



Rassegna stampa



HOSTARIA

17-18-19 ottobre 2025

APERTURA PREVENDITE

L'Arena

Dove&Quando
GUIDA AGLI APPUNTAMENTI PER IL TEMPO LIBERO - Giovedì 31 luglio 2025
Supplemento L'Arena

L'Arena
Il giornale di Verona dal 1966

**Canzoni, gag e sorrisi
Il viaggio di Greg
tra gli anni '50 e '60**

AutoSi srl
AUTO NUOVE E USATE
NOVITÀ DA OGGI ANCHE NOLEGGIO A BREVE TERMINE
CON SUPER OFFERTE PER GODERTI AL MASSIMO LA TUA ESTATE!
STELLANTIS Jeep
CA' DI DAVID (VR) - Via Forte Tomba 16 - Tel. 045 2594678 - info@autosisrl.com

Music
La Pimpa al Romano
Magia senza tempo

Music
I Ridillo sul palco
persalutare il Mura

La rassegna
Verona brinda
al ritorno di Hostaria

L'Arena Giovedì 31 luglio 2025

Dove&Quando | Ambiente e sostenibilità

**Il Platys Center cambia volto
Non solo sport a 360 gradi
ma anche tanto «Bene-Essere»**

IL PROGETTO Rioca srl subentra nella proprietà e nella gestione del centro. La soddisfazione dell'ad Filippo Ghezzer: scelte green e più eventi culturali

LA RASSEGNA
**Hostaria torna
nel cuore di Verona
Novità El Canton**

È ufficialmente iniziato il conto alla rovescia per Hostaria 2025. Il grande festival dedicato al vino e ai sapori del territorio torna dal 17 al 19 ottobre per la sua undicesima edizione, pronto a coniugare gusto, convivialità e cultura, coinvolgendo migliaia di visitatori nel centro storico di Verona. È mentre la manifestazione scatta i motori, sono aperte le vendite online con biglietti a prezzo ridotto e vantaggi per chi acquista in anticipo sul sito ufficiale www.hostariaverona.com.

Con oltre 350 etichette proposte da più di cento cantine vinivinicole, Hostaria si riconferma percorso esperienziale nel cuore della città con il suo inconfondibile mix tra enogastronomia, eventi culturali, musica dal vivo e intrattenimento. Il tutto sempre con uno sguardo rivolto al sociale. Nella sua undicesima edizione, il Festival del Vino di Verona sponsorizza la corsa di Casa di Deborah, comunità educativa diurna per giovani e adulti. Per tre giorni, le vie e le piazze più belle di Verona - da Piazza Bra a Piazza dei Signori, da Via Roma a Corte Mercato Vecchio - si trasformano in un'osteria diffusa.

Il progetto
Il Platys Center cambia volto. Non solo sport: 360 gradi ma anche benessere.

Il progetto
È un quartiere aperto, uno spazio verde e vivibile, dove si può praticare sport, partecipare a eventi culturali, incontrarsi. Nasce per completare e valorizzare l'esistente nella zona sud di Verona, creando una nuova centralità urbana. Vogliamo contribuire a rendere Verona una città più sana, concludo l'ad, rivenditore e catinista del beneessere del socio. Andrea Marchetti

Il progetto
Il Platys Center cambia volto. Il gruppo Rioca srl, che vede in Filippo Ghezzer l'amministratore unico, subentra nella proprietà e nella gestione del centro benessere di via Traversa Spina. «C'è stato un cambio di assetto societario di proprietà. Sono entrato con il mio gruppo a prendere il 100 per cento della proprietà della gestione, con un assetto del management e una diversa impostazione strategica dell'offerta generale di Platys», spiega l'imprenditore. Il centro polifunzionale, inaugurato nel 2023, vanta cinquantamila metri quadrati di superficie e offre una vasta gamma di servizi - come piscine, palestra, tennis, skyline, oasi - sport - tennis, calcio, pallanuoto, beach volley, joga, fitness - a cui andranno ad aggiungersi novità come il Platys Cultural, la visione della nuova gestione è quella di garantire al cliente un'esperienza di benessere a 360 gradi, nel rispetto della sostenibilità ambientale. «Platys non è solo un impianto sportivo, ma un vero e proprio quartiere del Bene-Essere. È un'area di gestione umana», spiega Ghezzer, «che non si può muovere il benessere come cultura, stile di vita e benessere quotidiano. Abbiamo voluto creare un luogo dove sport, salute, ambiente, relazioni e cultura possano convivere in armonia, in un'ottica di sviluppo sostenibile e rigenerazione urbana». A tal proposito, l'azienda si impegna a contribuire a rispondere a priorità urbane come la riduzione dei consumi, dell'inquinamento e delle emissioni di CO2, migliorando la qualità della vita e contrastando la povertà energetica. Tutti gli edifici sono efficienti, progettati per consumare meno risorse e generare meno impatto. Producono più energia di quanta ne consumano, grazie a impianti fotovoltaici avanzati. È un modello a «Energia Zero», Emisero Zero, Ridotto Zero.

«Abbiamo rinnovato le facciate con cappotti isolanti, pannelli fotovoltaici e mini vegetali per migliorare il comfort termico e visivo. Ci siamo ispirati alla bio mimetici, operando forme e principi funzionali dalla natura. Utilizziamo materiali riciclati e riciclabili secondo il paradigma "from cradle to cradle", senza emissioni nocive, per edifici che funzionano come un ecosistema, trasformando la luce in energia e migliorando l'ambiente circostante».

Nascita sport recita. Una delle missioni della proprietà è anche quella di fornire uno spazio culturale. Nasce così Platys Cultural: Organizzazione incontri, installazioni d'arte, presentazioni di libri, eventi musicali. L'obiettivo è far capire che il benessere non è solo salute fisica, ma una ricerca quotidiana, un sistema integrato che permette alle persone di esprimere il loro potenziale nella società.

«È un quartiere aperto, uno spazio verde e vivibile, dove si può praticare sport, partecipare a eventi culturali, incontrarsi. Nasce per completare e valorizzare l'esistente nella zona sud di Verona, creando una nuova centralità urbana. Vogliamo contribuire a rendere Verona una città più sana», conclude l'ad, rivenditore e catinista del beneessere del socio.

Filippo Ghezzer

LA RASSEGNA
**Hostaria torna
nel cuore di Verona
Novità El Canton**

È ufficialmente iniziato il conto alla rovescia per Hostaria 2025. Il grande festival dedicato al vino e ai sapori del territorio torna dal 17 al 19 ottobre per la sua undicesima edizione, pronto a coniugare gusto, convivialità e cultura, coinvolgendo migliaia di visitatori nel centro storico di Verona. E mentre la manifestazione scatta i motori, sono aperte le vendite online con biglietti a prezzo ridotto e vantaggi per chi acquista in anticipo sul sito ufficiale www.hostariaverona.com.

Con oltre 350 etichette proposte da più di cento cantine vinivinicole, Hostaria si riconferma percorso esperienziale nel cuore della città con il suo inconfondibile mix tra enogastronomia, eventi culturali, musica dal vivo e intrattenimento. Il tutto sempre con uno sguardo rivolto al sociale. Nella sua undicesima edizione, il Festival del Vino di Verona sponsorizza la corsa di Casa di Deborah, comunità educativa diurna per giovani e adulti. Per tre giorni, le vie e le piazze più belle di Verona - da Piazza Bra a Piazza dei Signori, da Via Roma a Corte Mercato Vecchio - si trasformano in un'osteria diffusa.

Il tema guida di quest'anno, sarà un invito a vivere il festival come un viaggio nei sapori, ma anche nelle storie e nelle identità dei luoghi e dei produttori. Tra le novità confermate, la partecipazione del Consorzio Olio Garda DOP con un'area dedicata alle degustazioni dell'oro verde del lago, il debutto de El Canton di Hostaria, nuovo spazio tematico per incontri ed esperienze sensoriali, e ancora l'idromele, bevanda alcolica a base di miele, insieme ad un'area del percorso in via Roma, ormai consolidato punto di riferimento per il pubblico attento alle tendenze food & wine.

Prevedite. I wine lover che acquistano il biglietto entro il 30 settembre potranno beneficiare del salottino e ottenere un voucher food in omaggio. Con l'Hostaria Prevedite (18 euro) sono inclusi anche otto token degustazione vino, due assaggi "chicca", calice con tascina, mappa del percorso e - con solo 150 euro in più - anche il biglietto per i mezzi pubblici ATV, valido tutto il giorno. Sono attive promozioni per gruppi e comitive. Maggiori informazioni scrivendo a ticket@hostariaverona.com.

Il tema guida di quest'anno, sarà un invito a vivere il festival come un viaggio nei sapori, ma anche nelle storie e nelle identità dei luoghi e dei produttori. Tra le novità confermate, la partecipazione del Consorzio Olio Garda DOP con un'area dedicata alle degustazioni dell'oro verde del lago, il debutto de El Canton di Hostaria, nuovo spazio tematico per incontri ed esperienze sensoriali, e ancora l'idromele, bevanda alcolica a base di miele, insieme ad un'area del percorso in via Roma, ormai consolidato punto di riferimento per il pubblico attento alle tendenze food & wine.

Prevedite. I wine lover che acquistano il biglietto entro il 30 settembre potranno beneficiare del salottino e ottenere un voucher food in omaggio. Con l'Hostaria Prevedite (18 euro) sono inclusi anche otto token degustazione vino, due assaggi "chicca", calice con tascina, mappa del percorso e - con solo 150 euro in più - anche il biglietto per i mezzi pubblici ATV, valido tutto il giorno. Sono attive promozioni per gruppi e comitive. Maggiori informazioni scrivendo a ticket@hostariaverona.com.

Edizione cartacea del 31 luglio

L'Arena

L'Arena Giovedì 14 agosto 2025

Dove & Quando | Food & Wine

Un'eccellenza della Lessinia Arriva il marchio di qualità per la Pecora Brogna

IL PROGETTO Ora prodotti, ristoranti e allevamenti saranno riconoscibili e immediatamente identificabili. «L'obiettivo? Tutelare questa microfiliera»

Prodotti, ristoranti e allevamenti legati alla pecora Brogna della Lessinia hanno oggi un segno distintivo chiaro: il nuovo marchio congiunto Pecora Brogna e Slow Food Presidio. Un simbolo che garantisce riconoscibilità immediata e certificazione di autenticità per una microfiliera radicata sul territorio ma minacciata dall'alto rischio di imitazione.

Il risultato arriva dopo la revisione, lo scorso marzo, del Disciplinare di produzione e identificazione da parte dell'Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna, con sede a Bassano Chiavennova, in collaborazione con Slow Food Italia. Con questo aggiornamento, la filiera ha adottato ufficialmente un Sistema di garanzia partecipata, modello di certificazione locale che coinvolge direttamente produttori e operatori. Basato sulla fiducia reciproca, sulle reti sociali e sullo scambio di competenze, il sistema permette controlli di qualità condivisi e trasparenti.

Il marchio congiunto unisce così due elementi chiave: il riconoscimento di Slow Food, che già rappresenta un valore aggiunto per i prodotti derivati dalla Brogna, e un sistema di garanzia che ne attesta l'autenticità e la qualità. «L'obiettivo? Tutelare questa microfiliera»



Il progetto Arca: un marchio di qualità congiunto con Slow Food Presidio per tutelare la Pecora Brogna

Il risultato arriva dopo la revisione, lo scorso marzo, del Disciplinare di produzione e identificazione da parte dell'Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna, con sede a Bassano Chiavennova, in collaborazione con Slow Food Italia. Con questo aggiornamento, la filiera ha adottato ufficialmente un Sistema di garanzia partecipata, modello di certificazione locale che coinvolge direttamente produttori e operatori. Basato sulla fiducia reciproca, sulle reti sociali e sullo scambio di competenze, il sistema permette controlli di qualità condivisi e trasparenti.

Il marchio congiunto unisce così due elementi chiave: il riconoscimento di Slow Food, che già rappresenta un valore aggiunto per i prodotti derivati dalla Brogna, e un sistema di garanzia che ne attesta l'autenticità e la qualità. «L'obiettivo? Tutelare questa microfiliera»

Il risultato arriva dopo la revisione, lo scorso marzo, del Disciplinare di produzione e identificazione da parte dell'Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna, con sede a Bassano Chiavennova, in collaborazione con Slow Food Italia. Con questo aggiornamento, la filiera ha adottato ufficialmente un Sistema di garanzia partecipata, modello di certificazione locale che coinvolge direttamente produttori e operatori. Basato sulla fiducia reciproca, sulle reti sociali e sullo scambio di competenze, il sistema permette controlli di qualità condivisi e trasparenti.

Il risultato arriva dopo la revisione, lo scorso marzo, del Disciplinare di produzione e identificazione da parte dell'Associazione per la promozione e la tutela della pecora Brogna, con sede a Bassano Chiavennova, in collaborazione con Slow Food Italia. Con questo aggiornamento, la filiera ha adottato ufficialmente un Sistema di garanzia partecipata, modello di certificazione locale che coinvolge direttamente produttori e operatori. Basato sulla fiducia reciproca, sulle reti sociali e sullo scambio di competenze, il sistema permette controlli di qualità condivisi e trasparenti.

L'APPUNTAMENTO

Conto alla rovescia per «Hostaria 2025» Biglietti in vendita



L'evento Piazza dei Signori durante Hostaria

Non si ferma il count down per Hostaria 2025. Il grande festival dedicato al vino e ai sapori del territorio torna dal 17 al 19 ottobre per la sua undicesima edizione, pronta a coniugare gusto, convivialità e cultura, coinvolgendo migliaia di visitatori nel centro storico di Verona. E mentre la manifestazione scada i motori, sono aperte le prevenzioni online con biglietti a prezzo ridotto e vantaggi per chi acquista in anticipo sul sito ufficiale www.hostariaverona.com. Con oltre 350 etichette proposte da più di cento cantine vitivinicole, Hostaria si riconferma percorso esperienziale nel cuore della città con il suo inconfondibile mix tra enogastronomia, eventi culturali e musica dal vivo. Il tutto sempre con uno sguardo rivolto al sociale. Nella sua undicesima edizione, il Festival del Vino di Verona sposerà la causa di Casa di Deborah, comunità educativa diurna per giovani e adulti. Per tre giorni, le vie e le piazze più belle di Verona - da Piazza Bra a Piazza dei Signori, da Via Roma a Corteile Mercato Vecchio

si trasformeranno in un'osteria diffusa. Il tema guida di quest'anno, sarà un invito a vivere il festival come un viaggio nei sapori, ma anche nelle storie e nelle identità dei luoghi e dei produttori. Tra le novità confermate, la partecipazione del Consorzio Olio Garda DOP con un'area dedicata alle degustazioni dell'oro verde del lago, il debutto de El Canton di Hostaria, nuovo spazio tematico per incontri ed esperienze sensoriali, e ancora Fiddromè, bevanda alcolica a base di miele, insieme ad un restyling del percorso in via Roma.

I wine lover che acquistano il biglietto entro il 30 settembre potranno beneficiare del saltafila e ottenere un voucher food in omaggio. Con l'Hostaria Prevendita (18 euro) sono inclusi anche otto token degustazione vino, due assaggi «chicca», calice con tascina, mappa del percorso e - con solo 150 euro in più - anche il biglietto per i mezzi pubblici Arv, valido tutto il giorno. Sono attive promozioni per gruppi e comitive. Maggiori informazioni scrivendo a ticket@hostariaverona.com.

L'APPUNTAMENTO

Conto alla rovescia per «Hostaria 2025» Biglietti in vendita



L'evento Piazza dei Signori durante Hostaria

Non si ferma il count down per Hostaria 2025. Il grande festival dedicato al vino e ai sapori del territorio torna dal 17 al 19 ottobre per la sua undicesima edizione, pronta a coniugare gusto, convivialità e cultura, coinvolgendo migliaia di visitatori nel centro storico di Verona. E mentre la manifestazione scada i motori, sono aperte le prevenzioni online con biglietti a prezzo ridotto e vantaggi per chi acquista in anticipo sul sito ufficiale www.hostariaverona.com. Con oltre 350 etichette proposte da più di cento cantine vitivinicole, Hostaria si riconferma percorso esperienziale nel cuore della città con il suo inconfondibile mix tra enogastronomia, eventi culturali e musica dal vivo. Il tutto sempre con uno sguardo rivolto al sociale. Nella sua undicesima edizione, il Festival del Vino di Verona sposerà la causa di Casa di Deborah, comunità educativa diurna per giovani e adulti. Per tre giorni, le vie e le piazze più belle di Verona - da Piazza Bra a Piazza dei Signori, da Via Roma a Corteile Mercato Vecchio

si trasformeranno in un'osteria diffusa. Il tema guida di quest'anno, sarà un invito a vivere il festival come un viaggio nei sapori, ma anche nelle storie e nelle identità dei luoghi e dei produttori. Tra le novità confermate, la partecipazione del Consorzio Olio Garda DOP con un'area dedicata alle degustazioni dell'oro verde del lago, il debutto de El Canton di Hostaria, nuovo spazio tematico per incontri ed esperienze sensoriali, e ancora Fiddromè, bevanda alcolica a base di miele, insieme ad un restyling del percorso in via Roma.

I wine lover che acquistano il biglietto entro il 30 settembre potranno beneficiare del saltafila e ottenere un voucher food in omaggio. Con l'Hostaria Prevendita (18 euro) sono inclusi anche otto token degustazione vino, due assaggi «chicca», calice con tascina, mappa del percorso e - con solo 150 euro in più - anche il biglietto per i mezzi pubblici Arv, valido tutto il giorno. Sono attive promozioni per gruppi e comitive. Maggiori informazioni scrivendo a ticket@hostariaverona.com.

Edizione cartacea del 14 agosto



Bresciaoggi

Città e Provincia

La community da bere

«Tesori Liquidi», il vino racconta

• L'idea-progetto di tre sommelier per avvicinare gli appassionati alle bottiglie d'annata - Per condividere i doni del tempo -

ALBERTO BIANZOLA

Una community diversa, fuori dagli schemi, che a suo modo sta cambiando i paradigmi della degustazione del vino d'annata. Si chiama «Tesori Liquidi» ed è un progetto partito dalle esperienze e dai sogni di due sommelier, Francesco Bonomi e Francesco Mastroiome, ai quali si è aggiunto il collega Giovanni Sabaini, che da follower entusiasta si è trasformato in socio a tutto tondo. Un'idea nata 7 anni fa, davanti a un calice di vino, ovviamente. È già dal loro motto si capisce molto bene l'intento: «Per il piacere di condividere l'unicità che il tempo in bottiglia regala al vino».

Molto semplice pregarlo: l'accesso a un catalogo di bottiglie di valore, meno immaginarsi cosa sono stati in grado di costruire con una serie di eventi in alcune del-



Sul Garda i fondatori di «Tesori Liquidi» con i titolari della cantina Costaripa durante l'incontro organizzato a Moniga

le cantine più importanti d'Italia. «Volevamo dare la possibilità agli appassionati di vino come noi - spiega Bonomi - di entrare in contatto con realtà di spessore e vini che solitamente possono permettersi solo i collezionisti». E così, dal Piemonte all'Alto Adige, dalla Toscana alla Lombardia, i tre giovani talenti del vino vintage hanno creato degli

happening unici nel loro genere, con la complicità dei proprietari di alcune delle cantine più importanti e conosciute sul territorio nazionale: Giulio, Vigneti Massa, Peter e Sandri, Tenuta di Tinoro, per citarne alcune, non solo hanno ospitato le visite della community, ma si sono messi a nudo di fronte all'interesse per il vino evoluto, come successo po-

chi giorni fa a Moniga. Costaripa ha infatti ospitato un evento legato al vino rose invecchiato, permettendo ai tanti partecipanti di potersi confrontare su bottiglie invecchiate di livello altissimo, compreso il «Molmenti», il chiacchietto dalla gamma che Mattia Vezzola ha voluto dedicare al creatore del vino che maggiormente caratterizza il terri-

Sono Francesco Bonomi e Francesco Mastroiome, con Giovanni Sabaini a organizzare gli incontri e le degustazioni guidate nelle aziende di tutta Italia

torio della Valtènesi. E proprio il padrone di casa, assieme ai figli Gherardo e Nicolo, ha non solo aperto la propria cantina alla community: Vezzola ha tenuto una vera e propria masterclass, rendendo l'esperienza «Vintage Wine Room», il format creato e consolidato da Tesori Liquidi, qualcosa di assolutamente unico.

Oltre la bottiglia

«Questo tipo di approfondimenti - le parole di Francesco Mastroiome - difficilmente si tengono in altre parti d'Italia: un viaggio nel mondo del rose con un vero maestro - avvicinando - sta chi predilige gli aspetti tecnici, sia chi appropria il vino in maniera spontanea». Sommelier esperti, operatori del settore food and drink, appassionati di enologia, «semplici curiosi» attenti alle esperienze di Tesori Liquidi si muove una platea variegata, unita da uno dei piaceri della vita. «Vogliamo che - conclude Giovanni Sabaini - chi partecipa ai nostri eventi possa esprimersi e confrontarsi, senza alcun pregiudizio: attraverso il nostro canale Instagram rendiamo disponibile il nostro calendario di eventi e oltre al catalogo delle etichette che trattiamo».

Il festival

Brindisi e sapori, con Hostaria una rassegna da non perdere

• Aperte le iscrizioni per l'evento che si svolgerà a Verona dal 17 al 19 ottobre con tante novità e momenti speciali



Non solo vino. Tante le proposte da scoprire e vivere

È iniziato il conto alla rovescia per Hostaria 2025: il grande festival dedicato al vino e ai sapori del territorio torna dal 17 al 19 ottobre per la sua undicesima edizione, pronto a coniugare gusto, convivialità e cultura, coinvolgendo migliaia di visitatori nel centro storico di Verona.

Il tema guida di quest'anno sarà un invito a vivere il festival come un viaggio nei sapori, ma anche nelle storie e nelle identità dei luoghi e dei produttori. Tra le novità confermate, la partecipazione del Consorzio Olio Garda DOP con un'area dedicata alle degustazioni dell'oro verde del lago: il debutto de El Canton di Hostaria, nuovo spazio tematico per incontri ed esperienze sensoriali, e ancora l'Idromele, bevanda alcolica a base di miele, insieme ad un restyling del per-

corso in via Roma, ormai consolidato punto di riferimento per il pubblico attento alle tendenze food & wine. I wine lover che acquistano il biglietto entro il 30 settembre potranno beneficiare del saltafila e ottenere un voucher food in omaggio. Con Hostaria Preventiva (18 euro) sono inclusi anche otto token degustazione vino che «saggi» «chicca», calice con taschina, mappa del percorso e con solo 1,50 euro in più - anche il biglietto per i mezzi pubblici ATV, valido tutto il giorno. Maggiori informazioni a ticket@hostariaverona.com.

La conferma

Con Franciacorta in Cantina alla scoperta delle bollicine

• Dal 19 al 21 settembre torna l'appuntamento con le tante eccellenze del territorio: una vetrina preziosa e articolata



Obiettivo natura. Colline e vigneti al centro degli eventi

Cantine aperte, come ogni settembre che si rispetti. Aperte a curiosi e visitatori, appassionati e gourmet, esploratori del mondo delle bollicine e turisti per caso. L'estate sta finendo e la terra del Docg è pronta a mettere in vetrina, torna dal 19 al 21 settembre il festival Franciacorta in Cantina, una delle rassegne più attese di fine estate alla scoperta dei luoghi di produzione del Franciacorta Docg. La manifestazione, che coinvolge decine di realtà del territorio in un ventaglio di iniziative a tutto tondo, propone le tradizionali degustazioni guidate in cantina, tour tra i vigneti e tanti appuntamenti di cultura, natura e food&wine, per conoscere da vicino la filosofia produttiva della celebre eccellenza locale e il suo legame profondo con il territorio e la storia locale.

A completare il palinsesto numerose iniziative speciali come wine trekking, picnic tra i filari, voli in mongolfiera, caccia al tesoro, intrattenimento musicale, passeggiate a cavallo, gite in bicicletta e visite accompagnate per esplorare la Franciacorta e rilassarsi tra monasteri, castelli e di more storiche circondati da pittoresche colline. Ampio spazio come sempre per gli appassionati di vino ed enogastronomia, che potranno assaggiare le migliori varietà del noto bollicine nelle cantine aderenti e assaporare degustazioni a tema e

Il festival

Brindisi e sapori, con Hostaria una rassegna da non perdere

• Aperte le iscrizioni per l'evento che si svolgerà a Verona dal 17 al 19 ottobre con tante novità e momenti speciali



Non solo vino. Tante le proposte da scoprire e vivere

È iniziato il conto alla rovescia per Hostaria 2025: il grande festival dedicato al vino e ai sapori del territorio torna dal 17 al 19 ottobre per la sua undicesima edizione, pronto a coniugare gusto, convivialità e cultura, coinvolgendo migliaia di visitatori nel centro storico di Verona. E mentre la manifestazione scaldia i motori, sono aperte le prevendite online e vantaggi per chi acquista in anticipo sul sito ufficiale www.hostariaverona.com.

Con oltre 350 etichette proposte da più di cento cantine vitivinicole, Hostaria si riconferma percorso esperienziale nel cuore della città con il suo inconfondibile mix tra enogastronomia, eventi culturali, musica dal vivo e intrattenimento. Il tutto sempre con uno sguardo rivolto al sociale: la rassegna sposerà infatti la causa di Ca-

sa di Deborah, comunità educativa diurna per giovani e adulti.

Il tema guida di quest'anno sarà un invito a vivere il festival come un viaggio nei sapori, ma anche nelle storie e nelle identità dei luoghi e dei produttori. Tra le novità confermate, la partecipazione del Consorzio Olio Garda DOP con un'area dedicata alle degustazioni dell'oro verde del lago; il debutto de El Canton di Hostaria, nuovo spazio tematico per incontri ed esperienze sensoriali, e ancora l'Idromele, bevanda alcolica a base di miele, insieme ad un restyling del per-

corso in via Roma, ormai consolidato punto di riferimento per il pubblico attento alle tendenze food & wine. I wine lover che acquistano il biglietto entro il 30 settembre potranno beneficiare del saltafila e ottenere un voucher food in omaggio. Con Hostaria Preventiva (18 euro) sono inclusi anche otto token degustazione vino che «saggi» «chicca», calice con taschina, mappa del percorso e con solo 1,50 euro in più - anche il biglietto per i mezzi pubblici ATV, valido tutto il giorno. Maggiori informazioni a ticket@hostariaverona.com.

Edizione cartacea del 20 agosto

Gardasee Zeitung

8 | Aktuell

VERONA

Wo Wein im Mittelpunkt steht: Tickets für *Hostaria 2025* jetzt im Vorverkauf erhältlich



Vom 17. bis 19. Oktober verwandelt sich Veronas Altstadt erneut in eine lebendige Osteria mit Verkostungen, kulturellen Veranstaltungen und vielen neuen Highlights. Der Countdown für Hostaria 2025 hat offiziell begonnen. Das große Festival rund um Wein und lokale Aromen kehrt vom 17. bis 19. Oktober zum elften Mal zurück und vereint Geschmack, Geselligkeit und Kultur und lockt Tausende von Besuchern in die Altstadt von Ver-

na. Während die Vorbereitung der Veranstaltung in die heiße Phase geht, ist der Online-Ticketvorverkauf bereits geöffnet. Für alle, die im Voraus auf der offiziellen Website www.hostariaverona.com buchen, gibt es ermäßigte Tickets und Sonderangebote. Mit über 350 Weinen von über hundert Weingütern bestätigt sich Hostaria als Erlebnisreise im Herzen der Stadt und bietet eine unverwechselbare Mischung aus Gastronomie, Wein, kulturellen Veranstaltungen,

Live-Musik und Unterhaltung. Und das alles mit einem sozial verantwortlichen Ansatz. In seiner elften Ausgabe unterstützt das Verona Wine Festival die Casa di Deborah, eine Bildungseinrichtung für Jugendliche und Erwachsene. Drei Tage lang verwandeln sich Veronas schönste Straßen und Plätze – von der Piazza Bra bis zur Piazza dei Signori, von der Via Roma bis zum Cortile Mercato Vecchio – in eine Osteria. Das diesjährige Leitthema lädt dazu ein, das Festival als eine Reise durch Aromen, aber auch durch die Geschichten und Identitäten von Orten und Produzenten zu erleben. Zu den bestätigten Neuerungen gehören die Teilnahme des Consorzio Olio Garda DOP mit einem Bereich für Verkostungen des grünen Goldes des Sees; die Premiere von El Canton di Hostaria, einem neuen Themenbereich für Begegnungen und Met, ein alkoholisches Getränk auf Honigbasis; sowie die Neugestaltung der Via Roma, einem etablierten Treffpunkt für alle, die sich für kulinarische Trends interessieren.

VORVERKAUF
Weinliebhaber, die ihre Tickets bis

September 2025 | #13 Gardasee Zeitung



Street Food Festival in Garda

Drei Tage im Zeichen des Genusses und des Spases stehen vom 5. bis zum 7. September in Garda auf dem Programm. Im Rahmen des Street Food Festivals erwartet man die Besucher am Seeufer Regina Adelaide mit Craft-Bier und Gourmet Street Food. In der Food Area sind die Food Trucks zu finden, die die verschiedensten Köstlichkeiten

anbieten. Zu ihnen werden deutsche und italienische Biere serviert. Auch wer Cocktails liebt, wird nicht enttäuscht. Die Food Trucks sind am Freitag von 18 Uhr bis Mitternacht geöffnet, am Samstag und Sonntag auch von 11 Uhr bis 15 Uhr und dann von 18 Uhr bis Mitternacht. Für musikalische Unterhaltung wird mit DJ-Set und Live Musik gesorgt.

zum 30. September kaufen, erhalten bevorzugten Einlass und einen kostenlosen Food Voucher. Das Hostaria-Ticket (18 Euro) beinhaltet außerdem acht Weinproben-Token (Gutscheinmünzen), zwei kulinarische „Häppchen“, ein Glas mit Ta-

sche, eine Routenkarte und – für nur 1,50 Euro zusätzlich – ein ganztägiges ATV-Ticket für den öffentlichen Nahverkehr. Gruppenrabatte sind verfügbar. Weitere Infos unter ticket@hostariaverona.com

Edizione cartacea di settembre

Gardasee Zeitung

September 2025 | #14 Gardasee Zeitung

Aktuell | 3



Hostaria 2025: Drei Tage Genuss, Kultur und Begegnung in Verona

Veronas Altstadt bereitet sich darauf vor, sich erneut in einen lebendigen Treffpunkt für Genießer zu verwandeln. Vom 17. bis 19. Oktober lädt Hostaria 2025 zum elften Mal dazu ein, Wein, Kulinarik und Kultur in stimmungsvoller Atmosphäre zu erleben. Das Festival hat sich längst zu einem festen Termin im Kalender vieler Weinliebhaber entwickelt und bringt auch in diesem Jahr Tausende Besucher in die Straßen und Plätze der historischen Innenstadt. Während die Vorbereitungen auf Hochzeiten laufen, hat der Vorverkauf bereits begonnen: Wer sein Ticket frühzeitig auf der offiziellen Website bucht, profitiert von Sonderaktionen und ermäßigten Preisen. Hostaria 2025 verspricht wieder eine genussvolle Reise durch das Beste, was die Region zu bieten hat. Über hundert Weingüter präsentieren mehr als 350 Weine, begleitet von einem vielseitigen Rahmenprogramm mit kulturellen Beiträ-

gen, Live-Musik und kulinarischen Erlebnissen. Gleichzeitig setzt das Festival ein Zeichen für gesellschaftliches Engagement: In diesem Jahr unterstützt es die Casa di Deborah, eine Bildungseinrichtung für junge Menschen und Erwachsene. Die Straßen Veronas werden für drei Tage zur Bühne für Begegnungen, Entdeckungen und Geschichten rund um lokale Produkte und ihre Erzeuger. Mit neuen Themenbereichen, spannenden Kooperationen

und überraschenden Highlights lädt Hostaria dazu ein, die Stadt auf ganz besondere Weise zu erleben – genussvoll, gemeinschaftlich und verantwortungsvoll. Wer sich sein Ticket rechtzeitig sichert, profitiert nicht nur vom vergünstigten Preis, sondern auch von exklusiven Vorteilen wie einem kostenlosen Food Voucher und bevorzugtem Einlass. Weitere Informationen sind über www.hostariaverona.com oder per E-Mail erhältlich.



Tickets und Festival-Pakete

Online können im Vorverkauf Verkostungspakete für Hostaria Verona 2025 erstanden werden, und dies bis zum 30. September zu reduzierten Preisen. Zur Wahl stehen verschiedene Pakete (Preise im Vorverkauf bis zum 30. September):

HOSTARIA CLASSICO VERGÜNSTIGTER VORVERKAUF

18 Euro + Vorverkauf:
8 Verkostungsmünzen + 2 „Chicche“ + ein Glas und ein Glasbeutel + 1 Food-Voucher „Ohne Anstehen“
Preis vom 1. bis 19. Oktober: 23 Euro.

HOSTARIA CLASSICO + BUS VERGÜNSTIGTER VORVERKAUF

19,50 Euro + Vorverkauf:
8 Verkostungsmünzen + 2 „Chic-

che“, ein Glas und ein Glasbeutel + 1 Food-Voucher + Tageskarte für den Bus.
„Ohne Anstehen“.
Preis vom 1. bis 19. Oktober: 24,50 Euro.

HOSTARIA SMART PREIS VOM 1. BIS 19. OKTOBER

14 Euro + Vorverkauf:
4 Verkostungsmünzen + 1 „Chicche“ + ein Glas und Glasbeutel.

HOSTARIA SMART + BUS PREIS VOM 1. BIS 19. OKTOBER



15,50 Euro + Vorverkauf:
4 Verkostungsmünzen + 1 „Chicche“ + Tageskarte für den Bus + ein Glas und Glasbeutel.

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

TICKETKAUF

An der Kasse (Piazza Bra und Piazza dei Signori)

ÖFFNUNGSZEITEN

17. Oktober von 18 bis 23 Uhr. Kassenschluss 22 Uhr.
18. Oktober von 11 bis 21 Uhr. Kassenschluss 20 Uhr.
19. Oktober von 11 bis 20 Uhr. Kassenschluss 18 Uhr.

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

HAUSVERWALTUNG & SERVICE AM GARDASEE

Sie besitzen ein Ferienhaus, eine Wohnung oder Villa am Gardasee? Wir kümmern uns um Verwaltung, Pflege und Werterhalt - individuell, persönlich und zuverlässig.

Unsere Leistungen im Überblick

- Verwaltung und Betreuung von Zweitwohnsitzen
- Objektpflege, Abrechnung, Vermietungs- und Verkaufsservice
- Persönliche Ansprechpartner vor Ort
- Dreisprachige Kommunikation: Deutsch - Italienisch - Englisch
- Steuerliche Beratung durch qualifizierte Partner
- Unterstützung bei der Gründung von Immobiliengesellschaften (z. B. S&P)
- Begleitung zu Notarterminen und Behörden

Ihre Immobilie - in besten Händen.



Hausverwaltung.it
FLORIAN GRESCHNER

Vertrauen - Service - Zuverlässigkeit
Bardolino | Tel. +39 051 50516951
E-Mail: info@hausverwaltung.it
Web: www.hausverwaltung.it

Edizione cartacea di settembre

Verona Oggi

HOME VERONA

A Verona torna Hostaria, il festival del vino



SCRITTO DA: CONSUELO DESIRÉE NESPOLO 25 AGOSTO 2025

Hostaria festeggia l'undicesima edizione: tre giorni di vino, cultura e divertimento nel cuore di Verona.

Articolo al link:
<https://www.veronaoggi.it/verona/eventi-verona-hostaria-festival-vino-degustazioni-biglietti-25-agosto-2025/>

Verona Sera

ATTUALITÀ

Hostaria scalda i motori e apre le prevendite per l'edizione 2025

Torna per l'undicesimo anno il Festival del Vino di Verona, che si terrà nel centro storico del capoluogo dal 17 al 19 ottobre



Hostaria

È ufficialmente iniziato il conto alla rovescia per Hostaria 2025. Il grande festival dedicato al vino e ai sapori del territorio torna **dal 17 al 19 ottobre** per la sua undicesima edizione, pronto a coniugare gusto, convivialità e cultura, coinvolgendo migliaia di visitatori nel centro storico di Verona. E mentre la manifestazione scalda i motori, sono **aperte le prevendite online** con biglietti a prezzo ridotto e vantaggi per chi acquista in anticipo sul sito ufficiale www.hostriaverona.com.

Articolo al link:
<https://www.veronasera.it/attualita/hostaria-verona-prevendite-2025.html>

Verona Tomorrow

VERONA
tomorrow

ACCEDI

La città ▾ Economia ▾ Ambiente ▾ Persone per Bene ▾ Amici animali Sport ▾ Ricordi di Vita

VR LA CITTÀ
ATTUALITÀ

Hostaria Verona 2025: il centro città diventa capitale del vino

Dal 17 al 19 ottobre, oltre 350 etichette, showcooking, musica e cultura animeranno le piazze e i cortili di Verona per l'undicesima edizione del festival della vendemmia.

VR di Redazione 8 Ottobre 2025 16:30 Commenta anche tu



Articolo al link:

<https://www.veronatomorrow.it/2025/10/08/hostaria-verona-2025-il-centro-citta-diventa-capitale-del-vino/>

Virgilio



SAGRE E FESTE

Hostaria - Festival del vino di Verona

Condividi Invia

FOOD&DRINK

Dal **17** Ott | Al **19** Ott

Edizione 2025

Hostaria si svolge nelle vie del centro di Verona. L'esperienza è veramente originale: partecipando al Festival si entra in un'unica grande "hostaria" che si snoda per circa 3 chilometri di percorso, tra piazze, vie e ponti di straordinaria bellezza, con le cantine veronesi che propongono degustazioni di vini di pregio provenienti dalle zone di produzione del Valpolicella, del Bardolino, del Lugana, del Soave e del Durello, con in più alcune cantine ospiti extra-veronesi, per una proposta totale di oltre 150 vini. Il programma dettagliato sul sito ufficiale della manifestazione.

Per maggiori informazioni

☎ 045939111 🌐 SITO ✉ SCRIVI

Articolo al link:
<https://www.virgilio.it/italia/verona/eventi/hostaria-festival-del-vino-di-verona-edizione-2025-8394681-6>

L'Adige di Verona

L'ADIGE

TERRITORI ▾ RUBRICHE ▾ LA NOSTRA SALUTE SPORT ECONOMIA & FINANZA CULTURA & SPETTACOLI

23/10/2025

HOSTARIA APRE LE PREVENDITE. IL FESTIVAL DEL VINO DI VERONA TORNA AD OTTOBRE

25 Lug 2025 | Cronaca Verona, Wine&Food



ARTICOLI RECENTI

Patente col trucco. Beccati altri 4 stranieri
23 Ottobre 2025

Allarme fegato: prevenzione e visite gratuite in piazza Bra
23 Ottobre 2025

Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali. Palleschi presidente
23 Ottobre 2025

A Moglia non hanno tempo da perdere in pinzillacchere
23 Ottobre 2025

Avepa. 100 milioni in 5 giorni agli agricoltori veneti
23 Ottobre 2025

CERCA ...

Articolo al link:
<https://www.giornaleadige.it/2025/07/25/hostaria-2025-apre-le-prevendite/>

Il Nuovo Lupo

CULTURA

Al via le prevendite per Hostaria

22 Luglio 2025

È ufficialmente iniziato il conto alla rovescia per *Hostaria 2025*. Il grande festival dedicato al vino e ai sapori del territorio torna dal 17 al 19 ottobre per la sua undicesima edizione, pronto a coniugare gusto, convivialità e cultura, coinvolgendo migliaia di visitatori nel centro storico di Verona. E mentre la manifestazione scalda i motori, sono aperte le **prevendite online con biglietti a prezzo ridotto e vantaggi** per chi acquista in anticipo sul sito ufficiale www.hostriaverona.com.



Articolo al link:
<https://www.ilnuovolupo.com/2025/07/22/al-via-le-prevendite-per-hostaria/>

Poliedrico Magazine

🕒 22 Lug, 2025 👤 Direttore Claudio Gasparini 🗨️ No comment

Hostaria 2025 – Dove il vino è al centro

Aperte le pre vendite

Dal 17 al 19 ottobre, il centro storico di Verona tornerà a trasformarsi in un'osteria diffusa tra degustazioni, proposte culturali e tante novità

È ufficialmente iniziato il conto alla rovescia per *Hostaria 2025*. Il grande festival dedicato al vino e ai sapori del territorio torna **dal 17 al 19 ottobre** per la sua **undicesima edizione**, pronto a coniugare gusto, convivialità e cultura, coinvolgendo migliaia di visitatori nel centro storico di Verona. E mentre la manifestazione scalda i motori, sono aperte le **pre vendite online** con **biglietti a prezzo ridotto e vantaggi** per chi acquista in anticipo sul sito ufficiale www.hostariaverona.com.



Articolo al link:
<https://www.poliedricomagazine.it/hostaria-2025-dove-il-vino-e-al-centro/>

Il Nuovo Giornale web



Articolo al link:
<https://www.ilnuovogiornaleweb.it/2025/07/24/hostaria-2025-verona-torna-capitale-del-vino-dal-17-al-19-ottobre/>

LE NOVITÀ DI HOSTARIA

Il Gazzettino

Edizioni: Venezia, Padova, Treviso, Rovigo, Pordenone, Belluno, Udine

Gusto

Il portale "Dissapore" ha selezionato (e premiato) le migliori dieci pasticcerie di Venezia e provincia. Scelte in particolare le attività durature nel tempo

IL CASO

Come a volte capita, da un errore può nascere una fortuna. È successo a Roberto Giuffrè, titolare con la moglie della pasticceria Milady di Marghera (Venezia). Dall'ottobre 2022 (terzo compianto il 22 ottobre) spopola infatti il Margherino, che in poco tempo è diventato un mito, oltre che uno straordinario successo commerciale, con tanto di marchio registrato e perfino un fiammifero disegnato da Valerio Heid, veneziano, esperienza più che trentennale in Disney (fu la famiglia Duck): «Ne vendiamo fino a 700 pezzi al giorno, con punte di mille nel fine settimana». L'errore, dicevamo: «Stavamo cercando qualcosa di nuovo partendo dal classico krapfen, volevamo una forma quadrata, ma non andava bene. Meglio il triangolo».

La domanda, per chi non bazzica da queste parti, sorge spontanea: cosa sarebbe questo Margherino? «La pasta e quella del krapfen. L'interno prevede crema chantilly in abbondanza. Chi si avvicina a questo tipo di dolce è goloso di suo e quindi gli offriamo una quantità maggiore di crema, però alleggerita. In più si mangia quasi come un tramezzino, vista la forma», spiega Giuffrè. Una golosità buona per tutti gli usi, dalla colazione al dopo cena, per non parlare delle feste fra amici o i compleanni: «Il successo è stato talmente grande» - spiega Giuffrè - «che abbiamo perfino tolto dal nostro bancone qualche altra nostra preparazione per lasciare spazio al nuovo arrivato». Che, detto per inciso, si vende non solo durante l'orario di apertura ma anche al distributore automatico di dolci, altra invenzione del vulcanico Roberto.

LA LISTA
Qualche giorno fa Giuffrè lo ha portato a Mestre, in occasione dell'evento organizzato da "Dissapore", presso la pasticceria Bido, in Piazza Ferretto, durante il quale il portale nazionale di enogastronomia, fra i più seguiti, ha organizzato una serie di assaggi gastronomici tipici, secondo una filosofia che rispecchia e abbraccia i valori dell'Associazione Culturale Hostaria.

LA RASSEGNA

Da venerdì prossimo, 17 ottobre, a venerdì 31, due settimane esatte con "Pan&Gourmet", rassegna firmata da Etica del Gusto nel segno del pane artigianale, che verrà celebrato come merita da 12 ristoranti del Friuli Venezia Giulia, dove gli chef proporranno piatti nati dal dialogo con maestri panificatori artigiani. Pan&Gourmet nasce con l'intento di ridare al pane un ruolo di assoluto protagonista, punto di partenza e fonte di ispirazione, con un occhio di riguardo, ovviamente, a chi il pane lo ha, tutti i giorni. I panettieri, pasticceri e cuochi custodiscono infatti saperi e tradizioni che meritano di essere riconosciuti come parte integrante della cultura enogastronomica regionale. Un modo per ribadire l'importanza del pane, non solo come alimento quotidiano, ma come espressione di identità e di territorio. La rassegna coinvolgerà 12 panetterie artigiane e altrettanti ristoranti distribuiti su tutto il territorio per

SONO 12 I RISTORANTI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA DOVE GLI CHEF PROPORRANNO PIATTI NATI DAL DIALOGO CON I PANIFICATORI

Margherino mania Il nuovo krapfen che piace a tutti

Verona

Nella festa del vino c'è spazio anche per l'olio del Garda

Un piccolo oliveto nel cuore di Verona: così l'olio Garda Dop si prepara a conquistare il pubblico della XI edizione di Hostaria, la grande festa del vino e dei sapori che dal 17 al 19 ottobre animerà il centro storico: una grande osteria a cielo aperto nella quale si alterneranno la degustazione dei migliori vini veronesi e gli assaggi gastronomici tipici, secondo una filosofia che rispecchia e abbraccia i valori dell'Associazione Culturale Hostaria.

Qualche giorno fa Giuffrè lo ha portato a Mestre, in occasione dell'evento organizzato da "Dissapore", presso la pasticceria Bido, in Piazza Ferretto, durante il quale il portale nazionale di enogastronomia, fra i più seguiti, ha organizzato una serie di assaggi gastronomici tipici, secondo una filosofia che rispecchia e abbraccia i valori dell'Associazione Culturale Hostaria.

Friuli Venezia Giulia, due settimane sotto il segno del pane artigianale

Sarà ciascuno chef a studiare un piatto sul pane per collocarlo al centro dell'alta cucina. Etica del Gusto, un'associazione che dal 2009 riunisce alcuni dei professionisti più qualificati del Friuli Venezia Giulia, fra i quali oltre ai panettieri, anche pasticceri, cioccolatieri, gelatieri Pan&Gourmet - sottolinea Gianfranco Casati, presidente - si concentrerà di dare visibilità e valore a un comparto nel quale i maestri panettieri custodiscono saperi e tradizioni che meritano di essere riconosciuti come parte integrante della cultura enogastronomica regionale. Un modo per ribadire l'importanza del pane, non solo come alimento quotidiano, ma come espressione di identità e di territorio. La rassegna coinvolgerà 12 panetterie artigiane e altrettanti ristoranti distribuiti su tutto il territorio per

gulti nel settore in rete, ha svelato la sua lista delle dieci migliori pasticcerie della provincia di Venezia.

Caterina Vianello, curatrice della selezione, ne spiega i criteri: «Abbiamo puntato su insegne che offrono alta qualità in tutti i settori della pasticceria, dalle colazioni alle feste, dalle monoporzioni ai lievitati delle feste, dalla tradizione alla contemporaneità e che abbiano saputo garantire continuità ad alto livello nel corso del tempo».

In effetti da Rosa Sava (Venezia e Mestre) a Zizzola (Noale), da Petteno (Mestre) a Tonolo e Dal Mas (ancora Venezia) fino a Prodociuni (Marostella) e Noale e Pinali (Jesolo), l'elenco sciorina insegne iconiche della pasticceria in provincia. Gli stessi Bido (a Mestre dal 1909) e Milady (apertura nel 2004) sono sulla scena da lungo tempo.

Unica, graditissima e benemerita eccezione, quella della Pasticceria Reale Origo che in due anni a mezzo di attività si è imposta all'attenzione per la qualità del prodotto, la bontà, l'accuratezza e la bellezza delle preparazioni. «Fin dall'inizio abbiamo puntato sulla qualità delle materie prime e alla ricerca», spiega Andrea Re, chef della pasticceria che ha offerto in assaggio la sorprendente «Monoporzione Reale», un pin di spagna al cacao senza farina, a cui si accompagna un palinatio croccante alla mandorla. Con un cuore di eremosa al pistacchio, gelée di lampone fresco e mousse di cioccolato fondente al 64 per cento.

PANE
Secondo l'interrogatorio del ministero del Turismo, la produzione di pane in Friuli Venezia Giulia è in crescita. I dati più recenti, relativi al 2022, mostrano un aumento del 15 per cento rispetto al 2021. Il Friuli Venezia Giulia è uno dei territori italiani con il maggior consumo di pane pro capite. La produzione artigianale è in crescita, grazie all'attenzione dei consumatori per prodotti di qualità e alla valorizzazione delle varietà di grano duro e grano tenero.

appassionati di cucina gourmet potranno infatti intraprendere un vero e proprio viaggio, con 12 tappe. A proposito di pane Etica del Gusto annuncia anche l'organizzazione di un corso di panificazione artigianale, dal 13 al 30 ottobre, presso la sede di Etica del Gusto. Il programma prevede inoltre una masterclass esclusiva con Massimo Quaglia (tutte le info su: www.etica-del-gusto.it).

Le cose del Gusto

La pizza "72 Stagioni" e la cucina nostalgica

Per chi non lo sapeva (o lo avesse dimenticato), nato da un'idea di Marco Bravetti (foto), Toca è un collettivo gastronomico veneziano che mira a coinvolgere la comunità per valorizzare il territorio. Attraverso, visivamente, dinamico, Toca sarà partner, questa sera, alla "Nuova Speranza", in campo Ruga, a Castello dove, dalle 18.30, avrà luogo la presentazione del libro "Nagori, la nostalgia della stagione che ci ha appena lasciato" (Einaudi). L'autrice, Roko Seljogich, dialogherà con Alice Ongaro Sartori. Nagori in giapponese indica la fine della stagionalità (di un frutto, un ortaggio), ma richiama anche le sfumature della nostalgia per una stagione giunta al termine e che ci lascia a malincuore alle spalle. A seguire la cena, con la pizza "72 stagioni" di Marco Bravetti e, "altra cucina nostalgica". Il numero 72 evoca le stagioni giapponesi che, incredibile ma vero, sono, per l'appunto, ben 72 e, perché no, anche le ore di lavorazione dell'impatto usato. Ma questo semmai lo spiegherà forse lo stesso Bravetti, questa sera.

BOTTIGLIA A SORPRESA

Decisamente originale anche la serata proposta per oggi, dalle 20.30, alla Trattoria "da Sgussa" a Cinto Euganeo. Intitolata "Vini nascosti e faghi in tavola", la cena è caratterizzata dal fatto che saranno i clienti stessi a portare una bottiglia (rigorosamente coperta) da condividere e scambiare con gli altri commensali. In abbinamento ai tre piatti proposti dalla cucina che qui riportiamo fedelmente: "El sformatino de porcini co ca fontana de orbotto de casa Pedevenda", "El risotto fin-farì, porcini e trombette da morto", "Ea peccata brustoca, sopressa de casa e fangh". Il costo della serata è di 35 euro, compresi acqua e caffè. Prenotazione obbligatoria al 340-887774.

SELVAGINA
Carpaeto affumicato di cervo con insalata di radicchio cotto a freddo, cagnucchio di chignalle, porri e castagne, risotto con aglano e gormano all'arancia, consommé di colombaccio al ginepro con cardoncelli e porcini saltati, lepre alla reale con pane di patate, gran gelato alla Malaga con i suoi "Poi". È il menu proposto al "Calandrisio" di Sarmolea di Rubano (Padova) e dedicato alla selvaggina. E se le due serate in programma il 16 e il 17 ottobre, giovedì e venerdì, sono già esaurite, c'è ancora qualche spazio per il pranzo nella nuova data, quella di sabato 18 ottobre.

C.D.M.

Verona

Nella festa del vino c'è spazio anche per l'olio del Garda

Un piccolo oliveto nel cuore di Verona: così l'olio Garda Dop si prepara a conquistare il pubblico della XI edizione di Hostaria, la grande festa del vino e dei sapori che dal 17 al 19 ottobre animerà il centro storico: una grande osteria a cielo aperto nella quale si alterneranno la degustazione dei migliori vini veronesi e gli assaggi gastronomici tipici, secondo una filosofia che rispecchia e abbraccia i valori dell'Associazione Culturale Hostaria.

Hostaria 2025 porterà ancora una volta nel cuore di Verona centinaia di cantine e produttori, mirando soprattutto all'educazione del bere consapevole (programma su hostariaverona.com). E, per la prima volta partner nella storia ultradecennale della manifestazione, ci sarà il Consorzio di tutela dell'olio Garda Dop che proporrà, nella bella Loggia Antica di Piazza dei Signori, un vero e proprio viaggio sensoriale



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Edizione cartacea del 13 ottobre

L'Arena

/// DAL 17 AL 19 OTTOBRE

Olio Garda Dop e idromele per la prima volta ad Hostaria tra workshop, degustazioni e masterclass

Nella Loggia Antica in Piazza dei Signori spazio per l'olip, nuovo protagonista all'interno del Festival del Vino

18 settembre 2025



Olivo e idromele sono le novità di Hostaria 2025

L'Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP debutta ad **Hostaria, il grande Festival del Vino** che celebra l'Italia nel bicchiere, capace ogni anno di stupire creando nuove partnership in dialogo con l'enogastronomia di qualità. Nell'edizione in arrivo (dal 17 al 19 ottobre), grazie alla partecipazione del Consorzio di Tutela dell'Olio Garda DOP, curiosi e

Articolo al link:
<https://www.larena.it/rubriche/wine-food/olio-garda-dop-e-idromele-per-la-prima-volta-ad-hostaria-tra-workshop-degustazioni-e-masterclass-1.12793472>

Agen Food - Agenzia di Stampa



Hostaria Verona 2025: debutta l'Olio Garda DOP con un "oliveto" in Loggia Antica

📅 13/10/2025 13:00 👤 Redazione Agenfood 📁 GASTRONOMIA

Stampa 🖨️ PDF (in inglese) 📄 eBook 📖

Articolo al link:

<https://www.agenfood.it/gastronomia/hostaria-verona-2025-debutta-lolio-garda-dop-con-un-oliveto-in-loggia-antica/>

Garda Post



IMAGE ENOGASTRONOMIA FOOD & WINE

Hostaria Verona 2025: l'olio Garda Dop debutta con un "oliveto" nella Loggia Antica

VERONA - Il Consorzio per la prima volta partner del festival del vino scaligero con un ricco programma di appuntamenti. Allo Loggia Antica di Piazza dei Signori, dal 17 al 19 ottobre 2025.

Di GardaPost - Ultimo aggiornamento Ott 12, 2025

Condividi     

Un piccolo oliveto nel cuore di Verona: così l'olio Garda DOP si prepara a conquistare il pubblico della XI edizione di Hostaria, la grande festa del vino e dei sapori che dal 17 al 19 ottobre 2025 animerà il centro storico della città scaligera dando vita ad un viaggio alla scoperta del comparto enogastronomico italiano: dai piccoli produttori ai grandi Consorzi, senza tralasciare la Cucina Italiana e le sue gustosità.

Articolo al link:
<https://www.gardapost.it/2025/10/12/hostaria-verona-2025-lolio-garda-dop-debutta-con-un-oliveto-nella-loggia-antica/>

Garda Notizie



Verona

Dal 17 al 19 ottobre 2025, l'olio **Garda DOP** avrà un ruolo centrale nella XI edizione di **Hostaria Verona 2025**, un festival dedicato all'enogastronomia che si svolgerà nella storica Loggia Antica di Piazza dei Signori. Per la prima volta, il Consorzio di tutela dell'olio Garda DOP parteciperà all'evento con un oliveto didattico, dove i visitatori potranno esplorare la storia e le caratteristiche di questo pregiato extravergine attraverso percorsi informativi e degustazioni guidate. Sarà un'opportunità unica per scoprire le qualità organolettiche dell'olio gardesano in abbinamento a piatti tipici.

L'evento trasformerà il centro di Verona in una grande osteria a cielo aperto, coinvolgendo numerosi produttori e cantine locali. L'area dedicata all'olio **Garda DOP** presenterà diverse attività tra cui masterclass e laboratori d'assaggio, rendendo omaggio alla tradizione agricola della regione. La manifestazione promette di attrarre sia i veronesi che i turisti, consolidando il legame tra il territorio e la sua cultura gastronomica.

Articolo al link:

<https://www.gardanotizie.it/olio-garda-dop-a-hostaria-verona-2025-un-viaggio-enogastronomico/>

TeleNuovo

telenuovo  VERONA  GIALLOBLU  PADOVA  BIANCOSCUDATO telenuovo

ATTUALITÀ di Redazione, 12/10/2025 15:30

Hostaria, l'Olio Garda Dop debutta con un "oliveto" nella loggia antica



Olio Garda Dop

Un piccolo oliveto nel cuore di Verona: così l'olio Garda DOP si prepara a conquistare il pubblico della XI edizione di Hostaria, la grande festa del vino e dei sapori che dal 17 al 19 ottobre 2025 animerà il centro storico della città scaligera dando vita ad un viaggio alla scoperta del comparto enogastronomico italiano: dai piccoli produttori ai grandi Consorzi, senza tralasciare la Cucina Italiana e le sue gustosità.

Articolo al link:
<https://tgverona.telenuovo.it/attualita/2025/10/12/hostaria-lolio-garda-dop-debutta-con-un-oliveto-nella-loggia-antica>

Verona Sera

ATTUALITÀ CENTRO STORICO / VIA ROMA

Doppio debutto per la nuova edizione di Hostaria Verona con l'olio del Garda Dop e l'idromele

Si brinda con la "bevanda degli Dei" e via Roma diverrà la via del miele grazie all'Associazione apicoltori del Veneto. Spazio anche a workshop, degustazioni guidate e masterclass gratuite alla scoperta dell'olio extra vergine d'oliva gardesano



Idromele / foto ufficio stampa Press Hostaria Verona

Per la prima volta l'olio extra vergine di oliva Garda Dop sarà protagonista di Hostaria 2025, il grande Festival del Vino che anima Verona con il meglio dell'enogastronomia italiana. Dal 17 al 19 ottobre 2025, grazie alla partecipazione del Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop, curiosi, appassionati e professionisti del settore potranno scoprire l'"oro giallo del Garda" in uno spazio d'eccezione: la Loggia Antica in Piazza dei Signori, trasformata per l'occasione in un vero salotto dell'olio.

Articolo al link:
<https://www.veronasera.it/attualita/hostaria-verona-degustazione-vino-olio-garda-idromele-settembre-2025.html>

Verona Tomorrow

VR

LA CITTÀ

ATTUALITÀ

Hostaria Verona 2025, doppio debutto con olio Garda Dop e idromele

La kermesse enogastronomica si rinnova con due protagonisti inediti: l'olio extra vergine d'oliva gardesano e la più antica delle bevande fermentate. Tra degustazioni, workshop e cultura del gusto, Verona celebra tradizione e innovazione

VR

di Redazione

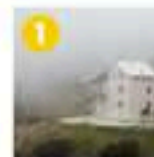
19 Settembre 2025

13:00

Commenta anche tu



I PIÙ LETTI



Carega night and day: escursione tra natura selvaggia e panorami mozzafiato

0 commenti

Articolo al link:

<https://www.veronatomorrow.it/2025/09/19/hostaria-verona-2025-doppio-debutto-con-olio-garda-dop-e-idromele/>

Il Nuovo Lupo

CULTURA

A Hostaria debutta Olio Garda DOP

18 Settembre 2025

L'Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP debutta ad Hostaria, il grande Festival del Vino che celebra l'Italia nel bicchiere, capace ogni anno di stupire creando **nuove partnership in dialogo con l'enogastronomia** di qualità. Nell'edizione in arrivo (dal 17 al 19 ottobre), grazie alla partecipazione del **Consorzio di Tutela dell'Olio Garda DOP**, curiosi e visitatori potranno partecipare ad un ricco programma di **workshop, degustazioni guidate e masterclass gratuite alla scoperta dell'oro giallo del Garda** nell'apposito spazio allestito nella Loggia Antica di Piazza dei Signori.



Articolo al link:

<https://www.ilnuovolupo.com/2025/09/18/a-hostaria-debutta-olio-garda-dop/>

Daily Verona



The screenshot shows the top of the Daily Verona website. The logo 'DAILY VERONA' is at the top left. A navigation bar includes 'News', 'Economia', 'Sport', 'SPETTACOLI' (highlighted in red), and 'Community'. Below the navigation is a large image of people holding wine glasses in a crowd. Underneath the image, the article title 'Hostaria 2025: tutte le novità tra vino, idromele e olio Garda DOP' is displayed in red, followed by 'Redazione | 21/09/2025'. There are tags for 'SPETTACOLI', 'hostaria', and 'vino'. A short paragraph of text follows, and at the bottom, it says 'Verona si prepara ad accogliere l'undicesima edizione di Hostaria, il Festival del Vino e della'.

Rilancio nella newsletter quotidiana Daily Verona del 17 settembre al link <https://www.calameo.com/read/0058105401a503f59b8e4?trackersource=library>.

Articolo al link: <https://daily.veronanetwork.it/spettacoli/hostaria-2025-tra-vino-miele-e-olio-garda-dop-le-novita-dellundicesima-edizione-a-verona/>



The screenshot shows a newsletter email from Daily Verona. The header features the 'DAILY VERONA' logo. The main content area has a background image of a crowd and wine glasses. The text reads: 'SPETTACOLI' in a yellow box, followed by 'HOSTARIA 2025: TUTTE LE NOVITÀ TRA VINO, IDROMELE E OLIO GARDA DOP' in bold. Below this, it says 'DAL 17 AL 19 OTTOBRE DEBUTTO DELL'OLIO GARDA DOP E DELL'IDROMELE, TRA DEGUSTAZIONI, WORKSHOP E CULTURA ENOGASTRONOMICA.' and 'LEGGI' with a hand icon. At the bottom, there is a small orange bar with the number '21'.

Adige Tv

Olio del Garda, in Piazza dei Signori, Verona, in occasione della grande rassegna "Hostaria", che si terrà, nei giorni 17-18-19 ottobre 2025



d'uso quotidiano dell'olio
Garda DOP.
15:00 - "Merenda nell'oliveto".

Non solo grandi Vini a Verona, nelle piazze cittadine, nei giorni 17-18-19 ottobre 2025, ma anche grande olio d'oliva, Olio del Garda, in Piazza dei Signori, il quale, affiancando Hostaria, porta con sé i profumi ed i sapori naturali delle colline del lago. Ci è gradito, illustrare, di seguito, il programma di quanto Olio del Garda, proporrà, nelle tre giornate di Hostaria.

Venerdì 17 ottobre:

19:00 - "Aperitivo del Garda".

Degustazione guidata con percorso d'assaggio, abbinamenti sfiziosi e conviviali a base di olio Garda DOP.

Sabato 18 ottobre:

12:00 - "Benvenuti nel Garda DOP".

Introduzione all'assaggio: profilo sensoriale, territorio, cultivar e idee

Articolo al link:
<https://www.adige.tv/?p=vedi&id=34800>

5stars Magazine



Articolo al link:
<https://www.5starselitemagazine.it/olio-garda-dop/>

PRESENTATA HOSTARIA

L'Arena

L'Arena Martedì 7 ottobre 2025

21

Cronaca

La manifestazione nel cuore della città

Tre giorni di vino e festa, torna Hostaria In centro 350 etichette da degustare

• Oltre 50 eventi dal 17 al 19 ottobre
Un angolo per i vip e proposte alternative
Tra le novità, assaggi di idromele e olio del Garda

Un intero week-end nel periodo eletto della vendemmia in cui le piazze, i vicoli e i cortili del centro storico veronese si trasformano in un biondino collettivo. Dal 17 al 19 ottobre prenderà vita l'11ª edizione di Hostaria, il Festival del Vino e della Vendemmia di Verona.

Il tema scelto quest'anno, «Dove si incontrano il vino e la cultura», sottolinea l'anima più profonda della manifestazione: il vino non come semplice piacere sensoriale ma come linguaggio universale capace di dialogare con le arti, la musica e le storie dei territori. Piacerre sensoriale in armonia anche con la sicurezza e il bere consapevole, concetti promossi attraverso il progetto «Go Safe» con gli operatori del Dipartimento Dipendenze dell'Ulss 9 Scaligera che saranno pre-

senti con la loro unità mobile per coinvolgere e sensibilizzare gli avventori, in particolare i giovani, sui rischi correlati al consumo e all'abuso di alcol e di altre sostanze.

Il cuore del Festival sarà il percorso che si snoda nelle vicinanze dell'Arena dove più di 350 etichette verranno proposte dalle cantine e dai consorzi. Ogni visitatore riceve all'ingresso l'iconico kit degustazione con calice, taschina, mappa e token, la moneta simbolica che rende il pubblico protagonista di un viaggio esperienziale. I vini italiani nel calice di Hostaria con una selezione delle migliori produzioni vitivinicole nazionali e locali, raggruppate in spazi tematici.

Nella Loggia di Fra Giocondo in Piazza dei Signori i protagonisti saranno i Consorzi di Soave e Lessini Durello, ai Giardini di Piazza Bra spazio al Custoza, al Chiantetto e Bardolino, al Garda Doc, all'Arcole e ai Vini Mantovani. La Forestaria nei Giardini di Piazza Indipendenza porterà a Verona i profumi e le tradizioni vinicole del Veneto, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Toscana fino alla Sicilia. La cen-



Hostaria. Giovani a una delle precedenti edizioni della manifestazione che si tiene in città

tralissima via Roma diverrà invece la vetrina di un'autentica curiosità storica: l'idromele, la bevanda degli dei a base di miele che debuta quest'anno al festival.

Altra attesa prima volta sarà quella dell'olio extra vergine di oliva Garda dop. Accanto ai vini le «sbecole», pro-

poste gastronomiche venete e non solo.

Piazza Bra ospiterà l'ormai consolidato appuntamento con il Monte Veronese. Da non perdere anche le proposte alternative di Hostaria Off Beat, dalla birra artigianale veronese alla mixology, il vermouth fino ai vini low-al-

col dalla Spagna.

I laboratori Speak & Spritz, appuntamenti creativi dove il vino incontra manualità e convivialità. Non ultimo, la presenza dei vini di Libera Terra, l'anima agricola delle cooperative dell'Associazione Libera impegnata nel gestire e mettere a frutto terre-

ni e strutture confiscati alle mafie. La Dedicata del Festival 2025 è assegnata a Salvatore «Rino» Tommasi, giornalista, conduttore televisivo e telecronista, è considerato uno dei maggiori esperti italiani di pugilato e tennis.

Dal 2018 il festival ha istituito anche il Premio Palasso, nato nel ricordo di Roberto Puliso. Altro appuntamento immancabile la messa della domenica, ore 10, nella chiesa di San Luca con la benedizione della Vendemmia animata dai ragazzi della Grande Sida. Inserito nell'edizione 2025 il forum TechNext25 by Vindex SpA «Dal campo alla piazza» a Villa Branavola de Massa evento su invito, registrazione obbligatoria.

Esperienze sensoriali, interviste, talk e incontri con personaggi di richiamo saranno ospitati ne El Canton di Hostaria in Cortile del Tribunale. Musica sempre grande protagonista con un calendario che intreccia generi e sonotta. Biglietti disponibili su www.hostariaverona.com. Il ticket comprende otto token degustazione, due assaggi «chicca», calice con taschina e mappa

Edizione cartacea del 7 ottobre

L'Arena

Dove & Quando

GUIDA AGLI APPUNTAMENTI PER IL TEMPO LIBERO - Giovedì 16 ottobre 2025

Supplemento L'Arena



In alto tutti i calici Hostaria sotto le stelle nel cuore di Verona

- A Mantova**
La magia del circo nei quartieri della città
- S. Zeno di Montagna**
Passione castagne
La regina d'autunno
- La sfida a Verona**
A caccia del miglior panettone del mondo

Dove & Quando | Larassegna

Hostaria, la città brinda Musica, eventi e assaggi

IL FESTIVAL Il cuore della manifestazione sarà il percorso attorno all'Arena dove più di 350 etichette verranno proposte dalle cantine e dai consorzi

Un festival di vini e di altre bevande. Il cuore del Festival sarà il percorso che si snoda nelle vicinanze dell'Arena dove più di 350 etichette verranno proposte dalle cantine e dai consorzi. Ogni cantina sceglie un'etichetta che si snoda al Festival. Il Festival di Verona è un evento che si snoda in tutta la città, con eventi in ogni quartiere. Il Festival di Verona è un evento che si snoda in tutta la città, con eventi in ogni quartiere. Il Festival di Verona è un evento che si snoda in tutta la città, con eventi in ogni quartiere.



LA NOVITÀ Un grande debutto per l'olio del Garda

L'oliva è regina della cucina. Un grande debutto per l'olio del Garda. Un grande debutto per l'olio del Garda. Un grande debutto per l'olio del Garda. Un grande debutto per l'olio del Garda. Un grande debutto per l'olio del Garda.

FANTASIA IN CUCINA Gusto e tradizione Arriva il Panbollito

Arriva il Panbollito. Gusto e tradizione. Arriva il Panbollito. Gusto e tradizione. Arriva il Panbollito. Gusto e tradizione. Arriva il Panbollito. Gusto e tradizione. Arriva il Panbollito. Gusto e tradizione.

Edizione cartacea del 16 ottobre

AutoSi srl
AUTO NUOVE E USATE
**NOVITÀ DA OGGI ANCHE NOLEGGIO A BREVE TERMINE
TARIFE SUPER CONVENIENTI!**

STELLANTIS Jeep

CA' DI DAVID (VR) - Via Forte Temba 16 - Tel. 045 2594678 - info@autosir srl

L'Arena



Da oggi a domenica - Al via l'undicesima edizione

Il bicchiere di vino che percorre Verona e si riempie di cultura

Il bicchiere di vino che percorre Verona e si riempie di cultura. L'undicesima edizione di Hostaria Verona, dal 17 al 19 ottobre, è un festival culturale che celebra il vino e la cultura. In questi tre giorni si svolgono eventi in tutta la città, tra cui concerti, degustazioni e talk show. Il festival è organizzato dalla Regione Veneto e dalla Città di Verona.

Il festival è organizzato dalla Regione Veneto e dalla Città di Verona. In questi tre giorni si svolgono eventi in tutta la città, tra cui concerti, degustazioni e talk show. Il festival è organizzato dalla Regione Veneto e dalla Città di Verona.

Il festival è organizzato dalla Regione Veneto e dalla Città di Verona. In questi tre giorni si svolgono eventi in tutta la città, tra cui concerti, degustazioni e talk show. Il festival è organizzato dalla Regione Veneto e dalla Città di Verona.

Personalità

Il Premio Palasso va a Gene Gnocchi e al suo modo di raccontare il Paese



PAGINA I

Il programma

Concerti, degustazioni, talk show animano il centro della città



PAGINA VI

I luoghi

Piazze, giardini e logge in festa tra gusto, scoperta e divertimento



PAGINA XI

Inserito del 17 ottobre

Gardasee

Oktober 2025 | #15 Gardasee Zeitung

Aktuell | 7



Vom 17. bis 19. Oktober 2025

Hostaria: Italiens größte Open-Air-Osteria kehrt in die Altstadt von Verona zurück

Seit zehn Jahren findet es jedes Jahr im Oktober statt: Ein ganzes Wochenende lang verwandeln sich die Plätze, Gassen und Innenhöfe der Altstadt von Verona, und gemeinsam wird angestoßen. Vom 17. bis 19. Oktober geht Hostaria in seine elfte Ausgabe – Veronas Fest des Weins und der Weinlese. Das Motto 2025 lautet „Wo Wein und Kultur aufeinandertreffen“, denn Wein ist nicht nur ein sinnlicher Genuss, sondern eine universelle Sprache, die in Dialog mit Kunst, Musik und lokaler Geschichte treten kann. Das Herzstück des Festivals ist ein genussvoller Rundgang, der von der Arena über die Piazza Bra bis zur Piazza dei Signori, Via Roma, dem Cortile Mercato Vecchio und dem Cortile del Tribunale führt. Auf dieser Route können Besucher über 350 Weine von renommierten Weingütern und Schutzkonsortien entdecken und verkosten. Beim Eintritt erhält jeder Besucher ein

Verkostungsset mit Glas, Tasche, Stadtplan und Token (Verkostungsmünzen) – eine symbolische Währung, die das Publikum auf eine Reise durch Weine und Regionen mitnimmt. In thematisch gestalteten Bereichen werden Spitzenweine wie Soave und Lessini Durello, Custoza, Chiantetto und Bardolino, Garda DOC, Arcole sowie Weine aus dem Gebiet von Mantua und Aromen aus Venetien und anderen Regionen von der Toskana bis Sizilien vorgestellt. Ebenfalls vor seiner Premiere steht „El Canton di Hostaria“ im Innenhof des Gerichts (Cortile del Tribunale), ein Ort für Begegnungen mit Gästen und Autoren. „Hostaria Offbeat“ bietet Alternativen wie Craft Beer, Wermut und

alkoholarme Weine. Auch die Libera-Terra-Weine, ein Symbol für die Rückgabe von Land, das der Mafia entzogen wurde, sind vertreten. Neben den edlen Tropfen gibt es auch die „Sbecolerie“, kleine Genüsse mit venetischen Spezialitäten und traditionellen baliatischen Gerichten. Auf der Piazza Bra befindet sich das Monte Veronese Village, das dem berühmten Käse aus Lessinia gewidmet ist. Hostaria bekennt sich auch in diesem Jahr zu seinem solidarischen Geist: Die Ausgabe 2025 unterstützt die Bildungsgemeinschaft Casa di Deborah. Tickets sind im Vorverkauf unter www.hostariaverona.com erhältlich. Im Preis enthalten sind acht Token, zwei „Leckereien“, ein Glas mit Tasche, ein Stadtplan und ein Food-Voucher. Gegen einen geringen Aufpreis kann ein ATV-Busticket hinzugefügt werden, um sich umweltfreundlich in der Stadt zu bewegen.

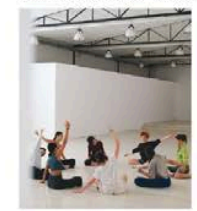


Der Sechste Ring: Kulturprogramm zur Olympiade 2026 zwischen Verona und Sondrio

Im Zeichen der Olympischen Winterspiele 2026 bringt „Der Sechste Ring“ Kunst, Sport und Bildung in einem vielfältigen Kulturprogramm zwischen Verona

und der Provinz Sondrio zusammen. Der „Sechste Ring“ ist ein interdisziplinäres Programm mit künstlerischen Veranstaltungen, Bildungsprojekten und Begegnungen, das von Oktober 2025 bis Juni 2026 in Verona und der Provinz Sondrio stattfindet – im Rahmen der „Cultural Olympiad“ zu den Olympischen und Paralympischen Winterspielen Mailand-Cortina 2026.

Eröffnet wird das Projekt am 5. Oktober mit der kollektiven Performance Go Wild For Life auf der Piazza dei Signori in Verona. Ziel ist es, die beiden Gastgeberregionen – Sondrio, mit den Wettkampforten Bormio und Livigno, und Verona, Gastgeber der Abschlussfeier der Olympiade und der Eröffnungsfier der Paralympiade (beide in der Arena), künstlerisch zu verbinden. Das Projekt gliedert sich in fünf Themen: Opening Olympische Flamme, Femmine, Le Paralympica und Opera. Es fördert Werte wie Inklusion, Nachhaltigkeit, Zusammenhalt und persönliche Entwicklung durch Sport und Kultur.



ristorante nautico bardolino

Das RISTORANTE NAUTICO in Bardolino lädt Sie zu GRAPPOLI IN FESTA ein: **KLEIN ABER FEIN, DAS ALTERNATIVE WEINFEST.** Vom 3. bis 5. Oktober ab 18.00 Uhr bietet Ihnen die Terrasse des Restaurants Musik mit DJ, Sekt, Food und Drinks im Herzen des Festes, aber **fernab vom Trübel.** Reservierung erwünscht.
Langolago Preite, 10 • Tel. 339 716 5093 • www.ristorantenaudicobardolino.com

Rambaldi Apartments
YOUR HOLIDAY HOME
Exklusive und elegante Ferienwohnungen im Herzen von Bardolino mit Pool, Garten und Parkplatz

•14 ADULTS ONLY
•PET friendly

Piazza Guerrieri, 1A • Tel. +39 0462 121261
www.rambaldiapartments.com

Hostaria: Italiens größte Open-Air-Osteria kehrt in die Altstadt von Verona zurück



Seit zehn Jahren findet es jedes Jahr im Oktober statt: Ein ganzes Wochenende lang verwandeln sich die Plätze, Gassen und Innenhöfe der Altstadt von Verona, und gemeinsam wird angestoßen. Vom 17. bis 19. Oktober geht Hostaria in seine elfte Ausgabe – Veronas Fest des Weins und der Weinlese. Das Motto 2025 lautet „Wo Wein und Kultur aufeinandertreffen“, denn Wein ist nicht nur ein sinnlicher Genuss, sondern eine universelle Sprache, die in Dialog mit Kunst, Musik und lokaler Geschichte treten kann. Das Herzstück des Festivals ist ein genussvoller Rundgang, der von der Arena über die Piazza Bra bis zur Piazza dei Signori, Via Roma, dem Cortile Mercato Vecchio und dem Cortile del Tribunale führt. Auf dieser Route können Besucher über 350 Weine von renommierten Weingütern und Schutzkonsortien entdecken und verkosten. Beim Eintritt erhält jeder Besucher ein

Verkostungsset mit Glas, Tasche, Stadtplan und Token (Verkostungsmünzen) – eine symbolische Währung, die das Publikum auf eine Reise durch Weine und Regionen mitnimmt. In thematisch gestalteten Bereichen werden Spitzenweine wie Soave und Lessini Durello, Custoza, Chiantetto und Bardolino, Garda DOC, Arcole sowie Weine aus dem Gebiet von Mantua und Aromen aus Venetien und anderen Regionen von der Toskana bis Sizilien vorgestellt. Ebenfalls vor seiner Premiere steht „El Canton di Hostaria“ im Innenhof des Gerichts (Cortile del Tribunale), ein Ort für Begegnungen mit Gästen und Autoren. „Hostaria Offbeat“ bietet Alternativen wie Craft Beer, Wermut und

alkoholarme Weine. Auch die Libera-Terra-Weine, ein Symbol für die Rückgabe von Land, das der Mafia entzogen wurde, sind vertreten. Neben den edlen Tropfen gibt es auch die „Sbecolerie“, kleine Genüsse mit venetischen Spezialitäten und traditionellen italienischen Gerichten. Auf der Piazza Bra befindet sich das Monte Veronese Village, das dem berühmten Käse aus Lessinia gewidmet ist. Hostaria bekennt sich auch in diesem Jahr zu seinem solidarischen Geist: Die Ausgabe 2025 unterstützt die Bildungsgemeinschaft Casa di Deborah. Tickets sind im Vorverkauf unter www.hostariaverona.com erhältlich. Im Preis enthalten sind acht Token, zwei „Leckereien“, ein Glas mit Tasche, ein Stadtplan und ein Food-Voucher. Gegen einen geringen Aufpreis kann ein ATV-Busticket hinzugefügt werden, um sich umweltfreundlich in der Stadt zu bewegen.

Edizione cartacea di ottobre

Primo Giornale Web

Primo Giornale - Est Veronese
19 Ottobre 2025

vitivinicoltura 5

La Doc del Soave a Hostaria Verona per tre lunghi giorni di degustazioni

Dal 17 al 19 ottobre in Loggia Fra Giocondo un viaggio tra le diverse interpretazioni della Garganega

La Doc del Soave protagonista a **Hostaria Verona** con tre giorni di assaggi dal 17 al 19 ottobre alla Loggia di Fra Giocondo in piazza dei Signori.

Da venerdì sera, a partire dalle 18, fino a domenica alle 20, in una sorta di non-stop enologico, quanti solcheranno la soglia della Loggia di Fra Giocondo potranno immergersi in un viaggio sensoriale alla scoperta delle differenti interpretazioni dell'uva garganega. Sulla scia di "great now, great later", espressione coniata dal critico enologico Jeff Porter, firma di riferimento di Wine Enthusiast per l'Italia in occasione del recente evento "Appuntamento Soave", curiosi ed eno-appassionati potranno spaziare tra Soave giovani, e quindi più freschi e profumati, e Soave invece con qualche anno di affinamento in più in bottiglia, perciò più strutturati ed evoluti.

Con la presenza ad Hostaria Verona, il Consorzio del Soave intende mantenere vivo quel collegamento importante che lo vede legato da diversi anni ormai alla città di Verona, come luogo di elezione per questo grande bianco italiano. «Siamo felici di tornare a

Hostaria, una manifestazione che celebra la bellezza e la cultura enogastronomica di Verona, la nostra città di riferimento - evidenzia Cristian Ridolfi, presidente del Consorzio del Soave -. Il Soave è qui per raccontare la sua doppia anima: il suo "great now, great later". Vogliamo che i visitatori scoprano non solo la sua immediata piacevolezza, tipica dei vini d'annata, ma anche il suo incredibile potenziale di longevità, frutto del nostro terroir, sia vulcanico che calcareo, e della abilità dei nostri produttori. Sarà un'occasione speciale per scoprire l'eleganza intrinseca del Soave che si ritrova sia nel calice giovane che in quello più evoluto, e che ci rende fieri di rappresentare il Made in Italy nel mondo».

Dal Consorzio Sette cantine del Soave tra i Tre Bicchieri del Gambero

L'Est Veronese deve CONTARE.

Sanità. Agricoltura. Infrastrutture.

LEGA LIGA VENETA SALVINI

MATTEO PRESSI PER STEFANI PRESIDENTE

La Doc del Soave a Hostaria Verona per tre lunghi giorni di degustazioni

Dal 17 al 19 ottobre in Loggia Fra Giocondo un viaggio tra le diverse interpretazioni della Garganega

La Doc del Soave protagonista a Hostaria Verona con tre giorni di assaggi dal 17 al 19 ottobre alla Loggia di Fra Giocondo in piazza dei Signori.

Da venerdì sera, a partire dalle 18, fino a domenica alle 20, in una sorta di non-stop enologico, quanti solcheranno la soglia della Loggia di Fra Giocondo potranno immergersi in un viaggio sensoriale alla scoperta delle differenti interpretazioni dell'uva garganega. Sulla scia di "great now, great later", espressione coniata dal critico enologico Jeff Porter, firma di riferimento di Wine Enthusiast per l'Italia in occasione del recente evento "Appuntamento Soave", curiosi ed eno-appassionati potranno spaziare tra Soave giovani, e quindi più freschi e profumati, e Soave invece con qualche anno di affinamento in più in bottiglia, perciò più strutturati ed evoluti.

Con la presenza ad Hostaria Verona, il Consorzio del Soave intende mantenere vivo quel collegamento importante che lo vede legato da diversi anni ormai alla città di Verona, come luogo di elezione per questo grande bianco italiano. «Siamo felici di tornare a

Hostaria, una manifestazione che celebra la bellezza e la cultura enogastronomica di Verona, la nostra città di riferimento - evidenzia Cristian Ridolfi, presidente del Consorzio del Soave -. Il Soave è qui per raccontare la sua doppia anima: il suo "great now, great later". Vogliamo che i visitatori scoprano non solo la sua immediata piacevolezza, tipica dei vini d'annata, ma anche il suo incredibile potenziale di longevità, frutto del nostro terroir, sia vulcanico che calcareo, e della abilità dei nostri produttori. Sarà un'occasione speciale per scoprire l'eleganza intrinseca del Soave che si ritrova sia nel calice giovane che in quello più evoluto, e che ci rende fieri di rappresentare il Made in Italy nel mondo».

Dal Consorzio Sette cantine del Soave tra i Tre Bicchieri del Gambero

L'Est Veronese deve CONTARE.



Sanità. Agricoltura. Infrastrutture.

LEGA LIGA VENETA SALVINI

MATTEO PRESSI PER STEFANI PRESIDENTE

Edizione cartacea del 15 ottobre

Carnet Verona

<p>sabato 4 ottobre 2025 21:00 Teatro Nuovo teatro Frankenstein - Si Può Fare! www.teatrobaleverona.it</p>	<p>sabato 4 ottobre 2025 21:00 Teatro Romano teatro West Side Story www.liricketone.it</p>	<p>mercoledì 9 ottobre 2025 20:00 Teatro Nuovo ITALICA Anima Sympho Show www.teatrobaleverona.it</p>	<p>sabato 11 ottobre 2025 20:00 Parco Giardino Sigurtà manifestazione Sabato d'Artista Secondo appuntamento d'autunno dedicato a pittori e disegnatori adulti (appassionati o professionisti) che amano ritrarre il foliage e gli angoli più incantevoli del Parco Giardino Sigurtà. La selezione avviene tramite invio delle proprie opere a marketing@sigurta.it e i 50 artisti scelti riceveranno il biglietto omaggio per entrare nel Giardino sabato 11 ottobre e lasciarsi ispirare dalla natura autunnale per il proprio quadro o disegno. www.sigurta.it/verni-parco/</p> 
<p>sabato 4 ottobre 2025 19:00 festival - I Suoni delle Dolomiti Euyo&Stautler European Orchestra Jean Christophe Spinosi Direttore</p>	<p>venerdì 8 ottobre 2025 10:30 Giardino di Pojeza giardini e residenze Visita guidata del Giardino di Pojeza (Ita) www.pojega.it</p>	<p>da venerdì 10 ottobre 2025 a domenica 12 ottobre 2025 Fiera di Verona fiera ArtVerona artverona.it</p>	
<p>sabato 4 ottobre 2025 21:00 Teatro Romano teatro West Side Story</p>	<p>domenica 3 ottobre 2025 21:00 Arena di Verona ITALICA Umberto Tozzi. L'ultima Notte Rosa - The Final Tour</p>	<p>da venerdì 10 ottobre a domenica 9 novembre 2025 Palazzo del Capitano arte Folding, Flexing and Expanding - Tomerrows artverona.it</p>	
<p>domenica 5 ottobre 2025 18:30 Teatro Nuovo teatro Frankenstein - Si Può Fare! www.teatrobaleverona.it</p>	<p>mercoledì 8 ottobre 2025 e giovedì 9 ottobre 2025 17:00 Fiera di Verona fiera MCTer Expo www.mcter.com</p>	<p>sabato 11 ottobre 2025 17:00 Teatro Filarmónico italica Pazzi per l'Opera www.arena.it</p>	
<p>domenica 5 ottobre 2025 Dalle 10:00 alle 18:00 Parco Giardino Sigurtà manifestazione Giornata dei Bambini Una giornata unica con spettacoli dal vivo, magia, gonfiabili, battesimo della sella, truccabambini e tante altre attività dedicate ai più piccoli, una giornata per vivere i colori autunnali (sono consigliate scarpe comode e piatte), godersi gli show ed esplorare con mamma e papà i luoghi più interessanti nei 600.000 metri quadrati del Parco. Accesso gratuito all'evento con biglietto d'ingresso, senza prenotazione. Programma dell'evento disponibile sui social e in bacheca pochi giorni prima dell'evento. www.sigurta.it/verni-parco/</p> 	<p>domenica 13 ottobre 2025 10:30 Giardino di Pojeza giardini e residenze Visita guidata del Giardino di Pojeza con guida (Eng) www.pojega.it</p>	<p>da venerdì 17 ottobre 2025 a domenica 19 ottobre 2025 Centro città festival Hostaria www.hostariaverona.com</p>	<p>domenica 26 ottobre e domenica 27 novembre 2025 19:30 martedì 25 ottobre 2025, 19:00 venerdì 31 ottobre 2025 20:00 Teatro Filarmónico opéra Le Villi www.arena.it</p>
	<p>domenica 13 ottobre 2025 21:00 Teatro Filarmónico musica Percussioni dell'Arena di Verona www.arena.it</p>	<p>sabato 18 ottobre 2025 21:00 Teatro Nuovo musica The Watch Plays Genesis www.fclufone.it</p>	<p>mercoledì 23 ottobre 2025 21:00 Teatro Nuovo teatro Ritorno a casa www.teatrobaleverona.it</p>
	<p>martedì 18 ottobre 2025 20:00 Teatro Filarmónico musica Emmanuel Pahud www.bax.it</p>	<p>da giovedì 23 a domenica 26 ottobre 2025 Teatro Nuovo festival Believe Film Festival www.believefilmfestival.it</p>	<p>da martedì 4 novembre e sabato 8 novembre 2025 20:48 e domenica 9 novembre 2025 19:00 Teatro Nuovo teatro - Grande Teatro Ritorno a casa www.teatrobaleverona.it</p>
	<p>martedì 18 ottobre 2025 21:00 Teatro Caraglio teatro Max Pisu - Affetti Instabili www.baxoffensiva.it</p>	<p>sabato 23 ottobre 2025 21:00 Teatro Nuovo musica Pink Floyd History</p>	
	<p>martedì 15 ottobre 2025 20:30 Teatro Nuovo musica - Jazz Sergio Cammeriere 4et con Giovanni Famulari www.teatrobaleverona.it</p>		

Edizione cartacea di ottobre

Italia a Tavola

laT CHECK-IN ATTUALITÀ HORECA WINE ALIMENTI APPUNTAMENTI SALUTE

HOSTARIA 2025 HOME » CHECK-IN » EVENTI

La città di Verona diventa un'osteria diffusa con 350 etichette da scoprire

Dal 17 al 19 ottobre 2025 Verona ospita Hostaria, l'osteria diffusa più grande d'Italia: 350 etichette, 50 eventi, degustazioni, musica, cultura e solidarietà per un'esperienza unica tra gusto, arte e sostenibilità

 di Marina Tagliaferri 07 ottobre 2025 | 17:41 [f](#) [X](#) [in](#) [🕒](#) [✉](#)

Un appuntamento da non perdere, e non solo per gli appassionati di vino, in una cornice di straordinaria bellezza storico artistica: dal 17 al 19 ottobre 2025 il centro storico di Verona ospiterà l'undicesima edizione di Hostaria, l'osteria diffusa più grande d'Italia. Tre giorni di festa, 350 etichette da degustare, oltre 50 eventi tra vie, piazze e cortili della città. Un'esperienza che unisce gusto, cultura e solidarietà, con un'attenzione crescente alla sostenibilità.



Articolo al link:
<https://www.italiaatavola.net/check-in/2025/10/7/citta-di-verona-diventa-osteria-diffusa-con-350-etichette-da-scoprire/114882/>

Wine News 24



The screenshot shows the Vinonews24 website interface. At the top, the logo features a red diamond above the text "VINONEWS24" and "DOCG E TERROIR DEL VINO ITALIANO". Below the logo is a navigation menu with "HOME", "CONSORZI", "PROTAGONISTI", "NEWS", "DEGUSTAZIONI", and "SPECIALI". Social media icons for Facebook, Instagram, X, LinkedIn, and YouTube are also present. The main content area displays a large image of a bunch of purple grapes in the foreground, with the background showing the stone arches of the Arena di Verona. To the right of the image, the article title "Agenda vino: Hostaria Verona, Top Wine sul Sass Pordoi" is displayed, along with the author "di Antonio Tosi" and the date "16 Ottobre 2025". A notification bell icon is visible in the bottom left corner of the page.

Articolo al link:
<https://vinonews24.it/2025/10/16/agenda-vino-hostaria-verona-top-wine-sul-sass-pordoi/>

Corriere del Veneto

CORRIERE DELLA SERA CORRIERE DEL VENETO GIOCA Lettore_16617907

Weekend in Veneto che cosa fare: jazz, musical e classica in tutte le città e a Verona torna il «Festival Hostaria»

di Francesco Verni

Jesolo, «M'illumino di spezie» esplorerà l'uso delle spezie nella gastronomia e nella pittura. Il violoncellista Luka Šulic in concerto al Toniolo di Mestre



Il violoncellista Luka Šulic in concerto al teatro Toniolo di Mestre

Articolo al link:
<https://corrieredelveneto.corriere.it/notizie/cultura-e-tempo-libero/25-ottobre-16/weekend-in-veneto-che-cosa-fare-jazz-musical-e-classica-in-tutte-le-citta-e-a-verona-torna-il-festival-hostaria-982ee61b-d866-4d11-b439-c71ffaf3exlk.shtml>



A Verona il «Festival Hostaria»

Rov
dop
carl
Padri
Cana

A Verona, il teatro Nuovo ospiterà sabato una tappa del tour europeo «The Watch plays Genesis premieres Foxtrot & Selling England by the Pound: A Genesis Experience» che celebra gli iconici album della band prog «Selling England by the pound» (pubblicato nel 1973) e «Foxtrot» del 1972.

Tutto il centro della città, da venerdì a domenica, sarà animato dal Festival Hostaria che offre l'esperienza originale e unica di una grande osteria a cielo aperto alternando la degustazione dei migliori vini veronesi e italiani ad assaggi gastronomici tipici.

Fino a venerdì si terranno poi nei laboratori del Gruppo Polin le eliminatorie del Campionato Mondiale del Panettone a squadre organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano: sabato

L'Arena

'A Appuntamenti

/// SPETTACOLI /// CINEMA & TV /// APPUNTAMENTI /// SPETTA

/// DAL 17 AL 19 OTTOBRE

Tre giorni di vino e festa, torna Hostaria. In centro 350 etichette da degustare

Un angolo per i vip e proposte alternative. Tra le novità, assaggi di idromele e olio del Garda

07 ottobre 2025



Hostaria. Giovani a una delle precedenti edizioni della manifestazione che si tiene in città

Articolo al link:
<https://www.larena.it/argomenti/spettacoli/appuntamenti/tre-giorni-di-vino-e-festa-torna-hostaria-1.12812384>

Il Giornale di Vicenza

/// IL FESTIVAL

Hostaria Verona, la tre giorni dedicata al Durello. L'idromele e la mixology tra le novità

Alberto Tonello

Domani, 17 ottobre, alle 19 in centro a Verona prenderà il via il festival con protagonisti i vini doc berico-scaligeri

16 ottobre 2025



Articolo al link:

<https://www.ilgiornaledivicenza.it/rubriche/cibo-e-vino/news/hostaria-verona-la-tre-giorni-dedicata-al-durello-l-idromele-e-la-mixology-tra-le-novita-1.12821358>

TeleNuovo

telenuovo  VERONA GIALLOBLU PADOVA BIANCOSCUDATO telenuovo

ATTUALITÀ di L.P., 15/10/2025 17:50

VIDEO | Dal 17 al 19 ottobre torna Hostaria Verona




2  188 

350 etichette e oltre 50 eventi per 3 giorni di festa. Torna nel centro storico di Verona Hostaria, dal 17 al 19 ottobre.

Servizio video al link
<https://tgverona.telenuovo.it/attualita/2025/10/15/video-dal-17-al-19-ottobre-torna-hostaria-verona>

TeleNuovo

telenuovo  VERONA  GIALLOBLU  PADOVA  BIANCOSCUDATO telenuo>or

ATTUALITÀ di S.R., 16/10/2025 16:01

VIDEO | Hostaria 2025, Premio Paiasco a Gene Gnocchi



0  155 

Undicesima edizione di Hostaria al via, dal 17 al 19 ottobre tre giorni di festa e 350 etichette da degustare con oltre 50 eventi in programma. Premio Paiasco 2025 in ricordo di Roberto Puliero verrà conferito al comico Gene Gnocchi.

Servizio video al link
<https://tgverona.telenuovo.it/attualita/2025/10/16/video-hostaria-2025-premio-paiasso-a-gene-gnocchi>

TeleArena



TG NEWS GIORNO

16 ottobre 2025



Tg giorno del 16 ottobre, min. 12
<https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg-news/tg-news-giorno-1.12821177>

Tasting Life



Hostaria Verona

Verona si prepara ad accogliere l'undicesima edizione di Hostaria, il festival che dal 17 al 19 ottobre 2025 animerà il centro storico con degustazioni, incontri culturali e tante novità. Le prevendite sono già disponibili online con tariffe agevolate per chi sceglie di acquistare in anticipo sul sito ufficiale www.hostariaverona.com.

L'evento porterà in città oltre 350 etichette presentate da più di cento cantine, confermandosi come uno degli appuntamenti più attesi per chi ama il vino e la buona cucina. Oltre al piacere della degustazione, il festival intreccia musica dal vivo, proposte culturali e momenti di intrattenimento. Anche quest'anno l'iniziativa presta particolare attenzione al sociale, sostenendo Casa di Deborah, la comunità educativa diurna per giovani e adulti.

Articolo al link:

<https://www.tastinglife.it/2025/07/22/hostaria-verona-2025-dal-17-al-19-ottobre-il-festival-del-vino-anima-il-centro-storico/>

Cibovagare



The screenshot shows the website interface for Cibovagare. At the top left is the logo, a stylized bee with the text 'CIBOVAGARE'. To the right of the logo is a navigation menu with items: NEWS, CACIO, PRODOTTI, LA VETRINA, RECENSIONI, VINOVAGARE, and RICETTE. Below the navigation is a breadcrumb trail: Home / Vinovagare / Le bollicine tra Verona e Vicenza brindano a Hostaria Verona 2025. The main article title is 'Le bollicine tra Verona e Vicenza brindano a Hostaria Verona 2025'. The author's name, 'Tea Alberizzi', is displayed next to a circular profile picture. Below the title is a short summary: 'Il Lessini Durello inaugura Hostaria Verona 2025: un brindisi tra sport, cultura e turismo del vino nelle colline tra Verona e Vicenza'. A sub-headline reads: 'Il Lessini Durello DOC inaugura l'undicesima edizione del festival del vino nel cuore della città scaligera'. The main text begins with: 'Le bollicine del Lessini Durello DOC, nate sulle colline tra Verona e Vicenza, saranno le protagoniste del brindisi inaugurale di Hostaria Verona 2025, il festival del vino e della convivialità che animerà la città scaligera dal 17 al 19 ottobre. Sarà infatti il Lessini Durello metodo Charmat ad aprire ufficialmente l'evento, in un doppio appuntamento che unisce sport, cultura e territorio.' On the right side, there is a section titled 'Vuoi di più?' with the text 'Iscriviti alla newsletter settimanale di Cibovagare' and a form with an 'INVIÀ' button.

Tea Alberizzi
15 ottobre 2025

NEWS CACIO PRODOTTI LA VETRINA RECENSIONI VINOVAGARE RICETTE

Home / Vinovagare / Le bollicine tra Verona e Vicenza brindano a Hostaria Verona 2025

Le bollicine tra Verona e Vicenza brindano a Hostaria Verona 2025

Il Lessini Durello inaugura Hostaria Verona 2025: un brindisi tra sport, cultura e turismo del vino nelle colline tra Verona e Vicenza

Il Lessini Durello DOC inaugura l'undicesima edizione del festival del vino nel cuore della città scaligera

Le **bollicine del Lessini Durello DOC**, nate sulle colline tra **Verona e Vicenza**, saranno le protagoniste del brindisi inaugurale di **Hostaria Verona 2025**, il festival del vino e della convivialità che animerà la città scaligera dal **17 al 19 ottobre**. Sarà infatti il **Lessini Durello metodo Charmat** ad aprire ufficialmente l'evento, in un doppio appuntamento che unisce sport, cultura e territorio.

Vuoi di più?
Iscriviti alla newsletter settimanale di Cibovagare

indirizzo email

INVIÀ

Articolo al link:
<https://www.cibovagare.it/vinovagare/le-bollicine-tra-verona-e-vicenza-brindano-a-hostaria-verona-2025-4171.html>

Wine Couture



The screenshot shows the Wine Couture website interface. At the top left is the logo, which consists of a wine glass icon followed by the text "WINECOUTURE". Below the logo is a navigation menu with links: "WINECOUTURE+", "PROTAGONISTI", "COLLECTION", "CHAMPAGNE", "STORY", "EVENTI", "TRADE", "TREND", "SPIRITS", and "INTERNATIONAL". To the right of the logo is a search icon. Below the navigation menu is a breadcrumb trail: "Homepage > Eventi > Soave protagonista a Hostaria Verona 2025". The main heading of the article is "Soave protagonista a Hostaria Verona 2025", with the sub-heading "EVENTI" above it. Below the heading is the text "DI REDAZIONE 14 OTTOBRE 2025" and social media sharing icons for Facebook, X, and LinkedIn. The main content area features a large photograph of a wine event at night, with people seated at tables in a grand, arched hall. To the right of the photograph is a smaller image of a wine label with the text "DA MONTALCINO AL MONDO" and "FROM MONTALCINO TO THE WORLD". Below the label is a circular logo with a wine glass icon and the text "STORY WINECOUTURE". At the bottom right, there are images of wine bottles, including one labeled "PICCINI" and another labeled "PICCINI".

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI TRADE TREND SPIRITS INTERNATIONAL

Homepage > Eventi > Soave protagonista a Hostaria Verona 2025

EVENTI

Soave protagonista a Hostaria Verona 2025

DI REDAZIONE 14 OTTOBRE 2025

Facebook X LinkedIn

DA MONTALCINO AL MONDO
FROM MONTALCINO TO THE WORLD

STORY
WINECOUTURE

PICCINI

Articolo al link:
<https://winecouture.it/2025/10/14/soave-protagonista-a-hostaria-verona-2025/>

Verona Oggi

HOME

VERONA

Verona brinda con Hostaria: tre giorni tra vino, cultura e solidarietà



SCRITTO DA: REDAZIONE 17 OTTOBRE 2025

Vino, cultura e solidarietà con Hostaria Verona.

Articolo al link:
<https://www.veronaoggi.it/verona/hostaria-verona-tre-giorni-vino-cultura-solidarieta-17-ottobre-2025/>

Daily Verona



The screenshot shows the Daily Verona website interface. At the top, the logo "DAILY VERONA" is visible. Below it, a navigation bar includes "News", "Economia", "Sport", "SPETTACOLI" (highlighted in red), and "Community". The main content area features a large image of a hand holding a wine glass filled with red wine, with the word "HOSTARIA" visible on the glass. Below the image, the article title "Cosa fare a Verona e provincia dal 17 al 19 ottobre 2025" is displayed in red, followed by the date "Redazione | 15/10/2025". There are several tags: "SPETTACOLI", "agenda eventi", "cosa fare", and "eventi verona". A short introductory paragraph follows, and then the sub-headline "Venerdì 17 ottobre" and "Hostaria 2025: tutte le novità". The final line of text reads "Dal 17 al 19 ottobre debutto dell'olio Garda DOP e dell'idromele, tra degustazioni, workshop e cultura enogastronomica. LEGGI QUI".

DAILY VERONA

News Economia Sport **SPETTACOLI** Community

Cosa fare a Verona e provincia dal 17 al 19 ottobre 2025
Redazione | 15/10/2025

SPETTACOLI agenda eventi cosa fare eventi verona

Enogastronomia, tradizione, cultura e grandi nomi: il fine settimana di Verona e provincia sarà ricco di eventi imperdibili.

Venerdì 17 ottobre
Hostaria 2025: tutte le novità
Dal 17 al 19 ottobre debutto dell'olio Garda DOP e dell'idromele, tra degustazioni, workshop e cultura enogastronomica. **LEGGI QUI**

Rilancio nella newsletter quotidiana Daily Verona del 16 ottobre al link <https://www.calameo.com/read/00581054025c01b8f983c?trackersource=library>.

Articolo al link: <https://daily.veronanetwork.it/spettacoli/cosa-fare-a-verona-e-provincia-dal-17-al-19-ottobre-2025/>



The screenshot shows a newsletter layout. At the top left is the "DAILY VERONA" logo, and to its right is the text "Servizi utili" next to a sun and cloud icon. Below this is a weather map of the Veneto region with yellow location markers. The main headline is "Il meteo a Verona e in Veneto per venerdì 17 ottobre" in bold, followed by a sub-headline "Le previsioni del tempo per la giornata di venerdì 17 ottobre 2025 in Veneto e a Verona. I bollettini meteo dell'Arpav sempre aggiornati." Below the text is a smaller version of the wine glass image. The bottom section has the headline "Cosa fare a Verona e provincia questo weekend" in bold, followed by the text "Enogastronomia, tradizione, cultura e grandi nomi: il fine settimana di Verona e provincia sarà ricco di eventi imperdibili." At the bottom, there is a footer with the "DAILY VERONA" logo, a "La newsletter" button, and a "iscritti gratis" button.

DAILY VERONA Servizi utili

Il meteo a Verona e in Veneto per venerdì 17 ottobre
Le previsioni del tempo per la giornata di venerdì 17 ottobre 2025 in Veneto e a Verona. I bollettini meteo dell'Arpav sempre aggiornati.

Cosa fare a Verona e provincia questo weekend
Enogastronomia, tradizione, cultura e grandi nomi: il fine settimana di Verona e provincia sarà ricco di eventi imperdibili.

DAILY VERONA La newsletter **iscritti gratis**

Daily Verona



DAILY VERONA

News ▾ Economia ▾ Sport ▾ Spettacoli ▾ Community ▾ Chi siamo ▾

Cosa fare a Verona e provincia, gli eventi di venerdì 17 ottobre 2025
Redazione | 16/10/2025

SERVIZI UTILI | agenda eventi | cosa fare | eventi verona

Appuntamenti, eventi e protagonisti del giorno. Cosa fare a Verona e provincia venerdì 17 ottobre 2025? Scopriilo con Verona Network.

Hostaria 2025: tutte le novità
Dal 17 al 19 ottobre debutto dell'olio Garda DOP e dell'idromele, tra degustazioni, workshop e cultura enogastronomica. **LEGGI QUI**

In Evidenza

- ECOSISTEMA URBANO 2025: VERONA AL PALO, MA...**
di Alessandro Bonfante | 20/10/2025
- "PULIAMO IL MONDO": DOMANI APPUNTAMENTO AL BASTION...**
di Valentina Ceriani | 17/10/2025
- UN ANNO DI BIKE SHARING GRATUITO PER GLI ABBONATI...**
di Valentina Ceriani | 09/10/2025
- LEGAMBIENTE LANCIA LA "BUSSOLA 2030" PER UN...**
di Valentina Ceriani | 29/09/2025

La newsletter alle 6:30 del mattino
Iscriviti gratis
www.dailyverona.it

Ricevi Daily gratis

Articolo al link:
<https://daily.veronanetwork.it/servizi-utili/cosa-fare-a-verona-e-provincia-gli-eventi-di-venerdi-17-ottobre-2025/>

La Piazza Web

La Piazza Web • Eventi

EVENTI

Verona brinda all'autunno: torna Hostaria, la grande festa del vino e della cultura

Da stasera a domenica il centro di Verona diventa l'osteria diffusa più grande d'Italia. Oltre 350 vini, musica e cultura per tre giorni di festa. Sabato il Premio Paiasso a Gene Gnocchi. Orari: ven 18-23, sab 11-21, dom 11-20.

MARTINA DANIELI
redazione@lapiazzaweb.it

17.10.2025 - 17:18



Articolo al link:
<https://www.lapiazzaweb.it/news/eventi/552554/verona-brinda-allautunno-torna-hostaria-la-grande-festa-del-vino-e-della-cultura.html>

Verona Eventi



Inserto settimanale del 15 ottobre
al link
<https://daily.veronanetwork.it/verona-eventi/>

Verona Sera

EVENTI / SAGRE

Hostaria Verona: torna in centro città il Festival del Vino e della Vendemmia

★★★★☆



Articolo al link:

<https://www.veronasera.it/eventi/hostaria-verona-festival-vino-vendemmia-17-19-ottobre-2025.html>

Verona Economia

The screenshot shows the Verona Economia website interface. At the top, the logo 'veronaeconomia' is displayed. Below it is a navigation menu with categories: Prima Pagina, Economia, **IMPRESE**, Associazioni, Enti, Risparmio, Lavoro, Green, Lifestyle, Tech, Eventi, Video. The main content area features a large photo of four men in suits shaking hands in front of a 'vinext' banner. Below the photo is a small article snippet with the text: 'Veronaeconomia 7 Valore e vicinanza grazie al modello cooperativo' and a 'LEGGI QUI' button. The main headline reads: 'Vinext debutta a Hostaria Verona 2025: tecnologia, vino e solidarietà "in piazza" di Redazione'. Below the headline are tags for 'IMPRESE', 'hostaria verona', and 'vinext'. To the right of the main article is a large advertisement for 'TOP IMPRESE 2026' with the text 'In arrivo la nuova edizione' and 'Vuoi esserci anche tu? Contattaci'. Below this is another advertisement for 'PANTHEON OTTOBRE 2025' showing several copies of the magazine.

Articolo al link:
<https://veronaeconomia.it/2025/10/09/leggi-notizia/argomenti/impreses/vinext-debutta-a-hostaria-verona-2025-tecnologia-vino-e-solidarieta-in-piazza.html>

Verona Sera

WEEKEND CENTRO STORICO / PIAZZA BRA

Cosa fare a Verona e provincia durante il weekend dal 17 al 19 ottobre 2025

Da Hostaria Verona in città alla Fiera della Polenta di Vigasio, passando per il Festival della carbonara e della cucina greca, ma anche spettacoli, concerti e molto altro per un nuovo fine settimana ricchissimo di eventi



Festival della Carbonara vs Cucina Greca / foto ufficio stampa Tipico Eventi

Articolo al link:

<https://www.veronasera.it/eventi/hostaria-verona-festival-vino-vendemmia-17-19-ottobre-2025.html>

L'EVENTO TOP

Hostaria Verona

Dal 17 al 19 ottobre, il centro storico di Verona si trasformerà nuovamente nella più grande osteria diffusa d'Italia. Torna infatti Hostaria, il Festival del Vino e della Vendemmia che da undici anni celebra la cultura del vino, la socialità e il gusto italiano. Tre giorni di festa, 350 etichette in degustazione, oltre 50 eventi tra piazze, cortili e vie della città, in un percorso che intreccia enogastronomia, arte, musica, sostenibilità e solidarietà.

LEGGI ANCHE

Radio Pico



In partenza a Verona l'11ª edizione di "Hostaria"

Articolo pubblicato il giorno: 2 Ottobre 2025

Dal 17 al 19 ottobre il centro storico di Verona ospiterà l'edizione 2025 di **Hostaria**, il festival del vino e della vendemmia giunto al suo undicesimo appuntamento, con un format consolidato ricco di esperienze.

Con **oltre 350 etichette in degustazione** e più di **100 cantine vitivinicole** coinvolte, Hostaria si conferma come un appuntamento imperdibile per gli amanti del vino e della cultura enogastronomica. Le vie simbolo della città – da Piazza Bra a Via Roma, da Piazza dei Signori a Cortile Mercato Vecchio – ospiteranno un percorso che unisce gusto, musica dal vivo, intrattenimento e solidarietà.

Articolo al link:
<https://www.radiopico.it/in-partenza-a-verona-l11a-edizione-di-hostaria/>

Radio Pico



Hostaria 2025: tutto pronto per il Festival del Vino e della Vendemmia di Verona

Articolo pubblicato il giorno: 16 Ottobre 2025

Dal 17 al 19 ottobre si svolgerà l'11ª edizione di *Hostaria*, il Festival del Vino e della Vendemmia di Verona. Un appuntamento unico nel panorama nazionale che rende omaggio al vino come simbolo di identità, cultura e incontro. Stand aperti dalle 18 di venerdì e, alle 18:30, nella Loggia di Fra Giocondo rinominata per l'occasione **Loggia del Soave & Verona Lounge**, l'anteprima dell'inaugurazione con la squadra **Rana Verona Volley** per un saluto alla città prima dell'inizio campionato. Il taglio del nastro proseguirà poi a pochi passi, nel Cortile Mercato Vecchio nell'**Area Eventi Vip Energy**, alle 19, con il momento istituzionale e il talk per la **Dedica di Hostaria** all'indimenticato **Salvatore "Rino" Tommasi**.

Articolo al link:
<https://www.radiopico.it/hostaria-2025-tutto-pronto-per-il-festival-del-vino-e-della-vendemmia-di-verona/>

Abitare Magazine

Ottobre 17, 2025

Hostaria Verona 2025

IL CENTRO STORICO SI TRASFORMA NELLA PIU' GRANDE OSTERIA D'ITALIA

Dal 17 al 19 ottobre 2025, il cuore di Verona torna a riempirsi di calici, profumi e musica con **Hostaria**, il Festival del Vino e della Vendemmia che celebra da undici anni la cultura del vino, la socialità e il gusto italiano. Per tre giorni, il centro storico diventerà un percorso esperienziale tra **350 etichette in degustazione** e oltre **50 eventi** diffusi tra piazze, cortili e vie cittadine.

L'area attorno all'Arena sarà il fulcro della manifestazione: da **Piazza Bra a Piazza dei Signori**, passando per **Cortile Mercato Vecchio** e **Cortile del Tribunale**, i visitatori potranno scoprire le eccellenze vitivinicole nazionali e locali con il tradizionale **kit di Hostaria** — calice, taschina, mappa e token, la moneta simbolica del viaggio nel gusto.


Tra le novità di quest'anno spiccano l'arrivo dell'**idromele**, la "bevanda degli dei" a base di miele, e la prima partecipazione del **Consorzio Olio Garda DOP**, con degustazioni e masterclass dedicate all'"oro giallo" del Lago di Garda. Torna anche il **Consorzio del Monte Veronese DOP**, protagonista de "**Il casaro in Piazza Bra**", dove sarà realizzata dal vivo una forma di formaggio con 100 litri di latte.



Articolo al link:
<https://www.abitaremagazine.com/abitare/hostaria-verona-2025/>

Avinturo


Italian Wine Travel Guide 2025 - Find Memorable Wine Tours and Winery Tastings in Italy Contact

AVINTURO Wine Travel Guides | Wine regions | Wine roads | Wine festivals | Story | Prosecco 

Wine festivals in Italy

Wine festivals are of all eras. In the majority of cases, there's every reason to celebrate the grape harvest. In villages and towns, wine lovers and enthusiasts can visit to taste wines and meet the winemakers who see their efforts rewarded with the harvest for their new wines.

[Check out all Wine Festivals in Italy in 2025](#)



Articolo al link:
<https://www.avinturo.com/italian-wine-festivals>

The River News

Hostaria, October 17-19, 2025: a Festival where wine, culture and tourism meet in Verona

Oct 6, 2025 | Latest News, Dolcevita Wine&Food, In evidenza



Every October, Verona turns into a city-wide toast. For one long weekend, streets, squares and courtyards in the historic center become a stage for conviviality, taste, and culture. **From October 17 to 19, 2025, the city will once again host Hostaria, Italy's largest "widespread osteria"** and one of the most engaging festivals for visitors looking to **experience the Italian art of living.**

Now in its 11th edition, Hostaria has grown into much more than a wine festival. It is an opportunity for tourists from around the world to discover Verona's beauty through flavors, music, and stories. With more than **350 wine labels, 50 events and a programme spanning tastings, live concerts, workshops and cultural talks,** the festival embodies a modern interpretation of the ancient "hostaria": a meeting place where wine was not only a drink, but a symbol of identity and community.

Articolo al link:

<https://www.therivernews.com/2025/10/06/hostaria-october-2025-verona/>

Fancy Magazine



fancy f @

NEWS

HOSTARIA, L'OSTERIA DIFFUSA PIÙ GRANDE D'ITALIA

f Redazione · 16.10.2025

Edizione numero undici per Hostaria il Festival del Vino e della Vendemmia di Verona, appuntamento ormai tradizionale del mese di ottobre. Un intero weekend (dal 17 al 19 ottobre) durante il quale piazze, vicoli e cortili del centro storico veronese si trasformano in un brindisi collettivo.

Hostaria rende omaggio al vino come simbolo di identità, cultura e incontro e il tema scelto quest'anno è "Dove si incontrano il vino e la cultura": il vino come linguaggio universale capace di dialogare con le arti, la musica e le storie dei territori.



Il nome stesso della manifestazione, *Hostaria*, affonda le radici nel vocabolario affettivo del dialetto veneto e rievoca i luoghi popolari in cui da secoli il vino era motore di

Articolo al link:
<https://www.fancymagazine.it/news/hostaria-losteria-diffusa-piu-grande-ditalia/>

Fancy Magazine



qui.

Nella seconda metà di settimana, un forte richiamo prefrontale causerà la risalita di una massa d'aria decisamente calda per il periodo. Le temperature potranno superare i 25-27 °C al Sud e su buona parte della fascia adriatica, anche grazie all'aiuto dei venti di Garbino. Insomma, lo scenario meteo italiano inizierà a farsi estremamente dinamico e interessante, dopo un lungo periodo di stasi atmosferica.

Per questo weekend l'Italia sarà piuttosto variegata sul fronte meteorologico: ci sarà pioggia ma anche tanto sole. E sarà anche un mese di ottobre ricco di eventi enogastronomici imperdibili. Vi segnaliamo, ad esempio, **Hostaria**: il Festival del Vino e della Vendemmia di Verona, due giorni (dal 17 al 19 ottobre) in cui piazze, vicoli e cortili del centro storico veronese si trasformano in un brindisi collettivo. [Qui trovate le info.](#)

Per i più golosi dal 30 ottobre al 3 novembre c'è Sciocolà: il Festival del Cioccolato Artigianale di Modena che celebra il delizioso e profumato dolce come linguaggio universale di gusto e arte. Vi avvisiamo prima così non potete lasciarvelo sfuggire. [Qui tutte le informazioni.](#)

Per l'Ingrediente della settimana questa volta abbiamo scelto uno tra i prodotti caseari d'eccellenza del nostro Paese: il Pecorino Toscano. Sapevate che ha origini antichissime, risalenti probabilmente agli etruschi? Vi raccontiamo come nasce e soprattutto come gustarlo al meglio. [qui](#)

Per i nostri wine&cocktail lover abbiamo in serbo una serie di consigli enologici molto interessanti.

Pornstar Martini è un cocktail "hot"... e anche se l'ideatore ha ammesso che di ammiccante c'è solo il nome declinato nella versione di Bob Milano con Belvedere Organic Vodka troviamo sicuramente un gioco di seduzione sottile e irresistibile, lo trovate [qui](#)

Articolo al link:
<https://www.fancymagazine.it/il-meteo-nel-piatto/in-arrivo-una-pesante-perturbazione-ma-anche-grandi-sorprese-le-previsioni-de-ilmeteo/>

Il Nuovo Lupo

CULTURA

Hostaria dal 17 al 19 ottobre

8 Ottobre 2025



Accade da dieci anni nel mese di ottobre. Un intero weekend nel periodo eletto della

Articolo al link:
<https://www.ilnuovolupo.com/2025/10/08/hostaria-dal-17-al-19-ottobre/>

Happening Next

HAPPENINGNEXT

Hostaria Verona 2025 - Il Festival del Vino di Verona - XI edizione

Schedule
Fri, 17 Oct, 2025 at 06:00 pm

Location
Verona - Centro Storico | Verona, VE



**Dove si incontrano
il vino e la cultura.**

in centro a Verona
17-18-19 Ottobre

The promotional image shows the Colosseum in Verona, Italy, with a large, realistic bunch of dark purple grapes in the foreground. The Hostaria logo, which includes a shield with a red and white design and the text 'HOSTARIA FESTIVAL DEL VINO DI VERONA', is positioned in the upper right corner of the image. The text 'Dove si incontrano il vino e la cultura.' is written in a bold, white font on the left side, and 'in centro a Verona 17-18-19 Ottobre' is written in a smaller white font at the bottom right.

Articolo al link:
<https://happeningnext.com/event/hostaria-verona-2025-il-festival-del-vino-di-verona-xi-edizione-eid3a0cqa161r>

Wine Suite



Chi siamo Soluzione Servizi Offerte

Eventi nel mondo del vino 2025

Enoturismo

Il 2025 si prospetta come un anno straordinario per tutti gli appassionati di vino e per i professionisti del settore. Da degustazioni esclusive a fiere di rilevanza internazionale, il calendario è ricco di appuntamenti imperdibili che promettono esperienze indimenticabili tra vigneti, cantine e palcoscenici unici.

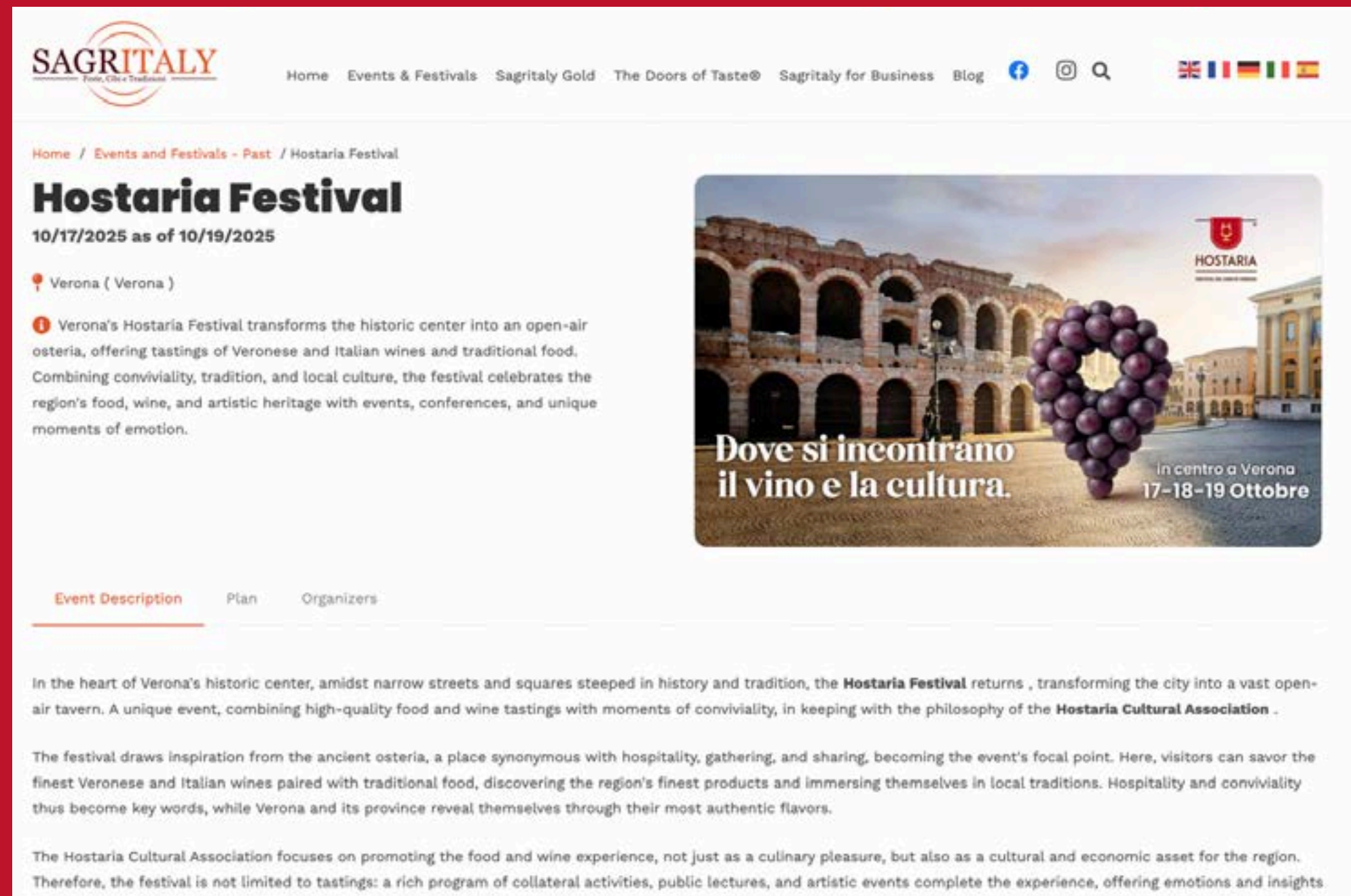
Quarto Trimestre 2025

Concludiamo l'anno con appuntamenti di grande prestigio:

- Hostaria (17-19 ottobre, Verona): Un festival che anima le vie della città con degustazioni e incontri culturali.
- Golosaria (1-3 novembre, Milano): Una rassegna che celebra il meglio dell'enogastronomia italiana.
- Merano Wine Festival (8-10 novembre, Merano): Una celebrazione dei migliori vini italiani e internazionali in una cornice esclusiva.

Articolo al link:
<https://wine-suite.com/eventi-nel-mondo-del-vino-2025/>

Sagritaly



The screenshot shows the Sagritaly website interface. At the top left is the Sagritaly logo with the tagline "From Old to Traditional". The navigation menu includes "Home", "Events & Festivals", "Sagritaly Gold", "The Doors of Taste®", "Sagritaly for Business", and "Blog". There are also social media icons for Facebook, Instagram, and a search icon, along with flags for the United Kingdom, France, Germany, Italy, and Spain.

The main content area features a breadcrumb trail: "Home / Events and Festivals - Past / Hostaria Festival". The event title is "Hostaria Festival" with the dates "10/17/2025 as of 10/19/2025". The location is "Verona (Verona)".

The event description states: "Verona's Hostaria Festival transforms the historic center into an open-air osteria, offering tastings of Veronese and Italian wines and traditional food. Combining conviviality, tradition, and local culture, the festival celebrates the region's food, wine, and artistic heritage with events, conferences, and unique moments of emotion."

A large promotional image shows the Colosseum in Verona with a heart-shaped cluster of purple grapes in the foreground. The text on the image reads: "Dove si incontrano il vino e la cultura." and "In centro a Verona 17-18-19 Ottobre".

Below the image are tabs for "Event Description", "Plan", and "Organizers". The "Event Description" tab is active, showing the following text:

In the heart of Verona's historic center, amidst narrow streets and squares steeped in history and tradition, the **Hostaria Festival** returns , transforming the city into a vast open-air tavern. A unique event, combining high-quality food and wine tastings with moments of conviviality, in keeping with the philosophy of the **Hostaria Cultural Association** .

The festival draws inspiration from the ancient osteria, a place synonymous with hospitality, gathering, and sharing, becoming the event's focal point. Here, visitors can savor the finest Veronese and Italian wines paired with traditional food, discovering the region's finest products and immersing themselves in local traditions. Hospitality and conviviality thus become key words, while Verona and its province reveal themselves through their most authentic flavors.

The Hostaria Cultural Association focuses on promoting the food and wine experience, not just as a culinary pleasure, but also as a cultural and economic asset for the region. Therefore, the festival is not limited to tastings: a rich program of collateral activities, public lectures, and artistic events complete the experience, offering emotions and insights

Articolo al link:
<https://sagritaly.com/territorio/eventi-e-sagre-passati/hostaria-festival/>

L'Adige di Verona

L'ADIGE

TERRITORI ▾ RUBRICHE ▾ LA NOSTRA SALUTE SPORT ECONOMIA & FINANZA CULTURA & SPETTACOLI

VERONA PER TRE GIORNI DIVENTA HOSTARIA, DOVE IL VINO INCONTRA LA CULTURA

16 Ott 2025 | In evidenza, Cultura & Spettacoli



23/10/2025

ARTICOLI RECENTI

Patente col trucco. Beccati altri 4 stranieri
23 Ottobre 2025

Allarme fegato: prevenzione e visite gratuite in piazza Bra
23 Ottobre 2025

Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali. Palleschi presidente
23 Ottobre 2025

A Moglia non hanno tempo da perdere in pinzillacchere
23 Ottobre 2025

Avepa. 100 milioni in 5 giorni agli agricoltori veneti
23 Ottobre 2025

CERCA ...

Articolo al link:
<https://www.giornaleadige.it/2025/10/16/verona-hostaria-di-vino-e-cultura/>

Adige Tv

XI Hostaria - Festival del Vino e della Vendemmia, Verona 2025, dal 17 al 19 ottobre 2025, con due particolari debutti: Olio extravergine del Garda ed Idromiele...



HOSTARIA

IL FESTIVAL DEL VINO

E DELLA VENDEMMIA DI VERONA

del Veneto. L'Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP debutta, dunque, ad Hostaria, che celebra l'Italia, nel bicchiere, capace, ogni anno, di stupire e di creare nuove partnerships, in dialogo con l'enogastronomia di qualità. Quanto all'Olio del Garda è previsto un ricco programma di workshops, di degustazioni guidate e di masterclass gratuite, alla scoperta dell'Extravergine, nell'apposito spazio, allestito, come citato, nella Loggia di Piazza dei Signori. Durante il weekend di Hostaria, si

XI Hostaria - Festival del Vino e della Vendemmia, Verona 2025, dal 17 al 19 ottobre 2025, con due particolari debutti: Olio extravergine del Garda ed Idromiele...

Tra i protagonisti dell'undicesima edizione di Hostaria, appassionati e visitatori troveranno l'Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP, al centro di workshop, degustazioni guidate e masterclass gratuite, nella Loggia di Fra' Giocondo, Piazza dei Signori, grazie al Consorzio di Tutela dell'Olio Garda DOP. Accanto all'Oro giallo del Lago, il Festival accoglierà, per la prima volta, anche "Idromiele", la più antica bevanda alcolica, ottenuta dalla fermentazione di acqua e prodotto delle api, che trasformerà via Roma, nella Via del Miele", curata dall'Associazione Regionale Apicoltori

Articolo al link:
<https://www.adige.tv/?p=vedi&id=34630>

Virgilio



The screenshot shows the Virgilio website interface for Verona. At the top, there is a search bar labeled "Cerca in città" and a navigation menu with categories like HOME, AZIENDE, NOTIZIE, EVENTI, CINEMA, FARMACIE, MAGAZINE, and METE. Below the navigation, there is a main article titled "Verona brinda con Hostaria: tre giorni tra vino, cultura e solidarietà". The article includes social media sharing buttons for Facebook, WhatsApp, and Twitter. A photograph shows hands clinking wine glasses in front of a building. Below the photo, there is a short text snippet: "--> Vino, cultura e solidarietà con Hostaria Verona. Da oggi, venerdì 17, a domenica 19". To the right of the main article, there is a section titled "Notizie più lette" with a list of three articles: 1. "Innovazione, tecnologie e intelligenza artificiale: Confindustria Verona, alla Fiera A&T Nordest di Vicenza, accompagnando le imprese alla scoperta delle soluzioni più innovative." 2. "Verona, la fabbrica Coca-Cola inietta 117 milioni in Veneto". 3. "La salute degli uomini scende in piazza con 'Movember'".

Verona

Cerca in città

SCOPRI ALTRE CITTÀ

ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA

HOME AZIENDE **NOTIZIE** EVENTI CINEMA FARMACIE MAGAZINE METE

ULTIMA ORA **SPETTACOLO** CRONACA POLITICA ECONOMIA SPORT TECNOLOGIA RASSE

Verona brinda con Hostaria: tre giorni tra vino, cultura e solidarietà

Condividi Invia



--> Vino, cultura e solidarietà con Hostaria Verona. Da oggi, venerdì 17, a domenica 19

Notizie più lette

- 1 **Innovazione, tecnologie e intelligenza artificiale: Confindustria Verona, alla Fiera A&T Nordest di Vicenza, accompagnando le imprese alla scoperta delle soluzioni più innovative.**
Adige TV | 27-10-2025 11:04
- 2 **Verona, la fabbrica Coca-Cola inietta 117 milioni in Veneto**
VeronaOggi.it | 27-10-2025 10:51
- 3 **La salute degli uomini scende in piazza con 'Movember'**
VeronaOggi.it | 27-10-2025 10:15
- 4 **Aperte le iscrizioni del**

Articolo al link:

<https://www.virgilio.it/italia/verona/notizielocali/verona-brinda-con-hostaria-tre-giorni-tra-vino-cultura-e-solidariet-75889187.html>

Visit Verona



29 Settembre 2025

COSA FARE A OTTOBRE A VERONA? – VISIT VERONA.NET

Argomenti

- I MIGLIORI APPUNTAMENTI DI OTTOBRE A VERONA
- GLI EVENTI DEL MESE DA NON PERDERE
 - ARTVERONA 2025
 - HOSTARIA
 - OKTOBERFEST A NOGARA
 - FESTA DELL'UVA E DEL VINO
 - 33° SAGRA DEI MARRONI

HOSTARIA

Il centro storico di Verona si trasforma in un grande percorso del gusto con **Hostaria**, dal 17 al 19 ottobre 2025 il festival dedicato al vino e all'ospitalità. Tra degustazioni, street food, showcooking e incontri con i produttori, potrai scoprire il meglio delle eccellenze venete in un'atmosfera festosa e conviviale. Cinque aree tematiche accoglieranno oltre 400 etichette, piatti tipici, musica dal vivo e appuntamenti culturali. Un'occasione perfetta per vivere Verona in autunno, tra sapori, tradizione e buon vino.



Hostaria – Cosa fare a ottobre a Verona

Articolo al link:
<https://www.visitverona.net/cosa-fare-a-ottobre-a-verona-visit-verona-net-2/>

Salmon Magazine

SALMON

Dal 17 al 19 ottobre 2025, il centro storico di Verona si trasformerà nuovamente nella più grande osteria diffusa d'Italia. Torna infatti Hostaria, il Festival del Vino e della Vendemmia che da undici anni celebra la cultura del vino, la socialità e il gusto italiano. Tre giorni di festa, 350 etichette in degustazione, oltre 50 eventi tra piazze, cortili e vie della città, in un percorso che intreccia enogastronomia, arte, musica, sostenibilità e solidarietà. Il cuore pulsante del festival sarà l'area attorno all'Arena: da Piazza Bra a Piazza dei Signori, da Via Roma a Cortile Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale, dove i visitatori potranno degustare i migliori vini italiani con l'iconico kit di Hostaria – calice, taschina, mappa e token, la moneta simbolica del viaggio esperienziale. Le protagoniste saranno le eccellenze vitivinicole nazionali e locali: dai Consorzi di Soave e Lessini Durello alla Loggia di Fra Giocondo, ai vini del Garda Doc, Custoza, Charetto e Bardolino nei Giardini di Piazza Bra. La Foresteria nei Giardini di Piazza Indipendenza ospiterà invece cantine da tutto il Paese, dal Piemonte alla Sicilia.

Novità 2025: idromele e olio Garda DOP

Tra le novità più attese dell'edizione 2025, l'arrivo dell'idromele, la leggendaria "bevanda degli dei" a base di miele, e la prima partecipazione del Consorzio di Tutela dell'Olio Garda DOP, con degustazioni e masterclass gratuite dedicate all'"oro giallo" del Lago di Garda. Non mancheranno le celebri "sbecolerie", le specialità venete come il Panbollito, i tortellini di Valeggio, il risotto all'isolana, i formaggi della Lessinia e i dolci tipici veronesi, insieme a proposte da tutta Italia. Torna anche il Consorzio del Formaggio Monte Veronese DOP, con laboratori didattici e l'amatissimo evento "Il casaro in Piazza Bra", dove sarà realizzata dal vivo una forma di formaggio con 100 litri di latte.

Hostaria Off Beat e Speak & Spritz: creatività e convivialità

Per chi cerca esperienze fuori dagli schemi, Hostaria Off Beat offrirà birre artigianali, vermouth, vini low-alcol e mixology, mentre i laboratori Speak & Spritz trasformeranno la degustazione in un momento creativo: si potrà dipingere con un calice in mano (Paint & Wine), creare porta-bottiglie in macramè, decorare calici o scoprire i Zodiac Wines, abbinando vino e segno zodiacale.

Articolo al link:
<https://salmonmagazine.com/evento/hostaria-verona/>

La Cronaca di Verona

Home » Attualità » Hostaria, il vino incontra la cultura. Nella Loggia di Fra' Gioconodo una...

Attualità

Hostaria, il vino incontra la cultura. Nella Loggia di Fra' Gioconodo una selezione delle migliori produzioni vitivinicole

13 Ottobre 2025



Hostaria, l'osteria diffusa più grande d'Italia, torna nel centro storico di Verona dal 17 al 19 ottobre. Tre giorni di festa e 350 etichette da degustare. Oltre 50 eventi in programma tra le vie, le piazze e i cortili della città. Non solo vino: Hostaria è anche agorà della cultura, della sostenibilità e della solidarietà. Tra le

Articolo al link:
<https://www.cronacadiverona.com/hostaria-il-vino-incontra-la-cultura-nella-loggia-di-fra-gioconodo-una-selezione-delle-migliori-produzioni-vitivinicole/>

Città di Verona



Hostaria, l'osteria diffusa più grande d'Italia torna nel centro storico di Verona **dal 17 al 19 ottobre 2025**. Tre giorni di festa e 350 etichette da degustare. Oltre 50 eventi in programma tra le vie, le piazze e i cortili della città. Non solo vino: Hostaria è anche agorà della cultura, della sostenibilità e della solidarietà.

Tra le novità 2025: assaggi di idromele e di olio Garda Dop. El Canton di Hostaria per l'incontro con ospiti e vip, le proposte alternative nell'Hostaria Off Beat e i laboratori Speak and Spritz. La Dedicazione di Hostaria a Salvatore "Rino" Tommasi, cresce l'attesa per il Premio Paiasso. Occhio di riguardo alla sostenibilità e mission solidale per il centro di aggregazione intergenerazionale "Casa di Deborah".

Articolo al link:
<https://www.cittadiverona.it/venti/hostaria-verona>

Vivere di vino



HOME

RIVISTA

ABBONAMENTI

ARCHIVIO

CONTATTI

Il Soave a Hostaria Verona, nel salotto buono della città

Publicato il 16 ottobre 2025

Tre giorni di assaggi alla scoperta delle differenti interpretazioni del Soave, tra freschezza e longevità

Dal 17 al 19 ottobre il Soave alla Loggia di Fra Giocondo sarà protagonista ad Hostaria Verona, il Festival del Vino di Verona, che di anno in anno si conferma un appuntamento da non perdere per eno-appassionati, turisti, visitatori e amanti del buon vivere.

Da venerdì sera, a partire dalle 18.00, fino alla domenica alle 20.00, in una sorta di non-stop enologico, quanti solcheranno la soglia della Loggia di Fra Giocondo potranno immergersi in un viaggio sensoriale alla scoperta delle differenti interpretazioni dell'uva garganega.

Sulla scia di *"great now, great later"*, espressione coniata dal critico enologico Jeff Porter, firma di riferimento di Wine Enthusiast per l'Italia in occasione del recente evento "Appuntamento Soave", curiosi ed eno-appassionati potranno spaziare tra Soave giovani, e quindi più freschi e profumati, e Soave invece con qualche anno di affinamento in più in bottiglia, perciò più strutturati ed evoluti.



Articolo al link:
<https://www.oinosviveredivino.it/il-soave-a-hostaria-verona-nel-salotto-buono-della-citta/>

Prima Verona

TEMPO LIBERO

Cosa fare a Verona e provincia nel weekend: eventi di sabato 18 e domenica 19 ottobre 2025

Ecco una selezione di appuntamenti imperdibili per il prossimo fine settimana



Verona · 16/10/2025 alle 14:59

di Yasmine Giuliani

L'autunno entra nel vivo a [Verona](#) con un weekend ricco di musica, arte e sapori. Tra grandi concerti, festival enogastronomici e appuntamenti culturali, la città si accende di emozioni per inaugurare un weekend da vivere fino all'ultima nota.

Hostaria Verona: il Festival del Vino e della Vendemmia

Dal 17 al 19 ottobre 2025, il cuore di Verona si trasformerà nella più grande osteria d'Italia. Torna Hostaria, il Festival del Vino e della Vendemmia che da oltre dieci anni celebra il gusto, la socialità e le eccellenze del territorio. L'appuntamento, che si snoda da Piazza Bra a Piazza dei Signori, da Via Roma a Cortile Mercato Vecchio, offrirà 350 etichette in degustazione e più di 50 eventi tra arte, musica e cultura.



Acquista il tuo biglietto on line e salta la fila

Il festival apre venerdì dalle 18 alle 23 (chiusura casse alle 22), con un percorso esperienziale tra stand enogastronomici e laboratori. Tra le novità dell'edizione 2025 ci saranno l'idromele, la "bevanda degli dei", e la partecipazione del Consorzio dell'Olio Garda DOP, con degustazioni e masterclass gratuite.

Articolo al link:

<https://primadituttoverona.it/tempo-libero/cosa-fare-a-verona-e-provincia-nel-weekend-eventi-di-sabato-18-e-domenica-19-ottobre-2025/>

Mcg Week



EVENTI

Hostaria Verona, più di un grande evento!

Tre giorni di festa e 350 etichette da degustare.

Condividi articolo:      Aggiungi ai preferiti

Accade da dieci anni nel mese di ottobre. Un intero weekend nel periodo eletto della vendemmia in cui le piazze, i vicoli e i cortili del centro storico veronese si trasformano in un brindisi collettivo. Tra calici, sapori, spettacoli e il saper fare cultura in un accogliente clima conviviale. Dal 17 al 19 ottobre prenderà vita l'11° edizione di Hostaria, il Festival del Vino e della Vendemmia di Verona. Un appuntamento unico nel panorama nazionale che rende omaggio al vino come simbolo di identità, cultura e incontro. Il tema scelto quest'anno, "Dove si incontrano il vino e la cultura", sottolinea l'anima più profonda della manifestazione: il vino non come semplice piacere sensoriale ma come linguaggio universale capace di dialogare con le arti, la musica e le storie dei territori. Piacere sensoriale in armonia anche con la sicurezza e il bere consapevole, concetti promossi attraverso il progetto "Go Safe" con gli operatori del Dipartimento Dipendenze dell'ULSS 9 Scaligera che saranno presenti con la loro unità mobile per coinvolgere e sensibilizzare gli avventori, in particolare i giovani, sui rischi correlati al consumo e all'abuso di alcol e di altre sostanze.

Articolo al link:

<https://mcgweek.it/eventi/2025/10/16/hostaria-torna-nel-centro-storico-di-verona/>

Mcg Week



GOURMET

Lo spumante Lessini Durello ad Hostaria Verona 2025

Sono state scelte per il momento inaugurale della manifestazione.

Condividi articolo:      Aggiungi ai preferiti

Le bollicine della Lessinia presenti alla XIª edizione di Hostaria Verona, il festival del vino, "colto ed educato", che avrà luogo nel cuore della città scaligera dal 17 al 19 ottobre. Tra brindisi e convivialità, attesi anche gli atleti del Verona Volley alla Loggia di Fra Giocondo.

Le fresche e sapide bollicine della Lessinia, nate sulle colline tra Verona e Vicenza, saranno protagoniste all'edizione numero 11ª di Hostaria Verona, il festival del Vino, che si terrà nel cuore della città scaligera dal 17 al 19 ottobre.

Si inizia venerdì 17 ottobre alle ore 18.30 alla Loggia di Fra Giocondo con la presentazione della squadra del Verona Volley alla vigilia dell'imminente campionato: gli atleti incontreranno pubblico ed appassionati e le bollicine del Lessini Durello Charmat celebreranno l'inizio di stagione con un brindisi beneaugurale; a seguire, sempre venerdì 17 ottobre, alle 19.00, in Piazza Mercato Vecchio, avrà luogo l'inaugurazione vera e propria della rassegna, con taglio del nastro, che darà poi il via ad una tre giorni di incontri, assaggi, degustazioni e confronti su temi cari alla città e ai veronesi



La ricetta dell'autenticità.

Articolo al link:
<https://mcgweek.it/gourmet/2025/10/16/cocktail-bar-ed-enoteche-2/>

Appunti di Zelda



News
Hostaria Verona 2025: la città si
trasforma nella più grande osteria
d'Italia

13 Ottobre 2025

Dal 17 al 19 ottobre 2025 Verona torna a celebrare la cultura del vino con Hostaria, l'osteria diffusa più grande d'Italia. Un evento che negli anni è diventato un simbolo di convivialità e identità italiana, capace di fondere gusto, arte e solidarietà nel cuore del centro storico scaligero.

Articolo al link:

<https://www.appuntidizelda.it/hostaria-verona-2025-nuova-edizione/>

Qualivita

NOTIZIE :: PROMOZIONE, SISTEMA IG :: 16 ottobre 2025

Lo spumante Lessini Durello DOP ad Hostaria Verona 2025



Le bollicine della Lessinia presenti alla XI^a edizione di Hostaria Verona, il festival del vino, "colto ed educato", che avrà luogo nel cuore della città scaligera dal 17 al 19 ottobre. Tra brindisi e convivialità, attesi anche gli atleti del Verona Volley alla Loggia di Fra Giocondo.

Le fresche e sapide bollicine della Lessinia, nate sulle colline tra Verona e Vicenza, saranno protagoniste all'edizione numero 11^a di Hostaria Verona, il festival del Vino, che si terrà nel cuore

della città scaligera dal 17 al 19 ottobre.

Si inizia venerdì 17 ottobre alle ore 18.30 alla Loggia di Fra Giocondo con la presentazione della squadra del Verona Volley alla vigilia dell'imminente campionato: gli atleti incontreranno pubblico ed appassionati e le bollicine del Lessini Durello Charmat celebreranno l'inizio di stagione con un brindisi beneaugurale; a seguire, sempre venerdì 17 ottobre, alle 19.00, in Piazza Mercato Vecchio, avrà luogo l'inaugurazione vera e propria della rassegna, con taglio del nastro, che darà poi il via ad una tre giorni di incontri, assaggi, degustazioni e confronti su temi cari alla città e ai veronesi

Qualivita News

Q Cerca in questo archivio...

Sezioni Qualivita News

- ARTICOLI STAMPA DOP IGP
- NOTIZIE DAI CONSORZI
- NUOVI PRODOTTI IG
- APPUNTAMENTI

Canali Qualivita

- RASSEGNA STAMPA
- NEWSLETTER
- COMUNICATI STAMPA

Articolo al link:
<https://www.qualivita.it/news/lo-spumante-lessini-durello-dop-ad-hostaria-verona-2025/>

Goloso & Curioso

& GOLOSO & CURIOSO
VIAGGIO DEL GUSTO

GASTRONOMIA **MONDO VINO** VIAGGI DEL GUSTO MONDO LIBRO VIAGGI E MOT



CONDIVIDI     


Il Soave a Hostaria Verona, nel salotto buono della città
Claudio Gasparini
14/10/2025



Tre giorni di assaggi alla scoperta delle differenti interpretazioni del Soave, tra freschezza e longevità.

Articolo al link:
<https://www.golosoecurioso.it/it/il-soave-a-hostaria-verona-nel-salotto-buono-della-citta>

Poliedrico Magazine

Home > Editoriale Redazione > Enogastronomia > Cultura > Attualità > **Eventi**



17 Ott, 2025  Direttore Claudio Gasparini  No comment

Hostaria torna nel centro storico di Verona dal 17 al 19 ottobre.

Anteprima dell'inaugurazione con la squadra Rana Verona Volley oggi alle 18.30 nella Loggia del Soave & Verona Lounge

Tre giorni di festa e 350 etichette da degustare. Oltre 50 eventi in programma tra le vie, le piazze e i cortili della città.

Non solo vino: *Hostaria* è anche agorà della cultura, della sostenibilità e della solidarietà.

Articolo al link:
<https://www.poliedricomagazine.it/hostaria-torna-nel-centro-storico-di-verona-dal-17-al-19-ottobre/>

Il Nuovo Giornale web

ilNuovo
GIORNALE

Home P

«HOSTARIA» TRASFORMA VERONA IN UN BRINDISI DIFFUSO: VINO, CULTURA E SOLIDARIETÀ NEL CUORE DELLA CITTÀ. [VIDEO]

17 Ottobre 2025

«HOSTARIA» TRASFORMA VERONA IN UN BRINDISI DIFFUSO: VINO, CULTURA E SOLIDARIETÀ NEL CUORE DELLA CITTÀ. [VIDEO]

Articolo al link:
<https://www.ilnuovogiornaleweb.it/2025/10/17/hostaria-trasforma-verona-in-un-brindisi-diffuso-vino-cultura-e-solidarieta-nel-cuore-della-citta-video/>

Il Nuovo Giornale web



Video al link:
<https://www.youtube.com/watch?v=3fNuKfxwsg0>

DURANTE LA MANIFESTAZIONE

Cronaca

L'appuntamento del fine settimana

Eventi, spettacoli e degustazioni Tre giorni di Hostaria nelle vie del centro

• Medici: «Un'idea nuova del festival del vino, un modo per vivere momenti di confronto»
Oggi antoprima con Rana Volley

MATTEO QUAGLIA

Torna, da oggi a domenica, nelle vie e piazze del centro, Hostaria, la festa del vino e delle manifestazioni wine&food, presentata ieri in Comune alla presenza dell'assessore Alessia Rotta.

Il presidente dell'Associazione, Alessandro Medici, spiega: «Hostaria è diverse cose: condivisione, ospitalità, attenzione al sociale e alla sostenibilità. Ogni iniziativa di questo week-end sarà completamente gratuita: il nostro obiettivo è, infatti, quello di proporre un'idea nuova del festival del vino, un'occasione per stare bene assieme e per vivere momenti di confronto e curiosità». Solo per i professionisti del settore e su invito, invece, il forum TechNext25 or-



I protagonisti La presentazione dell'iniziativa con l'assessore comunale al commercio Alessia Rotta. FOTO MARCO RORI

ganizzato da Vinext. Il direttore di produzione Enrico Garnerò ha annunciato: «Quest'anno abbiamo coinvolto centocinquanta artisti per oltre cinquanta eventi. Sono due, però, le personalità che abbiamo voluto omaggiare: con la dedica della ma-

nifestazione a Rino Tommasi, storico giornalista sportivo internazionale e figura della città, recentemente scomparso e con l'assegnazione a Gene Gnocchi - sabato alle 15 - del premio «Paiaaso», istituito in ricordo di Roberto Pulliero». Stasera, l'ap-

puntamento è, per un'antoprima, alle 18:30 sotto la Loggia di Fra Giocondo assieme a Rana Volley Verona e, alle 19, in Cortile Mercato Vecchio per la cerimonia d'inaugurazione e il taglio del nastro. Nel corso della presentazione sono intervenuti an-

che Paola Giaguili, direttrice del Consorzio per la tutela del Formaggio Monte Veronese, Simone Padovani, presidente del Consorzio olio Garda dop e Daniela Beghini, vicepresidente dell'Associazione regionale apicoltori del Veneto. Le tre realtà, in-

fatti, saranno presenti con spazi appositamente allestiti, fra via Roma e Piazza Bra, per promuovere alcuni delle migliori espressioni del territorio, attraverso workshop, degustazioni guidate e masterclass gratuite.

Per i più giovani

Come ha spiegato la direttrice generale Giuseppina Vellone, protagonista del week-end di eventi, sarà anche la Fondazione «Famiglie per la Famiglia» che animerà - con il contributo dei ragazzi e dei volontari del centro di aggregazione intergenerazionale «Casa di Deborah» - il «PolyGreen Horto» un'installazione educativa e interattiva aperta a tutti.

Tra i vari partner istituzionali, presente anche Athesis Stefano Segala, responsabile marketing del gruppo, ha dichiarato: «Si rafforza il nostro connubio con una rassegna in grado di porsi nuove e stimolanti sfide, anno dopo anno. Hostaria ha una capacità unica di valorizzare le eccellenze con un'interdisciplinarietà trasversale, dando vita a un dialogo tra vino, gastronomia e cultura, all'interno del contesto cittadino».

Edizione cartacea del 17 ottobre

L'Arena

Cronaca

La manifestazione

Hostaria, taglio del nastro con dedica a Rino Tommasi

• La rassegna sul vino partita con l'omaggio al grande giornalista veronese. I figli: «Osessionato dalla sua città»

MATTEO QUAGLIA

Taglio del nastro per l'11ª edizione di Hostaria. Dopo l'incendio delle 18.30 con i giocatori della Rana Verona Volley sotto la Loggia di Fra Giocundo, il momento più importante della serata si è svolto in Cortile Mercato Vecchio con la dedica della rassegna a Salvatore "Rino" Tommasi.

Durante la presentazione coordinata dalla giornalista Elisabetta Gallina, da Valentina Papandrea, brand Ambassador dell'evento e dal giornalista sportivo Gianluca Tavellin, sono saliti sul palco i figli del «Professore», soprannome che - senza la minima ombra di esagerazione scherzosa - Gianni Breza aveva attribuito a Tommasi.

«Rino era un fine conoscitore del mondo dello sport con un amore sconfinato per



L'Inaugurazione. I familiari di Rino Tommasi. FOTO MARCHIORI

Verona», ha dichiarato Tavellin che, subito dopo, ha accolto sul palco i figli di Tommasi, Guido e Monica assieme alla nipote Giulia. «Papà si sarebbe commosso per questa dedica. Era ossessionato dalla città per cui ha continuato a sviluppare un profondo interesse», hanno detto i figli. «Nel tempo, il legame fra me e il nonno si è intensificato e

sono riuscita a comprendere sempre più cosa rappresentassero le sue origini. Vedovo Verona riflessa nella sua anima», ha raccontato Giulia. Di «Computerino» - nomignolo coniato da Clerici - Tavellin ha voluto ricordare come Tommasi sia stato un precursore nel modo di commentare e vivere gli eventi sportivi, grazie a un'espressi-

vitànica. Nel prosieguo della cerimonia, anche il sindaco Damiano Tommasi, dopo la consegna di una targa celebrativa e del gagliardetto della città, ha voluto rendere omaggio al giornalista, suo omonimo: «Avere il suo cognome, da giocatore, è stata sicuramente una responsabilità in più. Rino era un caposaldo del mondo sportivo, talmente celebrato che spesso le persone mi domandavano una foto pensando di averla che fare con lui».

L'assessoria Alessia Rotta, Alessandro Medici e Enrico Garnerò, rispettivamente presidente e direttore di produzione di Hostaria, hanno poi voluto ringraziare tutte le persone coinvolte nell'organizzazione dell'evento. Piacere sensoriale in armonia con la sicurezza e il bene consapevole, infine, i concetti promossi con il progetto «Go Safe» dagli operatori del Dipartimento - Dipendenze dell'Urss 9 Scaligera per coinvolgere e sensibilizzare gli avventori, in particolare i giovani, sui rischi correlati al consumo e all'abuso di alcol. A chiusura, un ricordo e un applauso sono stati rivolti ai tre carabinieri scomparsi nella strage di Castel d'Azzano.

L'anniversario



Maggio 1945. Partigiani in folla in piazza Bra a fine guerra.

Una scultura per gli ottant'anni di Anpi Verona

• Celebrazioni al palazzo dei Mutilli. Il presidente: «Nacque con l'impegno di varcare le generazioni e proseguire nel solco»

MATTEO QUAGLIA

Quando vi diedero vita, i fondatori pensavano che l'iniziativa si sarebbe chiusa con la loro generazione. Invece l'Anpi Verona, la sezione locale dell'associazione nazionale partigiani, è ancora viva e compie ottant'anni. Ed ora festeggia al Palazzo dei Mutilli, nell'omonima via, vicina a piazza Bra.

Alle 9, nella sala convegni, aprirà la mattina con i saluti, il presidente di Anpi Verona, Andrea Castagna. Seguiranno gli interventi delle autorità e dei

presidenti di alcune sezioni Anpi della provincia. Alle 12.10, all'entrata del palazzo sarà scoperta l'opera «Il partigiano momento» dello scultore Giuseppe Rizzandiconata all'Comune.

«Chi fondò l'Anpi nel 1945 pensò comprese che il compito non era finito. Bisognava continuare a difendere la Costituzione e a promuovere i valori di libertà, giustizia e democrazia che la Resistenza aveva consegnato al Paese», spiega Castagna, «con un impegno capace di attraversare le generazioni. Ottant'anni dopo, continuiamo a svolgere questo compito, tenendo viva la memoria della Resistenza e traducendo in impegno civile, culturale e politico». M.V.A.

La manifestazione

Hostaria, taglio del nastro con dedica a Rino Tommasi

• La rassegna sul vino partita con l'omaggio al grande giornalista veronese. I figli: «Osessionato dalla sua città»

MATTEO QUAGLIA

Taglio del nastro per l'11ª edizione di Hostaria. Dopo l'incendio delle 18.30 con i giocatori della Rana Verona Volley sotto la Loggia di Fra Giocundo, il momento più importante della serata si è svolto in Cortile Mercato Vecchio con la dedica della rassegna a Salvatore "Rino" Tommasi.

Durante la presentazione coordinata dalla giornalista Elisabetta Gallina, da Valentina Papandrea, brand Ambassador dell'evento e dal giornalista sportivo Gianluca Tavellin, sono saliti sul palco i figli del «Professore», soprannome che - senza la minima ombra di esagerazione scherzosa - Gianni Breza aveva attribuito a Tommasi.

«Rino era un fine conoscitore del mondo dello sport con un amore sconfinato per



L'Inaugurazione. I familiari di Rino Tommasi. FOTO MARCHIORI

Verona», ha dichiarato Tavellin che, subito dopo, ha accolto sul palco i figli di Tommasi, Guido e Monica assieme alla nipote Giulia. «Papà si sarebbe commosso per questa dedica. Era ossessionato dalla città per cui ha continuato a sviluppare un profondo interesse», hanno detto i figli. «Nel tempo, il legame fra me e il nonno si è intensificato e

sono riuscita a comprendere sempre più cosa rappresentassero le sue origini. Vedovo Verona riflessa nella sua anima», ha raccontato Giulia. Di «Computerino» - nomignolo coniato da Clerici - Tavellin ha voluto ricordare come Tommasi sia stato un precursore nel modo di commentare e vivere gli eventi sportivi, grazie a un'espressi-

vitànica.

Nel prosieguo della cerimonia, anche il sindaco Damiano Tommasi, dopo la consegna di una targa celebrativa e del gagliardetto della città, ha voluto rendere omaggio al giornalista, suo omonimo: «Avere il suo cognome, da giocatore, è stata sicuramente una responsabilità in più. Rino era un caposaldo del mondo sportivo, talmente celebrato che spesso le persone mi domandavano una foto pensando di averla che fare con lui».

L'assessoria Alessia Rotta, Alessandro Medici e Enrico Garnerò, rispettivamente presidente e direttore di produzione di Hostaria, hanno poi voluto ringraziare tutte le persone coinvolte nell'organizzazione dell'evento. Piacere sensoriale in armonia con la sicurezza e il bene consapevole, infine, i concetti promossi con il progetto «Go Safe» dagli operatori del Dipartimento - Dipendenze dell'Urss 9 Scaligera per coinvolgere e sensibilizzare gli avventori, in particolare i giovani, sui rischi correlati al consumo e all'abuso di alcol. A chiusura, un ricordo e un applauso sono stati rivolti ai tre carabinieri scomparsi nella strage di Castel d'Azzano.

Edizione cartacea del 18 ottobre

NUOVA C3
100% ELETTRICA

PORTE APERTE SABATO 18 e DOMENICA 19

DA **49€*** / MESE

ANTICIPO ZERO
TAN 1,49%
TAEG 3,68%
35 CANONI
VALORE DI RISCATTO 13.082€

FINO A **8 ANNI** DI GARANZIA

DISPONIBILE ANCHE BENZINA O IBRIDA

*NUOVA CITROËN C3 BEV. INT. RATE DA 49€ - TAN (FIRMO) 1,49% - TAEG 3,68% - ANTICIPO 0€ - RATA FINALE 13.082€ - VALIDA FINO AL 18 OTTOBRE 2025.

Concessionari ufficiali Citroën per Verona e Provincia

Autozai SpA

SEDE - VERONA Via Torricelli, 15 - Tel. 045.9210911
SANGUNETTO (VR) Via Veneta, 40 - Tel. 0442.338.111
FILIALE DI LEGNAGO San Pietro di Legnago - Via Vanoni, 2 - Tel. 0442.629232

VIGHINIGROUP

Cronaca

Risate in centro

Gene Gnocchi «Paiasso» a Hostaria Il premio tra gag e il ricordo di Puliero

• Consegna il riconoscimento durante l'evento il comico: «Per gli sketch che faceva lui devi avere qualcosa in più»

MATTEO QUAGLIA

Entra ancora più nel vivo Hostaria. Altro appuntamento di rilievo della manifestazione, ieri, con la cerimonia di consegna, in Cortile mercato vecchio, del «Paiasso», il premio istituito nel 2020 in ricordo di Roberto Puliero. Per questa sesta edizione, il riconoscimento che intende celebrare il valore umano, culturale e sociale di personaggi che con la loro attività hanno saputo esprimere i principi cari all'attore veronese, è andato al noto cabarettista Gene Gnocchi. Nel corso della cerimonia sul palco, alla presenza della moglie e collaboratrice di Puliero, Katy Mazzi, e dei fratelli Mario, Renzo e Andrea, è stato prima reso omaggio al fondatore della



Piazza dei Signori i fratelli Puliero consegnano il premio «Paiasso» a Gene Gnocchi

«Barcaccia» e, in seguito, il direttore di TeloArena e il comico di Fidenza hanno dato vita a uno scambio che ha saputo regalare momenti di grande ilarità.

Gage Amarone
-Su questo Amarone c'è il

prezzo» tuona Gnocchi, osservando la bottiglia che gli viene consegnata. «Non si accolgono così le persone. Sono venuto a Verona solo perché ho provato a fare domanda per «Temptation Island», ma non mi hanno voluto. Battute a parte, mi fa molto

Cortile mercato vecchio
Mario e Renzo Puliero, fratelli di Roberto, hanno dato il premio istituito nel 2020, celebra il valore umano, culturale e sociale

piacere essere qui. Roberto Puliero era un personaggio davvero interessante, un antesignano di tante delle gag e dei caratteri di maggior successo. Per fare la comicità che faceva lui, devi avere dentro qualcosa in più».

Gnocchi riflette sul modo diverso di scherzare ai nostri giorni, arricchendo il discorso con l'ironia che lo ha sempre contraddistinto. Dalle battute sui cd di Tony Effe, all'ambiguità del nome di Alberto Angela, in grado di ingannare persino Tutankhamon; dai guai di Rocco Siffredi sul set dell'ultimo film, alla vera identità di Ornella Vanoni: «Quanta nostalgia pensando alla televisione del passato. Chi si ricorda delle vecchie pubblicità del Maxibon - con cui sicuramente Renzi ha imparato l'inglese - o del Capitano Findus che ora fa lo scafista? Mi viene un po' di tristezza pensando che la vera satira è morta di fronte al politically correct».

Battute e riflessioni

A Mario Puliero - «Le si può dire tutto, ma non che non sia in grado di giocare a calcio, lei è arrivato alla serie C, perché poi ha smesso?» - ri-

sponde: «Eravamo in sei fratelli e ho dovuto fare una scelta. Dopo che, però, come avvocato, dei miei due clienti il più giovane è morto - l'altro aveva novantasei anni - ho deciso di cambiare rotta e sono diventato... un paiasso».

I ricordi

Nel dialogo hanno trovato posto i ricordi legati agli esilaranti sketch con Teo Teocoli: «Era improvvisazione pura e una gara a chi faceva ridere di più», alle domeniche a «Quelli che il calcio...» fino a «Simona Ventura non ha mai capito nulla di musica», passando anche dallo spettacolo «Sconcerto Rock» in cui sono stati «torcolati» i più affermati cantanti italiani. «Non sopporto i rapper», dice mettendo in mezzo anche le composizioni malinconiche del suo complesso, «Il duo novembre».

Fino alla criptica battuta finale: «Tornerà a Verona?», chiede Puliero. «No, oggi chiudo la mia carriera. Bello finire qui, vicino a dove tutto è cominciato... e poi mi avete promesso tre bottiglie, non una» - chiosa chiudendo Gene Gnocchi.

Edizione cartacea del 19 ottobre

Corriere di Verona

Verona

Bomba day, chiuse A4 e tangenziale

Task force per evitare il caos in città

Domenica il disimpegno dell'ordigno in via Apollo: il traffico deviato sulla viabilità ordinaria

80 **755**

In Consiglio

Solidarietà a Liliana Segre: il centrosinistra esce dall'aula

80 **755**

L'evento da oggi

di Matteo Sorio

E in centro attesi in migliaia per i tre giorni di Hostaria (che onora Rino Tommasi)

Via al festival del vino. Premio Pajasso a Gene Gnocchi

80 **755**

L'evento da oggi

di Matteo Sorio

E in centro attesi in migliaia per i tre giorni di Hostaria (che onora Rino Tommasi)

Via al festival del vino. Premio Pajasso a Gene Gnocchi

E in centro attesi in migliaia per i tre giorni di Hostaria (che onora Rino Tommasi)

Via al festival del vino. Premio Pajasso a Gene Gnocchi

80 **755**

L'evento da oggi

di Matteo Sorio

E in centro attesi in migliaia per i tre giorni di Hostaria (che onora Rino Tommasi)

Via al festival del vino. Premio Pajasso a Gene Gnocchi

Edizione cartacea del 17 ottobre

Corriere di Verona - Notte e Giorno

Edizione cartacea
del 17 ottobre

NOTTE E GIORNO

eventiveneti@corriereveneto.it

Musica

VERONA
Bernardo Lanzetti
Nuovo tour internazionale



Grande artista, cantante, compositore e sperimentatore, Bernardo Lanzetti si esibisce in concerto con la sua band al completo al Teatro Alcione. Biglietti su ticket.cinebot.it/alcione
Teatro Alcione, via Verdi 20
Alle 21

Eventi

VERONA
Il festival «Hostaria Verona»
Vino e vendemmia

Il centro di Verona diventa una grande osteria diffusa a cielo aperto, per celebrare la cultura del vino. Oltre 300 etichette in degustazione ed eventi in un percorso che intreccia arte, enogastronomia, sostenibilità e solidarietà. Orario: venerdì 18-23; sabato 11-21; domenica 11-20.
www.hostariaverona.com
Centro storico
Fino a domenica

Visita guidata

VERONA
Speciale tour serale

Eventi

VERONA
Festival del vino e della vendemmia

La città diventa una grande osteria diffusa a cielo aperto con «Hostaria Verona», per celebrare la cultura del vino e il gusto italiano. Oltre 300 etichette in degustazione ed eventi tra enogastronomia, arte, musica, sostenibilità e solidarietà. Orari: 11-20.
www.hostariaverona.com
Centro storico
Ultimo giorno

VERONA
L'organo della Basilica in «Armonie di rinascita»

Una raccolta fondi con protagonista l'organo «Fili Ruffati» (1987). Si illustreranno aspetti nascosti dello strumento, il funzionamento e altre curiosità. Carlo Benatti e Paolo Buro suoneranno a 4 mani brani di Hesse, Albrechtsberger e Lachner.
www.madonnadicampagna.it
Santuario Madonna di Campagna
Piazza Madonna di Campagna 6
Alle 16

SOAVE
«Apri gli occhi» di Galliani
L'arte che unisce i secoli



polcromo entra a far parte delle collezioni di Palazzo Maffei. L'opera più antica delle 650 in esposizione, arricchisce il percorso museale. Orari: 10-18; chiuso martedì.
palazzomaffei.verona.com
Palazzo Maffei, piazza delle Erbe
Permanente

Omar Galliani presenta «Apri gli occhi», installazione site-specific. Un percorso che intreccia passato e presente, curato dalla storica dell'arte Roberta Tosi. Orari: martedì-venerdì 14.30-18.30; sabato-domenica 10-12.30; 14.30-18.30.
info@visitsoavestveronese.it
Chiesa Santa Maria dei Padri Domenicani
Fino al 30 novembre

Edizione cartacea
del 19 ottobre

Verona Fedele



Articolo al link:
<https://www.veronafedele.it/news/attualita/il-rocker-contadino-omar-pedrini-a-verona-con-hostaria/12944>

Itinerari del Gusto

EVENTI • VENETO / EVENTO ENOGASTRONOMICO

Hostaria Verona - Festival del Vino di Verona

Quando: 17/10/2025 - 19/10/2025 concluso

Luogo: Centro storico di Verona

Regione: Veneto

La nuova edizione del **Festival "Hostaria" Verona** è in programma **dal 17 al 19 ottobre 2025**.

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!

Sarà un'occasione per immergersi nei sapori e nella cultura popolare, il tutto in un'atmosfera di convivialità, leggerezza e del bere consapevole, mentre si percorre il suggestivo centro storico di Verona.

Gli **ingressi al festival** sono collocati in 2 punti strategici e si trovano uno in Piazza Bra e l'altro in 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

Articolo al link:

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

Gardasee

Hostaria Verona - Das Weinfest von Verona

- **Wo?** [Verona, Centro Storico](#)
- **Was?** Wein- und Traubenlesefest
- **Wann?** 17. bis 19. Oktober 2025

Dieses Weinfest ist wirklich etwas Besonderes. Über 3 Kilometer erstreckt sich das Festgelände im Zentrum von Verona, in den romantischen Gassen, auf wunderschönen Plätzen und Brücken.

Die Veroneser Kellereien bieten Verkostungen feiner Weine aus den umliegenden Anbaugebieten Valpolicella, Soave, Valdadige, Bardolino, Custoza, Garda, Lugana und Durello.

In den *Giardini dell'Arsenale* findet man die *"Foresteria"*, hier ist der Bereich für Weine und Cantinas aus anderen Regionen Italiens. Natürlich werden überall auch leckere Speisen aus der Gegend um Verona angeboten.

Dieses Jahr wird die Organisation **"Slow Food Verona"** auf der Hostaria Verona vertreten sein. Es gibt sogar eine **"Slow City"** und die wird in der **Loggia Antica Piazza dei Signori** zu finden sein. Wein- und Food Produzenten der Organisation stellen Produkte vor, es gibt Verkostungen und viele Vorträge und thematische "Meisterklassen".

Am besten kauft man schon im Vorverkauf "Degustationspakete", darin enthalten sind Gutscheine, die man auf dem Fest dann gegen ein Glas Wein oder eine Leckerei eintauschen kann. Neu sind die sogenannten "Chicche", das sind Gutscheine für ganz besondere Leckereien. Zum Beispiel ein besonderes Glas Wein oder eine besondere Speise, die man vor Ort auswählen kann.

Weitere Informationen auf der [Webseite des Veranstalters](#)

Articolo al link:
<https://www.gardasee.de/verona/weinfest-hostaria-verona>

L'Arena

/// IL RICONOSCIMENTO

Gene Gnocchi «Paiasso» a Hostaria: Il premio tra gag e il ricordo di Puliero

Matteo Quaglia

Consegnato il riconoscimento durante l'evento. Il comico: «Per gli sketch che faceva lui devi avere qualcosa in più»

19 ottobre 2025



I fratelli Puliero consegnano il premio «Paiasso» a Gene Gnocchi (MARCHIORI)

Entra ancora più nel vivo **Hostaria**. Altro appuntamento di rilievo della manifestazione, ieri, con la cerimonia di consegna, in Cortile mercato vecchio, del «**Paiasso**», il premio istituito nel 2020 in ricordo di **Roberto Puliero**.

Articolo al link:
<https://www.larena.it/rubriche/wine-food/gene-gnocchi-paiasso-a-hostaria-il-premio-tra-gag-e-il-ricordo-di-puliero-1.12824052>

Daily Verona

Rilancio nella newsletter quotidiana Daily Verona del 17 ottobre al link <https://www.calameo.com/read/0058105402cc38facaa49?trackersource=library>

Articolo al link: <https://daily.veronanetwork.it/servizi-utili/cosa-fare-a-verona-e-provincia-gli-eventi-di-sabato-18-ottobre-2025/>



The screenshot shows the Daily Verona website interface. At the top, there is a navigation menu with categories: News, Economia, Sport, Spettacoli, and Community. Below the menu is a large image of a concert stage with vibrant blue and purple lighting. Underneath the image, the headline reads "Cosa fare a Verona e provincia, gli eventi di sabato 18 ottobre 2025" with a sub-headline "Redazione | 17/10/2025". There are several tags below the headline: "SERVIZI UTILI", "agenda eventi", "cosa fare", and "eventi verona". A short introductory text follows: "Appuntamenti, eventi e protagonisti del giorno. Cosa fare a Verona e provincia sabato 18 ottobre 2025? Scoprillo con Verona Network."

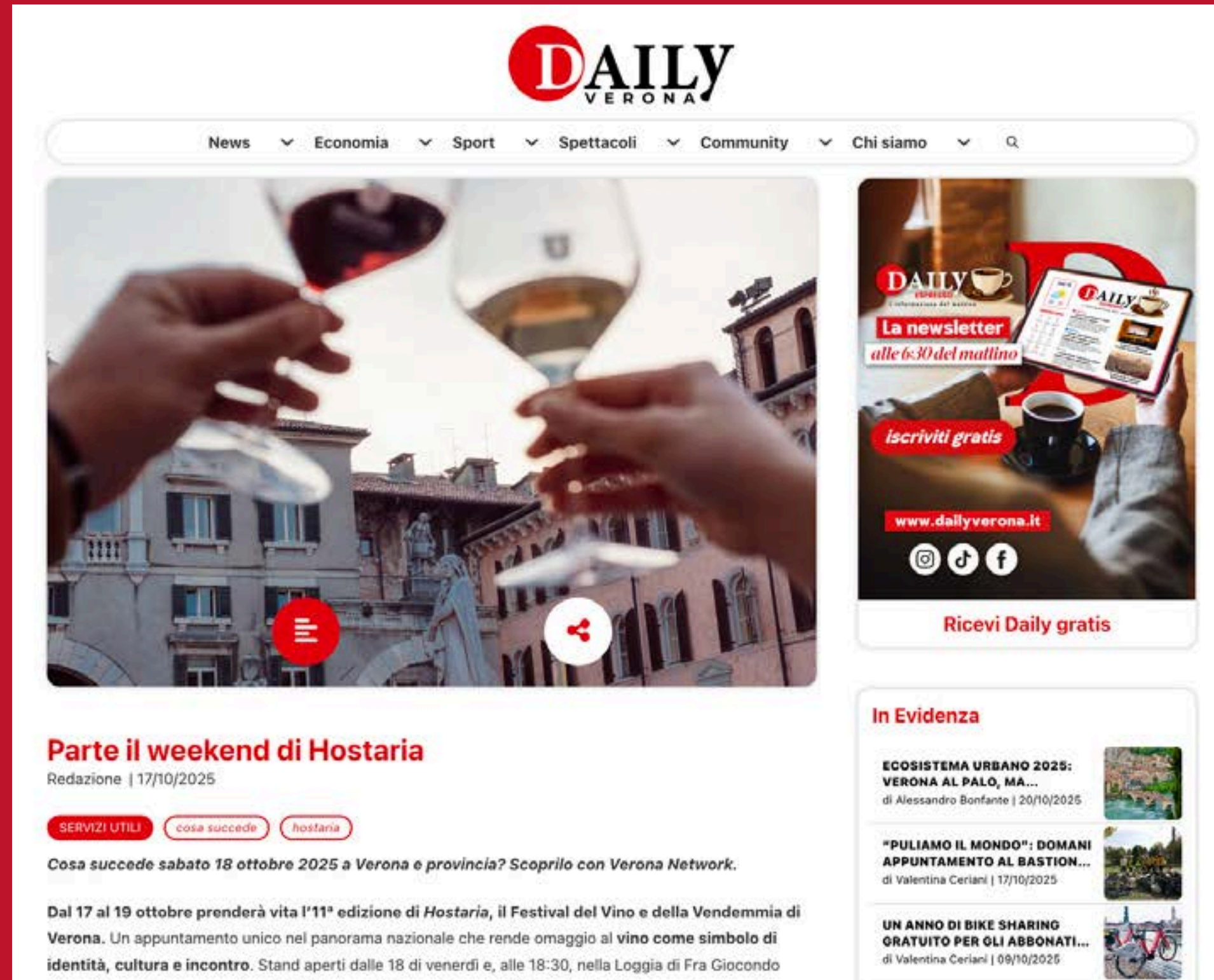
Hostaria 2025: tutte le novità

Dal 17 al 19 ottobre debutto dell'olio Garda DOP e dell'idromele, tra degustazioni, workshop e cultura enogastronomica. [LEGGI QUI](#)



The screenshot shows the content of a Daily Verona newsletter. At the top, it features the "DAILY VERONA" logo and the "SPETTACOLI" section. Below this is a large image of a concert stage with a large circular light fixture. The headline reads "Cosa fare a Verona e provincia, gli eventi di sabato 18 ottobre" with a sub-headline "Appuntamenti, eventi e protagonisti del giorno. Cosa fare a Verona e provincia sabato 18 ottobre 2025? Scoprillo con Verona Network." Below this is another image of a musician playing a guitar. The headline reads "Addio ad Ace Frehley: si è spento il leggendario chitarrista dei Kiss" with a sub-headline "Fondatore e 'uomo dello spazio' della storica band americana, Frehley è morto a 74 anni per le conseguenze di una caduta nella sua abitazione del New Jersey." At the bottom, there is a section for "PANTHEON OTTOBRE 2025" with a "LEGGI QUI" button.

Daily Verona



The screenshot shows the Daily Verona website interface. At the top, the logo "DAILY VERONA" is displayed. Below it is a navigation menu with categories: News, Economia, Sport, Spettacoli, Community, and Chi siamo. A search icon is also present. The main content area features a large image of hands clinking wine glasses in a toast, with a building in the background. Below the image is the article title "Parte il weekend di Hostaria" and the author "Redazione | 17/10/2025". There are three tags: "SERVIZI UTILI", "cosa succede", and "hostaria". The article text begins with "Cosa succede sabato 18 ottobre 2025 a Verona e provincia? Scopri lo con Verona Network." and continues with "Dal 17 al 19 ottobre prenderà vita l'11ª edizione di Hostaria, il Festival del Vino e della Vendemmia di Verona. Un appuntamento unico nel panorama nazionale che rende omaggio al vino come simbolo di identità, cultura e incontro. Stand aperti dalle 18 di venerdì e, alle 18:30, nella Loggia di Fra Giocondo". To the right of the article is a sidebar with a "Ricevi Daily gratis" promotion and an "In Evidenza" section with three featured articles: "ECOSISTEMA URBANO 2025: VERONA AL PALO, MA...", "PULIAMO IL MONDO": DOMANI APPUNTAMENTO AL BASTION...", and "UN ANNO DI BIKE SHARING GRATUITO PER GLI ABBONATI...".

DAILY VERONA

News ▾ Economia ▾ Sport ▾ Spettacoli ▾ Community ▾ Chi siamo ▾ 🔍

Parte il weekend di Hostaria
Redazione | 17/10/2025

SERVIZI UTILI | cosa succede | hostaria

Cosa succede sabato 18 ottobre 2025 a Verona e provincia? Scopri lo con Verona Network.

Dal 17 al 19 ottobre prenderà vita l'11ª edizione di *Hostaria*, il Festival del Vino e della Vendemmia di Verona. Un appuntamento unico nel panorama nazionale che rende omaggio al vino come simbolo di identità, cultura e incontro. Stand aperti dalle 18 di venerdì e, alle 18:30, nella Loggia di Fra Giocondo

Ricevi Daily gratis

In Evidenza

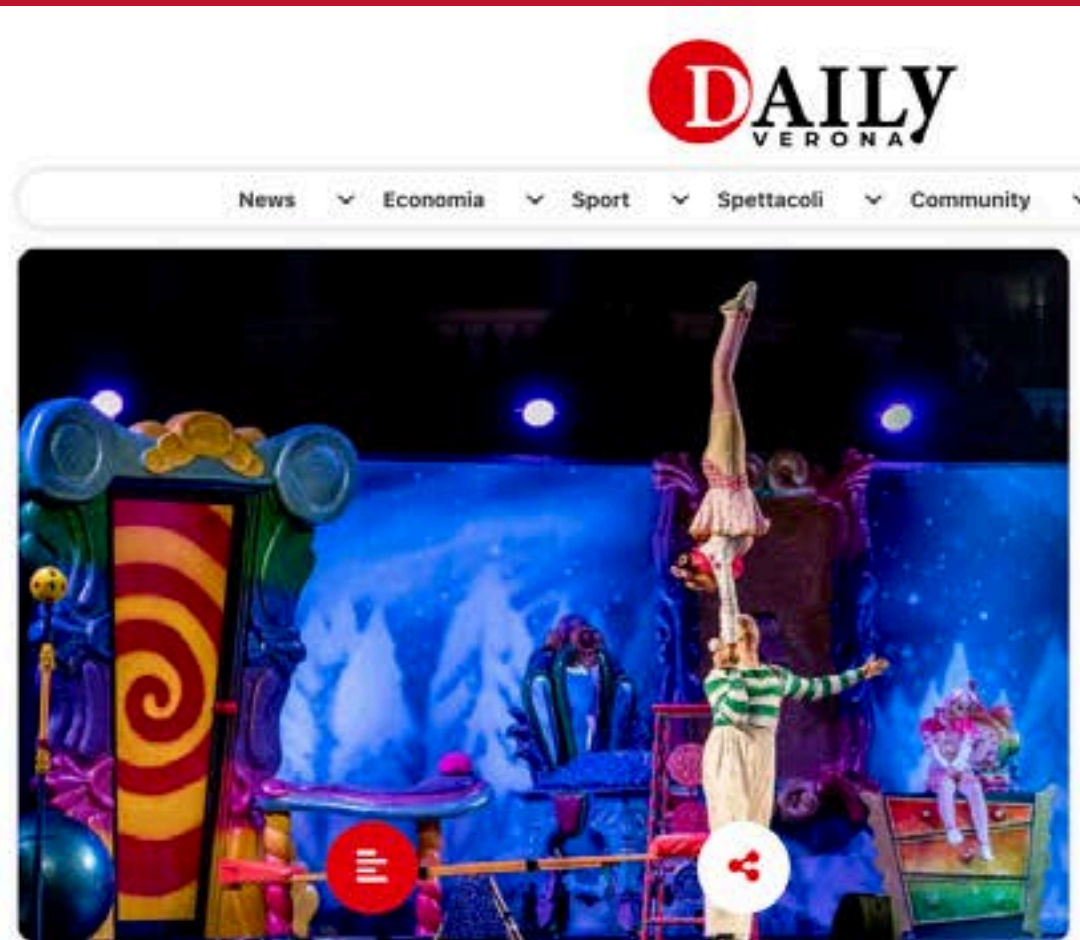
- ECOSISTEMA URBANO 2025: VERONA AL PALO, MA...**
di Alessandro Bonfante | 20/10/2025
- "PULIAMO IL MONDO": DOMANI APPUNTAMENTO AL BASTION...**
di Valentina Ceriani | 17/10/2025
- UN ANNO DI BIKE SHARING GRATUITO PER GLI ABBONATI...**
di Valentina Ceriani | 09/10/2025

Articolo al link:
<https://daily.veronanetwork.it/servizi-utili/parte-il-weekend-di-hostaria/>

Daily Verona

Rilancio nella newsletter quotidiana Daily Verona del 18 ottobre al link <https://www.calameo.com/read/00581054043879b327027?trackersource=library>.

Articolo al link: <https://daily.veronanetwork.it/servizi-utili/cosa-fare-a-verona-e-provincia-gli-eventi-di-domenica-19-ottobre-2025/>



Cosa fare a Verona e provincia, gli eventi di domenica 19 ottobre 2025

Redazione | 16/10/2025

SERVIZI UTILI [agenda eventi](#) [cosa fare](#) [eventi verona](#)





Appuntamenti, eventi e protagonisti del giorno. Cosa fare a Verona e provincia domenica 19 ottobre 2025? Scoprilò con Verona Network.

Hostaria 2025: tutte le novità

Dal 17 al 19 ottobre debutto dell'olio Garda DOP e dell'idromele, tra degustazioni, workshop e cultura enogastronomica. [LEGGI QUI](#)






TeleNuovo

telenuovo     telenuovo

ATTUALITÀ di V.V., 18/10/2025 12:22

VIDEO | Hostaria Verona al via, il festival della cultura e del vino dedicato a Rino Tommasi



1  237  Servizio TgVerona

Inaugurata venerdì alle 19:00 l'undicesima edizione di Hostaria Verona; il festival della cultura e del vino, fino a domenica sera, animerà strade e piazze della città.

Celebrazioni al via, come da tradizione, con la dedica a un personaggio veronese famoso: quest'anno è toccato al giornalista Rino Tommasi. Il servizio.

Servizio video al link
<https://tgverona.telenuovo.it/attualita/2025/10/18/video-hostaria-verona-al-via-il-festiva-della-cultura-e-del-vino-dedicato-a-rino-tommasi>

TeleNuovo

telenuovo  VERONA GIALLOBLU PADOVA BIANCOSCUDATO telenuovo

ATTUALITÀ di Redazione, 18/10/2025 17:32

VIDEO | Gene Gnocchi a Hostaria: "Roberto Puliero? Un grande"



0  671 

"Ho scoperto un grande comico e un ottimo caricaturista". Gene Gnocchi parla di Roberto Puliero, dopo aver ricevuto il premio Paiasso durante la seconda giornata di Hostaria. Nel Cortile del Tribunale invece lo schiacciatore del Rana Verona Volley Francesco Sani, campione del mondo con l'Italia, e il coach Fabio Soli hanno partecipato ad una particolare lezione di veronesità.

Servizio video al link
<https://tgverona.telenuovo.it/attualita/2025/10/18/video-gene-gnocchi-a-hostaria-robotto-puliero-un-grande>

TeleNuovo

telenuovo  VERONA  GIALLOBLU  PADOVA  BIANCOSCUDATO telenuovo

ATTUALITÀ di Redazione, 20/10/2025 8:57

Hostaria, con 26mila presenze chiusa l'edizione più internazionale di sempre

VIDEO | Hostaria Verona al via, il festival della cultura e del vino dedicato a Rino Tommasi VIDEO | Gene Gnocchi a Hostaria: "Roberto Puliero? Un grande"



hostaria

L'edizione appena conclusa di Hostaria sarà ricordata come la più internazionale di sempre. Tante le nazionalità presenti al Festival del Vino e della Vendemmia di Verona che sale a quota 26mila partecipanti. I numeri registrati dimostrano quanto il

Servizio video al link
<https://tgverona.telenuovo.it/attualita/2025/10/20/hostaria-con-26mila-presenze-chiusa-ledizione-piu-internazionale-di-sempre>

TeleArena



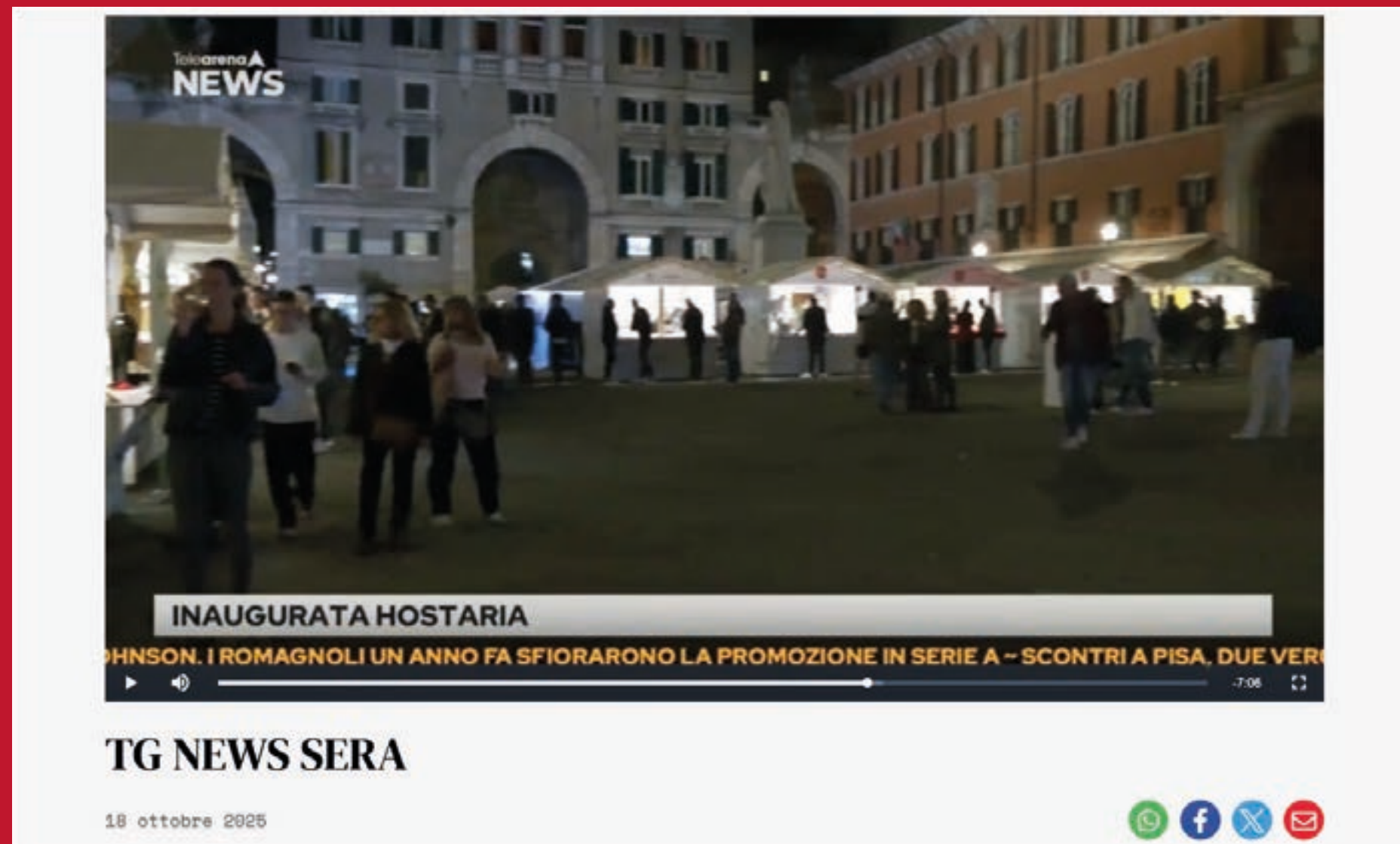
TG NEWS GIORNO

18 ottobre 2025



Tg giorno del 18 ottobre, min. 7:39
<https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg-news/tg-news-giorno-1.12823141>

TeleArena



Tg sera del 18 ottobre, min. 13:32
<https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg-news/tg-news-sera-1.12823575>

TeleArena



TG NEWS GIORNO

19 ottobre 2025



Tg giorno del 19 ottobre, min. 9:32
<https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg-news/tg-news-giorno-1.12823899>

TeleArena



TG NEWS SERA

19 ottobre 2025



Tg sera del 19 ottobre, min. 4:49
<https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg-news/tg-news-sera-1.12824245>

Telechiara

20.10.2025

A GENE GNOCCHI IL PREMIO PAJASSO

A Verona è una grande osteria. All'undicesima edizione di Hostaria è stato premiato Gene Gnocchi.



Servizio video al link
<https://telechiara.gruppo-videomedia.it/it/on-demand/telegiornali/tg-news-prima-edizione?id=124806&clip=124794>

Telechiara

26.10.2025

TG Veneto News 2^a Edizione

A Verona è una grande osteria. All'undicesima edizione di Hostaria è stato premiato Gene Gnocchi.



Servizio video al link
<https://telechiara.gruppo-videomedia.it/it/on-demand/telegiornali/tg-news-seconda-edizione-1?id=&clip=124750>

La Piazza Web

La Piazza Web • Ultime Notizie

CULTURA E SPETTACOLI

Gene Gnocchi a HOSTARIA ritira il premio "Paiasco"

Intervista al comico più irriverente della televisione italiana che ieri a HOSTARIA, Verona, è stato omaggiato col premio all'umanità e alla socialità dedicato a Roberto Puliero, la "voce di Verona".

MARTINA DANIELI
redazione@lapiazzaweb.it

19.10.2025 - 13:25



The image shows two men standing indoors. The man on the left, Gene Gnocchi, is wearing a blue jacket over a dark shirt and is holding a dark bottle. The man on the right, Roberto Puliero, is wearing a dark jacket and glasses. They are both looking towards the camera. The background is a simple, brightly lit room with white walls and a ceiling.

Articolo al link:
<https://www.lapiazzaweb.it/news/ultime-notizie/553296/gene-gnocchi-a-hostaria-ritira-il-premio-paiasso.html>

La Piazza Web

La Piazza Web • Rubriche • Cultura

ATTUALITÀ

TechNext25, il vino tra sfide e innovazione: il futuro del settore al centro del dibattito

Si è parlato di dazi, strategie manageriali e nuove tecnologie di settore agli "stati generali del vino", sabato 18 ottobre scorso, durante TechNext25, evento collaterale ad Hostaria Verona.

MARTINA DANIELI
redazione@lapiazzaweb.it

23.10.2025 - 18:13



Articolo al link:
<https://www.lapiazzaweb.it/news/cultura/555641/technext25-il-vino-tra-sfide-e-innovazione-il-futuro-del-settore-al-centro-del-dibattito.html>

Mattino di Verona

iscriviti

MATTINO di Verona.it

Home Cronaca Politica Economia Cultura Ambiente Sport Eventi Video Salute

Home > Articoli > Hostaria: incontro sublime tra vino e cultura

ARTICOLI ARTICOLI_ALL CULTURA EVENTI IN EVIDENZA PRIMA PAGINA

Hostaria: incontro sublime tra vino e cultura

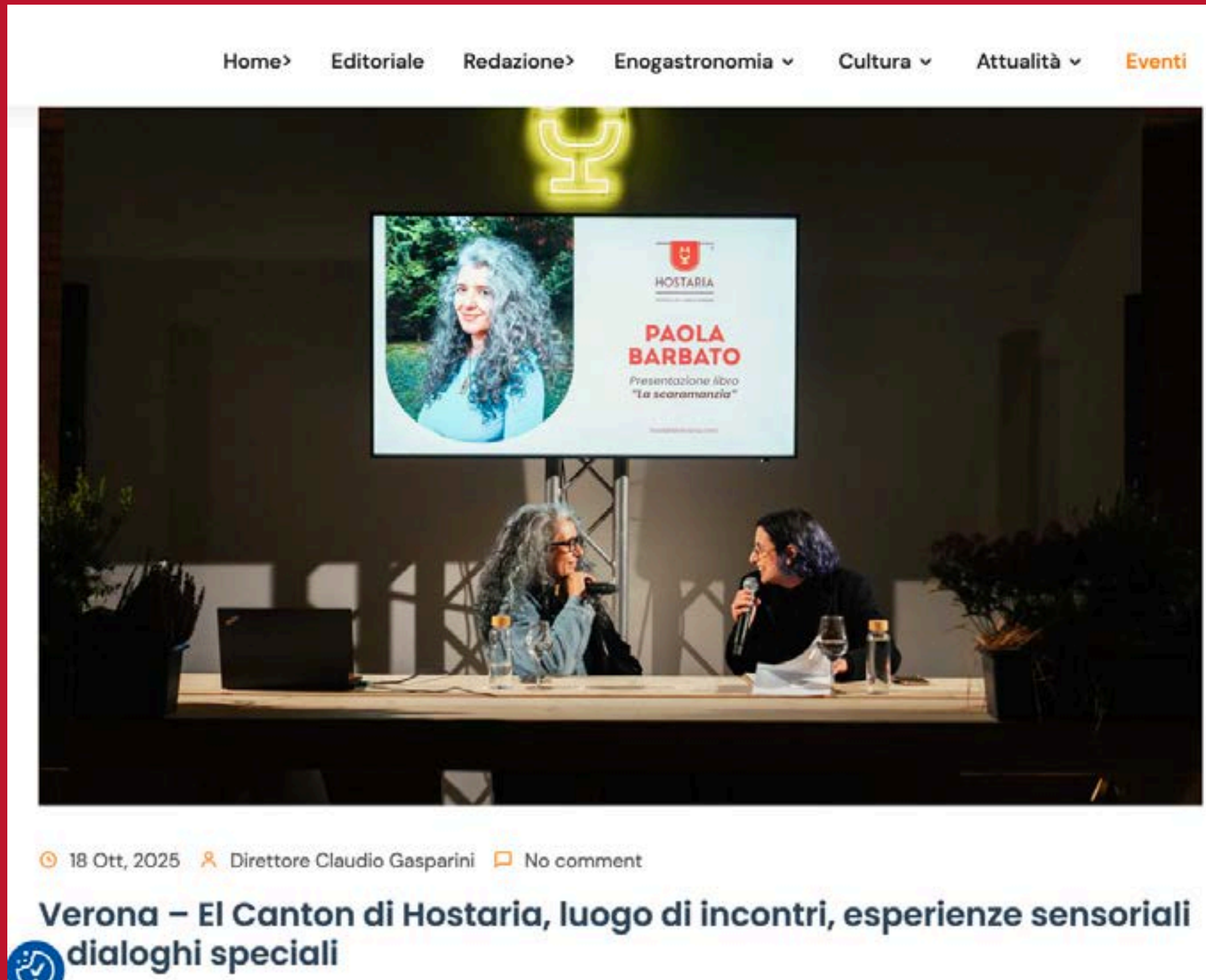
Da Davide Caldeiri - Ottobre 19, 2025 - 4 Minuti Di Lettura

Condividi



Articolo al link:
<https://mattinodiverona.it/2025/10/19/hostaria-incontro-sublime-tra-vino-e-cultura/>

Poliedrico Magazine



Articolo al link:
<https://www.poliedricomagazine.it/verona-el-canton-di-hostaria-luogo-di-incontri-esperienze-sensoriali-e-dialoghi-speciali/>

Poliedrico Magazine



🕒 18 Ott, 2025 👤 Redazione 🗨️ No comment

Verona – Doppio appuntamento per l'Associazione Nutrichef a Hostaria 2025

Oggi pomeriggio alle 14.30 al cortile del Tribunale di Verona e domani, domenica 19 alle 12,30 alla Loggia Antica in Piazza de Signori

Articolo al link:
<https://www.poliedricomagazine.it/verona-doppio-appuntamento-per-lassociazione-nutrichef-a-hostaria-2025/>

CHIUSURA

Corriere del Veneto

Mangiare bene Nordest

di Aldo Fiordeili

I RISTORANTI

LOCANDA DELLE VIGNE

VIA S. GIULIA E CORCONUS 41, 36041 OSVALDO, VERONA (TN), CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ

HISA MARICA

VIA S. MARINO 13, BRDA, SLOVENIA 17, +385 91 421 111, CHIUSO MARTEDÌ E MERCOLEDÌ



Bilanci

«Hostaria Verona», il festival che unisce vino, arti, musica, storia. Le fresche e saporite bollicine della Lessinia, nate sulle colline tra Verona e Vicenza, sono state protagoniste all'edizione numero 11* di «Hostaria Verona», il festival del vino. Hostaria Verona si conferma infatti come un appuntamento unico nel panorama nazionale che rende omaggio al vino come simbolo di identità, cultura e incontro. Il tema scelto quest'anno, «Dove si incontrano il vino e la cultura», sottolinea l'anima più profonda della manifestazione: il vino non come semplice piacere sensoriale ma come linguaggio universale capace di dialogare con le arti, la musica e le storie dei territori.



Notizie
Un nuovo polo per Masi cento anni di Paternoster

Cerimonia inaugurazione ufficiale di Montebona, il nuovo polo produttivo, enologico ed esperienziale di Masi, ad cuore della Valpolicella Classica. Togliu del maso con cantine, organizzazioni di settore, produttori vitivinicoli, stampa e ospiti internazionali. Un progetto fortemente voluto dalla cantina, pensato non solo come luogo simbolico dell'Amarone, ma anche come punto di riferimento per tutto il territorio. Il Presidente di Masi Agricola, Sandro Boscardi, ha dato sottolineando il valore del nuovo polo per Masi e per la Valpolicella, ringraziando architetti, partner e istituzioni, tra cui il Vice-presidente del Consiglio

Prosciutto crudo, segreti e consigli

Da sapere

Le prime notizie della produzione di prosciutto possono ricondurci alla civiltà etrusca del VI-V secolo a.C., ma soprattutto alla rivitalizzazione della carne salata tuttora una via romana denominata «spanzerna» (panis-panis e perna-coscia di maiale).

Tipicamente nel V secolo a.C. considerava la



carne di maiale quella che fornisce al corpo e ti dà più digeribile».

Cabone nel II secolo a.C. spiegava i motivi di conservazione della coccia di suino

Rotondo, fragrante, lucido. Le eccellenze nel Collio



o, ovviamente, a eccezione delle versioni più estreme stagionate e tagliate al coltello che mantengono una certa rigidità almeno all'aspetto, lasciando per il palato la parte della rotondità.

Molti avranno pensato al prosciutto d'Ossvaldo, un crudo tipico di Corconus che ha la particolarità di essere leggermente affumicato. Un'eccellenza straordinaria sicuramente da rinnovare tra i grandi crudi a cui ci si riferisce. Ma questa sensazione di non distinguere l'uno dall'altro è intrinseca dei prosciutti artigianali ottimi del Collio Goriziano.

Due gli indirizzi in questione. Il primo è un locale proprio di Corconus, nella versione italiana. Si chiama Locanda delle Vigne, è un posto davvero bello, tutto giocato tra legno e vetro, l'equivalente dello stile post-industriale adattato all'agricoltura e alla campagna. Molto caldo all'interno, come una baita. Il bistrot ha una cucina esaltante, finta semplice, con un burger delizioso e altri piatti belli e buoni ma soprattutto il tagliere di prosciutto crudo, straordinario.

È, magari non per neofiti del genere, ma straordinaria, con i cristalli di troscia in evidenza e quella stante oleosa come incanteamento certi prosciutti spagnoli sanno esprimere. Da bere non c'è da scervellarsi per trovare l'abbinamento giusto che si guardi al di qua del confine, con un Etna, oppure al di là con un Brda, magari un blend di uve, in ogni caso quei bianchi freschi, sapidi quasi salati tanto da poter definire minerali e reggere il confronto con la massima espressione del prosciutto crudo.



Album Casa Marica in alto e basso a destra) e Locanda alle Vigne

È di proprietà di Tommasi Family Estates dal 2018, il centenario di Paternoster rappresenta la filosofia e la visione aziendale della nostra famiglia» - aggiunge Giancarlo Tommasi, enologo e direttore tecnico di Tommasi Family Estates - «valorizzare i territori unici e autentici, mettendoci a disposizione competenze, ricerca e investimenti per costruire il futuro».

È di proprietà di Tommasi Family Estates dal 2018, il centenario di Paternoster rappresenta la filosofia e la visione aziendale della nostra famiglia» - aggiunge Giancarlo Tommasi, enologo e direttore tecnico di Tommasi Family Estates - «valorizzare i territori unici e autentici, mettendoci a disposizione competenze, ricerca e investimenti per costruire il futuro».

È di proprietà di Tommasi Family Estates dal 2018, il centenario di Paternoster rappresenta la filosofia e la visione aziendale della nostra famiglia» - aggiunge Giancarlo Tommasi, enologo e direttore tecnico di Tommasi Family Estates - «valorizzare i territori unici e autentici, mettendoci a disposizione competenze, ricerca e investimenti per costruire il futuro».

Mangiare bene Nordest

di Aldo Fiordeili



Bilanci

«Hostaria Verona», il festival che unisce vino, arti, musica, storia

Le fresche e saporite bollicine della Lessinia, nate sulle colline tra Verona e Vicenza, sono state protagoniste all'edizione numero 11* di «Hostaria Verona», il festival del vino. Hostaria Verona si conferma infatti come un appuntamento unico nel panorama nazionale che rende omaggio al vino come simbolo di identità, cultura e incontro. Il

tema scelto quest'anno, «Dove si incontrano il vino e la cultura», sottolinea l'anima più profonda della manifestazione: il vino non come semplice piacere sensoriale ma come linguaggio universale capace di dialogare con le arti, la musica e le storie dei territori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Edizione cartacea del 27 ottobre

L'Arena

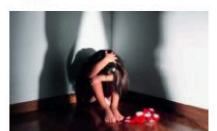
Cronaca

In breve

Al Palazzetto Lancia la torcia illuminante nel parcheggio ospiti: 8 mesi

Prima dell'incontro tra Udinese e Hellas del 24 aprile dell'anno scorso Davide P., 34 anni di Udine e tifoso della squadra ospite, si trovava nel parcheggio riservato agli ospiti e durante l'afflusso della auto accese una torcia illuminante. E la lanciò in mezzo alle persone che stavano arrivando. Azione che mise in pericolo l'incolumità dei presenti. Ieri, difeso da Giovanni Adami, al termine del processo in abbreviato è stato condannato a 8 mesi dal gup Luciano Gorrà. Pena sospesa.

A processo Abusi sulla figlioletta di sei anni Il papà davanti alla Corte d'Assise



Abusi La vittima era la figlia di sei anni

È una recente sentenza della Corte di Cassazione a stabilire che competere a giudicare i reati sessuali in danno di minori sia la Corte d'Assise. E il 19 novembre saranno ammesse le prove per il processo a carico di un uomo di 42 anni (Iffesa Roberto Businello e Matteo Destri) accusato di aver costretto la figlia, fin da quando aveva sei anni, a subire tocamenti nelle parti intime (parte civile con Davide Adami). È stato all'imputazione lo ha fatto dal 2016 al 2022.

In gennaio Iva non versata per più di 3 milioni Amministratore di coop a processo

Per l'accusa, originata dalla segnalazione dell'Agenzia delle Entrate (che è parte civile) Ardian Dushaj, 54 anni, in qualità di amministratore di fatto di due coop, la Albastand e la Copenico, in concorso con i rispettivi legali rappresentanti (Ernest Sargorjic, 65 anni e Paolo Laurini di 60) in un caso (per la Albastand) non versò 2 milioni e mezzo di Iva negli anni 2018 e 2019, mentre nei 2 anni successivi dichiarò crediti inesistenti in compensazione per 900mila euro. Il processo davanti al giudice Michaleser sarà in gennaio.

Via Unità d'Italia Manovra errata del conducente Furgone abbatte l'autovelox



Autovelox in via Unità d'Italia

Abbattuto un autovelox in via Unità d'Italia. A chiarire i motivi dell'incidente sarà la Polizia Locale dopo i rilievi. L'incidente è avvenuto vicino alla rotonda che porta a Verona Est. Secondo una prima ricostruzione il conducente, che proveniva da San Martino Buon Albergo in direzione di San Michele, ha perso il controllo del mezzo finendo fuori dalla carreggiata e terminando la sua corsa su un'aiuola sulla destra. Nessuna conseguenza per il conducente.

Scontri in Toscana

Maxi rissa con gli ultrà pisani trasferite vietate per 3 mesi ai tifosi

• Il Viminale ferma le tifoserie delle due squadre. Ieri la convalida: i quattro veronesi in silenzio. Accusati d'aver preso parte ai disordini



Tifo violento Gli scontri accaduti domenica prima della gara con il Pisa

Trasferite vietate per tre mesi ai tifosi veronesi e a quelli pisani. È la decisione presa direttamente dal Viminale dopo la relazione dell'Osservatorio nazionale sulle manifestazioni sportive. Il provvedimento arriva dopo gli scontri di via Pave tra ultras nerazzurre e gialloblù, avvenuti sabato scorso prima della gara con l'Hellas Verona.

La misura, disposta dal ministero dell'Interno Matteo Piantedosi, rappresenta una massimizzazione che colpisce in egual misura entrambe le tifoserie e potrebbe entrare in vigore già da venerdì 24 ottobre, in occasione della trasferta di Pisa a San Siro contro il Milan. La prossima trasferta del Verona, invece, è prevista per mercoledì prossimo a Como.

E ieri, uno dopo l'altro i quattro supporter dell'Hellas sono entrati nella stanza del gip Enrico Zuccon per la

Il legale di collegio difensivo è formato dagli avvocati Bacciga, Domascho e Greco si sono opposti alla convalida sottolineando che tutti i tifosi, dopo l'intervento delle forze di polizia, erano stati riuniti in un piazzale vicino allo stadio e identificati. Andrea Bacciga per i suoi assistiti (M.F. di 34 anni e M.R. di 49) ha chiesto una misura alternativa e in particolare l'obbligo di firma e il divieto di accesso a piazzale Olimpia in occasione degli incontri dell'Hellas.

Questo perché a sostegno della misura il pm aveva indicato il rischio di reiterazione in occasione dell'incontro di domenica con il Cagliari - esistendo una forte rivalità tra le due compagini ultras - che anche nel recente passato ha portato a gravi disordini di piazza.

È emerso inoltre lo scambiodi messaggi tra rissante il capode della tifoseria proprio in relazione agli scontri, come se l'azione fosse stata pianificata, e uno degli indagati ha risposto: «...poi ho ringraziato i ragazzi per come è stato organizzato tutto». Al termine dell'udienza sono tornati a casa in attesa della decisione del gip che oggi scioglierà la riserva. F.M.

convalida dell'arresto, eseguito in differita, chiesto dal pm Eugenia Bertini per la maxi-rissa di domenica. Nessuno degli indagati ha inteso rispondere: sono tutti accusati di aver fatto parte del gruppo di circa 150 tifosi veronesi che con lancio di fumogeni, oggetti, transeeme e utilizzando bastoni e cinghie si è scontrato con un centina-

io di tifosi toscani. In quella rissa due tifosi del Verona, un francese e un inglese, avevano riportato lesioni giudicate guaribili in 15 giorni (il secondo per una frattura nella zona orbitale). Due indagati inoltre, M.F. di 31 anni e M.M. di 38 erano stati ripresi mentre il primo con una cintura e il secondo con un'asta cercavano di colpire i pisani.

Prevenzione al volante

Alcoltest durante gli eventi in città Oltre la metà rispetta i limiti

• Centinaia di test effettuati a volontari a Hostaria e Ludus. Chi è sopra lo 0,5 aspetta o fa guidare chi non ha bevuto



Controlli Volontari si sottopongono all'alcoltest

Più della metà dei controlli hanno dato esito inferiore allo 0,5, quindi entro i limiti per chi poi deve mettersi alla guida. L'alcoltest è stato effettuato durante Hostaria nell'ambito del progetto Go Safe.

Alcuni, però, erano sopra quella soglia. E quindi non in grado di poter prendere l'auto. Per questo - sempre nell'ambito del progetto - è stato chiesto come intendessero tornare a casa. Alcuni hanno risposto che avrebbero fatto guidare un amico o altri invece che avrebbero aspettato il calo del tasso alcolico.

Si tratta della campagna contro l'abuso di alcol realizzata dal Dipartimento Dipendenze dell'Azienda ULSS 9 Scaligera, Go Safe appunto. I «controlli» degli esperti, oltre a Hostaria sono stati effet-

tuati anche al Ludus Festival studentesco a Veronetta. I tutor, formati con la metodologia della peer-education, hanno gestito gli stand informativi sui rischi dell'uso e dell'abuso alcolico e di stupefacenti.

In complesso, sono stati effettuati 472 alcoltest, con un afflusso stimato di circa 1.400 persone. Al Ludus so-

no stati effettuati 50 alcoltest, mentre ad Hostaria si è arrivati al numero di 422.

I numeri Guardando i test effettuati a Hostaria, si nota che 242 persone (il 57,35 per cento) avevano un alcoltest inferiore allo 0,5; vale a dire erano nei limiti consentiti dalla legge per mettersi alla guida. Tra

Prevenzione al volante

Alcoltest durante gli eventi in città Oltre la metà rispetta i limiti

• Centinaia di test effettuati a volontari a Hostaria e Ludus. Chi è sopra lo 0,5 aspetta o fa guidare chi non ha bevuto



Controlli Volontari si sottopongono all'alcoltest

Più della metà dei controlli hanno dato esito inferiore allo 0,5, quindi entro i limiti per chi poi deve mettersi alla guida. L'alcoltest è stato effettuato durante Hostaria nell'ambito del progetto Go Safe.

Alcuni, però, erano sopra quella soglia. E quindi non in grado di poter prendere l'auto. Per questo - sempre nell'ambito del progetto - è stato chiesto come intendessero tornare a casa. Alcuni hanno risposto che avrebbero fatto guidare un amico o altri invece che avrebbero aspettato il calo del tasso alcolico.

Si tratta della campagna contro l'abuso di alcol realizzata dal Dipartimento Dipendenze dell'Azienda ULSS 9 Scaligera, Go Safe appunto. I «controlli» degli esperti, oltre a Hostaria sono stati effet-

tuati anche al Ludus Festival studentesco a Veronetta. I tutor, formati con la metodologia della peer-education, hanno gestito gli stand informativi sui rischi dell'uso e dell'abuso alcolico e di stupefacenti.

In complesso, sono stati effettuati 472 alcoltest, con un afflusso stimato di circa 1.400 persone. Al Ludus so-

no stati effettuati 50 alcoltest, mentre ad Hostaria si è arrivati al numero di 422.

I numeri Guardando i test effettuati a Hostaria, si nota che 242 persone (il 57,35 per cento) avevano un alcoltest inferiore allo 0,5; vale a dire erano nei limiti consentiti dalla legge per mettersi alla guida. Tra

chi si è sottoposto volontariamente ai test di Go-Safe a Hostaria, i restanti 180 erano oltre i limiti di legge: 86 erano tra 0,51 e 0,8; 83 tra 0,81 e 1,5; e gli ultimi 11 erano oltre 1,5.

Alle persone fuori limite che hanno dichiarato di essere venuti a Hostaria in auto o moto (36 in totale sui 242), i tutor hanno ricordato che non avrebbero potuto, a rigor di legge, guidare: di questi 36, 11 hanno deciso di far guidare altri loro amici; 20 hanno ammesso che avrebbero aspettato il calo del tasso alcolico; ma cinque hanno dichiarato di voler comunque mettersi alla guida.

A Hostaria, nella serata inaugurale, hanno presentato il progetto Go-Safe la dottoressa Giovanna Morelli, direttore unità operativa semplice dipendenze Ulss9, con Andrea Saccani, educatore professionale dell'unità di prevenzione Uoc dipendenze.

L'uscita rientra anche nelle attività della Regione Veneto di «Vivo bene Veneto»

Edizione cartacea del 20 ottobre

La Notizia

LaNotizia NEWS

Home Verona Provincia Sanità

Home / Eventi / Hostaria chiude con l'edizione più internazionale di sempre

Eventi Verona

Hostaria chiude con l'edizione più internazionale di sempre

Grandi apprezzamenti per gli incontri culturali, le degustazioni guidate e le iniziative sostenibili e sociali.

Redazione · 7 giorni ago · 0 42 2 minutes read



Articolo al link:
<https://www.lanotizia.news/eventi/hostaria-chiude-con-ledizione-piu-internazionale-di-sempre/>

L'Arena

/// IL FESTIVAL DEL VINO

Hostaria 2025, l'edizione più internazionale di sempre: 26mila partecipanti e 300mila degustazioni

20 ottobre 2025



Hostaria 2025

L'edizione appena conclusa di **Hostaria** sarà ricordata come la più internazionale di sempre. Tante le nazionalità presenti al Festival del Vino e della Vendemmia di Verona che sale a quota **26mila partecipanti**.



/// IL FESTIVAL DEL VINO

Hostaria 2025, l'edizione più internazionale di sempre: 26mila partecipanti e 300mila...

Rilancio nella newsletter quotidiana del 20 ottobre

Articolo al link:
<https://www.larena.it/rubriche/wine-food/hostaria-2025-bilancio-1.12824470>

TeleNuovo

telenuovo  VERONA  GIALLOBLU  PADOVA  BIANCOSCUDATO telenuovo

ATTUALITÀ di Redazione, 20/10/2025 14:11

VIDEO | Hostaria 2025, record di visitatori e di eventi collaterali



0  195 

La più grande osteria a cielo aperto d'Italia va in archivio con il record di partecipanti, 26mila, e di degustazioni effettuate, più di 300mila. In forte aumento le presenze straniere e mai così tanti eventi collaterali.

Servizio video al link
<https://tgverona.telenuovo.it/attualita/2025/10/20/video-hostaria-2025-record-di-visitatori-e-di-eventi-collaterali>

TeleArena



TG NEWS GIORNO

28 ottobre 2025



Tg giorno del 20 ottobre, min. 8
<https://www.telearena.it/programmi-di-informazione/tg/tg-news/tg-news-giorno-1.12824785>

La Piazza Web

La Piazza Web • Veneto • Veronese

CULTURA E SPETTACOLI

Hostaria 2025, bilancio da record per l'edizione più internazionale di sempre

MARTINA DANIELI
redazione@lapiazzaweb.it

20.10.2025 - 22:26


f x whatsapp mail



Il cortile del Mercat Vecchio a Verona gremito di persone durante una delle serate-evento di HOSTARIA

Articolo al link:
<https://www.lapiazzaweb.it/news/veronese/554046/hostaria-2025-bilancio-da-record-per-ledizione-piu-internazionale-di-sempre.html>

Daily Verona



The screenshot shows the top of the Daily Verona website. The logo 'DAILY VERONA' is at the top left. A navigation bar includes 'News', 'Economia', 'Sport', 'SPETTACOLI' (highlighted in red), and 'Community'. Below the navigation is a large photograph of a crowd at an outdoor event. The article title is 'Si chiude l'11ª edizione di Hostaria Verona: la città brinda tra vino, cultura e convivialità'. The byline is 'Redazione | 19/10/2025'. There are tags for 'SPETTACOLI', 'hostaria', 'hostaria 2025', and 'hostaria verona'. The first line of the article text reads: 'Tre giorni di degustazioni, musica e incontri hanno animato il centro di Verona con oltre 350 etichette e numerosi visitatori.'

DAILY VERONA

News ▾ Economia ▾ Sport ▾ **SPETTACOLI** ▾ Community ▾

Si chiude l'11ª edizione di Hostaria Verona: la città brinda tra vino, cultura e convivialità

Redazione | 19/10/2025

SPETTACOLI hostaria hostaria 2025 hostaria verona

Tre giorni di degustazioni, musica e incontri hanno animato il centro di Verona con oltre 350 etichette e numerosi visitatori.

Rilancio nella newsletter quotidiana Daily Verona del 19 ottobre al link <https://www.calameo.com/read/00581054043879b327027?trackersource=library>

Articolo al link: <https://daily.veronanetwork.it/spettacoli/si-chiude-l11a-edizione-di-hostaria-verona-la-citta-brinda-tra-vino-cultura-e-convivialita/>



The screenshot shows a newsletter email layout. It features the 'DAILY VERONA' logo at the top left. The main image is a photograph of a crowd at an event. The headline is 'SI CHIUDE L'11ª EDIZIONE DI HOSTARIA VERONA: LA CITTÀ BRINDA TRA VINO, CULTURA E CONVIVIALITÀ'. Below the headline is a sub-headline: 'TRE GIORNI DI DEGUSTAZIONI, MUSICA E INCONTRI HANNO ANIMATO IL CENTRO DI VERONA CON OLTRE 350 ETICHETTE E NUMEROSI VISITATORI.'. There is a 'LEGGI' button on the right side of the sub-headline.

DAILY VERONA

SPETTACOLI

SI CHIUDE L'11ª EDIZIONE DI HOSTARIA VERONA: LA CITTÀ BRINDA TRA VINO, CULTURA E CONVIVIALITÀ

TRE GIORNI DI DEGUSTAZIONI, MUSICA E INCONTRI HANNO ANIMATO IL CENTRO DI VERONA CON OLTRE 350 ETICHETTE E NUMEROSI VISITATORI.

LEGGI

Verona Oggi

HOME VERONA

Record per Hostaria: il festival del vino di Verona tocca quota 26mila



SCRITTO DA: CONSUELO DESIRÉE NESPOLO 20 OTTOBRE 2025

Hostaria 2025: boom di presenze, e tutto sold-out a Verona per il festival del vino.

Articolo al link:
<https://www.veronaoggi.it/verona/evento-record-hostaria-festival-vino-verona-vendemmia-centro-storico-20-ottobre-2025/>

Verona Sera

ATTUALITÀ CENTRO STORICO / PIAZZA BRA

Hostaria Verona, si chiude un'edizione da record: 26 mila presenze e tantissimi visitatori dall'estero

Grande apprezzamento per gli incontri culturali, le degustazioni guidate e le iniziative sostenibili e sociali. Convincono anche le novità degli assaggi di idromele e di Olio Garda Dop



Omar Pedrini - Hostaria 2025 / foto ufficio stampa Hostaria Verona

Articolo al link:
<https://www.veronasera.it/attualita/edizione-record-hostaria-verona-festival-vino-20-ottobre-2025.html>

Verona Tomorrow

VERONA
tomorrow

ACCEDI | 🔍

La città ▾ Economia ▾ Ambiente ▾ Persone per Bene ▾ Amici animali ▾ Sport ▾ Ricordi di Vita

Hostaria 2025, edizione da record: 26mila presenze e pubblico internazionale

Cresce l'interesse per il Festival del Vino e della Vendemmia di Verona, tra degustazioni, cultura e socialità

di Alessandro Pignatelli | 20 Ottobre 2025 | 13:39 | [Commenta anche tu](#)



Articolo al link:

<https://www.veronatomorrow.it/2025/10/20/hostaria-2025-edizione-da-record-26mila-presenze-e-pubblico-internazionale/>

La Cronaca di Verona

Home › Attualità › Hostaria chiude con l'edizione più internazionale di sempre

Attualità

Hostaria chiude con l'edizione più internazionale di sempre

Grandi apprezzamenti per gli incontri culturali, le degustazioni guidate e le iniziative sostenibili e sociali.

20 Ottobre 2025



Articolo al link:
<https://www.cronacadiverona.com/hostaria-chiude-con-ledizione-piu-internazionale-di-sempre/>

Virgilio

The screenshot shows the Virgilio website interface for the city of Verona. At the top, there is a search bar labeled 'Cerca in città' and a navigation menu with categories like HOME, AZIENDE, NOTIZIE, EVENTI, CINEMA, FARMACIE, MAGAZINE, and METE. Below the navigation, there is a main article titled 'Successo, a Verona, dell'internazionale "Hostaria. Apprezzati gli incontri culturali, le degustazioni guidate e le iniziative sostenibili e sociali. Convincono idromele e Olio Garda Dop. Pubblico in aumento e sold - out, per i laboratori creativi.' To the right of the main article, there is a section titled 'Notizie più lette' with three numbered items. At the bottom of the article, there are social media sharing buttons for Facebook, WhatsApp, and Twitter.

Verona

Cerca in città

ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA

HOME AZIENDE **NOTIZIE** EVENTI CINEMA FARMACIE MAGAZINE METE

ULTIMA ORA SPETTACOLO CRONACA POLITICA ECONOMIA SPORT TECNOLOGIA RASSE

Successo, a Verona, dell'internazionale "Hostaria. Apprezzati gli incontri culturali, le degustazioni guidate e le iniziative sostenibili e sociali. Convincono idromele e Olio Garda Dop. Pubblico in aumento e sold - out, per i laboratori creativi.

Notizie più lette

- 1 Innovazione, tecnologie e intelligenza artificiale: Confindustria Verona, alla Fiera A&T Nordest di Vicenza, accompagnando le imprese alla scoperta delle soluzioni più innovative.
Adige TV | 27-10-2025 11:04
- 2 La salute degli uomini scende in piazza con 'Movember'
VeronaOggi.it | 27-10-2025 10:15
- 3 Aperte le iscrizioni del Lessinia Rally Historic:

Condividi Invia

Articolo al link:

https://www.virgilio.it/italia/verona/notizielocali/successo_a_verona_dell_internazionale_hostaria_apprezzati_gli_incontri_culturali_le_degustazioni_guidate_e_le_iniziative_sostenibili_e_sociali_convincono_idromele_e_olio_garda_dop_pubblico_in_aumento_e_sold_out_per_i_laboratori_creativi_-75899849.html

Adige Tv

Lunedì 20 Ottobre 2025

Hostaria chiude con l'edizione più internazionale di sempre



Verona, 19 ottobre 2025 - L'edizione appena conclusa di Hostaria sarà ricordata come la più internazionale di sempre. Tante le nazionalità presenti al Festival del Vino e della Vendemmia di Verona che sale a quota 26mila partecipanti. I numeri registrati dimostrano quanto il territorio, e non solo, attenda con entusiasmo l'appuntamento con l'osteria a cielo aperto più grande d'Italia. Mai come in questa edizione presenti gruppi organizzati e turisti -

in prevalenza tedeschi, irlandesi, francesi, spagnoli e americani - a tu per tu con il vino e la cultura in una veste inedita diffusa tra le piazze, le vie e i cortili del centro storico.

Affollate per tutti e tre i giorni di manifestazione le casette e le aree delle cantine e dei Consorzi dove il pubblico ha potuto assaggiare oltre 350 etichette, tra cantine e Consorzi, insieme alle specialità attraverso gli iconici assaggi "token". Più di 300mila le degustazioni alle quali si aggiunge il record di iniziative collaterali, oltre 60 eventi, che hanno scandito il fitto programma di incontri, approfondimenti culturali, presentazioni di libri ed esperienze sensoriali. Attenzione mediatica nazionale per il forum TechNext25 by Vinext SpA "Dal campo alla piazza", un momento di confronto sul futuro del vino italiano, che ha visto in dialogo

Articolo al link:
<https://www.adige.tv/?p=vedi&id=34825>

Poliedrico Magazine



🕒 20 Ott, 2025 👤 Redazione 🗨️ No comment

Hostaria Verona 2025 – Chiude con successo l'edizione più internazionale di sempre

Pubblico in aumento a quota 26.000 partecipanti

Apprezzati gli incontri culturali, le degustazioni guidate e le iniziative sostenibili e sociali.

Convincono le novità degli assaggi di idromele e di Olio Garda Dop.

Articolo al link:

<https://www.poliedricomagazine.it/hostaria-verona-2025-chiude-con-successo-ledizione-piu-internazionale-di-sempre/>



HOSTARIA
ASSOCIAZIONE CULTURALE