





Programma Montagnana in Festa 2016

VENERDÌ 13 MAGGIO

- Convegno: "Tutela e promozione delle DOP nella comunicazione digitale" dalle ore 14.00 alle 18.00, sala Veneziana di Castel San Zeno a Montagnana
- Inaugurazione della manifestazione "Montagnana in Festa" ore 19.00, Piazza Vittorio Emanuele II
- Apertura ISOLA DEL GUSTO padiglione in Piazza Vittorio Emanuele II ore 19.00 (ingresso libero senza prenotazione)

A scelta tra:

- Risotto asparagi e Prosciutto Veneto DOP a cura dell'Hostaria San Benedetto
- Degustazione di Prosciutto Veneto DOP dei prosciuttifici del Consorzio
- Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Degustazione di Melone Montagnanese dell'Azienda Agricola Lora Michele
- Vini: Malvasia Merlara DOC, Marzemino Merlara DOC

(è possibile prenotare presso le casse porzioni da mezzo kilo di tortellini freschi di Valeggio "Nodo d'Amore" ritirabili giovedì 19)

■ **SALA GOURMET** (all'interno del padiglione dell'Isola del Gusto) (solo su prenotazione al numero 3496900875)

Ore 20.00: SERATA "A CENA CON...Il Prosciuttificio Vittorio Soranzo": il menù comprende:

- Primi: Risotto di asparagi e Prosciutto Veneto DOP e crespelle alle verdure a cura dell'Hostaria San Benedetto di Montagnana
- Degustazione di Prosciutto Veneto DOP del Prosciuttificio Vittorio Soranzo
- Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Vini: Malvasia Merlara DOC, Marzemino Merlara DOC

SABATO 14 MAGGIO

■ ISOLA DEL GUSTO - padiglione in Piazza Vittorio Emanuele II

(Orari: 10-24. Ingresso libero senza prenotazione.)

A scelta tra:

- Risotto asparagi e Prosciutto Veneto DOP a cura dell'Hostaria San Benedetto
- Degustazione di Prosciutto Veneto DOP dei prosciuttifici del Consorzio









- Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Degustazione di Melone Montagnanese dell'Azienda Agricola Lora Michele

(è possibile prenotare presso le casse porzioni da mezzo kilo di tortellini freschi di Valeggio "Nodo d'Amore" ritirabili giovedì 19)

- **SALA GOURMET** (all'interno del padiglione dell'Isola del Gusto) (aperta a pranzo e a cena, solo su prenotazione al numero 3496900875) A scelta tra:
 - Prosciutto... tra occidente e oriente: piatto a base di Prosciutto Veneto DOP, asparagi e patate realizzato dall'Istituto alberghiero Jacopo Da Montagnana
 - Risotto asparagi e Prosciutto Veneto DOP a cura dell'Hostaria San Benedetto
 - Crespelle alle verdure a cura dell'Hostaria San Benedetto
 - Degustazione di Prosciutto Veneto DOP dei prosciuttifici del Consorzio
 - Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
 - Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Visite guidate ai prosciuttifici (vedi calendario)*
- Fuori Isola del Gusto

(Per info e prenotazioni Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana: tel 0429.81320)

- **Visite guidate al Museo Civico** "A. Giacomelli" (turni di visita: 10.30, 11.30, 16.00, 17.00, 18.00) Biglietto intero 2.50€; tariffa ridotta 1.50€ (ragazzi dai 7 ai 16 anni e gruppi di almeno 10 persone)
- Visita Mastio di Ezzelino (visita libera dalle 9.30-19.00) biglietto €1.50
- Visita quidata alla città: ore 18.00, prenotazione obbligatoria. Biglietto €2.50
- Visita al Birrificio Estense: per info e prenotazioni 3471036695

DOMENICA 15 MAGGIO

■ ISOLA DEL GUSTO - padiglione in Piazza Vittorio Emanuele II

(Orari: 10-24. Ingresso libero senza prenotazione.)

A scelta tra:

- Risotto asparagi e Prosciutto Veneto DOP a cura dell'Hostaria San Benedetto
- Degustazione di Prosciutto Veneto DOP dei prosciuttifici del Consorzio
- Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
- Degustazione di Melone Montagnanese dell'Azienda Agricola Lora Michele
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Degustazione di Melone Montagnanese dell'Azienda Agricola Lora Michele



Autorizzata dalla Questura di Padova







(è possibile prenotare presso le casse porzioni da mezzo kilo di tortellini freschi di Valeggio "Nodo d'Amore" ritirabili giovedì 19)

- **SALA GOURMET** (all'interno del padiglione dell'Isola del Gusto) (aperta a pranzo e a cena, solo su prenotazione al numero 3496900875) A scelta tra:
 - Prosciutto... tra occidente e oriente: piatto a base di Prosciutto Veneto DOP, asparagi e patate realizzato dall'Istituto alberghiero Jacopo Da Montagnana
 - Risotto asparagi e Prosciutto Veneto DOP a cura dell'Hostaria San Benedetto
 - Crespelle alle verdure a cura dell'Hostaria San Benedetto
 - Degustazione di Prosciutto Veneto DOP dei prosciuttifici del Consorzio
 - Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
 - Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Visite guidate ai prosciuttifici (vedi calendario)*
- **■** Fuori Isola del Gusto

(Per info e prenotazioni Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana: tel 0429.81320)

- **Visite guidate al Museo Civico** "A. Giacomelli" (turni di visita: 11.00, 12.00, 16.00, 17.00, 18.00) Biglietto intero 2.50€; tariffa ridotta 1.50€ (ragazzi dai 7 ai 16 anni e gruppi di almeno 10 persone
- Visita Mastio di Ezzelino (visita libera dalle 10.00-19.00) biglietto €1.50
- Visita guidata alla città: ore 15.30, prenotazione obbligatoria. Biglietto €2.50

LUNEDI' 16 MAGGIO

- ISOLA DEL GUSTO padiglione in Piazza Vittorio Emanuele II (orari: 19-24 ingresso libero senza prenotazione. Pranzo su prenotazione solo per gruppi) A scelta tra:
 - Gnocchi piselli e Prosciutto Veneto DOP a cura dell'Hostaria San Benedetto
 - Degustazione di Prosciutto Veneto DOP dei prosciuttifici del Consorzio
 - Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
 - Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
 - Degustazione di Melone Montagnanese dell'Azienda Agricola Lora Michele

(è possibile prenotare presso le casse porzioni da mezzo kilo di tortellini freschi di Valeggio "Nodo d'Amore" ritirabili giovedì 19)

■ **SALA GOURMET** (all'interno del padiglione dell'Isola del Gusto)

(Orario 19-24 solo su prenotazione al numero 3496900875)

SERATA SPECIALE a cura del Birrificio Estense: Aperitivo: birra Calle San Miguel 426; Pane "Schizzotto" e prosciutto in abbinamento alla birra Munich B.E.; cioccolato fondente in









abbinamento alla birra Django. (costo serata €15. La serata si terrà con un numero minimo di 10 partecipanti)

A scelta tra:

- Gnocchi piselli e Prosciutto Veneto DOP a cura dell'Hostaria San Benedetto
- Degustazione di Prosciutto Veneto DOP dei prosciuttifici del Consorzio
- Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola

MARTEDI' 17 MAGGIO

- ISOLA DEL GUSTO padiglione piazza Vittorio Emanuele II (orario: 19-24 ingresso libero senza prenotazione. Pranzo su prenotazione solo per gruppi) A scelta tra:
 - Gnocchi dolci alla veneta a cura dell'Hostaria San Benedetto
 - Degustazione di Prosciutto Veneto DOP dei prosciuttifici del Consorzio
 - Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
 - Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
 - Degustazione di Melone Montagnanese dell'Azienda Agricola Lora Michele
 - Vini: Soave Colli Scaligeri DOC-Collis, Cabernet Sauvignon Colli Berici DOC-Collis

(è possibile prenotare presso le casse porzioni da mezzo kilo di tortellini freschi di Valeggio "Nodo d'Amore" ritirabili giovedì 19)

■ SALA GOURMET (all'interno del padiglione dell'Isola del Gusto)

(Orario 19-24 solo su prenotazione al numero 3496900875)

Ore 20.00: SERATA "A CENA CON...Il Salumificio Brianza": il menù comprende:

- Primi: Risotto asparagi e Prosciutto Veneto DOP a cura dell'Hostaria San Benedetto e Pasta alla montagnanese a cura del Cafè Le Mura
- Degustazione di Prosciutto Veneto DOP del Salumificio Brianza
- Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Vini: Soave Colli Scaligeri DOC-Collis, Cabernet Sauvignon Colli Berici DOC-Collis

MERCOLEDI' 18 MAGGIO

■ ISOLA DEL GUSTO - padiglione piazza Vittorio Emanuele II

(orario 19-24: ingresso libero senza prenotazione. Pranzo su prenotazione solo per gruppi) SERATA SPECIALE: Prosciutto e schizzotto (il pane della tradizione Montagnanese) a cura del Panificio Ferrigato in abbinamento ad una birra speciale

A scelta tra:

- Risotto asparagi e Prosciutto Veneto DOP a cura dell'Hostaria San Benedetto
- Degustazione di Prosciutto Veneto DOP dei prosciuttifici del Consorzio









- Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Degustazione di Melone Montagnanese dell'Azienda Agricola Lora Michele
- Vini: Soave DOC spumante Brut-Collis, Valpolicella Superiore DOC-Collis
- **SALA GOURMET** (all'interno del padiglione dell'Isola del Gusto)

(Orario 19-24 solo su prenotazione al numero 3496900875)

Ore 20.00: SERATA "A CENA CON...Il Prosciuttificio King's": il menù comprende:

- Primi: Crespelle alle verdure a cura dell'Hostaria San Benedetto e Gnoco con la Fioreta di Recoaro a cura della Locanda La Seggiovia
- Degustazione di Prosciutto Veneto DOP del Prosciuttificio King's
- Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Vini: Soave DOC spumante Brut-Collis, Valpolicella Superiore DOC-Collis

GIOVEDI' 19 MAGGIO

■ ISOLA DEL GUSTO- padiglione piazza Vittorio Emanuele II

(orario 19-24: ingresso libero senza prenotazione. Pranzo su prenotazione solo per gruppi) A scelta tra:

SERATA SPECIALE: Tortellini di Valeggio sul Mincio "Nodo d'amore" a cura dell'Associazione ARV

- Risotto asparagi e Prosciutto Veneto DOP a cura dell'Hostaria San Benedetto
- Degustazione di Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP dei prosciuttifici del Consorzio
- Selezione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Degustazione di Melone Montagnanese dell'Azienda Agricola Lora Michele
- Vini: Prosecco DOC-Collis, Valpolicella Classico Superiore DOC-Collis
- **SALA GOURMET** (all'interno del padiglione dell'Isola del Gusto)

(Orario 19-24 solo su prenotazione al numero 3496900875)

Ore 20.00: SERATA "A CENA CON... Attilio Fontana Prosciutti": il menù comprende:

- Primi: Nodo d'Amore e Tortellini agli asparagi a cura dell'Associazione ARV di Valeggio sul Mincio
- Degustazione di Prosciutto Veneto DOP del Prosciuttificio Attilio Fontana
- Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Vini: Prosecco DOC-Collis, Valpolicella Classico Superiore DOC-Collis









VENERDI' 20 MAGGIO

■ ISOLA DEL GUSTO - padiglione piazza Vittorio Emanuele II

(orario 19-24: ingresso libero senza prenotazione. Pranzo su prenotazione solo per gruppi) A scelta tra:

SERATA SPECIALE: Prosciutto e schizzotto (il pane della tradizione Montagnanese) a cura del Panificio Zanarotti in abbinamento ad una birra speciale

- Tortellini di Valeggio sul Mincio "Nodo d'amore" a cura dell'Associazione ARV
- Risotto asparagi e Prosciutto Veneto DOP a cura dell'Hostaria San Benedetto
- Degustazione di Prosciutto Veneto DOP dei prosciuttifici del Consorzio
- Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Degustazione di Melone Montagnanese dell'Azienda Agricola Lora Michele
- Vini: Sauvignon Colli Berici DOC-Collis, Valpolicella Superiore Ripasso DOC-Collis
- SALA GOURMET (all'interno del padiglione dell'Isola del Gusto)

(solo su prenotazione al numero 3496900875)

Ore 20.00: SERATA "A CENA CON...Il Prosciuttificio Daniolo": il menù comprende:

- Primi: Nodo d'Amore e Tortellini agli asparagi a cura dell'Associazione ARV di Valeggio sul Mincio
- Degustazione di Prosciutto Veneto DOP del Prosciuttificio Daniolo
- Degustazione guidata di formaggi di Lattebusche a cura di Alberto Marcomini
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Vini: Sauvignon Colli Berici DOC-Collis, Valpolicella Superiore Ripasso DOC-Collis

SABATO 21 MAGGIO

■ ISOLA DEL GUSTO - padiglione in Piazza Vittorio Emanuele II

(Orari: 10-24. Ingresso libero senza prenotazione.)

A scelta tra:

- Risotto asparagi e Prosciutto Veneto DOP a cura dell'Hostaria San Benedetto
- Degustazione di Prosciutto Veneto DOP dei prosciuttifici del Consorzio
- Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Degustazione di Melone Montagnanese dell'Azienda Agricola Lora Michele
- SALA GOURMET (all'interno del padiglione dell'Isola del Gusto)

(aperta a pranzo e a cena, solo su prenotazione al numero 3496900875)

A scelta tra:

 Prosciutto... tra occidente e oriente: piatto a base di Prosciutto Veneto DOP, asparagi e patate realizzato dall'Istituto alberghiero Jacopo Da Montagnana









- Risotto asparagi e Prosciutto Veneto DOP a cura dell'Hostaria San Benedetto
- Crespelle alle verdure a cura dell'Hostaria San Benedetto
- Degustazione di Prosciutto Veneto DOP dei prosciuttifici del Consorzio
- Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Visite quidate ai prosciuttifici (vedi calendario)*
- Fuori Isola del Gusto

(Per info e prenotazioni Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana: tel 0429.81320)

- **Visite guidate al Museo Civico** "A. Giacomelli" (turni di visita: 10.30, 11.30, 16.00, 17.00, 18.00) Biglietto intero 2.50€; tariffa ridotta 1.50€ (ragazzi dai 7 ai 16 anni e gruppi di almeno 10 persone)
- Visita Mastio di Ezzelino (visita libera dalle 9.30-19.00) biglietto €1.50
- Visita guidata alla scoperta del Rinascimento a Montagnana: ore 18.00, prenotazione obbligatoria. Biglietto €7.50

DOMENICA 22 MAGGIO

■ ISOLA DEL GUSTO - padiglione in Piazza Vittorio Emanuele II

(Orari: 10-24. Ingresso libero senza prenotazione.)

A scelta tra:

- Risotto asparagi e Prosciutto Veneto DOP a cura dell'Hostaria San Benedetto
- Degustazione di Prosciutto Veneto DOP dei prosciuttifici del Consorzio
- Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Degustazione di Melone Montagnanese dell'Azienda Agricola Lora Michele
- SALA GOURMET (all'interno del padiglione dell'Isola del Gusto)

(aperta a pranzo e a cena, solo su prenotazione al numero 3496900875)

A scelta tra:

- Prosciutto... tra occidente e oriente: piatto a base di Prosciutto Veneto DOP, asparagi e patate realizzato dall'Istituto alberghiero Jacopo Da Montagnana
- Risotto asparagi e Prosciutto Veneto DOP a cura dell'Hostaria San Benedetto
- Crespelle alle verdure a cura dell'Hostaria San Benedetto
- Degustazione di Prosciutto Veneto DOP dei prosciuttifici del Consorzio
- Degustazione di formaggi di Lattebusche abbinati alle confetture artigianali Stringhetto
- Selezione di dolci delle Pasticcerie Favalli Cuccato Miola
- Visite guidate ai prosciuttifici (vedi calendario)*
- **■** Fuori Isola del Gusto

(Per info e prenotazioni Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana: tel 0429.81320)









- Visite guidate al Museo Civico "A. Giacomelli" (turni di visita: 11.00, 12.00, 16.00, 17.00, 18.00) Biglietto intero 2.50€; tariffa ridotta 1.50€ (ragazzi dai 7 ai 16 anni e gruppi di almeno 10 persone
- **Visita Mastio di Ezzelino** (visita libera dalle 10.00-19.00) biglietto €1.50
- Visita guidata alla scoperta del Rinascimento a Montagnana: ore 15.30, prenotazione obbligatoria. Biglietto €7.50

***VISITE GUIDATE AI PROSCIUTTIFICI**

Gratuite, massimo 40 persone a turno
Prenotazioni c/o l'Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana:
tel./fax 0429.81320 mail ufficioturistico@comune.montagnana.pd.it

KING'S SPA

Via Rio, 71 – 36 Sossano (VI) Tel. 0444 788100 – Fax 0444 885525 www.kingsprosciutti.it – info@kingsprosciutti.it

sabato 14 maggio - mattina

1° visita dalle 9 alle 10 2° visita dalle 10 alle 11

3° visita dalle 11 alle 12

SALUMIFICIO BRIANZA

Via Luppia San Zeno, 35 – 35044 Montagnana (Pd) Tel. 0429/82155 – Fax 0429/800856 www.salumificiobrianza.it – info@salumificiobrianza.it

sabato 14 maggio - pomeriggio visita dalle 15 alle 16

domenica 15 maggio - mattina visita dalle 10 alle 11

sabato 21 maggio – mattina visita dalle 10 alle 11

domenica 22 maggio - pomeriggio

visita dalle 15 alle 16









ATTILIO FONTANA PROSCIUTTI

Via Campana, 8 – 35044 MONTAGNANA (PD) Tel. 0429 81010 – Fax 0429 82065 www.fontanaprosciutti.it - info@fontanaprosciutti.it

sabato 14 maggio - mattina

1° visita dalle 10 alle 11

2° visita dalle 11 alle 12

sabato 14 maggio - pomeriggio

1° visita dalle 15 alle 16

2° visita dalle 16 alle 17

3° visita dalle 17 alle 18

domenica 15 maggio - mattina

1° visita dalle 9 alle 10

2° visita dalle 10 alle 11

3° visita dalle 11 alle 12

domenica 15 maggio - pomeriggio

1° visita dalle 15 alle 16

2° visita dalle 16 alle 17

3° visita dalle 17 alle 18

sabato 21 maggio - mattina

1° visita dalle 10 alle 11

2° visita dalle 11 alle 12

sabato 21 maggio - pomeriggio

1° visita dalle 15 alle 16

2° visita dalle 16 alle 17

3° visita dalle 17 alle 18

domenica 22 maggio - mattina

1° visita dalle 9 alle 10

2° visita dalle 10 alle 11

3° visita dalle 11 alle 12

domenica 22 maggio - pomeriggio

1° visita dalle 15 alle 16

2° visita dalle 16 alle 17

3° visita dalle 17 alle 18

** Per info e prenotazioni Ufficio Turistico I.A.T. di Montagnana: tel 0429.81320

