



## COMUNICATO STAMPA

**Inaugurate LE PIAZZE DEI SAPORI: fino a domenica 12 maggio nel centro e nelle piazze di Verona, protagoniste le eccellenze enogastronomiche venete, italiane e spagnole. Arrivata anche la nota dal Presidente Zaia: l'enogastronomia costituisce l'anima vibrante di un determinato territorio.**

Verona, 9 Maggio 2024

Questa sera è stata inaugurata la XXII edizione de LE PIAZZE DEI SAPORI, la manifestazione promossa da Confesercenti Verona. Al taglio del nastro erano presenti il deputato italiano al Parlamento Europeo **Sergio Berlato**, l'assessore regionale **Elena Donazzan**, il Presidente della Provincia di Verona **Flavio Pasini**, l'assessore del comune di Verona **Italo Sandrini** e il primo cittadino di Casina, **Stefano Tosti**, il presidente di Confesercenti Verona **Paolo Bissoli**, il direttore **Alessandro Torluccio** insieme ad alcuni membri del direttivo. Presenti anche gli onorevoli **Marco Padovani**, **Maddalena Morgante**, **Flavio Tosi** e i Consiglieri regionali **Daniele Polato**, **Alberto Bozza**, **Stefano Valdegamberi**.

L'evento ha aperto al pubblico oggi alle 12:00 in Piazza Bra e in via Roma e già dalle prime ore, tanti i visitatori presenti. In piazza le eccellenze enogastronomiche venete e italiane in esposizione fino a domenica 12 maggio 2024.

“Porto il saluto del Parlamento europeo alla città di Verona ospita la splendida manifestazione de *Le Piazze dei Sapori* promossa da Confesercenti Verona, con lo scopo di valorizzare le eccellenze italiane – ha evidenziato **Berlato**, deputato italiano al Parlamento Europeo. - Un particolare plauso va rivolto a tutti i produttori che hanno saputo investire sulla qualità, la tipicità e la salubrità dei loro prodotti, punti di forza per competere sui mercati internazionali”.

A seguire le parole di **Elena Donazzan**, dell'assessore all'istruzione, formazione, lavoro della regione del Veneto: “Un'occasione per promuovere le eccellenze del Made in Italy in campo agroalimentare ed enogastronomico. Ambiti in cui i nostri giovani possono trovare ottime opportunità lavorative da intercettare con una preparazione sempre più solida, anche grazie al nuovo liceo del Made in Italy!”.

“Con questa manifestazione Verona diventa vetrina nazionale e internazionale di alcune delle più apprezzate eccellenze agroalimentari italiane, ricordando che il nostro Paese conta oltre 800 denominazioni di origine – ha evidenziato il Presidente della Provincia, **Flavio Pasini**. - L'Italia, in questo ambito, è prima in Europa e il Veneto è in assoluto una delle Regioni che vanta un maggior numero di denominazioni. Numeri e primati che rendono ancora più importante *Le piazze dei sapori*. Un evento, di sicuro interesse per i cittadini veronesi e per i



turisti, sempre più orientato a scoprire la geografia del gusto italiana ed europea e un evento, al contempo, che potrà essere luogo di confronto tra i produttori presenti”.

“Fino a domenica i visitatori troveranno i prodotti tipici e le produzioni eno-gastronomiche più ricercate d’Italia. Piazza Bra ospita espositori e rivenditori accuratamente selezionati, che rappresentano il sapore di tutte le regioni italiane – ha ricordato il Presidente di Confesercenti Verona, **Paolo Bissoli**. - Prodotti Dop, Docg, Doc, ma anche particolarità sconosciute al grande pubblico che risvegliano, in questo modo, gusti dimenticati. Per il terzo anno consecutivo anche Via Roma si colora. Uno spazio dedicato con il cuore alla solidarietà e al sociale, uno spazio dove associazioni senza scopo di lucro, che operano nel sociale, hanno la possibilità di raccontarsi e avvicinare nuove persone e volontari. L’evento vuole essere per tutti, senza alcuna distinzione. L’ingresso è libero e tante sono le attività in programma per grandi e piccini”.

“Oltre al grande ritorno di espositori europei, con la Spagna la protagonista di questa edizione con churros e sangria, spazio alla promozione della *veronesità* - ha continuato il direttore **Toruluccio**. - È stata inserita nella brochure ufficiale una sezione dedicata, contenente l’indicazione anche geolocalizzata, dei ristoranti che sono insigniti della targa RISTORANTE TIPICO VERONA e per l’evento proporranno un menù a tema. All’interno della stessa, sono presenti le 269 BOTTEGHE STORICHE di Verona, per valorizzare tutte le eccellenze e le attività che tengono alto la cultura e le tradizioni della città. Grande novità la **Lounge Teatro Ghiotto**, che ospiterà show-cooking e attività tematiche dedicate al cibo”.

Arrivati anche i saluti del Presidente **Luca Zaia**, che con una nota ha ricordato: “L’enogastronomia costituisce l’anima vibrante di un determinato territorio. Dietro a ogni prodotto si celano vicende secolari, scritte grazie alla passione e determinazione di intere generazioni. Promuovere il locale significa ritornare agli antichi sapori e odori così cari e familiari ai nostri nonni; al contempo, concorre a sostenere l’intera filiera e non da ultimo l’Ambiente”.

Dopo il consueto taglio del nastro, alla presenza del vice Presidente del Parmigiano Reggiano **Guglielmo Garagnani**, è stata aperta per l’occasione una forma stagionata 60 mesi, frutto del lavoro dei maestri artigiani della montagna.

Gli ospiti si sono spostati all’interno della nuovissima **Lounge Teatro Ghiotto**. Grazie alla partnership nata tra Parmigiano Reggiano e Recioto della Valpolicella, formaggio, stuzzichini a base di olio, cotechino con la pearà a cura di Massimo Lovato di *Pearà on the road*, accompagnati dal Recioto della Valpolicella.



---

### **Dati e numeri:**

Oltre vent'anni di successi, che hanno visto più di 2.470.000 presenze, 1.668 aziende coinvolte, 1.100 studenti coinvolti nel progetto Teatro Ghiotto, 760 laboratori del gusto, 2 sfilate di moda, 700 spettacoli musicali e culturali, 19 progetti sviluppati a promozione turistica, produttiva, culturale. Sviluppo di B to B in Italia e all'estero e B 10 to C sui territori locali, 118 milioni di euro di indotto sul territorio veronese. Un evento che porta indotto economico importante alla città e alle attività coinvolte.

**Città e Paesi coinvolti:** Verona e provincia, Vicenza, Venezia-Mestre, Lago di Garda, Milano, Bari, Scarparia del Mugello, Norimberga, Londra, Istanbul, Budapest, Katakolon, Izmir, Dubrovnik, Nimes e Cracovia.

### **Comunicazione on-line.**

«Visto il grande successo dello scorso anno, sabato arriveranno a Verona 23 influencer e creator specifici del mondo del food e del travel, per raccontare l'evento e la nostra città – ha spiegato il Vice Presidente **Alex Camera**, responsabile della comunicazione. – Dedicheremo a loro una masterclass dove le eccellenze eno-gastronomiche verranno narrate attraverso i loro canali. In programma anche un tour dedicato agli ospiti a cura delle guide di Federagit - Confesercenti». Creator, influencer giovani e non solo, profili famiglia coinvolti che attireranno un pubblico diverso. Oltre 4.500.000 di followers suddivisi nelle piattaforme Instagram e TikTok potranno seguire Le Piazze dei Sapori anche sul web.

L'evento è patrocinato dal Ministero della Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste, dall'Ente Nazionale del Turismo Italiano ENIT, dalla Regione Veneto, Provincia di Verona e Comune di Verona con il contributo della Camera di Commercio di Verona.

Tutti gli appuntamenti sono consultabili al sito [www.lepiazzedeisapori.com](http://www.lepiazzedeisapori.com), e all'interno della brochure ufficiale. Tra gli appuntamenti in evidenza, sabato alle ore 13:00 è previsto la consegna del riconoscimento Guardiano del Gusto, promosso da **Confesercenti**.

L'apertura al pubblico è fissata per giovedì 9 maggio dalle 12:00 alle 23, venerdì e sabato, dalle 10 alle 23, domenica dalle 10 alle 22. L'ingresso è gratuito.

### **Contatti:**

Sito ufficiale: [www.lepiazzedeisapori.com](http://www.lepiazzedeisapori.com)

Social Page FB: [www.facebook.com/lepiazzedeisapori/](https://www.facebook.com/lepiazzedeisapori/) Social

Page IN: [www.instagram.com/lepiazzedeisapori/](https://www.instagram.com/lepiazzedeisapori/)