

Il ruggito del maiale

Tagliato a fette sottili si presenta con un bel colore rosa, la sua consistenza è morbida e il sapore dolce. Il prosciutto Veneto



Berico-Euganeo Dop è ottimo come antipasto accompagnato da un bicchiere di vino bianco oppure da un calice di spumante; grazie alla sua delicatezza e fragranza è un versatile ingrediente in cucina da utilizzarsi per preparare piatti semplici e gustosi. La sue qualità organolettiche sono il frutto di un'attenta lavorazione, maturata in una zona da sempre dedicata all'allevamento dei suini. Prima di essere messo in commercio con l'effigie del Leone di San Marco viene sottoposto a una lunga stagionatura: beneficia di un clima reso particolare dalla presenza ravvicinata dei Colli Berici ed Euganei. È dedicata a questa tipicità la festa del prosciutto che si tiene a **Montagnana (PD)** da venerdì 16 a domenica 25 maggio con degustazioni, laboratori gastronomici e visite guidate alle aziende. La bella cittadina veneta, che vanta una cinta muraria perfettamente conservata con ventiquattro torri esagonali, ha un'area attrezzata per la sosta dei camper (www.festadelprosciuttoamontagnana.it, www.prosciuttoveneto.it).