



In collaborazione con:



CAMERA DI COMMERCIO
PADOVA
Lavoro e servizi al business



VENICE PROMEX
Società di Promozione Turistica

Comitato di Tutela
del Prosciutto Veneto DOP



PROSCIUTTO VENETO DOP *in festa*

MONTAGNANA • 8 - 19 MAGGIO 2024



degustazioni • visite guidate • eventi

www.prosciuttovenetodopinifesta.com

Morato

— PANE & IDEE —



Scopri tutta la linea Srikki,
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.

SCRİKKI



www.moratopane.com

PROSCIUTTO
VENETO DOP *in festa*
MONTAGNANA • 8 - 19 MAGGIO 2024

dal lunedì al venerdì: 19.00 - 23.00
sabato: 11.00 - 24.00
domenica 10.00 - 23.00

Carissime concittadine e carissimi concittadini, ritorna l'appuntamento per noi Montagnanesi con la nostra amatissima kermesse "Prosciutto Veneto DOP in Festa", che segna, più o meno ufficialmente, l'inizio della stagione delle grandi manifestazioni, che si concluderà ad ottobre, in autunno.

Ma intanto godiamoci la primavera, le giornate che si allungano sempre di più, le temperature che ci conducono, quasi prendendoci per mano, verso l'estate. O almeno ci auguriamo che sia così, quest'anno, perché l'anno scorso, se ricordate, abbiamo fatto il pieno di pioggia!

Nonostante Giove Pluvio dodici mesi fa non ci abbia sorriso, abbiamo comunque assistito ad un'edizione partecipata, ricca di momenti enogastronomici ma anche culturali, turistici e solidali.

Anche quest'anno le aspettative non verranno tradite: chi verrà a Montagnana da fuori, vicino o lontano, troverà la nostra città in tutto il suo splendore, con le possenti mura, gli splendidi palazzi, il magnifico Duomo, ma anche delizie per il palato. Oltre al protagonista della festa, il Prosciutto Veneto DOP, ci saranno altri prodotti a denominazione garantita o protetta ad accompagnarlo, negli ormai tradizionali "gemellaggi del gusto". Proseguiranno anche in questa edizione, inoltre, anche i momenti di intrattenimento, di approfondimento e di divulgazione. Con alcune sorprese, che non vi sveliamo! Come sempre, al termine della nostra festa, lunedì 20 maggio le associazioni del nostro paese si ritroveranno tutte insieme, ancora una volta, sotto lo stesso tetto, per la consueta serata di condivisione, di contatto umano, ma anche e soprattutto di beneficenza. Il ricavato, come lo scorso anno, verrà devoluto alle persone del nostro Comune che si trovano in stato di necessità.

Ci aspettano 12 giorni intensi di programma denso e curato fin nei minimi dettagli, che trovate nelle prossime pagine di questa brochure, e in tutti i canali social dell'Ente e di quelli dedicati alla Festa. Montagnana vi aspetta tutti dall'8 al 19 maggio, e vi promette una permanenza indimenticabile!

Gian Paolo Lovato
Sindaco di Montagnana



Prosciutto Veneto DOP in Festa, giunto alla XXIV° edizione, rappresenta la vetrina più immediata verso i consumatori e gli appassionati di questo pregiato prodotto della antica tradizione contadina veneta, quella legata all'utilizzo degli animali da cortile per il prezioso contributo nell'alimentazione delle famiglie.

Una tradizione che risale all'epoca pre-romana, quella della conservazione della carne mediante la salagione, confermata dall'etimologia della parola prosciutto che deriva appunto da *perexsuctum*, cioè prosciugato. Una tradizione che, per il tramite della civiltà contadina, è stata tramandata a noi con l'unica ricetta possibile: coscia di suino pesante padano, pochissimo sale, alternanza delle stagioni e tempo, almeno un anno. Nient' altro, nessun conservante, colorante o aromatizzante. E, con l'avvento della produzione artigiana nei primi decenni dell'800, in questa parte di pianura posta fra i Monti Berici e i Colli Euganei, si è consolidata la consuetudine di realizzare un alimento sano, leggero e gradevolissimo, adatto a tutte le diete.

Quale miglior occasione, dunque, di poter conoscere, provare, assaggiare questa meraviglia gastronomica della tradizione, fra i Borghi, i Castelli Medioevali, le Ville Palladiane e i Colli di questa straordinaria ed operosa terra veneta. Ed abbinarla ad altre produzioni di eccellenza, ad altri prodotti DOP o IGP.

E, per soddisfare la voglia di conoscere di molti appassionati, diamo la possibilità di far vedere come nasce un prosciutto, accompagnandoli con una guida esperta a visitare le cantine di stagionatura di alcuni prosciuttifici.

Vi aspettiamo, come sempre 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 più di cent'anni, Attilio Fontana Prosciutti è specializzata nella produzione di un prosciutto crudo dolce, rosato e morbido: il tipico Prosciutto Veneto DOP.

Situata a due passi dalle mura medievali, l'azienda è la più antica di Montagnana ed è sempre stata gestita dalla famiglia Fontana. Oggi, infatti, con la conduzione dei fratelli Attilio jr., Giorgio e Pietro si avvia alla quarta generazione di Maestri Prosciuttai, rappresentata da Giacomo.

L'Attilio Fontana Prosciutti si dedica unicamente alla lavorazione artigianale del Prosciutto Veneto DOP, una scelta nata dalla volontà di garantire un prodotto della più alta qualità, con materie prime selezionate e tecniche che coniugano tradizione e innovazione.

I requisiti di ogni Prosciutto Attilio Fontana? Il colore, rosato con lievi mazzature, e la morbidezza: ogni fetta si scioglie in bocca, per una dolcezza in degustazione unica.

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.

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, 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 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.

BCC ROMA

Ti presenta il conto

PIÙ(S)CONTO

Basta usarlo

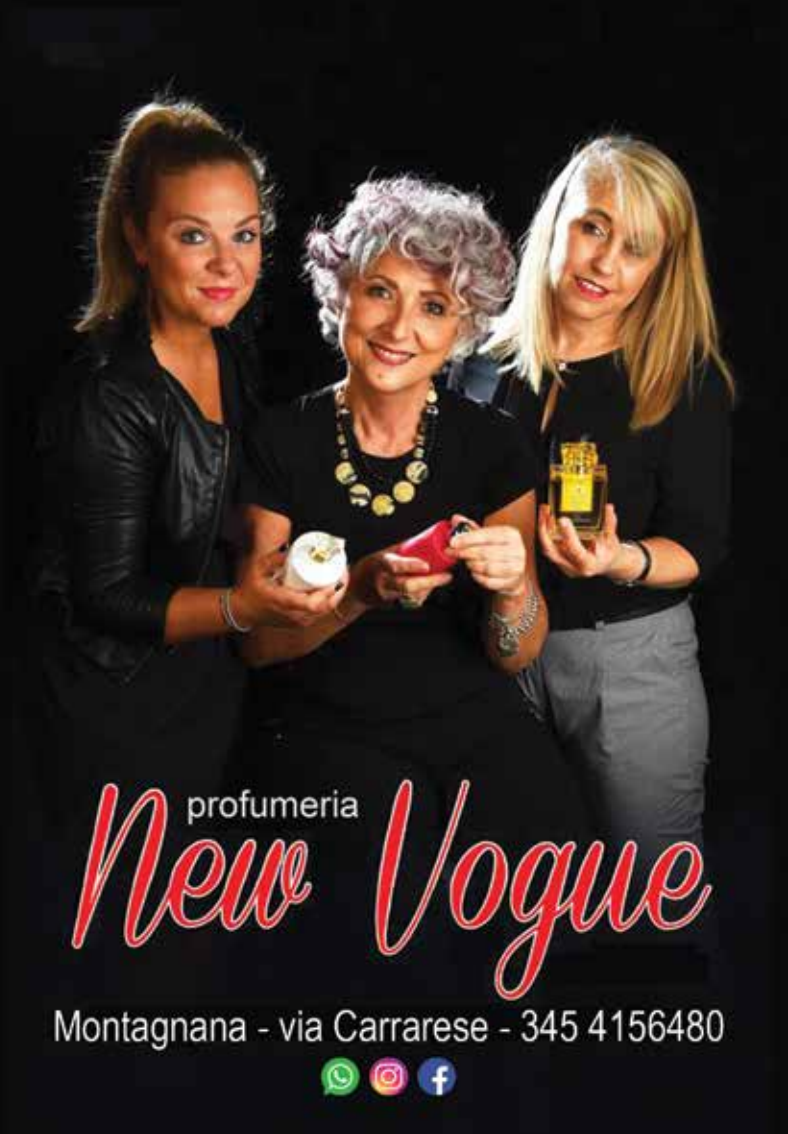
Tanti servizi a tua disposizione.

Più li usi, più risparmi sul canone trimestrale.

SEMPLICE
COMPLETO
VANTAGGIOSO

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

Per le condizioni e i dettagli del prodotto illustrato e per quanto non espressamente indicato, è necessario far riferimento ai fogli informativi n. 11/A e 11/B che sono a disposizione dei clienti, anche su supporto cartaceo, nelle Agenzie della banca e sul sito www.bccroma.it



profumeria
New Vogue

Montagnana - via Carrarese - 345 4156480



Visite ai Prosciuttifici

Massimo 40 persone per turno. Costo € 1,00 a persona.
Prenotazione obbligatoria: Tel. 0429 81320

ATTILIO FONTANA PROSCIUTTI SAS

Via Campana, 8 - Montagnana (Pd)
T. 0429 81010 - info@fontanaprosciutti.it

Sabato 11 e 18 maggio, domenica 12 e 19 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, 35 - Montagnana (Pd)
T. 0429 82155 - info@salumificiobrianza.it

Sabato 11 e 18 maggio, domenica 12 e 19 maggio

Ore 10.00-11.00 Ore 15.00-16.00



SALA GOURMET...

La **Sala Gourmet** è un'area adibita a ristorante, con 250 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...* 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.

Nel weekend la Sala Gourmet 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 dell'Azienda Agricola Lora.

Prenotazione consigliata nel weekend, obbligatoria nelle serate "A Cena con...": 349 6900875

Tutte le info e i menù delle serate su:
www.prosciuttovenetodopinifesta.com

... E ISOLA DEL GUSTO

L'**Isola del Gusto** è l'area più ampia dello stand, è attiva per tutto l'orario di apertura della manifestazione: dal lunedì al venerdì dalle 19 alle 23, sabato dalle 11 alle 24, domenica dalle 10 alle 23. I posti non sono prenotabili.

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 nelle pagine successive)

Selezione di Formaggi de La Casara Roncolato: Monte Veronese DOP "Latte intero", Monte Veronese DOP d'allevato, Monte Veronese DOP d'allevato stagionato 12/18 mesi, Monte Veronese DOP d'allevato Presidio Slow Food (malga).

Melone a fette in vaschetta dell'Az. Agr. Lora
Selezione di dessert della pasticceria Favalli



Per informazioni 349 6900875
www.prosciuttovenetodopinifesta.com



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 Fachin Mauro
Via G. Marconi, 1469 - 35030 Vo' (PD)
Tel. 0499940384 - info@cadelcolle.com
www.cadelcolle.com



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 • 8 - 19 MAGGIO 2024

Le delizie di Gialau



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



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

Mercoledì 8 maggio

NELLA SALA GOURMET ORE 20.00

Serata inaugurale

in collaborazione con
l'Istituto Alberghiero Jacopo da Montagnana

Menù

Degustazione di **Prosciutto Veneto DOP**

Gargati della tradizione su vellutata di piselli e borragine, sbriciolata con casatella trevigiana e coriandoli di Prosciutto Veneto DOP

Dessert: Morbido Pan di Spagna con crema pasticcera alla vaniglia e frutta di Primavera

Costo € 25,00 acqua, pane 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 ricco alla padovana** preparato dal **Ristorante Hostaria San Benedetto**
 - Dolci della **pasticceria Favalli**
 - **Melone** di Azienda Agricola Lora
 - Vini DOC, bevande
- Non si effettua prenotazione

PROGRAMMA - Mercoledì 8 maggio

Isola di Caprera

RISTORANTE
SERVIZIO CATERING

Dalla fine dell'800 nel cuore di Padova, con più di duecento posti suddivisi in salette eleganti e riservate.

La cucina della tradizione con menù di mare e di terra, nel pieno rispetto della stagionalità dei prodotti, e con particolare attenzione ai piccoli produttori del nostro territorio.



+39 349 72 65 352



ristoranteisoladicaprera@gmail.com

www.ristoranteisoladicaprera.com

CATERING & BANQUETING

Da più di venti anni, Isola di Caprera Catering & Banqueting sia per il business che per il privato.

Per il vostro business

Eventi aziendali, convegni, meeting, fiere, business lunch in ristorante o in ufficio.

Per i vostri momenti da ricordare

Wedding, compleanni, anniversari, battesimi e qualsiasi ricorrenza.



Via Marsilio da Padova, 11-15 35139 Padova

Giovedì 9 maggio

NELLA SALA GOURMET ORE 20.00

A cena con...

il Salumificio Giovanni Fontana
in collaborazione con
Ristorante Isola di Caprera

Menù

Degustazione di **Prosciutto Veneto DOP**

**Risotto alle verdure dell'orto con
Prosciutto Veneto DOP e chips di cavolo nero**

Dessert **Paris-Brest** della pasticceria Favalli
(anello di pasta choux farcito con crema leggera al
mascarpone profumato al limone e confit di fragole)

Costo € 27,00 acqua, pane 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 al basilico e mandorle al profumo di limone** preparato dal Ristorante Hostaria San Benedetto
- **Dessert** della pasticceria Favalli
- **Melone** di Azienda Agricola Lora
- Vini DOC, bevande

Non si effettua prenotazione



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 10 maggio

NELLA SALA GOURMET ORE 20.00

A cena con...

il Prosciuttificio Daniolo

in collaborazione con

Saporì di Valeggio e Le Delizie di GiaLau

Menù

Degustazione di Prosciutto Veneto DOP

Tortellini di Valeggio con Prosciutto Veneto DOP
del Prosciuttificio Daniolo

Dessert **Primavera** della pasticceria Favalli
(tre strati di biscuit morbido mandorla e pistacchio con
crema leggera al limone e composta alle fragole)

Costo € 27,00 acqua, pane 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
- **Tortellini di Valeggio con Prosciutto Veneto DOP** di Saporì di Valeggio
- **Risotto al guanciale, cipolla rossa e pepe** di Ristorante Hostaria San Benedetto
- **Dessert** della pasticceria Favalli
- **Melone** di Azienda Agricola Lora
- Vini DOC, bevande

Non si effettua prenotazione



Hostaria S. *Benedetto*

IL RISTORANTE



VIA ANDRONALECCA, 13 - MONTAGNANA (PD)

TEL. +39 0429 800999 - WWW.HOSTARIASANBENEDETTO.IT

Sabato 11 maggio
Domenica 12 maggio

NELLA SALA GOURMET...

Con servizio al tavolo.

Prenotazione consigliata [349 6900875](tel:3496900875)

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 •
 - Dolci della **pasticceria Favalli** •
 - **Melone** di Azienda Agricola Lora •
 - Vini DOC, bevande •



PROGRAMMA • Sabato 11 e domenica 12 maggio

Sabato 11 maggio

dalle 17.00 alle 20.00, ingresso Isola del Gusto
LA RUOTA DELLA FORTUNA

Vieni a giocare e potrai vincere buoni sconto e gadget messi a disposizione dei negozi di Montagnana che aderiscono all'iniziativa!

dalle 18.00 alle 18.30 Sala Gourmet

L'AIC Veneto presenta:

"Celiachia - ABC e dieta senza glutine.

Faq" a cura di Federica Fiorenzato - Professionista AFC di AIC Veneto



dalle 18.30 alle 19.00 Sala Gourmet

Il Prosciutto Veneto Dop: guida all'assaggio

Il produttore Attilio Fontana vi guida in un breve viaggio alla scoperta di questo straordinario prodotto, attraverso la sua storia, le fasi di produzione e i consigli per conservarlo al meglio, degustando il Prosciutto Veneto DOP accompagnato da un bicchiere di vino. Prenotazione obbligatoria: 349.6900875. Costo: € 3,00

Tutto il giorno

Postazione per direttaradiofonica con Radio Padova

con interviste e momenti di approfondimento

Dalle ore 16.00 alle ore 21.00

Animazione con Radio Padova

dalle 21.30

Dj set Radio Padova



Domenica 12 maggio

Tutto il giorno

GONFIABILI PER BAMBINI

in Piazza Vittorio Emanuele II



Fronte ingresso Isola del Gusto

I ragazzi di Tales Montagnana presentano il loro evento del 25 e 26 maggio alla Rocca degli Alberi!

dalle 14.00 alle 19.00, ingresso Isola del Gusto

LA RUOTA DELLA FORTUNA

Vieni a giocare e potrai vincere buoni sconto e gadget messi a disposizione dei negozi di Montagnana che aderiscono all'iniziativa!

dalle 18.30 alle 19.00 Sala Gourmet

Il Prosciutto Veneto Dop: guida all'assaggio

Il produttore Vittorio Daniolo vi guida in un breve viaggio alla scoperta di questo straordinario prodotto, attraverso la sua storia, le fasi di produzione e i consigli per conservarlo al meglio, degustando il Prosciutto Veneto DOP accompagnato da un bicchiere di vino. Prenotazione obbligatoria: 349.6900875. Costo: € 3,00

Per tutto il weekend

dalle 9.00 alle 19.00

MERCATINO DELL'HOBBISMO E ARTIGIANATO

lungo le vie del centro storico

dalle 17.00 alle 20.00

Aperitivo con Birrifico Estense:

Birra e Prosciutto Veneto DOP

VISITE GUIDATE AI PROSCIUTTIFICI

Vedi orari e indirizzi a pagina 12.

VISITE ALLA CITTÀ E INIZIATIVE CULTURALI

Vedi programma dettagliato da pagina 48.

Info e prenotazioni: 0429.81320



Estense

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

Siamo presenti a:

PROSCIUTTO
VENETO DOP *in festa*

MONTAGNANA • 8 - 19 MAGGIO 2024



Lunedì 13 maggio

NELLA SALA GOURMET...

A cena con...
il Birrificio Estense

Ad ogni portata verrà abbinata
una birra artigianale del Birrificio Estense.

Degustazione di Prosciutto Veneto DOP
in abbinamento a Munich B.E.

Degustazione di Formaggi de La Casara
Roncolato in abbinamento ad Atheste Hell

Cioccolato Fondente della pasticceria Favalli
in abbinamento a Django

Costo € 27,00, pane e coperto inclusi.
Prenotazione obbligatoria 349 6900875

NELL'ISOLA DEL GUSTO potrai scegliere tra...

- Degustazioni di **Prosciutto Veneto DOP**
- **Selezione di formaggi** de La Casara Roncolato
- **Maccheroni all'ortolana e basilico** preparato dal **Ristorante Hostaria San Benedetto**
- Dolci della **pasticceria Favalli**
- **Melone** di Azienda Agricola Lora
- Vini DOC, bevande

Non si effettua prenotazione

PROGRAMMA • Lunedì 13 maggio



Martedì 14 maggio

NELLA SALA GOURMET ORE 20.00

A cena con...

il Salumificio Brianza
in collaborazione con Antica Trattoria Ballotta

Menù

Degustazione di **Prosciutto Veneto DOP**

Risotto al profumo di capesante, gel al lampone e polvere di Prosciutto Veneto DOP

Dessert **Arianna** della pasticceria Favalli
(cake morbido mandorla e pistacchio, composta di lamponi, fragole e lime, ganache al cioccolato bianco)

Costo € 27,00 acqua, pane 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 all'ortolana e basilico** preparato dal Ristorante Hostaria San Benedetto
- **Dessert** della pasticceria Favalli
- **Melone** di Azienda Agricola Lora
- Vini DOC, bevande

Non si effettua prenotazione

PROGRAMMA - Martedì 14 maggio



ANTICA TRATTORIA
del
BOC
Ballotta

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


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)

www.anticatrattoriadellangelo.com

 @anticatrattoriadellangelo

Mercoledì 15 maggio

NELLA SALA GOURMET ORE 20.00

A cena con...

Il Consorzio del Prosciutto Veneto DOP ospita i
sapori Piacentini

in collaborazione con Antica Trattoria Dell'Angelo

Menù

Degustazione di **Prosciutto Veneto DOP**

Tortelli Piacentini

con un delicato ripieno di ricotta fresca ed erbe

Dessert **Zuppa Inglese** della pasticceria Favalli
(savoiardi al cacao ed alla vaniglia, profumati
all'Alkermes, crema alla vaniglia
e crema al cioccolato, panna)

Costo € 27,00 acqua, pane e coperto inclusi.
Vini e bevande esclusi. Servizio al tavolo.
Prenotazione obbligatoria 349 6900875

NELL'ISOLA DEL GUSTO potrai scegliere tra...

- Degustazioni di **Prosciutto Veneto DOP**
- **Selezione di formaggi** de La Casara Roncolato
- **Tortelli piacentini** preparati dall'**Antica Trattoria dell'Angelo**
- **Risotto agli asparagi bianchi e verdi** preparato dal **Ristorante Hostaria San Benedetto**
- Dolci della **pasticceria Favalli**
- **Melone** di Azienda Agricola Lora
- Vini DOC, bevande

Non si effettua prenotazione

PROGRAMMA - Mercoledì 15 maggio



Jacopo da Montagnana

"Il futuro a due passi da te!"

Liceo Scientifico

TRADIZIONALE

PROFILO BIOMEDICO

SCIENZE APPLICATE

Alberghiero

OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

CAMERIERE
SOCIAL - BARMAN

PASTICCERIA E CAFFETTERIA

Web Community
Manager

SEDE CENTRALE: VIA LUPPIA ALBERI, 5 - MONTAGNANA (PD)

SUCCURSALE: VIA ADUA, 7 - MONTAGNANA (PD)

WWW.JACOPODAMONTAGNANA.EDU.IT

✉ PD/IS009008@ISTRUZIONE.IT

JACOPODAMONTAGNANA2223

IS.JACOPO DA MONTAGNANA

0429 800198

Giovedì 16 maggio

NELLA SALA GOURMET ORE 20.00

Una serata con...

l'Istituto Alberghiero Jacopo da Montagnana

Menù

Degustazione di **Prosciutto Veneto DOP**

Gargati della tradizione su vellutata di piselli e borragine, sbriciolata con casatella trevigiana e coriandoli di Prosciutto Veneto DOP

Dessert: **Morbido Pan di Spagna con crema pasticcera alla vaniglia e frutta di Primavera**

Costo € 25,00 acqua, pane 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 al ragù di corte e peperoni arrostiti** preparato dal Ristorante Hostaria San Benedetto
- Dolci della **pasticceria Favalli**
- **Melone** di Azienda Agricola Lora
- Vini DOC, bevande

Non si effettua prenotazione

PROGRAMMA - Giovedì 16 maggio



Venerdì 17 maggio

NELLA SALA GOURMET ORE 20.00

A cena con...

Attilio Fontana Prosciutti

in collaborazione con **Ristorante la Baitina**

Menù

Degustazione di **Prosciutto Veneto DOP**

Fagottino di crespella ripieno di crema all'uovo e Asiago Vecchio con speck croccante

Dessert **Susanna** della pasticceria Favalli (cake morbido alla mandorla, composta di mele e zenzero, bronuoise di mele e ganache montata al cioccolato bianco profumato alla cannella)

Costo € 27,00 acqua, pane 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
- **Gnocchi con sugo a scelta tra:** crema di erborinato ed erbe, ragù, burro e salvia del Ristorante La Baitina
- **Risotto al ragù di corte e peperoni arrostiti** del Ristorante Hostaria San Benedetto
- **Dessert** della pasticceria Favalli
- **Melone** di Azienda Agricola Lora
- Vini DOC, bevande

Non si effettua prenotazione

PROGRAMMA - Venerdì 17 maggio

Ristorante a Roana
sull'Altopiano di Asiago




LA BAITINA

- COSE BUONE PER NATURA -

Passa a trovarci:

Via Parnoli, 43 Roana

cel: 3356671320

Seguici su  labaitinaroana





*Serata Speciale
del Monte Veronese Formaggio DOP*

in collaborazione con



Sabato 18 maggio

NELLA SALA GOURMET...

Con servizio al tavolo.

Prenotazione consigliata 349 6900875

NELL'ISOLA DEL GUSTO....

Non si effettua prenotazione

**A pranzo, in entrambe le aree
e a cena nell'ISOLA DEL GUSTO
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 Azienda Agricola Lora •
- Vini DOC, bevande •

A cena nella SALA GOURMET

Serata speciale Monte Veronese DOP
si potrà scegliere tra:

- Degustazioni di **Prosciutto Veneto DOP** •
- **Selezione Speciale** di formaggi Monte Veronese •
- **Risotto Serprino e Monte Veronese DOP** preparato dallo **Chef Raffaele Tombolato** •
- **Dessert** della pasticceria Favalli •
- **Melone** di Azienda Agricola Lora •
- Vini DOC, bevande •

PROSCIUTTO
VENETO DOP *Montagna*
MONTAGNANA - B - 19 MAGGIO 2024

18 MAGGIO MONTAGNANA



viaggiamo
insieme

COMPANY
RADIO

DJ ALE DE BIASI
LEONARDO FELTRIN



Sabato 18 maggio

dalle 17.00 alle 20.00, ingresso Isola del Gusto
LA RUOTA DELLA FORTUNA

Vieni a giocare e potrai vincere buoni sconto e gadget messi a disposizione dei negozi di Montagnana che aderiscono all'iniziativa!

dalle 18.30 alle 19.00 Sala Gourmet

Il Prosciutto Veneto Dop: guida all'assaggio

Il produttore di Prosciutto Veneto DOP Attilio Fontana vi guida in un breve viaggio alla scoperta di questo straordinario prodotto, attraverso la sua storia, le fasi di produzione e i consigli per conservarlo al meglio, degustando il Prosciutto Veneto DOP accompagnato da un bicchiere di vino. Prenotazione obbligatoria: 349.6900875. Costo: € 3,00

dalle 21.30 in Piazza Vittorio Emanuele II

Radio Company "Viaggia insieme a me".

Musica e intrattenimento

NOTTE ROSA

Negozi aperti fino a mezzanotte

PROGRAMMA - Sabato 18 maggio

TRONY

MONTAGNANA

Via San Zeno 2a Montagnana Tel. 0429800990 email: info@cgmmontagnana.it



Domenica 19 maggio

NELLA SALA GOURMET...

Con servizio al tavolo.

Prenotazione consigliata [349 6900875](tel:3496900875)

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** ▪
 - Dolci della **pasticceria Favalli** ▪
 - **Melone** di Azienda Agricola Lora ▪
 - Vini DOC, bevande ▪

Domenica 19 maggio

Tutto il giorno

GONFIABILI PER BAMBINI in Piazza Vittorio Emanuele II

dalle 9.00 alle 19.00

MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO

lungo le vie del centro storico



dalle 11.00 alle 19.00, fronte ingresso Isola del Gusto
I ragazzi di Tales Montagnana vi aspettano con un videogioco cabinato free to play e presenteranno il loro evento del weekend successivo alla Rocca degli Alberi!

dalle 14.00 alle 19.00, ingresso Isola del Gusto
LA RUOTA DELLA FORTUNA

Vieni a giocare e potrai vincere buoni sconto e gadget messi a disposizione dei negozi di Montagnana che aderiscono all'iniziativa!

dalle 18.30 alle 19.00 Sala Gourmet

Il Prosciutto Veneto Dop: guida all'assaggio

Il produttore Vittorio Daniolo vi guida in un breve viaggio alla scoperta di questo straordinario prodotto, attraverso la sua storia, le fasi di produzione e i consigli per conservarlo al meglio, degustando il Prosciutto Veneto DOP accompagnato da un bicchiere di vino. Prenotazione obbligatoria: [349.6900875](tel:349.6900875). Costo: € 3,00

Per tutto il weekend

dalle 17.00 alle 20.00

**Aperitivo con Birrificio Estense:
Birra e Prosciutto Veneto DOP**

VISITE GUIDATE AI PROSCIUTTIFICI

Vedi orari e indirizzi a pagina 12.

VISITE ALLA CITTÀ E INIZIATIVE CULTURALI

Vedi programma dettagliato da pagina 48.
Info e prenotazioni: [0429.81320](tel:0429.81320).

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 Sindola, 583
35040 MERLARA (PD)
Tel. 045 6106240
Lunedì/Sabato
8.30/12.30 - 14.30/19.30

LONGO

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

SAN BONIFACIO

Via Chiarichetta, 90
37047 SAN BONIFACIO (VR)
Tel. 045 6108260
Lunedì/Sabato
8.30/12.30 - 14.30/19.30

**BARBARANO
MOSSANO**

Via Cif Dolina, 40
36021 BARBARANO
MOSSANO (VI)
Tel. 045 6108270
Lunedì/Sabato
8.30/12.30 - 14.30/19.30

**COLOGNOLA
AI COLLI**

Via Montanara, 8
37050 COLOGNOLA
AI COLLI (VR)
Tel. 045 6108230
Lunedì/Sabato
8.30/12.30 - 14.30/19.30
Domenica 9.00/12.30



Riso la Pila, coltivato su terreni
della pianura veronese
irrigati con acqua di risorgiva.



La bontà è
a un *click*
di distanza.

Visita il nostro e-commerce
www.lapila.it





Alimenti per la Zootecnia

Andrea Zanovello

New Wave srl
via Rotta Vecchia 4
35044 Montagnana PD
T. +39 0429 1858098



"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.

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



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

Sabato 11 e sabato 18 maggio ore 18.30
(durata 1 ora e mezza circa)

Castel San Zeno si racconta

Al tramonto, avrete la possibilità 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. Partenza dall'Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana di Castel San Zeno (Piazza Trieste 15). Costo del biglietto (comprensivo di visita in esterni e salita al Mastio): € 5,00 a persona.

È consigliabile la prenotazione, posti limitati.

Per info e prenotazioni:

info@montagnanamurabilia.it - 331 9080142

ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it - 0429 81320

www.tfenergy.it

tel. 0429.1960549 info@tfenergy.it



scegli le nostre soluzioni

Promo Fotovoltaico
soluzione DEYE



IMPIANTO FOTOVOLTAICO 6.020 kWp
(Omnis Power o similari)



INVERTER DEYE 6 kw



SISTEMA DI ACCUMULO DEYE 10 kwh

FINANZIAMENTO
senza anticipo
Prata € 120 gg.

14.900€

Soluzione completa per un impianto fotovoltaico: da 6 kWp, inverter e sistema di accumulo 10kWh, soluzione DEYE **garantiti 10 anni**. L'offerta è chiavi in mano e comprende **installazione** e gestione delle **pratiche amministrative**.
INSTALLAZIONE IN 30 gg.

ZANON S.p.A.

SOCIETÀ UNIPERSONALE
SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA - STABILIMENTO:
VIA ANSON - 1/A - 37046 MINERBE (VR) - Italy
Tel. +39 0442 640024 - Fax +39 0442 640700

STABILIMENTO:
VIA ROTTA VECCHIA 2/4
35044 MONTAGNANA (PD) - Italy
Tel. +39 0429 804907

ZANO

info@zanonspa.com - www.zanonspa.com



Visite alla città

Domenica 12 e 19 maggio ore 15.30

(durata 2 ore circa)

Visita guidata alla città di Montagnana

In occasione dell'evento Prosciutto Veneto DOP in Festa, le guide turistiche abilitate di Murabilia vi condurranno alla scoperta delle meraviglie della città murata 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. La visita guidata comprende la salita autonoma al Mastio di Ezzelino, 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).

Costo: € 8,00 a persona. È consigliabile la prenotazione, posti limitati. Per info e prenotazioni:
info@montagnanamurabilia.it - 331 9080142;
ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it
0429 81320



HOSTARIA ZANAROTTI

Hostaria · Ristorante · Caneva

Via Giacomo Matteotti, 3
35044 Montagnana (PD)
info@hostariazanarotti.it
www.hostariazanarotti.it

Instagram icon: [hostaria_zanarotti_montagnana](#)

Facebook icon: [Hostaria Zanarotti Montagnana](#)



RECOARO TERME



FESTA DEI GNOCHI CON LA FIORETA



RECOARO TERME (VI)

16 - 17 - 18
23 - 24 - 25 **AGOSTO** 2024
AREA ISTITUTO FLORIANI
www.festadeignochiconlafioreta.it



Visite alla città

Domenica 19 maggio ore 10.30 (durata 1 ora e mezza circa)

Castel San Zeno si racconta... anche in LIS!

Alla scoperta di Castel San Zeno assieme ad un'interprete di LIS: avrete la possibilità 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, con la traduzione in Lingua dei Segni Italiana.

Partenza dall'Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana di Castel San Zeno (Piazza Trieste 15). È consigliabile la prenotazione, posti limitati. Per info e prenotazioni: info@montagnanamurabilia.it - 331 9080142 ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it - 0429 81320



di Andreetto Ilenia

*Qualità
e professionalità
al vostro servizio!*

NOVITÀ

Si eseguono
**FOTO
TESSERE**

Ci trovate anche su:



www.puntootticaocchiali.com

CASALE DI SCODOSIA (PD) Piazza D. Alighieri, 13

Tel. 0429 847744 - Cell. 320 8588888



Vieni a giocare alla

Ruota della Fortuna

nei pomeriggi di sabato 11, domenica 12,
sabato 18 e domenica 19 maggio
in Piazza Vittorio Emanuele II

... in palio omaggi e sconti offerti dai negozi
di Montagnana che aderiscono all'iniziativa!

- Bistrot Dulcis 
- Bi-Tech Srl www.bi-tech.it  
- Broadway Vintage Montagnana  
- Dipingiamo - L'arte nei tuoi capelli  
- E-thica Formazione
- Fermento - Anima Locale
- Ferveneta snc www.ferveneta.it 
- Insolite idee  
- Le Delizie di GiaLau
- Marini Pelletterie  
- Profumeria New Vogue  
- Profumeria Très Jolie  
- Scuci & Cuci
- T-shirteria 



PROSCIUTTO
VENETO DOP *in festa*
MONTAGNANA • 8 - 19 MAGGIO 2024



Visite alla città

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 Archeologico che racconta, attraverso le sue 5 sale, la storia del territorio a partire dall'epoca pre-protostorica fino ad arrivare alla metà del secolo scorso.

Partenza dall'Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana di Castel San Zeno (Piazza Trieste 15). Costo del biglietto: € 3,00 a persona. È consigliabile la prenotazione, posti limitati. Per info e prenotazioni:

info@montagnanamurabilia.it - 331 9080142

ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it - 0429 81320



Bobine in legno

Pallet standard e su misura - Pallet rigenerati

Pallet in plastica - Casse e gabbie in legno

Casse via mare e aerea - Imballaggi in cartone

Bevilacqua (VR) - Tel. +39 0442 93358
commerciale@gruppodinamika.com



E-thica
Formazione s.n.c.

PERCORSI ASSICURATIVI

DIEGO PELÀ

 **349 3279151**

STEFANO SALVAGNIN

 **340 5927644**

Via Michiel, 15/2 • 35028 **Piove di Sacco** (PD)

Via Carrarese, 8 • 35044 **Montagnana** (PD)



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

Salita al Mastio di Ezzelino

Un'occasione unica per salire alla torre più alta e più antica della cinta muraria montagnanese, il Mastio di Ezzelino, che vi permetterà di osservare la Città Murata e i suoi dintorni da un'altezza di quasi 40 metri.

La salita avviene in autonomia con ingresso dall'Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana di Castel San Zeno (Piazza Trieste, 15), dove è presente anche la biglietteria. Ultimo accesso mezz'ora prima della chiusura.

Costo: € 1,80 euro a persona.

Per info e prenotazioni:

info@montagnanamurabilia.it - 331 9080142

ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it - 0429 81320

Mercoledì 15 maggio ore 21.00

Apertura notturna del Museo Civico "A. Giacomelli" con concerto del Quartetto d'archi Different Light

Il museo civico apre le porte per una visita gratuita alle sue sale, con la possibilità fino a esaurimento posti, di assistere, presso la Sala Musicale del museo, all'esibizione del Quartetto d'archi Different Light che propone un programma di musica classica, con musiche di Bach, Mozart, Beethoven e Piazzolla.

L'ingresso e la partecipazione al concerto sono gratuiti, fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Per info e prenotazioni:

info@montagnanamurabilia.it - 331 9080142

ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it - 0429 81320



Sabato 18 Maggio



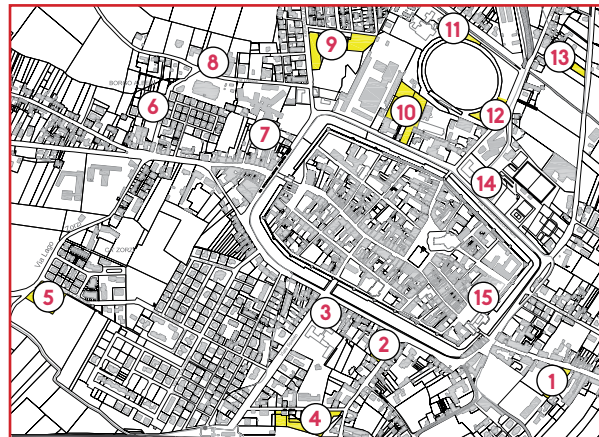
LA NOTTE ROSA a Montagnana

Attività che aderiscono alla Notte Rosa:

- Broadway Abbigliamento Vintage
- Cartoleria Gnesin
- Cuci e scuci
- Elettrocasa
- Elettrodomestici Pavan Elio
- E-thica Formazione
- Evolook
- Gastronomie Zanini
- House of Ciko Tattoo Shop
- Idee Concrete di Marzia Gaglian
- Insolite Idee
- Le Delizie di Gialau
- Marini Pelletterie
- Oreficeria Ingegneri
- Ottica Supervisione
- Profumeria New Vogue
- Profumeria Très Jolie
- Ponte di Diamante
- Tabaccheria Porta Vicenza
- T-Shirteria di Loro Katia
- Caffetteria Duomo
- Ciakoli Caffè
- Ciambellina Bar
- Dehor Café
- Dulcis - La Bottega del Gelato
- Dulcis Bistrot
- Enoteca Tomanin
- Fermento - Anima Locale
- Hostaria San Benedetto
- Hostaria Zananotti
- La Frattina
- La Loggia dei Cereali
- Osteria Due Draghi
- Pizzeria Palio

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 ALÌ
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

Partner:



Con il patrocinio di:



Fornitori ufficiali:



Media Partner:

Prosciutto Veneto DOP in Festa
è un evento di:



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

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



A SHORT STORY BY MONTE VERONESE



www.monteveronese.it

[@Monte_Veronese](https://twitter.com/Monte_Veronese)

[@formaggioMonteVeronese](https://facebook.com/formaggioMonteVeronese)

[@monteveronese](https://instagram.com/monteveronese)

Prodotto e commercializzato in Italia per la Regione del Veneto. Prodotto e commercializzato in Italia per la Regione del Veneto.
Autenticità di provenienza Regione del Veneto. Certificazione DOP Formaggio Monteveronese.



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!