

# L'APPUNTAMENTO DEL MERCOLEDÌ' con Hostaria 2025, dove il vino e la cultura si incontrano

15 Ottobre 2025



Dal 17 al 19 ottobre, il centro storico di Verona tornerà a trasformarsi in un'osteria diffusa tra degustazioni, proposte culturali e tante novità con l'undicesima edizione di Hostaria che coinvolgerà migliaia di visitatori nel centro storico di Verona. Con oltre 350 etichette proposte da più di cento cantine vitivinicole, l'evento si riconferma percorso esperienziale nel cuore della città con il suo inconfondibile mix tra enogastronomia, eventi culturali, musica dal vivo e intrattenimento. Il tutto sempre con uno sguardo rivolto al sociale. Quest'anno il Festival del Vino di Verona sposterà la causa di Casa di Deborah, comunità educativa diurna per giovani e adulti. Il tema guida di quest'anno, sarà un invito a vivere il festival come un viaggio nei sapori, ma anche nelle storie e nelle identità dei luoghi e dei produttori. Tra le novità, confermata la partecipazione del Consorzio Olio Garda DOP, il debutto de El Canton di Hostaria, nuovo spazio tematico per incontri ed esperienze sensoriali, e ancora l'idromele, bevanda degli Dei.

Nell'edizione in arrivo, grazie alla partecipazione del Consorzio di Tutela dell'Olio Garda DOP, curiosi e visitatori potranno partecipare ad un ricco programma di workshop, degustazioni guidate e masterclass gratuite alla scoperta dell'oro giallo del Garda nell'apposito spazio allestito nella Loggia Antica di Piazza dei Signori. Tra le varie presentazioni domenica 19 ottobre ore 12,30 'Nutrichef' tratterà il tema condotto dal presidente dell'associazione no profit e giornalista Claudio Gasparini 'L'abbraccio del gusto: olio, vino

e finger food', con la dott.ssa Erika Silvestri Nutrizionista, la dott.ssa Imma Cerciello Psicoterapeuta, Chef Paolo Forgia V.P. Ass. Cuochi Scaligeri Verona. La dieta giusta è quella che ti fa uscire di casa: l'importanza dei colori e profumi, dieta mediterranea e abbinamenti, il benessere fisico e psicologico. Introduzione all'assaggio dell'olio Garda DOP: caratteristiche, profilo sensoriale e legame con il territorio. Degustazione guidata in purezza e in abbinamento a cura del Consorzio di tutela. Finger food a cura dell'Associazione Cuochi Scaligeri di Verona abbinato al Chardonnay del Consorzio Garda DOC. L'ingresso è gratuito fino ad esaurimento posti, prenotazione obbligatoria WhatsApp 3534263502.

A Hostaria 2025 arriva anche una novità dal sapore antico e insieme attuale: l'idromele, ottenuta dalla fermentazione di acqua e miele. L'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto parteciperà all'atteso Festival di Verona portando con sé la riscoperta di una delle bevande alcoliche più antiche del mondo. Il nome stesso deriva dai termini greci 'idro' (acqua) e 'meli' (miele), e da sempre accompagna miti e leggende.

Le prime testimonianze scritte si trovano già nell'antico Egitto e già tra i Maya esisteva una bevanda simile, aromatizzata con cortecce e radici di balché. Durante le giornate di manifestazione (tra le piazze e vie del centro storico dal 17 al 19 ottobre) sarà possibile degustare l'idromele negli stand allestiti in Via Roma, per l'occasione 'la via del miele' guidati dalla spiegazione dei produttori. A cura di Claudio Gasparini.