

7 - 10 MAGGIO

→ PIAZZA BRA • VIA ROMA
PIAZZA DEI SIGNORI
PIAZZETTA BRA MOLINARI

EDIZIONE
24^a
VERONA 2026



LE
PIAZZE DEI
SAPORI®

MOSTRA MERCATO DEI PRODOTTI
TIPICI DELLA TRADIZIONE
ENOGASTRONOMICA ITALIANA

*FOOD AND WINE MARKET
WITH TYPICAL ITALIAN PRODUCTS*

 CONFESERCENTI provinciale di Verona

FIUME ADIGE

Visita lepiazzedeisapori.com
per navigare la mappa
interattiva e non perderti
nessun evento!



SEGUI IL PERCORSO IN ROSA

VIA ROMA



PIAZZA BRA

MAIN EXPERIENCE



LOUNGE TEATRO GHIOTTO

Un'area dinamica tutta da vivere, dove gusto, scoperta e convivialità si incontrano! Lasciati coinvolgere dai sapori e dalle curiosità della cucina italiana insieme all'Associazione Cuochi Scaligeri di Verona. Non perdere l'aperitivo veronese: calici di vino della tradizione accompagnati da deliziosi cicchetti preparati al momento. E ancora: experience, interviste, aperitivi creativi, attività per bambini e coinvolgenti show cooking!

A vibrant and dynamic space where taste, discovery and fun come together! Enjoy Italian cuisine with the Scaligeri Chefs Association of Verona. Don't miss the Veronese aperitif with local wines and cicchetti, plus creative experiences, interviews, kids' activities and live show cooking!



LISTON DEL GUSTO

Un viaggio tra i sapori d'Italia... senza lasciare Piazza Brà! Passeggia tra profumi e specialità regionali e scopri il meglio della tradizione gastronomica italiana.

A true journey through Italian flavors—right in Piazza Brà! Stroll among regional specialties and discover the best of Italy's food traditions.



PROMO – TERRITORIO E SOCIALE

Un percorso dedicato alle eccellenze del territorio veronese e alle realtà che fanno la differenza nel sociale. Vieni a scoprire progetti, storie e iniziative che meritano attenzione!

A space celebrating local excellence and social initiatives. Discover inspiring projects, stories and people from the Verona area.



GUSTARE IN BRA

Concediti una pausa di gusto ai piedi dell'Arena: scegli tra tante proposte e vivi un'esperienza culinaria unica in una location iconica.

Take a delicious break at the foot of the Arena and enjoy a unique food experience in an iconic setting.



VIVAIO A CIELO APERTO

Maggio è il mese dei colori e dei profumi: lasciati conquistare da fiori, piante ed erbe officinali nella splendida cornice dell'Arena di Verona.

May is the season of colors and scents: discover flowers, plants and herbs in the stunning setting of the Arena

LE PIAZZE & THE CITY:

Segui il percorso in rosa per vivere appieno l'esperienza
Follow the pink path to fully experience it.



PIAZZA DEI SIGNORI

COLDIRETTI EXPERIENCE

Un mix di cultura, incontri e sapori autentici: vivi l'esperienza dei prodotti veronesi di stagione tra racconti, degustazioni e momenti di scoperta.

A mix of culture, talks and authentic flavors: experience local seasonal products through tastings and engaging moments. discover the best of Italy's food traditions.



CAMPAGNA AMICA

Il gusto della filiera corta! Scopri il mercato a Km zero con degustazioni di prodotti freschi e genuini, direttamente dalla terra alla tavola.

Taste the true meaning of farm-to-table at Coldiretti's zero-kilometre market, with fresh and authentic products.



PIAZZETTA BRÀ MOLINARI - KIDS & ACTIVITY CORNER

Uno spazio dedicato ai più piccoli e all'handmade: la nuova piazzetta si anima con un'esplosione di energia tra attività, pittura en plein air, momenti ludici per bambini e famiglie e gustose merende, in un contesto unico e coinvolgente.

A space dedicated to little ones and handmade crafts. The new piazzetta comes alive with a burst of energy through activities, open-air painting, playful moments for children and families, and tasty snacks, all in a unique and engaging setting.

Visita lepiazzedeisapori.com
per navigare la mappa
interattiva e non perderti
nessun evento!



VIA S. MARIA IN CHIAVICA

FIUME ADIGE

VIA MAZZINI

ELENCO ESPOSITORI

1-2-3	STRINGHETTO SRL
4	SALVAGNO GIOVANNI SRL
5	DISTILLERIA MANTOVANI ANNA SRLS
6	MAESTRI DEL GUSTO
6bis-7bis	MB WINE FOOD DI MICHELE BARDEGGIA
7	DANIELI IL FORNO DELLE PUGLIE SRL
8	LA VERA LIQUIRIZIA S.R.L.
9	IL TIPICO MERIDIONALE SNC
10-11	GUSTI DEL MEDITERRANEO SRL
12-13	GUSTI DEL MEDITERRANEO SRL
14-15	ECCELLENZE A.M. SRL
16-17	PROFUMI E SAPORI DAL MONDO
18-19	F.LLI PELLIZZI SRL
20-21	PASTICCERIA PRIMAVERA
22-23-24	GHALI SALHA
25	LATTERIA SOC. SAN GIORGIO
26	ECCELLENZE ITALIANE SPOLKA Z SP. Z.O.O.
27-28	LIGURIA DA AMARE SRLS
29	DELIZIE DELLA VALDICHIANA SRL
30	TRIFOGLIO DI BIANCHI BARBARA
31	APICOLTURA MORLINI
32	F5 SRLS
33-34	SAN FAUSTINO SNC
35-36	ECCELLENZE ITALIANE SPOLKA Z SP. Z.O.O.

37	UPA SERVIZI SRL - LA CASARA
38	FRANCOLINO GIUSEPPE / LAURITA PASQUALE
39	IL PIEMONTESE SRL
40	TIPIKERIE PUGLIESI
41-42	WEGER SNC
43	CONFESERCENTI VERONA
44	SUPPORTO LOUNGE TEATRO GHIOTTO
45	LOUNGE TEATRO GHIOTTO
46-47	OFFICINA PROGETTI SRL
48	BENAKO FRUIT
49	DPR 2 - CHEESECASE
50	PIERALVISE VIZZOTTO RUGBY FACES
51	MORANDI RICCARDO
52-53	PASTICCERIA PRIMAVERA
54	RISOTTOMANIA S.A.S.
55-56	RED MOON DI GABRIELE BIANCHI
57	ROSTICCIO SRLS
58	BENACO FOOD
59-60	PASTICCERIA PRIMAVERA
61	EURO STREET FOOD S.L.
62	MIHAI ILOIKE JOHAN
99	INFO POINT

PROGRAMMA

GIOVEDÌ

-
- | | |
|-------|---|
| 17:30 | Inaugurazione Ufficiale con Paolo Forgia - Un momento celebrativo per dare il via all'evento, seguita da un buffet con prodotti tipici veronesi e lucani e dal taglio della forma di parmigiano. |
| 18:00 | Il Consorzio Custoza presenta il rilancio del Custoza Superiore con il racconto dei produttori e una degustazione guidata. |
| 19:00 | Andrea Miotello propone uno show cooking dedicato a polenta e baccalà alla vicentina, grande classico della cucina veneta. |
| 20:00 | La delegazione della Basilicata e il Comune di Montemurro raccontano le specialità lucane, dal peperone crusco ad altri prodotti tipici. |
-

VENERDÌ

-
- | | |
|-------|---|
| 10:00 | Scuola 4.0: i Salesiani Tusini di Bardolino raccontano innovazione formativa e cultura vinicola con Michele Gandini e Federico Schullern. |
| 11:00 | I Cuochi Scaligeri, con i maestri dei Pastifici di Valeggio, svelano tecniche, sfoglia e ripieno del tortellino di Valeggio. |
| 11:00 | Coldiretti Experience - Inaugurazione Piazza Campagna Amica |
| 12:00 | UPA Confartigianato racconta il valore del saper fare, le storie e le prospettive delle imprese artigiane del territorio. |
| 13:00 | Davide Fiorio dei Cuochi Scaligeri prepara pastissada de caval e polenta di riso, piatto deciso della tradizione scaligera. |
| 15:00 | Samuele Fiorentini reinterpreta il panino con la trippa, trasformando un ingrediente povero in una proposta di street food gourmet. |
-

16:00/
18:00 Biagio Russo presenta il libro su Leonardo Sinisgalli e i bambini incisori, seguito dal docufilm sulla “Piccola Europa”.

16:00/20:00 **Coldiretti Experience** - Intrattenimento musicale

18:00 Apertura della nuova Area Aperitivo all’Italiana, uno spazio conviviale dedicato al relax e alla socialità.

18:30/
20:30 I Double Soul accompagnano l’aperitivo con musica live e ritmi coinvolgenti nella nuova area dedicata.



EXPERIENCE
APERITIVO CREATIVO CON AMAE PAINT EXPERIENCE
in PIAZZA BRA - COLIBRÌ
Prenota inquadrando il QR code - fino ad esaurimento posti

20:00 I Cuochi Scaligeri ospitano l’Associazione Cuochi Bergamaschi per scoprire, con Morris Sigismondi, la polenta bergamasca.

21:00 Presentazione sul cicloturismo, con percorsi e opportunità per vivere il territorio in modo attivo, lento e sostenibile.

SABATO

10:00 Confesercenti Verona cura la premiazione Guardiano del Gusto 2026, dedicata alle eccellenze e ai protagonisti del territorio.

EXPERIENCE
IL GIRO DEI SAPORI: GIOCO DELL'OCA EDITION -
Agenzia Viaggi Omnestur e Arti Grafiche Casagrande - Gioco dell'oca interattivo per bambini e famiglie (Esperienza Gratuita) -
in PIAZZETTA BRA MOLINARI

11:00 Giovani talenti, Associazione Cercate e Cuochi Scaligeri preparano un risotto con radicchio e Monte Veronese.

12:00 L’Associazione Cercate Verona presenta il progetto “Ortogonalni”, raccontandone obiettivi, valore sociale e legame con la comunità.

13:00 Giovani in cucina, Associazione Cercate e Cuochi Scaligeri propongono un risotto zucca e salsiccia ricco e stagionale.

14:00 The Chef Talk con Mattia Gobeo: un incontro sul suo percorso professionale, umano e sulla vita dietro i fornelli.

15:00 Mattia Gobeo, con i Cuochi Scaligeri, prepara la Torta Russa, dolce tipico e simbolo della tradizione veronese.

15:00/18:30 **Coldiretti Experience** - Attività con famiglie a cura Ludobus



15:30/
17:00

EXPERIENCE

VERONA TRA STORIA E SAPORI: VISITA GUIDATA CON APERITIVO ALL'ITALIANA - A pagamento (25 euro visita + aperitivo finale) - ritrovo Info Point in PIAZZA BRA

16:00 Omnestur racconta una Verona inedita lungo la Via dell'Iris e la Vecia Via della Lana, tra Cazzano e Tregnago.

16:30/
18:30

EXPERIENCE

IL GIRO DEI SAPORI: GIOCO DELL'OCA EDITION - Agenzia Viaggi Omnestur e Arti Grafiche Casagrande - Gioco dell'Oca interattivo per bambini e famiglie (Esperienza Gratuita) - in PIAZZETTA BRA MOLINARI

17:00 "Cicchetti and..." con Roberto Lunardi: cicchetti gourmet e abbinamenti per reinterpretare l'aperitivo con tecnica e creatività.

17:00/22:00 **Coldiretti Experience** - Intrattenimento musicale

18:00/
20:30 Aperitivo nella nuova Area Lounge, pensata per gustare eccellenze locali in un contesto moderno e accogliente.

18:30/
20:30 Loungerie Live anima l'area aperitivo con musica dal vivo e un'atmosfera rilassata, conviviale e coinvolgente.

18:45 **Coldiretti Experience** - Show cooking

19:00 I Cuochi Scaligeri propongono il piatto unico green, dedicato a una cucina sana, sostenibile e amica dell'ambiente.

19:00 **Coldiretti Experience** - Notte Gialla a Verona

DOMENICA

10:00 Confesercenti Verona celebra il 50° anniversario dell'Associazione Cuochi Scaligeri con un riconoscimento istituzionale speciale.

EXPERIENCE

10:30/
12:30

IL GIRO DEI SAPORI: GIOCO DELL'OCA EDITION - Agenzia Viaggi Omnestur e Arti Grafiche Casagrande - Gioco dell'oca interattivo per bambini e famiglie (Esperienza Gratuita) - in PIAZZETTA BRA MOLINARI

11:00 Marina Grazioli racconta e prepara gli zaeti veronesi, biscotti iconici della tradizione dolce del territorio.



EXPERIENCE

11:30

MAMMA PRENDIMI!
MERENDA CREATIVA CON AMAE PAINT EXPERIENCE
in PIAZZETTA BRA MOLINARI - fino ad esaurimento posti

12:00 Riseria Ferron e CNA approfondiscono filiera del riso, identità aziendale, territorio e produzione di qualità.

12:00 **Coldiretti Experience** - Consegna omaggio floreale alle mamme

12:00/
20:00 **Coldiretti Experience** - Intrattenimento musicale

13:00 Alessandro Tucci porta "La Campania nel piatto", viaggio gastronomico tra colori, profumi e sapori del Sud.

14:00 Omnestur e Sane Abitudini raccontano Badia e Selva di Progno, tra borghi, tradizioni, prodotti tipici e alta Val d'Illasi.



15:00 Sfida delle torte per la Festa della Mamma: gara a quattro mani mamma e figlio organizzata dai Cuochi Scaligeri.

15:00/18:00 **Coldiretti Experience** - Attività con famiglie a cura Ludobus



16:00/
18:00

EXPERIENCE

VERONA TRA STORIA E SAPORI: VISITA GUIDATA CON APERITIVO ALL'ITALIANA - A pagamento (25 euro visita + aperitivo finale) - ritrovo Info Point in PIAZZA BRA

16:30/
18:30

EXPERIENCE

IL GIRO DEI SAPORI: GIOCO DELL'OCA EDITION - Agenzia Viaggi Omnestur e Arti Grafiche Casagrande - Gioco dell'oca interattivo per bambini e famiglie (Esperienza Gratuita) - in PIAZZETTA BRA MOLINARI

16:00

L'Istituto Dessi di Villaputzu presenta il "Piatto Sardo", masterclass su tecniche e materie prime della cucina sarda.

17:00

"Cicchetti and..." con Alessia Busiello e Giuseppe Ciraldo: aperitivo dei Cuochi Scaligeri con cicchetti ricercati e abbinamenti.

19:00

Gran finale con il risotto conviviale al tastasal dei Cuochi Scaligeri, piatto simbolo della tradizione contadina veronese.

ORARI DI APERTURA STAND / STAND OPENING TIMES

GIOVEDÌ / THURSDAY 10.00 > 23.00

SABATO / SATURDAY 10.00 > 23.00

VENERDÌ / FRIDAY 10.00 > 23.00

DOMENICA / SUNDAY 10.00 > 22.00

INFO EVENTI: Per consultare l'elenco completo degli eventi, visita il sito ufficiale o rivolgiti all'INFO POINT. Per maggiori dettagli: www.lepiazzedeisapori.com
Le experience vanno prenotate in anticipo: non perdere l'occasione, chiedi subito informazioni.

EVENTS INFORMATION: To see the full list of events, visit the official website or ask at the INFO POINT. For more details: www.lepiazzedeisapori.com
Experiences must be booked in advance—don't miss out, ask for information now.

**ALBO
PREMIO**



Accanto alla manifestazione prende vita uno dei momenti più attesi e identitari dell'intero palinsesto: il premio “Guardiano del Gusto”, simbolo autentico di tradizione, memoria e passione per la cultura gastronomica italiana. Un riconoscimento che celebra le realtà capaci di custodire e tramandare nel tempo l'anima più vera del territorio, trasformando i propri prodotti in veri e propri racconti di identità.

Un appuntamento imperdibile e carico di significato *sabato 9 maggio, ore 10:00 – Lounge Teatro Ghiotto*, in cui verrà premiata una realtà d'eccellenza, custode della tipicità veneziana.

A rendere ancora più speciale questo appuntamento è la crescente attenzione che negli anni ha saputo catalizzare:

«Il premio è entrato stabilmente nell'agenda non solo dei veronesi, ma anche di tanti visitatori da tutta Italia – racconta Alessandro Torluccio, coordinatore della manifestazione per Confesercenti Verona –. Grazie alle collaborazioni con diverse agenzie di viaggio, sempre più persone scelgono Verona per vivere questa esperienza, dando vita a veri e propri pacchetti turistici dedicati».

Un momento che non è solo celebrazione, ma esperienza: un viaggio nel gusto, nella storia e nell'eccellenza italiana.

GUARDIANI DEL GUSTO PER SEMPRE

2025 **LE SFOGLIATINE AL RECIOTO DELLA VALPOLICELLA:**

PASTICCERIA ROMA – Via Cesena, 14, 37134 - Verona

PASTICCERIA MIOZZI – Via Trento, 9, 37124 - Verona

PASTICCERIA VITTORINI – Via Vasco de Gama, 11/A, 37138 - Verona

PASTICCERIA PERLINI – Via Tombetta, 52, 37135 - B.go Roma (VR)

PASTICCERIA DALL'OMO – Via Don E. Girardi, 11, 37137 - Verona

2024 **PANE E PACE ANTICO FORNO A LEGNA S.N.C.** – Matera

Prodotto: Pane di Matera - Pane e Pace

2023 **LOVATO MASSIMO** – Peschiera del Garda (VR)

Prodotto: Pearà “Pearà on the road”

2022 **STRINGHETTO FABRIZIO SRL** – Legnago (VR)

Prodotto: “Tuttafrutta e Spalmabili”

2021 **CASEIFICIO SAN FAUSTINO** – Cividate Camuno (BS)

Prodotto: Formaggi “Cremosi di Capra con Crosta Fiorita”

2020 **ANTICA DISTILLERIA MANTOVANI** – Pincara (RO)

Prodotto: liquore “Amaro del Polesine”

2018 **VIGNETO DEI SALUMI DI WALTER CERADINI** – Arbizzano di Negrar (VR)
Prodotto: salume "Vinappeso Isabella"

2015 **BIRRIFICIO F.LLI TRAMI** – Capriano del Colle (BS)
Prodotto: Birra Gran Risa

2014 **RISTORANTE MARCO POLO** - Mestre (VE)
Prodotto: Baccalà mantecato

2013 Due vincitori ad ex aequo: **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
AUTOCTONA MONOCULTIVAR DI GRIGNANO
SOCIETÀ AGRICOLA CORTE VERZEN** – Mezzane di Sotto (VR)
SOCIETÀ AGRICOLA TERREBIANCHE S.S. – Mezzane di Sotto (VR)

2012 **PROSCIUTTIFICIO BOSELLI** - Roveredo di Guà (VR)
Prodotto: Prosciutto Veneto DOP

2011 **CASEIFICIO ACHILLE** - Velo Veronese (VR)
Prodotto: Monte Veronese DOP

2010 **SALUMIFICIO TOMMASO CAPRINI** - Negrar (VR)
Prodotto: Soppressa

2009 **PASTICCERIA AL CORSO** - Verona
Prodotto: Gocce di mela rosa gentile

2008 **GASTRONOMIA GOBBETTI LORIS** - Isola della Scala (VR)
Prodotto: Tastasal

2007 **BENEDETTI CORRADO** - Loc. Croce dello Schioppo (VR)
Prodotto: Salumi affinati nell'Amarone

2006 **MALGA FAGGIOLI 1140** - Erbezzo (VR)
Prodotto: Formaggi caprini

2005 **COOPERATIVA FRA PESCATORI GARDA** - Garda (VR)
Prodotto: Lavarello affumicato

2004 **AGRITURISMO 3 RONDINI** - Legnago (VR)
Prodotto: Stortine d'oca sotto onto

2003 **AGRITURISMO MALIZIA** - Fontana del Ferro (VR)
Prodotto: Salame sotto cenere



RISTORANTE TIPICO DI VERONA

~ SCOPRI ~
D O V E
MANGIARE
T I P I C O
~ A VERONA ~



Comune
di Verona



promovibile di
CONFESERCENTI Verona

SCOPRI DI PIÙ SUL SITO UFFICIALE
WWW.RISTORANTETIPICOVERONA.COM



**A TRATTORIA TRE
MARCHETTI DA BARCA**
VICOLO TRE MARCHETTI, 19A/B •
045/8030463

B EMANUELCAFÈ
PIAZZA BRA, 6/A • 045/590154

**C ANTICA TRATTORIA AL
BERSAGLIERE**
VIA DIETRO PALLONE, 1 • 045/8004824

D OSTERIA VERONA ANTICA
VIA SOTTORIVA, 10/A • 045/8004124

E RISTORANTE GREPPIA
VICOLO SAMARITANA, 3 • 045/8004577

F OSTERIA AI OSEI
VIA XX SETTEMBRE 124/B • 045/8008199

G OSTERIA DOGANA VECIA
VIA FILIPPINI, 3/a • 377/4260417

H OSTERIA CAFFÈ MONTEBALDO
VIA ROSA, 12 • 045/8030579

I OSTERIA DAL CAVALIERE
PIAZZETTA SCALA, 3 • 045/2227785

L RISTORANTE AL CALMIERE
PIAZZA SAN ZENO, 10 • 045/8030765

M ANTICA BOTTEGA DEL VINO
VICOLO SCUDO DI FRANZIA, 3 •
045/8004535

N LA BOTTEGA DELLA RENGA
PIAZZA DEL PORTO, 12 • 388/3498249

O OSTERIA AL DUCA
VIA ARCHE SCALIGERE, 2 • 045/594474

P TRATTORIA ALL'ISOLA
PIAZZA ISOLA, 5/A • 045/594291

Q OSTERIA AL BORGO
VIA LONGHENA, 29/D • 045/8105145

R TRATTORIA AL PARIGIN
VIA TREZZOLANO, 13 • 045/988124

S TORCOLINO DA BARCA
CORSO CASTELVECCHIO, 5/A •
045/8011687

T OSTERIA DA MONTRESOR SNC
VIA BIONDE, 128 • 045/8905722

U NORI S.R.L.
VIA PONTE NUOVO 9/D • 045/8525141

V TRATTORIA PANE E VINO
VIA GARIBALDI 16/A • 045/8008261

W TRATTORIA LA PIGNA
VIA PIGNA, 4B • 045/2246691

X LOCANDA RISTORI
VICOLO VALLE, 1/3 • 331 4663865



Collaborazione, valore, successo.

Guidare Confesercenti Verona significa dare voce a un sistema che in Italia dà lavoro a oltre un milione di persone. La nostra missione è semplice: essere il motore di chi fa impresa, proteggendo le nostre radici ma investendo con coraggio sul domani. Abbiamo trasformato la nostra nuova sede di Via Meucci 6 in un polo per l'innovazione. Con lo studentato, il coworking e la formazione professionale, offriamo ai giovani talenti e alle startup il terreno ideale per crescere fianco a fianco con le realtà consolidate del territorio.

L'esempio più concreto di questa visione è Le Piazze dei Sapori. Non è solo un evento che anima il cuore di Verona, ma un ponte tra generazioni: quattro giorni in cui le eccellenze enogastronomiche diventano occasione di business e racconto della nostra identità veneta.

Vogliamo crescere, ma vogliamo farlo bene. Per questo la sostenibilità è il nostro marchio di fabbrica: dall'energia rinnovabile all'abbattimento delle barriere architettoniche, ogni nostra iniziativa è pensata a impatto zero.

Unire l'esperienza delle imprese storiche alla creatività dei giovani: è questa la ricetta con cui, ogni giorno, facciamo crescere l'economia veronese con passione e sguardo rivolto al futuro.

Paolo Bissoli

PRESIDENTE CONFESERCENTI VERONA



Nel 2026, creare eventi che lascino un segno profondo sul territorio non è più solo un obiettivo, ma una responsabilità. Oggi, la nostra missione è far evolvere lo sviluppo economico e sociale di Verona attraverso una visione che unisce il prestigio dei nostri siti UNESCO a un turismo sempre più sostenibile e di alta qualità.

Quest'anno, il nostro impegno si rinnova con una spinta al cambiamento senza precedenti. Abbiamo voluto dare un segnale forte di novità e discontinuità, convogliando nell'evento nuove aree strategiche, attività inedite ed experience immersive. Non si tratta solo di accogliere visitatori, ma di offrire loro percorsi che stimolino i sensi e l'intelletto, rendendo il patrimonio storico accessibile e vivo.

Celebriamo con orgoglio un traguardo storico: il riconoscimento della Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale dell'UNESCO. Questo ci spinge a valorizzare con ancora più forza le nostre botteghe storiche, i ristoranti tipici e i prodotti a denominazione comunale. Sono loro i custodi delle nostre radici, capaci di trasformare una tradizione secolare in un motore economico moderno e competitivo.

Ma una città che guarda al futuro deve essere, prima di tutto, una città inclusiva. Il nostro concetto di comunità per il 2026 mette al centro il sociale: attraverso il volontariato e programmi educativi, trasformiamo i grandi eventi in momenti di coesione. L'apertura verso il mondo e la consapevolezza delle sfide globali ci portano oggi a cercare soluzioni locali innovative, dove l'accoglienza diventa sinonimo di benessere per ogni cittadino.

Innovare significa cambiare pelle restando fedeli a se stessi. Con le nuove aree e le esperienze di quest'anno, scriviamo insieme il futuro di una Verona che sa emozionare, includere e valorizzare l'eccellenza italiana nel mondo.

Alessandro Torluccio

DIRETTORE CONFESERCENTI VERONA





Coldiretti è l'organizzazione nata ottant'anni fa con l'obiettivo di promuovere l'agricoltura come risorsa economica, umana e ambientale. Oggi rappresenta il punto di riferimento per la maggior parte delle imprese agricole e tra i suoi obiettivi più significativi troviamo la salvaguardia della sicurezza alimentare dei consumatori. In questo contesto si inseriscono le attività svolte sotto l'egida di Campagna Amica - il progetto nato per dare visibilità a temi come l'alimentazione, il turismo, l'ecologia, la salute e il benessere - e che oggi rappresenta il punto di riferimento per chiunque sia interessato ai destini dell'ambiente e del territorio, della qualità dei consumi e degli stili di vita.

In un contesto in cui il consumatore è sempre più attento alla provenienza del cibo e alla sostenibilità dei processi produttivi, iniziative come Le Piazze dei Sapori diventano vere e proprie vetrine per il mondo agricolo, capaci di connettere tradizione e innovazione, cultura e, appunto, sapori.

La presenza di Coldiretti in Piazza dei Signori, per l'occorrenza chiamata "Piazza Campagna Amica", permette di condividere storie di vita contadina, competenze, buone pratiche e valori che sono alla base dell'agricoltura italiana. Ogni stand, ogni degustazione, ogni racconto personale è un tassello della narrazione collettiva di un'Italia rurale viva e dinamica, che vuole essere protagonista nella costruzione di un futuro più sostenibile e consapevole. Per Coldiretti, è anche un'occasione strategica per educare, informare e coinvolgere i cittadini nelle scelte alimentari quotidiane attraverso le attività proposte dai produttori e dai cuochi contadini.

Alex Vantini

PRESIDENTE COLDIRETTI VERONA



Coldiretti è fortemente impegnata nella valorizzazione delle produzioni locali, nella tutela del territorio e nella promozione di un'agricoltura sostenibile e di qualità.

Il percorso per portare la campagna in città è iniziato venticinque anni fa, proprio in Piazza Mercato Vecchio, lo spazio limitrofo a Piazza Dante dove quest'anno per la prima volta sotto ai gazebo gialli faranno bella mostra di sé le eccellenze del nostro territorio in occasione delle Piazze dei Sapori.

Allora Coldiretti aveva invitato famiglie e cittadini ad aderire al Patto con il Consumatore, un accordo vero e proprio che suggeriva l'alleanza tra coloro che producono cibo, non derrate o semplici prodotti della terra, e chi lo acquista per portarlo in tavola.

Il Patto ha portato a un'esplosione vera e propria di iniziative su tutto il suolo nazionale che hanno visto agricoltori e cittadini affianco per la comune battaglia a favore della trasparenza e della salubrità delle produzioni agricole. La presenza di Coldiretti alle Piazze dei Sapori, dunque, rappresenta una nuova tappa perfettamente coerente con il cammino percorso fino a qui.

Siamo quindi particolarmente lieti di avere un'occasione così speciale per promuovere le eccellenze agroalimentari del territorio e di poter offrire ai visitatori l'opportunità di conoscere e degustare prodotti locali di alta qualità, frutto del lavoro e della passione degli agricoltori veronesi.

Le Piazze dei Sapori rappresentano infatti un'importante occasione per Coldiretti per rafforzare il legame tra agricoltura, territorio e comunità, contribuendo alla diffusione della cultura del cibo buono e sano.



Massimo Albano

DIRETTORE COLDIRETTI VERONA

Confartigianato Imprese Verona, per peso rappresentativo, numero di associati e ampiezza dei servizi forniti, è la più importante realtà associativa artigiana a livello provinciale, nata con l'obiettivo di rappresentare e tutelare non solo gli interessi dell'artigianato, ma di tutte le micro, piccole e medie imprese del territorio, e anche delle persone, con servizi dedicati a tutti i cittadini. Ognuno degli 80 anni che Confartigianato Verona ha vissuto fino ad oggi, da quel 19 marzo 1946 corrispondente alla fondazione ufficiale, l'associazione li ha trascorsi dedicandosi a tutte le imprese del territorio e pensando in particolare ai giovani imprenditori e imprenditrici. Sono loro, i giovani, che costruiscono il futuro di tutti noi, non solo della nostra Associazione. Abbiamo assoluto bisogno di nuovi artigiani, nuovi imprenditori, sulla cui passione, volontà, spinta innovativa si possa costruire insieme il domani. Per l'intero 2026 Confartigianato Verona sarà in festa, assieme a tutti gli associati, agli imprenditori veronesi, alla città e alla provincia, per dedicare ogni singolo giorno al rilancio dei valori sui quali è stata costruita la sua storia. Valori imprescindibili, ma che sono cresciuti assieme alle varie evoluzioni della nostra società e che, quindi, rappresenteranno sempre le basi per il futuro. Al traguardo degli 80anni la nostra Associazione è convinta di arrivarci "giovane", volenterosa, attiva, desiderosa di continuare a crescere. Il 2026 sarà un anno tutto da vivere; il futuro sarà un domani tutto costruire... insieme.



Devis Zenari

PRESIDENTE CONFARTIGIANATO IMPRESE VERONA

Confartigianato Imprese Verona nasce con la missione di accompagnare l'evoluzione di aziende nelle quali convivono la tradizione di mestieri antichi e l'innovazione di attività che utilizzano tecnologie d'avanguardia.

Siamo accanto all'imprenditore e alla sua azienda in tutte le fasi dell'attività: dallo sviluppo dell'idea di business alla costituzione, dal finanziamento all'avvio operativo, dalla gestione degli adempimenti amministrativi all'implementazione delle tecnologie e al posizionamento sul mercato, fino al trasferimento di proprietà e ai riassetti societari. Gli artigiani, i lavoratori autonomi e le piccole imprese dai noi trovano informazioni, rappresentanza, rapporto con le istituzioni e con le controparti negoziali. Inoltre, Confartigianato costituisce per le imprese un partner pronto a fornire servizi personalizzati indispensabili per nascere, crescere e competere in un mercato in continua e rapida evoluzione.

Tramite UPA Servizi Srl, forniamo agli associati, gratuitamente o a prezzi dedicati, servizi e consulenze in materia fiscale, contabile, gestionale, di sicurezza, ambiente, credito, promozione, marketing, fornitura di energia elettrica e gas, gestione del personale, tematiche contrattuali e di lavoro, patronato, certificazione qualità, formazione per titolari e dipendenti, servizi EBAV, assicurativi, legali, avvio d'impresa, creazione di reti e quant'altro possa interessare la gestione, le opportunità, i rapporti commerciali e lo sviluppo di tutte le imprese artigiane di qualsiasi settore, categoria e mestiere.



Giorgia Speri

SEGRETARIA PROVINCIALE CONFARTIGIANATO IMPRESE VERONA



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Veneto Ovest
Vicenza e Verona

CNA Veneto Ovest nasce e cresce accanto agli imprenditori, rappresentando un mondo fatto di artigiani, professionisti e piccole imprese che ogni giorno costruiscono valore, identità e futuro. Un sistema dinamico, capace di evolversi senza perdere il legame con le proprie radici.

Quest'anno per CNA è particolarmente significativo: celebriamo i 60 anni di presenza e attività anche nel territorio veronese. Un traguardo che racconta un percorso fatto di rappresentanza, impegno e vicinanza alle imprese, ma soprattutto di capacità di interpretare i cambiamenti e accompagnare lo sviluppo delle comunità.

La partecipazione a La Piazza dei Sapori va in questa direzione: valorizzare il saper fare, promuovere le eccellenze e rafforzare il legame tra imprese e territorio. Eventi come questo non sono solo occasioni di visibilità, ma spazi di incontro in cui tradizione e innovazione dialogano, generando nuove opportunità. Portare CNA in questa manifestazione significa dare voce alle imprese e contribuire a costruire una visione condivisa di sviluppo, in cui il territorio non è solo contesto, ma protagonista.

Perché è proprio dalle imprese, dalla loro storia e dalla loro capacità di guardare avanti, che nasce il futuro delle nostre comunità.

Diego Stimoli

PRESIDENTE CNA VENETO OVEST



CNA Veneto Ovest è l'associazione che rappresenta e sostiene l'artigianato e le piccole e medie imprese del territorio, accompagnandole ogni giorno nelle sfide della crescita, dell'innovazione e del mercato. Un sistema fatto di competenze, relazioni e servizi, ma soprattutto di persone: imprenditori che con il proprio lavoro generano valore economico e sociale per la comunità. Partecipare a La Piazza dei Sapori significa portare in uno dei luoghi simbolo di Verona il cuore del nostro tessuto produttivo. L'enogastronomia, infatti, non è solo uno dei settori più rappresentativi e strategici del nostro Paese, ma anche uno spazio in cui tradizione e innovazione si incontrano, dando forma all'identità dei territori.

È proprio in questo ambito che si gioca una sfida decisiva: mantenere forte la capacità attrattiva verso le nuove generazioni. Per CNA i giovani rappresentano un elemento chiave per il futuro, perché è attraverso il loro ingresso e il loro sguardo che i mestieri evolvono, si rinnovano e continuano a creare valore.

Iniziative come questa diventano quindi occasioni concrete per avvicinare nuove energie al mondo dell'impresa, raccontando il saper fare artigiano in modo contemporaneo e accessibile.

Per CNA essere presenti significa sostenere le imprese associate, valorizzarne il lavoro e contribuire attivamente a uno sviluppo economico che sia anche culturale e sociale. Perché il futuro dei nostri territori passa dalla capacità di coinvolgere, innovare e generare valore condiviso.

Alessandro Leone

DIRETTORE GENERALE CNA VENETO OVEST



LA QUALITÀ E LA PECULIARITÀ DEI PRODOTTI VERONESI TUTTA DA SCOPRIRE



Leggi il codice QR e scopri le ricette De.Co. ufficiali di Verona: gli Gnocchi, il Nadalin, la Patisada de Caval, la Pearà, la Renga de Parona, il Broccolo di Novaglie e il Risotto all'Amarone della Valpolicella.

Scan the QR code and discover the official De.Co. recipes of Verona: Gnocchi, Nadalin, Patisada de Caval, Pearà, Renga de Parona, Broccolo di Novaglie, and Risotto all'Amarone from Valpolicella.

**Scopri le ricette
ufficiali di Verona**



*Discover Verona's
official recipes*

**Confesercenti Verona ti invita a immergerti
nel cuore pulsante della città!
Passeggia tra le vie storiche, lasciati incantare dalle
meraviglie architettoniche, scopri le botteghe storiche
e deliziati con i sapori autentici dei ristoranti tipici.
Un'esperienza da vivere con tutti i sensi!**

*Confesercenti Verona invites you to dive
into the vibrant heart of the city! Stroll through
historic streets, marvel at stunning architecture, explore
charming traditional shops, and savor
the authentic flavors of Verona's local restaurants.
An experience to enjoy with all your senses!*

**Scarica la
brochure ufficiale**



*Download the
official brochure*

**Acquista nelle
botteghe storiche**



*Shop in historic
shops of Verona*

**Scopri dove
mangiare tipico**



*Find out where
to eat typical food*

CON IL PATROCINIO DI: — UNDER THE PATRONAGE OF:



CON IL CONTRIBUTO DELLA:
WITH THE CONTRIBUTION OF:



Promuoviamo
con l'evento:



Sosteniamo con l'evento: **Lions Club Verona**, Associazione **Clown dottori**, **Plastic Free**,
Associazione **Io ti Ascolto**, Associazione **SOS Violenza Domestica**, Associazione **Cercate Verona**.

www.lepiazzedeisapori.com - seguici su e