



PIAZZE DEI SAPORI ALLA SESTA EDIZIONE

Dall'8 all'11 maggio l'evento allietterà la centrale Piazza Bra con i colori e i sapori della tradizione enogastronomica veronese ed italiana

Parte la sesta edizione de "Le Piazze dei Sapori", l'evento organizzato da Confesercenti Verona che mira a promuovere e riscoprire i prodotti enogastronomici tradizionali italiani. La cerimonia d'inaugurazione è fissata per giovedì 8 maggio, in quella Piazza Bra che sarà per il quarto anno consecutivo il palcoscenico della manifestazione. Da giovedì 8 a domenica 11 maggio la piazza più famosa di Verona si colorerà con centinaia di espositori e rivenditori accuratamente selezionati in tutta la penisola, che rappresenteranno il sapore delle venti regioni italiane. Prodotti Dop, Docg, Doc, ma anche particolarità sconosciute al grande pubblico, il quale potrà risvegliare gusti dimenticati e assaporare specialità artigianali. Lungo il **Liston del Gusto** il visitatore potrà trovare particolarità come le cassate e gli arancini di Sicilia, la Toma piemontese, il babà napoletano, le olive pugliesi, il tartufo di Norcia, il salame al Barolo di Asti, i Cantucci toscani, i veri Taralli pugliesi, la mozzarella di bufala campana, la porchetta di Ariccia e centinaia di altre produzioni che affondano le radici nella tradizione culinaria del Belpaese. **Piazze dei Sapori è patrocinata dell'Enit, l'Ente Nazionale Italiano per il Turismo, dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, dalla Regione Veneto e dalla Provincia di Verona**, ed è organizzata in collaborazione con il Comune di Verona.

La sesta edizione porterà in Bra alcune novità gustose, a partire dal **Bus dei Sapori**, un viaggio itinerante tra le aziende d'eccellenza enogastronomica veronese, per conoscere le gustosità del territorio. Partendo dalla piazza nella giornata di sabato con un pullman granturismo, si toccheranno le località produttive della Bassa Veronese, la Valpantena e la Valpolicella. Non mancheranno gli appuntamenti che hanno fatto conoscere Le Piazze dei Sapori, come **Teatro Ghiotto**, lo spazio dedicato ai più piccoli, dove, da veri cuochi in erba e sotto la guida di famosi chef, i ragazzi impareranno ad abbinare gusti particolari e a trasformare il cibo in una vera e propria scoperta. **Gustare in Bra**, invece, permetterà ai visitatori di pranzare e cenare ai piedi dell'Arena con prelibatezze provenienti da ogni parte d'Italia. E dopo la cena, largo alla musica e alla danza, nell'area **Dolci Note**, dove gruppi internazionali porteranno sulla scena il jazz e il blues d'autore, ma anche la musica rock con la finale del concorso "Bande Sonore". Ospite della manifestazione sarà il **Territorio del Mugello**, che presenterà, nello spazio dedicato, la tradizione del cuore della Toscana attraverso l'artigianato, la cucina e l'arte. Altro appuntamento da non perdere sarà quello di

venerdì 9 maggio alle 21.15, nella sala convegni del ristorante Liston 12. **Sorsi d'Autore** presenterà l'incontro con **Piero Badaloni**. Il noto giornalista presenterà il suo nuovo libro.

Accanto all'evento si sviluppa parallelamente anche il premio "**Guardiano del Gusto**", il riconoscimento destinato all'azienda che più ha saputo mantenere vive le tradizioni culturali-gastronomiche del territorio, attraverso i propri prodotti. La gara si svolgerà quest'anno nel Palazzo della Gran Guardia, dove, sabato 11 maggio alle 21, una giuria composta da 100 elementi degusterà e voterà i prodotti che hanno raggiunto la finale. In competizione quest'anno ci saranno il tastasal con la polenta della gastronomia "Loris Gobetti" di Isola della Scala, i formaggi della Lessina del caseificio "Dario Gugole" di San Giovanni Ilarione e i salumi della Valpolicella del salumificio "Caprini" di Negrar.

«L'appuntamento è entrato stabilmente nell'agenda, non solo dei veronesi, ma anche di molti italiani, i quali, grazie alla collaborazione che abbiamo avviato con alcune agenzie di viaggio, prenotano soggiorni nella città di Giulietta e Romeo per assistere all'evento», ha spiegato Alessandro Torluccio, coordinatore della manifestazione.

«Ogni anno cerchiamo di portare la qualità a livelli d'eccellenza – ha dichiarato Fabrizio Tonini, direttore di Confesercenti Verona – e in questo modo abbiamo ottenuto importanti riconoscimenti, come il premio "Ok Italia" destinato al miglior progetto di marketing urbano».

Insomma, le Piazze dei Sapori riportano la tradizione a portata di mano, offrendo ai visitatori (che l'anno scorso hanno superato i centoventimila) un quadro completo dell'Italia "mangereccia", perché ai veri piaceri del palato, certo non si può rinunciare.