionati, stand gastronomici e presidi provinciali saranno infatti impegnati a promuovere il cibo "buono, pulito e giusto". In occasione del grande evento scaligero del buon bere la cittadella accoglierà anche i produttori legati a Slow Wine, la Guida ai Vini d'Italia con una rappresentanza di cinque vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023: Clementi, Fongaro, La Cappuccina, Gentili e Giovanni Ederle.

La guida Slow Wine, attraverso i suoi numerosi collaboratori, effettua un importante lavoro di monitoraggio del territorio, visitando ogni anno tutte le cantine recensite ed effettuando un continuo scouting sulle nuove realtà emergenti. Le aziende presenti nella guida hanno dimensioni diverse, ma tutte sono caratterizzate, oltre che dalla qualità dei loro vini, da una particolare attenzione e rispetto per il territorio in cui operano. Uno spazio particolare verrà riservato anche al Mercato della Terra, in cui verranno presentate alcune delle realtà più interessanti attive all'interno della provincia e impegnate nella promozione delle eccellenze locali. Saranno presenti, ad esempio, associazioni legate alla valorizzazione del territorio, come la Proloco di Cerea che porterà due Presidi Slow Food, la Stortina Veronese e il Melo Decio, e istituti formativi, come la scuola di cucina èCucina, presente con il suo pane lievito madre, i meravigliosi lievitati e la kombucha.

Per chi avrà bisogno di concedersi una pausa ricca di gusto si consiglia di fare una tappa ai due stand gastronomici allestiti e curati rispettivamente dalla Locanda 4 ciacole e dal Babbuino Ghiotto & Takeda. Alla casetta di Slow Food Verona Official sarà possibile tesserarsi, parlare con i soci, ritirare i biglietti di Hostaria scontati, acquistare i libri Slow Food e, in anteprima, acquistare la Guida Slow Wine 2023.

LA GUIDA

Alla casetta di Slow Food Verona sarà possibile acquistare la Guida Slow Wine 2023, un manuale di pregio da consultare e conservare.



MONTE VERONESE DOP

La Casetta della Lessinia, gestita dal Consorzio del Monte Veronese e dal produttore La Casara, porterà in vendita il Monte Veronese Dop di Malga.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722



03722



03722

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

03722

FORESTERIA

Tutte le regioni nel piatto e nel bicchiere



Un occhio di riguardo ai vini e alle eccellenze del territorio, ma anche a tutto ciò che di buono offre il Belpaese. La ricerca di qualità di Hostaria si allarga ben oltre i confini cittadini e regionali e lo fa attraverso uno spazio apposito, denominato "Foresteria". Un'area che riprende il termine latino "foris" (che significa "fuori", cioè proveniente da un altro territorio) e che si propone per l'appunto di far conoscere le specialità da calice prodotte in altre regioni. Ad ospitare "Foresteria" saranno i giardini di piazza Indipendenza (piazza delle Poste), con una selezione di cantine provenienti da tutta Italia. Le regioni saranno rappresentate anche da "sbecolerie" ed eccellenze territoriali, come le bresaole di Brisval e le verdure di InKonserva.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722



Arena Focus Hostaria Verona
14-OTT-2022
da pag. 9 /
foglio 1
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 177000 (0003722)
Superficie: 11 %
03722

Il viaggio di studio

I ragazzi dell'EHL Campus Passug alla scoperta della gastronomia locale



Da oggi a domenica Verona sarà protagonista di un significativo viaggio di studio degli studenti dell'EHL Campus Passug, parte del gruppo EHL, prestigiosa scuola di Hospitality Management svizzera, riconosciuta come la prima università al mondo in questo settore. Lo scopo del viaggio di studio è di entrare in contatto con le eccellenze del territorio veronese, scoprendo le buone pratiche e le peculiarità che la nostra ricca enogastronomia offre. Nel loro percorso gli studenti avranno come guide d'eccezione Flavio Marchesini e Cristina Piazza, alla Guida della sezione locale del Garda dell'Associazione Slow Food, nonché curatori del Mercato della Terra di Sommacampagna, appuntamento ormai obbligatorio ogni prima domenica del mese, e di quello di San Floriano di prossima apertura. Tante le iniziative organizzate, a partire dal workshop dedicato alla pasta in programma domani presso la Trattoria Caprini, che accoglierà gli studenti per il pranzo. I ragazzi, in occasione di questo viaggio, avranno anche l'opportunità di conoscere da vicino i vini d'eccezione del nostro territorio. A questo proposito, venerdì alle ore 20:30 presso il Ristorante Salgari dell'Hotel Saccardi Lorenzo Simeoni, sommelier e benemerito dell'Accademia dell'Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona, racconterà la storia millenaria del Recioto della Valpolicella e per l'occasione presenterà la recente partnership tra Recioto della Valpolicella e Parmigiano Reggiano. Ai formaggi verrà dedicata anche parte della giornata di sabato, quando i ragazzi faranno visita ad Agriform Sca di Sommacampagna. L'ultimo giorno del viaggio di studio, domenica, gli studenti andranno in visita al nuovissimo Mercato della Terra di San Floriano e, dopo aver visitato la Pieve, raggiungeranno L'Azienda Agricola Il Gioco per visitarne il frantoio.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722



Arena Focus Hostaria Verona
14-OTT-2022
da pag. 11 /
foglio 1
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 177000 (0003722)
Superficie: 31 %

Gusto. Presenti stand con prodotti tipici locali e del resto d'Italia, da apprezzare tra un sorso e l'altro

Una ricca scelta di "sbecolerie" per deliziare ancora di più il palato

Un calice di buon vino, bianco o rosso che sia, è di per sé uno straordinario piacere per il palato. Ancora meglio, però, è accompagnare il brindisi con un azzeccato abbinamento a livello culinario. Ecco allora che Hostaria, confermando la propria filosofia di evento en plen air da vivere passeggiando tra le magiche atmosfere del centro di Verona, dedica ampio spazio anche ai sapori della tavola, da abbinare a quelli delle migliori cantine della provincia, e non solo.

Tra una degustazione e l'altra, Hostaria permette anche di concedersi qualche peccato di gola grazie alla presenza di specialità gastronomiche, tipicità e "sbecolerie" sempre più ricercate, legate non solo alla tradizione veronese ma anche dalle zone d'Italia rappresentate nell'area Foresteria.

"Sbecolerie", appunto: un termine gergale che deriva dal verbo beccolare e che indica tutti quegli stuzzichini e preparazioni di vario tipo perfetti da gustare mentre si sorseggia un calice di buon vino. Quello che oggi si chiama finger food ha antenati antichissimi, presenti nei banconi di ogni osteria che si rispetti.

Dall'osteria a Hostaria il passo è breve e così nella tre giorni di Verona saranno presenti diversi stand in grado di offrire ai visitatori autentiche delizie per il palato, da quelle più tradizionali fino alle rivisitazioni in chiave moderna degli evergreen della stuzzicheria. Partendo dalle tipicità del territorio, ci sarà spazio per i salumi e i formaggi locali (dal Monte Veronese alla porchetta della Valpolicella), l'immancabile risotto col tastasal e il panino con il cotechino. Non mancheranno anche vere e proprie "chicche" enogastronomiche come il panino all'Amarone con pastisada de caval e il panetto col porco, pissota alle erbe, tagliata di Verona. Dalla vicina Mantova ecco poi il fugasì con salumi tipici, mentre spaziando verso il resto d'Italia saranno in vetrina le tipicità dell'Alto Adige, gli arrosticini, i prodotti al tartufo senese, i fritti tipici salentini e il pasticciotto, fino al panino napoletano. È proprio il caso di dirlo: non c'è che l'imbarazzo della scelta.

STUZZICHINI... DA CALICE

Per "sbecolerie" si intendono tutti quegli stuzzichini e preparazioni di vario tipo perfetti da gustare sorseggiando un calice di buon vino.



PROVE AL VOLANTE

Durante i giorni di Hostaria sarà possibile effettuare degli esclusivi test drive grazie alla presenza di Move-Gruppo Ferrari.







ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

Arena Focus Hostaria Verona
14-OTT-2022
da pag. 11 /
foglio 1
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 177000 (0003722)
Superficie: 6 %
03722

TRA WEB E NUOVI MEDIA

Una kermesse al passo con i tempi: presenti i più famosi wine influencer

Un evento basato su sapori antichi e tradizioni tipiche del territorio, ma che si dimostra anche capace di aprirsi alle novità e alle nuove generazioni. Hostaria attira ogni anno tantissimi visitatori a Verona, di tutte le fasce di età. Per una manifestazione di questo tipo risulta essenziale comunicare al meglio e con chiarezza il proprio valore, utilizzando anche i media più innovativi, a partire dal mondo del web e dei social.

Per toccare da vicino tutto ciò che ruota attorno a Hostaria il modo migliore è di visitare il sito ufficiale www.hostariaverona.com che mette a disposizione tutte le info sulla kermesse, l'elenco delle realtà vitivinicole presenti, il programma dettagliato degli eventi e la possibilità di acquistare in anticipo il biglietto online, scegliendo il tipo pacchetto che più si addice alle proprie esigenze.

Ovviamente, però, al giorno d'oggi la parte del leone la fanno soprattutto i social network. E anche in questo campo Hostaria teme pochi confronti: basti pensare che sono state raggiunte oltre un milione di persone attraverso la pagina Facebook dell'evento. Ma non solo: ad Hostaria saranno presenti, oltre a diversi giornalisti nazionali, anche famosi wine influencer, che presenteranno le cantine partecipanti, si confronteranno con i visitatori e coinvolgeranno i propri follower in degustazioni esclusive.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722


Una ricca scelta di "sbecolerie"
per deliziare ancora di più il palato
CORRADO BENEDETTI
dal 14 al 16 Ottobre
PASSA A TROVARCI IN
PIAZZA DEI SIGNORI
Panini con Cotechino e altre sfiziosità
HOSTARIA

Arena Focus Hostaria Verona
14-OTT-2022
da pag. 11 /
foglio 1
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: N.D. Diffusione: N.D. Lettori: 177000 (0003722)
Superficie: 7 %

La competizione. Domani la premiazione con la realizzazione della ricetta vincitrice

Un contest **social** all'insegna dei principi Slow Food

L'ottava edizione di Hostaria ospiterà anche l'atto finale di un contest davvero particolare, organizzato da Aifi, l'associazione che riunisce i food influencer italiani. Si tratta di una competizione tutta in salsa sociale aperta a chiunque voglia sbizzarrirsi ai fornelli, dando sfogo alla propria creatività. Il contest si ispira al motto che sta dietro alla filosofia Slow Food, ovvero "buono, pulito e giusto!". Poche le regole fissate: il piatto deve essere un finger food, da accompagnare a un buon bicchiere di vino, e può ispirarsi a qualsiasi pietanza (primo, contorno, carne, pesce etc.). Inoltre la ricetta deve rispettare alcuni principi Slow Food, come l'utilizzo di ingredienti di stagione possibilmente a km zero, un utilizzo limitato di forno e fornelli, minimizzare gli sprechi puntando su una cucina di "riciclo", limitare al massimo il costo per porzione. Tutti i partecipanti hanno postato una foto o un video della loro ricetta, insieme a un breve commento su come hanno rappresentato i valori ispiratori del contest. Il vincitore sarà premiato domani e il piatto sarà replicato dalla cucina de "Le 4 ciacole" nel banco all'interno di Hostaria.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722





Verona lädt zur achten Ausgabe von „Hostaria“

„Amarlo non è peccato“ (Ihn zu lieben, ist keine Sünde) – dies das Motto der diesjährigen Ausgabe von „Hostaria Verona“. Vom 14. bis zum 16. Oktober 2022 dreht sich in der Altstadt von Verona wieder alles um edle Tropfen. Das Wein-Event wird bereits zum achten Mal veranstaltet. Im Mittelpunkt der dreitägigen Veranstaltung stehen die Spitzenprodukte des Veroneser Gebiets, allen voran natürlich die Weine. Mit dabei sind einige der besten Weingüter, in denen Weine wie Valpolicella, Soave, Valdadige, Ter- radeiforti, Bardolino, Custoza, Gar- da und Lugana sowie Durello der Lessinia hergestellt werden. Zu Gast sein werden aber auch Weinkeller aus anderen Anbaugebieten Italiens.

An dem Wein-Event nehmen auch vier Schutzkonsortien teil, und zwar das Konsortium Durello & Friends, das auf der Piazza dei Signori zu fin- den sein wird, das Konsortium des Custoza im Cortile Mercato Vec- chio, das Konsortium Garda DOC Experience, ebenfalls im Cortile Mercato Vecchio und das Casa Lu- gana, das auf der Piazza delle Erbe seine Weine präsentieren wird. Ins- gesamt vertreten die Konsortien rund 240 Weine.

TICKETS UND FESTIVAL-PAKETE

Online können im Vorverkauf Verkostungspakete erstanden werden, und dies zu reduzierten Preisen.

Zur Wahl stehen verschiedene Pakete:

Paket 1
HOSTARIA GENUSS-REISE
by Brisval & InKonserva Hostaria Classico
Vorverkauf 17 Euro: 10 Verkostungsmünzen, von denen eine besonderes Voucher „Osteria di Hostaria“ ist + ein Glas und ein Glasbeutel + ein Verkostungsteller mit Bresaola und eingelegtem Gemüse.

Paket 2
HOSTARIA GENUSS-REISE
by Brisval & InKonserva + Bus Hostaria Classico + Bus
Vorverkauf: 18 Euro: 10 Verkostungsmünzen, von denen eine besonderes Voucher „Osteria di Hostaria“ ist + ein Glas und ein Glasbeutel + ein Verkostungsteller mit Bresaola und eingelegtem Gemüse + Tageskarte für den Bus

Paket 3
HOSTARIA PASSIONE LUGANA
Pärchenticket
Vorverkauf: 20 Euro: 9 Verkostungs- münzen + gemeinsames Anstoßen mit dem Lugana des Konsortiums Lugana Doc auf der Piazza Erbe + zwei Gläser und zwei Glasbeutel.

Paket 4
HOSTARIA PASSIONE LUGANA
+ BUS
Pärchenticket + Bus
Vorverkauf: 22 Euro: 9 Verkostungs- münzen + gemeinsames Anstoßen mit dem Lugana des Konsortiums Lugana Doc auf der Piazza Erbe + zwei Gläser und zwei Glasbeutel + 2 Tageskarten für den Bus.

Paket 5
HOSTARIA TOUR „AVEROASO- DIUNPOSTO & VERONA.YES- TERDAY”
Hostaria-Ticket limitierte Anzahl
Vorverkauf: 17 Euro: 1 Voucher für die Buchung einer Tour auf Entde- ckung der historischen Osterien mit der Vereinigung „A Verona so di un posto“ + 2 Verkostungs-Voucher Osteria di Hostaria + 1 Glas und ein Glasbeutel.

Paket 6
HOSTARIA CLASSICO REDORO
Hostaria erhältlich ab dem 14. Okto- ber an den Kassen während der Ver- anstaltungstage
20 Euro: 9 Verkostungsmünzen + 1 Redoro-Voucher- 1 Glas und Glasbeutel.

Zu beachten: die Verkostung besonders edler Weine ist auch zwei oder drei Münzen wert.

ÖFFNUNGSZEITEN:
14. Oktober von 18 bis 23 Uhr. Kassenschluss 22 Uhr.
15. Oktober von 11 bis 21 Uhr. Kassenschluss 20 Uhr.
16. Oktober von 11 bis 20 Uhr. Kassenschluss 18 Uhr.

Die Kassen sind auf der Piazza Bra, auf der PIazza dei Signori und in den Arsenale-Gärten zu finden

Ausführliche Informationen zum Event und auch die Tickets gibt es online unter *www.hostariaverona.com.*

13 ottobre 2022

VERONA eventi



È TEMPO DI HOSTARIA

Reg. Trib. di Verona n.2315 del 3/9/2018
Supplemento alla testata giornalista www.veronanetwork.it
Direttore responsabile Matteo Scolari



È TEMPO DI *Hostaria*

di Giorgia Preti

Torna, dal 14 al 16 ottobre, l'appuntamento con Hostaria – il Festival del Vino di Verona. Diversi gli incontri e le conferenze organizzate per l'occasione, come ci ha raccontato il presidente di Hostaria Verona, Alessandro Medici, intervenuto durante la trasmissione "Protagonisti".


DATA
14-16 ottobre
ORA
Tutto
il giorno
LUOGO
Verona
LEGGI

sabato



“Fine di Mondo” Festival



ArtVerona 17^ edizione



Hostaria Verona 2022



La sesta Fiera del gusto
Pro Loco dell’Est Veronese

domenica



Viaggio nel tempo
al Parco Giardino Sigurtà



ArtVerona 17^ edizione



Hostaria Verona 2022



La sesta Fiera del gusto
Pro Loco dell’Est Veronese

L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)

HOSTARIA
IL FESTIVAL
DEL VINO
DI VERONA
14/15/16
OTTOBRE

HOSTARIA
IL FESTIVAL DEL VINO
E DELLA VENDEMMIA DI VERONA

Amarlo
non è peccato.

biglietti disponibili su:
hostariaverona.com

organizzato da: HOSTARIA
in collaborazione con: ATHESIS
co-organizzato da: Comune di Verona
con il patrocinio di: Regione del Veneto, provincia di verona

SALUMI COATI
GRUPPO FERRARI move 4.0
MONTE VERONESE FORMAGGIO DOP
WWW.MELOTTI.IT
CORRADO BENEDETTI SALUMI E FORMAGGI D'ALPEGGIO
VIP ENERGY IMPIANTI FOTOVOLTAICI
biscopan il buon pane di casa
DURELLO
Lugana DOC
CUSTOZA
GARDA DOC
SOAVE
REDORO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)



SALUMI COATI
GRUPPO FERRARI
MONTE VERONESE FORMAGGIO DOP
WWW.MELOTTI.IT
CORRADO BENEDETTI
VIP ENERGY
biscopan il buon pane di casa
DURELLO
Lugana
CUSTOZA
GARDA DOC
SOAVE
REDORO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)
10-OTT-2022
da pag. 28 /
foglio 1

HOSTARIA
IL FESTIVAL
DEL VINO
DI VERONA
14/15/16
OTTOBRE

HOSTARIA
IL FESTIVAL DEL VINO
E DELLA VENDEMMIA DI VERONA

Amarlo
non è peccato.

biglietti disponibili su:
hostariaverona.com

HOSTARIA
ATHESIS
Comune di Verona
provincia di verona

SALUMI COATI
GRUPPO FERRARI
MONTE VERONESE
WWW.MELOTTI.IT
CORRADO BENEDETTI
VIP ENERGY
biscopan il buon pane di casa
DURELLO
Lugana DOC
CUSTOZA
GARDA DOC
SOAVE
REDORO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

IL GIORNALE DI VICENZA
Dir. Resp.: Marino Smiderle
Tiratura: 25669 Diffusione: 21457 Lettori: 174000 (0003722)

03722 03722 03722 03722 03722



SALUMI COATI
GRUPPO FERRARI
MONTE VERONESE
WWW.MELOTTI.IT
CORRADO BENEDETTI
VIP ENERGY
biscopan il buon pane di casa
DURELLO
Lugana doc
CUSTOZA
GARDA DOC
SOAVE
REDORO

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

L'Arena
Dir. Resp.: Massimo Mamoli
Tiratura: 28268 Diffusione: 23116 Lettori: 177000 (0003722)

03722



SALUMI COATI
GRUPPO FERRARI
MONTE VERONESE FORMAGGIO DOP
WWW.MELOTTI.IT
CORRADO BENEDETTI
VIP ENERGY
biscopan il buon pane di casa
DURELLO
Lugana DOC
CUSTOZA
GARDA DOC
SOAVE
REDORO
ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3722

DATA: 11/10/2022



Dal 14 al 16 ottobre Hostaria Verona

Alessandro Medici, Presidente dell'Associazione Hostaria Verona, ci ha raccontato tutte le novità della nuova edizione di **Hostaria Verona, in programma dal 14 al 16 ottobre:**

00:00 00:00

Con lo slogan di quest'anno, **"Amarlo non è peccato", il festival è pronto a tornare** tra le vie e le piazze del centro storico di **Verona**. L'edizione 2022 è dedicata all'artista veronese **Giorgio Olivieri**, il pittore del colore oltre la superficie, scomparso a 80 anni nel 2017 e annoverato tra i nomi più importanti nell'ambito della pittura analitica.

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella **Slow Food**, un'area esclusiva, 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. Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di **5 vignaioli** di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della **Slow Wine**, la **guida ai vini d'Italia** di **Slow Food** che sarà presentata **in anteprima** a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da **Corinna Gianesini** in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona.

Sui temi dell'inclusione sociale, invece, **domenica 16 ottobre**, alle 15.00 in Cortile Mercato Vecchio, è previsto l'incontro pubblico *Scusi, disturbo?* con la danzatrice autistica Red Fryk Hey e la dottoressa Monia Gabaldo con il Mondo di Derek.

Oltre alle **350 referenze vinicole**, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione. Inoltre, saranno presenti **5 Consorzi**: **Consorzio Garda DOC**, con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio Tutela Lugana DOC**, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo assaggi con produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la **terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso"** dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona. Quest'anno verrà consegnato a **Giuseppe "Nanu" Galderisi**, attaccante del Verona calcio degli anni '80 e bomber dello storico scudetto del 1985.

Da sottolineare il **progetto speciale** di **Fondazione AIRC**: sabato 15 ottobre, dalle 12.00 alle 19.00, nell'ambito dell'ottobre rosa, verrà presentato "Un assaggio tutto rosa – la ricetta gourmet di Fondazione AIRC per batter il tumore al seno" (Corso Santa Anastasia, altezza civico 29).

In programma anche quest'anno diversi incontri con ospiti eccezionali:

sabato 15 alle ore 15.00 – Dj Albertino: La mia radio, il mio stile e la musica
ore 17.30 – Eliana Liotta: Le diete del pianeta
ore 17.30 – Carolina Valmarana omaggia Gaia Servadio con la presentazione del libro La cucina in valigia", in dialogo con la giornalista Silvia Allegri

domenica 16 ottobre alle ore 17.30 – Vito Mancuso: Ars bibendum, ars vivendi

Biglietti: diverse tipologie di accesso

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:

- **Biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di *Hostaria Viaggio nel Gusto*: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;
- **Biglietto "Hostaria Passione Lugana"**: oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;
- **Biglietto "Hostaria Tour"** di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A tutti questi pacchetti sarà possibile, con un piccolo contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.

In loco sarà possibile acquistare il **Biglietto Classico Redoro**, che aggiungerà ai token una degustazione di Vino Classico e il biglietto di coppia Passione Lugana.

L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti.

Info su **www.hostariaverona.com**

https://www.radiopico.it/dal-14-al-16-ottobre-hostaria-verona/

Enogastronomia.it

DATA: 11/10/2022

OTTOBRE, 2022

14-16 OTT **HOSTARIA FESTIVAL VERONA 2022**

HOSTARIA FESTIVAL VERONA 2022

Verona

Eventi: Eventi

Evento: Degustazioni



DETTAGLI

HOSTARIA FESTIVAL OTTAVA EDIZIONE
VERONA, 14 - 15 - 16 OTTOBRE 2022

Il Festival del vino più atteso d'autunno torna ad animare il centro di ***Verona***

Ospiti d'eccezione il Dj ***Albertino****, la scrittrice* ***Eliana Liotta****, il filosofo* ***Vito Mancuso***

FESTIVAL "HOSTARIA" VERONA: OLTRE 350 ETICHETTE E 5 CONSORZI.

PRESENTAZIONE IN ANTEPRIMA DELLA NUOVA GUIDA SLOW WINE

PROGRAMMA

Venerdì 14 ottobre

Piazza Bra

ore 19.30 - Il rock dell'Hard Rock Cafè Verona – musica live da Hostaria

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

ore 20.30 - Inaugurazione alla presenza di autorità e sponsor e dedica al pittore **Giorgio Olivieri**

ore 21.00 - Consegna **Premio Puliero**: Mario Puliero intervista **Giuseppe "Nanu" Galderisi**.

A seguire set musicale di Andrea Galderisi e i Gam

Palco Soave – Durello – Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 21.00 - *Durello after hour*: duo acustico con le bollicine di Verona

Sabato 15 ottobre

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

ore 15.00 - Incontro pubblico con il Dj **Albertino**: *La mia radio, il mio stile e la musica* (powered by Move)

ore 17.30 - Incontro pubblico con la scrittrice **Eliana Liotta**: *Le diete del pianeta*

Palco Soave – Durello – Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 12.30 - Presentazione **guida Slow Wine** a cura di **Slow Food**, con **Corinna Gianesini** e **Maurizio Ugliano**

ore 16.30 - Incontro sulle **guide delle osterie di Verona** a cura di Verona So Di Un Posto e Verona Yesterday

ore 17.30 - **Carolina Valmarana** omaggia **Gaia Servadio** con la presentazione del libro *La cucina in valigia"*, in dialogo con la giornalista Silvia Allegri

ore 19.00 - Soave, l'aperitivo di Verona: duo acustico con il Soave

Piazza Bra

ore 15.00 e **17.00** – "Un'ora da casaro", **laboratorio didattico per bambini e adulti** dove si potranno realizzare piccoli formaggi guidati da un esperto di Monte Veronese Village.

Corso santa Anastasia (altezza civico 29)

ore 12.00 > **19.00** – Presentazione **progetto speciale** di **Fondazione AIRC** "Un assaggio tutto rosa - la ricetta gourmet di Fondazione AIRC per batter il tumore al seno" (nell'ambito dell'ottobre rosa)

Domenica 16 ottobre

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

ore 15.00 - Incontro pubblico *Scusi, disturbo?* sul tema dell'**inclusione sociale**, con Red Fryk Hey, Monia Gabaldo e il Mondo di Derek

ore 17.30 - Incontro pubblico con il teologo e filosofo **Vito Mancuso**: *Ars bibendum, ars vivendi*

Piazza Bra

ore 15.00 e **17.00** – "Un'ora da casaro", **laboratorio didattico per bambini e adulti** dove si potranno realizzare piccoli formaggi guidati da un esperto di Monte Veronese Village.

Palco Soave – Durello – Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 17.00 > 20.00 - Wine Interactive Experience "Il Suono delle Vigne": **installazione sonora** di Giacomo Ceschi.

Domenica 16 ottobre, lungo il percorso cittadino del Festival:

- Casa Shakespeare presenta: Solimano Pontarollo e Sabrina Modenini in "Sogno diVino"

- Stefano Benini, Massimo Bitasi e Massimo Totola in "improvvisazioni musical poetiche da Hostaria"

inCantina

DATA: 11/10/2022

Hostaria Verona



"Hostaria Verona 2022", il festival del vino della città scaligera, torna per l'ottava edizione dal 14 al 16 ottobre 2022

Dal 14 al 16 ottobre 2022 torna "***Hostaria Verona***", il festival del vino e della vendemmia giunto all'ottava edizione. Un percorso tra i sapori e la cultura popolare, in un'atmosfera di convivialità e leggerezza, che si snoda lungo il centro storico della città scaligera. L'evento si svolge in concomitanza al periodo della vendemmia, nel mese di ottobre, per festeggiare insieme un momento delicato e prezioso per le aziende vitivinicole che risiedono lungo il territorio. La manifestazione si presenta come un percorso per le strade del centro storico di Verona pensato affinché si possano apprezzare, contemporaneamente, storicità e scorci unici della città, buon vino, buon cibo e intrattenimenti culturali. Il Festival è organizzato dall'Associazione Culturale Hostaria in collaborazione con il Comune di Verona. L'associazione, nata nel 2015, si prefigge lo scopo di organizzare e promuovere eventi legati al mondo dell'enogastronomia, funzionali alla scoperta del territorio della città di Verona e provincia, dei suoi prodotti tipici e delle aziende che l'hanno resa una città ricca di sapori. Ogni evento è costellato di spettacoli e momenti ricreativi, a carattere culturale, corsi di formazione, rassegne e manifestazioni di beneficenza, per legare tra loro, indissolubilmente, esperienze sensoriali di vario genere.

Tra le novità di questa edizione vedremo un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma culturale di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il dj Albertino (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda… radiofonica), la scrittrice Eliana Liotta (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo "*Le diete del pianeta*") e il filosofo e teologo Vito Mancuso.
Gli ingressi al festival saranno collocati in 3 punti strategici: Giardini dell'Arsenale, Piazza Bra e Piazza dei Signori. Il percorso farà tappa ai Giardini dell'Arsenale, al Ponte di Castelvecchio, in Via Roma, a Piazza Bra, nel Cortile Mercato Vecchio, nel Cortile del Tribunale e in Piazza dei Signori, passando così attraverso le principali vie e piazze pedonali del centro storico di Verona. Gli stand enogastronomici e le attività culturali del Festival saranno concentrati in 5 macro aree: Giardini Arsenale e Ponte di Castelvecchio ("La Foresteria"), Via Roma e Piazza Bra, Cortile Mercato Vecchio, Piazza dei Signori e Cortile del Tribunale.
Slow Food sarà presente a Hostaria Verona 2022 con una cittadella dedicata ai sapori da conoscere, da scoprire e da salvare, dove troveranno spazio produttori selezionati, stand gastronomici e i presidi della Provincia di Verona, all'insegna del motto ispiratore dell'Associazione che promuove il cibo "buono, pulito e giusto". Nella cittadella sarà presente anche Slow Wine, la Guida ai Vini d'Italia, che sarà presentata in anteprima sabato 15 ottobre (alle ore 12:30) da Corinna Gianesini in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese. Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023: **Clementi**, Fongaro, La Cappuccina, Gentili e Giovanni Ederle.

Lungo il percorso, saranno di nuovo insieme le migliori cantine provenienti dalle zone di produzione di Valpolicella, Soave, Valdadige, Terradeiforti nel territorio a nord di Verona, Bardolino, Custoza, Garda e Lugana per la zona collinare del Lago, Durello in Lessinia e Arcole in pianura.
Questo l'elenco delle aziende partecipanti:
Azienda Agricola Roeno, Canoso, Cantina Ceresa, Cantina Patrizia Cadore, Cantina Ronca, Cantina Soc Coop Quistello, Cantine di Verona, Casa Tione, Castrini Lugana, Collis, Cantina Veneta, Corte Anna, Corte Sermana, Costa Arente, Ferro 13, **Fugolo Gianluca Az. Agricola**, **Il Pignetto**, Jako Wine, La Marega, Le Morette Az. Agr. Valerio Zenato, Malavasi, Monte Cillario, Nepos Villae, Pilandro, Ricchi, San Rustico, Santi, Sol De Montalto, Tenuta Tosi, Vigna 800, Villa San Carlo, Vitevis Cantine
Nella "Foresteria" saranno inoltre ospitate le seguenti cantine provenienti dal resto d'Italia:
Abruzzo: Azienda Agricola Biagi – Sicilia: Azienda Agricola Ferreri & Bianco – Puglia: Azienda Agricola Valente – Friuli Venezia Giulia: Bucovaz – Toscana: Camperchi – Marche: **Cantine Fontezoppa** – Lombardia: Manti Franciacorta – Veneto: Ongaresca – Trentino: Sanbastian
Infine, nei punti più suggestivi del centro storico di Verona, si potranno trovare le postazioni dei seguenti consorzi:
Durello & Friends – Loggia di Frà Giocondo
L'evento nell'evento: oltre 30 case spumantistiche presentano la naturale unicità dello spumante Lessini Durello DOC. In questa edizione lo spazio di Durello & Friends ospiterà il Consorzio Soave con la presentazione delle sue 33 unità geografiche.
Il Custoza – Cortile Mercato Vecchio
In una Piazzetta dedicata, trova spazio ad Hostaria Verona il Consorzio Tutela Vino Custoza, rappresentante di 50 cantine. Accanto al Custoza tradizionale, alcuni produttori propongono anche piccole quantità di Custoza Superiore proveniente da vigneti cru locali, di Custoza Spumante e di Custoza Passito.
Garda Doc Experience – Cortile Mercato Vecchio, Via Roma, Piazza Bra
64 referenze per scoprire le diverse declinazioni della Garda DOC, denominazione di un'area di produzione che si estende dalla Valtènesi alla Valpolicella, dalle rive del Mincio fino ad arrivare nel centro di Verona, in un percorso itinerante.
Casa Lugana – Piazza delle Erbe
Quasi 100 referenze di pura passione. Il Lugana nelle sue 5 diverse interpretazioni: il Lugana base, il Superiore, la Riserva, la Vendemmia Tardiva e lo Spumante.
Riportiamo di seguito il programma del festival per come è noto al momento in cui stiamo scrivendo:
Venerdì 14 ottobre – dalle ore 18:00 alle ore 23:00 [Chiusura casse ore 22:00]
ore 18:00 Apertura stand
ore 20:30 Cerimonia d'inaugurazione con autorità e Partner con dedica – Piazza Cortile Mercato Vecchio
ore 21:00 Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a Roberto Puliero – Piazza Cortile Mercato Vecchio
Sabato 15 ottobre – dalle ore 11:00 alle ore 21:00 [Chiusura casse ore 20:00]
ore 11:00 Apertura stand
ore 15:00 – incontro pubblico – Piazza Cortile Mercato Vecchio
ore 17:30 – incontro pubblico – Piazza Cortile Mercato Vecchio
Domenica 16 ottobre – dalle ore 11:00 alle ore 20:00 [Chiusura casse ore 18:00]
ore 11:00 Apertura stand
ore 15:00 – incontro pubblico – Piazza Cortile Mercato Vecchio
ore 17:30 – incontro pubblico – Piazza Cortile Mercato Vecchio

I biglietti per accedere al festival sono disponibili in prevendita al seguente link:
https://www.hostariaverona.com/prezzi-biglietti-2022/
Sul sito sarà possibile acquistare diversi pacchetti in prevendita, mentre in loco sarà disponibile il biglietto Hostaria Classico Redoro (per la descrizione di questo e degli altri pacchetti si invita a consultare il sito dell'evento). L'accesso alle degustazioni è possibile solo previo acquisto del biglietto, mentre quello alla manifestazione è libero. Eventuali gruppi di almeno 15 persone o agenzie possono avere promozioni ulteriori contattando il seguente indirizzo: ticket@hostariaverona.com

---

Contatti e maggiori informazioni su Hostaria Verona 2022:
http://www.hostariaverona.com/
https://www.facebook.com/HostariaVerona
https://www.facebook.com/events/791788811863700/
info@hostariaverona.com
Numero Verde: 800-684448

Cosa: Hostaria Verona 2022 – Festival del Vino di Verona
Dove: Verona centro
Quando: dal 14 al 16 ottobre 2022

GOLOSO & CURIOSO
VIAGGIO DEL GUSTO

DATA: 16/10/2022

Hostaria: il Festival del vino di Verona, dal14 ottobre

Redazione Centrale – 10 Ottobre 2022



CONDIVIDI

Ultimo giorno di eventi al Festival del vino tra le vie e le piazze del centro storico

Claudio Gasparini

16/10/2022

Hostaria conclude con il filosofo Vito Mancuso e progetti di inclusione sociale

Ultima giornata di eventi, domani, domenica 16 ottobre, per l'ottava edizione del **Festival "Hostaria" Verona**. Luogo principale degli incontri, il Cortile Mercato Vecchio, dove alle 17.30 sarà ospite il filosofo e teologo **Vito Mancuso**. Prima, alle 15.00, si terrà un incontro pubblico sul tema dell'autismo dal titolo Scusi, disturbo?, con la danzatrice autistica **Red Fryk Hey** e la dottoressa **Monia Gabaldo** con il Mondo di Derek. L'incontro fa parte di un progetto di **inclusione sociale** promosso dall'associazione Hostaria con il main partner Coati.

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'**inclusione sociale**, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una mission resa possibile grazie al supporto del main partner **Coati**, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo. Coati, oltre a promuovere l'incontro Scusi, disturbo?, sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei **Bambini delle Fate**, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità. Programma odierno:

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

ore 15.00 - Incontro pubblico Scusi, disturbo? sul tema dell'**inclusione sociale**, con Red Fryk Hey, Monia Gabaldo e il Mondo di Derek

ore 17.30 - Incontro pubblico con il teologo e filosofo **Vito Mancuso**: Ars bibendum, ars vivendi

Piazza Bra

ore 15.00 e **17.00** – "Un'ora da casaro", **laboratorio didattico per bambini e adulti** dove si potranno realizzare piccoli formaggi guidati da un esperto di Monte Veronese Village.

Palco Soave – Durello – Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 17.00 > 20.00 - Wine Interactive Experience "Il Suono delle Vigne": **installazione sonora** di Giacomo Ceschi.

Lungo il percorso cittadino del Festival, a partire dalle ore 11.00:

Casa Shakespeare presenta: Solimano Pontarollo e Sabrina Modenini in "Sogno diVino";

Stefano Benini, Massimo Bitasi e Massimo Totola in "improvvisazioni musical poetiche da Hostaria"

GOLOSO & CURIOSO
VIAGGIO DEL GUSTO

DATA: 12/10/2022



L’atteso Festival del vino torna ad animare il centro di Verona

Claudio Gasparini

12/10/2022

Dal 14 al 16 ottobre “Hostaria” tra vino, cultura e progetti inclusivi.

Sulle ali dello slogan “**Amarlo non è peccato**” torna in città l’atteso festival dedicato al vino. L ’ottava edizione del **Festival Hostaria** in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di **Verona,** è dedicata quest’anno all’artista veronese **Giorgio Olivieri**, il pittore del colore oltre la superficie, scomparso nel 2017 e annoverato tra i nomi più importanti nell'ambito della pittura analitica: queste le motivazioni: “perché è giusto che Verona omaggi questo suo concittadino artista, protagonista di mostre importanti assieme a grandi artisti celebrati in tutto il mondo, quella Verona dove Olivieri ha sempre voluto rimanere, con un amore profondo per il suo territorio, la sua città, il suo studio”.

Oltre **350 referenze vinicole, 5 Consorzi,** un nuovo progetto di **inclusione sociale** per i bambini con disabilità e un **programma culturale** ricco di incontri e dibattiti per assaporare appieno il clima conviviale della manifestazione. Tra gli ospiti d’eccezione il **dj Albertino** (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell’onda… radiofonica), la scrittrice **Eliana Liotta** (un appuntamento sull’alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo Le diete del pianeta), il filosofo e teologo **Vito Mancuso** su Ars bibendum, ars vivendi.

È proprio la **cultura** nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'**inclusione sociale**, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una mission resa possibile grazie al supporto del main partner **Coati**, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei **Bambini delle Fate**, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Sui temi dell'inclusione sociale, **domenica 16 ottobre**, alle 15.00 in Cortile Mercato Vecchio, è previsto l'incontro pubblico Scusi, disturbo? con la danzatrice autistica Red Fryk Hey e la dottoressa Monia Gabaldo con il Mondo di Derek.

Novità è la cittadella Slow Food un'area esclusiva, allestita nel Cortile del Tribunale, 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. Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di **5 vignaioli** di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della **Slow Wine**, la **guida ai vini d'Italia** di **Slow Food** che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata **in anteprima** a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da **Corinna Gianesini** in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la **terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso"** dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona. Quest'anno verrà consegnato a **Giuseppe "Nanu" Galderisi**, attaccante del Verona calcio degli anni '80 e bomber dello storico scudetto del 1985.

Da sottolineare il **progetto speciale** di **Fondazione AIRC**: sabato 15 ottobre, dalle 12.00 alle 19.00, nell'ambito dell'ottobre rosa, verrà presentato "Un assaggio tutto rosa - la ricetta gourmet di Fondazione AIRC per batter il tumore al seno" (Corso Santa Anastasia, altezza civico 29).

"La pluralità delle proposte contenute nel programma fanno di Hostaria un festival non solo per addetti ai lavori ma aperto a tutta la cittadinanza – ha affermato l'assessore al Commercio e Attività produttive, Italo Sandrini, al conferenza stampa di presentazione -. Mi complimento con gli organizzatori per l'attenzione all'inclusione e al sociale, un passaggio culturale importante, credo che una città che si apre e si rende disponibile a provare in modo pionieristico nuove esperienze sia un arricchimento per tutti".

"Ringrazio l'Amministrazione e la Soprintendenza per aver compreso la bontà del progetto e il suo lato culturale rispettoso della città – ha detto il presidente di Hostaria, Alessandro Medici - Tante le novità dell'edizione 2022, tra cui il coinvolgimento di Slow Food Verona e della guida Slow Wine che sarà presentata in anteprima. Molto spazio viene dato al sociale con l'inclusione di ragazzi autistici e il momento dedicato ad Airc".

"Prosegue la tradizione di dedicare il festival a veronesi eccellenti – ha aggiunto Garnero-. Quest'anno la scelta è ricaduta sul pittore Giorgio Olivieri, mentre il premio 'Paiasso' in memoria di Roberto Puliero sarà consegnato all'ex attaccante del Verona Giuseppe Nanu Galderisi. Ci teniamo a ricordare che sono a pagamento solo le degustazioni, tutti i 21 appuntamenti in calendario sono gratuiti e aperti a tutti, così come l'orario della manifestazione è finalizzato a valorizzare la ristorazione veronese".

“Slow Food sarà presente con una propria cittadella che comunicherà con gli spazi circostanti – ha evidenziato Antonella Bampa -. Tra incontri e degustazioni, si potranno conoscere i prodotti selezionati dai presidi Slow Food della provincia di Verona e non solo, con attenzione alla biodiversità”.

“La guida Slow Wine 2023 sarà presentata in anteprima proprio questo weekend – ha aggiunto Corinna Gianesini-. Vi sono recensite quasi 2 mila cantine, un lavoro che valorizza le varie cantine e che da quest’anno contiene anche dei video per un spaccato di vita reale”.

“Il Gruppo Athesis sostiene con convinzione il progetto – ha detto Marcello Galletti di Athesis -. Hostaria è uscita da due edizioni Covid con numeri di successo e ha superato diverse difficoltà, grazie anche alla collaborazione di partner che credono nella bontà dell’iniziativa, trasversale e aperta a tutti. Come gruppo editoriale riteniamo che un festival in città sia un evento molto importante, che noi racconteremo in linea con la nostra mission”.

L’accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l’acquisto dei biglietti.

Info su **www.hostariaverona.com**

GOLOSO & CURIOSO
VIAGGIO DEL GUSTO

DATA: 29/09/2022



CONDIVIDI

Verona tra vino, cultura e progetti inclusivi

Claudio Gasparini

29/09/2022

L'ottava edizione di "Hostaria" dal 14 al 16 ottobre torna ad animare il centro della città

"Amarlo non è peccato": sulle ali del nuovo slogan, sono aperte sul sito www.hostariaverona.com le **prevendite** per l'**ottava edizione** del **Festival Hostaria**, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di **Verona**. Tante le novità, con **oltre 350 referenze vinicole**, **5 Consorzi,** un nuovo progetto di **inclusione sociale** per i bambini con disabilità e un **programma culturale** di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il **dj Albertino** (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda… radiofonica), la scrittrice **Eliana Liotta** (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo Le diete del pianeta), il filosofo e teologo **Vito Mancuso**.

Ed è proprio la **cultura** nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella **Slow Food**, un'area esclusiva, 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. Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della **Slow Wine**, la **guida ai vini d'Italia** di **Slow Food** che ha rivoluzionato il mondo del vino e che sarà presentata **in anteprima** a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da **Corinna Gianesini** in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Un nuovo progetto di inclusione sociale

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'**inclusione sociale**, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una mission resa possibile grazie al supporto del main partner **Coati**, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi migliori prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei **Bambini delle Fate**, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle **350 referenze vinicole**, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.

Inoltre, saranno presenti **5 Consorzi**: **Consorzio Garda DOC** con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio Tutela Lugana DOC**, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo degli assaggi con dei produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

Turismo culturale e wine influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di **walk around tasting**, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città. Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua anima digital ospitando **wine influencer** che sapranno presentare al meglio le cantine partecipanti.

Terza edizione del Premio Paiasso

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona.

Biglietti: diverse tipologie di accesso

• **Biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di Hostaria Viaggio nel Gusto: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;

• **Biglietto "Hostaria Passione Lugana"**: oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;

• **Biglietto "Hostaria Tour"** di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.
A ognuno di questi pacchetti sarà possibile, con il contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.

In loco si potrà acquistare il **Biglietto Classico Redoro**, che aggiungerà ai token una degustazione di Valpolicella Classico.

L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti. Info su www.hostariaverona.com

DATA: 30/09/2022

NEWS

HOSTARIA VERONA 2022: VA IN SCENA UNO DEGLI EVENTI PIÙ COOL DEL PAESE

30.09.2022

CARTA DEI VINI, ENOLÒ, HOSTARIA, VERONA, VINO, WINE

DAL 14 AL 16 OTTOBRE TORNA AD ANIMARSI CON I TANTI EVENTI ORGANIZZATI LA SPLENDIDA CITTÀ VENETA ED ESSERCI QUEST'ANNO HA ANCHE UN IMPORTANTE VALORE SOCIALE

Hostaria Verona 2022 è alle porte e anche quest'anno vi raccontiamo di questo evento capace di unire gusto e bellezza. Non solo. Quest'anno spazio anche al sociale, è una delle grandi novità e ammettiamolo, il tema scelto sembra voler essere un chiaro messaggio a chi, lo sostengono tutte le associazioni di settore e i singoli produttori con il supporto del governo, vuole fare del vino una sorta di "criminale".

"Amarlo non è peccato", questo il claim della nuova edizione che sarà protagonista nella meravigliosa città veneta dal 14 al 16 ottobre coinvolgendo tutti e tutta la città: il centro storico anche quest'anno sarà grande protagonista.

TUTTO PRONTO PER HOSTARIA VERONA 2022: CULTURA, POPOLARITÀ, BELLEZZA E GUSTO…È L'EVENTO DOVE C'È TUTTO E TUTTO SA COMUNICARE NEL PIENO SPIRITO DELLA CONVIVIALITÀ



Ph: foto della pagina facebook di Hostaria Verona

Oltre alle **350 referenze vinicole** a Hostaria ci sono **5 consorzi** e, come accennato, un progetto sociale da sostenere. Una visione culturale a 360 gradi quella che offre Hostaria Verona, un festival davvero bello che ci porta in posti magici, ci fa scoprire vini unici e ci regala riflessioni importanti come testimonia, ad esempio, la presenza quest'anno del **filosofo e teologo Vito Mancuso**. Ovvio che ci vuole anche divertimento e sicuramente **dj Albertino**, ospite di questa edizione, saprà strappare sorrisi raccontandosi. Tra i temi della contemporaneità, si sa, anche il benessere psicofisico e di questo sarà protagonista **la scrittrice Eliana Liotta** con un incontro su "Le diete del pianeta".

Non mancherà, ovviamente, la **Cittadella Slow Food** e Hostaria Verona sarà anche l'occasione per presentare la **guida Slow Wine (la Guida ai Vini d'Italia)** con una rappresentanza di cinque vignaioli di diverse aree vitivinicole del territorio recensite nell'edizione 2023. Si tratta di Clementi, Fongaro, La Cappuccina, Gentili e Giovanni Ederle.

Nella Cittadella ci sarà anche il **Mercato della Terra** con alcuni produttori del territorio, la Casetta della Lessinia curata dal consorzio Monte Veronese e che ospiterà i tre presidi Slow Food dei monti Lessini.

La guida sarà presentata il 15 ottobre alle 12.30 da Corinna Gianesini in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'università di Tecnologie viticole ed enologiche di Verona. Al centro del dibattito la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Non mancherà, ovviamente, **un angolo d'Italia con i vini extraregionali che avranno una Foresteria tutta loro.** Insomma come al solito un appuntamento da non perdere.

LA BELLA NOVITÀ DI HOSTARIA VERONA 2022: ASSAGGIARE ECCELLENZE PER AIUTARE I BAMBINI CON PROBLEMI DI AUTISMO E DISABILITÀ

Come abbiamo accennato tra le novità il progetto sociale cui partecipa il festival. Grazia al supporto del main partner **Coati**, **azienda di Arbizzano di Negrar** simbolo di **salumeria di qualità** nel mondo, **in piazza Bra si potranno assaggiare le suoi prodotti migliori dando sostegno ad un progetto benefico in favore dei Bambini delle Fate, impresa sociale che si occupa di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.**

Da una parte l'aspetto sociale, dall'altro anche la **sostenibilità**. Ci sono diversi modi per acquistare i biglietti con pacchetti ad hoc disponibili online. Pacchetti cui, con un euro di contributo, si potrà aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi Atv per spostarsi in modo sicuro e, appunto, sostenibile.

HOSTARIA VERONA: SE NON SAPETE COS'È, VE LO SPIEGHIAMO NOI, ANZI CHI L'HA INVENTATA!



Ph: foto della pagina facebook di Hostaria Verona

Una iniziativa che rientra pienamente nello spirito con cui Hostaria Verona è nata. Un **manifesto** fatto di cinque semplici punti. Cinque come le dita della mano, sottolineano i fondatori, per essere certi che ricordarli sia seplice.

Punto primo: il festival nasce con riferimento all'ideale dell'antica funzione dell'osteria, la convivialità. Dunque andate per divertirvi, conoscere e scambiarvi esperienze.

Punto due: l'obiettivo è quello di valorizzare il territorio privilegiando l'inocontro con l'autenticità delle sue tradizioni. D'altra parte siamo in un luogo patrimonio mondiale Unesco.

Punto tre: ogni occasione è buona (sintetizziamo così) per promuovere l'esperienza enograstronomica in quanto patrimonio economico e culturale del territorio. E di fatti la città è protagonista.

Punto quattro: bellezza e gusto sì, ma anche cultura per abbracciare un pubblico più ampio. Una vera e propria contaminazione che sappia esaltare al meglio ogni aspetto del territorio.

Punto cinque: favorire in ogni modo l'inclusione sociale, dando cura e attenzione anche alle fragilità e alle diversità…e così sarà anche quest'anno!



Festival "Hostaria" Verona, 14-16 ottobre: Aperte le prevendite per l'ottava edizione

2022-09-29 Eventi

Oltre 350 referenze vinicole e 5 Consorzi lungo vie e piazze del centro e un programma culturale ricco di incontri e dibattiti per assaporare appieno il clima conviviale della manifestazione

Nuovo progetto di inclusione sociale con il partner Coati. Cittadella Slow Food e presentazione in anteprima della guida Slow Wine 2023. Prevendite aperte sul sito

"Amarlo non è peccato": sulle ali del nuovo slogan, sono aperte sul sito le prevendite per l'ottava edizione del Festival Hostaria, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di Verona. Tante le novità, con oltre 350 referenze vinicole, 5 Consorzi, un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma culturale di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il dj Albertino (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda… radiofonica), la scrittrice Eliana Liotta (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo Le diete del pianeta), il filosofo e teologo Vito Mancuso.



Focus sulla cultura. Ed è proprio la cultura nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023. Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella Slow Food, un'area esclusiva, 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. Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata in anteprima a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da Corinna Gianesini in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Un nuovo progetto di inclusione sociale. L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'inclusione sociale, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una mission resa possibile grazie al supporto del main partner Coati, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi migliori prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei Bambini delle Fate, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Oltre 350 etichette e 5 Consorzi. Oltre alle 350 referenze vinicole, Il Festival dedica un'area alla Foresteria, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione. Inoltre, saranno presenti 5 Consorzi: Consorzio Garda DOC con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; Consorzio Tutela Lugana DOC, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo degli assaggi con dei produttori selezionati di Custoza Superiore; Consorzio Tutela Vino Lessini Durello presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del Consorzio Tutela Soave che racconterà i 33 cru della zona.



Turismo culturale e wine influencer. Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di walk around tasting, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città. Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua anima digital ospitando wine influencer che sapranno presentare al meglio le cantine partecipanti.

Terza edizione del Premio Paiasso. La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a Roberto Puliero, attore, regista e "voce storica" di Verona.

Biglietti: diverse tipologie di accesso

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:

• Biglietto classico, che quest'anno prende il nome di Hostaria Viaggio nel Gusto: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;

• Biglietto "Hostaria Passione Lugana": oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;

• Biglietto "Hostaria Tour" di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A ognuno di questi pacchetti sarà possibile, con il contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile. In loco si potrà acquistare il Biglietto Classico Redoro, che aggiungerà ai token una degustazione di Valpolicella Classico.

L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti.

Info su

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, Gruppo Ferrari by Move, Consorzio Monte Veronese, Riso Melotti, Corrado Benedetti, ATV, Acque Veronesi, Amia, Rastal, Vip Energy, Biscopan, Redoro, Brisval, InKonserva, Consorzi Garda DOC, Tutela Lugana DOC, Tutela Vino Lessini Durello, Tutela Vino Custoza DOC, Tutela Soave, FISAR. Con il sostegno di numerosi altri partner.*

itinerarinelgusto
eventi turismo sapori

DATA: 05/10/2022

EVENTI • VENETO

Hostaria Verona 2022 - Festival del Vino di Verona

Quando: **14/10/2022 - 16/10/2022** concluso
Dove: **Veneto** / Verona

La nuova edizione del **Festival "Hostaria" Verona** è in programma **dal 14 al 16 ottobre 2022**. Un viaggio tra i gusti, i sapori e la cultura popolare un'atmosfera di convivialità e divertimento lungo il centro storico di Verona, la città dove il vino diventa spettacolo!

NOVITÀ

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella Slow Food, un'area esclusiva, 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.

Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata in anteprima a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da Corinna Gianesini in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Un nuovo progetto di inclusione sociale

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'inclusione sociale, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una mission resa possibile grazie al supporto del main partner Coati, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi migliori prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei Bambini delle Fate, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle 350 referenze vinicole, Il Festival dedica un'area alla Foresteria, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.

Inoltre, saranno presenti 5 Consorzi: **Consorzio Garda DOC** con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio Tutela Lugana DOC**, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo degli assaggi con dei produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

Turismo culturale e wine influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di walk around tasting, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città.

Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua anima digital ospitando wine influencer che sapranno presentare al meglio le cantine partecipanti.

Terza edizione del Premio Paiasso

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a Roberto Puliero, attore, regista e "voce storica" di Verona.

Orari della manifestazione:
Venerdì 14 Ottobre dalle 18.00 alle 23.00 [Chiusura casse 22.00]
Sabato 15 Ottobre dalle 11.00 alle 21.00 [Chiusura casse 20.00]
Domenica 16 Ottobre dalle 11.00 alle 20.00 [Chiusura casse 18.00]

PROGRAMMA

VENERDI' 14 OTTOBRE

18,00 Apertura stand

18,00 Consegna attestati "Verona Top 100 – La Guida ai vini di Verona (su invito) – Teatro Nuovo

19,00 Cerimonia d'inaugurazione con dedica – Loggia Vecchia, Piazza dei Signori

21,00 Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a Roberto Puliero – Loggia Vecchia, Piazza dei Signori

SABATO 15 OTTOBRE

11,00 Apertura stand

16,00 – incontro pubblico – Loggia Vecchia, Piazza dei Signori

DOMENICA 16 OTTOBRE

11,00 Apertura stand

Chiusura del Festival

Biglietti: diverse tipologie di accesso

Si consiglia di **acquistare al più presto i biglietti** del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:

• **Biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di Hostaria Viaggio nel Gusto: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;

• **Biglietto "Hostaria Passione Lugana"**: oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;

• **Biglietto "Hostaria Tour"** di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A ognmuno di questi pacchetti sarà possibile, **con il contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV** per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.

In loco si potrà acquistare il Biglietto Classico Redoro, che aggiungerà ai token una degustazione di Valpolicella Classico.



Titolo dell'evento: Hostaria Verona

La nuova edizione del Festival "Hostaria" Verona è in programma dal 14 al 16 ottobre 2022. Un viaggio tra i gusti, i sapori e la cultura popolare un'atmosfera di convivialità e divertimento lungo il centro storico di Verona, la città dove il vino diventa spettacolo!

Luogo: Centro storico di Verona

Indirizzo: Piazza Bra - Verona

Organizzazione: *Hostaria Verona Associazione Culturale e Comune di Verona*

Sito web per approfondire: http://www.hostariaverona.com/

Su Facebook: https://www.facebook.com/HostariaVe...

i-TALICOM

DATA: 10/10/2022

Hostaria: il Festival del vino di Verona, dal14 ottobre

Redazione Centrale – 10 Ottobre 2022



VERONA – "Amarlo non è peccato": sulle ali del nuovo slogan, parte l'ottava edizione del Festival Hostaria, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di Verona.

Tante le novità, con oltre 350 referenze vinicole, 5 Consorzi, un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma culturale di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il dj Albertino (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda... radiofonica), la scrittrice Eliana Liotta(un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo *Le diete del pianeta*), il filosofo e teologo Vito Mancuso su *Ars bibendum, ars vivendi.*

L'edizione 2022 è dedicata all'artista veronese Giorgio Olivieri, il pittore del colore oltre la superficie, scomparso a 80 anni nel 2017 e annoverato tra i nomi più importanti nell'ambito della *pittura* analitica.

World Mag@zine®
NEWSPAPER ON LINE, NEWS, MUSIC, SHOW AROUND THE WORLD

DATA: 11/10/2022

Sagre di gusto: gli eventi del prossimo weekend

11 Ottobre 2022



FESTIVAL HOSTARIA, Verona –

Da venerdì 14 a domenica 16 ottobre le piazze e le vie del centro storico di Verona sono cornice all'ottava edizione di questo festival dedicato al vino. Sono presenti circa 350 etichette vinicole, 5 consorzi, ospiti d'eccezione, una cittadella Slow Food e un nuovo progetto di inclusione sociale. Se i vini locali sono protagonisti, non mancano anche etichette provenienti da Puglia, Sicilia e Toscana. Nei tre giorni del festival molto spazio è riservato alla cultura: in primo luogo a quella enologica ed enogastronomica, ma anche alla storia e all'architettura. Un occhio di attenzione è riservato alla solidarietà: grazie alla presenza dell'azienda Coati, con uno spazio in Piazza Bra e assaggi dei suoi migliori prodotti, si può contribuire al progetto in favore dei Bambini delle Fate, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità. L'accesso alla manifestazione è libero mentre per le degustazioni serve acquistare gli appositi ticket. Informazioni: www.hostariaverona.com.

msn

DATA: 11/10/2022

Touring Club Italiano + Segui Visualizza profilo

A Verona amare il vino non è peccato

Luca Bonora - 11 ott

Reagisci

Si terrà **dal 14 al 16 ottobre** l'ottava edizione del **Festival *Hostaria Verona*,** tra vino, sapori e cultura cui parteciperanno **oltre 350 etichette e 5 consorzi.**

Si terrà **dal 14 al 16 ottobre** l'ottava edizione del **Festival *Hostaria Verona*,** tra vino, sapori e cultura cui parteciperanno **oltre 350 etichette e 5 consorzi.**



Hostaria Verona 2022, l'immagine simbolo del festival del vino e dei sapori
© Fornito da Touring Club Italiano

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella Slow Food, un'area esclusiva, 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.

Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di cinque vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi.

Oltre alle 350 referenze vinicole, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.

Inoltre, saranno presenti cinque Consorzi: **Consorzio Garda Doc,** con tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio Tutela Lugana Doc,** che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio Tutela Vino Custoza Doc**, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo assaggi con produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

NON SOLO VINO

Ci saranno due palchi e due aree eventi per musica, incontri, laboratori e progetti speciali.

Inoltre, in linea con il nuovo slogan "Amarlo non è peccato", il Festival del vino e dei sapori, che si snoda **tra le vie e le piazze del centro storico di Verona,** mette in evidenza anche il suo lato socio-culturale con un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti **il dj Albertino, la scrittrice Eliana Liotta** (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo Le diete del pianeta), **il filosofo e teologo Vito Mancuso.**

L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei **biglietti**. Diverse le tipologie fra cui scegliere: il classico, che quest'anno prende il nome di "Hostaria Viaggio nel Gusto": oltre ai **token degustazione** prevede una degustazione di bresaole pregiate e verdure in conserva; il Biglietto "Hostaria Passione Lugana": oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana Doc; Biglietto "**Hostaria Tour**" per una full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A ognuno di questi pacchetti è possibile, con il contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.

Info e prevendite su **www.hostariaverona.com**

Mete Weekend

DATA: 11/10/2022

Festival Hostaria

Veneto Città d'arte | Gusto e dintorni | Sagre ed eventi

dal 14/10 al 16/10/2022

"Amarlo non è peccato", questo lo slogan dell'8a edizione del Festival Hostaria, l'evento enogastronomico che a metà ottobre invaderà piazze e vicoli della cittadina più romantica d'Italia.



350 etichette vinicole, **5 consorzi**, **ospiti** d'eccezione, una **cittadella Slow Food** e un nuovo **progetto di inclusione sociale**. Sono questi i punti cardini su cui poggia "**Festival Hosteria**", l'evento che si conferma tra i più importanti luoghi d'incontro per **wine lovers** e operatori vitivinicoli.

La manifestazione, che si terrà tra le piazze e le vie del centro storico di **Verona dal 14 al 16 ottobre**, vi regalerà una tre giorni all'insegna dei profumi inebrianti dei **vini locali,** ma anche di quelli provenienti da **Puglia**, **Sicilia** e **Toscana**.

Un'evento dove "buono, pulito e giusto" si incontrano facendovi scoprire e conoscere i sapori dei prodotti selezionati dei **Presidi Slow Food** della provincia di Verona (e non solo). Nei tre giorni del festival, ampio spazio sarà dato anche alla **cultura**; non solo quella **enologica ed enogastronomica**, ma anche **storico-architettonico** (grazie al contesto in cui si svolge l'evento), **intellettuale** (con la presenza di numerosi ospiti e parecchi incontri e dibatti in calendario) e della **convivialità.**

Partecipare a Festival Hosteria, vuol dire prendere parte anche a un **progetto benefico**; grazie alla presenza dell'azienda Coati che vi aspetta in Piazza Bra con assaggi dei suoi migliori prodotti, scoprirete il progetto a favore dei Bambini delle Fate, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Biglietti

· **Biglietto classico** "Hostaria Viaggio nel Gusto": oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;
· **Biglietto "Hostaria Passione Lugana**": oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC
· **Biglietto "Hostaria Tour" di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday:** per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

Aggiungendo 1€ ad ognuno di questi pacchetti, potrete aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV.

Direttamente al festival, potrete acquistare il **Biglietto Classico Redoro**, che aggiungerà ai token una degustazione di Valpolicella Classico.

L'accesso alla manifestazione è **libero** mentre per le degustazioni serve acquistare gli appositi ticket.

Informazioni

www.hostariaverona.com

fooday
food & beverage today

DATA: 30/09/2022

Il Festival del vino più atteso d'autunno torna ad animare il centro di Verona

Ottava edizione: Verona, 14-16 ottobre 2022. Ospiti d'eccezione il Dj Albertino, la scrittrice Eliana Liotta, il filosofo Vito Mancuso

30/09/2022 Categoria: Eventi

(cc) BY



FESTIVAL "HOSTARIA" VERONA TRA VINO, CULTURA E PROGETTI INCLUSIVI: "IMPOSSIBILE NON AMARLO"

Oltre 350 referenze vinicole e 5 Consorzi lungo vie e piazze del centro e un programma culturale ricco di incontri e dibattiti per assaporare appieno il clima conviviale della manifestazione

Nuovo progetto di inclusione sociale con il partner Coati Cittadella Slow Food e presentazione in anteprima della guida Slow Wine 2023

PREVENDITE APERTE sul sito www.hostariaverona.com

"Amarlo non è peccato": sulle ali del nuovo slogan, sono aperte sul sito www.hostariaverona.com le prevendite per l'ottava edizione del Festival Hostaria, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di Verona. Tante le novità, con oltre 350 referenze vinicole, 5 Consorzi, un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma culturale di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il dj Albertino (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda… radiofonica), la scrittrice Eliana Liotta (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo Le diete del pianeta), il filosofo e teologo Vito Mancuso.

Focus sulla cultura

Ed è proprio la cultura nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

NOVITÀ

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella Slow Food, un'area esclusiva, 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.

Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata in anteprima a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da Corinna Gianesini in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Un nuovo progetto di inclusione sociale

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'inclusione sociale, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una mission resa possibile grazie al supporto del main partner Coati, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi migliori prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei Bambini delle Fate, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle 350 referenze vinicole, Il Festival dedica un'area alla Foresteria, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.

Inoltre, saranno presenti 5 Consorzi: Consorzio Garda DOC con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; Consorzio Tutela Lugana DOC, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo degli assaggi con dei produttori selezionati di Custoza Superiore; Consorzio Tutela Vino Lessini Durello presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del Consorzio Tutela Soave che racconterà i 33 cru della zona.

Turismo culturale e wine influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di walk around tasting, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città.

Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua anima digital ospitando wine influencer che sapranno presentare al meglio le cantine partecipanti.

Terza edizione del Premio Paiasso

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a Roberto Puliero, attore, regista e "voce storica" di Verona.

Biglietti: diverse tipologie di accesso

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:

• Biglietto classico, che quest'anno prende il nome di Hostaria Viaggio nel Gusto: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;

• Biglietto "Hostaria Passione Lugana": oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;

• Biglietto "Hostaria Tour" di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A ognuno di questi pacchetti sarà possibile, con il contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.

In loco si potrà acquistare il Biglietto Classico Redoro, che aggiungerà ai token una degustazione di Valpolicella Classico.

L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti.

Info su www.hostariaverona.com

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, Gruppo Ferrari by Move, Consorzio Monte Veronese, Riso Melotti, Corrado Benedetti, ATV, Acque Veronesi, Amia, Rastal, Vip Energy, Biscopan, Redoro, Brisval, InKonserva, Consorzi Garda DOC, Tutela Lugana DOC, Tutela Vino Lessini Durello, Tutela Vino Custoza DOC, Tutela Soave, FISAR. Con il sostegno di numerosi altri partner.

https://www.hostariaverona.com

DATA: 11/10/2022

HOSTARIA 2022 (Festival del vino di Verona)



8° Festival del vino di Verona, organizzato dall'Associazione Culturale Hostaria in collaborazione con il Comune di Verona

14/15/16 ottobre 2022

ORARI MANIFESTAZIONE

Venerdì 14 Ottobre dalle 18.00 alle 23.00 [Chiusura casse 22.00]

Sabato 15 Ottobre dalle 11.00 alle 21.00 [Chiusura casse 20.00]

Domenica 16 Ottobre dalle 11.00 alle 20.00 [Chiusura casse 18.00]

VENERDI' 14 OTTOBRE

18.00 Apertura Festival

19.30 Il Rock dell'Hard Rock Cafè Verona Musica Live da Hostaria

Piazza Brà

20.30 Cerimonia d'inaugurazione con autorità e Partners con dedica del Festival

Palco Custoza-Gruppo Ferrari è Move in Cortile Mercato Vecchio

21.00 Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a Roberto Puliero

Palco Custoza-Gruppo Ferrari è Move in Cortile Mercato Vecchio

21.00 Durello after hour Duo acustico con le bollicine di Verona

Palco Durello & Soave in Piazza dei Signori, Loggia Fra Giocondo

SABATO 15 OTTOBRE

11.00 Apertura Festival

11.00 ENOCLASS conduce Carlotta Salvini con Consorzio Monte Veronese e Consorzio Tutela Lugana

Monte Veronese Village – Piazza Bra

dalle 12.00 alle 19.00 Fondazione AIRC: "Un assaggio tutto rosa". La ricetta gourmet di Fondazione AIRC per battere il tumore al seno

Corso Santa Anastasia, altezza civico 29 Verona

12.30 Presentazione Guida Slow Wine 2023, conduce Corinna Gianesini e Prof. Maurizio Ugliano Università di Verona

Palco Durello & Soave in Piazza dei Signori, Loggia Fra Giocondo

15.00 "Un'ora da casaro" laboratorio didattico per bambini e adulti dove ognuno potrà realizzare un piccolo formaggio seguendo le coinvolgenti spiegazioni di un esperto

Monte Veronese Village – Piazza Bra

15.00 Conferenza Pubblica di Albertino Dj: *"La mia radio, il mio stile e la musica"* ***Powered By Move***

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move in Cortile Mercato Vecchio

16.30 Presentazione Guida alle Osterie di Verona, a cura di @averonasodiunposto e @Verona.Yesterday

Palco Durello & Soave in Piazza dei Signori, Loggia Fra Giocondo

17.00 "Un'ora da casaro" laboratorio didattico per bambini e adulti dove ognuno potrà realizzare un piccolo formaggio seguendo le coinvolgenti spiegazioni di un esperto

Monte Veronese Village – Piazza Bra

17.30 – Conferenza Pubblica di Eliana Liotta: *"Le diete del pianeta"*

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move in Cortile Mercato Vecchio

17.30 Carolina Valmarana omaggia Gaia Servadio presentando il libro *"La cucina in valigia" in dialogo con Silvia Allegri*

Palco Durello & Soave in Piazza dei Signori, Loggia Fra Giocondo

DOMENICA 16 OTTOBRE

11.00 Apertura Festival

- **Casa Shakespeare presenta**: Solimano Pontarollo e Sabrina Modenini in: "Sogno diVino"
- **" Improvvisazioni musical poetiche da Hostaria"** con Stefano Benini, Massimo Bitasi e Massimo Totola

Tutto il giorno sul percorso

15.00 Conferenza Pubblica sull'inclusione sociale con la ballerina Red Fryk Hey e Monia Gabaldo e il mondo di Derek: "*Scusi, disturbo?"*

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move in Cortile Mercato Vecchio

15.00 "Un'ora da casaro" laboratorio didattico per bambini e adulti dove ognuno potrà realizzare un piccolo formaggio seguendo le coinvolgenti spiegazioni di un esperto

Monte Veronese Village – Piazza Bra

17.00 Conferenza Pubblica di Vito Mancuso "Ars bibendum ars vivendi"

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move in Cortile Mercato Vecchio

Dalle 17.00 alle 20.00 Wine Interactive Experience "Il Suono delle Vigne" **installazione sonora di Giacomo Ceschi**

Palco Durello & Soave in Piazza dei Signori, Loggia Fra Giocondo

20.00 Chiusura del Festival

Hostaria si svolge nel **centro di Verona**. L'esperienza è veramente originale: partecipando al Festival si entra in un'unica grande "**hostaria**" che si snoda tra 3 principali Piazze della città, dove le cantine veronesi propongono degustazioni di vini di pregio provenienti dalle zone di produzione del **Valpolicella**, del **Bardolino**, del **Lugana**, del **Soave**, del **Custoza**, dell'**Arcole Doc**, della **Terra dei Forti** e del **Durello**, per una proposta totale di **oltre 200 vini**.

Piazza dei Signori ospita eccellenze vinicole extra-veronesi che daranno vita a **"Foresteria"**, una intera area con cantine e sapori provenienti dalle regioni Italiane.

Alle degustazioni si alternano gli assaggi gastronomici, che si possono fare negli stand delle sbecolerie, disseminate un po' ovunque lungo il percorso, le quali propongono eccellenze della tavola veronese. Piazza dei Signori sarà il palcoscenico di **Gusta Caorle**, con il pesce tipico della città lagunare.

Nella **Loggia di Frà Giocondo**, uno dei più suggestivi palazzi di Piazza dei Signori, l'area dedicata all'evento nell'evento **Durello & Friends ad Hostaria** accessibile attraverso l'omonimo biglietto.

Anche **Cortile Mercato Vecchio** prende vita diventando **"la Piazzetta del Custoza e Garda Doc"** dove tutti i partecipanti possono degustare il Custoza attraverso il token speciale.

LE CANTINE DI HOSTARIA 2022

Saranno di nuovo insieme le migliori cantine
provenienti dalle zone di produzione di
Valpolicella, Soave, Valdadige, Terradeiforti nel territorio a nord di Verona,
Bardolino, Custoza, Garda e Lugana per la zona collinare del Lago,
Durello in Lessinia e Arcole in pianura

Per maggiori info:
✅ **www.hostariaverona.com**

sala&cucina
MAGAZINE DI ACCOGLIENZA E RISTORAZIONE

DATA: 10/10/2022

Hostaria a Verona, amarlo non è peccato

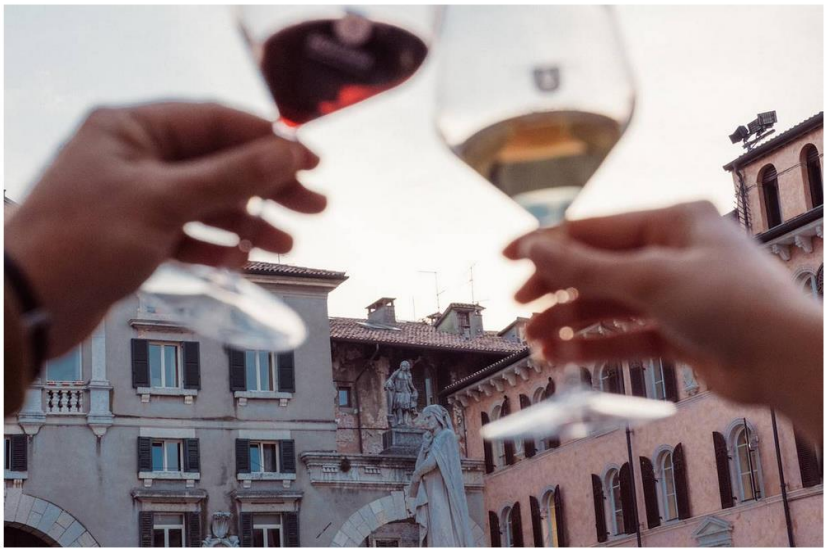
10/10/2022



Hostaria a Verona, amarlo non è peccato

350 etichette, 5 consorzi e la presentazione in anteprima della **nuova edizione di Slow Wine**, la guida ai vini d'Italia di Slow Food. È solo un assaggio di quello che troverete a **Hostaria, il festival che si svolgerà a Verona dal 14 al 16 ottobre.**

"Amarlo non è peccato" lo slogan di questa edizione, un progetto di inclusione sociale rivolto ai bambini con disabilità l'iniziativa di quest'anno, tante le novità in programma.



Tra le novità la **cittadella Slow Food**, un'area dove si incontrano i prodotti selezionati dei Presidi Slow Food della provincia di Verona e non solo e una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food. La guida sarà presentata con la collaborazione del **prof. Maurizio Ugliano** dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona che esporrà il tema della diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.



Tra le 350 realtà vinicole presenti ci saranno ben 5 consorzi:

- **Consorzio Garda DOC**, con tre stand dislocati nel percorso;
- **Consorzio Tutela Lugana DOC**, con le diverse tipologie di Lugana;
- **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che proporrà assaggi con produttori selezionati di Custoza Superiore;
- **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** che presenterà il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del
- **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.



Luogo d'incontro per eccellenza per gli operatori e per gli appassionati, il festival conferma la sua importanza anche per il **comparto turistico** grazie a una ricca offerta di **walk around tasting**, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città. Inoltre, il collegamento coi **social** favorirà la diffusione dei temi e degli appuntamenti con la presenza di **wine influencer** di ampio seguito.
Infine, ospiterà la **terza edizione del Premio Paiasso** dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona.
L'accesso al festival Hostaria è libero ma per favorire la partecipazione agli eventi, l'organizzazione propone diversi pacchetti per l'acquisto dei biglietti, facilitazioni per i mezzi pubblici e per le degustazioni, con pre-vendita su **www.hostariaverona.com.**

IL GIORNALE ENOGASTRONOMICO CON IL CAPPELLO
WWW.CARLOZUCCHETTI.IT
COMUNICAZIONE EDITORIA ORGANIZZAZIONI EVENTI

DATA: 11/10/2022



Hostaria, Festival Del Vino Di Verona: 14-15-16 Ottobre 2022

Il Festival, organizzato dall'**Associazione Culturale Hostaria** in collaborazione con il **Comune di Verona**, arriva alla sua 8^ edizione.

Con oltre alle **350 referenze vinicole**, tra cui un'area dedicata ai vini provenienti da altre regioni, il percorso lungo il centro storico di Verona coinvolgerà wine lovers, operatori vitivinicoli, esercenti e ristoratori del centro grazie ad un programma di **walk around tasting** e diverse iniziative per vivere la città.

Saranno presenti **5 Consorzi**: il **Consorzio Garda DOC**, il **Consorzio Tutela Lugana DOC**, il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, il **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** ed il **Consorzio Tutela Soave**.

Tra le novità, la cittadella Slow Food, un'area dove scoprire i prodotti selezionati dei **Presidi Slow Food della provincia di Verona** e non solo.

Quando: 14-15-16 Ottobre 2022

Dove: Comune di Verona

Orari:

Venerdì 14 Ottobre: 18,00 – 23,00

Sabato 15 Ottobre 11,00 – 21,00

Domenica 16 Ottobre 11,00 – 20,00

Costo:

La manifestazione è ad accesso libero, mentre l'accesso alla degustazione è possibile solo previo acquisto del biglietto.

Pacchetto 1: Hostaria Classico Viaggio nel Gusto

€ 17,00 Promozione Prevendita: 10 token degustazione di cui 1 voucher speciale Osteria di Hostaria + 1 calice in tritan e una taschina omaggio + 1 piatto degustazione di bresaola\conserve.

Pacchetto 2: Hostaria Classico Viaggio nel Gusto + Bus

€ 18,00 Promozione Prevendita: 10 token degustazione di cui 1 voucher speciale Osteria di Hostaria + 1 calice in tritan e una taschina omaggio + 1 abbonamento giornaliero autobus + 1 piatto degustazione di bresaola\conserve.

Pacchetto 3: Hostaria di Coppia Passione Lugana

€ 20,00 Promozione Prevendita: 9 token degustazione + brindisi di coppia offerto dal Consorzio Lugana Doc in Piazza Erbe + 2 calici in tritan e 2 taschine omaggio.

Pacchetto 4: Hostaria di Coppia Passione Lugana + Bus

€ 22,00 Promozione Prevendita: 9 token degustazione + brindisi di coppia offerto dal Consorzio Lugana Doc in Piazza Erbe + 2 calici in tritan e 2 taschine omaggio + 2 abbonamenti giornalieri autobus.

Pacchetto 5: Hostaria il Tour di "averonasodiunposto e verona.yesterday" | numero limitato

€ 17,00 Promozione Prevendita: 1 voucher da spendere per la prenotazione di un tour di Verona organizzato dall'Associazione "A Verona so di un posto" + 2 voucher degustazione Osteria di Hostaria + 1 calice in tritan e una taschina omaggio.

Clicca **qui** per acquistare i biglietti online

Info:

www.hostariaverona.com

Email: **info@hostariaverona.com**

Tel. +39 045 8202245

Associazione Hostaria Verona

ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DATA: 06/10/2022



Coati main sponsor di Hostaria (Verona, 14-16 ottobre)

6 Ottobre 2022 - 12:15 | Categorie: Salumi | Tag: Coati, Hostaria, I Bambini delle Fate

Arbizzano di Negrar (Vr) – Il Salumificio Coati quest'anno è per la prima volta il main sponsor di Hostaria, la festa del vino di Verona. Coati sarà presente in Piazza Bra per fare assaggiare i suoi salumi Lenta Cottura e Lenta Stagionatura. La tre giorni di attività in programma dal 14 al 16 ottobre ha uno scopo benefico: contributo a I Bambini delle Fate, l'impresa sociale che si occupa di assicurare sostegno economico a progetti di inclusione rivolti a bambini e ragazzi con autismo e altre disabilità. Coati con l'intero ricavato dell'iniziativa contribuirà in particolare a sostenere due progetti: si tratta di Fiordiloto, un percorso volto a una presa in carico globale e corresponsabile del bambino e della sua famiglia, e di PizzAut, la prima pizzeria in Italia e in Europa a impiegare esclusivamente ragazzi autistici, pensati come risorse da valorizzare attraverso il lavoro nel settore della ristorazione. Nello stand Coati allestito di fronte all'Arena saranno in vendita a questo scopo benefico panini e salumi. Sabato a pranzo saranno presenti, oltre ad alcuni dipendenti di Coati impegnati nel progetto a titolo di volontariato, anche i ragazzi di PizzAut.

"Siamo molto orgogliosi e ci teniamo in particolare a essere presenti quest'anno ad Hostaria – afferma Beatrice Coati – lieti di fare assaggiare ai nostri concittadini i salumi Coati di alta qualità, Lenta Cottura e Lenta Stagionatura. Dal 2014 sosteniamo l'impresa sociale de I Bambini delle Fate e anche in questa occasione li abbiamo coinvolti per dare il nostro contributo agli importanti progetti che seguiamo insieme a loro. Siamo convinti che il 'giusto tempo' sia anche quello da dedicare agli altri, così come la bontà non è solo quella da gustare. Ci tengo in particolare a ringraziare il Panificio Gottardi che ci ha offerto i panini, la Forneria Pan dei Massi che ha fornito i grissini e Felsineo Società Benefit che mette a disposizione la sua squisita mortadella: grazie alla loro collaborazione, possiamo devolvere in beneficienza l'intero ricavato dell'iniziativa".

LA MILANO

DATA: 13/10/2022



Verona, ottava edizione di Hostaria

Dal 14 al 16 ottobre

Di **Giada Malaspina** — On **Ott 13, 2022**

Verona, ottava edizione di Hostaria.

Hostaria, il festival del vino e dei sapori, quest'anno all'edizione numero otto è dedicato all'artista veronese **Giorgio Olivieri**. 'Impossibile non amarlo', recita lo slogan che seguirà il festival aperto dal 14 al 16 ottobre 2022.

Tra conferme e importanti novità, l'appuntamento è per il prossimo weekend nelle piazze e vie del centro storico, un percorso enogastronomico che abbraccia la cultura e il sociale per una manifestazione che supera i confini dei wine lovers e si apre ad un pubblico più vasto. Tra le conferme, l'ampia partecipazione degli operatori del settore con ben **350 referenze vitivinicole e 5 Consorzi**, **il premio nazionale 'Paiasso'**, la parte dedicata gli incontri e l'attenzione alla prevenzione con il progetto legato alla **Fondazione Airc**.

Novità dell'edizione 2022, l'inclusione sociale promossa dall'**associazione culturale Hostaria** e la partecipazione, per la prima volta, delle **guide Slow Food e Slow Wine** presenti con una propria cittadella allestita nel **Cortile del Tribunale**.

"*La pluralità delle proposte contenute nel programma fanno di Hostaria un festival non solo per addetti ai lavori ma aperto a tutta la cittadinanza*" – afferma l'**assessore al Commercio e Attività produttive Italo Sandrini** – "*Mi complimento con gli organizzatori per l'attenzione all'inclusione e al sociale, un passaggio culturale importante, credo che una città che si apre e si rende disponibile a provare in modo pionieristico nuove esperienze sia un arricchimento per tutti*".
Presenti in conferenza stampa il **presidente dell'associazione culturale Hostaria Alessandro Medici** con **Enrico Garnerlo**, per **Slow Food Antonella Bampa**, per **Slow Wine Corinna Gianesini** e in rappresentanza del **Gruppo Editoriale Athesis Marcello Galletti**.

"*Ringrazio l'Amministrazione e la Soprintendenza per aver compreso la bontà del progetto e il suo lato culturale rispettoso della città*" – ha detto **il presidente di Hostaria Medici** – "*Tante le novità dell'edizione 2022, tra cui il coinvolgimento di Slow Food Verona e della guida Slow Wine che sarà presentata in anteprima. Molto spazio viene dato al sociale con l'inclusione di ragazzi autistici e il momento dedicato ad Airc".*
"*Prosegue la tradizione di dedicare il festival a veronesi eccellenti*" – ha aggiunto **Garnero**– "*Quest'anno la scelta è ricaduta sul pittore Giorgio Olivieri, mentre il premio 'Paiasso' in memoria di Roberto Puliero sarà consegnato all'ex attaccante del Verona Giuseppe Nanu Galderisi. Ci teniamo a ricordare che sono a pagamento solo le degustazioni, tutti i 21 appuntamenti in calendario sono gratuiti e aperti a tutti, così come l'orario della manifestazione è finalizzato a valorizzare la ristorazione veronese*".

"*Slow Food sarà presente con una propria cittadella che comunicherà con gli spazi circostanti.*" – ha detto **Bampa**– "*Tra incontri e degustazioni, si potranno conoscere i prodotti selezionati dai presidi Slow Food della provincia di Verona e non solo, con attenzione alla biodiversità*".
"*La guida Slow Wine 2023 sarà presentata in anteprima proprio questo weekend*" – ha aggiunto **Gianesini**– "*Vi sono recensite quasi 2 mila cantine, un lavoro che valorizza le varie cantine e che da quest'anno contiene anche dei video per un spaccato di vita reale*".
"*Il Gruppo Athesis sostiene con convinzione il progetto*" – ha detto **Galletti di Athesis**– "*Hostaria è uscita da due edizioni Covid con numeri di successo e ha superato diverse difficoltà, grazie anche alla collaborazione di partner che credono nella bontà dell'iniziativa, trasversale e aperta a tutti. Come gruppo editoriale riteniamo che un festival in città sia un evento molto importante, che noi racconteremo in linea con la nostra mission*".

Hostaria - Il Festival Del Vino Di Verona

Verona 2022 - Il Festival Del Vino.

Da Venerdì 14 a Domenica 16 Ottobre 2022 -

Verona (VR)



Hostaria il *Festival del Vino di Verona , il 14-15-16 ottobre 2022* *a Verona (VR)*

Orari della manifestazione
Venerdì 14 ottobre dalle 18.00 alle 23.00
Sabato 15 ottobre dalle 11.00 alle 21.00
Domenica 16 ottobre dalle 11.00 alle 20.00

Si svolgerà nel secondo weekend di ottobre 2022 l' edizione di “Hostaria”, una grande festa popolare che animerà il centro storico di Verona e dove i partecipanti potranno degustare i vini veronesi in una speciale atmosfera di convivialità e creatività artistica.
Per la quarta volta insieme, le migliori cantine della provincia di Verona provenienti dalle zone di produzione del Valpolicella, del Custoza, del Bardolino, del Lugana, del Soave e del Durello saranno protagoniste della festa insieme alle tipicità gastronomiche della terra scaligera : il risotto all’isolana, i tortellini di Valeggio, gli gnocchi di malga della Lessinia e il formaggio Monte Veronese.

Lungo il centro storico incontrerete gli stand gastronomici dedicati alle eccellenze locali di Verona e provincia, invece nell'area della Foresteria e delle Tre Venezie i sapori delle altre regioni d'Italia.

DATA: 11/10/2022

A Verona dal 14 al 16 ottobre torna “Hostaria”, il festival del vino e dei sapori

Di **Mario Orlando**

OTT 11, 2022



Con un fitto calendario di appuntamenti culturali. E’ stata presentata nel municipio scaligero l’ottava edizione della rassegna, in programma nelle piazze e vie del centro storico in un percorso enogastronomico che abbraccia la cultura e il sociale per una manifestazione che supera i confini dei wine lovers e si apre ad un pubblico piu’ vasto. Tra le conferme, l’ampia partecipazione degli operatori del settore con ben 350



referenze vitivinicole e 5 Consorzi, il premio nazionale ‘Paiasso’, la parte dedicata gli incontri e l’attenzione alla prevenzione con il progetto legato alla Fondazione Airc. Novita’ dell’edizione 2022, l’inclusione sociale promossa dall’associazione culturale Hostaria e la partecipazione, per la prima volta, delle guide Slow Food e Slow Wine presenti con una propria cittadella allestita nel Cortile del Tribunale.

L'Arena

DATA: 10/10/2022

/// IL FESTIVAL DEL VINO E DEI SAPORI

Dedica al pittore e premio al calciatore: ai blocchi di partenza l'ottava edizione di Hostaria

Da venerdì 14 a domenica 16 ottobre torna in città il festival. Oltre alle degustazioni, più di venti appuntamenti (gratuiti) anche in ambito culturale e sociale

10 ottobre 2022



Da venerdì torna Hostaria: il servizio di Alessandro D'Errico

«Impossibile non amarlo», recita lo slogan. È Hostaria, il **festival del vino e dei sapori**, quest'anno all'edizione numero otto e dedicato all'artista veronese Giorgio Olivieri. Tra conferme e importanti novità, l'appuntamento è per il prossimo weekend nelle piazze e vie del centro storico, un percorso enogastronomico che abbraccia la cultura e il sociale per una manifestazione che supera i confini dei wine lovers e si apre ad un pubblico più vasto.

Tra le conferme, l'ampia partecipazione degli operatori del settore con ben **350 referenze vitivinicole e 5 Consorzi**, il premio nazionale «Paiasso», la parte dedicata gli incontri e l'attenzione alla prevenzione con il progetto legato alla Fondazione Airc. Novità dell'edizione 2022, l'inclusione sociale promossa dall'associazione culturale Hostaria e la partecipazione, per la prima volta, delle guide Slow Food e Slow Wine presenti con una propria cittadella allestita nel Cortile del Tribunale.

Un festival inclusivo

«La pluralità delle proposte contenute nel programma fanno di Hostaria un festival non solo per addetti ai lavori ma **aperto a tutta la cittadinanza** – afferma l'assessore al Commercio e Attività produttive Italo Sandrini -. Mi complimento con gli organizzatori per l'attenzione all'inclusione e al sociale, un passaggio culturale importante, credo che una città che si apre e si rende disponibile a provare in modo pionieristico nuove esperienze sia un arricchimento per tutti».

Presenti in conferenza stampa il presidente dell'associazione culturale Hostaria Alessandro Medici con Enrico Garnero, per Slow Food Antonella Bampa, per Slow Wine Corinna Gianesini e in rappresentanza del Gruppo Editoriale Athesis Marcello Galletti. «Ringrazio l'Amministrazione e la Soprintendenza per aver compreso la bontà del progetto e il suo lato culturale rispettoso della città», ha detto il presidente di Hostaria Medici . «Tante le novità dell'edizione 2022, tra cui il coinvolgimento di Slow Food Verona e della guida Slow Wine che sarà presentata in anteprima. Molto spazio viene dato al sociale con l'inclusione di ragazzi autistici e il momento dedicato ad Airc».

Edizione dedicata al pittore Giorgio Olivieri, premio «Paiasso» a Nanu Galderisi

«Prosegue la tradizione di dedicare il festival a veronesi eccellenti – ha aggiunto Garnero-. Quest'anno la scelta è ricaduta sul **pittore Giorgio Olivieri**, mentre il premio "Paiasso" in memoria di Roberto Puliero sarà consegnato **all'ex attaccante del Verona Giuseppe Nanu Galderisi**. Ci teniamo a ricordare che sono a pagamento solo le degustazioni, tutti i 21 appuntamenti in calendario sono gratuiti e aperti a tutti, così come l'orario della manifestazione è finalizzato a valorizzare la ristorazione veronese».

La cittadella Slow Food e l'anteprima della guida

«Slow Food sarà presente con una propria cittadella che comunicherà con gli spazi circostanti – ha detto Bampa-. Tra incontri e degustazioni, si potranno conoscere i prodotti selezionati dai presidi Slow Food della provincia di Verona e non solo, con attenzione alla biodiversità».

«La **guida Slow Wine 2023 sarà presentata in anteprima** proprio questo weekend – ha aggiunto Gianesini-. Vi sono recensite quasi 2 mila cantine, un lavoro che valorizza le varie cantine e che da quest'anno contiene anche dei video per un spaccato di vita reale».

«Il Gruppo Athesis sostiene con convinzione il progetto – ha detto Galletti di Athesis-. Hostaria è uscita da due edizioni Covid con numeri di successo e ha superato diverse difficoltà, grazie anche alla collaborazione di partner che credono nella bontà dell'iniziativa, trasversale e aperta a tutti. Come gruppo editoriale riteniamo che un festival in città sia un evento molto importante, che noi racconteremo in linea con la nostra mission».

L'Arena

DATA: 15/10/2022

/// SI CONCLUDE OGGI IN CENTRO L'OTTAVA EDIZIONE

Scorpacciata per Hostaria, il festival del vino e dei sapori fa il pieno

Oltre 350 etichette e cinque consorzi. E poi tanti eventi e incontri: oggi tocca a quello con il filosofo Vito Mancuso

15 ottobre 2022



Ultimo giorno del festival Hostaria (Marchiori)

Un tuffo nel passato e lo sguardo al futuro. Con i volti finalmente liberi dalle mascherine come nel periodo pre Covid e con tanta voglia di tornare a festeggiare. Ha fatto il pieno Hostaria, di numeri e di sorrisi, centrando ancora una volta l'obiettivo di regalare a Verona un weekend spensierato e con tanta gente per le vie del centro, con **oltre 16mila persone in due giorni**.

Grande successo anche per la seconda giornata del festival dedicato a vino a cultura che propone **oltre 350 etichette e cinque consorzi oltre a tantissimi eventi**, dalla musica agli incontri. Come quello con Eliana Liotta, giornalista, scrittrice e divulgatrice che ha parlato di alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta in un incontro dal titolo «Le diete del pianeta», presentando anche il suo libro «Il cibo che ci salverà», prima di una grande serata dedicata agli assaggi e allo stare insieme.

Il programma di questo pomeriggio

Quello di oggi sarà l'ultimo giorno della manifestazione e tra gli appuntamenti principali c'è l'incontro in Cortile Mercato Vecchio alle 17,30 con il **filosofo e teologo Vito Mancuso**. Sempre in Bra spazio anche ai più piccoli con i laboratori fino alle 17 «Un'ora da casaro», **laboratorio didattico per bambini e adulti** dove si potranno realizzare piccoli formaggi guidati da un esperto di Monte Veronese.

In piazza dei Signori dalle 17 **Wine Interactive Experienc**e con «Il suono delle vigne: installazione sonora di Giacomo Ceschi», mentre lungo le vie del festival, le rappresentazioni e improvvisazioni di Casa Shakespeare, Stefano Benini, Massimo Bitasi e Massimo Totola.

Bollicine, rossi intensi o bianchi fermi. Ma anche conferenze, performance, installazioni, e persino laboratori per trasformarsi in piccoli o grandi casari. Hostaria ha preso il via, ieri, con una cerimonia d'apertura in cui è stata riconfermata la volontà del Festival di dare spazio ai produttori locali e presentare le eccellenze del vino scaligero. «Con equilibrio e impegnandosi per armonizzare», ha sottolineato il sindaco Damiano Tommasi, ricordando che in simili occasioni la città si trasforma e bisogna trovare la giusta misura, «lavorando il più possibile dietro le quinte».

Questa ottava edizione del Festival del vino e della vendemmia di Verona, curato dall'associazione Culturale Hostaria con la co-organizzazione del Comune di Verona, il patrocinio di Regione Veneto e Provincia di Verona, e la collaborazione del Gruppo Athesis e di numerosi altri partner, è **dedicata a Giorgio Olivieri, tra i nomi più importanti nell'ambito della pittura analitica**, negli anni '70, con protagonista il colore. L'ex calciatore Giuseppe Galderisi, soprannominato «Nanu», ha ricevuto invece il premio nazionale «Paiasso», dedicato a Roberto Puliero.

Occasione per promuovere il territorio

«Hostaria non solo promuove il territorio, ma è anche attenta all'inclusività e all'aspetto sociale», ha dichiarato la vicepresidente della Regione, Elisa De Berti, intervenuta all'inaugurazione nelle veci del presidente Zaia, bloccato a casa dal Covid. «È un periodo davvero delicato per famiglie e aziende, ma bisogna ripartire», ha voluto sottolineare il vicepresidente della Provincia, David Di Michele. «È un dovere supportare e tutelare la manifestazione». Anche Marcello Galletti del Gruppo Athesis ha ricordato i tempi duri. «Siamo passati dal Covid e questo avrebbe dovuto essere un anno tranquillo, e non lo è», ha detto, ringraziando la nuova amministrazione che ha aiutato a ripartire subito con il festival.



Vino e sapori in piazza a Verona

Il programma di oggi

Oggi l'appuntamento ai banchetti, disposti tra la fine di via Roma e la Bra, e concentrati in particolare nelle piazze e giardini che circondano il cortile del Tribunale e piazza Erbe, avrà come ospiti speciali il dj Albertino e la scrittrice Eliana Liotta:

- **alle 12** in corso Santa Anastasia la presentazione del progetto speciale di Fondazione AIRC «Un assaggio tutto rosa, con la ricetta gourmet per battere il tumore al seno»

- **alle 12.30** in piazza dei Signori, sarà la presentazione in anteprima della nuova edizione di Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food, illustrata da Corinna Gianesini e il professore Maurizio Ugliano dell'Università di Verona
- **alle 15** in Cortile Mercato Vecchio, Albertino racconterà le emozioni di una vita sulla cresta dell'onda radiofonica
- **alle 17.30**, sempre in Cortile Mercato Vecchio, Liotta parlerà di alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta
- **alle 17.30** in piazza dei Signori, Carolina Valmarana omaggerà Gaia Servadio con la presentazione del libro «La cucina in valigia
- **dalle 15 e alle 17** piazza Bra ospiterà laboratorio didattico "un'ora da casaro", in cui bambini e adulti potranno realizzare piccoli formaggi guidati da un esperto di Monte Veronese Village. La singolare esperienza sarà proposta anche domani, sempre in Bra e nei medesimi orari.

Gli appuntamenti di domani

Domani, ultima giornata della manifestazione:

- **dalle 11**, e tutto il giorno, lungo il percorso in centro storico, si terranno improvvisazioni musicali e poetiche
- **alle 15** in Cortile Mercato Vecchio, sarà proposta una conferenza sull'inclusione sociale con la ballerina Red Fryk Hey e Monia Gabaldo e il mondo di Derek
- **dalle 17 alle 20** la Loggia di Fra Giocondo sarà scenario dell'installazione sonora di Giacomo Teschi dal titolo «Il Suono delle Vigne».

L'accesso alla manifestazione è libero, mentre per le degustazioni si possono acquistare diverse tipologie di biglietti tramite il sito www.hostariaverona.com.

Luca Mazzara e Chiara Bazzanella

IL GAZZETTINO.it

DATA: 10/10/2022

NORDEST

Verona, grandi vini cultura e inclusione. Il ritorno di Hostaria

NORDEST > VERONA

Lunedì 10 Ottobre 2022 di **Massimo Rossignati**



Incontri culturali, il lancio di un progetto di inclusione sociale e la novità della **Cittadella Slow Food**, dove quella che è la guida italiana ai vini sostenibili presenterà la sua guida **Slow Wine 2023** e porterà in degustazione i Presidi Slow Food della provincia di Verona e non solo. Sono alcune delle novità dell'ottava edizione del Festival Hostaria (www.hostariaverona.com), dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di Verona. La città di Giulietta e Romeo, infatti, è famosa nel mondo anche per le sue osterie come scriveva il giornalista e scrittore tedesco Hans Barth all'inizio del 900 nella sua famosa Guida spirituale delle osterie italiane parlano di Verona, osteria dei popol. Saranno circa 350 le referenze presenti al Festival Hostaria, assieme a cinque Consorzi di tutela delle Doc del Custoza, Garda, Lessini Durello, Lugana, Soave), più l'area denominata Foresteria, dove si potranno degustare vini pugliesi, siciliani, toscani.

PROGETTO BENEFICO

Ma la grande scommessa di quest'edizione sarà coniugare il gusto del buon vino con la cultura e l'inclusione sociale. Il Festival, infatti, ha dato vita ad un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità grazie al supporto del main partner Coati, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi migliori prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei Bambini delle Fate, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità. Accanto a questo un programma culturale di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il dj Albertino (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda radiofonica), la scrittrice Eliana Liotta (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo Le diete del pianeta), ed il filosofo e teologo Vito Mancuso.

AMARLO NON È PECCATO

La manifestazione, curata dall'Associazione Culturale Hostaria, mantiene, poi, nel calendario, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, la terza edizione del Premio Nazionale Paiasso dedicato a Roberto Puliero, attore, regista e voce storica di Verona. Nella cittadella di Slow Food sarà, inoltre, presente una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata in anteprima a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12,30) da Corinna Gianesini in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese. Il Festival Hostaria si conferma tra i più importanti luoghi d'incontro per wine lovers e operatori vitivinicoli, wine influencer, coinvolge esercenti e ristoratori del centro e alimenta il turismo culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero. Il tutto all'insegna di quella viticoltura che il Festival Hostaria vuole promuovere e far crescere, nella giusta concezione del bere consapevole.

Ultimo aggiornamento: 15:51

© RIPRODUZIONE RISERVATA

2night.

DATA: 05/10/2022



Hostaria Verona 2022: il Festival del vino di Verona

Dal 14 al 16 ottobre

PIAZZA BRA
Via Dietro Anfiteatro 1, Verona (VR)



Orario
11:00

(Questo evento è passato)

Torna a Verona il Festival del vino e della vendemmia dal 14 al 16 ottobre. Arrivato all'ottava edizione, sarà un percorso tra i sapori e la cultura popolare, in un'atmosfera di convivialità e leggerezza, che si snoda lungo il centro storico di Verona.

Orari della manifestazione:
Venerdì 14 ottobre dalle 18.00 alle 23.00
Sabato 15 ottobre dalle 11.00 alle 21.00
Domenica 16 ottobre dalle 11.00 alle 20.00

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

Piazza Bra
Piazza dei Signori

Piazza Bra e altri
Dal 14 al 16 ottobre
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
Si invita ad acquistare i biglietti alla biglietteria online qui.
Qui altre info, programma, dettagli e tutte le cantine presenti.
La Promozione Prevendita chiuderà venerdì 12 ottobre alle 12.00
L'accesso alla degustazione è possibile solo previo acquisto del biglietto, mentre la manifestazione è ad accesso libero.

GDV

DATA: 13/10/2022

De Gustibus

Tutto il buono de Il Giornale di Vicenza

/// DAL 14 AL 16 OTTOBRE

Hostaria Verona, degustando in centro 350 vini tra prodotti tipici e cittadella Slow Food

Ottava edizione del Festival Hostaria, in programma da domani, venerdì 14 ottobre, a domenica 16 ottobre tra le vie e le piazze di Verona.

13 ottobre 2022



"Amarlo non è peccato": sulle ali del nuovo slogan, parte l'ottava edizione del Festival Hostaria, in programma da domani, venerdì 14 ottobre, a domenica 16 ottobre tra le vie e le piazze di Verona. Tante le novità, con oltre 350 vini in degustazione e la presenza tra gli ospiti del dj Albertino, della scrittrice Eliana Liotta e del filosofo e teologo Vito Mancuso.

Un'edizione ricca di novità

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella Slow Food, un'area esclusiva, 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. Durante la tre giorni verrà presentata in anteprima sabato 15 alle 12,30 l'edizione 2023 della Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che ha rivoluzionato il mondo del vino.

350 vini in degustazione

Ma protagoniste principali saranno le oltre alle 350 referenze vinicole, il festival quest'anno dedica un'area alla Foresteria, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione. Inoltre, saranno presenti cinque Consorzi: il Garda, con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; il Lugana, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il Custoza, presente con varie offerte di Custoza Superiore; il Lessini Durello con le sue annate vecchie di bollicine e il Soave che racconterà i 33 cru della zona.

La presenza dei wine influencer

Con un'ampia visibilità sui social, il festival anche quest'anno metterà in mostra la sua anima digital ospitando wine influencer che presenteranno le cantine. A questo si aggiungono due palchi e due aree eventi tra musica, incontri, laboratori e progetti speciali. La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la terza edizione del premio nazionale "Paiasso" dedicato a Roberto Puliero, attore, regista e "voce storica" di Verona. Quest'anno verrà consegnato a Giuseppe "Nanu" Galderisi, attaccante del Verona e bomber dello storico scudetto del 1985.

L'edizione di quest'anno sarà dedicata al pittore Giorgio Olivieri.

Il progetto speciale e i biglietti

Da sottolineare infine il progetto speciale di Fondazione AIRC: sabato dalle 12 alle 19, nell'ambito dell'ottobre rosa, verrà presentato "Un assaggio

tutto rosa - la ricetta gourmet di Fondazione AIRC per battere il tumore al seno" (corso Santa Anastasia, al civico 29).

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online. L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti (CLICCA QUI).

Alberto Tonello

© Riproduzione riservata

Garda Outdoors

DATA: 19/09/2022

Uncategorized

Eventi a Ottobre sul Lago di Garda e nelle sue città. Edizione 2022.

Walter Sestili Settembre 19, 2022

Ottobre è il mese dei colori autunnali, ma anche il mese dei sapori: molte sono le manifestazioni dedicate all'enogastronomia. Scopriamole!







Hostaria Verona – la sagra del vino di Verona 14/15/16.10.2022



Hostaria si svolge in concomitanza al periodo della Vendemmia, nel mese di ottobre, per festeggiare insieme un momento delicato e prezioso per le aziende vitivinicole che risiedono lungo il territorio di questa città. L'evento si presenta come un percorso per le strade del centro storico di Verona pensato affinché si possano apprezzare, contemporaneamente, storicità e scorci unici della città, buon vino, buon cibo e intrattenimenti culturali, in un clima di divertimento, convivialità e spensieratezza. scopri di più

VENETONEWS
INFORMAZIONE LOCALE DEL VENETO

DATA: 11/10/2022

Hostaria Verona 2022

TOPICS: Comune Verona Verona

POSTED BY: REDAZIONE 11/10/2022



Da venerdì 14 a domenica 16 ottobre 2022 torna il Festival dedicato a tutti gli amanti del Vino!

Le strade e le piazze del centro storico si animano grazie a Hostaria Verona 2022, il festival dove il vino diventa spettacolo.

Quest'anno lo slogan è "Amarlo non è peccato".

Cantine e stand enogastronomici propongono degustazioni di vini di pregio provenienti dalle zone di produzione del veronese e assaggi delle eccellenze culinarie della città.

Oltre alle degustazioni il Festival propone anche un ricco programma di attività collaterali, conferenze pubbliche e momenti artistici di grande impatto emotivo.

vai alla **mappa e scopri l'itinerario**

Informazioni e contatti

Per maggiori informazioni consulta il **sito ufficiale**

Dove

- Cortile del Mercato Vecchio – Verona
- Piazza Bra – Verona
- Piazza dei Signori (Dante) – Verona

Quando

– Venerdì 14 ottobre 2022, dalle 18 alle 23, chiusura casse alle 22
– Sabato 15 ottobre 2022, dalle 11 alle 21, chiusura casse alle 20
– Domenica 16 ottobre 2022, dalle 11 alle 20, chiusura casse alle 18

Come

Per acquistare i biglietti consulta il **sito ufficiale**

Organizzato da

Hostaria Verona è co-organizzato con il Comune di Verona e con il patrocinio di Regione del Veneto

telenuovo

DATA: 10-15-17/10/2022



https://tgverona.telenuovo.it/attualita/2022/10/10/lottava-volta-di-hostaria-torna-il-festival-del-vino-video



https://tgverona.telenuovo.it/attualita/2022/10/15/hostaria-il-festival-del-vino-e-della-cultura-fino-a-domenica-per-le-vie-di-verona-video



https://tgverona.telenuovo.it/cronaca/2022/10/17/hostaria-chiusura-a-oltre-22mila-visitatori

Telearena

DATA: 29/09/2022



TG SERA del 10/10/2022

https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg-sera-del-10-10-2022-1.9671407



TG SERA del 14/10/2022

https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg-sera-del-14-10-2022-1.9679528



TG SERA del 15/10/2022

https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg-sera-del-15-10-2022-1.9680951



TG SERA del 16/10/2022

https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg-sera-del-16-10-2022-1.9682444



TG SERA del 17/10/2022

https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg-sera-del-17-10-2022-1.9684610

TELE CHIARA

DATA: 17/10/2022

17.10.2022

TUTTO ESAURITO PER HOSTARIA

Oltre 22mila biglietti venduti nella tre giorni di Hostaria, il festival del vino veronese. Una manifestazione che è cresciuta grazie anche agli eventi collaterali



https://telechiara.gruppovideomedia.it/it/on-demand/telegiornali/tg-news-seconda-edizione-1?id=72331&clip=72306

DAILY

DATA: 03/10/2022

Hostaria Verona ritorna dal 14 al 16 ottobre

Il Festival del vino più atteso d'autunno torna ad animare il centro di Verona dal 14 al 16 ottobre: presenti oltre 350 etichette e cinque consorzi, oltre a personaggi d'eccezione come Dj Albertino, la scrittrice Eliana Liotta e il filosofo Vito Mancuso.

Di **Redazione** - 3 Ottobre 2022



Hostaria Verona ritorna dal 14 al 16 ottobre

"Amarlo non è peccato": sulle ali del nuovo slogan, sono aperte sul sito di Hostaria le **prevendite** per l'**ottava edizione** del **Festival Hostaria**, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di **Verona**. Tante le novità, con **oltre 350 referenze vinicole**, **cinque Consorzi**, un nuovo progetto di **inclusione sociale** per i bambini con disabilità e un **programma culturale** di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il **dj Albertino** (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda... radiofonica), la scrittrice **Eliana Liotta** (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo *Le diete del pianeta*), il filosofo e teologo **Vito Mancuso**.

Focus sulla cultura

Ed è proprio la **cultura** nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

Novità

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella **Slow Food**, un'area esclusiva, 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.

Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della **Slow Wine**, la **guida ai vini d'Italia** di **Slow Food** che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata **in anteprima** aHostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da **Corinna Gianesini** in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Un nuovo progetto di inclusione sociale

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'**inclusione sociale**, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una *mission* resa possibile grazie al supporto del main partner **Coati**, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi migliori prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei **Bambini delle Fate**, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Oltre 350 etichette e cinque Consorzi

Oltre alle **350 referenze vinicole**, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.

Inoltre, saranno presenti **5 Consorzi**:

- **Consorzio Garda DOC** con una proposta di tre stand dislocati nel percorso;
- **Consorzio Tutela Lugana DOC**, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana;

- il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che in questa nuova edizionerafforza la propria presenza proponendo degli assaggi con dei produttori selezionati di Custoza Superiore;
- **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare;
- il **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

Turismo culturale e wine influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di **walk around tasting**, iniziativediverse e la possibilità di vivere la città.

Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua *anima digital* ospitando **wine influencer** che sapranno presentare al meglio le cantine partecipanti.

Terza edizione del Premio Paiasso

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona.

Biglietti: diverse tipologie di accesso

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:

- **Biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di *Hostaria Viaggio nel Gusto*: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;
- **Biglietto "Hostaria Passione Lugana"**: oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;
- **Biglietto "Hostaria Tour"** di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A ognuno di questi pacchetti sarà possibile, con il contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.

In loco si potrà acquistare il **Biglietto Classico Redoro**, che aggiungerà ai token una degustazione di Valpolicella Classico.

L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti.
Info su www.hostariaverona.com.



La locandina dell'edizione 2022 di Hostaria Verona

DAILY

DATA: 10/10/2022

Hostaria: Slow Food pronto a sorprendere con prodotti locali e non

La Piazza del Tribunale sarà il centro dell'evento parte di Hostaria 2022. A disposizione ci saranno stand pieni di sapori tutti da scoprire.

Di **Redazione** - 10 Ottobre 2022



Slow Food Verona sarà presente ad Hostaria 2022, **dal 14 ottobre ore 18:00 al 16 ottobre ore 20:00** con una **cittadella Slow** in una location centrale la Piazza del Tribunale, tutta dedicata ai sapori da conoscere, da scoprire e da salvare; dove troveranno spazio produttori selezionati, stand gastronomici e i presidi Slow Food della Provincia di Verona. Slow Food è una grande associazione internazionale, no profit, impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Ogni giorno Slow Food lavora in 150 Paesi per promuovere **un'alimentazione buona, pulita e giusta per tutti**.

Nella cittadella sarà presente anche Slow Wine, la **Guida ai Vini d'Italia** con una rappresentanza di 5 Vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023: Clementi, Fongaro, La Cappuccina, Gentili e Giovanni Ederle. La guida Slow Wine, attraverso i suoi molti collaboratori, effettua un importante lavoro di monitoraggio del territorio, visitando ogni anno tutte le cantine recensite ed effettuando un continuo scouting sulle nuove realtà emergenti. Le aziende presenti in guida hanno dimensioni diverse, ma tutte sono caratterizzate, oltre che dalla qualità dei loro vini, anche da una particolare attenzione e rispetto per il territorio in cui operano.

Nella Cittadella Slow saranno inoltre presenti: il Mercato della Terra, con alcuni produttori del territorio veronese, la Casetta della Lessinia curata dal Consorzio del Monte Veronese ospiterà due presidi Slow Food dei monti Lessini, il Monte Veronese DOP di Malga e la Pecora Brogna, mentre la proloco di Cerea portera' altri due presidi legati a Verona: **la Stortina Veronese e il Melo Decio**.

Saranno anche presenti due stand Gastronomici con Locanda le 4 ciacole con piatti legati alla tradizione italiana di salumi e formaggi (inclusi svariati presidi regionali). In collaborazione con l'AIFI (Associazione Italiana Food Influencers) verra' premiato il **piatto vincitore** del contest Slow Finger Food attivo online su Instagram dal 21/09 al 05/10 2022. La Locanda le 4 Ciacole riprodurrà, in numero limitato (250 porzioni), il piatto vincitore del contest Sabato 14 Ottobre a pranzo. Il secondo stand con Babbuino Ghiotto & Takeda con piatti della tradizione rivisitati in chiave fusion e creativa: la tagliata migliore di Verona, o il panetto col porco o per chi ama le verdure la Pisotta da passeggio alle erbe spontanee.

Slow food Verona, la Condotta di Verona è il nucleo organizzato di soci Slow Food, le persone che partecipano attivamente. La condotta fa sempre riferimento a un territorio e su questo svolge una serie di attivitá, come rappresentare l'Associazione con le altre realtà del territorio, dalle istituzioni ad altre associazioni; ed è deputata ad accogliere chiunque si iscriva a Slow Food nella propria zona di appartenenza. La guida è affidata al **Fiduciario, Antonella Bampa** a Verona. Il comitato, di recente rinnovo con alcune nuove persona ad esempio con Beatrice Perbellini Segretaria, Marco Olivieri Relazione con i soci, eventi e collaborazioni, Veronica Zuccolin Comunicazione e ideazione eventi, Lorenzo Simeoni rapporti con Accademia Agricolture, Scienze e Lettere di Verona, e tra gli altri storici Ida Rossetto Tesorerie e Roberto Covallaro Relazioni con testate e giornalisti; insieme alla fiduciaria animano il territorio attraverso corsi, eventi come appunto Hostaria, seminari, degustazioni, mercati della terra, orti, valorizzazione dei presidi locali.

Segnaliamo che: alle ore 12.30 di Sabato 15 Ottobre 2022 si svolgerá la presentazione della **nuova Guida Slow Wine 2023** e un approfondimento sul tema del vino e della biodiversità, interverranno *Corinna Gianesini*, Sommelier professionista e referente Slow Wine per il Veneto e il Prof.Maurizio Ugliano, ordinario di Scienze e tecnologie alimentari dell'Università di Verona. Inoltre e' nato un nuovo Presidio Slow food, nel mondo del vino che sará presente tra le Cantine della manifestazione Hostaria 2022, è l'Enantio vitigno autoctono, a piede franco. La particolarità di questa rara varietà di vite, originaria della Vallagarina, tra le province di Trento e Verona, è che nasce per propaggine (a

piede franco, appunto) senza essere innestata. Niente barbatelle, insomma: queste piante corrono sul terreno e, con la sapiente mano dei viticoltori, si riproducono. Presentato a Torino il 24 settembre, nella da poco conclusa ultima edizione di Terra Madre Salone del Gusto. La propagazione resiste ancora oggi soltanto in pochissime parti d'Italia, aree dove la composizione del suolo, oppure l'altitudine, hanno impedito alla fillossera di proliferare. La Vallagarina, lungo l'asse del fiume Adige tra le province di Trento e di Verona, è uno di questi ambienti: grazie alla struttura sabbiosa-silicea del terreno, l'afide non è riuscito ad attaccare l'apparato radicale di queste vigne e ancora oggi viene quindi coltivato l'enantio. **Lorenzo Bongiovanni**, e' il referente dei tre produttori che aderiscono al Presidio – l'azienda Roeno della famiglia Fugatti di Brentino Belluno (Verona), l'azienda Vallarom di Barbara Mottini e Filippo Scienza di Avio (Trento) e l'azienda Lorenzo Bongiovanni di Sabbionara (Trento).

DAILY

DATA: 11/10/2022

Questo weekend torna Hostaria Verona: il programma completo

Dal 14 al 16 ottobre torna Hostaria Verona, il festival dedicato al vino che per tre giorni colorerà le strade del centro storico. Con cinque consorzi presenti e oltre trecento referenze vinicole, la kermesse si conferma uno tra gli appuntamenti più importanti della città scaligera.

Di **Redazione** - 11 Ottobre 2022



Il Festival del vino più amato d'autunno torna a colorare le vie di Verona: dal 14 al 16 ottobre torna infatti Hostaria, con una lunga serie di novità e appuntamenti imperdibili.

Saranno **oltre 350 le referenze vinicole**, **cinque i Consorzi**, insieme a un nuovo progetto di **inclusione sociale** per i bambini con disabilità e un **programma culturale** di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il **dj Albertino**, la scrittrice **Eliana Liotta** e il filosofo e teologo **Vito Mancuso**.

Presente anche Slow Food Verona

Anche Slow Food Verona sarà presente, con una vera e propria **"cittadella Slow"** nella Piazza del Tribunale, tutta dedicata ai sapori da conoscere, da scoprire e da salvare. Qui troveranno spazio produttori selezionati, stand gastronomici e i presidi Slow Food della Provincia di Verona.



Hostaria Verona

Uno spazio per wine lovers e influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di **walk around tasting**, iniziativediverse e la possibilità di vivere la città. Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua *anima digital* ospitando **wine influencer** che sapranno presentare al meglio le cantine partecipanti.

Il "Premio Paiasso" a Giuseppe "Nanu" Galderisi

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la **terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso"** dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona. Quest'anno verrà consegnato a **Giuseppe "Nanu" Galderisi**, attaccante del Verona calcio degli anni '80 e bomber dello storico scudetto del 1985.

La dedica dell'edizione al pittore **Giorgio Olivieri** ha invece queste motivazioni: «perché è giusto che Verona omaggi questo suo concittadino artista, protagonista di mostre importanti assieme a grandi artisti celebrati in tutto il mondo, quella Verona dove Olivieri ha sempre voluto rimanere, con un amore profondo per il suo territorio, la sua città, il suo studio».

Il progetto di Fondazione AIRC

Da sottolineare il **progetto speciale** di **Fondazione AIRC**: sabato 15 ottobre, dalle 12 alle 19, nell'ambito dell'ottobre rosa, verrà presentato "Un assaggio tutto rosa – la ricetta gourmet di Fondazione AIRC per batter il tumore al seno" (Corso Santa Anastasia, altezza civico 29).

Biglietti: diverse tipologie di accesso

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:

- **Biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di *Hostaria Viaggio nel Gusto*: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;
- **Biglietto "Hostaria Passione Lugana"**: oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;
- **Biglietto "Hostaria Tour"** di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

Venerdì 14 ottobre

Piazza Bra

ore 19.30 – Il rock dell'Hard Rock Cafè Verona – musica live da Hostaria

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

- **ore 20.30** – Inaugurazione alla presenza di autorità e sponsor e dedica al pittore **Giorgio Olivieri**
- **ore 21.00** – Consegna **Premio Puliero**: Mario Puliero intervista **Giuseppe "Nanu" Galderisi**.
- A seguire set musicale di Andrea Galderisi e i Gam.

Palco Soave – Durello – Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 21.00 – *Durello after hour*: duo acustico con le bollicine di Verona

Sabato 15 ottobre

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

- **ore 15.00** – Incontro pubblico con il Dj **Albertino**: *La mia radio, il mio stile e la musica* (powered by Move)
- **ore 17.30** – Incontro pubblico con la scrittrice **Eliana Liotta**: *Le diete del pianeta*.

Palco Soave – Durello – Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

- **ore 12.30** – Presentazione **guida Slow Wine** a cura di **Slow Food**, con **Corinna Gianesini** e **Maurizio Ugliano**
- **ore 16.30** – Incontro sulle **guide delle osterie di Verona** a cura di Verona So Di Un Posto e Verona Yesterday

- **ore 17.30** – **Carolina Valmarana** omaggia **Gaia Servadio** con la presentazione del libro*La cucina in valigia"*, in dialogo con la giornalista Silvia Allegri
- **ore 19.00** – Soave, l'aperitivo di Verona: duo acustico con il Soave.

Piazza Bra

ore 15.00 e **17.00** – "Un'ora da casaro", **laboratorio didattico per bambini e adulti** dove si potranno realizzare piccoli formaggi guidati da un esperto di *Monte Veronese Village*.

Corso santa Anastasia (altezza civico 29)

ore 12.00 > 19.00 – Presentazione **progetto speciale** di **Fondazione AIRC** "Un assaggio tutto rosa – la ricetta gourmet di Fondazione AIRC per batter il tumore al seno" (nell'ambito dell'ottobre rosa)

Domenica 16 ottobre

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

- **ore 15.00** – Incontro pubblico *Scusi, disturbo?* **sul tema dell'inclusione sociale, con Red Fryk Hey, Monia Gabaldo e il Mondo di Derek**
- **ore 17.30** – Incontro pubblico con il teologo e filosofo **Vito Mancuso**: *Ars bibendum, ars vivendi*
- **Piazza Bra**
- **ore 15.00** e **17.00** – "Un'ora da casaro", **laboratorio didattico per bambini e adulti** dove si potranno realizzare piccoli formaggi guidati da un esperto di *Monte Veronese Village*.

Palco Soave – Durello – Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 17.00 > 20.00 – Wine Interactive Experience "Il Suono delle Vigne": **installazione sonora** di Giacomo Ceschi.

Lungo il percorso cittadino del Festival:

- Casa Shakespeare presenta: Solimano Pontarollo e Sabrina Modenini in "Sogno diVino"
- Stefano Benini, Massimo Bitasi e Massimo Totola in "improvvisazioni musical poetiche da Hostaria".

DAILY

DATA: 14/10/2022

A Hostaria tornano anche le “100 note in rosa”

Il tour delle "100 note in rosa" prosegue anche a Hostaria: fino a domenica musica, degustazioni di vini e formaggi veronesi e performance animeranno il Caffè Dante Bistrot.

Di **Redazione** - 14 Ottobre 2022



Il Caffè Dante Bistrot. Foto dalla pagina Facebook del locale

A Hostaria tornano anche le “100 note in rosa”

Quattro giorni di musica, buon vino, gustoso Monte Veronese, selezione di vinili e live painting al **Caffe Dante Bistrot**. Quest'ultimo, in occasione della manifestazione cittadina Hostaria, ha deciso infatti di ospitare il tour di ***100 note in rosa*** la rassegna artistica nata nel 2020 nell'anno più difficile per il mondo dello spettacolo voluta e sostenuta dal Consorzio Chiaretto di Bardolino e il Consorzio del Formaggio Monte Veronese in collaborazione con Doc Servizi, Studioventisette e patrocinato dal Comune di Verona.

Quattro giorni, iniziati ieri e in programma fino a domenica, dove si **alterneranno diversi artisti e spettacoli**.

Il programma

Venerdì 14 ottobre

Dalle 16.30 la kermesse partirà con **Vini tra i vinili**, una selezione di dischi vinili tra soul kazz & Fuink a cura di Ale Formenti. Ad accompagnare la serata, una degustazione di vini veronesi.

Sabato 15 ottobre

Il pomeriggio lungo del Caffè Dante ospiterà il fantastico e istrionico duo jazz swing **Lite Orchestra** con inizio alle 16.30 fino all'ora di cena.

Domenica 16 ottobre

La domenica, dalle 16, si svolgerà una performance di musica e pittura con **Vinili su tela**, format che ha già animato tutti i martedì d'estate al Mura Festival. La performance sarà un live painting di Stephanie Ocean Ghizzoni, accompagnata dalla ricercata musica in vinile di Ale Formenti.

DAILY

DATA: 14/10/2022



A Verona arriva il weekend di Hostaria

"Amarlo non è peccato": sulle ali del nuovo slogan prende ufficialmente il via la nuova edizione di Hostaria Verona, il festival del vino più atteso d'autunno che colorerà le vie di Verona da oggi e fino a domenica.

Tante le novità, con **oltre 350 referenze vinicole**, **cinque Consorzi**, un nuovo progetto di **inclusione sociale** per i bambini con disabilità e un **programma culturale** di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il **dj Albertino** (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda... radiofonica), la scrittrice **Eliana Liotta** (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo *Le diete del pianeta*), il filosofo e teologo **Vito Mancuso**.

LEGGI IL PROGRAMMA COMPLETO

Biglietti: diverse tipologie di accesso

Queste le tipologie di biglietto disponibili:

- **Biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di *Hostaria Viaggio nel Gusto*: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;

- **Biglietto "Hostaria Passione Lugana"**: oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;
- **Biglietto "Hostaria Tour"** di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

Il "Premio Paiasso" a Giuseppe "Nanu" Galderisi

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la **terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso"** dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona. Quest'anno verrà consegnato a **Giuseppe "Nanu" Galderisi**, attaccante del Verona calcio degli anni '80 e bomber dello storico scudetto del 1985.

La dedica dell'edizione al pittore **Giorgio Olivieri** ha invece queste motivazioni: «perché è giusto che Verona omaggi questo suo concittadino artista, protagonista di mostre importanti assieme a grandi artisti celebrati in tutto il mondo, quella Verona dove Olivieri ha sempre voluto rimanere, con un amore profondo per il suo territorio, la sua città, il suo studio».

DAILY

DATA: 16/10/2022

Hostaria fa il botto anche quest'anno

Termina oggi l'8^ edizione dell'evento dedicato al vino. Tanti ospiti, incontri, laboratori pensato per i visitatori che anche quest'anno sono accorsi numerosi.

Di **Redazione** - 16 Ottobre 2022



Ultima giornata, quella di domenica 16 ottobre, per l'8^ edizione di **Hostaria, il Festival del Vino**, che ha visto l'arrivo di numerosi visitatori nella tre giorni dedicata alla kermesse. Un festival diffuso, che si dirama da piazza Bra fino al cuore del centro storico, dove è possibile gustare un calice di vino e accompagnato da buon cibo.

Tanti gli ospiti che si sono avvicendati nel corso dell'evento. Domenica sono previsti, invece, laboratori, l'incontro con Vito Mancuso e tanto altro.

Guarda la gallery di sabato:






HOSTARIA






NON SOLO
VINO



Radio RCS
L'Onda Veronese

DATA: 11/10/2022

Festival Hostaria, in programma dal 14 al 16 ottobre

11 Ottobre 2022, 15:45 di Radio RCS



NEL WEEKEND L'OTTAVA EDIZIONE DI HOSTARIA

Da venerdì 14 a domenica 16 ottobre torna in città il festival dedicato al vino. Tanti gli appuntamenti anche in ambito culturale e sociale. Il plauso dell'assessore Sandrini per la pluralità delle proposte

'Impossibile non amarlo', recita lo slogan. E' Hostaria, il festival del vino e dei sapori, quest'anno all'edizione numero otto e dedicato all'artista veronese Giorgio Olivieri.
Tra conferme e importanti novità, l'appuntamento è per il prossimo weekend nelle piazze e vie del centro storico, un percorso enogastronomico che abbraccia la cultura e il sociale per una manifestazione che supera i confini dei wine lovers e si apre ad un pubblico più vasto.
Tra le conferme, l'ampia partecipazione degli operatori del settore con ben 350 referenze vitivinicole e 5 Consorzi, il premio nazionale 'Paiasso', la parte dedicata gli incontri e l'attenzione alla prevenzione con il progetto legato alla Fondazione Airc.
Novità dell'edizione 2022, l'inclusione sociale promossa dall'associazione culturale Hostaria e la partecipazione, per la prima volta, delle guide Slow Food e Slow Wine presenti con una propria cittadella allestita nel Cortile del Tribunale.
"La pluralità delle proposte contenute nel programma fanno di Hostaria un festival non solo per addetti ai lavori ma aperto a tutta la cittadinanza – afferma l'assessore al Commercio e Attività produttive Italo Sandrini -. Mi complimento con gli organizzatori per l'attenzione all'inclusione e al sociale, un passaggio culturale importante, credo che una città che si apre e si rende disponibile a provare in modo pionieristico nuove esperienze sia un arricchimento per tutti".

Presenti in conferenza stampa il presidente dell'associazione culturale Hostaria Alessandro Medici con Enrico Garnerlo, per Slow Food Antonella Bampa, per Slow Wine Corinna Gianesini e in rappresentanza del Gruppo Editoriale Athesis Marcello Galletti.
"Ringrazio l'Amministrazione e la Soprintendenza per aver compreso la bontà del progetto e il suo lato culturale rispettoso della città – ha detto il presidente di Hostaria Medici -. Tante le novità dell'edizione 2022, tra cui il coinvolgimento di Slow Food Verona e della guida Slow Wine che sarà presentata in anteprima. Molto spazio viene dato al sociale con l'inclusione di ragazzi autistici e il momento dedicato ad Airc"

“Prosegue la tradizione di dedicare il festival a veronesi eccellenti – ha aggiunto Garnero-. Quest’anno la scelta è ricaduta sul pittore Giorgio Olivieri, mentre il premio ‘Paiasso’ in memoria di Roberto Puliero sarà consegnato all’ex attaccante del Verona Giuseppe Nanu Galderisi. Ci teniamo a ricordare che sono a pagamento solo le degustazioni, tutti i 21 appuntamenti in calendario sono gratuiti e aperti a tutti, così come l’orario della manifestazione è finalizzato a valorizzare la ristorazione veronese”.
“Slow Food sarà presente con una propria cittadella che comunicherà con gli spazi circostanti – ha detto Bampa-. Tra incontri e degustazioni, si potranno conoscere i prodotti selezionati dai presidi Slow Food della provincia di Verona e non solo, con attenzione alla biodiversità”.
“La guida Slow Wine 2023 sarà presentata in anteprima proprio questo weekend – ha aggiunto Gianesini-. Vi sono recensite quasi 2 mila cantine, un lavoro che valorizza le varie cantine e che da quest’anno contiene anche dei video per un spaccato di vita reale”.
“Il Gruppo Athesis sostiene con convinzione il progetto – ha detto Galletti di Athesis-. Hostaria è uscita da due edizioni Covid con numeri di successo e ha superato diverse difficoltà, grazie anche alla collaborazione di partner che credono nella bontà dell’iniziativa, trasversale e aperta a tutti. Come gruppo editoriale riteniamo che un festival in città sia un evento molto importante, che noi racconteremo in linea con la nostra *mission*”.

VERONASERA

DATA: 11/10/2022

A Verona un fine settimana dedicato al vino con il Festival Hostaria



DOVE

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

Piazza Bra

QUANDO

Dal 14/10/2022 al 16/10/2022

Venerdì 14 Ottobre dalle 18 alle 23 [Chiusura casse 22] | Sabato 15 Ottobre dalle 11 alle 21 [Chiusura casse 20] | Domenica 16 Ottobre dalle 11 alle 20 [Chiusura casse 18]

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web facebook.com

Redazione

11 ottobre 2022 10:07

«**Amarlo non è peccato**»: sulle ali del nuovo slogan, parte l'ottava edizione del **Festival Hostaria**, in programma **dal 14 al 16 ottobre 2022** tra le vie e le piazze del centro storico di **Verona**. Tante le novità, con oltre 350 referenze vinicole, 5 Consorzi, un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma culturale di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il **dj Albertino** (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda... radiofonica), la scrittrice **Eliana Liotta** (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo *Le diete del pianeta*), il filosofo e teologo **Vito Mancuso** su *Ars bibendum, ars vivendi*. L'edizione 2022 è dedicata all'artista veronese **Giorgio Olivieri**, il pittore del colore oltre la superficie, scomparso a 80 anni nel 2017 e annoverato tra i nomi più importanti nell'ambito della pittura analitica.

Focus sulla cultura

È proprio la **cultura** nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella **Slow Food**, un'area esclusiva, 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. Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di **5 vignaioli** di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della **Slow Wine**, la **guida ai vini d'Italia** di **Slow Food** che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata **in anteprima** a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da **Corinna Gianesini** in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Un nuovo progetto di inclusione sociale

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'**inclusione sociale**, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una *mission* resa possibile grazie al supporto del main partner **Coati**, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei **Bambini delle Fate**, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Sui temi dell'inclusione sociale, **domenica 16 ottobre**, alle 15.00 in Cortile Mercato Vecchio, è previsto l'incontro pubblico *Scusi, disturbo?* con la danzatrice autistica Red Fryk Hey e la dottoressa Monia Gabaldo con il Mondo di Derek.

Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle **350 referenze vinicole**, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione. Inoltre, saranno presenti 5 Consorzi: Consorzio Garda DOC, con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; Consorzio Tutela Lugana DOC, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie

di Lugana; il Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo assaggi con produttori selezionati di Custoza Superiore; Consorzio Tutela Vino Lessini Durello presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del Consorzio Tutela Soave che racconterà i 33 cru della zona.

Turismo culturale e wine influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di walk around tasting, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città. Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua *anima digital* ospitando wine influencer che presenteranno le cantine partecipanti. Due palchi e due aree eventi tra musica, incontri, laboratori e progetti speciali.

Terza edizione del Premio Paiasso a Giuseppe "Nanu" Galderisi

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la **terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso"** dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona. Quest'anno verrà consegnato a **Giuseppe "Nanu" Galderisi**, attaccante del Verona calcio degli anni '80 e bomber dello storico scudetto del 1985.

La dedica dell'edizione al pittore **Giorgio Olivieri** ha invece queste motivazioni: "perché è giusto che Verona omaggi questo suo concittadino artista, protagonista di mostre importanti assieme a grandi artisti celebrati in tutto il mondo, quella Verona dove Olivieri ha sempre voluto rimanere, con un amore profondo per il suo territorio, la sua città, il suo studio".

Da sottolineare il **progetto speciale** di **Fondazione AIRC**: sabato 15 ottobre, dalle 12.00 alle 19.00, nell'ambito dell'ottobre rosa, verrà presentato "Un assaggio tutto rosa - la ricetta gourmet di Fondazione AIRC per batter il tumore al seno" (Corso Santa Anastasia, altezza civico 29).

Biglietti: diverse tipologie di accesso

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:

- **Biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di *Hostaria Viaggio nel Gusto*: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;

- **Biglietto “Hostaria Passione Lugana”**: oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;
- **Biglietto “Hostaria Tour”** di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A tutti questi pacchetti sarà possibile, con un piccolo contributo di 1 euro, aggiungere l’abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile. In loco sarà possibile acquistare il **Biglietto Classico Redoro**, che aggiungerà ai token una degustazione di Vino Classico. L’accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l’acquisto dei biglietti.

VERONASERA

DATA: 13/10/2022

WEEKEND CENTRO STORICO / PIAZZA BRA

Cosa fare a Verona e provincia durante il weekend dal 14 al 16 ottobre 2022

Tantissimi anche per questo fine settimana gli eventi da non perdere a Verona ed in provincia



Festival Hostaria Verona dal 14 al 16 ottobre 2022

Nuovo weekend con numerosi appuntamenti interessanti nel territorio veronese. Di seguito vediamo quali sono tutte le iniziative da non perdere dal 14 al 16 ottobre 2022.

L'EVENTO TOP

Hostaria Verona

L'ottava edizione del Festival Hostaria è in programma dal 14 al 16 ottobre 2022 tra le vie e le piazze del centro storico di Verona. Tante le novità, con oltre 350 referenze vinicole, 5 consorzi, un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma culturale di incontri e dibattiti. Oltre alle 350 referenze vinicole, Il festival dedica un'area alla foresteria, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.

VERONASERA

DATA: 10/10/2022



Luca Stoppele
Giornalista VeronaSera
10 ottobre 2022 13:12

ATTUALITÀ CENTRO STORICO

"Amarlo non è peccato". Il vino torna protagonista per le vie della città con Hostaria Verona

Il festival animerà il centro dal 14 al 16 ottobre con numerose novità ed appuntamenti, vantando la presenza di oltre 350 referenze vinicole e 5 Consorzi



Hostaria Verona, edizione 2021

Amarlo non è peccato": sulle ali del nuovo slogan, è pronta a prendere il via l'ottava edizione del Festival Hostaria, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di Verona.

Tante le novità, con **oltre 350 referenze vinicole, 5 Consorzi**, un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma culturale di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il dj Albertino, la scrittrice Eliana Liotta, il filosofo e teologo Vito Mancuso su Ars bibendum, ars vivendi.
L'edizione 2022 è dedicata all'artista veronese Giorgio Olivieri, il pittore del colore oltre la superficie, scomparso a 80 anni nel 2017 e annoverato tra i nomi più importanti nell'ambito della pittura analitica.



Le novità

FOCUS CULTURA - È proprio la cultura nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

CITTADELLA SLOW FOOD E PRESENTAZIONE GUIDA SLOW WINE 2023 - Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella Slow Food, un'area esclusiva, 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.
Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata in anteprima a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da Corinna Gianesini in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.



UN NUOVO PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE - L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'inclusione sociale, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una mission resa possibile grazie al supporto del main partner Coati, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in piazza Bra con assaggi dei suoi prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei Bambini delle Fate, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.
Sui temi dell'inclusione sociale, domenica 16 ottobre, alle 15.00 in Cortile Mercato Vecchio, è previsto l'incontro pubblico Scusi, disturbo? con la danzatrice autistica Red Fryk Hey e la dottoressa Monia Gabaldo con il Mondo di Derek.

OLTRE 350 ETICHETTE E 5 CONSORZI - Oltre alle 350 referenze vinicole, Il Festival dedica un'area alla Foresteria, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.
Inoltre, saranno presenti 5 Consorzi: Consorzio Garda DOC, con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; Consorzio Tutela Lugana DOC, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo assaggi con produttori selezionati di Custoza Superiore; Consorzio Tutela Vino Lessini Durello presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del Consorzio Tutela Soave che racconterà i 33 cru della zona.

TURISMO CULTURALE E WINE INFLUENCER - Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di walk around tasting, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città. Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua anima digital ospitando wine influencer che presenteranno le cantine partecipanti.



MUSICA, INCONTRI, LABORATORI E PREMI SPECIALI - La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma **la terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona. Quest'anno verrà consegnato a **Giuseppe "Nanu" Galderisi**, attaccante del Verona calcio degli anni '80 e bomber dello storico scudetto del 1985.
La dedica dell'edizione al pittore Giorgio Olivieri ha invece queste motivazioni: "perché è giusto che Verona omaggi questo suo concittadino artista, protagonista di mostre importanti assieme a grandi artisti celebrati in tutto il mondo, quella Verona dove Olivieri ha sempre voluto rimanere, con un amore profondo per il suo territorio, la sua città, il suo studio".
Da sottolineare il progetto speciale di Fondazione AIRC: sabato 15 ottobre, dalle 12.00 alle 19.00, nell'ambito dell'ottobre rosa, verrà presentato "Un assaggio tutto rosa - la ricetta gourmet di Fondazione AIRC per batter il tumore al seno" (Corso Santa Anastasia, altezza civico 29).

BIGLIETTI: DIVERSE TIPOLOGIE DI ACCESSO - Gli organizzatori consigliano di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:

- **Biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di Hostaria Viaggio nel Gusto: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;
- **Biglietto "Hostaria Passione Lugana".** Oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;
- **Biglietto "Hostaria Tour"** di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday, per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A tutti questi pacchetti sarà possibile, con un piccolo contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.
In loco sarà possibile acquistare il Biglietto Classico Redoro, che aggiungerà ai token una degustazione di Vino Classico e il biglietto di coppia Passione Lugana.

VERONASERA

DATA: 29/09/2022

Redazione
29 settembre 2022 12:31

Si parla di

festival

Hostaria Verona

vino

ATTUALITÀ CENTRO STORICO / PIAZZA BRA

Torna in città il Festival Hostaria Verona: iscrizioni già aperte, tutte le novità in programma

Programma ricchissimo per la nuova edizione del festival dedicato alla cultura enologica, enogastronomica e non solo. Tra gli ospiti il dj Albertino, la scrittrice Eliana Liotta ed il teologo Vito Mancuso



"**Amarlo non è peccato**": sulle ali del nuovo slogan, sono aperte sul sito www.hostariaverona.com le prevendite per l'ottava edizione del Festival Hostaria, in programma **dal 14 al 16 ottobre** tra le vie e le piazze del centro storico di Verona. Tante le novità, con oltre 350 referenze vinicole, 5 consorzi, un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma culturale di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il **dj Albertino** (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda... radiofonica), la scrittrice **Eliana Liotta** (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo *Le diete del pianeta*), il filosofo e teologo **Vito Mancuso**.

Focus sulla cultura

Ed è proprio la **cultura** nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella **Slow Food**, un'area esclusiva, 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. Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della **Slow Wine**, la **guida ai vini d'Italia** di **Slow Food** che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata in anteprima a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da Corinna Gianesini in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.



Un nuovo progetto di inclusione sociale

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'**inclusione sociale**, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una *mission* resa possibile grazie al supporto del main partner **Coati**, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi migliori prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei **Bambini delle Fate**, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle **350 referenze vinicole**, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione. Inoltre, saranno presenti 5 Consorzi: Consorzio Garda DOC con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; Consorzio Tutela Lugana DOC, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie

di Lugana; il Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo degli assaggi con dei produttori selezionati di Custoza Superiore; Consorzio Tutela Vino Lessini Durello presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del Consorzio Tutela Soave che racconterà i 33 cru della zona.

Turismo culturale e wine influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di walk around tasting, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città. Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua *anima digital* ospitando wine influen cer che sapranno presentare al meglio le cantine partecipanti.

Terza edizione del Premio Paiasso

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona.

Informazioni e contatti

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:

- **Biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di *Hostaria Viaggio nel Gusto*: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino.
- **Biglietto "Hostaria Passione Lugana"**: oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC.
- **Biglietto "Hostaria Tour"** di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A ognuno di questi pacchetti sarà possibile, con il contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile. In loco si potrà acquistare il **Biglietto Classico Redoro**, che aggiungerà ai token una degustazione di Valpolicella Classico. L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito: **www.hostariaverona.com**.

MATTINO di Verona.it

DATA: 10/10/2022



Hostaria 2022: vino a cultura protagonisti dal 14 al 16 ottobre

10 ott 2022

https://www.youtube.com/watch?v=9aqHuFrXjTs

MATTINO di Verona.it

DATA: 14/10/2022

Al via Hostaria, un lungo fine settimana di vino e spettacoli

Di **Redazione** - 14 Ottobre 2022



Oggi, venerdì 14 ottobre, alle 19.30 si alza il sipario sull'**ottava edizione** di **"Hostaria"** Verona, il festival del vino, dei sapori e della cultura, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico, con oltre **350 referenze vinicole** ospiti e **5 consorzi**.

Il Festival è dedicato quest'anno alla memoria all'artista veronese **Giorgio Olivieri**, il pittore del colore oltre la superficie, scomparso a 80 anni nel 2017 e annoverato tra i nomi più importanti nell'ambito della pittura analitica.

Nel programma della prima giornata spicca la terza edizione del **Premio Nazionale "Paiasso"** dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona, che quest'anno verrà consegnato a **Giuseppe "Nanu" Galderisi**, attaccante del Verona calcio degli anni '80 e bomber dello storico scudetto del 1985. Galderisi dialogherà con il giornalista Mario Puliero, fratello di Roberto, alla

presenza del sindaco di Verona **Damiano Tommasi**, ex calciatore e colonna del Verona prima e della Roma e della Nazionale poi. La consegna del riconoscimento avverrà alle 21.00 in Cortile Mercato Vecchio.

PROGRAMMA

Venerdì 14 ottobre

Piazza Bra

ore 19.30 – Il rock dell'Hard Rock Cafè Verona – musica live da Hostaria

Palco Custoza – Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

ore 20.30 – Inaugurazione alla presenza di autorità e sponsor e dedica al pittore **Giorgio Olivieri**

ore 21.00 – Consegna **Premio Puliero**: Mario Puliero intervista **Giuseppe "Nanu" Galderisi**.

A seguire set musicale di Andrea Galderisi e i Gam

Palco Soave – Durello – Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 21.00 – ***Durello after hour***: duo acustico con le bollicine di Verona

Biglietti: diverse tipologie di accesso

L'acquisto online consente una serie di benefit:

· **Biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di ***Hostaria Viaggio nel Gusto***: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;

· **Biglietto “Hostaria Passione Lugana”**: oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;

· **Biglietto “Hostaria Tour”** di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A tutti questi pacchetti sarà possibile, con un piccolo contributo di 1 euro, aggiungere l’abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.

In loco sarà possibile acquistare il **Biglietto Classico Redoro**, che aggiungerà ai token una degustazione di Vino Classico e il biglietto di coppia Passione Lugana.

MATTINO di Verona.it

DATA: 10/10/2022

“Amarlo non è peccato”, il festival del vino Hostaria torna a Verona dal 14 al 16 ottobre – VIDEO

Di **Redazione** - 10 Ottobre 2022



“Amarlo non è peccato”: sulle ali del nuovo slogan, parte l’**ottava edizione** del **Festival Hostaria**, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di **Verona**. Tante le novità, con **oltre 350 referenze vinicole**, **5 Consorzi,** un nuovo progetto di **inclusione sociale** per i bambini con disabilità e un **programma culturale** di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d’eccezione il **dj Albertino** (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell’onda… radiofonica),

la scrittrice **Eliana Liotta** (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo ***Le diete del pianeta***), il filosofo e teologo **Vito Mancuso** su ***Ars bibendum, ars vivendi***.

L'edizione 2022 è dedicata all'artista veronese **Giorgio Olivieri**, il pittore del colore oltre la superficie, scomparso a 80 anni nel 2017 e annoverato tra i nomi più importanti nell'ambito della ***pittura*** analitica.

È proprio la **cultura** nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

NOVITÀ

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella **Slow Food**, un'area esclusiva, 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.

Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di **5 vignaioli** di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della **Slow Wine**, la **guida ai vini d'Italia** di **Slow Food** che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata **in anteprima** aHostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da **Corinna Gianesini** in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Un nuovo progetto di inclusione sociale

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'**inclusione sociale**, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una ***mission*** resa possibile grazie al supporto del main partner **Coati**, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei **Bambini delle Fate**, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Sui temi dell'inclusione sociale, **domenica 16 ottobre**,alle 15.00 in Cortile Mercato Vecchio, è previsto l'incontro pubblico ***Scusi, disturbo?*** **con la danzatrice autistica Red Fryk Hey e la dottoressa Monia Gabaldo con il Mondo di Derek.**

Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle **350 referenze vinicole**, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.

Inoltre, saranno presenti **5 Consorzi**: **Consorzio Garda DOC**, con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio Tutela Lugana DOC**, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che in questa nuova edizionerafforza la propria presenza proponendo assaggi con produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

Turismo culturale e wine influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di **walk around tasting**, iniziativediverse e la possibilità di vivere la città.

Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua ***anima digital*** ospitando **wine influencer** che presenteranno le cantine partecipanti.

2 palchi e 2 aree eventi tra musica, incontri, laboratori e progetti speciali.

Terza edizione del Premio Paiasso a Giuseppe "Nanu" Galderisi.

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la **terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso"** dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona. Quest'anno verrà consegnato a **Giuseppe "Nanu" Galderisi**, attaccante del Verona calcio degli anni '80 e bomber dello storico scudetto del 1985.

La dedica dell'edizione al pittore **Giorgio Olivieri** ha invece queste motivazioni: "perché è giusto che Verona omaggi questo suo concittadino artista, protagonista di mostre importanti assieme a grandi artisti celebrati in tutto il mondo, quella Verona dove Olivieri ha sempre voluto rimanere, con un amore profondo per il suo territorio, la sua città, il suo studio".

Da sottolineare il **progetto speciale** di **Fondazione AIRC**: sabato 15 ottobre, dalle 12.00 alle 19.00, nell'ambito dell'ottobre rosa, verrà presentato "Un assaggio tutto rosa – la ricetta gourmet di Fondazione

AIRC per batter il tumore al seno" (Corso Santa Anastasia, altezza civico 29).

A tutti i pacchetti offerti da Hostaria sarà possibile, con un piccolo contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile. L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti.



MATTINO di Verona.it

DATA: 29/09/2022

Torna Hostaria: dal 14 al 16 ottobre appuntamento con vino e cultura

Di **Redazione** - 29 Settembre 2022



Dal 14 al 16 ottobre 2022 si terrà a Verona l'8^ edizione del **Festival "Hostaria"**. Con oltre 350 referenze vinicole, 5 consorzi lungo le vie e le piazze del centro e un programma culturale ricco di incontri e dibattiti per assaporare appieno il clima della manifestazione.

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. Questa edizione del Festival si differenzia per l'importanza data non solo alla cultura enologica ed

enogastronomica, ma anche alla cultura come espressione del contesto storico-architettonico in cui si svolge la manifestazione e come arricchimento intellettuale grazie agli ospiti e agli incontri in programma. Tra gli ospiti d'eccezione troviamo il **dj Albertino**, la scrittrice **Eliana Liotta** e il filosofo e teologo **Vito Mancuso**.

Tra le novità dell'ottava edizione troviamo la **cittadella Slow Food**, dove sarà possibile gustare i sapori dei prodotti selezionati dei Presidi Slow Food della provincia di Verona e non solo. Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi e 5 consorzi tra cui **Consorzio Garda DOC**, **Consorzio Tutela Lugana DOC**, **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** e **Consorzio Tutela Soave**.

L'Associazione ha come obiettivo quello di favorire l'inclusione sociale dedicando cura e attenzione alle persone con fragilità. Mission resa possibile grazie all'aiuto del partner Coati che promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei **Babini delle Fate**, un'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità. Si conferma inoltre la terza edizione del **Premio Nazionale "Paiasso"** dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e voce storica di Verona.

Il Festival Hostaria è tra i più importanti luoghi di incontro per gli amanti del vino e operatori vinicoli, coinvolge esercenti e ristoratori e alimenta il turismo culturale grazie alle diverse iniziative e alla possibilità di vivere la città. Per maggiori informazioni riguardo eventi, degustazioni e biglietti è possibile consultare il sito www.hostariaverona.com.

Marcadoc
THE HILLS OF VENICE

DATA: 29/09/2022

Hostaria Verona 2022: il festival del vino di Verona dal 14 al 16 ottobre

Dal 14 al 16 ottobre 2022 le strade e le piazze del centro storico scaligero tornano ad animarsi con **Hostaria Verona**, il festival del vino e della vendemmia di **Verona**.



La rassegna, che giunge quest'anno alla sua ottava edizione, si conferma come una delle più importanti rassegne in Italia nel suo genere, con appassionati da ogni parte d'Italia e non solo, per riscoprire il **turismo eno-gastronomico** e **culturale** del quale beneficiano anche commercianti e ristoranti, con negozi e attività aperte fino a tarda sera.

Il programma prevede, anche quest'anno e sempre di più, un'offerta completa: eccellenze vitivinicole, concerti in piazza, **degustazioni**, incontri pubblici e molto altro.

Gli ingressi al Festival Hostaria sono collocati in 2 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 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.

Siete pronti a brindare con noi? Verona, dove il vino diventa spettacolo.
Il Festival è organizzato dall'Associazione Culturale Hostaria in collaborazione con il Comune di Verona.



VERONA NEWS

DATA: 18/10/2022

Filosofia e solidarietà hanno chiuso i 22mlia di un'Hostaria da record

Di **Redazione** - 18 Ottobre 2022



Ha chiuso **oltre quota 22mila presenze** l'**ottava edizione di Hostaria**, il Festival del Vino, organizzato **da venerdì a domenica** nelle **piazze e nelle strade del centro** cittadino.

Le **buone condizioni meteo** hanno favorito l'afflusso di **turisti** e di conseguenza di **visitatori** alla manifestazione.
La giornata **conclusiva** ha proposto una serie d'incontri in **Cortile Mercato Vecchio**, dove è stato ospite **il filosofo e teologo Vito Mancuso**.
A precederlo un **incontro pubblico** sul tema dell'**autismo** dal titolo: "***Scusi, disturbo?***", con la **danzatrice autistica Red Fryk Hey** e la **dottoressa Monia Gabaldo** con il '**Mondo di Derek**'.

L'evento è parte integrante di un **progetto di inclusione sociale** promosso dall'**Associazione Hostaria** con il **main partner Coati**.

Il progetto

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'**inclusione sociale**, dedicando cura e attenzione soprattutto alle **persone con fragilità**. Coati sarà presente in **Piazza Bra** con assaggi dei suoi prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei **Bambini delle Fate**, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per **bambini e ragazzi con autismo e disabilità**.

VERONA NEWS

DATA: 11/10/2022

Eventi a Verona

Hostaria, torna il festival dedicato al vino

Di **Redazione** - 10 Ottobre 2022

'Impossibile non amarlo', recita lo slogan. E' Hostaria, il festival del vino e dei sapori, quest'anno all'edizione numero otto e dedicato all'artista veronese Giorgio Olivieri.

Tra conferme e importanti novità, l'appuntamento è per il prossimo weekend nelle piazze e vie del centro storico, un percorso enogastronomico che abbraccia la cultura e il sociale per una manifestazione che supera i confini dei wine lovers e si apre ad un pubblico più vasto.

Tra le conferme, l'ampia partecipazione degli operatori del settore con ben 350 referenze vitivinicole e 5 Consorzi, il premio nazionale 'Paiasso', la parte dedicata gli incontri e l'attenzione alla prevenzione con il progetto legato alla Fondazione Airc.

Novità dell'edizione 2022, l'inclusione sociale promossa dall'associazione culturale Hostaria e la partecipazione, per la prima volta, delle guide Slow Food e Slow Wine presenti con una propria cittadella allestita nel Cortile del Tribunale.

"La pluralità delle proposte contenute nel programma fanno di Hostaria un festival non solo per addetti ai lavori ma aperto a tutta la cittadinanza – afferma l'assessore al Commercio e Attività produttive Italo Sandrini -. Mi complimento con gli organizzatori per l'attenzione all'inclusione e al sociale, un passaggio culturale importante, credo che una città che si apre e si rende disponibile a provare in modo pionieristico nuove esperienze sia un arricchimento per tutti".

VERONA NEWS

DATA: 29/09/2022

Al via l'ottava edizione di Festival Hostaria

Di **Redazione** - 29 Settembre 2022



"Amarlo non è peccato": sulle ali del nuovo slogan, sono aperte sul sito http://www.hostariaverona.com le prevendite per l'ottava edizione del Festival Hostaria, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di Verona. Tante le novità, con oltre 350 referenze vinicole, 5 Consorzi, un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma culturale di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il dj Albertino (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda... radiofonica), la scrittrice Eliana Liotta (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo Le diete del pianeta), il filosofo e teologo Vito Mancuso.

Focus sulla cultura

Ed è proprio la cultura nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

NOVITÀ

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella Slow Food, un'area esclusiva, 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.
Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata in anteprima a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da Corinna Gianesini in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Un nuovo progetto di inclusione sociale
L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'inclusione sociale, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una mission resa possibile grazie al supporto del main partner Coati, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione.
Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi migliori prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei Bambini delle Fate, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle 350 referenze vinicole, Il Festival dedica un'area alla Foresteria, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.
Inoltre, saranno presenti 5 Consorzi: Consorzio Garda DOC con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; Consorzio Tutela Lugana DOC, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo degli assaggi con dei produttori selezionati di Custoza Superiore; Consorzio Tutela Vino Lessini Durello presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del Consorzio Tutela Soave che racconterà i 33 cru della zona.

Turismo culturale e wine influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di walk around tasting, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città.
Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua anima digital ospitando wine influencer che sapranno presentare al meglio le cantine partecipanti.

Terza edizione del Premio Paiasso

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a Roberto Puliero, attore, regista e "voce storica" di Verona.

Biglietti: diverse tipologie di accesso

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:
• Biglietto classico, che quest'anno prende il nome di Hostaria Viaggio nel Gusto: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;
• Biglietto "Hostaria Passione Lugana": oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;
• Biglietto "Hostaria Tour" di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A ognuno di questi pacchetti sarà possibile, con il contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.

In loco si potrà acquistare il Biglietto Classico Redoro, che aggiungerà ai token una degustazione di Valpolicella Classico.

L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti.

Info su http://www.hostariaverona.com

VERONA NEWS

DATA: 16/10/2022



PIAZZA DEI SIGNORI

HOSTARIA 2022 - il brindisi delle autorità e l'inaugurazione

Trasmesso in anteprima il giorno 16 ott 2022

https://www.youtube.com/watch?v=amh0HCw5Iyw

BENAKUS Radio

DATA: 12/10/2022

VIII edizione di "Hostaria", Festival del Vino, a Verona

da Redazione | Ott 12, 2022 | News

HOSTARIA
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Avrà luogo, nei giorni 14, 15 e 16 ottobre 2022, a Verona, l'VIII edizione di Hostaria, che si terrà nelle vie e nelle piazze del centro scaligero. Denominazione esatta dell'evento è "Festival Hostaria Verona, tra vino, cultura e progetti inclusivi", un tutto legato allo slogan "Impossibile non amarlo"! Se il "vino", sarà, ovviamente, alla base d'ogni mossa, in Hostaria, ospiti d'eccezione dell'evento saranno: il Dj Albertino, la scrittrice Eliana Liotta, il filosofo Vito Mancuso e il pittore veronese, Giorgio Olivieri: ciò, perché non si può pensare solo a bere, visto che lo stesso bere, va ragionato e, come momento anche culturale, considerato, nel quadro della conoscenza, almeno, nei maggiori suoi aspetti, della vitivinicultura, madre del vino. Vi sarà, quindi, il noto premio "Paiàsso", destinato, questa volta, al calciatore Giuseppe "Nanu" Galderisi. Hostaria, si caratterizza, quest'anno, per la presenza di 350 referenze vinicole, ossia, cantine, e di 5 Consorzi, nonché per il previsto, importante programma culturale, ricco d'incontri e di dibattiti, per assaporare, appieno, come sopra cennato, il clima culturale-conviviale dell'importante manifestazione. La quale, in tal modo, fa conoscere quale e quanto impegno e sacrificio, da parte del viticoltore, vi siano, dietro e dentro un calice di buon vino. Non mancherà un nuovo progetto d'inclusione sociale, attivato, in collaborazione con il partner, Salumificio Coati, Arbizzano-Santa Maria. Non poteva mancare, quindi, la Cittadella Slow Food e la presentazione della guida Slow Vine 2023. Grande programma, quindi, più ampio, tuttavia, se esaminato su www.hostaria.com.

Pierantonio Braggio

VERONA.COM

DATA: 29/09/2022



Hostaria

Da venerdì 14 a domenica 16 ottobre 2022 torna il Festival dedicato a tutti gli amanti del Vino!
Le strade e le piazze del centro storico si animano grazie a Hostaria Verona 2022, il festival dove il vino diventa spettacolo.
Quest'anno lo slogan è “Amarlo non è peccato”.
Cantine e stand enogastronomici propongono degustazioni di vini di pregio provenienti dalle zone di produzione del veronese e assaggi delle eccellenze culinarie della città.
Oltre alle degustazioni il Festival propone anche un ricco programma di attività collaterali, conferenze pubbliche e momenti artistici di grande impatto emotivo.

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

VERONA.NET
THE NUMBER ONE INTERNET SITE FOR VERONA

DATA: 29/09/2022

HOSTARIA FESTIVAL DEL VINO

tipologia di evento	Sagre Mercati Folklore
periodo svolgimento	dal 14/10/2022 al 16/10/2022
luogo di svolgimento	CENTRO STORICO VR **(VISUALIZZA MAPPA)** piazza Dei Signori - 37121 Verona (VR) email Hostaria - fbook Hostaria Verona
autore del post	evento inserito da Redazione Verona.Net

Condividi

Hostaria è il festival del vino e della vendemmia che si svolge ogni anno, verso la metà del mese di ottobre, nelle vie del centro storico di Verona. Una ottantina di cantine vinicole del territorio veronese e di tutte le regioni d'Italia sono presenti nel cuore della città. Castelvecchio, via Roma, Piazza Bra, Piazza dei Signori, Cortile Mercato Vecchio, Lungadige San Giorgio formano un anello lungo tre chilometri dedicato alle eccellenze vitivinicole e alle specialità gastronomiche, con le "stuzzicherie", gli "spuncioti" e i piatti della tradizione locale. Lungo il percorso vengono allestite decine di piccole osterie dove le cantine veronesi propongono degustazioni di vini di pregio provenienti dalle zone di produzione del Valpolicella, del Bardolino, del Lugana, del Soave, del Custoza, dell'Arcole e del Durello. Nelle piazze i sapori d'eccellenza incontrano artisti, registi e scrittori nazionali; e poi brindisi panoramici sulla funicolare, musica dal vivo con concerti e deejay set, visite guidate e laboratori. Il dopofestival sul Lungadige San Giorgio per chi ha voglia di fare le ore piccole, con la musica dal vivo e gli stand dei produttori di birre artigianali d'eccellenza. Gli stand sono aperti il venerdì dalle 18.00 alle 24.00, il sabato dalle 11.00 alle 21.00 (con dopofestival sino alle 24.00) e la domenica dalle 11.00 alle 20.00.

>> BIGLIETTO 10 degustazioni e bicchiere a 15,00 euro in prevendita; 20,00 euro alle casse
>> Per essere sempre aggiornato, metti Mi Piace sulla nostra pagina **WWW.FACEBOOK.COM/VERONA.NET**

L'ADIGE

DATA: 11/10/2022



CULTURA & SOCIETÀ | EVENTI

11 OTTOBRE 2022

Torna Hostaria. Da venerdì 14 a domenica 16 ottobre il festival dedicato al vino. Ma anche alla cultura e al sociale

'Impossibile non amarlo', sottinteso 'il vino'. E' lo slogano dell'8^ edizione di Hostaria, il festival del vino e dei sapori, che quest'anno è dedicato all'artista veronese Giorgio Olivieri.

Nel prossimo fine settimana le piazze e le vie del centro saranno teatro di un percorso enogastronomico che abbraccia anche la cultura e il sociale per una manifestazione che non è rivolta solo ai wine lovers, ma a tutti.

A pagamento solo le degustazioni, tutti i 21 appuntamenti in calendario sono gratuiti e aperti a tutti.

350 aziende vitivinicole, 5 Consorzi, il premio 'Paiasso' in memoria di Roberto Puliero sarà consegnato all'ex attaccante del Verona Giuseppe Nanu Galderisi. E incontri e uno spazio alla prevenzione contro jl cancro con la Fondazione Airc.

Per la prima volta ci sarà la partecipazione delle guide Slow Food e Slow Wine presenti con una propria cittadella nel Cortile del Tribunale.

"La pluralità delle proposte contenute nel programma fanno di Hostaria un festival non solo per addetti ai lavori ma aperto a tutta la cittadinanza – afferma l'assessore al Commercio e Attività produttive Italo Sandrini -. Mi complimento con gli organizzatori per l'attenzione all'inclusione e al sociale, un passaggio culturale importante, credo che una città che si apre e si rende disponibile a provare in modo pionieristico nuove esperienze sia un arricchimento per tutti".

"Ringrazio l'Amministrazione e la Soprintendenza per aver compreso la bontà del progetto e il suo lato culturale rispettoso della città – ha detto il presidente di Hostaria Medici -. Tante le novità dell'edizione 2022, tra cui il coinvolgimento di Slow Food Verona e della guida Slow Wine che sarà presentata in anteprima. Molto spazio viene dato al sociale con l'inclusione di ragazzi autistici e il momento dedicato ad Airc"

L'ADIGE

DATA: 17/10/2022



NEWS

17 OTTOBRE 2022

Conclusa l'8^ edizione di Hostaria che ha richiamato nel centro della città decine di migliaia di amanti del vino

Si è conclusa domenica 16 ottobre l'8^ edizione di Ottava edizione di "Hostaria" Verona. Il Festival del vino, importante momento d'incontro fra enologi, produttori vitivinicoli ed amanti del vino.

Decine di migliaia di persone, soprattutto giovani, hanno riempito il centro storico della città partecipando alle degustazioni, agli incontri ed anche semplicemente per socializzare bevendo un buon calice di vino.



E' stato un festival vitale che cui hanno partecipato 350 etichette e 5 consorzi (Consorzio Garda doc, Consorzio per la Tutela del Lugana doc, del Custoza doc, del Soave e del Vino Lessini Durello). Nel corso di Hostaria sabato è anche stata presentata in anteprima la nuova edizione di Slow Wine, la Guida ai Vini d'Italia di Slow Food, che cura la promozione e l'istruzione sul buon bere ed il buon mangiare.

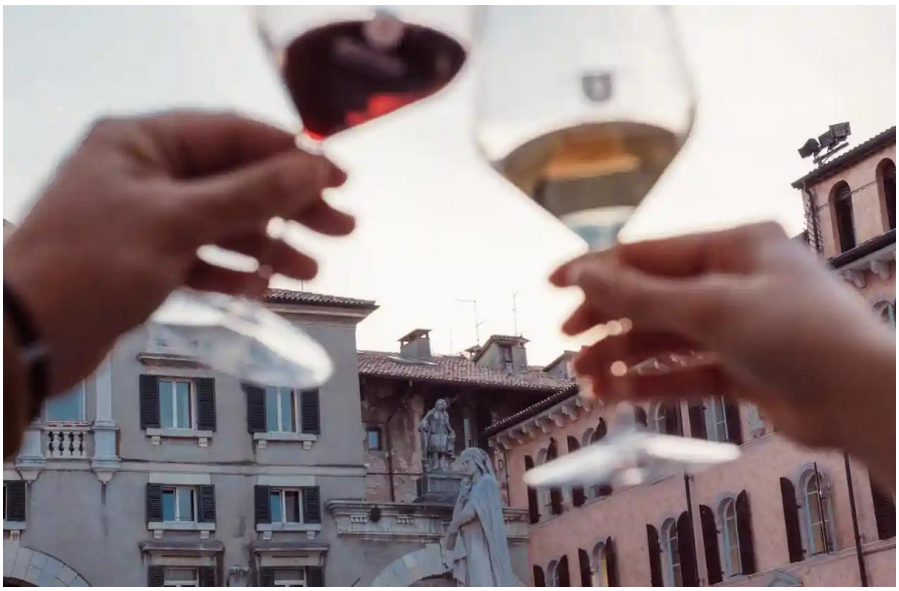


Durante il Festival anche delle conferenze sul vino italiano ed in particolare su quello veronese, che nella produzione nazionale ha una parte importante.

Acanto ai vini veronesi Hostaria ha dedicato un'area alla Foresteria per ladegustazione di vini provenienti da fuori regione ed in particolare Toscani e quelli emergenti della Puglia e della Sicilia.

L'ADIGE

DATA: 29/09/2022



LA DOLCE VITA

29 SETTEMBRE 2022

Festival Hostaria 2022, dal 14 ottobre riempie le piazze di Verona

"Amarlo non è peccato": sulle ali del nuovo slogan, sono aperte sul sito **www.hostariaverona.com** le **prevendite** per l'**ottava edizione** del **Festival Hostaria**, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di **Verona**. Tante le novità, con **oltre 350 referenze vinicole**, 5 **Consorzi,** un nuovo progetto di **inclusione sociale** per i bambini con disabilità e un **programma culturale** di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il **dj Albertino** (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda... radiofonica), la scrittrice **Eliana Liotta** (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo *Le diete del pianeta*), il filosofo e teologo **Vito Mancuso**. Ed è proprio la **cultura** nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città. Queste le principali novità:

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella **Slow Food**, un'area esclusiva, 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. Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della **Slow Wine**, la **guida ai vini d'Italia** di **Slow Food** che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata **in anteprima** a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da **Corinna Gianesini** in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Un nuovo progetto di inclusione sociale

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'**inclusione sociale**, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una *mission* resa possibile grazie al supporto del main partner **Coati**, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi migliori prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei **Bambini delle Fate**, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle **350 referenze vinicole**, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione. Inoltre, saranno presenti **5 Consorzi**: **Consorzio Garda DOC** con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio Tutela Lugana DOC**, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo degli assaggi con dei produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

Terza edizione del Premio Paiasso

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona.

Biglietti: diverse tipologie di accesso

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:

• **Biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di *Hostaria Viaggio nel Gusto*: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;

• **Biglietto "Hostaria Passione Lugana"**: oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;

• **Biglietto "Hostaria Tour"** di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A ognuno di questi pacchetti sarà possibile, con il contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile. In loco si potrà acquistare il **Biglietto Classico Redoro**, che aggiungerà ai token una degustazione di Valpolicella Classico. L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti. Info su www.hostariaverona.com

L'ADIGE

DATA: 11/10/2022



CULTURA & SOCIETÀ | EVENTI

11 OTTOBRE 2022

Torna Hostaria. Da venerdì 14 a domenica 16 ottobre il festival dedicato al vino. Ma anche alla cultura e al sociale

'Impossibile non amarlo', sottinteso 'il vino'. E' lo slogano dell'8^ edizione di Hostaria, il festival del vino e dei sapori, che quest'anno è dedicato all'artista veronese Giorgio Olivieri.

Nel prossimo fine settimana le piazze e le vie del centro saranno teatro di un percorso enogastronomico che abbraccia anche la cultura e il sociale per una manifestazione che non è rivolta solo ai wine lovers, ma a tutti.

A pagamento solo le degustazioni, tutti i 21 appuntamenti in calendario sono gratuiti e aperti a tutti.

350 aziende vitivinicole, 5 Consorzi, il premio 'Paiasso' in memoria di Roberto Puliero sarà consegnato all'ex attaccante del Verona Giuseppe Nanu Galderisi. E incontri e uno spazio alla prevenzione contro jl cancro con la Fondazione Airc.

Per la prima volta ci sarà la partecipazione delle guide Slow Food e Slow Wine presenti con una propria cittadella nel Cortile del Tribunale.

"La pluralità delle proposte contenute nel programma fanno di Hostaria un festival non solo per addetti ai lavori ma aperto a tutta la cittadinanza – afferma l'assessore al Commercio e Attività produttive Italo Sandrini -. Mi complimento con gli organizzatori per l'attenzione all'inclusione e al sociale, un passaggio culturale importante, credo che una città che si apre e si rende disponibile a provare in modo pionieristico nuove esperienze sia un arricchimento per tutti".

"Ringrazio l'Amministrazione e la Soprintendenza per aver compreso la bontà del progetto e il suo lato culturale rispettoso della città – ha detto il presidente di Hostaria Medici -. Tante le novità dell'edizione 2022, tra cui il coinvolgimento di Slow Food Verona e della guida Slow Wine che sarà presentata in anteprima. Molto spazio viene dato al sociale con l'inclusione di ragazzi autistici e il momento dedicato ad Airc"

VERONAOGGI.IT

DATA: 11/10/2022

A Verona torna Hostaria, festival del vino e dei sapori: Slow food e attenzione al sociale

TEMI: Cultura Dj Albertino Elena Liotta Eventi Verona Festival Vino E Sapori Giorgio Olivieri Giuseppe Galderisi Hostaria Verona Premio Paiasso Slow Food Slow Wine Sociale Vito Mancuso



SCRITTO DA: GIULIA CAMBAZZU 11 OTTOBRE 2022

Da venerdì 14 a domenica 16 ottobre torna Hostaria, festival del vino, quest'anno dedicato all'artista veronese Giorgio Olivieri.

"Impossibile non amarlo": torna con questo slogan **Hostaria, il festival del vino e dei sapori,** quest'anno all'edizione numero otto e dedicato all'artista veronese **Giorgio Olivieri.** In programma dal **14 al 16 ottobre** tra le vie e le piazze del centro storico di **Verona**.

Tante le novità, con **oltre 350 referenze vinicole** e **5 Consorzi,** un nuovo progetto di **inclusione sociale** per i bambini con disabilità (I bambini delle fate) e un **programma culturale** di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il **dj Albertino**, la scrittrice **Eliana Liotta**, il filosofo e teologo **Vito Mancuso**. E ancora la consegna del premio nazionale **"Paiasso"**, dedicato a Roberto Pulieri e quest'anno consegnato a **Giuseppe "Nanu" Galderisi** e gli incontri e l'attenzione alla prevenzione con il progetto legato alla Fondazione Airc.

I Consorzi e la partecipazione all'iniziativa Slow food.

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella **Slow food**, un'area esclusiva, dove "buono, pulito e giusto" si incontrano in sapori da conoscere, scoprire e salvare. Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di **5 vignaioli** di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della **Slow wine**, la **guida ai vini d'Italia** di **Slow food**, e che sarà presentata **in anteprima** a Hostaria sabato 15 ottobre.

Oltre alle **350 referenze vinicole**, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.

Inoltre, saranno presenti **5 Consorzi**: **Consorzio Garda DOC**, con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio tutela Lugana DOC**, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio tutela Vino Custoza DOC**, che propone assaggi con produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

Biglietti: diverse tipologie di accesso.

I benefit aggiuntivi sono riservati alla biglietteria online: **biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di Hostaria viaggio; **biglietto "Hostaria passione Lugana"**; **biglietto "Hostaria Tour"**. A tutti questi pacchetti sarà possibile, con un piccolo contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.

In loco sarà possibile acquistare il **biglietto classico Redoro**, che aggiungerà ai token una degustazione di vino classico e il biglietto di coppia Passione Lugana. L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti.

Info e prevendite su **www.hostariaverona.com**.

"La pluralità delle proposte contenute nel programma fanno di Hostaria un festival non solo per addetti ai lavori ma aperto a tutta la cittadinanza", afferma **l'assessore al Commercio e Attività produttive Italo Sandrini.** "Mi complimento con gli organizzatori per l'attenzione all'**inclusione e al sociale, un passaggio culturale** importante, credo che una città che si apre e si rende disponibile a provare in modo pionieristico nuove esperienze sia un arricchimento per tutti".

il VERONESE
Piattaforma digitale d'informazione

DATA: 11/10/2022

NEL WEEKEND L'OTTAVA EDIZIONE DI HOSTARIA

11 Ottobre 2022



Da venerdì 14 a domenica 16 ottobre torna in città il festival dedicato al vino. Tanti gli appuntamenti anche in ambito culturale e sociale

'Impossibile non amarlo', recita lo slogan. E' Hostaria, il festival del vino e dei sapori, quest'anno all'edizione numero otto e dedicato all'artista veronese Giorgio Olivieri. Tra conferme e importanti novità, l'appuntamento è per il prossimo weekend nelle piazze e vie del centro storico, un percorso enogastronomico che abbraccia la cultura e il sociale per una manifestazione che supera i confini dei wine lovers e si apre ad un pubblico più vasto. Tra le conferme, l'ampia partecipazione degli operatori del settore con ben 350 referenze vitivinicole e 5 Consorzi, il premio nazionale 'Paiasso', la parte dedicata gli incontri e l'attenzione alla prevenzione con il progetto legato alla Fondazione Airc. Novità dell'edizione 2022, l'inclusione sociale promossa dall'associazione culturale Hostaria e la partecipazione, per la prima volta, delle guide Slow Food e Slow Wine presenti con una propria cittadella allestita nel Cortile del Tribunale.

il VERONESE
Piattaforma digitale d'informazione

DATA: 03/10/2022

VERONA. TRA VINO, CULTURA E INCLUSIVITÀ

3 Ottobre 2022



Pronto a tornare protagonista il festival 'Hostaria'

'Amarlo non è peccato': sulle ali del nuovo slogan, sono aperte sul

sito www.hostariaverona.com le prevendite per l'ottava edizione del Festival Hostaria, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di Verona. Tante le novità, con oltre 350 referenze vinicole, 5 Consorzi, un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma culturale di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il dj Albertino (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda… radiofonica), la scrittrice Eliana Liotta (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo Le diete del pianeta), il filosofo e teologo Vito Mancuso. Ed è proprio la cultura nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

ilNuovo web

DATA: 11/10/2022

VERONA. [VIDEO] HOSTARIA, IL FESTIVAL DEL VINO DAL 14 OTTOBRE RIEMPIE LE PIAZZE DELLA CITTÀ IN UN PERCORSO TRA SAPORI E CULTURA.



VERONA. [VIDEO] HOSTARIA, IL FESTIVAL DEL VINO DAL 14 OTTOBRE RIEMPIE LE PIAZZE DELLA CITTÀ IN UN PERCORSO TRA SAPORI E CULTURA.

"**Amarlo non è peccato**": sulle ali del nuovo slogan, sono aperte sul sito **www.hostariaverona.com** le prevendite per l'ottava edizione del Festival Hostaria, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di Verona.

Tante le novità, presentate ieri, in Sala Arazzi, a Palazzo Barbieri da **Enrico Garnero** di Hostaria, **Alessandro Medici** presidente dell'associazione culturale Hostaria, **Italo Sandrini** assessore al Commercio di Verona, **Antonella Bampa** della Guida Slow Food, **Corinna Gianesini** della Guida Slow Wine e **Marcello Galletti** del Gruppo Editoriale Athesis.

Oltre 350 referenze vinicole, 5 Consorzi, un nuovo progetto di inclusione sociale per i bambini con disabilità e un programma culturale di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il dj Albertino (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda... radiofonica), la scrittrice Eliana Liotta (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo Le diete del pianeta), il filosofo e teologo Vito Mancuso.
Ed è proprio la cultura nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella Slow Food, un'area esclusiva, 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.
Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della Slow Wine, la guida ai vini d'Italia di Slow Food che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata in anteprima a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da Corinna Gianesini in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Turismo culturale e wine influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di walk around tasting, iniziative diverse e la possibilità di vivere la città.
Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua anima digital ospitando wine influencer che presenteranno le cantine partecipanti.

Un nuovo progetto di inclusione sociale

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'inclusione sociale, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una mission resa possibile grazie al supporto del main partner Coati, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi migliori prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei Bambini delle Fate, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle 350 referenze vinicole, Il Festival dedica un'area alla Foresteria, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione. Inoltre, saranno presenti 5 Consorzi: Consorzio Garda DOC con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; Consorzio Tutela Lugana DOC, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo degli assaggi con dei produttori selezionati di Custoza Superiore; Consorzio Tutela Vino Lessini Durello presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del Consorzio Tutela Soave che racconterà i 33 cru della zona.

Terza edizione del Premio Paiasso

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a Roberto Puliero, attore, regista e "voce storica" di Verona. Quest'anno verrà consegnato a Giuseppe "Nanu" Galderisi, attaccante del Verona calcio degli anni '80 e bomber dello storico scudetto del 1985.

Biglietti: diverse tipologie di accesso

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:

• Biglietto classico, che quest'anno prende il nome di Hostaria Viaggio nel Gusto: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;

• Biglietto "Hostaria Passione Lugana": oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;

• Biglietto "Hostaria Tour" di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A ognuno di questi pacchetti sarà possibile, con il contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile. In loco si potrà acquistare il Biglietto Classico Redoro, che aggiungerà ai token una degustazione di Valpolicella Classico. L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti.
Info su www.hostariaverona.com

PROGRAMMA

Venerdì 14 ottobre

Piazza Bra

ore 19.30 - Il rock dell'Hard Rock Cafè Verona - musica live da Hostaria

Palco Custoza - Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

ore 20.30 - Inaugurazione alla presenza di autorità e sponsor e dedica al pittore Giorgio Olivieri

ore 21.00 - Consegna Premio Puliero: Mario Puliero intervista Giuseppe "Nanu" Galderisi.

A seguire set musicale di Andrea Galderisi e i Gam

Palco Soave - Durello - Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 21.00 - Durello after hour: duo acustico con le bollicine di Verona

Sabato 15 ottobre

Palco Custoza - Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

ore 15.00 - Incontro pubblico con il Dj Albertino: La mia radio, il mio stile e la musica (powered by Move)

ore 17.30 - Incontro pubblico con la scrittrice Eliana Liotta: Le diete del pianeta

Palco Soave - Durello - Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 12.30 - Presentazione guida Slow Wine a cura di Slow Food, con Corinna Gianesini e Maurizio Ugliano

ore 16.30 - Incontro sulle guide delle osterie di Verona a cura di Verona So Di Un Posto e Verona Yesterday

ore 17.30 - Carolina Valmarana omaggia Gaia Servadio con la presentazione del libro La cucina in valigia", in dialogo con la giornalista Silvia Allegri

ore 19.00 - Soave, l'aperitivo di Verona: duo acustico con il Soave

Piazza Bra

ore 15.00 e 17.00 - "Un'ora da casaro", laboratorio didattico per bambini e adulti dove si potranno realizzare piccoli formaggi guidati da un esperto di Monte Veronese Village.

Corso santa Anastasia (altezza civico 29)

ore 12.00 > 19.00 - Presentazione progetto speciale di Fondazione AIRC "Un assaggio tutto rosa - la ricetta gourmet di Fondazione AIRC per batter il tumore al seno" (nell'ambito dell'ottobre rosa)

Domenica 16 ottobre

Palco Custoza - Gruppo Ferrari è Move (Cortile Mercato Vecchio)

ore 15.00 - Incontro pubblico Scusi, disturbo? sul tema dell'inclusione sociale, con Red Fryk Hey, Monia Gabaldo e il Mondo di Derek

ore 17.30 - Incontro pubblico con il teologo e filosofo Vito Mancuso: Ars bibendum, ars vivendi

Piazza Bra

ore 15.00 e 17.00 - "Un'ora da casaro", laboratorio didattico per bambini e adulti dove si potranno realizzare piccoli formaggi guidati da un esperto di Monte Veronese Village.

Palco Soave - Durello - Loggia Fra Giocondo (Piazza dei Signori)

ore 17.00 > 20.00 - Wine Interactive Experience "Il Suono delle Vigne": installazione sonora di Giacomo Ceschi.

Domenica 16 ottobre, lungo il percorso cittadino del Festival:

- Casa Shakespeare presenta: Solimano Pontarollo e Sabrina Modenini in "Sogno diVino"
- Stefano Benini, Massimo Bitasi e Massimo Totola in "improvvisazioni musical poetiche da Hostaria"



https://www.ilnuovogiornaleweb.it/2022/10/11/verona-video-hostaria-il-festival-del-vino-dal-14-ottobre-riempie-le-piazze-della-citta-in-un-percorso-tra-sapori-e-cultura/

PANTHEON

DATA: 08/10/2022

A Verona torna Hostaria

Ospite di "Protagonisti" il presidente dell'Associazione Hostaria Verona, in vista della kermesse che si terrà dal 14 al 16 ottobre in città.

Di **Redazione** - 8 Ottobre 2022



Torna, **dal 14 al 16 ottobre**, l'appuntamento con **Hostaria – il Festival del Vino di Verona**. Tre giorni di eventi ed eccellenze enogastronomiche per l'ottava edizione della kermesse, che si svolgerà nel cuore della città. Diversi gli incontri e le conferenze organizzate per l'occasione, come ci ha raccontato il presidente di Hostaria Verona, Alessandro Medici, intervenuto durante la trasmissione "Protagonisti".

Siete pronti per questa edizione?

Sì siamo pronti, il tempo stringe. Ci sono ancora alcune cose da perfezionare, ma ovviamente un festival di tale dimensioni necessita comunque tanta attenzione. Noi ovviamente lavoriamo per il rispetto della città che ci ospita e quindi dobbiamo sempre stare attenti a essere premurosi in qualsiasi cosa. Quindi ogni particolare

deve essere studiato assolutamente. Per due anni è stato addirittura l'unico grande evento a Verona, nel Veneto. Siamo stati fortunati e abbiamo sempre avuto tanta gente e tante persone che hanno che vogliono venire con l'occasione.

Come funzionerà?

Si parla di convivialità, dello stare insieme, di ospitalità. Abbiamo delle regole ferree con dei token per promuovere il bere responsabile e consapevole, anche insieme alle forze dell'ordine. Nelle edizioni precedenti non è mai successo un caso di ubriacatura molesta e tanto meno c'è stata nessuna patente ritirata. La cosa bella è che Hostaria è la città intera. Ovviamente tutto il percorso è completamente gratuito, come gli spettacoli e le conferenze pubbliche che facciamo, quindi è alla portata di tutti.

Come è cambiata la manifestazione in questi otto anni?

Sono passate tante amministrazioni e le abbiamo convinte tutte sulla bontà del progetto. Chiaramente si sfrutta un momento ludico di divertimento, ma inserisce tanti valori come la cultura con le conferenze pubbliche. Hostaria è anche certificata accessibile. Quest'anno siamo arrivati a un progetto molto impegnativo, grazie anche al partner Coati che finanzia i Bambini delle Fate. Abbiamo dato un ampio spazio alla sensibilizzazione sull'autismo e la domenica, infatti, avremo una conferenza pubblica.

Condensare tutto in tre giorni non è semplice

Non è semplice e devo dire che è molto impegnativo organizzare un festival di questo tipo, che si prepara ad accogliere oltre 20.000 persone. Però vedo che i ristoratori e gli albergatori sono tutti pronti.

Guarda l'intervista completa:



https://pantheon.veronanetwork.it/coraggiosi/138039/

PANTHEON

DATA: 03/10/2022



Hostaria Verona 2022

Torna a Verona il Festival del vino e della vendemmia con la sua 8^ edizione! Un percorso tra i sapori e la cultura popolare, in un'atmosfera di convivialità e leggerezza, che si snoda lungo il centro storico di Verona. Preparatevi a brindare con noi anche quest'anno.

Orari della manifestazione

Venerdì 14 ottobre dalle 18.00 alle 23.00
Sabato 15 ottobre dalle 11.00 alle 21.00
Domenica 16 ottobre dalle 11.00 alle 20.00

Vi invitiamo ad acquistare i biglietti sulla nostra biglietteria online, la prevendita aprirà a breve su hostariaverona.com (#StayTuned).
L'accesso alla degustazione è possibile solo previo acquisto del biglietto, mentre la manifestazione è ad accesso libero.

IL GIORNALE DEI VERONESI

DATA: 10/10/2022

Nel weekend l'ottava edizione di Hostaria

10/10/2022 – EVENTI VERONA 3 Min di Lettura



Da venerdì 14 a domenica 16 ottobre torna in città il festival dedicato al vino. Tanti gli appuntamenti anche in ambito culturale e sociale. Il plauso dell'assessore Sandrini per la pluralità delle proposte

'Impossibile non amarlo', recita lo slogan. E' Hostaria, il festival del vino e dei sapori, quest'anno all'edizione numero otto e dedicato all'artista veronese Giorgio Olivieri.

Tra conferme e importanti novità, l'appuntamento è per il prossimo weekend nelle piazze e vie del centro storico, un percorso enogastronomico che abbraccia la cultura e il sociale per una manifestazione che supera i confini dei wine lovers e si apre ad un pubblico più vasto.

Tra le conferme, l'ampia partecipazione degli operatori del settore con ben 350 referenze vitivinicole e 5 Consorzi, il premio nazionale 'Paiasso', la parte dedicata gli incontri e l'attenzione alla prevenzione con il progetto legato alla Fondazione Airc.

Novità dell'edizione 2022, l'inclusione sociale promossa dall'associazione culturale Hostaria e la partecipazione, per la prima volta, delle guide Slow Food e Slow Wine presenti con una propria cittadella allestita nel Cortile del Tribunale.

"La pluralità delle proposte contenute nel programma fanno di Hostaria un festival non solo per addetti ai lavori ma aperto a tutta la cittadinanza – afferma l'assessore al Commercio e Attività produttive Italo Sandrini -. Mi complimento con gli organizzatori per l'attenzione all'inclusione e al sociale, un passaggio culturale importante, credo che una città che si apre e si rende disponibile a provare in modo pionieristico nuove esperienze sia un arricchimento per tutti".

Presenti in conferenza stampa il presidente dell'associazione culturale Hostaria Alessandro Medici con Enrico Garnerlo, per Slow Food Antonella Bampa, per Slow Wine Corinna Gianesini e in rappresentanza del Gruppo Editoriale Athesis Marcello Galletti.

"Ringrazio l'Amministrazione e la Soprintendenza per aver compreso la bontà del progetto e il suo lato culturale rispettoso della città – ha detto il presidente di Hostaria Medici -. Tante le novità dell'edizione 2022, tra cui il coinvolgimento di Slow Food Verona e della guida Slow Wine che sarà presentata in anteprima. Molto spazio viene dato al sociale con l'inclusione di ragazzi autistici e il momento dedicato ad Airc"

"Prosegue la tradizione di dedicare il festival a veronesi eccellenti – ha aggiunto Garnero-. Quest'anno la scelta è ricaduta sul pittore Giorgio Olivieri, mentre il premio 'Paiasso' in memoria di Roberto Puliero sarà consegnato all'ex attaccante del Verona Giuseppe Nanu Galderisi. Ci teniamo a ricordare che sono a pagamento solo le degustazioni, tutti i 21 appuntamenti in calendario sono gratuiti e aperti a tutti, così come l'orario della manifestazione è finalizzato a valorizzare la ristorazione veronese".

"Slow Food sarà presente con una propria cittadella che comunicherà con gli spazi circostanti – ha detto Bampa-. Tra incontri e degustazioni, si potranno conoscere i prodotti selezionati dai presidi Slow Food della provincia di Verona e non solo, con attenzione alla biodiversità".

“La guida Slow Wine 2023 sarà presentata in anteprima proprio questo weekend – ha aggiunto Gianesini-. Vi sono recensite quasi 2 mila cantine, un lavoro che valorizza le varie cantine e che da quest’anno contiene anche dei video per un spaccato di vita reale”.
“Il Gruppo Athesis sostiene con convinzione il progetto – ha detto Galletti di Athesis-. Hostaria è uscita da due edizioni Covid con numeri di successo e ha superato diverse difficoltà, grazie anche alla collaborazione di partner che credono nella bontà dell’iniziativa, trasversale e aperta a tutti. Come gruppo editoriale riteniamo che un festival in città sia un evento molto importante, che noi racconteremo in linea con la nostra *mission*”.

IL GIORNALE DEI VERONESI

DATA: 04/10/2022

Festival Hostaria Verona 2022, 14-16 ottobre

04/10/2022 – CITTÀ 5 Min di Lettura



Il Festival del vino più atteso d'autunno torna ad animare il centro di Verona.

Ospiti d'eccezione il Dj Albertino, la scrittrice Eliana Liotta, il filosofo Vito Mancuso.

FESTIVAL "HOSTARIA" VERONA TRA VINO, CULTURA E PROGETTI INCLUSIVI:
"IMPOSSIBILE NON AMARLO".

- ***Oltre 350 referenze vinicole*** *e* ***5 Consorzi*** *lungo vie e piazze del centro e un* ***programma culturale*** *ricco di incontri e dibattiti per assaporare appieno il clima conviviale della manifestazione*
- *Nuovo progetto di* ***inclusione sociale*** *con il partner Coati*
- *Cittadella* ***Slow Food*** *e presentazione* ***in anteprima*** *della* ***guida Slow Wine 2023***

PREVENDITE APERTE sul sito www.hostariaverona.com

“Amarlo non è peccato”: sulle ali del nuovo slogan, sono aperte sul sito **www.hostariaverona.com** le **prevendite** per l’**ottava edizione** del **Festival Hostaria**, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di **Verona**. Tante le novità, con **oltre 350 referenze vinicole**, **5 Consorzi,** un nuovo progetto di **inclusione sociale** per i bambini con disabilità e un **programma culturale** di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d’eccezione il **dj Albertino** (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell’onda… radiofonica), la scrittrice **Eliana Liotta** (un appuntamento sull’alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo *Le diete del pianeta*), il filosofo e teologo **Vito Mancuso**.

Focus sulla cultura

Ed è proprio la **cultura** nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

NOVITÀ

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023

Tra le novità dell’ottava edizione, la cittadella **Slow Food**, un’area esclusiva, 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.

Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di 5 vignaioli di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell’edizione 2023 della **Slow Wine**, la **guida ai vini d’Italia** di **Slow Food** che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata **in anteprima** a Hostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da **Corinna Gianesini** in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell’Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Un nuovo progetto di inclusione sociale

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'**inclusione sociale**, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una *mission* resa possibile grazie al supporto del main partner **Coati**, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi migliori prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei **Bambini delle Fate**, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle **350 referenze vinicole**, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.
Inoltre, saranno presenti **5 Consorzi**: **Consorzio Garda DOC** con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio Tutela Lugana DOC**, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che in questa nuova edizione rafforza la propria presenza proponendo degli assaggi con dei produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

Turismo culturale e wine influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di **walk around tasting**, iniziativediverse e la possibilità di vivere la città.

Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua *anima digital* ospitando **wine influencer** che sapranno presentare al meglio le cantine partecipanti.

Terza edizione del Premio Paiasso

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale:
nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona.

Biglietti: diverse tipologie di accesso

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:

• **Biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di *Hostaria Viaggio nel Gusto*: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;

• **Biglietto "Hostaria Passione Lugana"**: oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;

• **Biglietto "Hostaria Tour"** di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A ognuno di questi pacchetti sarà possibile, con il contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.

In loco si potrà acquistare il **Biglietto Classico Redoro**, che aggiungerà ai token una degustazione di Valpolicella Classico.

L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti.

Il Nuovo Lupo

DATA: 10/10/2022

CULTURA

Presentata Hostaria 2022

October 10, 2022

Amarlo non è peccato": sulle ali del nuovo slogan, parte l'**ottava edizione** del **Festival Hostaria**, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di **Verona**.



Tante le novità, con **oltre 350 referenze vinicole**, **5 Consorzi,** un nuovo progetto di **inclusione sociale** per i bambini con disabilità e un **programma culturale** di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il **dj Albertino** (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda… radiofonica), la scrittrice **Eliana Liotta** (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo *Le diete del pianeta*), il filosofo e teologo **Vito Mancuso** su *Ars bibendum, ars vivendi*.

L'edizione 2022 è dedicata all'artista veronese **Giorgio Olivieri**, il pittore del colore oltre la superficie, scomparso a 80 anni nel 2017 e annoverato tra i nomi più importanti nell'ambito della *pittura* analitica.

Prevendite sul sito **www.hostariaverona.com**

Focus sulla cultura

È proprio la **cultura** nelle sue varie forme il perno su cui ruota e si differenzia il Festival: 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, e cultura della convivialità, con il clima di condivisione e divertimento che per tre giorni anima la città.

NOVITÀ

Cittadella Slow Food e presentazione guida Slow Wine 2023

Tra le novità dell'ottava edizione, la cittadella **Slow Food**, un'area esclusiva, 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.

Nella cittadella sarà presente anche una rappresentanza di **5 vignaioli** di diverse aree vitivinicole veronesi, tutte recensite nell'edizione 2023 della **Slow Wine**, la **guida ai vini d'Italia** di **Slow Food** che ha rivoluzionato il mondo del vino, e che sarà presentata **in anteprima** aHostaria sabato 15 ottobre (alle 12.30) da **Corinna Gianesini** in un incontro con il professor Maurizio Ugliano dell'Università di Tecnologie Viticole ed Enologiche di Verona. Il tema della conferenza sarà la diversità ampelografica del territorio italiano e più specificamente veronese.

Un nuovo progetto di inclusione sociale

L'associazione ha tra i propri principi quello di favorire sotto tutti i punti di vista l'**inclusione sociale**, dedicando cura e attenzione soprattutto alle persone con fragilità. Una *mission* resa possibile grazie al supporto del main partner **Coati**, l'azienda di Arbizzano di Negrar da sempre sinonimo di salumeria di alta qualità in Italia e nel mondo, grazie a una lavorazione che unisce innovazione a tradizione. Coati promuoverà un incontro pubblico dedicato al tema e sarà presente in Piazza Bra con assaggi dei suoi prodotti, partecipando a un progetto a scopo benefico a favore dei **Bambini delle Fate**, l'impresa sociale che finanzia progetti di inclusione per bambini e ragazzi con autismo e disabilità.

Sui temi dell'inclusione sociale, **domenica 16 ottobre**,alle 15.00 in Cortile Mercato Vecchio, è previsto l'incontro pubblico *Scusi, disturbo?* **con la danzatrice autistica Red Fryk Hey e la dottoressa Monia Gabaldo con il Mondo di Derek.**

Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle **350 referenze vinicole**, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione.

Inoltre, saranno presenti **5 Consorzi**: **Consorzio Garda DOC**, con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio Tutela Lugana DOC**, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che in questa nuova edizionerafforza la propria presenza proponendo assaggi con produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

Turismo culturale e wine influencer

Il Festival Hostaria 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 culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di **walk around tasting**, iniziativediverse e la possibilità di vivere la città.

Con un'ampia visibilità sui canali social, il Festival anche quest'anno metterà in mostra la sua *anima digital* ospitando **wine influencer** che presenteranno le cantine partecipanti.

2 palchi e 2 aree eventi tra musica, incontri, laboratori e progetti speciali.

Terza edizione del Premio Paiasso a Giuseppe "Nanu" Galderisi.

La manifestazione mantiene come di consueto anche un carattere sociale: nell'ampio calendario di attività, oltre ai laboratori del Consorzio Monte Veronese, si conferma la **terza edizione del Premio Nazionale "Paiasso"** dedicato a **Roberto Puliero**, attore, regista e "voce storica" di Verona. Quest'anno verrà consegnato a **Giuseppe "Nanu" Galderisi**, attaccante del Verona calcio degli anni '80 e bomber dello storico scudetto del 1985.

La dedica dell'edizione al pittore **Giorgio Olivieri** ha invece queste motivazioni: "perché è giusto che Verona omaggi questo suo concittadino artista, protagonista di mostre importanti assieme a grandi artisti celebrati in tutto il mondo, quella Verona dove Olivieri ha sempre voluto rimanere, con un amore profondo per il suo territorio, la sua città, il suo studio".

Da sottolineare il **progetto speciale** di **Fondazione AIRC**: sabato 15 ottobre, dalle 12.00 alle 19.00, nell'ambito dell'ottobre rosa, verrà presentato "Un assaggio tutto rosa – la ricetta gourmet di Fondazione AIRC per batter il tumore al seno" (Corso Santa Anastasia, altezza civico 29).

Biglietti: diverse tipologie di accesso

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:

• **Biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di *Hostaria Viaggio nel Gusto*: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;

• **Biglietto "Hostaria Passione Lugana"**: oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;

• **Biglietto "Hostaria Tour"** di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.

A tutti questi pacchetti sarà possibile, con un piccolo contributo di 1 euro, aggiungere l'abbonamento giornaliero ai mezzi ATV per spostarsi in modo sicuro e sostenibile.

In loco sarà possibile acquistare il **Biglietto Classico Redoro**, che aggiungerà ai token una degustazione di Vino Classico e il biglietto di coppia Passione Lugana.

L'accesso alla manifestazione è libero, quello alle degustazioni è possibile attraverso l'acquisto dei biglietti.

Info su **www.hostariaverona.com**

Il Nuovo Lupo

DATA: 29/09/2022

CULTURA

Hostaria dal 14 al 16 ottobre

September 29, 2022

"Amarlo non è peccato": sulle ali del nuovo slogan, sono aperte sul sito **www.hostariaverona.com** le **prevendite** per l'**ottava edizione** del **Festival Hostaria**, in programma dal 14 al 16 ottobre tra le vie e le piazze del centro storico di **Verona**. Tante le novità, con **oltre 350 referenze vinicole**, **5 Consorzi,** un nuovo progetto di **inclusione sociale** per i bambini con disabilità e un **programma culturale** di incontri e dibattiti che avrà tra gli ospiti d'eccezione il **dj Albertino** (il racconto delle emozioni di una vita sulla cresta dell'onda… radiofonica), la scrittrice **Eliana Liotta** (un appuntamento sull'alimentazione intelligente per il benessere psicofisico e la salvaguardia del pianeta dal titolo *Le diete del pianeta*), il filosofo e teologo **Vito Mancuso**.



Oltre 350 etichette e 5 Consorzi

Oltre alle **350 referenze vinicole**, Il Festival dedica un'area alla **Foresteria**, dove poter degustare vini pugliesi, siciliani, toscani e altri provenienti da fuori regione. Inoltre, saranno presenti **5 Consorzi**: **Consorzio Garda DOC** con una proposta di tre stand dislocati nel percorso; **Consorzio Tutela Lugana DOC**, che aggiunge nel biglietto di coppia un brindisi con le diverse tipologie di Lugana; il **Consorzio Tutela Vino Custoza DOC**, che in questa nuova edizionerafforza la propria presenza proponendo degli assaggi con dei produttori selezionati di Custoza Superiore; **Consorzio Tutela Vino Lessini Durello** presenterà invece il progetto di biodiversità intrapreso nel disciplinare, in compagnia del **Consorzio Tutela Soave** che racconterà i 33 cru della zona.

Biglietti: diverse tipologie di accesso

Si consiglia di acquistare al più presto i biglietti del Festival per garantirsi uno dei pacchetti proposti, con i benefit aggiuntivi riservati alla biglietteria online:• **Biglietto classico**, che quest'anno prende il nome di *Hostaria Viaggio nel Gusto*: oltre ai token degustazione prevede anche una degustazione di bresaole pregiate Brisval e verdure in conserva di Inkonserva, in collaborazione con NonSoloVino;

• **Biglietto "Hostaria Passione Lugana"**: oltre alle degustazioni di vino, aggiunge un brindisi offerto dal Consorzio Tutela Lugana DOC;

• **Biglietto "Hostaria Tour"** di Averonasodiunposto & Verona.Yesterday: per vivere una straordinaria full immersion nella storia delle osterie veronesi.