



Agroalimentare - Verona: annunciata l'edizione 2021 del Festival "Hostaria"

Verona - 09 set 2021 (Prima Pagina News) Il vino diventa spettacolo, tra convivialità e turismo culturale.

Hostaria Verona annuncia la settima edizione dal 8 al 10 ottobre 2021, con oltre 350 referenze vinicole ospiti tra vie e piazze del centro storico. Nuovo slogan "Verona. Dove il vino diventa spettacolo": la città si trasforma in un palcoscenico con protagonista assoluto il vino, tra convivialità, storia e tradizione. Ospite d'eccezione la chef stellata Cristina Bowerman, che incontrerà il pubblico il pomeriggio di sabato 9 ottobre presso la Loggia Vecchia di Piazza dei Signori. Il Festival si afferma tra i più importanti luoghi d'incontro per wine lovers e operatori vitivinicoli, coinvolge esercenti e ristoratori del centro e alimenta il turismo culturale con arrivi dall'Italia e dall'estero grazie a una ricca offerta di walk around tasting, iniziative e la possibilità di vivere la città. Con oltre 1 milione di persone raggiunte nei canali social, il Festival metterà in mostra la sua anima digital ospitando wine influencer che coinvolgeranno visitatori e follower in degustazioni esclusive. Nell'ampio calendario di attività, si segnalano la seconda edizione del Premio Nazionale "Paiasso" dedicato a Roberto Puliero, attore, regista e "voce storica" di Verona, e i laboratori didattici a cura del Consorzio di Tutela Monte Veronese. Durante la manifestazione sarà garantita la massima sicurezza, sia per gli espositori sia per il pubblico, grazie a un'organizzazione studiata nei minimi dettagli, già sperimentata con successo nel 2020. Biglietti in vendita sul sito www.hostariaverona.com L'accesso alle degustazioni è possibile solo se in possesso di Green Pass come da Decreto Legge 23 luglio 2021, n. 105 o in alternativa di tampone molecolare o antigenico rapido negativo di massimo 48 ore antecedenti l'ingresso. Sono esonerati dall'obbligo i bambini sotto i 12 anni. Tutte le informazioni su www.hostariaverona.com "Il nostro progetto è oggi tra i più importanti nel suo genere a livello nazionale – afferma con soddisfazione il presidente di Associazione Culturale Hostaria Alessandro Medici -, con un impatto positivo sull'indotto del territorio. Il festival si sostiene in parte attraverso i token di degustazione, che sono diventati una forma riconosciuta di 'bere responsabile', in parte attraverso i contributi dei partner. Non godiamo di alcun finanziamento pubblico, ma nonostante questo la crescita della manifestazione è costante ogni anno. Questo testimonia l'ottimo lavoro svolto in rete tra la nostra associazione e tutti coloro che sono parte attiva del progetto". I numeri dell'edizione 2020, in controtendenza rispetto al periodo difficile legato al Covid-19: - Unico evento enogastronomico dell'anno organizzato a Verona e tra gli eventi clou in Italia;- Unico in Italia con oltre 300 referenze vinicole ospitate; - 125 cantine rappresentate;- Coinvolgimento di 58 esercenti e 15 ristoratori del centro storico di Verona; - Oltre 2500 persone che, grazie al biglietto speciale, sono state immortalate in un memorabile scatto presso la Scala della Ragione;- Oltre 100 giornalisti accreditati. La filosofia di "Hostaria" Il Festival di Verona è un grande evento in 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, confermandosi luogo di incontro e dello “stare bene”, del buon cibo, della condivisione di sapori, passioni, interessi. Per tre giorni è possibile avvicinarsi al meglio della produzione vitivinicola locale e nazionale e al mondo delle specialità gastronomiche, con decine di cantine, tipicità e “sbecolerie” sempre più ricercate che propongono i piatti della tradizione veronese. Ospite Hostaria 2021 - Cristina Bowerman Chef molto quotata (1 stella Michel e 3 Forchette Gambero Rosso), Cristina Bowerman propone una cucina basata su un crossing culturale che racconta il gusto attraverso il dialogo costante fra tradizioni, culture, memoria e luoghi. Con un forte accento sulla sostenibilità, al punto che la Guida Michelin l’ha inserita nella sua selezione mondiale di Green Initiative. La sua creatività in cucina e i suoi impegni in vari ambiti la portano spesso in giro per il mondo per tenere workshop e talk e per cercare spunti di ispirazione e idee sempre nuove. Dal 2005 è al Glass Hostaria di Roma, ristorante innovativo nella filosofia e nella proposta gastronomica. Tra i suoi maggiori impegni, è stata protagonista della più grande campagna di Action Aid nel 2015, ed è tra i dieci fondatori nell’organizzazione Fiorano For Kids, per la ricerca sul ruolo terapeutico di diete specifiche nella cura dell’epilessia infantile. Il Festival Hostaria è curato dall’Associazione Culturale Hostaria con la co-organizzazione del Comune di Verona e il patrocinio della Regione Veneto, con la collaborazione del Gruppo Editoriale Athesis, il supporto di Fondazione Città di Caorle, Gruppo Sinergy, Bergen, Consorzio Tutela Monte Veronese, Riso Melotti, Trade Agency, Clara Shop, MolinAuto, Aia Carne al Fuoco, Consorzio Lessini Durello, Consorzio Garda Doc, Consorzio Tutela Custoza, Consorzio Tutela Lugana Doc, ATV, Acque Veronesi. Con il sostegno di numerosi partner.

(Prima Pagina News) Giovedì 09 Settembre 2021