

pagna il pubblico nella location della Provincia di Verona proponendo ogni anno imperdibili concerti. L'undicesima edizione è realizzata da Box Office Live in collaborazione con la Provincia di Verona nell'ambito del progetto di rete "Provincia in Festival - RetEventi Cultura Veneto 2015", in collaborazione con Fondazione Atlantide - Teatro Stabile di Verona. In questi anni la proposta artistica è stata delle migliori nel panorama nazionale e internazionale, abbiamo avuto il piacere di ospitare il famoso fisarmonicista francese Richard Galliano, l'eccezionale cantautrice americana Suzanne Vega, Goran Bregovic, Lorenzo Monguzzi con Marco Paolini, per citarne solo alcuni. Il debutto di Verona Folk 2015 sarà il 3 luglio a Povegliano Veronese, nel bel parco di Villa Balladoro con il Canzoniere

il più formato in Puglia. Il 14 luglio a Sommacampagna, nello splendido parco di Villa Venier, evento speciale con il gruppo "I Musicisti di Francesco Guccini", la storica formazione di uno dei più grandi cantautori italiani porterà in scena il repertorio di Guccini con le più belle canzoni e ballate. Il 15 luglio, sempre a Villa Venier, torna il duo Musica Nuda con Petra Magoni e Ferruccio Spinetti per presentare il loro ultimo lavoro "Little Wonder". Il 23 luglio nel parco del bellissimo Castello di Zevio saranno i Nomadi i prota-



gonisti della serata. Il gruppo più longevo d'Italia, capitanato da Beppe Carletti, darà il meglio del suo vasto repertorio. I biglietti sono disponibili in prevendita da Verona Box Office (via Pallone, 16) e nel circuito Unicredit e Ticketone. Per informazioni: Verona Box Office telefono 045 8011 154

Vendite online: www.boxofficelive.it - www.getticket.it - www.ticketone.it

Bottin a "Taste of Milano"

Domenica 7 giugno, lo chef veronese Alessio Bottin è salito sul palcoscenico dell'importante evento milanese Taste of Milano, dedicato all'alta ristorazione e al mondo degli chef. Per l'occasione ha presentato una sua particolare interpretazione della pasta fresca durante un vero e proprio laboratorio a numero chiuso (16 partecipanti), dal titolo "La Pasta Fresca secondo Alessio Bottin". Alessio Bottin ha alle spalle un curriculum invidiabile, con esperienze nelle cucine degli stellati

Perbellini, Uliassi, Cedroni, e un importante periodo alla guida del ristorante Tre Corone di Verona. Oggi la sua cucina d'autore è disponibile al pubblico della sua Food Boutique, innovativo format di ristorazione a San Giovanni Lupatoto, dove propone piatti preparati al momento utilizzando il miglior pesce dei nostri mari selezionato personalmente da Alessio a Chioggia. Tecnica e tecnologia applicate alla tradizione gastronomica veneta gli consentono di proporre anche



una vasta selezione di piatti e preparazioni da asporto in vasocottura.