



## ***NOVITA' 2009***

### **Pasticcerie e sapori biologici si mescolano alla moda**

La prima e più evidente novità riguarda le strutture della manifestazione. Quest'anno ogni area sarà contraddistinta da uno spazio espositivo particolare. Agli ormai famosi gazebo del Liston del Gusto, si affiancheranno le casette di legno di pino nell'area Gustare in Bra e gli espositori in acero de Le Piazze dei Sapori Bio.

#### ***DOLCEMENTE VERONA***

Uno spazio ottagonale di 80 metri quadrati, allestito ai piedi dell'anfiteatro romano, accoglierà i visitatori in percorsi di degustazione dei dolci di Verona.

Le migliori pasticcerie scaligere offriranno in degustazione le tre produzioni d'eccellenza che si sfideranno per il premio enogastronomico "Guardiano del Gusto": Mela d'Oro, Gentilina, Gocce di Mela. Oltre a questo verranno proposte le sfogliatine al Recioto accompagnate dal vellutato vino della Valpolicella.

#### ***SFILARE CON GUSTO***

Piazze dei Sapori, dopo Piazza Bra, abbraccia anche Piazza Erbe, nel progetto di coinvolgere l'intero centro storico e le sue imprese nella manifestazione. Domenica 10 maggio, a partire dalle 16.30, sulla passerella appositamente allestita sul Toloneo, le attività del centro proporranno i loro prodotti e i loro servizi con una sfilata di moda a cui si alterneranno attori, comici e compagnie di danza. Lo spettacolo, completamente gratuito, prevede tutta una serie di attività collaterali organizzate in collaborazione con i locali del centro. L'evento terminerà alle 19 con il saluto delle autorità.

#### ***LE PIAZZE DEI SAPORI BIO***

Un angolo di biologico nel cuore di Piazza Bra. Ai piedi di Palazzo Barbieri alcune microimprese accuratamente selezionate in tutta Italia, propongono i loro prodotti ottenuti con lavorazioni rispettose dell'ambiente e attente alla qualità. Sarà presente in piazza anche una rappresentanza del primo Cash&Carry del Veneto nel campo del biologico, ingrosso che verrà inaugurato venerdì 8 maggio al centro agroalimentare Veronamercato proprio in concomitanza con Le Piazze dei Sapori.

Le proposte di questi operatori derivano dall'agricoltura biologica, cioè dall'applicazione di tecniche produttive che escludono l'uso di prodotti chimici di sintesi (concimi, antiparassitari, pesticidi), utilizzando come fertilizzanti prodotti derivati dal mondo naturale (animale, vegetale, o minerale) ed applicando tecniche di lotta biologica contro malattie del mondo vegetale.

Per la prima volta alle Piazze dei Sapori saranno presenti anche delle aziende non-food del comparto biologico.