

11 Marzo 2015

Vinitaly, fuorisalone nelle piazze di Verona

L'appendice serale della fiera internazionale all'aperto, nel cuore medievale della città





Nuova formula e nuove date per Vinitaly and the City, il FuoriSalone

serale di Vinitaly dedicato al popolo dei wine lover, quest'anno realizzato in collaborazione con il Comune di Verona. L'evento si svolgerà per la prima volta all'aperto nelle piazze storiche della città, a partire dal 20 fino al 23 marzo 2015, dalle 18 alle 23. Quattro giorni per vivere un'esperienza di gusto a tutto tondo in una cornice medioevale mozzafiato: Piazza dei Signori, Cortile del Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale, il cuore pulsante della Verona Scaligera.

In Piazza dei Signori L'Enoteca di Vinitaly and the City proporrà una ricca carta di oltre 200 etichette di vini in arrivo dalle regioni italiane più vocate: Puglia, Sicilia, Marche, Toscana, Emilia Romagna, Lombardia, Calabria, Veneto. Numerose le tipicità in abbinamento, dai salumi di montagna dei Fratelli Corrà, ai filetti di alici Rizzoli Emanuelli, agli aceti balsamici affinati oltre 40 anni di Acetaia Gibertini. I Parchi del Ducato proporranno vini, prosciutti e formaggi di Parma e Piacenza.

Nel Cortile del Mercato Vecchio la Vinitaly and the City Music Lounge ospiterà Radio Number One con Franciacorta Village, un sottofondo di musica d'ambiente ideale per accompagnare il perlage degli spumanti Durello del Consorzio Tutela Vino Lessini. Sarà un vero tripudio dei sapori quello offerto dall'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli, un'esperienza unica tra le diverse stagionature del Parmigiano Reggiano e l'unicità del Culatello di razza nera parmigiana.

Nel Cortile del Tribunale arriva da Montepulciano Prodotti d'Eccellenza di Bastregghi che offrirà una palette di specialità gastronomiche italiane, dalla Bresaola della Valtellina alla Mozzarella di Bufala Campana, davvero inimitabili.

Un tocco internazionale è garantito dall'Ente del Turismo Spagnolo e dall'Andalusia, che proporranno la magia e il folclore del loro territorio con un percorso di sapori e di vini proposti in maniera spettacolare dal "Venenciador", caratteristica figura della tradizione locale.