

Hostaria, il vino incontra la cultura. Nella Loggia di Fra' Giocondo una selezione delle migliori produzioni vitivinicole

13 Ottobre 2025



Hostaria, l'osteria diffusa più grande d'Italia, torna nel centro storico di Verona dal 17 al 19 ottobre. Tre giorni di festa e 350 etichette da degustare. Oltre 50 eventi in programma tra le vie, le piazze e i cortili della città.

Non solo vino: Hostaria è anche agorà della cultura, della sostenibilità e della solidarietà. Tra le novità 2025: momento inaugurale con Verona Volley, assaggi di idromele e di olio Garda Dop. El Canton di Hostaria per l'incontro con ospiti e vip, le proposte alternative nell'Hostaria Off Beat e i laboratori Speak and Spritz. La Dedicà di Hostaria a Rino Tommasi cresce l'attesa per il Premio Paiasso. Occhio di riguardo alla sostenibilità e mission solidale per il centro di aggregazione intergenerazionale «Casa di Deborah».

Il tema scelto quest'anno «Dove si incontrano il vino e la cultura» sottolinea l'anima più profonda della manifestazione: il vino non come semplice piacere sensoriale ma come linguaggio universale capace di dialogare con le arti, la musica e le storie dei territori. Piacere sensoriale in armonia

anche con la sicurezza e il bere consapevole, concetti promossi attraverso il progetto «Go Safe» con gli operatori del Dipartimento Dipendenze del l'ULSS 9 Scaligera che saranno presenti con la loro unità mobile per coinvolgere e sensibilizzare gli avventori, in particolare i giovani, sui rischi correlati al consumo e all'abuso di alcol e di altre sostanze.

I vini italiani nel calice di Hostaria con una selezione delle migliori produzioni vitivinicole nazionali e locali saranno raggruppati in spazi tematici. Nella Loggia di Fra Giocondo in Piazza dei Signori protagonisti i Consorzi di Soave e Lessini Durello. Nei Giardini di Piazza Bra spazio al Custoza, al Chiaretto e Bardolino, al Garda Doc, all'Arcole e ai Vini Mantovani. La Foresteria nei Giardini di Piazza Indipendenza porterà a Verona i profumi e le tradizioni vinicole del Veneto, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Piemonte, Toscana fino alla Sicilia. Non ultimo, la presenza dei vini di Libera Terra, l'anima agricola delle cooperative dell'Associazione Libera impegnata nel gestire e mettere a frutto terreni e strutture confiscati alle mafie.

La centralissima Via Roma diverrà invece la Via del Miele, vetrina di un'autentica curiosità storica: l'idromele, la bevanda degli dèi a base di miele che debutta quest'anno al Festival. L'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto parteciperà portando con sé piccoli produttori per promuovere la riscoperta di una delle bevande alcoliche più antiche del mondo.

Altra attesa prima volta quella dell'Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP. Anche l'elemento acqua sarà protagonista a Hostaria con Aquardens, il più grande parco termale d'Italia e le buone pratiche di sostenibilità attraverso il progetto water respect con Avantgarde.

Accanto ai vini, immancabili le «sbecolerie», proposte gastronomiche tipiche venete come il Panbollito, selezione di carni bollite in un panino con la salsa pearà, i tortellini di Valeggio, gli gnocchi di malga, i formaggi della Lessinia, il risotto all'isolana, gli arancini risi e bisì di Colognola ai Colli. Da non perdere le proposte alternative di Hostaria Off Beat: dalla birra artigianale veronese alla mixology, il vermouth fino ai vini low-alcol provenienti dalla Spagna.