



PROSCIUTTO
VENETO DOP *in festa*

MONTAGNANA
14 - 25 MAGGIO 2025



Montagnana, 5 maggio 2025

COMUNICATO STAMPA

PROSCIUTTO VENETO DOP IN FESTA 2025

NUOVO VILLAGGIO DEL PROSCIUTTO PER LA 25° EDIZIONE

Viale Circonvallazione nord presso parcheggio ex Fornace

MONTAGNANA 14 - 25 maggio

***Kermesse del gusto, sale gourmet, degustazioni,
visite guidate ed eventi***

Dal 14 al 25 maggio torna l'evento che celebra un'eccellenza del gusto. Montagnana è pronta ad accogliere la 25° edizione della Festa del Prosciutto Veneto DOP. La grande manifestazione che porterà nella famosa città murata degustazioni, visite guidate alla città, ai prosciuttifici, showcooking, menù a tema, eventi culturali, spettacoli e musica dal vivo. Un'occasione unica per scoprire da vicino i segreti del Prosciutto Veneto DOP, conoscerne la lavorazione artigianale e assaporarne la dolcezza in un contesto ricco di storia e bellezza. Tante le novità di quest'anno ad iniziare dalla location con un grande padiglione coperto di oltre mille metri quadri.

*“La Festa del Prosciutto Veneto DOP – dichiara il sindaco di Montagnana **Gian Paolo Lovato** – è un appuntamento atteso da gourmet, famiglie e appassionati che ogni anno affollano la nostra città murata per celebrare uno dei salumi più prestigiosi del panorama gastronomico italiano. Con orgoglio guardiamo alla nuova edizione, sapendo che sarà ancora migliore delle precedenti e che saprà accogliere nel migliore dei modi quanti si recheranno nella nostra città. La manifestazione punta a valorizzare una filiera d'eccellenza e a offrire un'esperienza immersiva tra gusto, cultura e tradizione”.*

Nell'**area self service** gli stand dei prosciuttifici del Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto DOP faranno degustare le loro migliori selezioni. Sarà presente inoltre il Consorzio del Monte Veronese DOP con formaggi assortiti a cura del Caseificio Roncolato. Oltre allo storico ristorante Hosteria San Benedetto di Montagnana che proporrà ogni sera un piatto della tradizione, saranno ospiti la città di Piacenza e Valeggio sul Mincio, i Colli Euganei con specialità che rispecchiano il territorio. Per allietare il fine pasto non mancheranno i dessert della pasticceria Favalli.

Nell'**area ristorante** si terranno serate con menù a tema aperte al pubblico su prenotazione: **Venerdì 16 maggio** “A Cena con... Prosciuttificio Daniolo” in collaborazione con *Hostaria Zanarotti*;

Sabato 17 maggio alle 11 e alle 18 Showcooking con le "Cesarine", la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia, la cui missione è quella di salvaguardare e condividere la conoscenza delle tradizioni locali, delle ricette e dell'ospitalità. Dal 2019 Cesarine è comunità diffusa Slow Food per la salvaguardia della cucina tradizionale italiana.

Lunedì 19 maggio serata a tema: “**A cena con ... il gin**” in collaborazione con *Hosteria Zanolli*. Menù in abbinamento con gin artigianali della linea “Le costellazioni” di Nannoni Grappe. Ogni portata sarà abbinata ad un gin dedicato ad un segno zodiacale. Un viaggio

Organizzazione MARK. CO. & CO. srl

Tel: 049.807.0288 | Cell: 349.690.0875

Mail: info@markco-co.it | Pec: markco-co@cgn.legalmail.it

Viale della Navigazione Interna, 51/A - 35129 Padova | P.I: 02532760283

www.markcoeco.it



PROSCIUTTO
VENETO DOP *in festa*

MONTAGNANA
14 - 25 MAGGIO 2025



sensoriale ispirato alle stelle.

Martedì 20 maggio Serata a tema: **“A cena con... Salumificio Brianza”** in collaborazione con *Antica Trattoria Ballotta*.

Mercoledì 21 maggio Serata a tema: **“A cena con... il Consorzio”** in collaborazione con *il Pastificio il Re del Tortellino di Valeggio sul Mincio*.

Venerdì 23 maggio Serata a tema: **“A cena con... Attilio Fontana Prosciutti”** in collaborazione con la *Pro Loco di Melara*.

La novità di questa edizione è anche **un’ampia area spettacoli** dove tutte le sere ci saranno esibizioni musicali e animazione con zona bar per aperitivi, cocktails, birre e panini a base di Prosciutto Veneto DOP. Tra gli ospiti d’eccezione lunedì 19 maggio Gene Gnocchi con il suo “Sconcerto Rock”. Tutte le sere dalle 19 alle 21 aperitivo con Prosciutto Veneto DOP e Gin tonic al sale e durante i weekend gonfiabili per bambini.

Per esaltare la dolcezza e il sapore autentico del prosciutto Veneto DOP, quest’anno saranno organizzati abbinamenti con alcuni prodotti di panetteria come il gnocco fritto e la focaccia ligure.

“La sinergia tra prodotto e territorio è un valore fondamentale che ogni anno richiama a Montagnana un numero crescente di turisti e appassionati di enogastronomia” afferma **Attilio Fontana**, Presidente del Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto DOP. *“Questo legame virtuoso non solo rafforza la conoscenza del nostro prosciutto, ma contribuisce a diffondere la cultura e le tradizioni del territorio, anche oltre i confini nazionali, grazie alla presenza di visitatori stranieri sempre più interessati ai percorsi del gusto. È in questo contesto che si parla sempre più spesso di ‘Turismo DOP’, una tendenza in forte crescita, alimentata dall’interesse verso itinerari dedicati alle eccellenze agroalimentari. Continuare a investire nel turismo e nell’enogastronomia significa sostenere un motore di sviluppo strategico, soprattutto per realtà artigianali come le nostre. Il nostro è un territorio straordinario: quindici piccoli comuni, ricchi di ville venete, castelli, mura medievali, immersi tra i Colli Euganei e i Colli Berici, offrono non solo bellezze artistiche e paesaggistiche, ma anche autentici percorsi del gusto che raccontano la storia dei nostri prodotti. Il Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto DOP è nato il 10 giugno 1971 compie quest’anno 54 anni di storia, è socio del Consiglio Direttivo di Origin Italia, l’organizzazione che rappresenta il 95% delle produzioni DOP e IGP del nostro Paese. Un riconoscimento importante che testimonia il nostro impegno nella tutela e nella promozione delle eccellenze italiane”*.

L’iniziativa, voluta dal **Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto DOP**, in stretta collaborazione con il **Comune di Montagnana**, è organizzata da **Mark. Co. & Co.**

I prosciuttifici che saranno presenti a questa edizione saranno: Attilio Fontana Prosciutti, Salumificio Brianza, Prosciuttificio Vittorio Daniolo, Salumificio Giovanni Fontana, Prosciuttificio Crosare di Visentin, Prosciuttificio Vittorio Soranzo.

L’inaugurazione si terrà

mercoledì 14 maggio alle ore 19

viale Circonvallazione nord presso parcheggio ex Fornace

alla presenza delle massime autorità

Organizzazione MARK. CO. & CO. srl

Tel: 049.807.0288 | Cell: 349.690.0875

Mail: info@markco-co.it | Pec: markco-co@cgn.legalmail.it

Viale della Navigazione Interna, 51/A - 35129 Padova | P.I: 02532760283

www.markcoeco.it



PROSCIUTTO
VENETO DOP

in festa

MONTAGNANA
14 - 25 MAGGIO 2025



Programma completo dell'evento su:

www.prosciuttovenetodopinfeita.com



festadelprosciuttovenetodop



@prosciuttovenetodopinfeita

Ufficio Stampa

Roberta Zago

+39 340 4641334

Organizzazione MARK. CO. & CO. srl

Tel: 049.807.0288 | Cell: 349.690.0875

Mail: info@markco-co.it | Pec: markco-co@cgn.legalmail.it

Viale della Navigazione Interna, 51/A - 35129 Padova | P.I: 02532760283

www.markcoeco.it