



PATROCINIO
REGIONE del VENETO

Con il patrocinio di:



Provincia di Padova

Con il patrocinio di:



Città di Montagnana

in collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
PADOVA
il futuro a portata di impresa



VENICE PROMEX
Agenzia per l'internazionalizzazione
del sistema camerale veneto

Consorzio di Tutela
del Prosciutto Veneto DOP



PROSCIUTTO VENETO DOP *in festa*

MONTAGNANA (PD)

dall'11 al 22 maggio 2022

Degustazioni, eventi,
spettacoli, cultura

www.prosciuttovenetodopinfeita.com

 **HONDA**

Nuovo
HR-V
 HEV Full Hybrid
Autoricaricabile



Honda  TECHNOLOGY

AUTOSHOP
Vicenza - Padova - Venezia



 *Burro*
Superiore
Fratelli Brazzale
panna di centrifuga *dal 1784*

84% materia grassa



 *Burro*
Superiore
Fratelli Brazzale
panna di centrifuga *dal 1784*




Brazzale
dal 1784
www.brazzale.com

Carissime tutte e carissimi tutti, quest'anno possiamo dirlo: finalmente torna Prosciutto Veneto DOP in Festa, o, come più confidenzialmente la chiamiamo, la nostra Festa del Prosciutto.

L'ultima edizione si era svolta nel 2019, prima della grave pandemia da Covid-19 che ci ha travolti all'inizio del 2020. In questi ultimi due anni siamo stati costretti a fermarci con tutto quello che abbiamo amato di più: la nostra socialità, i nostri rapporti, i nostri momenti, i nostri legami anche familiari, i nostri lavori.

Ora pian piano stiamo alzando la testa, e possiamo ricominciare, sempre con prudenza, a riappropriarci delle nostre vite, con in testa e nel cuore una lezione in più: la solidarietà.

È con questo spirito che vi anticipo che, al termine della nostra festa, lunedì 23 maggio ci sarà una serata volta proprio alla solidarietà, per raccogliere fondi da destinare all'emergenza Ucraina, una guerra che ci ha ancora una volta sconvolti e turbati nel profondo. Dall'11 al 22 maggio la nostra città, dunque, tornerà teatro di una grandissima manifestazione, e sul suo palcoscenico più bello salirà il nostro prodotto più famoso, il Prosciutto Veneto DOP.

Saranno 12 giorni intensi, con un programma fitto e ben curato, che andrà a coinvolgere altre eccellenze enogastronomiche del territorio, in un ideale "gemellaggio del gusto" che ci riporta al grande concetto, che come Amministrazione Comunale amiamo e cerchiamo di diffondere molto, del "fare rete".

Prosciutto Veneto DOP in festa non è solo gusto, è anche intrattenimento, turismo, commercio, artigianalità. Un esempio appunto di quel "fare rete" appena accennato, un'unione di intenti per scrollarci tutti insieme di dosso le difficoltà degli ultimi due anni e ripartire, finalmente, per ricominciare.

Vi aspettiamo a Montagnana dall'11 al 22 maggio!

Gian Paolo Lovato
Sindaco di Montagnana



"Dove eravamo rimasti". Mutuando il più celebre e significativo incipit del grande Enzo Tortora, rieccoci assieme a voi, dopo due anni in cui ogni normalità sembrava sfumata. Non tutto è ancora finito, altre vicende si accavalcano, ma bisogna prendere per mano la nostra vita e ricominciare.

Ci eravamo lasciati dopo alcune edizioni di straordinario successo, di pubblico e di offerta qualitativa. La manifestazione mantiene un crescente appeal, anche e soprattutto al di fuori dei ristretti confini territoriali. L'aumentato investimento del Consorzio nella promozione e nella comunicazione ha permesso di raggiungere sempre più persone che volentieri accolgono la nostra proposta per una puntata in Veneto all'insegna dell'eccellenza enogastronomica in una cornice storica, urbanistica e naturalistica di assoluto rilievo. Pensiamo alle nostre città murate, ai vicinissimi Colli Berici ed Euganei con i loro borghi e alle numerose ville del Palladio che qualificano i comuni dell'area di produzione del Prosciutto Veneto DOP.

I produttori ed i collaboratori sono reduci dalla riuscitissima celebrazione del 50° anniversario di fondazione del Consorzio, avvenuta lo scorso novembre presso il Senato della Repubblica, in un contesto istituzionale che ci ha molto gratificati. Un evento che ha voluto significare una sintesi di questi decenni di storia di aggregazione e di impresa ed uno stimolo di emulazione per le nuove generazioni che stanno gestendo le aziende del nostro settore. Vi aspettiamo, dunque, ancora una volta numerosissimi a questa raffinata kermesse, con l'auspicio che possa significare per tutti una vera ripartenza nel segno dell'ottimismo.

Attilio Fontana
Presidente
Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto DOP



IIS JACOPO DA MONTAGNANA

New Web Community Manager
New Liceo Bio-Medico
 Liceo Scientifico
 Istituto Alberghiero percorsi:
 Cucina - Pasticceria
 Sala e vendita
 Accoglienza turistica



VIA LUPPIA ALBERI, 5, 35044 MONTAGNANA (PD)
 TELEFONO: 0429 800198 - CODICE: PDIS009008

SEGUICI SU:



INSTAGRAM



FACEBOOK

Attilio Fontana Prosciutti

Via Campana, 8 - Montagnana (PD)

Tel. 0429 81010

info@fontanaprosciutti.it

www.fontanaprosciutti.it



L'azienda è stata fondata il 16 Febbraio 1919 da Attilio Fontana ed è oggi la più antica di Montagnana, sempre gestita dalla stessa famiglia che oggi si sta avviando, con la conduzione dei fratelli Attilio jr., Giorgio e Pietro, alla quarta generazione di Maestri Prosciuttai Fontana, rappresentata da Giacomo.

Nata come laboratorio di macellazione, salumificio e prosciuttificio, per scelta del secondogenito Giovanni da quasi 60 anni si è specializzata nella sola lavorazione artigianale di prosciutti crudi. In questi ultimi anni è l'unica azienda del Consorzio che, per scelta, ha organizzato totalmente la propria attività nella produzione del Prosciutto Veneto DOP, assumendone una posizione di assoluto rilievo e confermandosi nella fascia più alta di un mercato particolarmente esigente, frequentato da gourmet ed appassionati intenditori che apprezzano la straordinaria magia di questo prosciutto stagionato almeno 18 mesi.

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 rimanendo 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.



King's s.p.a.

Via Rio, 71 - Sossano (VI)

Tel. 0444.788100

www.kingsprosciutti.it



È a Sossano, ai piedi dei Colli Berici, che inizia, nel 1907, la storia di Luigi Muraro, norcino veneto che nel giro di pochi anni trasformò la sua impresa familiare in un grande successo. Nel 1947 i duchi di Windsor assaggiando il prosciutto, ne diventarono affezionati consumatori. In loro onore prese il nome di King's: il

prosciutto dei Re. Nel 1950 King's realizza per i suoi prodotti il cestello in vimini, uno scrigno che diventa segno distintivo del pregio e della qualità che solo un prosciutto da Re sa offrire, tanto da rendere il "Prosciutto del Cestello" famoso in tutta Europa.

Il prosciutto Veneto King's è un DOP raffinato, lavorato e stagionato secondo metodi di antica tradizione ed è il risultato di un equilibrio perfetto tra tempi di salatura, peso del prosciutto, durata e condizioni di stagionatura.

Oltre al Prosciutto Veneto DOP, King's ha creato molte altre specialità di successo nel nome di qualità, innovazione e contenuto di servizio.

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



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, 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 Fontana, 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 una vasta gamma di prodotti sia stagionati che freschi, cotti o affumicati e collabora attivamente alla promozione del territorio attraverso l'adesione alla Strada Del Vino dei Colli Euganei. Lo stabilimento 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.

Prosciuttificio Ducale

Via Del Commercio, 7/A

Barbarano Mossano (VI)

Tel. 0444.1835083

www.prosciuttificioducale.it



La famiglia Guerriero vanta oltre 40 anni di esperienza nella lavorazione di carni suine, a partire dalla selezione della materia prima e lungo tutta la filiera.

L'attenzione nella scelta dei suini e degli allevatori è una delle qualità che ha lanciato l'azienda: punto fermo è l'uniformità dei suini acquistati che permette, insieme all'omogeneità della genetica e dei regimi alimentari, una continuità nel prodotto offerto. Il peso medio macellato è superiore alla media nazionale in quanto un animale più pesante e con più mesi di vita offre delle carni migliori. Queste peculiarità della materia prima sono importanti in particolar modo nella salatura, processo cardine della produzione del prosciutto. Requisito fondamentale per ottenere un prodotto di elevata qualità è l'omogeneità delle cosce: quantità di grasso diverse infatti comportano una penetrazione disomogenea del sale.

La famiglia negli anni è rimasta sempre profondamente legata al territorio e alle sue tradizioni, motivo per cui ha recentemente scelto di investire in uno dei più importanti prosciuttifici del Veneto, con capacità produttive di 4000 prosciutti a settimana.



VISITE AI PROSCIUTTIFICI

Massimo 40 persone per turno.

Prenotazione obbligatoria: Tel. 0429.81320



ATTILIO FONTANA PROSCIUTTI SAS

Via Campana, 8 – Montagnana

T. 042981010 – info@fontaprosciutti.it

Sabato 14/05 - Domenica 15/05 - Sabato 21/05 - Domenica 22/05

Ore 10.00-10.40

Ore 15.00-15.40

Ore 17.00-17.40

Ore 11.00-11.40

Ore 16.00-16.40

SALUMIFICIO BRIANZA SRL

Via Luppia, 35 – Montagnana

T. 0429.82155 – info@salumificiobrianza.it

Sabato 14/05

Ore 10.00-11.00

Ore 15.00-16.00

Domenica 15/05 - Sabato 21/05 - Domenica 22/05

Ore 10.00-11.00

Ore 16.00-17.00

KING'S SPA

Via Rio, 71 – Sossano (VI)

T. 0444.788100 – info@kingsprosciutti.it

Sabato 14/05 - Sabato 21/05

Ore 09.15-10.15

Ore 10.30-11.30

SALUMIFICIO GIOVANNI FONTANA SRL

Via Schiavin, 9 – Este (PD)

T. 0429.2164 – info@salumificiofontana.it

Sabato 14/05

Ore 10.30-11.30 (massimo 20 persone)



Banca di Credito Cooperativo di Roma S.C.
Piazza Vittorio Emanuele II, 5
35044 MONTAGNANA (PD)
T +39 0429 179300

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 delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, 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



Morato
PANE & IDEE

NOVITÀ

Prova
Scrikki al mais
Da oggi, anche
nella versione
snack



www.moratopane.com



PROGRAMMA SALA GOURMET

La **Sala Gourmet** è un'area adibita a ristorante, con 400 coperti, attiva dal lunedì al venerdì dalle 19 alle 23 e il sabato e la domenica dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23, che ospita serate a tema ed altre iniziative.

Le serate **A Cena con...** si svolgono nella Sala Gourmet e consistono in cene di degustazione curate dai Prosciuttifici del Consorzio, in cui viene abbinato il Prosciutto Veneto DOP di diverse stagionature ad un piatto preparato da chef di realtà locali ma anche di ristoranti e associazioni da tutto il Veneto e ad una selezione di formaggi. Il tutto accompagnato da vini DOC e ad un dessert preparato da una delle pasticcerie di Montagnana presenti.

Prenotazione consigliata nel weekend, obbligatoria nelle serate "A Cena con...": T. 049.8070288 - 349.6900875



Mercoledì 11 maggio

Serata inaugurale

MENU À LA CARTE

Degustazione di Prosciutto Veneto DOP
a scelta tra i Prosciuttifici del Consorzio

La cucina propone....

Risotto con ragù di anitra e piselli
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto

Selezione di Formaggi Brazzale

Dessert a scelta delle pasticcerie presenti



Servizio al tavolo.

Prenotazione consigliata: 049 8070288 - 349 6900875

NUOVA MAZDA CX-30

È l'ultima nata di casa Mazda. La nuova CX-30 ha il fascino avvolgente di un coupé e la forza di un vero Crossover. I suoi innovativi motori Skyactiv, diesel e ibridi benzina, sono un concentrato di prestazioni eccezionali nel pieno rispetto dell'ambiente. E con la tecnologia unica al mondo del motore ibrido Skyactiv-X, hai l'innata efficienza di un propulsore diesel e nello stesso tempo puoi goderti il vero piacere di guida e l'adrenalina di un motore benzina.

Cilindrata completa: 4.4L - 6.4L - 100 km. Netto (incluse CO₂) 128 - 137 g/km

Autoserenissima 3.0

Corso Brasile 1 Padova - www.autoserenissima30.it

DRIVE TOGETHER



Giovedì 12 maggio

A cena con...

"Salumificio Giovanni Fontana"

Degustazione di Prosciutto Veneto DOP
del Salumificio Giovanni Fontana

Tortellino in sfoglia di riso e il ripieno di tastasal
a cura del Pastificio Sapori di Valeggio

Selezione di formaggi Brazzale

Vini DOC del territorio

Dolce a cura di Pasticceria Favalli



Costo € 30,00 acqua, pane e coperto inclusi.

Servizio al tavolo. Inizio cena ore 20.00

Prenotazione obbligatoria 049 8070288 - 349 6900875

Produzione Artigianale di

TORTELLINI DI VALEGGIO
TORTELLONI
PASTA FRESCA

Novità

TORTELLINI DI VALEGGIO BIOLOGICI



Via Nilo Mondin 10/12 - 37067 Valeggio sul Mincio (VR)

Tel.: +39 045 9612866 - Tel. Negozio: +39 045 9610402

saporidivaleggio@gmail.com - www.saporidivaleggio.it

Venerdì 13 maggio

A cena con...

"Prosciuttificio Daniolo"

Degustazione di Prosciutto Veneto DOP
del Prosciuttificio Daniolo

Bigoli al ragù con Prosciutto Veneto DOP
a cura di Le Delizie di Gialau
e il Pastificio Sapori di Valeggio



Selezione di formaggi Brazzale

Vini DOC del territorio

Dolce a cura di Pasticceria Miola



Costo € 30,00 acqua, pane e coperto inclusi.

Servizio al tavolo. Inizio cena ore 20.00

Prenotazione obbligatoria 049 8070288 - 349 6900875

Durante la serata, la profumeria New Vogue offrirà agli ospiti dei coupon per il ritiro di omaggi.



**Vendita prodotti
d'eccellenza
artigianale italiana
con sala ristorazione**



Montagnana (Pd)
Piazza Vittorio Emanuele II, 30
Tel. 0429 538388 - 347 3096786
ledeliziedigialau@gmail.com

Sabato 14 maggio

MENU À LA CARTE

Degustazione di Prosciutto Veneto DOP
a scelta tra i Prosciuttifici del Consorzio

La cucina propone....

Risotto con asparagi bianchi e verdi
di "il Bio di Vasco" con ragù di corte
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto

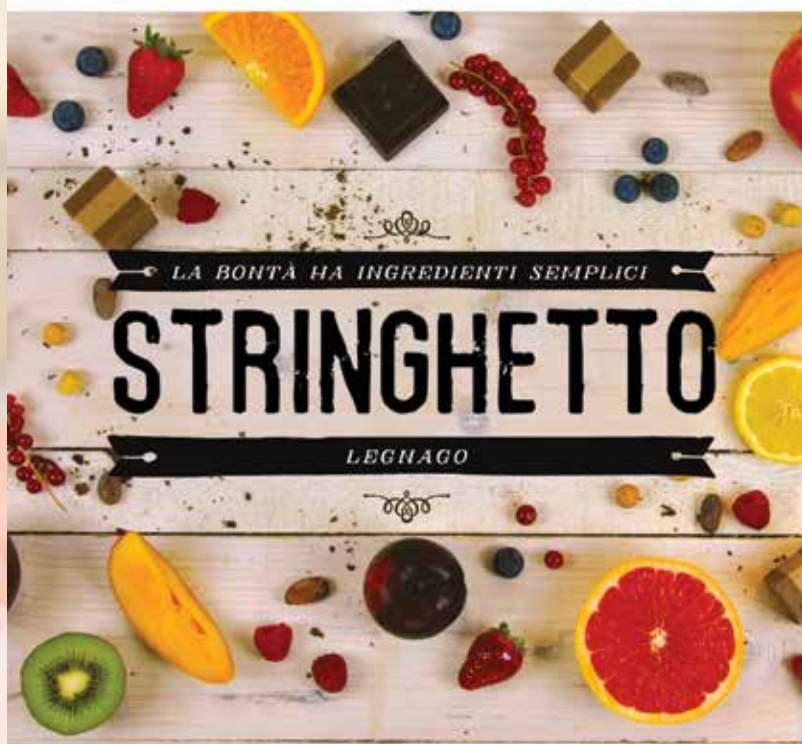
Selezione di Formaggi Brazzale

Dessert a scelta delle pasticcerie presenti



Servizio al tavolo.

Prenotazione consigliata 049 8070288 - 349 6900875



Via Maestri del lavoro, 9 - 37045 Legnago (VR)

Tel. +39 0442 20833 | Fax. +39 0442 626273

info@stringhetto.com - www.stringhetto.com

SABATO 14 MAGGIO 21.30

IN PIAZZA V. EMANUELE II MONTAGNANA



GIANLUCA PACINI DJ

RADIOCOMPANY.COM



MADE WITH LOVE

VENETO

FM 96.00 - FM 100.5 - FM 88.40



Domenica 15 maggio

MENU À LA CARTE

Degustazione di Prosciutto Veneto DOP
a scelta tra i Prosciuttifici del Consorzio

La cucina propone....

Risotto con asparagi bianchi e verdi
di "il Bio di Vasco" con ragù di corte
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto

Selezione di Formaggi Brazzale

Dessert a scelta delle pasticcerie presenti



Servizio al tavolo.

Prenotazione consigliata 049 8070288 - 349 6900875



Le Carezze
cantina biologica

Via Carezze, 28/A 37040 Terrazzo (VR)

Tel. +39 0442 1723481

www.cantinalecarezze.it



LA NOSTRA ULTIMA SFIDA: LE UVE RESISTENTI (PIWI)

Oltre alle varietà di Merlot, Malvasia Istriana e Palava, abbiamo anche vitigni di **Cabernet Volos** e **Sauvignon Kretos**, che non hanno bisogno di nessun trattamento fitosanitario come zolfo e rame e sono naturalmente resistenti a peronospora e oidio.

Il tutto inserito in un oasi di verde composta da boschi, stagni, viali alberati e una incredibile varietà di piante (come aceri campestri, cipressi, gelsi, querce, ulivi), in un perfetto equilibrio tra suolo, ambiente naturale, clima e vita organica.

I nostri vini **Jupiter**, **Iris**, **Diana**, **Urano** e **Vulcanus** prendono il nome dalle omonime divinità mitologiche: **Le Carezze** è la dimostrazione che quando la creatività umana lascia che l'ingegno della natura prenda il sopravvento, si possono ottenere risultati veramente **divini**.

—COLLIS—
Cantina Veneta



PUNTO VENDITA **MERLARA**

Via Bindola, 593 / 35040 MERLARA (PD)
Tel. 045 6108240

SIAMO APERTI DAL LUNEDÌ AL SABATO

8.30/12.30 - 14.30/19.00

 pv.merlara@collisgroup.it  www.cantinaveneta.com  shop.cantinaveneta.com

Seguici su



iper tosano

*l'ipermercato alimentare
famoso per i prezzi più bassi*

PUNTI VENDITA

- LEGNAGO (VR)
- CEREA (VR)
- BOVOLONE (VR)
- VAGO DI LAVAGNO (VR)
- CASSOLA (VI)
- MONTECCHIO MAGGIORE (VI)
- CORNEDO VICENTINO (VI)
- COSTABISSARA (VI)
- THIENE (VI)
- CASTIGLIONE
DELLE STIVIERE (MN)
- CURTATONE-EREMO (MN)
- ORZINUOVI (BS)
- BORGO VENETO (PD)
- JESOLO (VE)
- FERRARA
- COLLE UMBERTO (TV)
- PEDEROBBA (TV)



Puoi acquistare
i prodotti IperTosano
anche online.

Prenota la tua spesa
sul nostro sito, puoi ritirarla
presso il nostro punto vendita
oppure riceverla al tuo domicilio.

**la tua
spesa**
ONLINE 

www.latuaspesa.com

tosano@supertosano.com

www.supertosano.com

 Iper Tosano

 [iptertosano_official](https://www.instagram.com/iptertosano_official)

Lunedì 16 maggio

A cena con...
"King's"

**Degustazione di Prosciutto Veneto DOP
di King's**

**Gnocchetti di patate al pesto di basilico
e mandorle tostate al profumo di limone
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto**

Selezione di formaggi Brazzale

Vini DOC del territorio

Dolce a cura di Pasticceria Favalli



Costo € 30,00 acqua, pane e coperto inclusi.

Servizio al tavolo. Inizio cena ore 20.00

Prenotazione obbligatoria 049 8070288 - 349 6900875



Hostaria S. Benedetto

IL RISTORANTE



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

Martedì 17 maggio

A cena con...

"Salumificio Brianza"

**Degustazione di Prosciutto Veneto DOP
del Salumificio Brianza**

**Risotto ricco alla padovana misto di carni di corte
e piselli con riduzione di Sangue Morlacco Luxardo
a cura dell'Antica Trattoria Ballotta**

Selezione di formaggi Brazzale

Vini DOC del territorio

Dolce a cura di Pasticceria Miola



Costo € 30,00 acqua, pane e coperto inclusi.
Servizio al tavolo. Inizio cena ore 20.00

Prenotazione obbligatoria 049 8070288 - 349 6900875

Durante la serata, la profumeria New Vogue offrirà agli ospiti dei coupon per il ritiro di omaggi.



ANTICA TRATTORIA
del
NOB
Ballotta

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

Mercoledì 18 maggio

A cena con...

"Prosciuttificio Vittorio Soranzo"

Degustazione di Prosciutto Veneto DOP
del Prosciuttificio Vittorio Soranzo

Nodo d'amore: tortellini di carne al burro e salvia
a cura dell'Associazione ARV di Valeggio sul Mincio

Selezione di formaggi Brazzale

Vini DOC del territorio

Dolce a cura di Pasticceria Favalli



Costo € 30,00 acqua, pane e coperto inclusi.

Servizio al tavolo. Inizio cena ore 20.00

Prenotazione obbligatoria 049 8070288 - 349 6900875



Il Nodo d'Amore di Valeggio sul Mincio




Belvedere
RISTORANTE

Trattoria BIVIO

RISTORANTE
Alla Borsa


BUE D'ORO
DAL 1927


La Cantina
RISTORANTE

HOTEL
EDEN
RISTORANTE

TRATTORIA
 **Al Fornello**

Lepre
RISTORANTE

Mara
albergo &
vittoriale

BAR TRATTORIA TIPICA
da **MARISA**
e **ELVIO**

LOCANDA TRATTORIA
PASSEGGIATA

INTERME
MINCIO



Santa Lucia
RISTORANTE

RISTORANTE DELLA
VECCHIA
BOTTEGA

Giovedì 19 maggio

A cena con...

"Attilio Fontana Prosciutti"

Degustazione di Prosciutto Veneto DOP

del Prosciuttificio Attilio Fontana Prosciutti con **Focaccia al Prosciutto Veneto** prodotta dal Ristorante Caffè Le Mura

Orzotto con pesto alle Erbette di campo, burro alle gemme di Larice e pane bruciato alla pancetta a cura del Rifugio Maranza, Alleanza dei Cuochi Slow Food

Selezione di formaggi Brazzale

Vini DOC del territorio

Dolce a cura di Pasticceria Favalli



Costo € 30,00 acqua, pane e coperto inclusi.

Servizio al tavolo. Inizio cena ore 20.00

Prenotazione obbligatoria 049 8070288 - 349 6900875

*Durante la serata, la profumeria **Très Jolie** offrirà degli omaggi agli ospiti.*

"Consapevolezza non solo ecologista, amore e ricerca della materia prima.
Il valore del cibo e dei produttori al primo posto. Un Mito!"

fonte: Osterie d'Italia 2022

Rifugio Escursionistico Maranza
Strada per Maranza, 23 - Trento
T. +39 328 4811438
info@rifugiomaranza.it



Venerdì 20 maggio

A cena con...

"Prosciuttificio Ducale"

Degustazione di Prosciutto Veneto DOP
del Prosciuttificio Ducale

Gnocchi con la fioreta con pomodoro e basilico
a cura del Ristorante Locanda Seggiovita di Recoaro Terme

Selezione di formaggi Brazzale

Vini DOC del territorio

Dolce a cura di Pasticceria Miola



Costo € 30,00 acqua, pane e coperto inclusi.
Servizio al tavolo. Inizio cena ore 20.00
Prenotazione obbligatoria 049 8070288 - 349 6900875



Specialità
Gnocchi con la Fioreta
Bacalà alla Vicentina

Piazza A. Savoia Duca Aosta, 7
Recoaro Terme (VI)
Cell. 333 9670875 / 339 7444499

www.locandaseggiovita.com
Aperto tutto l'anno



Sabato 21 maggio

MENU À LA CARTE

Degustazione di Prosciutto Veneto DOP
a scelta tra i Prosciuttifici del Consorzio

La cucina propone....

Risotto con asparagi bianchi e verdi
di "il Bio di Vasco" con ragù di corte
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto

Selezione di Formaggi Brazzale

Dessert a scelta delle pasticcerie presenti



Servizio al tavolo.

Prenotazione consigliata 049 8070288 - 349 6900875

SABATO 21 MAGGIO

H. 21.30

Un Sacco BELLI



Domenica 22 maggio

MENU À LA CARTE

Degustazione di Prosciutto Veneto DOP
a scelta tra i Prosciuttifici del Consorzio

La cucina propone....

Risotto con asparagi bianchi e verdi
di "il Bio di Vasco" con ragù di corte
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto

Selezione di Formaggi Brazzale

Dessert a scelta delle pasticcerie presenti



Servizio al tavolo.

Prenotazione consigliata 049 8070288 - 349 6900875



VIA G. MARCONI, 27 MONTAGNANA (PD)
TEL. 0429 81351 - INFO@RISTORANTEALDOMORO.COM
WWW.RISTORANTEALDOMORO.COM
CHIUSO IL LUNEDÌ E DOMENICA SERA

PROGRAMMA ISOLA DEL GUSTO

L'Isola del Gusto è l'area più ampia dello stand, dove non c'è necessità di prenotazione; 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.

Tutti i giorni troverete:

Degustazioni di Prosciutto Veneto DOP
a cura dei Prosciuttifici del Consorzio
accompagnati da Grissini Morato Pane

Un primo piatto dalla nostra cucina
(v. programma pag. 46-47)

Selezione di Formaggi Brazzale:
Asiago DOP - Provolone DOP - Gran Moravia
Crostoni con Burro Superiore Fratelli Brazzale

Melone a fette in vaschetta

Selezione di dessert delle pasticcerie Favalli e Miola

Per informazioni T. 049.8070288 - 349.6900875



LA CUCINA OFFRE....

MERCOLEDÌ 11 MAGGIO

Risotto con ragù di anitra e piselli
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto

GIOVEDÌ 12 MAGGIO

Risotto con ragù di anitra e piselli
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto
Risellino: Tortellino in sfoglia di riso e il ripieno di tastasal a cura del Pastificio Sapori di Valeggio

VENERDÌ 13 MAGGIO

Gnocchetti di patate al pesto di basilico e mandorle tostate al profumo di limone
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto

SABATO 14 E DOMENICA 15 MAGGIO

Risotto con asparagi bianchi e verdi di "il Bio di Vasco" con ragù di corte
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto

LUNEDÌ 16 MAGGIO

Gnocchi di patate con piselli e ragù di corte
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto

MARTEDÌ 17 MAGGIO

Gnocchi di patate con piselli e ragù di corte
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto

LA CUCINA OFFRE....

MERCOLEDÌ 18 MAGGIO

Risotto con guanciale, cipolla rossa e pepe
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto
Nodo d'amore: tortellini di carne al burro e salvia
a cura dell'Associazione ARV di Valeggio sul Mincio

GIOVEDÌ 19 MAGGIO

Risotto all'ortolana e prosciutto croccante
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto

VENERDÌ 20 MAGGIO

Risotto all'ortolana e prosciutto croccante
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto
Gnoci con la fioreta
a cura del Ristorante Locanda alla Seggiovia
di Recoaro Terme

SABATO 21 E DOMENICA 22 MAGGIO

Risotto con asparagi bianchi e verdi
di "il Bio di Vasco" con ragù di corte
a cura del Ristorante Hostaria San Benedetto



AMPIA SCELTA DI GASTRONOMIA

- PASTA FRESCA
- SUGHI
- PASTICCI
- CONTORNI
- FORMAGGI E SALUMI
- VINI
- BIRRE
- DOLCI



PROVA LA NOVITÀ...

Prodotto da:



Telefono 0429.800288
Via Gramsciana, 145 - MONTESANO (VI)

Focaccia al Prosciutto Veneto

Autorizzazione all'uso della denominazione Prosciutto Veneto concessa
dal Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P.

GLI ALTRI APPUNTAMENTI GASTRONOMICI

SABATO 14 MAGGIO

Ore 18.00 • Degustazione guidata di formaggi **Brazzale** in abbinamento al **Vino dell'Azienda Ca' del Colle**.

(€ 6,00 - Prenotazione obbligatoria 049 8070288 - 349 6900875)

DOMENICA 15 MAGGIO

Ore 16.00 • Degustazione guidata di formaggi **Brazzale** in abbinamento al **Vino dell'Azienda Ca' del Colle**.

(€ 6,00 - Prenotazione obbligatoria 049 8070288 - 349 6900875)

Ore 17.00 • **Show cooking** a cura dello Chef **Silvia Moro** del Ristorante **Aldo Moro**: "Come una pasta e fagioli con **Prosciutto Veneto DOP** e piselli". Vini in abbinamento **Cantina Le Carezze**.

(€ 6,00 - Prenotazione obbligatoria 049 8070288 - 349 6900875)

SABATO 21 MAGGIO

Ore 16.00 • **Show cooking** a cura dello Chef **Silvia Moro** del Ristorante **Aldo Moro**: "Arrosto e patate: un ricordo". Cialda di patate con manzo e salsa bernese ai funghi con **Prosciutto Veneto DOP**.

"Pasta fredda" Tortiglioni dell'Az. Agr. La Lagunara con straciatella, pesto al pistacchio e **Prosciutto Veneto DOP**. Vini in abbinamento **Cantina Le Carezze**.

(€ 10,00 - Prenotazione obbligatoria 049 8070288 - 349 6900875)

Ore 17.00 • Degustazione guidata di formaggi **Brazzale** in abbinamento a confetture e salse dell'azienda **Stringhetto** ed accompagnate dal **Vino dell'Azienda Ca' del Colle**.

(€ 6,00 - Prenotazione obbligatoria 049 8070288 - 349 6900875)

DOMENICA 22 MAGGIO

Ore 18.00 • Degustazione guidata di formaggi **Brazzale** in abbinamento a confetture e salse dell'azienda **Stringhetto** ed accompagnate dal **Vino dell'Azienda Ca' del Colle**.

(€ 6,00 - Prenotazione obbligatoria 049 8070288 - 349 6900875)



PRENDI
il cornetto
Giusto!

Solo da
**PROSCIUTTERIA
Zanini**

Prosciutteria Zanini
Via Matteotti, 21 - Montagnana (PD)
Telefono 0429 81465
info@gastronomiazanini.com
f Gastronomia Zanini

PRODOTTI TIPICI
ENOTECA
SPECIALITÀ GASTRONOMICHE

ALTRI EVENTI

Sabato 14 e 21, domenica 15 e 22 maggio

MERCATINO

in Piazza Vittorio Emanuele II, Via Roma, Via Matteotti

Sabato 14 maggio dalle ore 21.30

Musica con Gianluca Pacini Dj di Radio Company

in Piazza Vittorio Emanuele II

Domenica 15 maggio

10 COMUNI ELEGANT RIDE:

la più elegante Motosfilata
attraverso dieci dei più belli Borghi d'Italia.

Info: www.10comunielegantride.it

Domenica 15 maggio

RoboTech:

a Castel San Zeno, un'entusiasmante sfida tra i robot
dei migliori team nazionali. Laboratori di programma-
zione droni, viaggi nella realtà virtuale... e tanto altro.

Info: 347 5059205

Sabato 21 maggio dalle ore 21.30

UN SACCO BELLI:

musica con Daniele Belli e DJ Nick di Radio Company

in Piazza Vittorio Emanuele II

Sabato 21 maggio

NOTTE ROSA:

Negozi aperti fino a mezzanotte, sconti e promozioni.




Marcon
FLORICOLTURA

**PIANTE DA INTERNO,
DA ESTERNO E DA ORTO.
ATTREZZI SEMENTI E CONCIMI.
OGGETTISTICA PER LA CASA.**

Floricoltura Marcon è il tuo punto di riferimento per il giardinaggio:
piante da interno, da esterno e da orto.

Tutto per la cura del giardino con attrezzi, sementi e concimi.
Abbiamo inoltre una vasta scelta di oggettistica per la decorazione casa,
complementi d'arredo ed idee regalo.

**Siamo aperti dal lunedì al sabato 8,00 - 12,00 e 14.30 - 19,00
la domenica 9,00 - 12,00**

Via Cicogna, 19 - POJANA MAGGIORE
tel. 0444 898014 - cell. +39 375 5149930
www.floricolturamarcon.it



INIZIATIVE CULTURALI

Visita guidata al Museo Civico e al cortile del Castello di San Zeno

Mercoledì 11 e 18 maggio, giovedì 12 e 19 maggio,
venerdì 13 e 20 maggio: ore 11.00
Sabato 14 e sabato 21 maggio:
ore 10.30-11.30-16.00-17.00-18.00
Domenica 15 e domenica 22 maggio:
ore 11.00-12.00-16.00-17.00-18.00
€ 2,50 a persona

Salita alla Torre di Ezzelino (accesso consentito fino a mezz'ora prima dell'orario di chiusura)

Mercoledì 11 e 18 maggio, giovedì 12 e 19 maggio,
venerdì 13 e 20 maggio: ore 9.30-12.30 e 16.00-19.00
Martedì 17 maggio: ore 16.00-19.00.
Sabato 14 e sabato 21 maggio: dalle 9.30 alle 19.00
Domenica 15 e domenica 22 maggio: dalle 10.00 alle 19.00
€ 1,50 a persona

Salita al tramonto e notturna alla Torre di Ezzelino (accesso consentito fino a mezz'ora prima dell'orario di chiusura)

Venerdì 13 e venerdì 20, sabato 14 e sabato 21 maggio:
dalle 19.00 alle 24.00. € 1,50 a persona

Visita guidata alla città al tramonto

Venerdì 13 e venerdì 20, sabato 14 e sabato 21 maggio:
ore 18.00. Durata di circa 1 ora e mezza.
€ 10,00 a persona, comprensivi di guida (gratuito fino a 10 anni).
Per massimo 40 partecipanti.

Visita tematica presso la sala preistorica-protostorica del Museo Civico:

Cibo e usanze nella preistoria

Domenica 15 maggio ore 18.00. € 2,50 a persona

Visita guidata alla città

Domenica 15 e domenica 22 maggio ore 15.30.
€ 10,00 a persona, comprensivi di guida
(gratuito fino a 10 anni).
Per massimo 40 partecipanti.

Visita tematica presso le sale ceramiche del Museo Civico:

Cibo, piatti e usanze nel medioevo

Domenica 22 maggio ore 18.00.
€ 2,50 a persona



AZIENDA AGRICOLA MARCON LUCA



CAMPAGNA
AMICA

Via Praterie, 3A - Montagnana (Pd) *seguici su*



DA 45 ANNI LEADER NELLA PRODUZIONE
DI OMBRELLONI DA GIARDINO ED ESTERNI.



scolaro®

SCOLARO PARASOL SRL
VIA LIGURIA, 197 35040
CASALE DI SCODOSIA (PD)

TEL. +39 0429 656687
INFO@SCOLARO-PARASOL.IT
WWW.SCOLARO-PARASOL.IT



LA NOTTE ROSA

a Montagnana

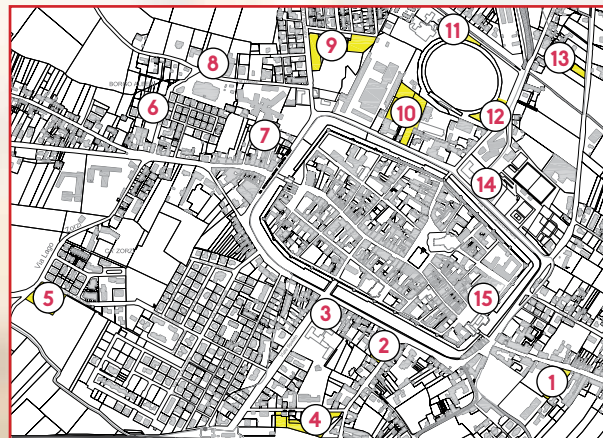
Sabato 21 Maggio

Negozi Aperti fino a mezzanotte

Negozi che aderiscono alla Notte Rosa:

- Broadway Vintage
- Dulcis Bistrot e Gelateria
- Fotostudio Castagna
- Fotostudio Dal Pra'
- Francesca Gennaro biologa nutrizionista
- Gastronomia Zanini
- House of Ciko Tattoo Shop
- Idee Concrete di Marzia Gaglian
- Insolite Idee
- Le delizie di Gialau
- L'Orto in piazza
- Marini Pelletterie
- Panificio Zonarotti
- Pavan Elio
- Profumeria New Vogue
- Profumeria Très Jolie
- Punte di diamante
- Regala dolci emozioni
- T-Shirteria di Loro Catia
- Un mondo di casa
- Xe blu

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 LID'L
10. VIA CIRCONVALLAZIONE
11. PARK PISCINE
12. PARK STADIO
13. PARK TOSCA
14. PORTA VICENZA
15. PARK EX SCARDIN




AZIENDA AGRICOLA MARCON LUCA

PANIFICIO ZULIAN


Marcon FLORICOLTURA

STRINGHETTO







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

**Prova la nuova
Volvo C40 Recharge
Pure Electric.**



Vallet CHD Recharge-Twin Pure Electric, l'auto elettrica nel ciclo combinato consuma di energia 20,8 kWh/100km, l'emissione CO₂ è 0 g/km, i dati sono pesimistici in attesa di omologazione. Vallet omologata in base al sistema di valutazione riferito al ciclo di prova WLTP di cui al Reg. UE 2019/1151. I valori ufficiali pubblicati non riflettono questi effetti, in quanto lo stile di guida ed altri fattori non possono contribuire a modificare i livelli dei consumi. Pressi avrà comunque a disposizione gratuitamente la guida che riporta i dati di emissione CO₂ dei singoli modelli, redatta annualmente dal Ministero dello Sviluppo Economico.

VENEZIA MESTRE (Campalto)-Via Orlando 43 -Tel. 041.900289
PADOVA -Corso Brasile 1 -Tel. 049.8994411

dealer.volvocars.it/autoserenissima30/



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 unicum
dei territori che
compongono il Veneto.

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