

# PROGRAMMA COMPLETO

## In continuo aggiornamento!

### CORTE DEI SAPORI

Grandi tavoli dove si potrà degustare il Prosciutto Veneto DOP accompagnato dai Grissini Morato, i formaggi de La Casara Roncolato, i dolci della pasticceria Favalli, il melone dell'Azienda Agricola Ganzerla, i vini DOC, le birre artigianali e tutte le altre proposte.

#### ATTIVA:

- Dal giovedì al venerdì dalle 19:00 alle 24:00
- Il sabato dalle 11:00 alle 24:00
- La domenica dalle 10:00 alle 24:00

#### GIOVEDI' 14 E 21 MAGGIO

ORE 19:00 APERTURA CORTE DEI SAPORI

#### In degustazione:

- Prosciutto Veneto DOP
- Selezione di formaggi de **La Casara Roncolato**
- Gnocchi di patate alla veneta, con cannella, zucchero, grana padano e uvetta a cura del **Ristorante Hostaria San Benedetto**
- Gnocchi di patate con salsa al basilico, grana padano e fagiolini a cura del **Ristorante Hostaria San Benedetto**
- Dessert della **Pasticceria Favalli**
- Melone di **Azienda Agricola Ganzerla**
- Vini DOC, bevande



#### VENERDI' 15 MAGGIO

ORE 19:00 APERTURA CORTE DEI SAPORI

#### In degustazione:

- Prosciutto Veneto DOP
- Selezione di formaggi de **La Casara Roncolato**
- Maccheroni al ragù d'anatra e piselli a cura del **Ristorante Hostaria San Benedetto**
- Dessert della **Pasticceria Favalli**
- Melone di **Azienda Agricola Ganzerla**
- Vini DOC, bevande

**SABATO 16 E DOMENICA 17 MAGGIO**

ORE 10:00 APERTURA CORTE DEI SAPORI

**In degustazione:**

- Prosciutto Veneto DOP
- Gnocco fritto
- Selezione di formaggi de **La Casara Roncolato**
- Risotto con asparagi bianchi e verdi, mantecato al Grana Padano a cura del **Ristorante Hostaria San Benedetto**
- Dessert della **Pasticceria Favalli**
- Melone di **Azienda Agricola Ganzerla**
- Vini DOC, bevande



**VENERDI' 22 MAGGIO**

ORE 19:00 APERTURA CORTE DEI SAPORI

**In degustazione:**

- Prosciutto Veneto DOP
- Selezione di formaggi de **La Casara Roncolato**
- Maccheroni con salsiccia e zucca a cura del **Ristorante Hostaria San Benedetto**
- Dessert della **Pasticceria Favalli**
- Melone di **Azienda Agricola Ganzerla**
- Vini DOC, bevande



**SABATO 23 E DOMENICA 24 MAGGIO**

ORE 10:00 APERTURA CORTE DEI SAPORI

**In degustazione:**

- Prosciutto Veneto DOP
- Gnocco fritto
- Selezione di formaggi de **La Casara Roncolato**
- Risotto con i piselli e il tastasale al rosmarino a cura del **Ristorante Hostaria San Benedetto**
- Dessert della **Pasticceria Favalli**
- Melone di **Azienda Agricola Ganzerla**
- Vini DOC, bevande

## SALOTTO DEL GUSTO

Sarà dedicato ad eventi, incontri, cene a tema e degustazioni, esperienze in cui il Prosciutto Veneto DOP si assaggia, si conosce, si gusta nei suoi mille aspetti: dagli abbinamenti più classici e alle proposte più originali, raffinate e grintose.

**PS: Riserva il tuo tavolo! Chiamaci o scrivici al 349.6900875**



## PRIMO WEEKEND

Da giovedì 14 a domenica 17 maggio

### GIOVEDÌ 14 MAGGIO

Dalle 18:30 **“Prosciutto Veneto DOP e tramonti spettacolari!”**: salita al Mastio di Ezzelino al tramonto in omaggio per chi ci viene a trovare! Per chi si presenterà presso le nostre casse con il biglietto della Salita al Mastio gli verrà scontato, dal totale della degustazione, il costo del biglietto della salita.

**Costo biglietto € 2. Info IAT Montagnana: 0429 81320 -**

**[ufficioturistic@comune.montagnana.pd.it](mailto:ufficioturistic@comune.montagnana.pd.it)**



**VENERDI' 15 MAGGIO**

Ore 18:30 *"Prosciutti d'Eccellenza & Vini da Scoprire"*:  
quattro grandi prosciutti italiani abbinati a vini d'origine.

Una collaborazione tra il Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto DOP e Union Européenne des Gourmets Italia presso il Salotto del Gusto.

Presentazione a cura del Console Nazionale UEG: DIEGO SCHIAVOI

- Responsabile Beverage
- Sommelier e Degustatore UEG
- Maestro Assaggiatore – ONAF



Un viaggio sensoriale per scoprire l'eccellenza dei grandi prosciutti italiani e le regole d'oro per l'abbinamento.

**In degustazione:**

*Soave classico Doc la Frosca di Gini 2021*

*Prosciutto Veneto Dop*

*Pinot grigio Doc Riserva 2021 Specogna Friuli Colli Orientali*

*Prosciutto di Sauris IGP Friuli V.G.*

*Chianti classico DOCG 2021 Fattoria di Montemaggio Radda in Chianti*

*Prosciutto di Cinta Senese Dop*

*Etna rosso Doc 2023 DBE Cantina De Bartoli*

*Prosciutto dei Nebrodi PAT Sicilia alimentato a ghiande*

**Costo degustazione € 38**

**Prenotazione obbligatoria:** [Link iscrizione](#)

## VENERDI' 15 MAGGIO

Ore 20:30 *"La Notte del Prosciutto Veneto DOP"*:  
cena degustazione a base di Prosciutto Veneto DOP  
con abbinamenti selezionati e vini DOC dei Colli  
Euganei.

*A cura del Ristorante Aldo Moro*



### Il menù

Il nostro pane con burro al Prosciutto Veneto DOP

#### Antipasti

Carpaccio di melone con burrata, olio al basilico e Prosciutto Veneto DOP  
Tartelletta con pomodoro, fragole, spuma di Piave e Prosciutto Veneto DOP

#### Primo

Gnocchi di solo asparagi, grana e Prosciutto Veneto DOP

#### Dolce

Crostata della mamma Marisa con confettura di fichi, Prosciutto Veneto DOP e yogurt

*Abbinamenti con vini DOC dei Colli Euganei*

**Costo € 45,00**

**Prenotazione obbligatoria, posti limitati**  
**festadelprosciutto@markco-co.it - 349 6900875**

**SABATO 16 E DOMENICA 17 MAGGIO**

**“GNOCCO FRITTO e Prosciutto Veneto DOP... la combo perfetta!”** Per tutto il giorno presso la Corte dei Sapori ci sarà la possibilità di degustare il gnocco fritto con il Prosciutto Veneto DOP.  
*Per tutto il giorno presso la Corte dei Sapori.*

**DOMENICA 17 MAGGIO**

Ore 18:00 **“Elogio al panino con Daniele Reponi”**: incontro tra alta cucina e tradizione, protagonista il Prosciutto Veneto DOP presso il Salotto del gusto. *Showcooking gratuito con prenotazione obbligatoria. [Link iscrizione](#)*

**SECONDO WEEKEND****Da giovedì 21 a domenica 24 maggio****GIOVEDÌ 21 MAGGIO**

Dalle 18:30 **“Prosciutto Veneto DOP e tramonti spettacolari!”**: salita al Mastio di Ezzelino al tramonto in omaggio per chi ci viene a trovare! Per chi si presenterà presso le nostre casse con il biglietto della Salita al Mastio gli verrà scontato, dal totale della degustazione, il costo del biglietto della salita.

**Costo biglietto € 2. Info IAT Montagnana: 0429 81320 -**

**[ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it](mailto:ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it)**



**VENERDI' 22 MAGGIO**

Ore 20:30 *"Assaporando il Prosciutto Veneto DOP:  
dal finger food al dessert"*

*Cena a cura del Ristorante Aldo Moro*



**Il menù**

Il nostro pane con burro al Prosciutto Veneto DOP

**Finger food:**

Focaccia con Prosciutto Veneto DOP

Lievitato con Prosciutto Veneto DOP e fichi

Bacio di dama con caprino e limone candito

Bignè alla parmigiana

Cannoncino con cremoso al Prosciutto Veneto DOP

**Antipasto**

Asparagi gratinati con Morlacco e Prosciutto Veneto DOP

**Primo**

Crespella alle erbe con fonduta di formaggio Piave,  
germogli ed erbe aromatiche e Prosciutto Veneto DOP

**Dolce**

"Prosciutto e Melone": canolo di melone con crema leggera agli agrumi,  
cialde croccanti e Prosciutto Veneto DOP

*Abbinamenti con vini DOC dei Colli Euganei*

**Costo € 45,00**

**Prenotazione obbligatoria, posti limitati**

**festadelprosciutto@markco-co.it - 349 6900875**

## SABATO 23 E DOMENICA 24 MAGGIO

*“PIADINA ROMAGNOLA IGP con SQUACQUERONE*

*DOP e PROSCIUTTO VENETO DOP...*

*una bontà irresistibile!”*

*Per tutto il giorno presso la Corte dei Sapori.*



Ore 17:00 *“Cioccolato e Prosciutto: Genio o Follia?”:*

realizzazione della pralina che non ti aspetti. **A cura**

**di Alessandro Giudici.**

*Showcooking gratuito con prenotazione obbligatoria.*

[Link iscrizione](#)



## DOMENICA 24 MAGGIO

Dalle 10:00 alle 19:00 *“Mercatino lungo le vie del centro”*



## ALTRI EVENTI

### “THE VAULT 2126”

Tutti i weekend:

Dal 2 al 24 maggio e dal 5 al 7 giugno 2026

Un’esperienza immersiva di tipo **escape room** ambientata in un suggestivo scenario storico-futuristico.

L’evento si svolgerà a Montagnana (PD) all’interno della cornice medievale della Rocca degli Alberi.

Età minima: 16 anni

**Info e prenotazioni:** [www.escapetales.it](http://www.escapetales.it)



### SABATO 16 E DOMENICA 17 MAGGIO

“**Mercatino dell’antiquariato**” con più di 50 espositori con mobili antichi, oggettistica vintage, collezionismo e artigianato locale. Sarà presente tutto il giorno



### DOMENICA 17 MAGGIO

**"SCREENING GRATUITO PER LA PREVENZIONE DEL DIABETE"**

A cura del Lions Club Montagnana-Este Host e di Avis del Montagnanese



Dalle ore 8:00 alle ore 12:00, in Piazza Vittorio Emanuele II a Montagnana, ci sarà la possibilità di uno screening gratuito per la prevenzione del diabete. E’ un’occasione per fare, in modo rapido ed efficace, un importante test per la nostra salute.

Si raccomanda a chi vorrà sottoporsi allo screening di presentarsi a digiuno da almeno 4 ore.

## DOMENICA 17 E 24 MAGGIO

*“Mercatino dell’artigianato”* in Via Roma



### “LA STORIA NEI FUMETTI”

Dal 16 maggio al 7 giugno 2026

Esposizione di tavole e illustrazioni di Davide Perconti.

L’evento si svolgerà a Montagnana (PD) nella Sala Austriaca di Castel San Zeno.



## **VISITE GUIDATE AI PROSCIUTTIFICI**

**Costo visita € 2 - prenotazione tramite l'Ufficio Turistico 0429 81320**

**Visita della durata di 40 minuti**



### **ATTILIO FONTANA PROSCIUTTI SAS**

*Via Campana, 8 – Montagnana (PD)*

**Sabato 16 e Domenica 17 maggio**

**Sabato 23 e Domenica 24 maggio**

#### **MATTINA**

Inizio visita ore 10:00

Inizio visita ore 11:00

#### **POMERIGGIO**

Inizio visita ore 15:00

Inizio visita ore 16:00

Inizio visita ore 17:00



### **SALUMIFICIO BRIANZA**

*Via Luppia San Zeno, 35 – Montagnana (PD)*

**Sabato 16 e Domenica 17 maggio**

**Sabato 23 e Domenica 24 maggio**

#### **MATTINA**

Inizio visita ore 10:00

#### **POMERIGGIO**

Inizio visita ore 15:00