

2023

dal

12

OTTOBRE

al

5

NOVEMBRE



**La Fiera gastronomica
più grande d'Italia**

www.fieradellapolenta.it

Apri la App
e paga ai totem



**SPONSOR
UFFICIALI**





Riparazioni Sartoriali

Servizi Stireria

Nostre Produzioni Artigianali per la casa e per bambini

Ricami personalizzati

Detergenti e Disinfettanti

Visita anche il nostro Shop Online
www.sartoriastireriavigasio.store

VIGASIO

Corso Garibaldi 29 Angolo Via Kennedy

Telefono - Whatsapp: 320 6509813



@ModitsSrlVigasio



@sartoriastireria_vigasio

Lavanderia ad acqua e Lavasecco

Lavaggi specifici per Piumoni/Trapunte
Lana/Merinos, Giacconi/Piumini, Capi in Pelle
Tappeti tradizionali e persiani, Pellicciotti

Detersivi vegetali alla spina/bottiglia,
profumatori e disinfettanti per tessuti

VIGASIO, Via Aldo Ettore Kessler 3

Telefono - Whatsapp: 045 2217154



STERZI

Scavi S.r.l.



Sterzi Scavi S.r.l. Via A. Volta, 27 - 37062 Dossobuono Villafranca

Tel. 045 987372 - Fax. 045 987372 - E-Mail: info@sterziscavi.it



LA FIERA DELLA POLENTA COMPIE 25 ANNI



La Fiera della Polenta è giunta alla 25^a edizione. Un quarto di secolo nel corso del quale questa manifestazione si è fatta conoscere ed apprezzare da centinaia di migliaia di visitatori provenienti da tutta Italia. E' quindi un motivo di orgoglio

personale festeggiare questo compleanno ringraziando tutti coloro, dall'Amministrazione comunale di Vigasio alle associazioni, collaboratori e gruppi che hanno reso possibile la sua crescita. Dal 12 ottobre al 5 novembre, presso gli impianti sportivi di via Alzeri, quella che è stata giustamente definita la **"Fiera gastronomica più grande d'Italia"** è pronta ad ospitare all'interno di cinque tensostrutture 3.000 persone, con 12 cucine impegnate a preparare oltre cento gustose diverse portate tutte accompagnate dalla nostra polenta. Per non parlare poi dei nostri caratteristici dolci, come ad esempio la classica sbrisolona, gli Zaletti e l'Amor di polenta. Sarà inoltre presente, all'interno della sala 4, con 150 posti a sedere, "Il Ristorante" dove si svolgeranno cene a tema enogastronomiche. La Fiera è aperta tutte le sere, sabato, domenica e festivi per l'intera giornata, proponendo spettacoli, teatro, musica, eventi ed intrattenimento tutti i giorni sempre ad ingresso libero. Tra le particolarità di questa 25^a edizione la valorizzazione dei grani antichi di mais, una tipologia autoctona, un prodotto strettamente legato al territorio di Vigasio in grado di esaltare il lavoro delle aziende agricole e di trasformazione. Da sottolineare che quando parliamo di polenta autoctona significa che la semente non ha bisogno di essere riprodotta come le sementi ibridi, quindi parliamo di un prodotto di altissima qualità, senza alcun trattamento né manipolazione a livello genetico. La resa in tavola si sente nel sapore e nel profumo, proprio quello di una volta. E proprio per valorizzare la polenta ed i possibili abbinamenti, vengono riproposte le cene a tema presso il nostro ristorante. Sei serate, previa prenotazione (entro le ore 12 del giorno precedente al n. 349.5286457), in collaborazione con la Trattoria "Al Bersagliere" (lunedì 16 ottobre), il Ristorante "Al Calmiere" (lunedì 23 ottobre) l' "Osteria Verona Antica" (martedì 24 ottobre), serata enogastronomica con l'Associazione Macellai Veronesi (martedì 17 ottobre) e due serate a cura dell'Associazione Strada del Vino Soave (mercoledì 25 e lunedì 30 ottobre). Nutrito è infine il programma degli spettacoli in grado di soddisfare tutti i gusti. Oltre al ballo liscio e alla musica anni 70/80/90, torna il festival nazionale del country, appuntamento che attira appassionati da tutta Italia. Sono in programma anche commedie di compagnie teatrali veronesi, spettacoli di cabaret, spettacolo Drag Queen, concerti, musica da discoteca, musical (Frozen) e per finire, il 5 novembre, Giornata "November Beer Feast", serata con il mitico DJ Daniele Baldelli per rivivere i mitici anni 80. L'appuntamento è quindi per la serata inaugurale di giovedì 12 ottobre, con aperitivo e torta di benvenuto per tutti. Ogni sera non mancheranno le occasioni per divertirsi ed apprezzare i numerosissimi piatti che possono essere ordinati scaricando l'apposita app "Fiera della Polenta". Da segnalare a questo riguardo una novità dell'edizione 2023, ovvero due totem cassa automatica per interagire con la app, questo al fine di ordinare e pagare senza fare code alle casse.

Vi aspettiamo tutti alla 25^a edizione della Fiera della Polenta di Vigasio dal 12 ottobre al 5 novembre !

Il Presidente Associazione Vigasio Eventi
Umberto Panarotto



COMUNE di VIGASIO

E' ormai un quarto di secolo che questa manifestazione fa parlare del prodotto principe del territorio. Era nata come festa sul piazzale della chiesa, promossa da pochi volontari, quasi per scherzo, con l'obiettivo di valorizzare il nostro mais, ed è gradualmente cresciuto fino a trasformarsi in Fiera. Con una location che si è spostata già dopo poche edizioni presso gli impianti sportivi comunali dove gli spazi più accoglienti hanno potuto soddisfare le esigenze di un appuntamento che arriva ormai ad ospitare qualcosa come 100.000 visitatori. Ecco quindi che la nostra polenta ha potuto farsi apprezzare da moltissime persone, provenienti da tutta Italia, per cui questa Fiera è divenuta a tutti gli effetti una delle più partecipate a livello regionale. Ciò rappresenta per Vigasio un motivo di orgoglio, anche perché il mais può essere abbinato a moltissime pietanze e questo fa la differenza rispetto ad altre manifestazioni poiché offre la possibilità ai visitatori di degustare nella stessa sera più pietanze dal momento che il menù ne annovera più di cento, soddisfacendo quindi tutti i palati. Vorrei poi sottolineare l'impegno davvero ammirevole da parte delle associazioni, impegnate nel mondo del sociale così come in quello dello sport, per la buona riuscita della manifestazione.

Il Sindaco di Vigasio
Eddi Tosi

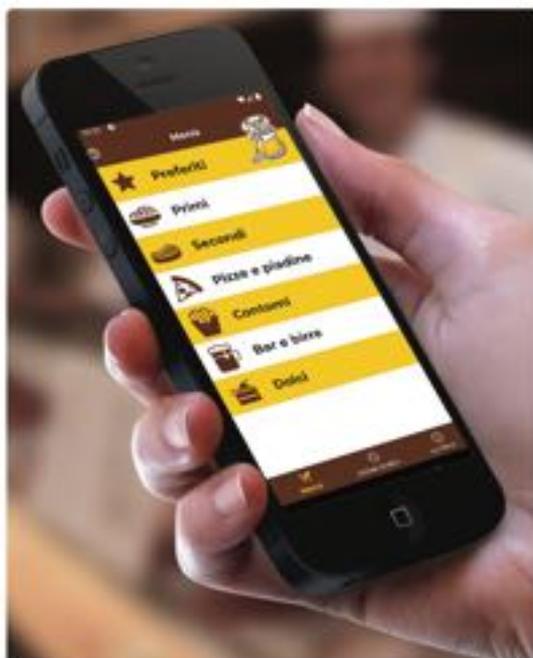
Apri la App, ordina e paga ai Totem

Scarica la APP

Fiera della polenta



Seleziona tutti i piatti che preferisci sul tuo smartphone e genera il codice QR per il tuo ordine



Vai al totem, velocizza il pagamento!



Oppure con il QR Code passa alle casse per pagare



**COLDIRETTI
VERONA**

*Coldiretti protagonista
alla Fiera della Polenta*

Coldiretti, la principale organizzazione agricola a livello nazionale con 1,6 milioni di associati, svolge attività di assistenza e tutela soprattutto nei settori sociale, tecnico-economico, sindacale, tributario, del lavoro e in quello della regolamentazione della piccola affittanza.

La sezione di Vigasio è stata fondata nei primi anni sessanta e da allora si adopera per opporsi agli inganni del falso made in Italy e tutela le produzioni di qualità del territorio.

Tante le iniziative che Coldiretti Vigasio organizza sul territorio: dal mercatino a km 0 ai convegni su tematiche di attualità e legate al mondo dell'agricoltura per affrontare e vincere le sfide che minacciano il settore e quindi il futuro di tanti giovani che curano la terra per rendere i propri sogni imprenditoriali realtà e creare insieme un mondo migliore.

Una celebrazione molto sentita da Coldiretti Vigasio è poi il tributo al santo protettore degli animali e del lavoro contadino: Sant'Antonio Abate. Una iniziativa che cerca di mantenere vivo il ricordo delle origini della cultura contadina. Nato in Egitto nel terzo secolo, è riconosciuto come protettore del mondo rurale e degli animali e la sua devozione si intreccia alla tradizione cosicché in molti paesi Sant'Antonio viene celebrato con riti e numerose benedizioni. Per questo, la locale sezione della Coldiretti, in occasione della ricorrenza di Sant'Antonio, si ritrova per ricordare i coltivatori del paese defunti con una messa che viene celebrata ogni anno il 17 gennaio nella chiesa parrocchiale.

Alla Fiera della polenta Coldiretti Vigasio è presente con uno stand che mostra i prodotti locali. Il mais, in primis, l'oro giallo, tra gli alimenti più versatili: la polenta è facile da preparare, può essere condita in mille modi ed è bello cucinarla e consumarla in famiglia o con gli amici.

Tradizione, dunque, ma anche sperimentazione direttamente sul piatto per un assaggio di Fiera da mangiare che attira migliaia di visitatori ogni anno



Pertile M. & C.

Impresa Pompe Funebri s.a.s.

di Pertile Marcellino & Pertile Mattia & C.

Tel. 045 85 20 881

Servizio di reperibilità cellulari 24h

Pertile Mattia 347 67 99 711

Pertile Marcellino 340 714 35 15

Vigasio - Castel d'Azzano

Isola della Scala - Povegliano V.se

Giovedì **12** Ottobre

ORE 19.00 **APERTURA e PRESENTAZIONE 25° FIERA DELLA POLENTA**

APERITIVO DI BENVENUTO

TORTA 25° Fiera della Polenta

alla presenza del Sindaco e delle Autorità Civili, militari e religiose del Comune di Vigasio, accompagnata dal Complesso Bandistico Scaligero "Vincenzo Mela" diretto dal maestro Daniele Cipriani, e dalle Majorette del Corpo Bandistico Santa Cecilia di Povegliano Veronese.



ORE 19.00 **CENA DI GALA**

Intrattenimento musicale con i VINTAGE PEOPLE

ORE 19.00 Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 19.00 Apertura "STAND GASTRONOMICI"



AREA LUNA-PARK



PER TUTTA LA DURATA DELLA FIERA

*estrazione a premi libero
e volontaria*

**OGNI LUNEDÌ
& MARTEDÌ**



L'IMPERDIBILE ESTRAZIONE A PREMI

REGOLAMENTO: i tagliandi numerati verranno consegnati nei giorni di lunedì e martedì uno per ogni 10 euro di spesa. L'estrazione sarà fatta alle 22,30 circa all'interno della sala della manifestazione (RISTORAZIONE 1) ed

IL VINCITORE DOVRÀ ESSERE PRESENTE, TRASCORSI 2 MINUTI DALL'ESTRAZIONE si procederà con un'altra estrazione **ANNULLANDO IL BIGLIETTO PRECEDENTEMENTE SELEZIONATO** sino alla consegna del premio in polio.

Lunedì 16 ottobre
Martedì 17 ottobre
Lunedì 23 ottobre
Martedì 24 ottobre
Lunedì 30 ottobre
Martedì 31 ottobre

SE SEI FORTUNATO MANGI E TI PORTI A CASA UNO SPLENDOIDO REGALO

Venerdì **13** Ottobre

ORE 18.30

Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 18.45

Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 21.00 **GDV DANCE
STUDIOS SHOW**
"Viaggio attraverso il tempo,
dai giorni della preistoria"
spettacolo di danza

"Ingresso libero"



"PROGETTO" GRANI ANTICHI DI MAIS

**I GRANI ANTICHI DI MAIS AUTOCTONO VERONESE
IN ANTEPRIMA ALLA FIERA DELLA POLENTA DI VIGASIO**

Oggi i consumatori si sono avvicinati a prodotti derivanti da un'agricoltura tradizionale ma innovativa, valorizzando la qualità organolettica dei prodotti locali.

Partendo da questi presupposti **VIGASIO EVENTI** ha realizzato un progetto per la **VALORIZZAZIONE DI GRANI ANTICHI DI MAIS** coinvolgendo numerosi partner.

Obiettivo dell'iniziativa, come dichiara Umberto Panarotto, Presidente di Vigasio Eventi "è stato quello di creare un nuovo prodotto di Mais Autoctono Veronese collegato al territorio di Vigasio che sappia valorizzare il lavoro delle aziende agricole e di trasformazione che nel contempo diventi strumento promozionale e attrattivo per la nostra società".

Il progetto ha dato buoni frutti, abbiamo avuto i primi risultati con i prodotti selezionati in campo e lavorati per essere venduti durante questa edizione della **FIERA DELLA POLENTA** così da testare il sapore e l'apprezzamento presso i consumatori.

Oltre a ciò **VIGASIO EVENTI**, in collaborazione con primarie aziende di trasformazione del territorio, ha creato: "SAPORE DI MAIS", un nuovo brand specializzato per commercializzare **SPECIALITA' DOLCI E SALATE** realizzate con il Mais Autoctono Veronese.

TUTTO QUESTO PER COLLEGARE L'IMPORTANTE VETRINA DELLA FIERA ad un'azione di concreto sostegno dell'economia della zona attraverso un prodotto che, al pari del mais biancoperla ed a quello di Marano, possa affermarsi come attrattore di turismo esperienziale che porti ricchezza alle imprese e al territorio.

I prodotti si potranno degustare nel corso della **FIERA DELLA POLENTA** che si terrà a Vigasio dal 12 Ottobre al 5 Novembre 2023.

Sabato **14** Ottobre

ORE 9.00 **6° EDIZIONE
VIGASIO DRIFT SHOW
PATTUGLIA ACROBATICA 75 A.S.D.**

ORE 11.00 Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri
ORE 12.00 Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 17.00 **2° FESTIVAL NAZIONALE
24.00 DEL COUNTRY**
a cura di
Country Forever
Line Dance Verona

ORE 18.30 Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri
ORE 18.45 Apertura "STAND GASTRONOMICI"

"Ingresso libero"



 **SPACCIO
DIVANI**

PRODUZIONE PROPRIA
POSSIBILITÀ DI FINANZIAMENTO
VALLESE di OPPEANO (VR)
Via U. Giordano 3/5 - zona artigianale
Tel. **339 5773080**



 **COLOMBINI**
prodotti genuini
dal 1978

Carni, salumi, formaggi, specialità gastronomiche artigianali

Venite a trovarci nei **MERCATI** elencati di seguito, sarà un piacere farvi assaggiare i nostri prodotti.

Lunedì **Buttapietra**
Martedì **Bovolone - Marega - Lugagnano**
Mercoledì **San Bonifacio - Roverchiara - Verona Viale del Commercio**
Giovedì **Verona Santa Lucia - Castel d'Azano - Castelnuovo Bariano**
Venerdì **Salizole - Casaleone**
Sabato **Legnago - Verona Via Dora Baltea - San Martino Buon Albergo**

Potete acquistare i nostri prodotti anche
presso il nostro **SPACCIO** in Viale Portolupi 231 - 37056 BIONDE di Salizole (VR)
e tramite il nostro **SHOP ONLINE** www.colombini.shop



Domenica **15** Ottobre

ORE 9.00 6° EDIZIONE -
VIGASIO DRIFT SHOW
PATTUGLIA ACROBATICA 75 A.S.D.

ORE 11.00 Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri
ORE 12.00 Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 17.00 2° FESTIVAL NAZIONALE
24.00 DEL COUNTRY
a cura di
Country Forever
Line Dance Verona

ORE 18.45 Apertura "STAND GASTRONOMICI"

"Ingresso libero"



MILCA LEONDINI

Fisioterapista



Tel: 347 3104161

Riceve su appuntamento

Via Angelo Paioni, 4B - Rizza di Villafranca (VR)

AUTOSTRADA A/22 - USCITA CASELLO DI VERONA NORD

Via Lombardia, 4
37060 LUGUGNANO DI SONA (VERONA)
Tel. 045.8103238
Fax 045.8107497

e-mail: info@lhortopedico.it
www.lhortopedico.it

L'HORTOPEDICO
ORTOPEDIA SU MISURA
PADOVA • VERONA

Lunedì **16** Ottobre

ORE 18.30

Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 18.45

Apertura "STAND GASTRONOMICI"

Ore 20.00

Serata degustazione Ristorante **AL BERSAGLIERE**
presso "IL RISTORANTE" sala 4

ORE 22.00 Estrazione a premi - sala 1 (regolamento vedi a pag.7)



"LA TRADIZIONALE CUCINA VERONESE CUCINATA E SERVITA DA IMPORTANTI CHEF"

presso "IL RISTORANTE" sala 4

**NOVITÀ 2023
IL RISTORANTE
IN FIERA**



Al Bersagliere

ANTICA TRATTORIA TIPICA - ENOTECA

Polenta e Luccio
Pasta Di Mais All'anatra
Polenta e Oco
Dolce Di Polenta Mele e Cannella

I piatti saranno abbinati ai vini del territorio

Prenotazione al n. 349 5286457 entro le ore 12 del 15 ottobre euro 35 bevande incluse

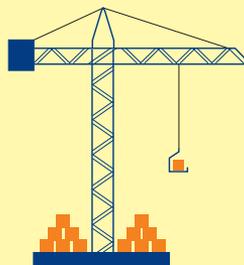


Campebelli Diego
consulente immobiliare

I nostri servizi:
VENDITE, LOCAZIONI,
PRELIMINARI, STIME, CONSULENZE,
RICERCHE DI MERCATO
E ASSISTENZA NOTARIALE,
MUTUI, PROGETTUALE.

Tel. 045 6685425
Via Roma, 19
37068 Vigasio (VR)
2lagenzia@gmail.com

IMPRESA EDILE



**PERINA
FLAVIO**
& F.lli

VIGASIO
340.5001040

Martedì **17** Ottobre

ORE 18.30 Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 18.45 Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 20.00 Serata degustazione **cena**
ASSOCIAZIONE MACELLAI VERONESI
presso "IL RISTORANTE" sala 4

ORE 22.00 Estrazione a premi - sala 1 (regolamentovedi a pag.7)



"LA TRADIZIONALE CUCINA VERONESE CUCINATA E SERVITA DA IMPORTANTI CHEF"

presso "IL RISTORANTE" sala 4

NOVITÀ 2023
IL RISTORANTE
IN FIERA

Associazione Macellai Veronesi

Antipasto

Crostini di polenta
abbrustolita,
Stortina Veronese, moretta,
Monte veronese
e lardo di Patanegra

Primo piatto

Calamarata zucchine,
vitello ed erbe spontanee
della Lessinia

Secondo piatto

Polenta morbida,
guancialino,
brasato all'Amarone
di maiale bianco

Piatto misto dolci

I piatti saranno abbinati ai vini del territorio
Prenotazione al n. 349 5286457 euro 30 bevande incluse

Tavella.
VIGASIO

Via Vittorio Emanuele II, 42
VIGASIO (VR) - Tel: 349 6353141

MICHELE LONARDI
Servizi Assicurativi

📍 Via Guido Rossa 4 - 37012
Bussolengo VR

✉ LONARDIMICHELE98@GMAIL.COM

☎ 349708324

Mercoledì **18** Ottobre

ORE 18.30 Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 18.45 Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 20.00 Cena di beneficenza "**SOLIDARIETA' CON TE 7**"
presso "IL RISTORANTE" sala 4
organizzata dall'Associazione **A.N.A.S.**
alla presenza dell'ospite d'onore
TRACY (Vincitrice di Masterchef)



Zoccatelli
IMPIANTI ELETTRICI

MASSIMO ZOCCATELLI
Cell: +39 348 4447118

Z.M. Zoccatelli impianti - Vigasio (VR)
web: www.impiantizoccatelli.it
mail: info@impiantizoccatelli.it

- IMPIANTI ELETTRICI
- CIVILI
- INDUSTRIALI
- AUTOMAZIONI
- IMPIANTI TECNOLOGICI
- ENERGIE RINNOVABILI

DUBBI SU: Impianto fotovoltaico...
Illuminazione a LED...
VUOI: automatizzare il cancello...
Domotica Sì o NO?
...CHIEDETECI INFORMAZIONI!

TERMIDRAULICA
TOMASI

Via Gorizia, 11
ROVERBELLA (MN)
Cell. 347 2313787
steven_tomasi@yahoo.com

Impianti idraulici
tecnologici
Condizionamento
Manutenzione caldaie

THERMITAL
FONTICAL



De Rossi IMPIANTI

Idrraulici - Riscaldamento - Raffrescamento - Gas
Sostituzione Caldaie - Riparazioni Varie
Energie Rinnovabili - Risparmio Energetico

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

via brigata sassari n°6/a vigasio
tel. 3407903013
derossiimpianti@gmail.com

Giovedì **19** Ottobre

ORE 18.30

Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 18.45

Apertura "STAND GASTRONOMICI"

**ORE 21.00 COMPAGNIA
TEATRALE ESTRAVAGARIO**
presenta: **"UOMINI SULL'ORLO
DI UNA CRISI DI NERVI"**



"Ingresso libero"



DG COLOR
Carmelo Di Giovanni

- Tinteggiature interne - esterne
- Cartongesso
- Isolamento Termico a cappotto

cell. 347 9118432
VIGASIO (VR)



PRODUZIONE E INSTALLAZIONE
DI INFISSI IN ALLUMINIO
VENDITA E INSTALLAZIONE
DI INFISSI PVC E LEGNO
COMPLEMENTI E CHIUSURE PER LA CASA



Seal srl Viale del Lavoro, 50 - 37060 Buttapietra (VR) - Tel: 045 6660488 - Fax: 045 6668063

www.sealserramenti.it  Seal Serramenti

ISO R ALLUMINIO
a Isolalta dal 1981
www.isoralluminio.it

 Carrozzeria 
LA RINNOVA
di Rosignoli Claudio

SISTEMA di riparazione
del parabrezza stratificati
**SEMPLICE
ED ECONOMICO**



CASTEL D'AZZANO (VR) - Via dell'Artigianato, 13/A
Tel. e Fax 045 512005 - la.rinnova@libero.it

Venerdì **20** Ottobre

ORE 18.30

Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 18.45

Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 21.00 "I CANZONISSIMI SHOW"

POP & TRASH ITALIAN BAND Le grandi HITS della musica italiana degli anni 60, 70, 80, 90 e non solo, per una spietata sfida tra decenni musicali



"Ingresso libero"

TRASLOCHI BEGLO
347 2370704 - traslochibegloeliberi.it

TRASLOCHI ABITAZIONI ED UFFICI
TRASFERIMENTO ARCHIVIO
IMBALLAGGI
NOLEGGIO ELEVATORI
MONTAGGIO E MODIFICA MOBILI
TRASPORTO MERCI CONTO TERZI
DEPOSITO E CUSTODIA MOBILI

VIGASIO (VR)
www.beglotraslochi.it

TSI
2013

SCUOLA NUOTO
ACQUAFITNESS
NUOTO LIBERO
PILATES

Apertura iscrizioni
corsi di nuoto
2° turno al 6.11.23

Via Tiro a Segno, 14
37063 Isola della Scala
info@piscineisoladellascala.it
045 7302626

Via Montelungo, 5
37131 Verona
info@piscinebelvedere.it
045 4641357

Manzini
AUTO SERVICE

OFFICINA AUTORIZZATA FIAT • OFFICINA MULTIMARCA
ASSISTENZA PNEUMATICI • REVISIONI • SOCCORSO STRADALE • DIAGNOSI

VIENI A TROVARCI NELLA
NUOVA SEDE!

CA' DI DAVID (VR) - Via Belfiore 202 - Tel. 045 8566111
info@manziniautoservice.it - www.manziniautoservice.it

Sabato **21** Ottobre

ORE 11.00 Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri
ORE 12.00 Apertura "STAND GASTRONOMICI"
ORE 18.30 Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri
ORE 18.45 Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 21.00 "ALLEGRA GROUP"
CANTARE E BALLARE INSIEME
serata di musica, spettacolo e divertimento



B.I.V.A.
BATTERIE INDUSTRIALI
VENDITA ASSISTENZA

MIDAC Batteries
ENERGECO Batteries

B.I.V.A. SRL Via Ferraresi, 3 - TRE VENEZIOLO (VR) - 045 739678



"Ingresso libero"

MAYA
CULTURA DELLA LUCE

**PRENOTA UN APPUNTAMENTO PRESSO UNO DEI NOSTRI
PUNTI VENDITA E SHOWROOMS:**

37066 **Caselle di Sommacampagna (VR)**
via dell'Artigianato, 17 - Tel. **+39 045 8589434**

37133 **Verona** - via Francesco Torbido, 17e
Tel. **+39 045 11170256**

37050 **Ca' degli Oppi (VR)** - via del Lupo, 9
(presso Galvan Mobili) - Tel. **+39 045 7130474**

ampia gamma di prodotti
consulenza specializzata
progettazione illuminotecnica
assistenza in cantiere pre/post vendita
soluzioni personalizzate
sopralluoghi

 www.mayailluminazione.com
 info@mayailluminazione.com



Domenica **22** Ottobre

ORE 7.30 **MOTOCROSS - DUE ORE A COPPIE**
ORE 10.00 **SFILATA AUTO E MOTO D'EPOCA**
per le vie del paese



ORE 11.00 Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri
ORE 12.00 Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 17.30 VERONAMUSICAL PRESENTA
"LA REGINA DEI GHIACCI"
Musical per tutta la famiglia

ORE 18.45 Apertura "STAND GASTRONOMICI"



"Ingresso libero"



Media Partner "Fiera della Polenta"

Lunedì **23** Ottobre

ORE 18.30

Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 18.45

Apertura "STAND GASTRONOMICI"

Ore 20.00

Serata degustazione Ristorante **IL CALMIERE**
presso "IL RISTORANTE" sala 4

ORE 22.00 Estrazione a premi - sala 1 (regolamento vedi a pag.7)



"LA TRADIZIONALE CUCINA VERONESE CUCINATA E SERVITA DA IMPORTANTI CHEF"

presso "**IL RISTORANTE**" sala 4

**NOVITÀ 2023
IL RISTORANTE
IN FIERA**

IL CALMIERE

DAL 1987

Antipasto

Oro bianco
con polenta abbrustolita

Primo piatto

Gnocchi di polenta bianca
con gorgonzola mascarpone
e noci

Secondo piatto

Musso
con polenta morbida

Dessert

Sbriciolata di mais con frutti di bosco e ricotta

I piatti saranno abbinati ai vini del territorio
Prenotazione al n. 349 5286457 euro 35 bevande incluse

STELLA
FIORI DI STAGIONE

di Angiolina Stella

Via Roma, 58 VIGASIO - Tel 347.7013851

angiolinastella50@gmail.com



Martedì **24** Ottobre

ORE 18.30 Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 18.45 Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 20.00 Serata degustazione Ristorante **VERONA ANTICA**
presso "IL RISTORANTE" sala 4

ORE 22.00 Estrazione a premi - sala 1 *(regolamento vedi a pag.7)*



"LA TRADIZIONALE CUCINA VERONESE CUCINATA E SERVITA DA IMPORTANTI CHEF"

presso "IL RISTORANTE" sala 4

NOVITÀ 2023
IL RISTORANTE
IN FIERA



Antipasto

Polenta carbonera

Primo piatto

Pasta di mais con salsiccia,
porri e ricotta affumicata

Secondo piatto

Pastissada de caval
con polenta

Dessert

Torta di ricotta con composta di mirtilli

I piatti saranno abbinati ai vini del territorio

Prenotazione al n. 349 5286457 euro 35 bevande incluse

PoliPan
Attrezzature
per panifici e pasticcerie
Carpenteria metallica



Via G. Verdi, 26/L • 37060 Castel d'Azzano (VR)
Tel. 045 8521469 • Fax 045 8545424
e-mail: polipan@libero.it
P.IVA 03091910236

PROGETTAZIONE CAD/CAM
TECNOLOGIA AVANZATA



MALAGNINI SAMUELE S.r.l.

Lavorazione meccanica • Progettazione
Costruzione stampi e stampaggio metalli
Stampi: a passo con maschiatura incorporata
Termo soffiaggio • Aspiraggio • Fondi bombati • Iniezione

Via N. Sauro, 16/C
37060 Fagnano di Trevenzuolo (VR)
Tel. 045 7350243 - www.v-malagnini.com
e-mail: samuele@v-malagnini.com



DENISZORZI

HAIRSTYLIST & BEAUTY

LUN 7.00 - 15.00

GIO 9.00 - 18.00

MAR 9.00 - 18.00

VEN 9.00 - 18.00

MER 12.30 - 20.30

SAB 8.30 - 15.00

info@denisorzi.it / T. 045 6936568

Mercoledì **25** Ottobre

ORE 18.30 Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri
ORE 18.45 Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 20.00 Serata degustazione
"VINI E FORMAGGI VERONESI"

"LA TRADIZIONALE CUCINA VERONESE CUCINATA E SERVITA DA IMPORTANTI CHEF"

presso **"IL RISTORANTE"** sala 4

**NOVITÀ 2023
IL RISTORANTE
IN FIERA**



Serata degustazione vini e formaggi Veronesi

Degustazione formaggi del Caseificio La Casara

Monte Veronese Giovane 60 giorni

Monte Veronese Mezzano 6 mesi

Monte Veronese Vecchio 2 anni con Mostarda di Melo Decio di Belfiore

e Confetture della Gastronomia Damoli

Gnocchi di Malga

Sbrisolona con la Polenta tostata

organizzata dall'Associazione **LA STRADA DEL VINO DI SOAVE**
con la collaborazione del caseificio "LA CASARA", della "GASTRONOMIA DAMOLI"
e delle cantine "PORTINARI" e "VICENTINI"

euro 35

Prenotazione al n. 349 5286457 entro e non oltre le ore 12 del 24 Ottobre

ARREDAMENTI CALDANA

INTERIOR DESIGN

SHOW-ROOM



VIA MARCONI 90/C - CASTEL D'AZZANO
TEL: 0459612807 INFO@ARREDAMENTICALDANA.IT



UN ANTICO AMORE PER LA TERRA E I SUOI FRUTTI

Il territorio della provincia di Verona è la viva testimonianza di una cultura agricola che ha saputo raggiungere un sapiente equilibrio tra tecnologia e tradizione, tra amore per la propria terra ed apertura verso nuovi confini.

Un equilibrio che ha sviluppato un vero tesoro di tipicità agricole, un patrimonio da tutelare, diffondere, migliorare e promuovere.

Con tali obiettivi, nel 1992, è nato il consorzio di Tutela Ortofrutta di Verona, che ha adottato il marchio commerciale a carattere collettivo "Gli orti di Giulietta".



Un marchio associato all'immagine di un personaggio poetico, amato e conosciuto in tutto il mondo, che richiama il territorio con il suo paesaggio, la storia, la cultura e le tradizioni.



Il Centro Estetico Annabella con oltre 30 anni di esperienza si avvale di professioniste competenti e specializzate nei trattamenti estetici su viso e corpo di ultima generazione.

A disposizione della sua clientela solo macchinari altamente tecnologici, innovativi e all'avanguardia.

Via XXV Aprile, 4 - Nogara - VR
0442 88895 - 366 4223999

 @annabellaestetica  @esteticaannabella



COUPON REGALO

Vieni a trovarci e porta con te questo
COUPON REGALO
avrà uno sconto del **50%**
su un "trattamento viso o corpo"



Un gruppo di oltre 60 professionisti al Vostro servizio!

- RISCALDAMENTO
- CONDIZIONAMENTO
- IMPIANTI ACCIAIO INOX
- ANTINCENDIO
- ENERGIE RINNOVABILI
- TRATTAMENTO ACQUA
- CARPENTERIA METALLICA
- GAS



Filiale di Vigasio
Via dell'Industria 1

Tel:
045 7363190

Mail:
vigasio@filatermoidraulica.it

Sito web:
www.filatermoidraulica.it

Intimo uomo donna

SOTTOSOPRA

Abbigliamento e corsetteria
dalla coppa A alla ... 0

Taglie dalla 1° alla 12°

Specializzato Intimo Sposa - Sport - Costumi tutto l'anno

Corso Garibaldi, 6 - VIGASIO (VR) - Tel. 045 7363203
sottosopravigasio.vr@gmail.com - www.intimostyle.it SOTTOSOPRA VIGASIO

* valido sul primo acquisto bra fitting

elomi

FANTASIE

Freya

felina

Triumph

SUNFLAIR
REASPHANTON

Philipp Matignon

stoggi

BOGLIETTI

Alpina
maglieria intima dal 1926

FILA

IMEC

gisela

Il nostro MENÙ

per soddisfare ogni palato

PRIMI PIATTI

BIGOLI ALL'ANITRA

BIGOLI AL MUSSO (ASINO)

BIGOLI ALL'AMATRICIANA

BIGOLI GORGONZOLA E TARTUFO

BOLLITO CON PEARA'

CANEDERLI al burro fuso e salvia

GNOCCHI DI MAIS con formaggi della lessinia

GNOCCHI DI MAIS con gorgonzola e panna

GNOCCHI DI MAIS con pomodoro e basilico

GNOCCHI DI MAIS con ragù di carne

GNOCCHI DI MALGA

LASAGNE DI CARNE con farina di mais

MACCHERONCINI con ragù di cervo

MACCHERONCINI con ragù di musso

MACCHERONCINI con ragù di anitra

PAPPARDELLE con anitra

PAPPARDELLE con cinghiale

PASTICCIO ALLA VIGASIANA polenta e ragù di carne

RISOTTO con radicchio e monte veronese

RISOTTO ALLA VIGASIANA riso carnaroli, polpa di maiale, scannello, vitello

TORTELLINI VALEGGIO con burro e salvia

TORTELLI DI ZUCCA con burro fuso e salvia

VELLUTATA DI POLENTA piatto vegano

TRIPPE

SECONDI PIATTI accompagnati da polenta

ANITRA IN SALMÌ

ARROSTICINI DI OVINO

BACCALÀ ALLA VICENTINA

BOCCONCINI DI VITELLO E SALSICCIA con funghi porcini

BOLLITO CON PEARÀ

BOGONI (lumache)

BRASATO DI MANZO con erbe

CARNE SALÀ SCOTTATA con fagioli stufati e polenta alla griglia

CONCIA polpa di maiale tritata, grana padano, salsiccia, funghi

COSTINE DI MAIALE ALLO SPIEDO

COSTINE SALSA BARBECUE

COTOLETTA CON PATATINE

FAGIOLI E SALSICCIA ALLA MESSICANA pomodoro e peperoncino

FEGATO ALLA VENEZIANA

SECONDI PIATTI accompagnati da polenta

FINFERLI E LUGANEGA

FORMAGGI MISTI monte veronese, grana, monte mezzano, monte ubriacone

FRITTURA DI PESCE (totani, code di gambero, calamari) con verdure pastellate e polenta fritta

FUNGHI E GRANA

GALLETTO ARROSTO 1/2 galletto

GRIGLIATA MISTA lonza, pancetta e salamella

GUANCIALINO DI MANZO con salsa ai porcini

GUANCIALINO DI MAIALE e AMARONE

GULASH

HAMBURGER GOURMET

LUCCIO IN SALSA

MAIALINO CON CREMA DI TARTUFO AL FORNO

MAXI GRIGLIATA (doppia grigliata) con verdure grigliate

MUSSO (asino)

PASTISADA DE CAVAL

PIATTO GRAN GALÀ fegato, polpettine, straccetti, tagliata, costine

PIATTO RICCO (canederli, arrosticini, mortadella, formaggio trentino)

TIROLESE (crauti, polenta, costina, cotechino e salsiccia)

POLENTA CANGURO

POLENTA CINGHIALE

POLENTA INFASOLÀ fagioli, pancetta affumicata

POLENTA E RENGAR aringa

POLENTA GRATINATA formaggio, funghi, tartufo

POLENTA BURRO FUSO speck e monte veronese

POLENTA STORTINA VERONESE presidio SLOWFOOD  e Monte Veronese Mezzano

POLPETTINE al sugo di pomodoro

PORCINI BRIE

PORCINI GORGONZOLA

PORCINI TALEGGIO

SPEZZATINO DI MANZO porcini e tartufo

SPEZZATINO DI MANZO con verdure e funghi pioppini

SPEZZATINO DI BUFALO con funghi

SPEZZATINO DI CERVO E CAPRIOLO

STINCO DI MAIALE AL FORNO

STRACCETTI DI MANZO con verdure e funghi pioppini

STRACCETTI DI POLLO SPECK E FORMAGGIO

TAGLIATA DI MANZO con rucola e scaglie di grana

TARTUFATA tartufo nero, monte veronese, mezzano fuso

TASTASAL E MONTE VERONESE

VULCANO DI POLENTA polenta con salsa pomodoro, funghi porcini, cubetti di pancetta, formaggio monte Veronese a scaglie

CONTORNI

PATATINE FRITTE

FAGIOLI STUFATI

VERDURE MISTE GRIGLIATE

LA NOSTRA PASTICCERIA

FROLLA DI POLENTA (FROLLA CIOCCOLATO CREMOSO)

PERLA NERA MONOPORZIONE cioccolato fondente e nocciola

TIRAMISÙ

DOLCE ELITE' cioccolato bianco e pistacchio / cioccolato bianco e frutti di bosco monoporzione

TRIS DI CIOCCOLATO

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO

SBRISOLONA MONOPORZIONE

SBRISOLONA TORTA INTERA

CROSTATA RICOTTA E FICHI MONOPORZIONE

FROLLA AL CIOCCOLATO E CREMOSO (cestino di frolla al cioccolato piu' crema zabaglione)

MILLEFOGLIE DI MAIS MONOPORZIONE

AMOR DI POLENTA MONOPORZIONE

ZALETTI biscotti di farina di mais, uvetta

PIATTO MISTO DOLCI

MIGNON DI PASTICCERIA ASSORTITA 24 PZ

POLENTA E SALAME DOLCE

PANNA COTTA AL CAFFÈ'

PROFITTEROL

ZUPPA INGLESE

BAR

ACQUA 50 cl

BIBITE coca cola, fanta, the (in lattina)

VINO ALLA SPINA bicchiere

VINO ALLA SPINA ½ litro

VINO ALLA SPINA 1 litro

VINO VERDUZZO frizz. alla spina - bicchiere

VINO VERDUZZO frizz. alla spina - ½ litro

VINO VERDUZZO frizz. 1 litro

VINO RABOSELLO rosè frizz. alla spina - bicch.

VINO RABOSELLO rosè frizz. alla spina - ½ litro

VINO RABOSELLO rosè frizz. alla spina 1 litro

CAFFÈ espresso, decaffeinato, orzo, ginseng

CAFFÈ CORRETTO grappa, cognac, sambuca

GRAPPE MARZADRO (cassa vini DOC/grappe)

GRAPPE/CREME MARZADRO bicchierino

JUDICA

GRAPPA IN PUREZZA DI MOSCATO

18 LUNE

ANFORA 43°

CAMILLA

LA TRENTINA MORBIDA

GRAPPA ALLE BACCHE DI MIRTILLO

GRAPPA CON PERA

GRAPPA AL FIENO

PELLEROSSA

AMARO MONTENEGRO

AMARO DEL CAPO

SAMBUCA

BIRRE

BIRRA ALLA SPINA CHIARA caraffa da 1,5 lt

BIRRA ALLA SPINA CHIARA piccola 30 cl

BIRRA ARTIGIANALE DEL BARONE BIRRERIAI

BIRRA THERESIANER PILS chiara 33 cl

BIRRA THERESIANER VIENNA rossa 33 cl

BIRRA ANALCOLICA BECK'S 33 cl

VINI DOC (cassa vini DOC/grappe)

CUSTOZA Monte del Fra'

LUGANA Fraccaroli

MANZONI BIANCO Az.Agr. Ponzetta Ponte di Piave TV

RECIOTO DI GAMBELLARA

PASSITO Cantina di Gambellara

CHIARETTO Monte del Fra'

BARDOLINO Monte del Fra'

RABOSO Az.Agr. Ponzetta Ponte di Piave TV

LAMBRUSCO Terre Forti Faenza

LAMBRUSCO Terre Verdiane Cantine Ceci

VALPOLICELLA CLASSICO Cantina Valpantena

VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C. Cantina Valpantena

VALPOLICELLA RIPASSO DOC La Villa Az.Agr. Benedetti

VALPOLICELLA RIPASSO DOC Torre del Falasco Cantina Valpantena

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. Cantina Valpantena

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. Cantina Valpantena

ASTORIA PROSECCO DOC Galie Astoria Wines - Valdobbiadene TV

DURELLO Spumante Lessini Brut Cantina Valpantena

GENERALE Spumante Extra dry rosé Az. Agr. Franco Predomo

PROSECCO BEPIN DE ETO Az. Vinicola Bepin de Eto

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA pomodoro, fior dilatte, basilico in uscita

WURSTEL pomodoro, mozzarwllw fior di latte, wurster "valpolicella"

SALAMINO pomodoro, mozzarella fior di latte,salamino piccante "valpolicella"

PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarelle fior di latte, prosciutto cotto "alta qualita' " funghi freschi

CONDITA pomodoro, mozzarelle fior di latte, prosc. cotto "alta qualità" grana in cottura, pepe ,olio evo aromatizzato

DIAVOLA pomo., mozz.a fior di latte, cipolla rossa di tropea, salam.o picc. "valpolicella"peperoni freschi spadellati

TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla rossa di tropea, tonno, basilico in uscita

4 FORMAGGI pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, ricotta fresca, grana in cottura

PARMIGIANA pomodoro, mozzarelle fior di latte, melenzane griglisate, grana in cottura, basilico in cottura

CAPRICCIOSA pom., mozzarelle fior di latte, prosc. cotto "alta qualità" funghi freschi, carciofi spadellati, aciughe

AUTUNNO pomodoro, mozzarelle fior di latte, radicchio fresco, gorgonzola fresco, tastasal

VEGETARIANA pom., mozz. fior di latte, melenzane griglisate, funghi freschi, peperoni freschi spadellati, carciofi

REGINA pom., mozz. fior di latte, acciu. cantabrigio, pomodorini gialli, olive taggiasche, basil. fuori cottura

TARTUFATA mozzarella fior di latte,funghi freschi, crema di tartufo

GOLOSA nutella, granella di nocciola, zucchero a velo

SORBETTERIA APERITIVO

**VENETO
VENDING**
food & beverage

Sorbetto Limone euro 3,00

Crema Caffè euro 3,00

Sorbetto Maracuja euro 3,00

Sorbetto Frutti di Bosco euro 3,00

Crema Pistacchio euro 3,00

Crema Yogurt euro 3,00

Spritz Aperol euro 4,50

Spritz Campari euro 4,50

Spritz Bianco euro 3,50

Cuvee Brut a calice euro 3,50

Cuvee Brut a bottiglia euro 20,00

*Diamo forma
alla bontà dal 1930*



© Molino e Riseria Martini s.a.s Via Molino, 37 - 37068 Vigasio - VR - Italy Tel. 045 7363063 Fax 045 6698266

Venerdì **27** Ottobre

ORE 18.30

Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 18.45

Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 21.00

BALLO LISCIO ORCHESTRA TAGLIANI

Direttamente da Canale Italia
Roberto Tagliani e la sua orchestra
presso sala 4



"Ingresso libero"



SALA ATTREZZI E 2 SALE CORSI
Corsi Fitness **PILATES - GAG - FIT BOXE**
Ginnastica Acrobatica **POLE DANCE**
Arti Marziali **KARATE - MUAY THAI**
Corsi di **YOGA**
Lezioni **PERSONAL**
Biologo Nutrizionista su appuntamento



SITO WEB

La Fenice Fitness Club

Via Nogarole Rocca, 3 - Vigasio (Vr)

sopra Supermercato Martinelli

info: 045.73.63.755 / 380.30.46.856



ORARIO CORSI

WWW.PALESTRAFENICE.COM



DOLCE GELATO

Un mondo di dolcezze

VISITA I NOSTRI
SPACCI AZIENDALI



SCANNERIZZA IL QR
CODE E SCOPRI DI PIÙ

WWW.DOLCEGELATO.IT

Sabato **28** Ottobre

ORE 11.00
ORE 12.00

Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri
Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 16.00 **C'ERA UNA VOLTA IN ITALIA**
20.00 **GIACCARTA STA ARRIVANDO**
docufilm di Silvestro Montanaro
sulla malasanità

ORE 18.30
ORE 18.45

Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri
Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 21.00 **AMICI MIEI...17**
CORO ALPINI
il CORO A.N.A.
SAN MAURIZIO DI VIGASIO
diretto da Claudio Bernardi
ed il **CORO**
LA CHIUSA DI VOLARGNE
diretto dal maestro Enzo Giaretta
presentano una serata di canti,
amicizia e solidarietà
ricordando il poeta ed amico
Bepi Sartori
presso sala 4

"Ingresso libero"



Packaging Division
DS Smith Packaging Italia S.p.A.
Stabilimento di Vigasio
Via Nogarole Rocca, 5
37068 Vigasio (VR) - Italia
Tel. +39 045 6649711
www.dssmithpackaging.it

IMBALLI IN CARTONE ONDULATO

Domenica **29** Ottobre

ORE 8.30 **MARCIA A DUE E QUATTRO ZAMPE
RITROVO IN VIA ALZERI**

è gradita la pre iscrizione: floriana.monastra2@gmail.com



ORE 9.00

Inizio passeggiata in mezzo ai campi

ORE 11.30

Conclusione in sala 4 per uno scambio di consigli con gli esperti del mondo cinofilo



ORE 11.00

Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 12.00

Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 12.00 **LA CONFRATERNITA
DELLA POLENTA DI VIGASIO
incontra in convivio
le Confraternite in Fiera**

ORE 17.00 **SPETTACOLO TEATRALE
"CHE DIO CE LA MANDI BONA"**

ORE 18.30

Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 18.45

Apertura "STAND GASTRONOMICI"



"Ingresso libero"

ORE 21.15 **SERATA CABARET
"QUELLI DOPO"**
Con Dario Conti
e Gigi Baldassarri
ospite Ruben Spezzati

"Ingresso libero"



Lunedì **30** Ottobre

ORE 18.30

Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 18.45

Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 20.00

Serata degustazione **VINO E PROSCIUTTI**
presso "IL RISTORANTE" sala 4

ORE 22.00

Estrazione a premi - sala 1 (regolamentovedi a pag.7)



"LA TRADIZIONALE CUCINA VERONESE CUCINATA E SERVITA DA IMPORTANTI CHEF"

presso "IL RISTORANTE" sala 4

**NOVITÀ 2023
IL RISTORANTE
IN FIERA**



Serata degustazione vini e Prosciutti

Salumi del Prosciuttificio Soave

Prosciutto Crudo riserva, Speck di Fesa,

Pancetta tesa affumicata,

Lardo stagionato con polenta

Gnocchi di polenta e Salsiccia de L'Agriturismo Bosco di Colognola ai Colli
Zaletti

Vini della Cantina Coffele

organizzata dall'Associazione **LA STRADA DEL VINO DI SOAVE**

con la collaborazione del "PROSCIUTTIFICIO SOAVE",

dell'agriturismo "IL BOSCO" di Colognola ai Colli e della "CANTINA COFFELE"
euro 35

Prenotazione al n. 349 5286457 entro e non oltre le ore 12 del 29 Ottobre

chic style



acconciature

PIAZZA GILARDONI,17
CASTEL D'AZZANO - VERONA
T. 045 519085

2D IMMOBILIARE
in città e in campagna

Ceriani Denis
consulente immobiliare

I nostri servizi:
VENDITE, LOCAZIONI,
PRELIMINARI, STIME, CONSULENZE,
RICERCHE DI MERCATO
E ASSISTENZA NOTARIALE,
INUTIL, PROGETTUALE.

Tel. 045 6685425
Via Roma, 19
37068 Vigasio (VR)
2dagenzia@gmail.com

Martedì **31** Ottobre

ORE 18.30

Apertura **"MOSTRA MERCATO"** Via Alzeri

ORE 18.45

Apertura **"STAND GASTRONOMICI"**

ORE 22.00 Serata di intrattenimento con
"DRAG QUEEN SHOW"
Dolores Female, Virginia Zip,
Helena Sederova,
Gigliola Sfrantelli,
Lola VonDen e Chico DJ

"Ingresso libero"



ORE 22.00 Estrazione a premi - sala 1 (regolamento vedi a pag.7)



LINEA NOSTRA
PERSONALIZED SHOES



Via camagre, 23/A
37063 isola della scala (vr)
Tel. **348 1521 556**
e.mail: info@lineanostra.it

PRODUZIONE E VENDITA DIRETTA

P.IVA 0387319 023 9

OFFICINA MECCANICA
POZZA SRL

Via del Lavoro, 20 - 37068 VIGASIO - Verona

+39 045 6685458

info@officinapozza.it

P. IVA 04827750235

GELIO GIORGIO
RENAULT TRUCKS



Via dell'Industria, 20
37068 VIGASIO - Verona

Officina 045 7364032-317
Ricambi 045 9817024

amministrazione@geliogiorgio.it

Luca Fiorio

AUTORIZZATA **FIAT**
E RIPARAZIONI MULTIMARCA

Officina
Autoff. Meccanica e Veicoli Industriali



Via Kennedy, 13 - Vigasio (VR) - Tel. e Fax 045.7363487
Cell. 349.5552823 - 348.7694893
mail: officina.fiorio@libero.it

Da 30 anni al Vostro servizio!



ZOPPI Ing
S.R.L.

**CENTRO REVISIONI AUTO
MOTO - MOTOCICLI
E VEICOLI INDUSTRIALI**

Viale del Commercio, 54, 37135 Verona VR
Tel. 045 501040 - mail: fiadz@tin.it

www.zoppirevisioni.it



340 5632770

Bontà della Tradizione Veneta

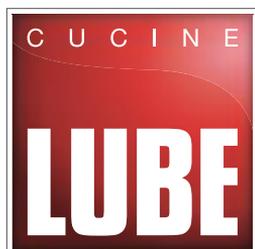


Le Ricete de Me Nona, cucina i piatti della Tradizione veneta, a Lazise, sul Lago di Garda e li consegna a domicilio, in tutta la provincia di Verona, congelati e pronti, solo da riscaldare.

Per ordinare, vai sul sito
www.Lericete.it

E se preferisci avere i piatti già caldi, consegnati a casa tua, da novembre ci trovi anche su





VERONA
Viale del Lavoro, 51

SOAVE
Viale del Commercio, 3

AFFI
Via San Pieretto, 25



VISITA IL SITO

CON LA CUCINA



ELETTRODOMESTICI IN REGALO



Per appuntamenti 346 242 9825

Mercoledì **1** Novembre

ORE 11.00 Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri
ORE 12.00 Apertura "STAND GASTRONOMICI"
ORE 18.30 Apertura "MOSTRA MERCATO"
ORE 18,45 Apertura STAND GASTRONOMICI

ORE 21.00 Aspettando il "FORETTEFESTIVAL"
presenta Valerio Locatelli Concorso canoro
per cantanti non professionisti, per info
Tel. 3401294208

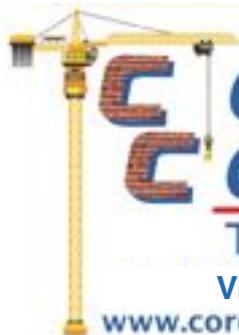


CENTRO MEDICO
ODONTOIATRICO
San Michele

Via San Giuseppe, 37 - 37068 - Vigasio (VR)
Tel. 045 7363317



"Ingresso libero"



Cordioli
Costruzioni S.r.l.
Tel. 045 73 63 392

Via Solferino, 4 - Forette di Vigasio - VR

www.cordiolicostruzioni.it • info@cordiolicostruzioni.it

CQOP SOA
CONTRATTORI QUALIFICATI OPERE PUBBLICHE

SINCERT



FERRAMENTA
Bugna

SABATO APERTO TUTTO IL GIORNO

DUPLICAZIONE CHIAVI
DUPLICAZIONE TELECOMANDI PER CANCELLI
AFFILATURA FORBICI E COLTELLI

Via Roma, 8 Vigasio (VR)
tel. 045 7363554



Giovedì **2** Novembre

ORE 18.30

Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 18.45

Apertura STAND GASTRONOMICI

ORE 21.00

**COMPAGNIA
TEATRALE CASTELROTTO**
presenta: **"SIOR TITA PARON"**
di Gino Rocca
con la regia di Matteo Spiazzi



"Ingresso libero"



CRONOS
INTERMEDIAZIONI S.A.S.

Corso Garibaldi, 22 - Vigasio - VR

Tel.: 045 668 5030

info@immobiliarecronos.it

www.immobiliarecronos.it



Farmacia Comunale
E. Bassini

Piazza Papa Albino Luciani, 6
37068 Vigasio (VR)

Tel. 045 205 0567
Fax 045 205 0568

farmaciabassini@csa-coop.it

**deter
sol**



Lava con il candore e la purezza del giglio

DETERGENZA - MACCHINE - ATTREZZATURE - ASSISTENZA

Via C. Colombo, 1 - 37066 Sommacampagna (VR)
Tel. 045 8960700 - Tel. 045 8960663
info@detersol.it - www.detersol.it

INSIDE.

project

www.insideproject.it



MASSOTERAPIA & OSTEOPATIA

VALENTINA DALLA VECCHIA



Cervicalgie e mal di testa
Dorsalgie e problemi di reflusso
Lombalgie acute, croniche e stitichezza.
Terapia manuale e antalgica per Dolori
muscolari e articolari.
Massaggi decontratturanti

Tel. 391 4245379
Via Cesare Battisti, 6 Isola Della Scala VR

sprea *agricoltura* s.r.l.

LE NOSTRE SEDI

Villafontana - Domegliara - Stienta
Vigasio - Zevio - Ponso

 045 6989019  www.spreaagricoltura.it

AGRICOLTURA PROFESSIONALE

- Insetti utili
- Prodotti fitosanitari
- Prodotti per agricoltura biologica
- Fertilizzanti e bio stimolanti
- Sementi
- Carburanti e Lubrificanti
- Ritiro cereali
- Legna e pellet

VENDITA AL DETTAGLIO

- Mangimi e prodotti per animali da cortile
- Alimenti e prodotti per cani, gatti e altri animali da compagnia
- Piante da orto e da frutto
- Sementi e prodotti per orti e giardini
- Terricci biologici
- Sale per depuratori
- Prodotti per piscine
- Bombole GPL

Venerdì **3** Novembre

ORE 18.30

Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 18.45

Apertura STAND GASTRONOMICI

ORE 21.00 Orchestra "ROBERTA BAND"
40 anni di musica
percorsi assieme
Serata di ballo con ospiti



ZANONI S.N.C.
Di Zanoni Alberto & C.
FUSTELLIFICIO
LAME - FUSTELLE - PUNZONI
STAMPI PER TAGLIO ABRASIVI

Via Villafranca 26/E - 37068 Isolalta di Vigasio (VR)
Partita IVA 01890320235 Codice Univoco SU9YNJA
Tel. +390456699252 Cell. +393405423713
Email zanonialberto@alice.it



"Ingresso libero"

FF FARMACIA FF FORETTE



DERMOCOSMESI - PREPARAZIONI GALENICHE - OMEOPATIA
FITOTERAPIA - VETERINARIA - PRODOTTI PER CELIACI E DIABETICI
AUTOANALISI: GLICEMIA, TRIGLICERIDI, COLESTEROLO
NOLEGGIO: ELETTROMEDICALI, CARROZZINE E STAMPELLE
SERVIZI: HOLTHER PRESSORIO E CARDIACO - TELEDERMATOLOGIA
ECG - MISURAZIONE PRESSIONE ARTERIOSA

Via Custoza, 2A
Forette di Vigasio - VR

045 95 84 160

375 80 96 639

farmaciaforette@gmail.com

da Lunedì a Venerdì
ore 8:45 - 12:45
ore 15:30 - 19:30

Sabato ore 8:45 - 12:45
Domenica chiuso

**NUOVA
GESTIONE**

Zaffanicar

Ampia esposizione di 10.000 mq
Auto semestrali e aziendali, usate garantite,
KM zero e nuove plurimarca

Oltre 150 vetture in pronta consegna.



www.zaffanicar.it



**TRATTORIA
AL LEONE**



Via Roma, 3 - Vigasio VR - 340 005 6805



**MONTEMEZZI
RESTAURANT**

PER LE TUE CENE DI LAVORO | 045 7363440 | info@montemezzi.it

Sabato **4** Novembre

ORE 11.00 Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri
ORE 12.00 Apertura **STAND GASTRONOMICI**
ORE 18.30 Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri
ORE 18.45 Apertura **STAND GASTRONOMICI**

ORE 21.00 **Serata "RADIO VIVA FM"**
dj direttamente dalla radio
con animazione e gadget

BOTTEGA delle CARNI
di Passarini Dante

Carni fresche di prima qualità

Prosciutti - Salumi
Porchette
Formaggi e Selvaggina

SANGUINETTO (VR)
Piazza della Vittoria, 20
Tel. 0442 81009 - Cell. 338 9747254
e-mail: dantepassarini@libero.it



"Ingresso libero"



Via Cà di Fuori, 2 - Buttapietra - VR - Tel./Fax 045 6630470
info@mattiazzitende.it

www.mattiazzitende.it

LERCO
ANTINCENDI s.r.l.



Via Francesco Franco 7
37039 Tregnago VR

tel. 045 473 1585
info@lercoantincendi.it

www.lercoantincendi.it
📍 LERCO Antincendi

Domenica **5** Novembre

5° MOTOPOLENTA (raduno motociclistico)

ORE 9.30

RITROVO presso i padiglioni della Fiera della Polenta per iscrizione, colazione con caffè e brioches con consegna di un simpatico gadget;

ORE 10.30

PARTENZA con sosta aperitivo;

ORE 13.00

RIENTRO con possibilità per i desiderosi di pranzare in compagnia gustando i piatti della Fiera della Polenta (consumazione non compresa)

ORE 11.00

Apertura "MOSTRA MERCATO" Via Alzeri

ORE 12.00

Apertura "STAND GASTRONOMICI"

ORE 18.45

Apertura STAND GASTRONOMICI



ORE 18.45

1° EDIZIONE NOVEMBERBEERFEST

ACQUISTA IL TIKET SPECIALE MENÙ

Euro 10

Birra + Costine, Gulash, Galletto



ORE 21,45

CON DJ DANIELE BALDELLI
SERATA ANNI 70\80\90

"Ingresso libero"





ESTER FANTONI PSICOLOGA

ALPO

351 30 88 184

www.esterfantonipsicologa.it [esterfantonipsicologa](https://www.instagram.com/esterfantonipsicologa)



Durante tutta la manifestazione si terrà



IL MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO DI CORTE ZAFFANI

dalle 19.00 alle 23.00 fronte ingresso Fiera

**AREA
LUNA-PARK**



PER TUTTA LA DURATA DELLA FIERA

**Genialità
Italiana
in opera**

2023

THE BIG FLY

40 METRI DI GENIALITA' ITALIANA IN OPERA



i point

ecodem

**prefabbricati
antisismici**

(045 513611



**DOLCE
GELATO**

Un mondo di dolcezze

**VISITA I NOSTRI
SPACCI AZIENDALI**



**SCANNERIZZA IL QR
CODE E SCOPRI DI PIÙ**

WWW.DOLCEGELATO.IT

**FORNITORE
UFFICIALE
FIERA
DELLA POLENTA**



Vedere bene, vedere meglio

Via Pietro Mascagni, 94/a
37060 Castel d'Azzano (VR)

Tel. e WhatsApp 045 512145

eMail: ottica.dolci@gmail.com

Misurazione
della vista
Occhiali e Lenti
su misura per te
Lenti a contatto
Fototessere
Stampa foto
con RIKORDA.IT



Caffè
MONTANARI
il piacere di creare

Distribuito da

**VENETO
VENING**

gazzieri
AMBULATORI ODONTOIATRICI

Via Caterina Bon Brenzoni, 41/b - 37060 Mozzecane VR

info@ambulatorigazzieri.it - **Tel. 045 6340735** - www.ambulatorigazzieri.it

Dir. San: Dr. Flaviano Vartolo Medico Odontoiatra - Iscritto all'ordine dei medici e degli odontoiatri di Verona - nr. 04107 Medici e Chirurghi nr 00144 Odontoiatri

AREE PARCHEGGIO FIERA DELLA POLENTA



- P1 = Parcheggio a pagamento
 - P2 = Parcheggio a pagamento
 - P3 = Parcheggio disabili
 - P4 = Parcheggio gratuito
 - R = Parcheggio riservato ai residenti
- Ingresso n. 1 FIERA = Pedonale visitatori, Residenti, Disabili e autorizzati
Ingresso n. 2 FIERA = Accesso parcheggio P1 fino ad esaurimento posti

TUTTI GLI EVENTI SONO AD INGRESSO GRATUITO

FIERA DELLA POLENTA, QUEST'ANNO HA DEDICATO PARTICOLARE ATTENZIONE ALL'AMBIENTE. IL NOSTRO OBIETTIVO FUTURO È RENDERE L'EVENTO ECOSOSTENIBILE AL 100%, USANDO STOVIGLIE IN MELAMINA RIUTILIZZABILI.

RINGRAZIO TUTTI I VISITATORI, I COLABORATORI GLI ESPOSITORI, GLI SPONSOR E TUTTI COLORO CHE NEGLI ANNI HANNO PERMESSO DI RENDERE GRANDE IL NOSTRO EVENTO.

**IL PRESIDENTE
UMBERTO PANAROTTO**

Ci prendiamo cura di ogni dettaglio



ESPERTI NELLE COMUNICAZIONI INTEGRATE

Servizi di telecomunicazione per Imprese ed Enti

- NETWORKING, SECURITY E WIFI
- CENTRALINI TELEFONICI E
UNIFIED COMMUNICATIONS
- SERVIZI DI RETE FISSA E MOBILE
- VIDEOSORVEGLIANZA URBANA
- CABLAGGIO STRUTTURATO

vianova
PLATINUM PARTNER

Associazione
 CONFINDUSTRIA
Verona

ESNA-SOA
Ente Nazionale degli Esperti di Assistenza S.p.A.

 
Intertek
Organismo Certificatore di Servizi per
la Conformità con i Requisiti di Qualità
Certificato n.0413484-00

800 950 120

Via Lussemburgo 13
37135 Verona

www.comitel.com

 www.fieradellapolenta.it 