

Villa Quaranta Park Hotel

Il vino è il fil rouge (a volte anche blanc e profumatissimo) che anima gli eventi, originali e intriganti, di questa raffinata dimora, capace di offrire ad aziende e pco un'accoglienza davvero impeccabile



Villa Quaranta profuma di vino o se preferite ha un'anima rossa e complessa come l'Amarone. La proprietà, che appartiene alla famiglia Tommasi da più di un secolo, si estende infatti su 20.000 metri quadrati di vigneti, in Valpolicella e produce vini rinomati in tutto il mondo. La struttura è composta da un nucleo antico (la secentesca Villa Quaranta, con 4 sale affrescate, la maggiore da 120 posti, la Loggia dell'Angelo che si proietta verso il parco di 10.000 mq) e da volumi contemporanei moderni e funzionali.

Luca Carrara
e Enrico De Togni

L'Hotel, quattro stelle, dista 10 km da Ve-

rona e mette a disposizione 85 camere spaziose, 15 sale congressi, il centro benessere Terme della Valpolicella, e Villa Quaranta, la dimora storica con ristorante e sale per eventi.

Le sale congressi

Le otto sale del centro congressi & eventi sono distribuite su 600 mq di superficie, hanno un ingresso separato dalla reception e permettono l'accesso anche alle auto, nel caso di presentazioni di nuovi mo-



delli, nella sala plenaria perfettamente attrezzata e con una capienza di 450 posti.

Spazi per eventi esclusivi

Villa Quaranta è la cornice che aggiunge valore a un incontro, aziendale o privato, di prestigio. Luca Carrara, il direttore, sottolinea che le aziende hanno a disposizione la *Bottega del Gusto*, un luogo incantevole ed intimo, con giardino storico dagli scorci romantici, dove si possono ambientare degustazioni con prodotti tipici del territorio oppure gourmandises internazionali e nazionali abbinata a calici di vini pregiati. In questo sancta sanctorum del gusto, si possono organizzare anche corsi di cucina, in e outdoor, un vero laboratorio per stupire e mettere in confusione i cinque sensi.

Molto bello anche il *Cafè Quaranta* dove ci si può riunire per la pausa caffè o per aperitivi e dopocena, sicuri di essere viziati dal barman Andrea. Il caffè offre spazi anche all'aperto, tra piante e fiori.

Sempre per degustazioni enogastronomiche, c'è la *Cantina in Villa*, suggestiva cantina storica che offre una valida alternativa al ristorante. E chi vuole portarsi via le delizie della casa può scegliere tra vini pregiati veneti, toscani e pugliesi prodotti da Tommasi, oppure "peccare", acquistando salumi e formaggi freschi e stagionati, accompagnati da miele, conserve, gelées, dolci e piccanti, tutti squisiti prodotti a km zero. Nel ristorante *Borgo Antico* di Villa Quaranta gli chef, con le loro creazioni culinarie, danno un saggio di



quello che è possibile acquistare offrendo agli ospiti spunti per pranzi e cene gourmet da replicare a casa: con un risotto all'Amarone o al Monte Veronese è facile stupire familiari e colleghi.

Il filo rosso che porta al vino

Per ravvivare un momento aggregativo, si può giocare col vino, proponendo, per esempio, l'*eno test* (gioco che premia i veri intenditori) o il wine tasting, durante i quali si impara a conoscere a degustare, in un crescendo rossiniano, i gioielli di famiglia: l'Amarone, il Valpolicella Ripasso e il Recioto. Il vino è protagonista anche alle Terme, la stagione estiva è iniziata e c'è l'imbarazzo della scelta per decidere se stare nei 2500 mq di spazio termale o nelle piscine esterne. In ogni caso sono da provare i trattamenti di vino terapia, rigeneranti e antiage. Visitando il sito www.villaquaranta.com si trovano tutte le offerte della primavera estate 2014.

E il vino, anzi, in questo caso, il vigneto, è al centro di team building e post congress con amene passeggiate a piedi o in bicicletta tra i filari. **L.S.**



Villa Quaranta Park Hotel

Via Ospedaletto, 57 - 37026 Ospedaletto di Pescantina (Verona)
Tel 0456767300 - fax 0456767301
www.villaquaranta.com - info@villaquaranta.com