



Vinitaly and the City, tre giorni di eventi nel centro di Verona tra arte, cultura e degustazioni. Il programma

3 Aprile 2025 

VERONA – Torna da domani a domenica 6 aprile Vinitaly and the City, l'anima pop del Salone internazionale dei vini e distillati che, ogni anno, trasforma Verona nella capitale dei wine lover e degli appassionati di tutta Italia. Il fuori salone di Vinitaly, presentato oggi a Veronafiere in conferenza stampa, 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.

“Vinitaly and the City rappresenta da sempre il risultato di un gioco di squadra vincente, che pone al centro la collaborazione con le varie istituzioni locali, dal Comune alla Provincia di Verona, dalla Fondazione Cariverona al patrocinio della Regione Veneto, insieme a diverse realtà associative che rappresentano l'offerta culturale e ricreativa della città – ha dichiarato il presidente di Veronafiere, **Federico Bricolo** -. Si tratta di un evento di pubblico complementare all'anima business di Vinitaly, che coinvolge tanto i cittadini veronesi quanto i turisti con una proposta ricca di arte, cultura, musica, gastronomia e, naturalmente, degustazioni di vino. Un format vincente ed esportabile di enoturismo urbano che, già lo scorso luglio, è stato replicato con successo anche a Sibari, in Calabria”.

Per **Adolfo Rebughini**, direttore generale di Veronafiere: “Quest'anno Vinitaly and the City coinvolge 515 cantine presenti con le proprie etichette in degustazione, per un calendario che conta più di 70 eventi tra arte, cultura, degustazioni, masterclass e wine talk. Una vetrina importante per il vino italiano, ma anche un momento di incontro, confronto e promozione rivolto ai consumatori, a partire da Verona ma capace di generare eco in tutta Italia grazie ad un presidio importante anche sui social, dove è l'evento organizzato nel centro storico più seguito in assoluto”.

Per **Alessia Rotta**, assessora alle Manifestazioni del Comune di Verona, “Vinitaly and the City rappresenta un'esperienza di marketing territoriale perfetto, che vede il Comune lavorare in totale sinergia non solo con Veronafiere ma anche con le realtà del territorio che aderiscono con sempre maggiore convinzione a questa iniziativa. Verona è pronta ad accogliere questo entusiasmo”.

“Verona è la capitale mondiale del vino – ha dichiarato il presidente della Provincia di Verona, **Flavio Massimo Pasini** -, un appuntamento anche per i numerosi comuni della provincia che trovano in Vinitaly una vetrina di livello internazionale. L'appuntamento di piazza Vinitaly



and the City, che nasce dall'idea geniale di offrire uno spazio specificamente pensato per gli appassionati, rappresenta non solo l'occasione per scoprire dei gioielli nascosti della città, ma anche un punto di incontro per i giovani e chi solo ora si avvicina a questo meraviglioso settore”.

Per **Filippo Manfredi**, direttore generale Fondazione Cariverona, “in occasioni come Vinitaly and the City possiamo toccare con mano quanto l'ente fieristico possa rappresentare un motore economico ma anche culturale per il territorio. Come Cariverona siamo a fianco di Veronafi, i cui risultati più recenti dimostrano la qualità delle manifestazioni».

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 domani (4 aprile) con il taglio del nastro nella Loggia di Fra Giocondo (Piazza dei Signori, ore 18), che vedrà protagonista la campionessa olimpionica di sci alpino, **Deborah Compagnoni**, ambassador delle Olimpiadi e Paralimpiadi Milano Cortina 2026, affiancata dal presidente di Veronafi, **Federico Bricolo**, dal sindaco di Verona, **Damiano Tommasi**, e



da presidente della Provincia di Verona, Flavio Massimo Pasini.

Nei calici l'official 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). Sul palco a presentarla, i protagonisti: Artlouder, Sky Arte, Duca di Salaparuta, Contadi Castaldi, Gorghi Tondi e

www.virtuquotidiane.it Vinitaly and the City, tre giorni di eventi nel centro di Verona tra arte, cultura e degustazioni. Il programma



Cantine Lunae.

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 Archeonauta – 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 Blázquez, 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 anche l’occasione per sottolineare l’impegno di Veronafiore verso una mobilità sempre più sostenibile. Volkswagen Italia, infatti, partecipa come automotive partner di Vinitaly 2025 e del suo fuorisalone. Oltre che in fiera, i modelli della gamma ibrida e plug-in della casa automobilistica saranno in mostra in piazza dei Signori dal 4 al 6 aprile.

Un’attenzione per la tutela dell’ambiente ribadita da Veronafiore anche attraverso la recente installazione di 5 nuove postazioni di ricarica veloce per i veicoli elettrici nel proprio quartiere espositivo.



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.