

Comitato di Tutela
del Prosciutto Veneto DOP



PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO

Con il patrocinio di:



Città di Montagnana

in collaborazione con:



CAMERA DI COMMERCIO
PADOVA
il futuro a portata di impresa



PROSCIUTTO VENETO DOP *in festa*

MONTAGNANA • 14 - 25 MAGGIO 2025



degustazioni • visite guidate • eventi

www.prosciuttovenetodopinfeita.com



Scopri tutta la linea **Scrikki**,
croccanti e sfiziosi grissini
preparati con **mais e olio d'oliva**.
Prova le nuove versioni con **mais
viola** e con **mais e carota** che
donano un **gusto unico**
ai tuoi aperitivi. Disponibili anche
nella versione mini, on the go.

SCRİKKI



PROSCIUTTO VENETO DOP *in festa*

MONTAGNANA • 14 - 25 MAGGIO 2025

Vi aspetta nel nuovo

villaggio del

PROSCIUTTO VENETO DOP

Ingresso da Via Circonvallazione Nord

dal lunedì al venerdì: 19.00 - 24.00

sabato: 11.00 - 24.00

domenica 10.00 - 24.00

Cari concittadini, cari ospiti, è con grande entusiasmo che vi do il benvenuto all'edizione 2025 di Prosciutto Veneto DOP in Festa, un appuntamento che da anni celebra il nostro territorio, le sue eccellenze gastronomiche e la sua straordinaria capacità di accogliere.



Quest'anno la manifestazione si rinnova, tra le altre cose, anche con una novità importante: la sua nuova casa sarà l'Area Ex Fornaci, uno spazio che abbiamo voluto valorizzare, trasformandolo in un luogo di incontro, di cultura e di promozione delle nostre radici.

Il Prosciutto Veneto DOP, fiore all'occhiello della nostra tradizione gastronomica, sarà protagonista di 12 giorni di festa, tra degustazioni, eventi culturali, spettacoli e incontri con i produttori. Il legame tra il nostro territorio e questo prodotto di eccellenza è indissolubile, e ogni anno, grazie a questa manifestazione, lo raccontiamo con orgoglio a chi viene a trovarci da vicino e da lontano.

Voglio ringraziare di cuore tutti coloro che rendono possibile questa edizione: i produttori, le associazioni, gli sponsor, gli organizzatori, i collaboratori e tutti voi, cittadini e visitatori, che con la vostra partecipazione e il vostro entusiasmo fate di questa festa un evento unico.

Vi invito quindi a scoprire, vivere e assaporare questa nuova edizione di Prosciutto Veneto DOP in Festa nella sua nuova e affascinante location. Che sia un'occasione per stare insieme, per conoscere meglio le nostre tradizioni e per guardare con fiducia al futuro, forti delle nostre radici.

Concludo ricordandovi la serata del 26 maggio, aperta alle Associazioni del nostro Comune, che, come da tradizione, avrà uno scopo benefico. Quest'anno, infatti, il ricavato sarà devoluto alle scuole dell'infanzia del nostro Comune.

Buona festa a tutti!

Gian Paolo Lovato
Sindaco di Montagnana



E dopo il traguardo dei 50 anni del Consorzio, celebrato nel 2021 a Roma presso il Senato della Repubblica, ci apprestiamo a festeggiare un nuovo, importante obiettivo: "Prosciutto Veneto DOP in Festa" raggiunge infatti la XXV° edizione.

Iniziata nel 1998 da un'intuizione del compianto Mauro Costantin Pavan, allora Presidente dell'Associazione Pro Loco di Montagnana, la manifestazione, vetrina immediata verso i consumatori e gli appassionati di questo pregiato prodotto dell'antica tradizione contadina veneta, è cresciuta ininterrottamente fino alla necessità di affidarne l'organizzazione ad una agenzia di comunicazione di Padova, la Mark. Co. & Co. che, dal 2012, accompagna il Consorzio in quest'avventura. Solo i due terribili anni di pandemia hanno impedito alla manifestazione di svolgersi nella consueta sede di Montagnana.

La presenza, nell'area interprovinciale di produzione del Prosciutto Veneto DOP, di due città murate medioevali, di cui una – Montagnana – fa parte del ristretto gruppo dei Borghi più Belli d'Italia, di quattro ville del Palladio e di molti altri raffinati esempi di architettura dei vari Muttoni, Scamozzi e Sammicheli, incastonati nella pianura fra il Parco Regionale dei Colli Euganei e i verdissimi Monti Berici, ci induce a poter parlare di Turismo DOP, felice sinergia fra ambiente ed eccellenze del territorio. Il visitatore che verrà per il Prosciutto Veneto DOP, presentato dai diversi produttori associati, potrà trascorrere alcuni giorni in quest'angolo di paradiso, ancora risparmiato dalla frenesia del turismo di massa e poter conoscere anche altre pregevoli produzioni DOP e IGP del territorio.

Non mancheranno eventi collaterali e, per soddisfare la voglia di conoscere di molti appassionati, diamo la possibilità di far vedere come nasce un Prosciutto Veneto DOP, guidati da un esperto produttore, a visitare le cantine di stagionatura di alcuni storici prosciuttifici.

Vi aspettiamo numerosissimi, nella culla del Prosciutto Veneto DOP.

Attilio Fontana
Presidente Consorzio di Tutela
del Prosciutto Veneto DOP

CONSORZIO DI TUTELA DEL PROSCIUTTO VENETO DOP

Il Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto DOP si è costituito a Montagnana nel 1971 per iniziativa di alcuni produttori operanti nella zona compresa fra i Monti Berici ed i Colli Euganei e raggruppa oggi tutte le aziende produttrici, rappresentando il 100% della produzione tutelata.

Proprio per l'incarico ricevuto dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, il Consorzio sviluppa la sua principale funzione nella tutela del Prosciutto Veneto DOP presso tutti gli utilizzatori e presso chiunque ne faccia oggetto di attività commerciale, verificando la rispondenza del loro operato ai principi normativi fondanti la Legge di Tutela. Inoltre ha il compito istituzionale di promuovere il prodotto attraverso tutte le possibili iniziative volte alla conoscenza delle caratteristiche del Prosciutto Veneto DOP.

Consorzio di Tutela
del Prosciutto Veneto DOP



Piazza Vittorio Emanuele II, 3
35044 Montagnana (Pd)
Tel. e fax 0429.82964
info@prosciuttoveneto.it
www.prosciuttoveneto.it



Attilio Fontana Prosciutti

Via Campana, 8
Montagnana (PD)
Tel. 0429.81010
info@fontanaprosciutti.it
www.fontanaprosciutti.it



Da 106 anni, Attilio Fontana Prosciutti è specializzata nella sola produzione di un prosciutto dolce, morbido, profumato e rosato: il Prosciutto Veneto DOP. Situata a due passi dalle mura medioevali, l'azienda è la più antica fra i prosciuttifici del Veneto sempre gestita dalla stessa famiglia. Infatti, con la conduzione dei fratelli Attilio jr., Giorgio e Pietro, la famiglia Fontana si è avviata alla quarta generazione di Maestri Prosciuttai, rappresentata da Giacomo.

Grande novità di quest'anno è la possibilità di vivere un'esperienza completa alla scoperta del Prosciutto Veneto: una visita guidata all'interno dello stabilimento produttivo con un viaggio nella storia della famiglia, accompagnata da una degustazione immersa tra i profumi della centenaria cantina di stagionatura. Il Prosciutto verrà abbinato a varie tipologie di vini locali e all'autentica "Focaccia al Prosciutto Veneto", in un percorso che unisce tradizione e sapori del territorio.

Prosciuttificio Daniolo Vittorio

Via Campana, 14/b - Montagnana (PD)

Tel. 0429.81512

prosciuttificio.daniolo@tiscali.it



Il Prosciuttificio Daniolo nasce a Montagnana nel 1950, anno in cui il fondatore, Desiderio, dopo una lunga esperienza maturata nel settore del prosciutto crudo, decide di iniziare in proprio una piccola lavorazione artigianale dello stesso.

Con il passare degli anni la produzione aumenta pur rimanen-

do sempre a livello artigianale e la richiesta del prodotto è sempre maggiore. Negli anni '80 subentra il figlio Vittorio che apporta migliorie nelle varie fasi della lavorazione e inoltre porta l'azienda a far parte del Consorzio del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP. Nel 2007 l'azienda, gestita da Vittorio e dal figlio Enrico, viene premiata dall'Accademia Euganea dei Montecchi e Capuleti con "IL TAJER", premio per il miglior prodotto della cucina tradizionale veneta. Oggi i Daniolo sono impegnati nella continua ricerca di miglioramento del prosciutto pur mantenendolo prezioso prodotto di nicchia. Nel 2018 il Prosciutto Veneto DOP Daniolo è stato premiato dall'Accademia della Cucina Italiana come prodotto artigianale di eccellenza.

Prosciuttificio Crosare di Visentin Massimiliano & C. s.a.s.

Via Don Carlo Bellini, 5/a

Crosare di Pressana (VR)

Tel. 0442.86066

www.prosciuttificiocrosare.it

info@prosciuttificiocrosare.it



Nell'omonimo paese dal quale prende il nome, il Prosciuttificio Crosare, da cinquant'anni, porta avanti con passione e dedizione una tradizione di famiglia. Specializzato nella lavorazione e produzione di salumi, fiore all'occhiello dell'azienda è proprio il Prosciutto Veneto DOP.

Salumificio Brianza

Via Luppia San Zeno, 35
Z.I. Montagnana (PD) - Tel. 0429.82155
www.salumificiobrianza.it



Il salumificio Brianza nasce negli anni '60, quando Walter Brianza apre a Montagnana il suo punto vendita per il commercio di salumi e carni suine. L'impegno e la dedizione di tutta la famiglia a questa attività hanno trasformato il piccolo laboratorio in un moderno salumificio-prosciuttificio.

Già dagli inizi degli anni 2000 il salumificio Brianza fa parte del Consorzio per la Tutela del Prosciutto Veneto DOP, organo che tutela l'origine e la qualità del Prosciutto Veneto.

Ogni fase del processo di produzione dei prosciutti Brianza viene seguita con cura e attenzione, a partire dalla scelta delle carni, provenienti unicamente da allevamenti italiani certificati e selezionati. La famiglia Brianza ancora oggi applica e si tramanda gli insegnamenti della lavorazione manuale: la salatura delle carni, la massaggiatura, per favorire la completa penetrazione del sale e la stagionatura in apposite stanze con ricambio d'aria naturale proveniente dai Colli Euganei.

Il prodotto finale viene confezionato e spedito a destinazione attraverso una capillare rete di distribuzione oggi anche online che permette di effettuare le consegne in tempi brevissimi. Per quanto desiderati, i prosciutti Brianza, non si fanno mai attendere a lungo!

Salumificio Giovanni Fontana s.r.l.

Via Schiavin, 9 - Este (PD)
Tel. 0429.2164
info@salumificiofontana.it
www.salumificiofontana.it



Il Salumificio Giovanni Fontana di Este è situato ai piedi dei Colli Euganei, in zona di produzione del Prosciutto Veneto DOP, la ditta fa parte del Consorzio di Tutela di questo pregiato prodotto tipico, vanto della gastronomia veneta e italiana.

La storia del Salumificio Giovanni Fontana di Este (Pd) inizia nel

1919 grazie a due fratelli: Giovanni e Attilio, che in una piccola salumeria posta in centro a Montagnana (Pd), danno inizio alla loro esperienza di produttori di salumi.

Nel 1941 i due fratelli separano le loro attività: Giovanni Fontana, classe 1890, sposta la propria attività a Este (Pd) in una barchessa adibita a magazzino di cereali e la trasforma in salumificio iniziando la produzione di prosciutti e salumi.

Il Salumificio Giovanni Fontana di Este (Pd) conserva la particolarità di essere luogo di produzione di numerosi salumi sia stagionati che freschi, cotti o affumicati e collabora attivamente alla promozione del territorio attraverso l'adesione alla Strada Del Vino dei Colli Euganei. Il Salumificio è visitabile su prenotazione per l'approfondimento del processo produttivo di alcuni salumi e per la scoperta di questo luogo, angolo nascosto e affascinante della bella città di Este.

Prosciuttificio Vittorio Soranzo

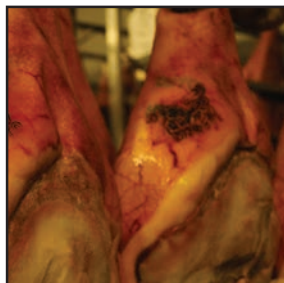
Via Luppia San Zeno, 19 int. 2
Montagnana (PD)

Tel. 0429.81627

info@prosciuttificiosoranzo.com

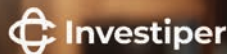


Il Premiato Salumificio Vittorio Soranzo, nasce nel lontano 1890, prendendo il nome dal suo fondatore. Il Prosciuttificio sorge nel comune di Montagnana, cittadina medievale ai piedi dei Colli Euganei e Berici. Il glorioso marchio si è affermato fin dalle origini, nel mondo delle eccellenze per la qualità produttiva del suo rinomato prosciutto crudo "Dolce Soranzo".



Ottiene le massime onorificenze nazionali ed estere, tra cui la Medaglia d'Oro alle Esposizioni Internazionali di Londra e Parigi del 1904 e del 1905.

La prerogativa dell'Azienda è la qualità: tutte le materie prime ed i prodotti vengono scelti accuratamente dal nostro personale altamente specializzato, che seguendo una tradizione secolare tramanda le proprie conoscenze, la propria esperienza e l'arte di fare prosciutti di generazione in generazione. I prodotti giovano dell'aria e del microclima tipici di Montagnana, elementi essenziali ed unici per ottenere l'eccezionale stagionatura.



L'adesione al **Fondo Pensione Aperto Aureo** ti consente di integrare la pensione di base e di agevolare la transizione verso la pensione anticipata, dandoti l'opportunità di affrontare eventuali esigenze personali nel corso del tempo. Inoltre ti permette di destinare parte dei risparmi a figli o familiari a carico, garantendo loro un supporto concreto per il futuro.

Rivolgiti qui per approfondire la previdenza integrativa.



Messaggio pubblicitario riguardante forme pensionistiche complementari avente finalità esclusivamente promozionali. Il Fondo Pensione Aperto Aureo è un prodotto istituito da BCC Risparmio&Previdenza S.G.R.p.A. Prima dell'adesione leggere la Sezione I della Nota informativa "Informazioni chiave per l'aderente", l'appendice "Informativa sulla sostenibilità" e l'ulteriore set informativo disponibile gratuitamente presso i soggetti collocatori e sul sito internet www.bccrisparmioeprevidenza.it

—COLLIS—
Cantina Veneta



DAI NOSTRI VIGNETI UN GRANDE PANORAMA DI VINI
PER UNA VENDITA DIRETTA DAL VINO SFUSO ALLE BOTTIGLIE DI PRESTIGIO



PUNTI VENDITA DIRETTI DELLE NOSTRE CANTINE:

MERLARA
Via Bindola, 593
35040 MERLARA (PD)
Tel. 045 6108240
Lunedì/Sabato
8.30/12.30 - 14.30/19.30

LONIGO
Viale Vicenza, 29
36045 LONIGO (VI)
Tel. 045 6108250
Lunedì/Sabato
8.30/12.30 - 14.30/19.30

SAN BONIFACIO
Via Chiavichetta, 92
37047 SAN BONIFACIO (VR)
Tel. 045 6108260
Lunedì/Sabato
8.30/12.30 - 14.30/19.30

BARBARANO MOSSANO
Via Ca' D'orina, 40
36021 BARBARANO MOSSANO (VI)
Tel. 045 6108270
Lunedì/Sabato
8.30/12.30 - 14.30/19.30

COLOGNOLA AI COLLI
Via Montanara, 8
37030 COLOGNOLA AI COLLI (VR)
Tel. 045 6108230
Lunedì/Sabato
8.30/12.30 - 14.30/19.30
Domenica 9.00/12.30



Visite ai Prosciuttifici

Massimo 40 persone per turno. Costo € 2,00 a persona.
Prenotazione obbligatoria: Tel. 0429.81320

ATTILIO FONTANA PROSCIUTTI SAS

Via Campana, 8 - Montagnana (Pd)
T. 0429.81010 - info@fontanaprosciutti.it

Sabato 17 e 24 maggio, domenica 18 e 25 maggio

Ore 10.00-10.40

Ore 15.00-15.40

Ore 11.00-11.40

Ore 16.00-16.40

Ore 17.00-17.40

SALUMIFICIO BRIANZA SRL

Via Luppia San Zeno, 35 - Montagnana (Pd)
T. 0429.82155 - info@salumificiobrianza.it

Sabato 17 e 24 maggio, domenica 18 e 25 maggio

Ore 10.00-11.00

Ore 15.00-16.00



NUOVO SUV C3 AIRCROSS NESSUNO RESISTE AL SUO COMFORT



DISPONIBILE ANCHE ELETTRICO O IBRIDO

8 anni di
garanzia

CITROËN

SCOPRI DI PIÙ SU GHIRALDO-AUTOIN.IT

GHIRALDO
&
AUTOIN

ESTE - Via Padana Inferiore, 14/B
Tel. 0429 602525
Mail crm@ghiraldo-autoin.it

Favalli

Pasticceria artigianale
dal 1898



PASTICCERIA ARTIGIANALE CAFFÈ FAVALLI

Via G. Matteotti, 31
Cell. 344 0259464
Montagnana (Pd)



Siamo presenti a
**PROSCIUTTO
VENETO DOP** *in festa*
MONTAGNANA • 14 - 25 MAGGIO 2025



BENVENUTI AL villaggio del PROSCIUTTO VENETO DOP

Prosciutto Veneto DOP in Festa cambia casa!

Da quest'anno saremo nell'Area Ex Fornaci, a ridosso delle mura trecentesche, con ingresso da Via Circonvallazione Nord: uno spazio più ampio, dove non mancheranno spettacoli e musica dal vivo tutte le sere, un bar esterno con ampio plateatico e un birrificio artigianale.

All'interno dello stand, troverete L'AREA RISTORANTE...

... con 250 coperti, attiva dal lunedì al venerdì dalle 19 alle 24 e il sabato e la domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 24, che ospita serate a tema e showcooking.

Le serate *A Cena con...* consistono in cene di degustazione curate dai Prosciuttifici del Consorzio, in cui viene abbinato il Prosciutto Veneto DOP ad un piatto preparato da chef di realtà locali ma anche di ristoranti e associazioni fuori regione. Il tutto accompagnato da un dessert preparato dalla pasticceria Favalli di Montagnana.

Info: www.prosciuttovenetodopinfesta.com

Nel **weekend** l'Area Ristorante propone **menù alla carta**: si potrà scegliere tra degustazioni di Prosciutto Veneto DOP, un primo piatto preparato dal Ristorante Hostaria San Benedetto, vini DOC, bevande, dolci della pasticceria Favalli di Montagnana e melone della Società Agricola Futura.

Prenotazione consigliata nel weekend, obbligatoria nelle serate "A Cena con...": 349.6900875

... e l'ISOLA DEL GUSTO...

...l'area più ampia dello stand, è attiva per tutto l'orario di apertura della manifestazione: dal lunedì al venerdì dalle 19 alle 24, sabato dalle 11 alle 24, domenica dalle 10 alle 24. I posti non sono prenotabili.

Tutti i giorni troverete:

Degustazioni di Prosciutto Veneto DOP

a cura dei Prosciuttifici del Consorzio accompagnati da Grissini Morato

Un primo piatto dalla nostra cucina

(v. programma nelle pagine successive)

Selezione di formaggi de La Casara Roncolato;

Selezione di dessert della pasticceria Favalli

... e all'esterno, L'AREA SPETTACOLI

Tutte le sere musica e spettacoli con zona bar per aperitivi, cocktails, birre e panini a base di Prosciutto Veneto DOP

Info: 349.6900875

PROSCIUTTO
VENETO DOP *in festa*
MONTAGNANA • 14 - 25 MAGGIO 2025

Tutte le sere dalle 19 alle 21
Area Spettacoli

Aperitivo Prosciutto Veneto DOP e Gin Tonic Sale al Sale Marino

a cura di


HOSTARIA ZANAROTTI



Mercoledì 14 maggio

Serata inaugurale

NELL'AREA RISTORANTE...

Con servizio al tavolo.

Prenotazione consigliata 349.6900875

NELL'ISOLA DEL GUSTO....

Non si effettua prenotazione

In entrambe le aree si potrà scegliere tra:

- Degustazioni di Prosciutto Veneto DOP •
- Selezione di formaggi de La Casara Roncolato •
- Risotto al ragù d'anatra e piselli del Ristorante Hostaria San Benedetto •
- Dessert della pasticceria Favalli •
- Melone di Società Agricola Futura •
- Vini DOC, bevande •



PROGRAMMA • Mercoledì 14 maggio

Una delle più antiche trattorie della città,
un ambiente familiare dove gustare
la cucina tipica piacentina.

L'amore per le nostre radici
ci contraddistingue.



ANTICA TRATTORIA
dell'Angelo

Via Tibini, 14 - 29121 Piacenza (PC)

Instagram icon @anticatrattoriadellangelo



Giovedì 15 maggio

NELL'AREA RISTORANTE...

Con servizio al tavolo.

Prenotazione consigliata 349.6900875

NELL'ISOLA DEL GUSTO....

Non si effettua prenotazione

In entrambe le aree si potrà scegliere tra:

- Degustazioni di **Prosciutto Veneto DOP** ▪
- Selezione di **formaggi** de **La Casara Roncolato** ▪
 - Tortelli della tradizione piacentina
"Tortelli con la coda" con ricotta e spinaci
realizzati dall'**Antica Trattoria dell'Angelo** ▪
 - **Risotto ricco alla padovana** del
Ristorante Hostaria San Benedetto ▪
 - **Dessert** della pasticceria Favalli ▪
 - **Melone** di **Società Agricola Futura** ▪
 - Vini DOC, bevande ▪

NELL'AREA SPETTACOLI dalle ore 21.00

Esibizione musicale acustica di **Valter Tassaris**



PROGRAMMA - Giovedì 15 maggio



HOSTARIA ZANAROTTI

Via G. Matteotti 3, Montagnana (Pd) | 340 5760505 | info@hostariazanarotti.it

Un viaggio tra sapori unici e raffinatezza.

Nel nostro ristorante ogni pasto è un'esperienza unica che celebra il gusto e la bellezza.

Lasciati ispirare dai colori e dai dettagli delle nostre pietanze.

Scopri l'arte della cucina tradizionale, una portata alla volta.



Venerdì 16 maggio

NELL'AREA RISTORANTE ALLE ORE 20.00

A cena con... il Prosciuttificio Daniolo
in collaborazione con Hostaria Zanarotti

Menù

Degustazione di **Prosciutto Veneto DOP**

Maccheroni al torchio con pesto di rucola, crema di parmigiano e Prosciutto Veneto DOP croccante

Dessert **Pazientina** della pasticceria Favalli
(pasta bresciana, pandispagna, bagna di Marsala secco, farcitura di crema leggera allo zabaione)

Costo € 30,00 acqua, Grissini Morato e coperto inclusi.
Vini e bevande esclusi.

Prenotazione obbligatoria 349.6900875

NELL'ISOLA DEL GUSTO potrai scegliere tra...

- Degustazioni di **Prosciutto Veneto DOP**
- Selezione di **formaggi de La Casara Roncolato**
- **Risotto alla zucca e salsiccia**
di Ristorante Hostaria San Benedetto
- Dessert della pasticceria Favalli
- **Melone di Società Agricola Futura**
- Vini DOC, bevande

Non si effettua prenotazione

NELL'AREA SPETTACOLI dalle ore 21.00

Concerto **Sen6** Cartoon cover band

PROGRAMMA - Venerdì 16 maggio

Sabato 17 dalle ore 18.00 e domenica 18 maggio

NELL'ISOLA DEL GUSTO....

Gnocco Fritto con Prosciutto Veneto DOP
(Non si effettua prenotazione)



Sabato 17 maggio

NELL'AREA RISTORANTE....

Con servizio al tavolo.

Prenotazione consigliata 349.6900875

NELL'ISOLA DEL GUSTO....

Non si effettua prenotazione

In entrambe le aree si potrà scegliere tra:

- Degustazioni di **Prosciutto Veneto DOP** •
- Selezione di **formaggi** de **La Casara Roncolato** •
- **Risotto agli asparagi bianchi e verdi con ragù di corte** del **Ristorante Hostaria San Benedetto** •
 - **Dessert** della **pasticceria Favalli** •
 - **Melone** di **Società Agricola Futura** •
 - **Vini DOC, bevande** •

Sabato 17 maggio

NELL'AREA RISTORANTE...

Showcooking con le "Cesarine":

ore 11.00 Piadina Romagnola

ore 18.00 Bocconcini di polenta con crema di piselli freschi e Prosciutto Veneto DOP a crudo

Prenotazione obbligatoria:

<https://bit.ly/4kbjuyl>

NELL'AREA SPETTACOLI dalle ore 21.00

Deejay Reunion "The Big Show"

Stoppa & Friends

Domenica 18 maggio

NELL'AREA RISTORANTE...

Con servizio al tavolo.

Prenotazione consigliata 349.6900875

NELL'ISOLA DEL GUSTO....

Non si effettua prenotazione

In entrambe le aree si potrà scegliere tra:

- Degustazioni di **Prosciutto Veneto DOP** •
- Selezione di **formaggi** de **La Casara Roncolato** •
- **Risotto agli asparagi bianchi e verdi con ragù di corte** del **Ristorante Hostaria San Benedetto** •
 - **Dessert** della **pasticceria Favalli** •
 - **Melone** di **Società Agricola Futura** •
 - **Vini DOC, bevande** •

Da Venerdì 16
a Domenica 18 maggio

GONFIABILI PER BAMBINI

Per tutto il weekend

dalle 9.00 alle 19.00

**MERCATINO DELL'ARTIGIANATO, DEI CREATIVI
... E TANTO ALTRO!**

lungo Via Circonvallazione Nord

VISITE GUIDATE AI PROSCIUTTIFICI

Vedi orari e indirizzi a pagina 12.

VISITE ALLA CITTÀ E INIZIATIVE CULTURALI

Vedi programma dettagliato da pagina 44.
Info e prenotazioni: 0429.81320

VIDEOGIOCHI CABINATI FREE TO PLAY

a cura dei ragazzi di Tales Montagnana,
davanti all'Isola del Gusto.



Sabato 17 maggio

Alle 11.00 e alle 18.00, Area Ristorante

SHOWCOOKING CON LE "CESARINE".

Cesarine è la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia, la cui missione è quella di salvaguardare e condividere la conoscenza delle tradizioni locali, delle ricette e dell'ospitalità. Dal 2019, Cesarine è comunità diffusa Slow Food per la salvaguardia della cucina tradizionale italiana.

Showcooking ore 11.00 - Piadina romagnola

Showcooking ore 18.00 - Bocconcini di polenta con crema di piselli freschi e Prosciutto Veneto DOP a crudo

Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria:
<https://bit.ly/4kbjuyl>

Dalle 21.00, Area Spettacoli

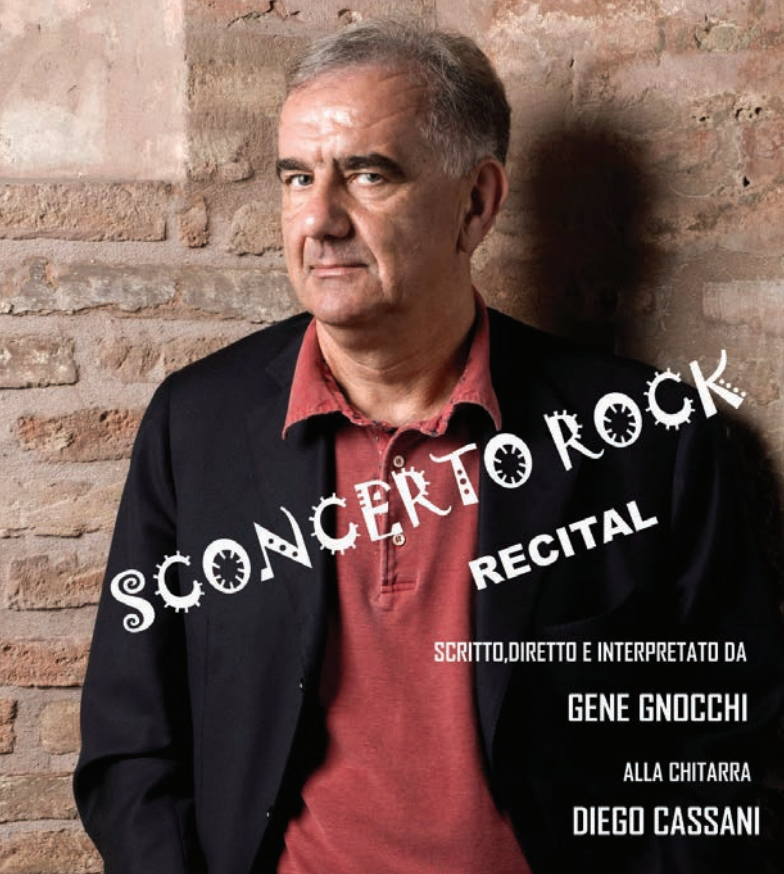
Dj Reunion: The Big Show con Stoppa & Friends



Domenica 18 maggio

Dalle 21.00, Area Spettacoli

Alessandro Zangrando live acustico

A portrait of Gene Gnocchi, a middle-aged man with grey hair, wearing a red polo shirt under a dark jacket, leaning against a brick wall. The text "SCONCERTO ROCK RECITAL" is overlaid in a stylized, jagged font.

SCONCERTO ROCK RECITAL

SCRITTO, DIRETTO E INTERPRETATO DA

GENE GNOCCHI

ALLA CHITARRA

DIEGO CASSANI

LUNEDÌ 19 MAGGIO ORE 21.00

**PROSCIUTTO
VENETO DOP** *in festa*

MONTAGNANA • 14 - 25 MAGGIO 2025

Lunedì 19 maggio

NELL'AREA RISTORANTE ALLE ORE 20.00

A cena con... il Gin:
un viaggio sensoriale ispirato alle stelle.

Gin artigianali della linea "Le costellazioni"
di Nannoni Grappe in abbinamento a 3 portate:

Gin dei Pesci abbinato al Prosciutto Veneto DOP

Gin del Cancro con Formaggi La Casara Roncolato

Gin del Toro abbinato al Lingottino Delizia
della pasticceria Favalli

(cake alla mandorla senza farina, confit lampone e
fragola, ganache montata cioccolato bianco Ivoire)



Costo € 40,00.
Acqua, Grissini Morato
e coperto inclusi.
Prenotazione
obbligatoria
349.6900875

nannonigrappe.it/le-costellazioni-nannoni/

NELL'ISOLA DEL GUSTO potrai scegliere tra...

- Degustazioni di **Prosciutto Veneto DOP**
- Selezione di **formaggi** de La Casara Roncolato
- **Maccheroni** alle verdure dell'orto e origano
del Ristorante Hostaria San Benedetto
- **Dessert** della pasticceria Favalli
- **Melone** di Società Agricola Futura
- Vini DOC, bevande

Non si effettua prenotazione

PROGRAMMA • Lunedì 19 maggio



Martedì 20 maggio

NELL'AREA RISTORANTE ALLE ORE 20.00

A cena con... il Salumificio Brianza
in collaborazione con Antica Trattoria Ballotta
Menù

Calice di benvenuto

Degustazione di Prosciutto Veneto DOP

Risotto alle erbe, mazzancolle, Vermouth
di Luxardo e scaglie di Prosciutto Veneto DOP

Dessert **Primavera** della pasticceria Favalli
(biscuit morbido senza farina,
crema leggera al limone e confit di fragole)

Costo € 32,00 acqua, Grissini Morato e coperto inclusi.
Vini e bevande esclusi.

Prenotazione obbligatoria 349.6900875

NELL'ISOLA DEL GUSTO potrai scegliere tra...

- Degustazioni di Prosciutto Veneto DOP
- Selezione di formaggi de La Casara Roncolato
- Maccheroni alle verdure dell'orto e origano del Ristorante Hostaria San Benedetto
- Dessert della pasticceria Favalli
- Melone di Società Agricola Futura
- Vini DOC, bevande

Non si effettua prenotazione

NELL'AREA SPETTACOLI dalle ore 21.00

ShowManDj Luciano Gaggia

PROGRAMMA - Martedì 20 maggio



TORREGLIA - PD
Via Romana, 57 - 35038
0495212970 - www.ballotta.it
chiuso il martedì





Mercoledì 21 maggio

NELL'AREA RISTORANTE ALLE ORE 20.00

A cena con... **Il Consorzio
del Prosciutto Veneto DOP** in collaborazione con
Pastificio Al Re del Tortellino di Valeggio sul Mincio
Menù

Degustazione di **Prosciutto Veneto DOP**

**Tortellino di sfoglia leggerissima di pasta all'uovo
con un delicato ripieno di carni selezionate**

Dessert **Eclair Gentile** della pasticceria Favalli
(pasta chou farcita con crema leggera alla nocciola
Gentile del Piemonte e gocce di caramello salato)

Costo € 30,00 acqua, Grissini Morato e coperto inclusi.
Vini e bevande esclusi.

Prenotazione obbligatoria 349 6900875

NELL'ISOLA DEL GUSTO potrai scegliere tra...

- Degustazioni di **Prosciutto Veneto DOP**
- Selezione di **formaggi de La Casara Roncolato**
- **Tortellino di pasta all'uovo con ripieno di carni**
del Pastificio Al Re del Tortellino di Valeggio
- **Tortelli di Basilico e Pinoli con ricotta di bufala** del
Pastificio Al Re del Tortellino di Valeggio sul Mincio
- **Risotto al pesto di basilico, mandorle, al profumo**
di limone del Ristorante Hostaria San Benedetto
- Dessert della pasticceria Favalli
- **Melone di Società Agricola Futura**
- Vini DOC, bevande

Non si effettua prenotazione

NELL'AREA SPETTACOLI dalle ore 21.00

Concerto **"Positiva"** rockabilly anni '50



**Ca' del
Colle**

**Produzione e vendita vini tipici,
D.O.C., D.O.C.G. e prodotti tipici.
Servizio imbottigliamento conto terzi.**

Ca' del Colle di Facchin Mauro
Via G. Marconi, 1469 - 35030 Vo' (PD)
Tel. 0499940384 - info@cadelcolle.com
www.cadelcolle.com



Giovedì 22 maggio

NELL'AREA RISTORANTE...

Con servizio al tavolo.

Prenotazione consigliata 349.6900875

NELL'ISOLA DEL GUSTO....

Non si effettua prenotazione

In entrambe le aree si potrà scegliere tra:

- Degustazioni di **Prosciutto Veneto DOP** ▪
- Selezione di **formaggi** de **La Casara Roncolato** ▪
- **Tortellino di sfoglia leggerissima di pasta all'uovo con un delicato ripieno di carni selezionate** del **Pastificio Al Re del Tortellino di Valeggio sul Mincio** ▪
- **Tortelli di Basilico e Pinoli con ricotta di bufala** del **Pastificio Al Re del Tortellino di Valeggio sul Mincio** ▪
- **Risotto al ragù di corte e peperoni arrostiti** del **Ristorante Hostaria San Benedetto** ▪
- **Dessert** della **pasticceria Favalli** ▪
- **Melone di Società Agricola Futura** ▪
- **Vini DOC, bevande** ▪

NELL'AREA SPETTACOLI dalle ore 21.00

Barutz Fra "SOS NONNA SUMMER TOUR"

PROGRAMMA - Giovedì 22 maggio



Pro Loco Melara

Piazza A. Bernini 1 – Melara (RO) - prolocomelara@gmail.com

Venerdì 23 maggio

NELL'AREA RISTORANTE ALLE ORE 20.00

A cena con... Attilio Fontana Prosciutti
in collaborazione con la Pro Loco di Melara

Menù

Degustazione di **Prosciutto Veneto DOP**

Tortelli di zucca di Melara
conditi con burro e salvia

Dessert **Lingottino Passione**
della pasticceria Favalli

(cake morbido cioccolato e mandorle,
cremoso mango e frutto della passione,
ganache montata al cioccolato Extra Bitter 61%)

Costo € 30,00 acqua, Grissini Morato e coperto inclusi.
Vini e bevande esclusi.

Prenotazione obbligatoria 349.6900875

NELL'ISOLA DEL GUSTO potrai scegliere tra...

- Degustazioni di **Prosciutto Veneto DOP**
- Selezione di **formaggi de La Casara Roncolato**
- **Tortelli di zucca di Melara con burro e salvia**
- **Risotto con guanciale, cipolla rossa e pepe nero**
del Ristorante Hostaria San Benedetto
- Dessert della pasticceria Favalli
- **Melone di Società Agricola Futura**
- Vini DOC, bevande

Non si effettua prenotazione

NELL'AREA SPETTACOLI dalle ore 21.00
Concerto **Rust Cover Band**

PROGRAMMA - Venerdì 23 maggio

Sabato 24 e domenica 25 maggio

NELL'ISOLA DEL GUSTO....

Per tutto il giorno Focaccia Genovese classica, alle olive e alla cipolla, con Prosciutto Veneto DOP (Non si effettua prenotazione)



Sabato 24 maggio

NELLA SALA GOURMET...

Con servizio al tavolo.

Prenotazione consigliata 349.6900875

NELL'ISOLA DEL GUSTO....

Non si effettua prenotazione

In entrambe le aree si potrà scegliere tra:

- Degustazioni di **Prosciutto Veneto DOP** ▪
- Selezione di **formaggi** de La Casara Roncolato ▪
 - Risotto piselli, porro e salsiccia del Ristorante Hostaria San Benedetto ▪
 - Dessert della pasticceria Favalli ▪
 - Melone di Società Agricola Futura ▪
 - Vini DOC, bevande ▪

Domenica 25 maggio

NELLA SALA GOURMET...

Con servizio al tavolo.

Prenotazione consigliata 349.6900875

NELL'ISOLA DEL GUSTO....

Non si effettua prenotazione

In entrambe le aree

si potrà scegliere tra:

- Degustazioni di **Prosciutto Veneto DOP** ▪
- Selezione di **formaggi** de La Casara Roncolato ▪
 - Risotto piselli, porro e salsiccia del Ristorante Hostaria San Benedetto ▪
 - Dessert della pasticceria Favalli ▪
 - Melone di Società Agricola Futura ▪
 - Vini DOC, bevande ▪



RADIO COMPANY MADE WITH LOVE



COMPANY

RADIO

SE MI LASCI NON VALE



VENETO

FM 96.00 - FM 100.5 - FM 88.40

Per tutto il weekend

TUTTO IL GIORNO
GONFIABILI PER BAMBINI

dalle 9.00 alle 19.00
MERCATINO DELL'ARTIGIANATO, DEI CREATIVI
... E TANTO ALTRO!

lungo Via Circonvallazione Nord



VISITE GUIDATE AI PROSCIUTTIFICI

Vedi orari e indirizzi a pagina 12.

VISITE ALLA CITTÀ E INIZIATIVE CULTURALI

Vedi programma dettagliato da pagina 44.
Info e prenotazioni: 0429.81320.

VIDEOGIOCHI CABINATI FREE TO PLAY

a cura dei ragazzi di Tales Montagnana,
davanti all'Isola del Gusto.

Sabato 24 maggio

dalle 21.30 NELL'AREA SPETTACOLI
DJ SET

Musica e intrattenimento

NOTTE BIANCA

Negozi aperti fino a mezzanotte

PROGRAMMA • Sabato 24 e Domenica 25 maggio

50
1974 - 2024

DA 50 ANNI **LEADER** NELLA
PRODUZIONE DI **OMBRELLONI** DA
GIARDINO



scolaro
FINEST ITALIAN SHADE

SCOLARO PARASOL SRL

VIA LIGURIA, 197
35040 CASALE DI SCODOSIA (PD)
TEL 0429656687
INFO@SCOLARO-PARASOL.IT
WWW.SCOLARO-PARASOL.IT



organizzazione eventi
consulenza

media planning
social media marketing
creatività e grafica

photoshooting/video professionali

✉ info@markco-co.it

🌐 www.markcoeco.it

📍 Padova - Viale Navigazione Interna 51/a

☎ +39 049 8070288 --+39 349 6900875

"Se puoi sognarlo, puoi farlo" - Walt Disney
Condividi con noi il tuo sogno... ti aiuteremo a realizzarlo.

Affidati con fiducia al nostro team!

Ideeremo, promuoveremo e gestiremo il tuo evento, come da 30 anni facciamo.





A SHORT STORY BY MONTE VERONESE



✕ @Monte_Veronese

f @formaggioMonteVeronese

📷 @monteveronese

Iniziativa finanziata dal Complemento Regionale per lo Sviluppo Rurale del Piano Strategico nazionale della PAC 2023-2027 per il Veneto
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio per la tutela del formaggio Monte Veronese
Autorità di Settore: Regione del Veneto, Direzione ADG FASD Bonifica e Irrigazione

www.monteверonese.it

Visite alla città

Sabato 17 e Sabato 24 maggio ore 18:30

(durata 1 ora e mezza circa)

Castel San Zeno si racconta

Al tramonto, potrete di scoprire la storia e le curiosità del più antico edificio militare del borgo, della sua corte d'armi e del suo alto Mastio di Ezzelino. La visita guidata partirà presso l'Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana di Castel San Zeno (Piazza Trieste, 15), dove è presente anche la biglietteria. Costo di 5,00 € a persona.

È consigliabile la prenotazione, posti limitati.

Info e prenotazioni: info@montagnanamurabilia.it - 331.9080142; ufficioturistic@comune.montagnana.pd.it 0429.81320



Sabato 17 maggio dalle ore 19.00

Notte dei Musei a Castel San Zeno

Ore 19.00 in corte d'armi

Concerto d'archi "Due a Due... consonanze e dissonanze"

Ore 20.00 Aperitivo

Ore 21.00 Visita al museo Civico "A. Giacomelli"

Partecipazione gratuita, fino a esaurimento posti.

Info: Ufficio Turistico IAT Montagnana - 0429 81320
ufficioturistic@comune.montagnana.pd.it

VIVI I COLORI DELLA NATURA

Ti aspettiamo tutti i giorni
per aiutarti a colorare con ogni genere
di piante e accessori la tua casa,
il tuo giardino, il tuo balcone.
E per il tuo orto piante
e semi selezionati.
Confezioni e vasi decorativi.

**Marcon**
FLORICOLTURA

Via Cicogna 19
POJANA MAGGIORE (VI)
Tel. 0444 89 80 14
Cell. 375 514 9930

**A MAGGIO
siamo aperti:**

dal lunedì al sabato
ore 8:00-12:00 / 14:30-19:00

Domenica
8:30-12:00

 375 5149930

Seguici su  



Visite alla città

Domenica 18 maggio ore 15.30

(durata 1 ora e mezza circa)

Visita guidata alla città di Montagnana

Il tour di visita partirà dal Castello di San Zeno, con una visione dall'esterno della fortezza e della palladiana Villa Pisani, per passeggiare successivamente lungo le mura trecentesche fino alla Rocca degli Alberi, passando per Piazza Vittorio Emanuele II e il Duomo di Santa Maria Assunta, scrigno di preziose opere d'arte tra cui i capolavori di Veronese, Giorgione e Buonconsiglio. La visita comprende anche la salita autonoma al Mastio di Ezzelino, la torre più alta ed antica della città, da effettuarsi prima o dopo il tour in città ed il cui ingresso è compreso nel biglietto di partecipazione. Partenza dall'Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana di Castel San Zeno (Piazza Trieste, 15), dove è presente anche la biglietteria.

Costo (comprensivo della salita al Mastio in autonomia): 8,00 €. È consigliabile la prenotazione.

Info e prenotazioni: info@montagnanamurabilia.it - 331.9080142 - ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it 0429.81320





15-16-17
22-23-24
AGOSTO 2025

FESTA DEI
GNOCHI
CON LA
FIORETA

RECOARO TERME (VI)

www.festadeignochiconlafioreta.it

Logo: Comune di Recoaro Terme, MARK 1000

Visite alla città

Domenica 25 maggio ore 11.30

Visita guidata a Villa Pisani-Placco

Visita alla scoperta del nobile edificio cinquecentesco che il grande architetto Andrea Palladio progettò per Francesco Pisani, aristocratico veneziano.

La Villa appartiene al patrimonio dell'UNESCO ma essendo privata e abitata è visitabile solo in rare occasioni. Dopo un'introduzione sulla Montagnana di epoca rinascimentale e sulla figura del Palladio, sarà il proprietario della villa ad aprire le porte della sua residenza e a guidare i visitatori.

Costo: 10,00 €; è consigliabile la prenotazione.

Info e prenotazioni: info@montagnanamurabilia.it
331.9080142 - ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it



trovaci online

AT
ALARMTECH

**PROTEGGI
CIÒ CHE È IMPORTANTE**

SISTEMI DI ALLARME | VIDEOSORVEGLIANZA | RILEVAZIONE INCENDIO

alarmtech.it | Lorenzo 349 6130010 | Via Boara 33/b Cologna Veneta



PRONTO TETTO

IL TETTO PERFETTO

MANUTENZIONE TETTI

www.prontotetto.com   servizio clienti: 328.5795062

Via O. Scavazza 1769 - Giacciano con Baruchella (RO)
Presso CC "Il Faro"



Hostaria S. Benedetto

IL RISTORANTE



VIA ANDRONALECCA, 13 - MONTAGNANA (PD)
TEL. +39 0429 800999 - WWW.HOSTARIASANBENEDETTO.IT

Visite alla città

Martedì, mercoledì, giovedì, venerdì alle 11:00
Sabato alle 10.30, 11.30, 16.00, 17.00, 18.00
Domenica alle 11.00, 12.00, 16.00, 17.00, 18.00

Visita guidata al Museo Civico "Antonio Giacomelli"

Alla scoperta del Museo Civico A. Giacomelli, che racconta la storia del territorio a partire dall'epoca pre-protostorica fino ad arrivare alla metà del secolo scorso. Il museo si sviluppa in cinque sale: una sala pre-protostorica con i reperti più antichi ritrovati sul territorio, la sala romana che testimonia la permanenza della gens Vassidia. Si passerà poi alla sala medievale o delle ceramiche, contenente manufatti prodotti in loco in epoca medievale e rinascimentale, per poi osservare la piccola pinacoteca del Museo. Infine, la visita si concluderà nella sala musicale, dedicata ai due tenori montagnanesi Martinelli e Pertile.

La visita guidata partirà presso l'Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana di Castel San Zeno (Piazza Trieste, 15), dove è presente anche la biglietteria. Costo: 3,50 €.

Info e prenotazioni: info@montagnanamurabilia.it - 331.9080142 - ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it
0429.81320





Super ospiti
nell'Area Spettacoli!

Deejay Reunion "The Big Show"
Stoppa & Friends

SABATO 17 MAGGIO dalle 21.00

Sconcerto Rock - Recital
Gene Gnocchi & Duego Cassani

LUNEDÌ 19 MAGGIO dalle 21.00

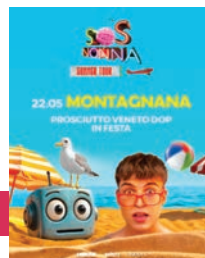


ShowManDj
Luciano Gaggia

MARTEDÌ 20 MAGGIO dalle 21.00

Barutz
"Sos Nonna Summer Tour"

GIOVEDÌ 22 MAGGIO dalle 21.00



Visite alla città

Martedì, mercoledì, giovedì e venerdì: 9.30-12.30 e 16.00-19.00. Sabato: 9.30-19.00. Domenica: 10.00-19.00
(ultimo accesso mezz'ora prima della chiusura)

Salita al Mastio di Ezzelino: un'occasione unica per salire alla torre più alta e più antica della cinta muraria montagnanese, per vedere la Città Murata e i suoi dintorni da un'altezza di 40 metri.

Salita in autonomia: costo: 2,00 €; possibilità di fare la visita guidata al Mastio: un operatore vi accompagnerà raccontando la storia della torre e le sue tante curiosità. Partenza alle ore 15:00, costo: € 3,00.

Info e prenotazioni: info@montagnanamurabilia.it - 331.9080142 - ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it 0429.81320



CASTELLO BEVILACQUA

HOTEL

RISTORANTE

EVENTI

MATRIMONI

MEETING

DEGUSTAZINE VINI

VINTAGE CAR TOURS



Il Relais Castello Bevilacqua, un castello trecentesco situato vicino a Montagnana nella pianura veronese, offre eventi e soggiorni suggestivi in un'atmosfera storica e affascinante.



CASTELLO BEVILACQUA
TRADIZIONE ED OSPITALITÀ



Sabato 24 Maggio



LA NOTTE BIANCA a Montagnana



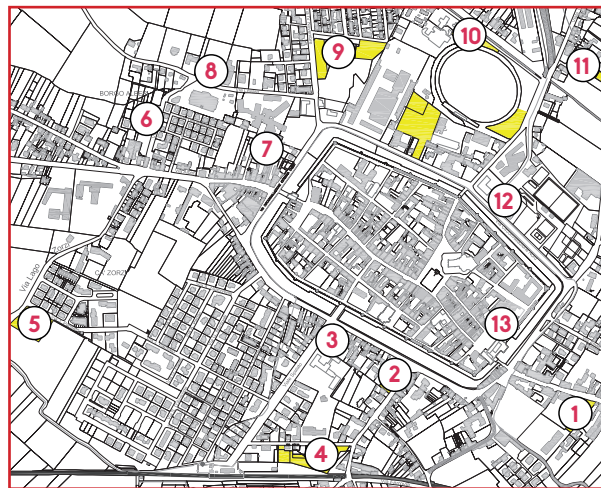
Vivi
Montagnana

Attività che aderiscono alla Notte Bianca:

Broadway Abbigliamento	La loggia dei cereali
Caffè Le Mura Ristorante	Le delizie di GiaLau
Ciakoli Café	Marini Pelletterie
Dehor Café	Osteria Due Draghi
Dolce Freddo	Ottica Supervisione
Dulcis Bistrot	Pavan elettrodomestici
Dulcis La bottega del Gelato	Pizzeria Palio
Enercom - L'energia che fa per te	Profumeria New Vogue
Enoteca Tomanin	Profumeria Tres Jolie
Fermento Anima Locale	Ristorante Aldo Moro La Cusine
Forostudio Castagna	Scuci e cucì
Gastronomie Zanini	Snack Bar "La Frattina"
Hostaria San Benedetto	Tabaccheria Porta Vicenza
Hostaria Zonarotti	Tabaccheria Gnesin Paola
Hosteria à La Rocca	T-Shirteria di Loro Katia
House of Ciko Tattoo Shop	
Idee Concrete di Marzia Gaglian	
Insolite Idee	
Jerry Thomas	
La Bastia - Farine & Braci	

*Negozi, bar e ristoranti
aperti fino a mezzanotte*

PARCHEGGI



1. VIA DEI GATTESCHI
2. S. ANTONIO ABATE
3. VIALE SPALATO
4. VIA ADUA
5. SUPERMERCATO ALI
6. VIA TEMPERA
7. VIA OSPEDALE
8. PARK OSPEDALE
9. SUPERMERCATO LIDL
10. PARK PISCINE
11. PARK TOSCA
12. PORTA VICENZA
13. PARK EX SCARDIN

Partner:

Morato
PANEIDEE

 **BCC ROMA**

**GHIRALDO
&
AUTOIN**

Fornitori ufficiali:



Media Partner:

Prosciutto Veneto DOP in Festa
è un evento di:



Viale della Navigazione Interna 51/A - Padova
www.markcoeco.it - info@markco-co.it

Stampa: Tipolitografia Arte Stampa snc di Corradin Fratelli
Via Adige 605 - Urbana (Pd) - www.tipografiaartestampa.it



**GHIRALDO
&
AUTOIN**

ESTE - Via Padana Inferiore, 14/B
Tel. 0429 602525
Mail crm@ghiraldo-autoin.it



VENICEPROMEX

Agenzia per l'internazionalizzazione
del sistema camerale veneto

BEYOND THE FUTURE FOR GLOBAL COMPANIES

WWW.VEPROMEX.IT
INFO@VEPROMEX.IT



Venicepromex è l'Agenzia per
l'Internazionalizzazione in house
del sistema camerale Veneto.

La mission di Venicepromex
è supportare le imprese
nei loro processi di
internazionalizzazione,
operando in collaborazione
con la Regione del Veneto,
le Associazioni di categoria,
Enti ed Istituzioni territoriali,
forti di una squadra che mira
a creare un unicuum
dei territori che
compongono il Veneto.

Quando ti affidi a noi,
il tuo impegno diventa il nostro!