

HOSTARIA: UN FESTIVAL PER FESTEggiARE VINI E SAPORI

PER IL QUARTO ANNO NELLA CITTA' DI
GIULIETTA E ROMEO



IlViaggiatoreMagazine-
HOSTARIA-Piazza Erbe-Verona

Un evento tra le magiche atmosfere del centro storico

HOSTARIA, il festival del vino e dei sapori all'aperto, stupisce **Verona**: per la quarta edizione, **dal 12 al 14 ottobre 2018** la città si prepara ad accogliere oltre **30mila persone** con le migliori aziende vitivinicole d'Italia, i piatti della tradizione, la cultura, la musica, e una filosofia che ha fatto di **HOSTARIA** un luogo di incontri e dello "stare bene", del bere, del gustare e dell'ascoltare in compagnia.

Nessuna fiera o contenitore: **HOSTARIA** è un grande evento *en plen air* tra sole, stelle e cielo, storia e arte, che coccola il suo pubblico nelle magiche atmosfere di un centro storico che trasuda cultura da ogni via, da ogni piazza, da ogni palazzo.

Un fiore all'occhiello curato dall'Associazione Culturale Hostaria in collaborazione con il Comune di Verona, con il patrocinio della Regione Veneto e il supporto di Credit Agricole, Rigoni di Asiago, De Angelis, Biscopan, Bibione Thermae, NewChem.



IlViaggiatoreMagazine-
HOSTARIA-Verona

Oltre 3 chilometri di gusto

Il bere ottimi vini in modo consapevole è il tema di questa edizione: eleganti casette in legno ospitano le varie cantine e gli info point, tra concerti, momenti di cultura, narrazioni e suggestioni artistiche. Il tutto dislocato in **un percorso** ordinato e razionale ad anello lungo **oltre 3 chilometri**, che collega i giardini dell'Arsenale austro-ungarico con la funicolare di Castel San Pietro, passando attraverso le principali vie e piazze pedonali del centro. **Tre le aree** in cui si snoderà il festival: **AREA 1:** Giardini dell'Arsenale, Ponte Scaligero (Castelvecchio), **AREA 2:** Via Roma, Portoni Borsari, **AREA 3:** Piazza delle Erbe, Piazza dei Signori, Cortile Mercato Vecchio, Piazzetta Bra Molinari.



IlViaggiatoreMagazine-
HOSTARIA-Verona

Molte le presenze dall'Italia e dall'estero

Saranno presenti:

- **56 cantine** ospiti da tutta Italia (Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Toscana, Trentino. Veneto, Abruzzo)
- **più di 200 tipi di vino**
- **70 stand** complessivi
- **3 birrifici** artigianali selezionati
- **18 "sbecolerie"** in cui assaggiare le eccellenze

gastronomiche veronesi e italiane

– **29 partner** ufficiali

– **oltre 30mila presenze** attese, con arrivi dall'Italia e da paesi europei e extraeuropei.



IlViaggiatoreMagazine-
HOSTARIA-Piazza dei Signori-
Verona

Un momento di incontro e condivisione

Crescono anche il numero e le aree di provenienza delle cantine veronesi presenti quest'anno: **oltre 30 aziende** da Valpolicella, Soave, Valdadige, Terradeiforti nel territorio a nord di Verona, Bardolino, Custoza e Garda per la zona collinare del Lago, Durello in Lessinia e Arcole in pianura. **Hostaria** è oggi uno dei festival più importanti in Italia nel suo genere, che fa del vino e dei sapori d'eccellenza un passepartout per momenti di incontro e condivisione, con un pubblico dedito al turismo culturale del quale beneficiano anche commercianti e ristoranti, con negozi e attività aperte fino a tarda sera.

Il programma prevede un'offerta completa: eccellenze vitivinicole, approccio alla degustazione del formaggio Monte Veronese a cura del Consorzio di Tutela, specialità gastronomiche; e ancora, decine di cantine, le "stuzzicherie" e i piatti della tradizione italiana. Sapori d'eccellenza a cui si uniscono incontri con artisti e scrittori nazionali, brindisi panoramici sulla funicolare proposti dal Consorzio Lessini Durello, musica dal vivo con concerti e dj set; e ancora, reading poetici itineranti, visite guidate e laboratori.



IlViaggiatoreMagazine -
HOSTARIA-Degustazione-Verona

Vari livelli di degustazione lungo il percorso

Dopo il successo della scorsa edizione, torna inoltre anche quest'anno l'area delle **birre artigianali selezionatissime** – accompagnata dall'**Osteria di Hostaria**, che propone i vini classici di tutti i partecipanti – ospitate in Piazzetta Bra Molinari, sul lungadige adiacente al Campanile di Santa Anastasia.

Lungo il percorso della città, il pubblico troverà una serie di vini dal pregio diverso, in modo da sperimentare vari livelli di degustazione. Ognuno avrà un diverso "valore": ci saranno vini da 1, 2 e 3 gettoni. I vini che, ad esempio, varranno 3 gettoni, saranno l'Amarone DCOG, il Recioto DCOG, il Passito e quelli valutati Top dai sommelier autori de "**La Guida dei Vini di Verona 2018 – Top 100**" che affiancano Hostaria nella realizzazione del Festival.

Per informazioni: www.hostariaverona.com – numero verde 800684448