

PROGRAMMA DEGUSTAZIONI GUIDATE (GRATUITE) DI PRODOTTI TIPICI
PRESSO LA MANIFESTAZIONE ARTEPADOVA PADIGLIONE 2

ORARI	venerdì 15 novembre	sabato 16 novembre	domenica 17 novembre
11.00/12.00	<p>mmm Merlara Malvasia, Marzemino e Merlara Rosso</p> <p>a cura del: CONSORZIO TUTELA VINI MERLARA DOC MERLARA SITO www.ilmerlara.com MAIL consorzio@ilmerlara.com</p>		<p>L'arcobaleno dei sapori e dei saperi del miele</p> <p>a cura di: APICOLTURA PICCOLO RENATO LOREGGIA TEL 049 5792405 MAIL apicolturapiccolo@libero.it PRODUZIONE: MIELE, PAPPÀ REALE, PROPOLI, POLLINE, CERA, SERVIZIO IMPOLLINAZIONE, LIQUORI, GRAPPE, PRODOTTI DELL'ALVEARE (CARAMELLE, COSMETICA, ECC.)</p>
12.00/13.00		<p>Pecora : salumi BeeeH! stiali</p> <p>a cura dell': ALLEVAMENTO VENETO OVINI DI MORANDI DAVIDE ANGUILLARA VENETA MAIL luca.internetimage@gmail.com SITO www.veneto-ovini.com PRODUZIONE: INSACCATI E CARNE DI PECORA</p>	<p>Chi non magna l'oca a San Martin no'l fa el beco de un quattrindegustazione prodotti d'oca</p> <p>a cura della: SOCIETÀ' AGRICOLA LITTAME' MICHELE E LUCA – AGRITURISMO IL DOSSO SANT'URBANO MAIL www.michelelittame.it SITO info@michelelittame.it PRODUZIONE: SALAMI E SOPPRESSE DI MAIALE, OCA IN ONTO, PETTO D'OCA, OCA IN PORCHETTA, SALSICCIA D'OCA</p>

PROGRAMMA DEGUSTAZIONI GUIDATE (GRATUITE) DI PRODOTTI TIPICI
PRESSO LA MANIFESTAZIONE ARTEPADOVA PADIGLIONE 2

ORARI	venerdì 15 novembre	sabato 16 novembre	domenica 17 novembre
15.00/16.00	Quando il matrimonio è d'amore ... Marzemino e Crudo di Montagnana	Fior d'Arancio Docg, secco, spumante, passito... tre interpretazioni, un'anima	Con il Prosciutto di Montagnana fermo o spumante? Proposte di abbinamento con i Vini Doc Bagnoli e Corti Benedettine
	a cura del: PROSCIUTTIFICIO DANIOLO DESIDERIO DI DANIOLO VITTORIO MONTAGNANA TEL 0429 81512 MAIL prosciutto.daniolo@tiscali.it PRODUZIONE: PROSCIUTTO CRUDO VENETO DOP (PRODOTTO A MONTAGNANA) (INTERO, TRINCI, AFFETTATO) e del: CONSORZIO TUTELA VINI MERLARA DOC SITO www.ilmerlara.com MAIL consorzio@ilmerlara.com	a cura del: CONSORZIO VINI DOC COLLI EUGANEI PIAZZA MARTIRI 10 VO MAIL segreteria@collieuganeidoc.com SITO www.collieuganeidoc.com	a cura del: PROSCIUTTIFICIO DANIOLO DESIDERIO DI DANIOLO VITTORIO MONTAGNANA TEL 0429 81512 MAIL prosciutto.daniolo@tiscali.it PRODUZIONE: PROSCIUTTO CRUDO VENETO DOP (PRODOTTO A MONTAGNANA) (INTERO, TRINCI, AFFETTATO) e dei consorzi: CONSORZIO PER LA TUTELA VINI DOC E DOCG BAGNOLI BAGNOLI DI SOPRA MAIL info@consorziovinidocbagnoli.it SITO www.consorziovinidocbagnoli.it e CONSORZIO TUTELA VINI DOC "CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO" CONSELVE MAIL info@cortibenedettine.it SITO www.cortibenedettine.it

**PROGRAMMA DEGUSTAZIONI GUIDATE (GRATUITE) DI PRODOTTI TIPICI
PRESSO LA MANIFESTAZIONE ARTEPADOVA PADIGLIONE 2**

ORARI	venerdì 15 novembre	sabato 16 novembre	domenica 17 novembre
16.00/17.00	<p>Formaggio: un felice matrimonio</p> <p>a cura del: CONSORZIO LATTIERO CASEARIO MUNGI & BEVI SAN GIORGIO IN BOSCO MAIL info@mungiebevi.it SITO: www.mungiebevi.it PRODUZIONE: PRODOTTI LATTIERO CASEARI</p> <p>e dell'impresa: CERVESATO MICHELE MASSANZAGO TEL 049 5797081 MAIL agricervesato@alice.it PRODUZIONE: FORMAGGI</p>	<p>Il Principe: Prosciutto Veneto prodotto a Montagnana</p> <p>a cura del: PROSCIUTTIFICIO DANIOLO DESIDERIO DI DANIOLO VITTORIO MONTAGNANA TEL 0429 81512 MAIL prosciutto.daniolo@tiscali.it PRODUZIONE: PROSCIUTTO CRUDO VENETO DOP (PRODOTTO A MONTAGNANA) (INTERO, TRINCI, AFFETTATO)</p>	<p>Formaggio: un felice matrimonio</p> <p>a cura del: CONSORZIO LATTIERO CASEARIO MUNGI & BEVI SAN GIORGIO IN BOSCO MAIL info@mungiebevi.it SITO: www.mungiebevi.it PRODUZIONE: PRODOTTI LATTIERO CASEARI</p> <p>e dell'impresa: CERVESATO MICHELE MASSANZAGO TEL 049 5797081 MAIL agricervesato@alice.it PRODUZIONE: FORMAGGI</p>
17.00/18.00	<p>Olio, pane e territorio</p> <p>a cura delle aziende: AZIENDA AGRICOLA BIANCO AMPELIO ARQUA' PETRARCA MAIL olivo.bianco@libero.it SITO www.olivobianco.com PRODUZIONE: OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA</p> <p>e AZIENDA AGRICOLA DIDATTICA "LA PIGNARA" DI ZANCANELLA SANDRO MONSELICE (LOCALITA' CARMINE, ALLE PENDICI DEL MONTE RICCO) MAIL sandrozancanella@yahoo.it SITO www.lapignara.it PRODUZIONE: CEREALI, FARINE MACINATE A PIETRA , PANIFICATI (PAN BISCOTTO GRISSINI CRACKERS BISCOTTI SCHISOTTO) FAGIOLI</p>	<p>Olio, pane e territorio</p> <p>a cura delle aziende: AZIENDA AGRICOLA BIANCO AMPELIO ARQUA' PETRARCA MAIL olivo.bianco@libero.it SITO www.olivobianco.com PRODUZIONE: OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA</p> <p>e AZIENDA AGRICOLA DIDATTICA "LA PIGNARA" DI ZANCANELLA SANDRO MONSELICE (LOCALITA' CARMINE, ALLE PENDICI DEL MONTE RICCO) MAIL sandrozancanella@yahoo.it SITO www.lapignara.it PRODUZIONE: CEREALI, FARINE MACINATE A PIETRA , PANIFICATI (PAN BISCOTTO GRISSINI CRACKERS BISCOTTI SCHISOTTO) FAGIOLI</p>	<p>Olio, pane e territorio</p> <p>a cura delle aziende: AZIENDA AGRICOLA BIANCO AMPELIO ARQUA' PETRARCA MAIL olivo.bianco@libero.it SITO www.olivobianco.com PRODUZIONE: OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA</p> <p>e AZIENDA AGRICOLA DIDATTICA "LA PIGNARA" DI ZANCANELLA SANDRO MONSELICE (LOCALITA' CARMINE, ALLE PENDICI DEL MONTE RICCO) MAIL sandrozancanella@yahoo.it SITO www.lapignara.it PRODUZIONE: CEREALI, FARINE MACINATE A PIETRA , PANIFICATI (PAN BISCOTTO GRISSINI CRACKERS BISCOTTI SCHISOTTO) FAGIOLI</p>

PROGRAMMA DEGUSTAZIONI GUIDATE (GRATUITE) DI PRODOTTI TIPICI
PRESSO LA MANIFESTAZIONE ARTEPADOVA PADIGLIONE 2

ORARI	venerdì 15 novembre	sabato 16 novembre	domenica 17 novembre
18.00/19.00		Pecora : salumi BeeeH! stiali	La nuova Docg padovana, degustazione di Vin Friularo di Bagnoli
		a cura dell': ALLEVAMENTO VENETO OVINI DI MORANDI DAVIDE ANGUILLARA VENETA MAIL luca.internetimage@gmail.com SITO: www.veneto-ovini.com PRODUZIONE: INSACCATI E CARNE DI PECORA	a cura dei consorzi: CONSORZIO PER LA TUTELA VINI DOC E DOCG BAGNOLI BAGNOLI DI SOPRA MAIL info@consorziovinidocbagnoli.it SITO www.consorziovinidocbagnoli.it e CONSORZIO TUTELA VINI DOC "CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO" CONSELVE MAIL info@cortibenedettine.it SITO www.cortibenedettine.it

Registrazione partecipanti (tramite comunicazione di una e-mail) direttamente presso il Pad. 2

Sono previsti al massimo 20 partecipanti a degustazione, le iscrizioni saranno raccolte fino al raggiungimento del numero massimo previsto.