

Verona, 3 aprile 2018

COMUNICATO STAMPA
Oggetto: "Tour Arte e Sapori del Territorio 2018"

Il *Tour Arte e Sapori del Territorio* è un evento enogastronomico itinerante nel centro di Verona organizzato da Fuori Fiera in occasione di Vinitaly con il fine di valorizzare ed esaltare l'identità veneta, le ricchezze naturali che il territorio offre, le attività economiche del territorio e del centro storico che incidono sulla storia, la cultura e l'economia di Verona.

La 5° edizione dell'evento, che si terrà **Sabato 14 aprile 2018**, propone *tre diversi percorsi* (Rosso, Blu e Verde), *in collaborazione con una decina di ristoratori del centro storico* e di durata di circa un'ora di passeggiata, lungo i quali si potranno degustare vini e cibi di qualità presso luoghi suggestivi del centro storico celebri per i loro monumenti o aneddoti. Ogni percorso prevede 3 tappe differenti per luogo e degustazione di vini d'eccellenza e prodotti freschi e prelibati, inoltre in ogni tappa dei percorsi sono *presenti guide turistiche* che illustreranno la storia e la cultura dei luoghi,

Tale edizione offre la possibilità di unire più percorsi itineranti al fine di prolungare la propria passeggiata culturale nel centro storico Veronese e le degustazioni a disposizione.

Pertanto, nel caso in cui si optasse per la scelta di più di un percorso, sarà possibile proseguire con l'acquisto di un ulteriore biglietto di un percorso differente, acquistabile sia alla partenza sia nelle altre tappe di ogni percorso, e dilettare così di una passeggiata enogastronomica di maggiore durata e varietà.

Tutti i percorsi hanno inizio da *piazza Brà*, dalla terrazza del Museo Maffeiano che si raggiunge salendo dal relativo ingresso del museo e dove gli organizzatori consegneranno ad ogni partecipante un calice con tracolla, una mappa dei percorsi e il ticket dell'evento per coloro che hanno acquistato i biglietti online sul sito www.fuori-fiera.com, oppure presso le varie tappe del tour salvo disponibilità di biglietti.

Possibilità massima di 500 iscritti per ogni percorso.

I percorsi vengono raggiunti autonomamente dai partecipanti e ad ogni tappa del percorso scelto vi sarà una guida turistica dello staff che illustrerà le curiosità culturali e storiche del luogo.

Le degustazioni previste ad ogni tappa sono comprensive di un calice di vino, di un assaggio di prodotti tipici e dell'eventuale spiegazione storico-culturale da parte di guide esperte.

MAPPA E PERCORSI A SEGUIRE



I percorsi previsti sono i seguenti:

Percorso Blu “Verona tra Castelli e Rioni” (durata circa 1 ora)

Partenza da PIAZZA BRA’, terrazza del Museo Maffeiano

- **1° tappa - CASTELVECCHIO**
In collaborazione con Via Roma 33 Cafè (via Roma)
Degustazione di vino Soave DOC Vigneto “Terre Lunghe” di Cantina Vicentini e formaggio Monte veronese di Lessinia Food.
- **2° tappa - RIONE CAREGA**
In collaborazione con Osteria A La Carega (piazza Carega)
Degustazione di vino “Corvina” Torre del Falasco IGT di Cantina Valpantena accompagnati da un piatto di gnocchi classici al pomodoro direttamente prodotti da Pastificio Avesani.
- **3° tappa – DUOMO**
In collaborazione con Bistrot El Cuciar (piazza Duomo)
Degustazione di vino Sangiovese Megellano – Tenuta San Leone di Vini Rizzi – SeiTerre Wine Group accompagnato da un piatto di polenta e funghi servito da Gastronomia Damoli.

Percorso Rosso “Verona Romana” (durata circa 1 ora)

Partenza da PIAZZA BRA', terrazza del Museo Maffeiano

- 1° tappa - **ARENA**
In collaborazione con La Botteghetta (via Leoncino)
Degustazione di vino Custoza DOC di [Cantina Venciu](#) con soppresa [Poltronieri](#), pane al valpolicella e pane biscotto, formaggio Grana Padano e Provolone.
- 2° tappa - **CHIESA SAN NICOLÒ**
In collaborazione con Wine Bar San Nicolò (piazzetta San Nicolò)
Degustazione di vino Soave Classico 93 Points Decanter di [Cantina Balestri Valda](#) abbinato ad un piatto di tortellini al tartufo direttamente prodotti da [Pastificio Avesani](#).
- 3° tappa - **SOTTORIVA**
In collaborazione con Osteria Verona Antica (via Sottoriva)
Degustazione di vino Appassimento Bianco del Veneto IGT [Farina](#) e di Oli del Garda e della Lessinia di [Oleificio del Garda](#).

Percorso Verde “Verona Medievale” (durata circa 1 ora)

Partenza da PIAZZA BRA', terrazza Museo Maffeiano

- 1° tappa - **MURA MEDIEVALI**
In collaborazione con Bottiglieria Corsini (via degli Alpini)
Degustazione di vino Lugana DOC Cà del Merlo Germano di Vini Rizzi – [SeiTerre Wine Group](#) accompagnato da un piatto di tortellini ai funghi porcini direttamente preparato da [Pastificio Avesani](#), “renga” e assaggi di sigari italiani [Ambasciator Italic](#) con acquisto di prodotti artigianali.
- 2° tappa - **SAN FERMO**
In collaborazione con Bar San Fermo (piazza San Fermo)
Degustazione di vino Ronero Arneis DOCG di [Cascina Ciapat](#) e di formaggio Monte veronese di [Lessinia Food](#).
- 3° tappa - **PIAZZA ERBE**
In collaborazione con Cafè Barbarani (piazza Erbe)
Degustazione di vino Valpolicella DOC di [Cantina Tommasi](#) abbinato ad un piatto di tortellini classici di Valeggio direttamente preparati da [Pastificio Avesani](#).

Fuori-Fiera quest'anno propone anche 4 eventi esclusivi che si terranno ugualmente nel centro storico di Verona al fine di valorizzare la bellezza storico-culturale della città e omaggiare gli avventori con degustazioni di qualità.

Gli eventi sono i seguenti:

Venerdì 13 aprile 2018, dalle 18 alle 22: “Lugana DOC e l’Adige medievale”

In collaborazione con Osteria Verona Antica (Via Sottoriva)

Visita guidata (20 min.) agli argini medievali sotterranei presso le Cantine di Osteria Verona Antica e degustazione di: Lugana DOC di SeiTerre Wine Group, salumi di LessiniaFood, distillato Guappa di Distilleria Petrone e sfogliatine al Recioto di Pasticceria Dall’Omo.

**Sabato 14 aprile 2018, dalle 20:30 alle 22:30: “Terrazza del Museo Maffeiano e Vini di Allegrini”
(apertura straordinaria)**

In collaborazione con Museo Maffeiano e terrazza su piazza Brà

Visita guidata ai principali monumenti di piazza Brà e degustazione su terrazza di Museo Maffeiano di: Soave DOC Corte Giara, Palazzo Della Torre Veronese IGT, Recioto della Valpolicella Classico DOC “Giovanni Allegrini”, formaggio Monte veronese di LessiniaFood, sfogliatine al Recioto di Pasticceria Dall’Omo.
21:30 -> speciale premiazione “Eccellenze Fuori-Fiera”.

**Domenica 15 aprile 2018, dalle 16:30 alle 21: “Museo Duomo di Verona con Vini e Partners di Fuori-Fiera”
(apertura straordinaria)**

In collaborazione con Caffetteria Duomo (piazza Duomo) e Museo Duomo e Biblioteca Capitolare

Visita guidata (40 min.) al Museo del Duomo di Verona (Museo Canonico) e alla Biblioteca Capitolare e degustazione di: Lugana DOC SeiTerre Wine Group, Grillo e Nero d’Avola, bianco e rosso di Cantina Guerrini, Consorzio Asti DOCG, Consorzio Bracchetto d’Acqui DOCG, salumi e formaggi di LessiniaFood, distillato Guappa di Distilleria Petrone, sfogliatine al Recioto di Pasticceria Dall’Omo.

Lunedì 16 aprile 2018, dalle 18 alle 20: “Apertura straordinaria sito archeologico di Corte Sgarzerie”

In collaborazione con Corte Sgarzerie e Osteria Sgarzerie

Visita guidata del sito archeologico di Corte Sgarzerie e possibilità di cenare presso Loggia del Mangano su prenotazione a Osteria Sgarzerie (045 800 0312).

Ufficio Stampa
Fuori Fiera

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

office@fuori-fiera.com,

press@fuori-fiera.com,

Tel: +39 342 3569106