

Il Soave a Hostaria Verona, tra bellezza, arte e paesaggio

Tre giorni di assaggi e approfondimenti alla scoperta delle molteplici espressioni dell'uva Garganega. Carlo Vanoni, critico d'arte e divulgatore culturale, sarà ospite della prima serata con l'intervento dal titolo "Paesaggi, Passaggi e Assaggi: l'arte tra natura e vita".

E poi ancora musica e tanta convivialità con i golosi abbinamenti tra il vino Soave e i "poke a km zero" firmati da Thai-Poke.

Soave, 9 ottobre 2023 - **Dal 13 al 15 ottobre il Soave alla Loggia di Fra Giocondo sarà protagonista ad Hostaria Verona**, il Festival del Vino di Verona, che quest'anno si appresta a celebrare la sua nona edizione.

Da venerdì sera, a partire dalle 18.00, fino alla domenica alle 20.00, in una sorta di non-stop enologico, quanti solcheranno la soglia della Loggia di Fra Giocondo potranno immergersi in un viaggio sensoriale alla scoperta delle differenti interpretazioni dell'uva garganega.

Saranno tre le parole chiave attorno alle quali ruoterà l'attività promozionale del Soave in occasione di Hostaria Verona, tratte dal **Manifesto Programmatico del Soave: giovane, bello e smart**, ovvero un Soave che parli ai giovani, nella lingua dei giovani; bello perché è tra i comprensori produttivi più belli d'Italia, come testimonia il riconoscimento GIAHS-FAO; smart, perché consapevole della ricchezza e del valore di questo patrimonio.

Così, quale naturale prosecuzione di Soave MutiVerso, l'evento recentemente tenutosi a Soave e dedicato alle migliori interpretazioni di questo vino, anche **in occasione di Hostaria Verona si parlerà di Paesaggi e di Bellezza in esso contenuta**.

Ospite d'onore dello spazio dedicato al Consorzio del Soave per Hostaria Verona sarà Carlo Vanoni, critico d'arte e divulgatore, il quale terrà una lectio magistralis dal titolo "Paesaggi, Passaggi e Assaggi: l'arte tra natura e vita" (venerdì ore 22.00 Loggia di Fra Giocondo).

La convivialità

Momenti di grande spessore culturale e di divulgazione si alterneranno ad altri appuntamenti dal sapore decisamente più pop.

Torna infatti l'abbinamento **"Soave &Poke"** con i **pokè a chilometro 0" firmati da Thai Poke**: verranno infatti proposti degli originali di poke bowl realizzate con i prodotti tipici del territorio nel rispetto della stagionalità: il **Campagnola Poke**, composto da Riso bianco, sfilacci di cavallo conditi, pere del veronese, fichi, olio extravergine d'oliva di Cazzano di Tramigna, grana a scaglie; il **Lessinia Poke**, composto da Riso bianco, luganega veneta, zucca al rosmarino, porro al burro di malga, salsa al monte veronese e mandorle; il **Soave Poke**, composto da Riso venere, mela di Belfiore, pesca di Pescantina, uva di Soave, salsa ponzu, mix frutta secca.

Le e-bike

Spazio anche allo sport che permette di fruire del paesaggio in maniera consapevole con l'associazione **WineBikeLoop che avrà una postazione apposita nello spazio consortile**.

WineBikeLoop propone infatti percorsi alla scoperta delle colline del Soave, da fare con le e-bike, un modo per fruire della bellezza del paesaggio, fin su sulla cima della collina, con la

sicurezza di non consumare né suolo né risorse. Ecco l'idea di fondo che ha sposato il Consorzio del Soave per vivere questo comprensorio produttivo in maniera **smart e consapevole.**

La Strada del Vino

Uno spazio apposito sarà poi riservato **all'Associazione Strada del Vino Soave** a sottolineare l'importanza della condivisone di intenti e di progettualità nell'ambito del medesimo comprensorio produttivo.

La Chicca

Novità di quest'anno ad Hostaria Verona sarà la così detta "chicca": previa presentazione di apposito token quanti lo richiederanno avranno la possibilità di degustare calici di Soave assieme al produttore che avrà così l'occasione di raccontare agli appassionati il proprio vino e la propria storia nello spazio "Enoteca del Soave".

...

Programma

Venerdì 13 ottobre

- Ore 18.00 - apertura ufficiale del banco d'assaggio Soave e Lessini Durello
- Ore 18.30 – Musica: Eleuteria Arena & Maddalena Fasoli (live pop per archi e voce)
- Ore 22.00 – Carlo Vanoni, critico d'arte, in "Paesaggi, Passaggi e Assaggi: l'arte tra natura e vita"
- Ore 23.00 – Chiusura banco d'assaggio

Sabato 14 ottobre

- Ore 11.00 – apertura del banco d'assaggio per Soave e Lessini Durello
- Ore 12.00 – Soave & Poke: differenti interpretazioni del Soave abbinata alle creazioni di Thai-Poke
- Ore 15.00 - Presentazione della Guida Slow Wine 2024, con Corinna Gianesini
- Ore 17.00 – Soave & Poke: differenti interpretazioni del Soave abbinata alle creazioni di Thai-Poke
- Ore 19.00 – Madeira de Vento Live
- Ore 22.00 - Lives - la vita di Basquiat in parole e musica, a cura di ArtVerona

Domenica 16 ottobre

- Ore 10.00 – apertura del banco d'assaggio per Soave e Lessini Durello
- Ore 12.00 – Soave & Poke: differenti interpretazioni del Soave abbinata alle creazioni di Thai-Poke
- Ore 15.30 – Conferenza Nutrichef: il vino come alimento
- Ore 17.00 – Soave & Poke: differenti interpretazioni del Soave abbinata alle creazioni di Thai-Poke
- Ore 19.00 - Felicity, artista emergente
- Ore 20.00 – Chiusura banco d'assaggio

Comunicazione & Media Relations:

Lucia Vesentini
328.4961031 – 045.7681578 - press@ilsoave.com
Sito internet: www.ilsoave.com