



provincia
verona



Verona, 13 settembre 2014

Comunicato stampa

Oggetto: Tour “Arte e Sapori del Territorio”

Evento enogastronomico itinerante nel centro di Verona che abbina il patrimonio UNESCO con le eccellenze enogastronomiche del territorio. L'evento debutterà sabato 27 settembre alle ore 16.00 in Piazza Bra, casa della celeberrima Arena, per poi sviluppare due differenti percorsi pedonali che toccheranno i luoghi e monumenti caratteristici della città. I due percorsi del tour termineranno entrambi in Loggia Frà Giocondo in Piazza dei Signori entro le ore 22.30 circa. I partecipanti, ad ogni tappa, potranno degustare prodotti tipici e artigianali (cibi e vino) con la disponibilità di una guida archeologica multilingue che illustrerà la storia e le curiosità del luogo dove si trovano.

Il tour ha il fine di valorizzare ed esaltare **l'identità veneta**, le ricchezze naturali che

Apolid Group, Via G. Bortolazzi 45 – 37060 Castel D'Azzano (VR)

office@fuori-fiera.com, press@fuori-fiera.com, commerciale@fuori-fiera.com, Tel: +39 342 3569106

il territorio offre e che incidono sulla storia, la **cultura e l'economia di Verona** e dell'Italia in vista dell'Expo 2015.

Alla fine del tour è previsto un evento in piazza dei Signori aperto a tutti, nella prestigiosa Loggia di Frà Giocondo. La serata prevede intrattenimento musicale, esposizione di sculture di pietra di Oscar Sandri e degustazione di birre artigianali prodotte da birrifici locali. Vi sarà la possibilità di acquistare direttamente dai produttori i prodotti degustati durante il percorso.

I percorsi previsti sono i seguenti:

Percorso Rosso di 4 tappe con una durata di 2h 30min = €20

Partenza: PIAZZA BRA

1° tappa: PORTICI SOTTORIVA

Osteria Il Banco: degustazione di pasta casereccia, vino Custoza di produzione Azienda Faccioli o vino Durello di produzione Casarotto (Montecchia di Crosara) con personale ONAV.

2° tappa: DUOMO DI VERONA

Bar Caffè Duomo: degustazione di salumi e formaggi della Lessinia, vino Soave delle Az. Agr. T.E.S.S.A.R.I. (Monteforte d'Alpone) e Az. Villa Mattielli (Soave) con personale ONAV.

3° tappa: CASTEL SAN PIETRO

Ristorante Re Teodorico: degustazione di gnocchi, vino Valpolicella di produzione Cantina Valpantena o vino Soave-Valpolicella dell'Az. Agr. Mosconi (Illasi) con personale ONAV.

4° tappa: PIAZZA DEI SIGNORI

Caffè Dante: degustazione dolci Sfogliatine al Recioto realizzate con burro di qualità e sublime Recioto della Valpolicella, vino Recioto di produzione della Cantina di Soave o vino Soave-Valpolicella dell'Az. Agr. Vicentini (Colognola ai Colli).

Percorso Verde di 5 tappe con una durata di 3h = €23

Partenza: PIAZZA BRA

1° tappa: CASTELVECCHIO

Ristorante Via Roma 33: degustazione della pagnotta di grano tenero a lievitazione lunga (lievito madre) prodotta con farine biologiche del Molino Rosso e cotto in forno a legna, vino Custoza di produzione Azienda Faccioli.

2° tappa: SAN ZENO

Zen Lounge Café: degustazione di salumi e formaggi della Lessinia, vino Valpolicella della Tenuta Sant'Antonio (Mezzane di Sotto) o vino Soave dell'Az. Agr. Montetondo (Soave) entrambe con personale ONAV.

3° tappa: PALAZZO ORTI MANARA

Ristorante Prima Fila: degustazione di pasta casereccia, vino Soave dell'Az. Agr. Corte Adami (Soave) o vino Durello dell'Az. Agr. Marcato (Roncà) entrambe con personale ONAV.

4° tappa: LOGGIA DEL MANGANO

Osteria Sgarzerie: degustazione di gnocchi, vino Soave dell'Az. Agr. Fattori (Roncà) e della Az. Agr. Coffele (Soave) entrambe con personale ONAV.

5° tappa: PIAZZA DEI SIGNORI

Pizzeria Impero: degustazione dolci Sfogliatine al Recioto realizzate con Burro di qualità e sublime Recioto della Valpolicella, vino Valpolicella di produzione Cantina Valpantena.

Eventi Fuori Fiera per la settimana del Salone del Marmo:

- Mercoledì 24 – Aperitivo Bar Bloom con vini Farina
- Giovedì 25 – Aperitivo Corte Sgarzarie con vini Allegrini
- Venerdì 26 – Serata musicale V Club al Victoria Club

Ufficio Stampa

Fuori Fiera