AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Agroalimentare - *Verona: torna Vinitaly and the City*

Verona - 27 mar 2025 (Prima Pagina News) **Dal 4 al 6 aprile oltre 70 eventi tra arte, cultura, degustazioni, masterclass e wine talk.**

Torna dal 4 al 6 aprile Vinitaly and the City, l'anima pop del Salone internazionale dei vini e distillati che, ogni anno, chiama a raccolta a Verona wine lover e appassionati di tutta Italia per una tre giorni all'insegna del buon vino. Il fuori salone di Vinitaly, che si estende nel suggestivo triangolo che comprende Piazza dei Signori (con la Loggia di Fra Giocondo e la Loggia Antica), Cortile Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale, luoghi simbolo della città patrimonio Unesco, conta già oltre 70 appuntamenti tra degustazioni, masterclass, conferenze, incontri e visite guidate. Un'Italia enogastronomica in miniatura Con un itinerario che collega simbolicamente l'Italia dalla capitale del vino scaligera alla punta dello Stivale, Vinitaly and the City vedrà protagonista il vino in tutte le sue sfaccettature. In Piazza dei Signori è il Consorzio Tutela Doc delle Venezie a presidiare la Loggia di Fra' Giocondo, mentre l'Area Mixology nella Loggia Antica vedrà brand come Bartenders, Molinari, Marcati, Nespresso, Italian Wine Brands, San Pellegrino, 9 di Dante, Fiol, Martini e Campari presentare i nuovi trend della miscelazione. La Lounge Banca Passadore, al centro della piazza, fa invece da baricentro per l'esperienza di una degustazione immersa nell'arte e nella storia. Il viaggio prosegue nel Cortile Mercato Vecchio con le proposte della Regione Calabria e della Regione Sardegna, mentre al Cortile del Tribunale è possibile degustare, oltre alla selezione di etichette dalla Guida Vini d'Italia 2025 del Gambero Rosso (di cui molte premiate con i Tre Bicchieri), anche i vini della Regione Campania e dell'Enoteca Esselunga. Qui si trovano anche i piatti firmati dalla Fiera del Riso come i tradizionali Riso all'isolana e all'Amarone della Valpolicella DOCG, oltre a quelli alle Mele della Val di Non e Prosecco Doc e agli Arancini di riso. Completa il tour – non solo enogastronomico ma anche culturale – la Lounge Affreschi, che ospiterà l'Assessorato dei Beni Culturali e Identità Siciliane per la promozione di Agrigento Capitale della Cultura 2025 e dei parchi archeologici siciliani. Svetta infine sulla Torre dei Lamberti il Consorzio Tutela Lugana Doc. Una maratona di appuntamenti tra Wine Talks e degustazioni Si parte venerdì 4 aprile con il taglio del nastro nella Loggia di Fra Giocondo (Piazza dei Signori, ore 18). Nei calici l'offical wine dell'evento, il Teàtrico Castello di Meleto Classico 1256 - Metodo classico toscano, un Classico che sfida le convenzioni, frutto di un affinamento sui lieviti di almeno 4 anni, ottenuto esclusivamente da uve Sangiovese coltivate oltre 400 m s.l.m. nel cuore di Gaiole in Chianti. Sul fronte del programma, si tengono nella giornata di sabato le masterclass - su invito - della Regione Campania (5/4, ore 15, Sala Consiliare del Palazzo della Provincia) e della Regione Calabria (5/4, ore 17.30 e 20, mentre si articolano su tutti i tre giorni i Wine Talk di Sissi Baratella (Lounge Flover di Cortile Mercato Vecchio, in italiano e inglese), con verticali sui vini calabresi (4/4, ore 18.30; 5/4, ore 15); "Italian wine brands a tutto Veneto" (4/4, 19.30); "Wine Talk Garda Doc: nel nome del vitigno. Vini sinonimo di

luce, vento e acqua del Lago di Garda” (4/4, 20.30); “All you need is Gavi: il bianco piemontese versatile e contemporaneo” (5/4, ore 16.45); “Conegliano Valdobbiadene, extra-ordinary young” (5/4, 18.15); “Prosecco Superiore Valdobbiadene Canevel: Masi, nel nome del Setàge” (5/4, ore 19.30); “Marisa Cuomo: vini che raccontano il sole, il vento e la roccia della Costiera Amalfitana” (5/4, ore 20.45); “Born in Sardinia” (6/4, ore 15 e 18.15); “Barbanera - tutte le sfumature del Sangiovese” (6/4, ore 16.45); “Valpolicella +100. A 100 anni dalla fondazione del consorzio la denominazione veronese di soli vini rossi si racconta più moderna che mai” (6/4, ore 19.30). Tra i tasting, torna anche “Hellas in wine”, la serie di degustazioni in programma all’Hellas Store che si terranno tutti giorni della rassegna (4/4 dalle ore 18; 5-6/4 dalle ore 16). Sabato 5 aprile (ore 15, Loggia di Fra’ Giocondo) si svelano in anteprima i vincitori del Premio Diapason 2025, con i riconoscimenti della Guida Bollizine 2026 di Tommaso Caporale. Tra i premiati, i vini spumanti “più intonati” d’Italia, campionati secondo il “metodo Caporale”. Arte, storia e contaminazioni Tornano poi ad animare il palco della Loggia di Fra’ Giocondo gli incontri letterari realizzati in collaborazione con Feltrinelli Librerie, ma anche gli appuntamenti curati da Fisar, con un focus su “FISAR winetelling - Enoturisti per caso” (5/4, ore 19.30), e dall’associazione Rivela, che quest’anno presenta “Intagli di Luce, Canti di Vite: Il Coro Silenzioso di Fra Giovanni da Verona” (6/4, ore 15). Si accendono i riflettori anche sulla nuova stagione di B.E.V.I. – L’Arte del Vinificare, la prima e unica serie TV sull'arte nel mondo del vino, in onda su Sky Arte e in streaming su Now (6/4, ore 19, Loggia di Fra’ Giocondo). Tra gli appuntamenti serali più attesi, gli spettacoli della Regione Sicilia (area foyer della Lounge Affreschi), la serata pizza della Regione Campania per il sabato sera (ore 19, Cortile del Tribunale), e il party “Valpolicella Vibes: la freschezza da scoprire” (6/4, ore 21, Cortile Mercato Vecchio, su invito) organizzato dal gruppo giovani del Consorzio Tutela Vini Valpolicella in occasione dei 100 anni del Consorzio. “The Soundtruck by The Riff” è la colonna sonora che accompagnerà le serate della manifestazione con una playlist appositamente selezionata dal cocktail restaurant di Benny Benassi e Fabio Volo, mentre sarà la dj Ema Stokholma la star dell’evento organizzato da Rai Radio2, Rai Com e Regione Calabria sabato sera (5/4 ore 21) in Piazza dei Signori. Le visite guidate alla scoperta della città – realizzate con l’associazione Archeonaute – interessano l’area archeologica di Corte Sgarzerie (4/4, ore 18 e 21; 5/4, ore 17 e 21), la Villa Romana di Valdonega (6/4, ore 11) e Verona Sotterranea (6/4, ore 15). Sarà inoltre possibile visitare il Salone delle Feste di Palazzo Balladoro (4/4, ore 18; 5/4, ore 16; 6/4, ore 16), il Museo archeologico nazionale (5/4, ore 15; 6/4, ore 11 e 15), “le piazze del potere tra Comune e Signoria Scaligera” (5/4, ore 16 e 18.30). In collaborazione con Coin Excelsior Verona, la bellezza si trasferisce dal calice al make-up: durante la manifestazione è infatti possibile prenotare una sessione con una truccatrice professionista (4/4 ore 18, 5-6/4 dalle 11 alle 19) per un look “Red Wine Make Up” interamente ispirato ai colori del vino rosso e ancora imparare a fare l’impasto perfetto per la pizza con Gemma Pizzeria (5/4 dalle 17,30 alle 20). Sempre Coin Excelsior Verona propone “Wine in Art” (5/4, dalle 17.30 alle 20), la presentazione in esclusiva della collezione di opere dipinte con il vino dell’artista Paola Blàzquez, un omaggio al vino come materia viva, che evolve e respira proprio come l’arte. Durante i tre giorni della rassegna, l’anima fusion di Amo Bistrot propone ai wine lover di Vinitaly and the city la degustazione “Amo l’Oriente”, un abbinamento insolito

tra i sapori dell'oriente e tapas (4/4, ore 18; 5-6/4 ore 17). Vinitaly and the City è aperto con il seguente orario: venerdì 4 aprile dalle 18 alle 23, sabato 5 e domenica 6 dalle 15 alle 23. I carnet degustazioni sono acquistabili online fino al 3 aprile al costo di 16,50 euro, durante i giorni dell'evento si potranno acquistare online e presso le casse di Piazza dei Signori a 20 euro. Vinitaly and the City è organizzato da Veronafiere in collaborazione con Comune di Verona, Provincia di Verona e Fondazione Cariverona. Official Partner: Generali | Cattolica, Banca Passadore, Vip Energy, Ploom, Volkswagen. Official wine 2025: Teàtrico Castello di Meleto Classico 1256 - Metodo classico toscano.

(Prima Pagina News) Giovedì 27 Marzo 2025

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it