



Verona, 10 marzo 2015

Comunicato stampa

Oggetto: Tour "Arte e Sapori del Territorio" ed eventi Fuori Fiera per Vinitaly

Arte e Sapori del Territorio è un evento enogastronomico itinerante nel centro storico della città organizzato da Fuori Fiera e promosso dal Comune di Verona che ha il fine di valorizzare ed esaltare l'identità veneta, le ricchezze naturali che il territorio offre e che incidono sulla storia, la cultura e l'economia di Verona.

L'evento, giunto alla seconda edizione, si terrà sabato 21 marzo alle ore 17.00 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 Piazza Bra entro le ore 22.00 circa, dove vi sarà possibile acquistare i prodotti locali degustati durante il percorso direttamente dai produttori presenti.

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

Ogni percorso è composto da 5 tappe, le quali vengono raggiunte autonomamente dai partecipanti per mezzo di una mappa distribuita all'inizio del percorso. Nelle tappe previste vi sarà un archeologo che illustrerà le curiosità relative alla zona di riferimento della città.

Le degustazioni previste in ogni tappa per ogni partecipante riguardano un calice di vino e prodotti tipici come indicato nei vari percorsi.

Possibilità di 1,000 iscrizioni, con possibilità di acquistare i biglietti con le seguenti modalità sul sito www.fuori-fiera.com:

- **23€online** (entro le ore 12:00 A.M. di venerdì 15 marzo 2015)

- **25€online** (entro le ore 12:00 A.M. di venerdì 20 marzo 2015)

- **25€il giorno dell'evento in piazza Brà salvo disponibilità.**

Per informazione visitare il sito: www.fuori-fiera.com

I percorsi previsti sono i seguenti:

Percorso Rosso con una durata prevista di 2h 30min

Partenza: PIAZZA BRA

1° tappa: PORTICI SOTTORIVA

Osteria Verona Antica: degustazione vino Bardolino DOP annata 2014 di produzione cantina Le Fraghe con assaggi di oli del Garda e della Lessinia.

2° tappa: CASTEL SAN PIETRO

Ristorante Re Teodorico: degustazione vino Corvina IGT "Torre del Falasco" della Cantina Valpantena con assaggi di sformato di riso Vialone Nano semi-lavorato della riseria Baschiroto con puntarelle d'oca e funghi carbonelli.

3° tappa – DUOMO DI VERONA

Cafè Duomo: degustazione vino Custoza della cantina Faccioli con assaggi di salumi e formaggi della Lessinia della cooperativa Lessinia Food.

4° tappa – QUARTIERE CAREGA

Osteria La Molinara: degustazione vino Rosso Veronese Corte Porta e Valpolicella Ripasso Doc Classico Superiore Gaso della cantina San Rustico con assaggio di pappardelle all'asino del pastificio Tortellaio Matto di Teste di Rapa.

5° tappa – ARENA DI VERONA

Ristorante La Costa: degustazioni vino Soave, Lessini e Durello delle aziende Corte Adami e Casarotto della Strada del vino Soave con assaggi delle Sfogliatine al Recioto realizzate con burro di qualità e sublime recioto dell'Associazione pasticceri di Verona (Miozzi, Dall'Omo, Roma, Vittorini e Perbellini).

Percorso Verde con una durata prevista di 2,30h

Partenza: PIAZZA BRA

1° tappa: CASTELVECCHIO

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

2° tappa: PALAZZO ORTI MANARA

Ristorante Prima Fila: degustazione vino Margherita IGT Bianco Biologico della cantina Trabucchi d'Illasi con assaggi di tortellini classici di Valeggio del pastificio Avesani.

3° tappa: SAN ZENO

Zen Lounge Café: degustazione vino Rosso Veronese IGT "Doline" della cantina Vigneti di Ettore con assaggi di salumi e formaggi della Lessinia con la cooperativa Lessinia Food.

4° tappa: LOGGIA DEL MANGANO

Osteria Sgarzerie: degustazione vino Rosso dell'Venezie IGT "Arele" della cantina Tommasi con assaggi di risotto all'amarone di qualità Vialone Nano della riseria Baschiroto della Strada del Riso.

5° tappa: PIAZZA DEI SIGNORI

Ristorante Olivo: degustazione vino Recioto di produzione Cantina Valpantena con assaggi delle Sfogliatine al Recioto realizzate con burro di qualità e sublime recioto dell'Associazione pasticceri di Verona (Miozzi, Dall'Omo, Roma, Vittorini e Perbellini).

Durante la settimana fieristica di Vinitaly 2015 Fuori Fiera organizza in ogni serata eventi culturali in centro storico legati al tema enogastronomico, il calendario comprende:

Eventi Fuori Fiera per il Salone del Vino 2015:

- **Venerdì 20 marzo** – Cultural Tasting with Allegrini dalle 18.00 alle 22.00 presso Corte Sgarzarie
La Feltrinelli ore 18.00 "La storia del Rock"
- **Domenica 22 marzo** – Sartori Wine Tasting dalle 15.00 alle 20.00 presso i ristoranti di piazza Bra
(La Costa, L'Olivo, Liston12 e Vittorio Emanuele)
La Feltrinelli ore 19.00 Daniela Farnese
- **Lunedì 23 marzo** – Sen Zeno New Square in Piazza Corrubio dalle 17.00 alle 21.00
La Feltrinelli ore 19.00 "Vini, Amori"
- **Martedì 24 marzo** – La Feltrinelli ore 19.00 "Assaggi di Grappa"
- **Mercoledì 25 marzo** – La Feltrinelli ore 18.30 "Vini e Vinili"

Per tutti gli aggiornamenti consultare il sito www.fuori-fiera.com

Ufficio Stampa

Fuori Fiera