



Verona, 5 aprile 2016

## Comunicato stampa

### Oggetto: Tour “Arte e Sapori del Territorio”

Arte e Sapori del Territorio è un evento enogastronomico itinerante nel centro di Verona organizzato da Fuori Fiera nel contesto di Vinitaly and The City, il fuori salone ufficiale di Vinitaly per Verona Fiere, con 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.

La 3° edizione dell'evento, in occasione del 50° Vinitaly, si amplia e fornisce otto diversi percorsi pedonali che toccano i principali monumenti della città per soddisfare le esigenze di tutti i partecipanti.

Per i più appassionati e curiosi vi sono disponibili due percorsi più lunghi da 5 tappe; mentre chi è interessato ad un aperitivo culturale ed itinerante ha a disposizione sei micro-percorsi da 3 soste.

Tutti i percorsi iniziano all'info-point in Piazza Bra, dove gli organizzatori distribuiranno ad ogni partecipante un calice Terroir di Nude Glass in regalo, una mappa dei percorsi e il ticket dell'evento che potrà essere utilizzato nei mesi successivi come coupon presso i ristoratori partner dell'iniziativa.

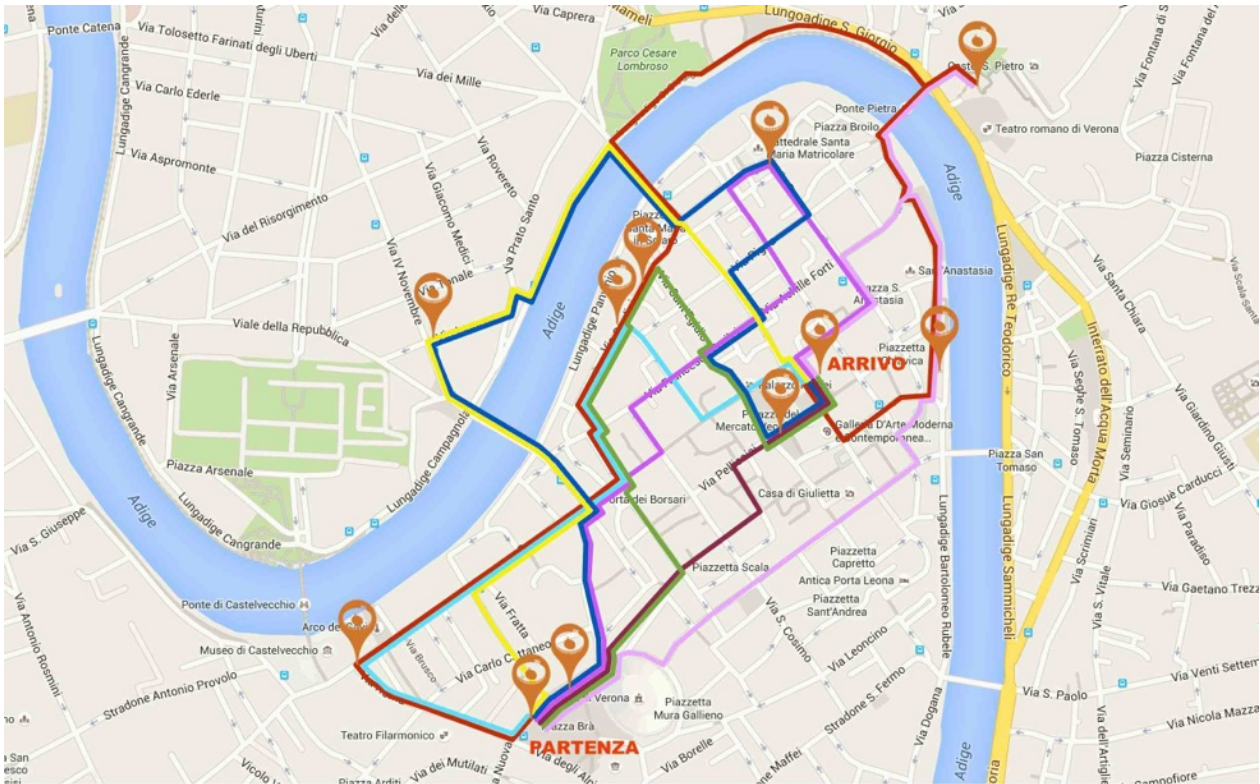
I percorsi vengono raggiunti autonomamente dai partecipanti per mezzo della mappa distribuita all'inizio del percorso. Nelle tappe previste vi sarà una guida turistica dello staff che illustrerà le curiosità culturali e storiche relative alla zona di riferimento della tappa.

Le degustazioni previste ad ogni tappa sono pari ad un calice di vino di 0,10l. e 50gr. dei prodotti tipici in degustazione per ogni partecipante.

Possibilità massima di 250 iscritti per percorso.

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

Per informazioni e acquisto biglietti visitare il sito: [www-fuori-fiera.com](http://www-fuori-fiera.com)



I percorsi previsti sono i seguenti:

**Percorso Rosso “Castelli e Rioni”** della durata di circa 3,00h

- **1° tappa - CASTELVECCHIO**  
*in collaborazione con il lounge bar Via Roma 33*  
Degustazione vino Soave DOC Vigneto “Terre Lunghe” 2015 della Cantina Vicentini con assaggio di pane di grano duro distribuito da Teste di Rapa.
- **2° tappa - QUARTIERE CAREGA**  
*in collaborazione con l'osteria La Molinara*  
Degustazione vino Soave DOC “Margherita” della Cantina Trabucchi d’Illasi con assaggio di Tortellini Classici di Veggio con burro e timo del pastificio Avesani.
- **3° tappa - CASTEL SAN PIETRO**  
*in collaborazione con il ristorante Re Teodorico*  
Degustazione vino Rosso delle Venezie IGT “Arele” 2013 della Cantina Tommasi con assaggi di formaggio e prosciutto di Soave DOC del prosciuttificio Masconale con pane di grano duro artigianale distribuito da Teste di Rapa.
- **4° tappa - SOTTORIVA**  
*in collaborazione con l'osteria Verona Antica*  
Degustazione vino Durello “Monti Lessini” DOC della Cantina Casarotto e assaggio di risotto al Monteveronese e basilico della riseria Baschirotto.
- **5° tappa - LOGGIA**

*in collaborazione con la pasticceria Dall’Omo*

Degustazione vino Recioto della Valpolicella DOCG “Alfabeto” della Cantina Valpantena con assaggio delle Sfogliatine al Recioto realizzate con burro di qualità e sublime Recioto.

#### **Percorso Blu “Adige e Rioni”** della durata di 3,00h

- **1° tappa - PONTE DELLA VITTORIA**  
*in collaborazione con l’enoteca Dal Zovo*  
Degustazione vino Soave DOC “Corte Paradiso” della Cantina Mosconi con assaggio di salumi della cooperativa LessiniaFood e grissini freschi distribuiti dall’enoteca.
- **2° tappa - QUARTIERE CAREGA**  
*in collaborazione con l’osteria La Carega*  
Degustazione vino Valpolicella Ripasso Classico Superiore “Gasò” della Cantina San Rustico con assaggio di gnocchi classici al pomodoro del pastificio Avesani.
- **3° tappa - DUOMO**  
*in collaborazione con il Bar Caffè Duomo*  
Degustazione vino Soave DOC 2015 della Cantina Corte Adamicon assaggio di polenta e funghi della gastronomia Damoli di Soave.
- **4° tappa - PIAZZA ERBE**  
*in collaborazione con il Caffè Barbarani*  
Degustazione vino Custoza DOP della Cantina Faccioli con assaggio di Tortellini Classici di Valeggio con burro e salvia del pastificio Avesani.
- **5° tappa - LOGGIA**  
*in collaborazione con la pasticceria dall’Omo*  
Degustazione vino Recioto della Valpolicella DOCG “Alfabeto” della Cantina Valpantena con assaggio delle Sfogliatine al Recioto realizzate con burro di qualità e sublime Recioto.

#### **Percorso Celeste “Castelvechio”** della durata di 1,30h

- **1° tappa - CASTELVECCHIO**  
*in collaborazione con il lounge bar Via Roma 33*  
Degustazione vino Soave DOC Vigneto “Terre Lunghe” 2015 della Cantina Vicentini con assaggio di pane di grano duro distribuito da Teste di Rapa .
- **2° tappa - QUARTIERE CAREGA**  
*in collaborazione con l’osteria La Molinara*  
Degustazione vino Soave DOC “Margherita” della Cantina Trabucchi d’Illasi con assaggio di Tortellini Classici di Valeggio con burro e timo del pastificio Avesani.
- **3° tappa - LOGGIA**  
*in collaborazione con la pasticceria Dall’Omo*  
Degustazione vino Lessini Durello DOC Brut “Cangrande” della Cantina Valpantena con assaggio delle Sfogliatine al Recioto realizzate con burro di qualità e sublime Recioto.

**Percorso Rosa “Castel San Pietro”** della durata di 1,30h

- **1° tappa - SOTTORIVA**  
*in collaborazione con l'osteria Verona Antica*  
Degustazione vino Durello “Monti Lessini” DOC della Cantina Casarotto e assaggio di risotto al Monteveronese e basilico della riseria Baschirotto.
- **2° tappa - CASTEL SAN PIETRO**  
*in collaborazione con il ristorante Re Teodorico*  
Degustazione vino Rosso delle Venezie IGT “Arele” 2013 della Cantina Tommasi con assaggio di formaggio e prosciutto di Soave DOC del prosciuttificio Masconale con pane di grano duro artigianale distribuito da Teste di Rapa.
- **3° tappa - LOGGIA**  
*in collaborazione con la pasticceria Dall’Omo*  
Degustazione vino Lessini Durello DOC Brut “Cangrande” della Cantina Valpantena con assaggio delle Sfogliatine al Recioto realizzate con burro di qualità e sublime Recioto.

**Percorso Verde “Rione Carega”** della durata di 1,30h

- **1° tappa - ARENA**  
*in collaborazione con ristorante La Costa*  
Degustazione vino Teroldego Rotalino DOC della Cantina Rotaliana di Mezzolombardo con assaggio di focaccia classica con olive e funghi di produzione propria della pizzeria.
- **2° tappa - QUARTIERE CAREGA**  
*in collaborazione con l'osteria La Carega*  
Degustazione vino Valpolicella Ripasso Classico Superiore “Gasò” della Cantina San Rustico con assaggio di gnocchi classici al pomodoro del pastificio Avesani.
- **3° tappa - LOGGIA**  
*in collaborazione con la pasticceria Dall’Omo*  
Degustazione vino Lessini Durello DOC Brut “Cangrande” della Cantina Valpantena con assaggio delle Sfogliatine al Recioto realizzate con burro di qualità e sublime Recioto.

**Percorso Bordeaux “Piazza Erbe”** della durata di 1,30h

- **1° tappa - ARENA**  
*in collaborazione con ristorante La Costa*  
Degustazione vino Teroldego Rotalino DOC della Cantina Rotaliana di Mezzolombardo con assaggio di focaccia classica con olive e funghi di produzione propria della pizzeria.
- **2° tappa - PIAZZA ERBE**  
*in collaborazione con il Caffè Barbarani*  
Degustazione vino Custoza DOP della Cantina Faccioli con assaggio di Tortellini Classici di Valeggio con burro e salvia del pastificio Avesani.

- **3° tappa - LOGGIA**

*in collaborazione con la pasticceria Dall’Omo*

Degustazione vino Lessini Durello DOC Brut “Cangrande” della Cantina Valpantena con assaggio delle Sfogliatine al Recioto realizzate con burro di qualità e sublime Recioto.

**Percorso Viola “Duomo”** della durata di 1,30h

- **1° tappa - ARENA**

*in collaborazione con ristorante Olivo 1939*

Degustazione vino Godò bianco della Cantina Farina di Pedemonte con assaggio di focaccia classica con olive e funghi di produzione propria della pizzeria.

- **2° tappa - DUOMO**

*in collaborazione con il Bar Cafè Duomo*

Degustazione vino Soave DOC 2015 della Cantina Corte Adamicon assaggio di polenta e funghi della gastronomia Damoli di Soave.

- **3° tappa - LOGGIA**

*in collaborazione con la pasticceria Dall’Omo*

Degustazione vino Lessini Durello DOC Brut “Cangrande” della Cantina Valpantena con assaggio delle Sfogliatine al Recioto realizzate con burro di qualità e sublime Recioto.

**Percorso Giallo “Lungadige”** della durata di 1,30h

- **1° tappa - ARENA**

*in collaborazione con ristorante Olivo 1939*

Degustazione vino Godò bianco della Cantina Farina di Pedemonte con assaggio di focaccia classica con olive e funghi di produzione propria della pizzeria.

- **2° tappa - PONTE DELLA VITTORIA**

*in collaborazione con l’enoteca Dal Zovo*

Degustazione vino Soave DOC “Corte Paradiso” della Cantina Mosconi con assaggio di salumi della cooperativa LessiniaFood e grissini freschi distribuiti dall’enoteca.

- **3° tappa- LOGGIA**

*in collaborazione con la pasticceria Dall’Omo*

Degustazione vino Lessini Durello DOC Brut “Cangrande” della Cantina Valpantena con assaggio delle Sfogliatine al Recioto realizzate con burro di qualità e sublime Recioto.

---

**Ufficio Stampa**

Fuori Fiera