11 – 14 APRILE

TRA LE MURA DI CITTADELLA

Un evento

Guru Comunicazione

formaggio

13° EDIZIONE

IN VILLA '25

MAGAZINE

MAIN PARTNER

ASIAGO FORMAGGIO DOP

CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI CITTADELLA

SPONSOR

PASTIFICIO BRAGAGNOLO

SÌ, FORMAGGIO ASIAGO DOP.

Un sì che risponde al tuo desiderio di qualità, al tuo bisogno di sicurezza, alla tua scelta di rispettare il territorio.
Due lettere che leggi nel mio nome, un mondo di valori che ritrovi nel mio sapore.

ASIAGO
FORMAGGIO DOP

PRODUTTORI ASIAGO DOP
presenti a Formaggio in Villa '24

Latteria Sociale di Castelnovo
Latteria Sociale Villa
Latterie Vicentine
Malga Dosso di Sotto
Malga Serona
Malga Verde, Fattoria Cortese
Caseificio San Rocco
Toniolo Casearia
Casearia Monti Trentini

asìagodop

#siasiagodop

FormaggioAsiagoDOP

formaggio In Villa '25

13^ EDIZIONE

11 – 14 APRILE '25

La Rassegna Nazionale dei Migliori Formaggi
Salone Alta Salumeria

Main Partner — ASIAGO FORMAGGIO DOP

Sponsor — PASTIFICIO BRAGAGNOLO · POOL PACK · A.R.A. VENETO · INNOVAZIONE NOLEGGIO · DESPAR EUROSPAR INTERSPAR Il valore della scelta · Mediantes RENT

Media Partner — COMPANY RADIO · RADIO 88

Sponsor Tecnico — RECOARO

MOSTRA MERCATO

Un week end unico per incontrare i produttori, assaggiare e acquistare direttamente i migliori formaggi, salumi, birre artigianali e nuovi prodotti gastronomici di tendenza.

ORARIO

Venerdì 11 aprile '25 15:30 /20:00
Sabato 12 aprile '25 09:30 /20:00
Domenica 13 aprile '25 09:30 /20:00
Lunedì 14 aprile '25 09:30 /17:00

INGRESSO LIBERO

PASTIFICIO
BRAGAGNOLO

formaggio
IN VILLA '25 13^ EDIZIONE

TRA LE MURA DI CITTADELLA

MASTERCLASS

TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

Degustazioni guidate

Le Masterclass si svolgono nei locali della TORRE DI MALTA Stradella del Cristo, 31 Cittadella *(vicino a Porta Padova)*

La durata delle Masterclass è di 60 minuti

VENERDI' 11 APRILE ORE 17:00

FORMAGGI DELLA GRECIA

VIAGGIO IN GRECIA TRA FORMAGGI E VINI

Immergiti in un viaggio sensoriale alla scoperta dei formaggi greci, espressione di una tradizione casearia millenaria. Dal celebre Graviera Naxos D.O.P., con il suo gusto dolce e ricco, alla Trilogia di Omero I.G.P., un blend unico di tre latti, fino ai freschi e biologici Lagadà Bianco S.T.G. e Lagadà Bio di Capra, ogni formaggio racconta una storia di territori e sapori.

•Graviera Naxos D.O.P
E', senza dubbio, la produzione "fiore all'occhiello" dell'isola di Naxos! Questo formaggio a pasta dura, dal colore giallo paglierino, la buccia sottile e secca, la massa solida ed elastica, con la caratteristica piccola occhiatura sparsa, il profumo fine, il gusto dolce e delicato e il retrogusto molto caratteristico. È un formaggio dolce, dal gusto pieno e ricco, con un profumo più intenso di burro e latte e più leggero di quello di noce e mandorla.

•Trilogia di Omero I.G.P.
Un formaggio speciale dell'isola di Ios dal profumo intenso. Semiduro dal sapore subdolce, ricco e pieno, frutto dell'ottima combinazione dei tre latti presenti nella sua ricetta. Si abbina idealmente ai vini rossi. Composizione: Latte di Capra 50%, Latte di Mucca 25%, Latte di Pecora 25%.

•Lagadà Bianco S.T.G.
Formaggio bianco prodotto con latte di pecora e capra biologico tradizionale della zona di Lagadà, appena fuori Salonicco nella Regione della Macedonia Centrale.

•Lagadà Bio di Capra.
Formaggio bianco Bio di capra 100% della zona sempre di Lagadà.

In abbinamento vini della Grecia

•Xinomavro Rosè – Estate Thymiopoulos
PGI Naousa (North Greece: Central Macedonia-Region Imathia) 100% Xinomavro (Greek variety)

• Bianco Malagousià – Estate Sakalaki
PGI Slopes of Mount Paiko (North Greece: Central Macedonia-Region Kilkis)
100% Malagousia' (Greek variet.

Curatori della degustazione Georgios Palisidis, Gastronomy and Geogastronomy Expert, Resercher
Loukia Ekateriniadou, Associated Research Director @Hellenic Agricultural Organization DIMITRA

VIAGGIO IN GRECIA TRA FORMAGGI E VINI

MasterClass costo 18 euro a persona

MASTERCLASS

Degustazioni guidate

Prenotazioni online formaggioinvilla.it

TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

SABATO 12 APRILE ORE 11:00

FORMAGGI ITALIANI A PASTA FILATA

BURRATA, MOZZARELLA ED ALTRE PASTE FILATE

Appuntamento goloso con una delle tipologie casearie più amate d'Italia, tradizionalmente prodotta al Sud Italia: il formaggio a pasta filata!

•**Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. - Caseificio Il Casolare** Campania
Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte fresco di bufala di razza Mediterranea italiana.

•**Burrata - Caseificio Puglialat** Puglia
Prodotta con latte vaccino e ottenuto dall'unione di panna e formaggio. L'involucro è costituito esclusivamente da pasta filata che racchiude, al suo interno, una miscela di panna e pasta filata sfilacciata a mano.

•**Caciocavallo - Caseificio Puglialat** Puglia
Il caciocavallo è un formaggio stagionato a pasta filata tipico dell'Italia meridionale. Prodotto con latte di vacca con l'aggiunta di solo caglio, fermenti lattici e sale, si conserva appeso a cavallo (da cui il nome) di una trave per l'essiccazione

•**Provolone Valpadana D.O.P. - Casearia Monti Trentini** Trentino
Formaggio a pasta filata prodotto e stagionato secondo rigorose tecniche con latte di prima qualità, raccolto esclusivamente in zone di origine protetta (DOP).

In abbinamento i vini dell'Az. Agr. Valentini Ambrogio

- ***Don Oronzo (Verdeca)***
- ***Prumatic (Primitivo)***

Al termine degustazione olio Extra Vergine di Oliva dell'Az. Agr. Valentini Ambrogio

Azienda Agricola
VALENTINI AMBROGIO

BURRATA, MOZZARELLA ED ALTRE PASTE FILATE

MasterClass costo 15 euro a persona

MASTERCLASS

Degustazioni guidate

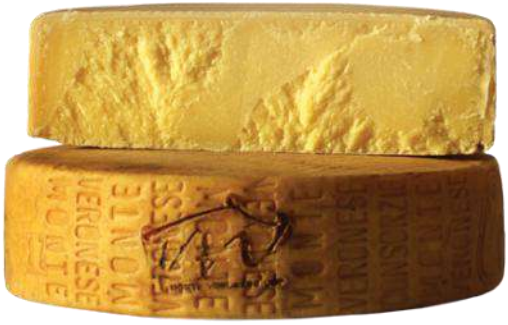
Prenotazioni online formaggioinvilla.it

TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

SABATO 12 APRILE ORE 13:00

FORMAGGI ITALIANI

LA LESSINIA TRA TRADIZIONE E FANTASIA



Alla scoperta di quattro formaggi prodotti con latte della Lessinia veronese, alcuni storici ed alcuni più recenti ma di grande successo. Giovanni Roncolato della Casara Roncolato di Roncà (Vr) racconterà la loro storia.
In abbinamento le birre di LZO.

LA CASARA RONCOLATO

•Monte Veronese D.O.P. stag. 18 mesi
Il Monte Veronese "d'allevo" è prodotto con latte di vacca parzialmente scremato, proveniente da stalle della Lessinia (VR). Questa tipologia viene prodotta esclusivamente con "latte di malga" nel periodo che va da maggio a ottobre. Si commercializza al raggiungimento di 12 mesi di stagionatura.

•Montelupo stag. 24 mesi
Latte vaccino lavorato a mano Il Montelupo nasce dal latte dei Monti Lessini, il nome simbolo d'un latte vaccino d'alpeggio che con-serva il concetto di terroir. La biodiversità di fiori e misticanza di erbe diverse definisce quel rapporto di qualità tra latte e territorio, nella sfida quotidiana della condivisione dei pascoli di montagna tra mal-ghe e lupi. Ha una crosta di colore giallo paglierino, pasta rocciosa, stagionatura minima di 24 mesi. Emozionante, primitivo, intenso piacevolmente lattico ed aromatico.

•Cimbro affinato in Fosse Venturi stag. 10 mesi
Il formaggio stagionato in Fosse Venturi si distingue per l'antico processo di affinatura in cavità scavate nel tufo dal paese di Solignano al Rubicone. Le forme insaccate singolarmente vengono disposte nella fossa sanificata con il fuoco e rivestita di canne,
legno e paglia. La fossa rimarrà chiusa per permettere alle forme di maturare per quattro mesi circa. Da luglio sino al 25 novembre, il giorno di Santa Caterina. A fine stagionatura le forme sono irregolari, a pasta è friabile di colore bianco avorio, con profumo di spezie e sapore aromatico e inteso con sentori di sottobosco.

• **Caprone stag. 10 mesi -** Latte crudo di capra
Formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di capra pastorizzato. Essendo un formaggio caprino anche se stagionato rimane altamente digeribile.

In abbinamento le Birre LZO Brewery
•Birra Posa – Italian Pils
•Birra Rusty – Wee Heavy Strong Scotch Ale
•Birra Candice – Bianca ad alta fermentazione
•Birra Baal – Red Ale

LA LESSINIA TRA TRADIZIONE E FANTASIA
MasterClass costo 18 euro a persona

INNOVAZIONE // NOLEGGIO

Siamo anche noi a FORMAGGIO IN VILLA:

- Parcheggio vicino alla Torre di Malta
- Ingresso espositori (p.le del Milite Ignoto – Villa Rina)

I PROFESSIONISTI DEL FREDDO

Noleggio a breve termine, plurimensile e lungo termine di furgoni refrigerati per il trasporto di prodotti a temperatura controllata.

In partnership con:

Mediantes RENT

Noleggio auto a lungo termine
MASSIMO VANTAGGIO, ZERO PENSIERI; TI SEMPLIFICHIAMO LA VITA.

Mobilità senza pensieri, con un unico canone mensile: pacchetti di noleggio lungo termine tutto incluso, dall'assicurazione al bollo, dall'assistenza alla manutenzione.

info@mediantes.it · Tel. 049 8078181

INNOVAZIONE S.r.l.

800 026 020
Numero Verde
castelfranco@innovazione.rent
www.innovazione.rent

Filiale di Castelfranco Veneto
Piazza della Serenissima, 40
Castelfranco Veneto (TV)
Tel 049 8078181

MASTERCLASS

Degustazioni guidate

Prenotazioni online formaggioinvilla.it

TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

SABATO 12 APRILE ORE 15:00

FORMAGGI ITALIANI

FORMAGGI PREMIATI ALL'ITALIAN CHEESE AWARDS '24

ITALIAN CHEESE AWARDS® 2024

In degustazione 4 formaggi premiati lo scorso novembre ad Ancona nella Finale dell'ultima edizione del Premio ai migliori formaggi italiani.

In abbinamento il Sidro di mele dell'Az. Agr. Sidro Vittoria

•**Squacquerone di Romagna DOP Centrale del latte Cesena**
Emilia Romagna
Premio al miglior Formaggio Freschissimo
L'aspetto è di colore bianco lucente, senza crosta, dal profumo di fermenti lattici, mandorla, dall'elevata aromaticità, che ricorda fiori di campo ed erba medica. Il sapore è dolce/acido, non invadente e dal finale gustativo persistente e leggermente ammandorlato.

• **Burrata Caseificio Artigiana** *Puglia*
Premio al miglior Formaggio a Pasta filata
La burrata è prodotta interamente a mano. È un formaggio fresco ottenuto da latte vaccino, con uno strato esterno di pasta filata che contiene, al suo interno, pezzi di pasta filata e panna. Con la pasta filata normalmente impiegata per la mozzarella di latte vaccino, si formano dei piccoli sacchetti sferici contenenti straccetti della stessa pasta dell'involucro e panna.

•**Tomone d'Alpeggio Giovale Formaggi** *Piemonte*
Premio al miglior Formaggio di montagna
Da oltre 400 anni, gli armenti della famiglia Giovale pascolano in alta Val Susa, sul Piccolo Moncenisio. Oggi, Beppe Giovale e la sua famiglia, eredi di generazioni di pastori di montagna, producono il "Tomone", un formaggio che richiama la forza della tradizione. Le grandi dimensioni del Tomone ne rallentano la maturazione, donandogli un ricco bouquet aromatico che evoca i pascoli del Lago Moncenisio e l'eredità dei "giganti" di montagna.

•**Maimone Caseificio Erkiles** *Sardegna*
Premio al miglior Formaggio Stagionato oltre 24 mesi
Premio al Formaggio dell'anno
Il Maimone è un formaggio a pasta cotta, semidura, da tavola e da grattugia, prodotto stagionalmente con caglio vegetale e latte crudo di pecore allevate al pascolo nella Barbagia.

In abbinamento Sidro di mele dell'Az. Agr. Sidro Vittoria

•**Italian Bloom - Doe Mele - English Rose - Luppolola**

FORMAGGI PREMIATI ALL'ITALIAN CHEESE AWARDS '24

MasterClass costo 20 euro a persona

REGIONE ABRUZZO

CAMERA DI COMMERCIO CHIETI PESCARA

Camera di Commercio Gran Sasso d'Italia

ENOTECA REGIONALE D'ABRUZZO

Costa dei Trabocchi (CH)

Pescara

Pietracamela (Te)

Scanno (AQ)

Abruzzo

MASTERCLASS

Degustazioni guidate

Prenotazioni online formaggioinvilla.it

TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

SABATO 12 APRILE ORE 17:00

IL CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO PRESENTA

ASIAGO FORMAGGIO DOP

ASIAGO DOP, VINI MACERATI E IN ANFORA

Masterclass esclusiva dedicata all'Asiago DOP in quattro stagionature, abbinato ai vini macerati e affinati in anfora. Un viaggio sensoriale, dove il trait d'union è rappresentato da naturalità e artigianalità. Un incontro che svela complessità aromatiche profonde, frutto di tecniche senza tempo. Un viaggio d'esplorazione da fare a occhi chiusi, lasciandosi guidare dall'emozione dei sensi per scoprire affinità gustative e armonie inaspettate che nascono dall'incontro tra questi prodotti d'eccellenza.

MASTERCLASS

Degustazioni guidate

TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

ASIAGO FORMAGGIO DOP

In degustazione:

- Asiago D.O.P. Fresco
- Asiago D.O.P. Mezzano
- Asiago D.O.P. Vecchio
- Asiago D.O.P. Stravecchio

In abbinamento vini in anfora e macerati

- Malvazija macerato Dikovic – Filipana Istria Croazia
- Fuorilinea Orange Wine (Moscato) affinamento in anfora, macerato Lunarossavini – Giffoni Valle Piana (Sa) Campania
- Raberi Saperavi Qveuri in anfora 2022 Raberi Marani – Kakheti Georgia
- Valpolicella Classico Superiore Ripasso in anfora – Albino Armani Veneto

ASIAGO DOP, VINI MACERATI E IN ANFORA

MasterClass costo 25 euro a persona

MASTERCLASS

Degustazioni guidate

Prenotazioni online formaggioinvilla.it

TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

SABATO 12 APRILE ORE 19:00

FORMAGGI ITALIANI

ABRUZZO 100%

REGIONE ABRUZZO

ENOTECA REGIONALE D'ABRUZZO

4 Formaggi abbinati a 4 Vini
Masterclass guidata dal Chiar.mo Prof. Leonardo Seghetti, presidente del Comitato Scientifico dell'Enoteca Regionale d'Abruzzo, coadiuvata dall'enologo Concezio Marulli;
Saranno degustati 4 formaggi in abbinamento a 4 vini abruzzesi, con l'assistenza tecnica dell'Enoteca Regionale d'Abruzzo.

Caciofiore aquilano (coagulazione vegetale con fiori di cardo)
Az Agr. La Mascionara

Il Caciofiore aquilano è il formaggio della transumanza per antonomasia, realizzato con il caglio di cardo. Una tradizione che unisce l'Abruzzo con il Lazio, dove pure esiste il caciofiore, che erano legate dalla transumanza orizzontale"

In abbinamento ***Trebbiano "Il Professore" 2014 - Az. Agr. Sciarr D'Alesio - Città Sant'Angelo (PE)***

- **Pecorino di Grotta - Caseificio San Giovanni Montazzoli (CH)**

La stagionatura di tre mesi avviene in grotte naturali, con un'umidità ideale che conferisce al pecorino il suo sapore di muschio caratteristico. La pasta è compatta, ben stagionata e morbida; la crosta viene lavorata con olio vegetale per circa 30 giorni.

In abbinamento **Rosato "Il Peccato Originale" Az.Agr. Roveri - Ortona (CH)**

- **Pecorino Classico Semi stagionato – Az. Ag. Valle Scannese Gregorio Rotolo**

Il Pecorino classico semistagionato è un formaggio a pasta molle profumatissimo e gustoso, fatto scaldando il latte di pecora munto, di due mungiture, della sera e della mattina. Prodotto con latte crudo con siero innesto aziendale, realizzato con metodi tradizionali. Le pecore vengono allevate al pascolo, libere, a 1740 metri di altitudine nel pieno rispetto dei cicli naturali.

In abbinamento **Cerasuolo DOC - Az. Agr. Gianluca Salce - Tocco da Casauria (PE)**

Pecorino di Farindola - Masserie del Parco di Fiorenzo Sarto e Silvia Trignani – Arsita (TE)

E' il formaggio abruzzese più caratteristico, tipico dell'area pedemontana del Gran Sasso orientale, tra le province di Pescara e in parte di Teramo. Il latte viene lavorato crudo e trasformato tre volte a settimana.

In abbinamento **Montonico Passito – Cantina Ciccone - Bisenti (TE)**

ABRUZZO 100%

MasterClass costo 12 euro a persona

MASTERCLASS

Degustazioni guidate

Prenotazioni online formaggioinvilla.it

TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

DOMENICA 13 APRILE ORE 11:00

FORMAGGI ITALIANI

FORMAGGI DI CAPRA DE "IL CARRO"

MASSERIA DI PUGLIA E VINI DEL TERRITORIO

il Carro®
Masseria di Puglia

Tra i pascoli della Valle d'Itria nasce Il Carro: una storia di gusto e tradizione dedicata ai formaggi di capra.
L'allevamento, il caseificio e la grotta di affinatura si compongono in un'armoniosa catena che avvera il progetto di produzione a km zero, per davvero!

•Amor di Capra
Formaggio fresco, cremoso, spalmabile, che racconta la storia dei pascoli in cui le capre si nutrono durante tutto l'anno. Perfetto con ortaggi freschi, confetture e frutta secca, dona al palato il profumo della terra.

•Bianco Fiocco
Fresco e delicato, il Bianco Fiocco è ingrediente essenziale per arricchire la tavola di gusto e benessere. Prodotto con 100% latte di capra, questo formaggio dona al palato esperienze uniche di freschezza e leggerezza.

Caprino di Puglia
Formaggio stagionato di capra, affinato in grotta. Ideale da essere consumato come formaggio da tavola, per arricchire taglieri di formaggi e salumi o semplicemente per insaporire piatti della cucina tradizionale.

•Camomillo
Formaggio di capra affinato, dopo un periodo di stagionatura, ai fiori essiccati di camomilla.
La sua crosta emana un profumo dolce che evoca un sentimento di gioia, pace e sicurezza.

In abbinamento vini del territorio

•Brut Metodo Classico – D'Araprì
•Verdeca Salento Calà – Feudi Salentini
•Fiano Salento Bianco Luna Saracena - Petrelli
•Moscato Secco In Ascesa - Estasi Vini Franco di Filippo

FORMAGGI DI CAPRA DE "IL CARRO"

MasterClass costo 20 euro a persona

PERCHÉ SCEGLIERE IL CASEIFICIO COMELLINI?

Per la sua **filiera corta** e la produzione locale

Per l'offerta di prodotti genuini, legati alle **tradizioni del territorio**

Per la sua varietà di **formaggi adatti a tutte le esigenze**

Comellini

I formaggi freschi della via Emilia

I nostri prodotti si distinguono per il gusto autentico delle **ricette della tradizione** e il sapore genuino del territorio. Portiamo sul mercato formaggi freschi artigianali e 100% emiliano romagnoli: dalle **specialità locali** ai **grandi classici,** fino ad una **linea Lactose Free** certificata AILI, adatta anche a chi vuole seguire un'alimentazione vegetariana.

Scopri di più:
caseificiocomellini.com

CASEIFICIO COMELLINI
Via Flavio Gioia, 6 | 40024 Castel S. Pietro Terme (BO)
Tel. 051 941376 | commerciale@caseificiocomellini.com

MASTERCLASS

Degustazioni guidate

Prenotazioni online formaggioinvilla.it

TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

DOMENICA 13 APRILE ORE 13:00

FORMAGGI DELLA SVIZZERA

FORMAGGI DELLA SVIZZERA

E I VINI DELLA CANTINA PRODUTTORI ST. MICHELE APPIANO

SWITZERLAND

La produzione del formaggio in Svizzera non è solo un dono per noi consumatori vista l'alta qualità e la bontà di questo prodotto, ma è soprattutto tutela ambientale per il territorio elvetico aiutato quotidianamente dai casari e dagli allevatori. Vogliamo quindi offrire un tributo a questa grande produzione viaggiando alla scoperta delle più famose specialità svizzere. In abbinamento i vini della Can-tina Altoatesina San Michele Appiano.

•Emmentaler DOP 15 mesi

Formaggio da latte vaccino crudo e privo di lattosio, viene fatto stagionare per almeno quattro mesi nella sua regione d'origine, dov'e sottoposto a cure speciali

•Appenzeller Classico 6 mesi

Il formaggio il più saporito della Svizzera. Tra le grandi specia-lità casearie svizzere l'Appenzeller® è forse la più aromatica.

•Sbrinz 36 mesi

Il più antico formaggio svizzero a pasta extradura viene pro-dotto da cinque secoli nei cantoni della Svizzera centrale. Lo Sbrinz è fatto con latte vaccino fresco non pastorizzato

. Le Gruyère DOP 15 mesi

Deve la delicatezza del Gruyère DOP e il suo gusto così caratte-ristico all'impiego di un latte crudo vaccino di prima qualità proveniente dalla regione, dove le mucche sono nutrite di erba in estate e di fieno in inverno.

In abbinamento i Vini della Cantina Produttori San Michele Appiano (BZ)

- **Pinot Bianco Schulthaus**
- **Riesling Fallwind**
- **Pinot Nero Riserva Fallwind**
- **Lagrein Fallwind**

St MICHAEL-EPPAN

FORMAGGI DELLA SVIZZERA

MasterClass costo 25 euro a persona

Prodotti e produttori vicini a noi

Vicino è più buono: gusta i sapori locali!

Con **Sapori del Territorio** scegli ogni giorno di portare in tavola il meglio della tua terra.

Despar seleziona per te i **prodotti locali** più autentici, frutto del lavoro di piccoli produttori che credono nella qualità e nelle tradizioni.
È il modo più semplice e buono per premiare chi valorizza il nostro territorio.

Scegli i prodotti Sapori del Territorio nei punti vendita Despar, Eurospar e Interspar.

Scopri di più su
despar.it/it/sapori-del-territorio-veneto

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR

Il valore della scelta

MASTERCLASS

Degustazioni guidate

Prenotazioni online formaggioinvilla.it

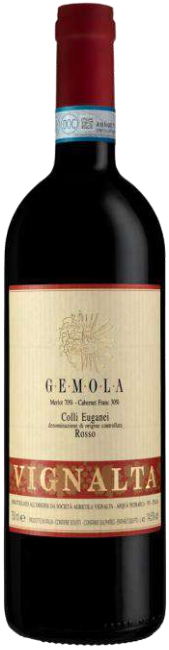
TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

DOMENICA 13 APRILE ORE 15:00

FORMAGGI ITALIANI

FORMAGGI PREMIATI ALL'ITALIAN CHEESE AWARDS '24

ITALIAN CHEESE AWARDS® 2024



In degustazione 4 formaggi premiati lo scorso novembre ad Ancona nella Finale dell'ultima edizione del Premio ai migliori formaggi italiani.

In abbinamento i Vini della Cantina Vignalta
Arquà Petrarca Colli Euganei

VIGNALTA

Annutolo - La Tenuta Bianca *Campania*

Premio al Caseificio dell'anno

Formaggio da latte di bufala con ripieno racchiuso artigianalmente nella pasta filata. Aroma piacevole e delicato.
Fondato a metà Ottocento e gestito dalla famiglia Di Masi, il Caseificio La Tenuta Bianca si distingue per la produzione bufalina di alta qualità ad Altavilla Silentina, nella piana del Sele. Con 50 ettari di terreno per il foraggio di 400 bufale, l'azienda cura ogni fase della filiera per garantire l'eccellenza dei suoi prodotti.

•**Morlacco del Grappa - Caseificio Montegrappa** *Veneto*

Premio al miglior Formaggio Pasta Molle

Formaggio di media stagionatura conosciuto anche con il nome di Mörlach prodotto c on latte vaccino crudo intero e che presenta una pasta morbida, leggermente occhiata e dal colore bianco. La crosta è fasciata in listarelle di legno di pioppo. Il gusto è intenso e saporito con lievi sfumature amarotiche e il suo profumo è persistente.

• **Montelupo La Casara di Roncolato** *Veneto*

Premio al miglior Formaggio Stagionato

Il Montelupo nasce dal latte dei Monti Lessini, il nome simbolo d'un latte vaccino d'alpeggio che conserva il concetto di terroir.
La biodiversità di fiori e misticanza di erbe diverse definisce quel rapporto di qualità tra latte e territorio, nella sfida quotidiana della condivisione dei pascoli di montagna tra malghe e lupi. Ha una crosta di colore giallo paglierino, pasta rocciosa, stagionatura minima di 24 mesi. Emozionante, primitivo, intenso piacevolmente lattico ed aromatico.

• **Caciocavallo Il Parco delle Bontà Caggiano Summo** *Basilicata*

Premio al miglior Formaggio a Pasta Filata Stagionata

Formaggio da latte vaccino lavorato a mano. Il colore è giallo intenso. Il sapore è pungente, sapido e piccante con note aromatiche.

In abbinamento i Vini della Cantina Vignalta – Colli Euganei PD

Pinot Bianco ..Sirio Moscato secco – Pinot Nero - Gemola

FORMAGGI PREMIATI ALL'ITALIAN CHEESE AWARDS '24

MasterClass costo 22 euro a persona

VIGNALTA

MASTERCLASS

Degustazioni guidate

Prenotazioni online formaggioinvilla.it

TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

DOMENICA 13 APRILE ORE 17:00

IL CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO PRESENTA

ASIAGO FORMAGGIO DOP

ASIAGO DOP, GIN&TONIC

L'Asiago DOP incontra il gin in una masterclass che esplora nuove armonie gustative e sensoriali. Dai 40 giorni di matur stagionatura, l'Asiago Dop si rivela traduttore tradizione e tecnica casearia. Sarà un viaggio di andata e ritorno dalle prime sensazioni lattiche, passando attraverso aromi floreali e fruttati per arrivare a note speziate e tostate del formaggio, per scorrere poi sentori erbacei, speziati e agrumati del gin. Il ritorno svelerà la complessità dell'abbinamento e come le note tipiche dell'Asiago e del distillato si incontrino esaltandosi a vicenda.

In abbinamento a 3 Gin Tonic preparati dal barman Andrea Da Ros

Asiago D.O.P. Fresco Riserva abbinato al

•Cocktail BITTER&BETTER con Gin Illusionist

Prodotto in Germania, questo gin artigianale è noto per il suo colore blu intenso, che diventa rosa quando viene aggiunto il tonico, grazie alla presenza del fiore di pisello blu. Questa trasformazione visiva affascinante rende ogni cocktail un'esperienza magica.
Il profilo aromatico di The Illusionist Dry Gin è altrettanto impressionante. Viene realizzato con una selezione di botaniche biologiche, tra cui bacche di ginepro, radice di angelica, coriandolo, lavanda, rosmarino e limone. Al naso, il gin offre un bouquet complesso e invitante, con note di agrumi freschi, erbe aromatiche e un leggero tocco floreale. Al palato, è morbido e ben equilibrato, con un gusto che evolve dalle note iniziali di ginepro e agrumi a un finale delicatamente speziato e floreale.

Asiago D.O.P. Mezzano abbinato al

•Cocktail GIN&COFFEE con Gin Ukiyo - Japanese Yuzu Gin

Il Japanese Yuzu Gin a firma Ukiyo nasce da una base di Shōchū, ridistillato con ginepro, yuzu e altre botaniche locali. Lo yuzu, in questo caso, dona al Gin rinfrescanti note agrumate e toni erbacei e rende l'assaggio piacevolmente rinfrancante. Cristallino. Al naso emergono sentori decisi di yuzu, note di ginepro, toni di arancia amara e coriandolo. Al palato è fresco, morbido, equilibrato.

Asiago D.O.P. Stravecchio abbinato al

Cocktail THE SPICY MONKEY con Gin Monkey - Schwarzwald Dry Gin

47 gradi alcolici per 47 erbe e spezie, acqua rigorosamente della foresta nera, doppia distillazione e invecchiamento in contenitori di terra cotta, nessun filtraggio finale. Questi gli ingredienti che rendono il "Monkey 47" uno dei gin più quotati del mondo. Sia che lo si beva liscio sia che lo si usi come base per cocktails fa emergere il suo sapere armonico e deciso.
Gin dal colore chiaro con profumi intensi floreali e leggermente speziati. Note avvolgenti di ginepro al palato in simbiosi con sentori balsamici di pino, floreali di menta piperita, lavanda ed eucalipto, speziati di pepe, semi di finocchio, anice stellato e fruttati di agrumi e mirtilli rossi, per finire una finissima nota di mandorla amara. Complessità unica, ma armonica e bilanciata.

ASIAGO DOP,GIN&TONIC

MasterClass costo 25 euro a persona

MASTERCLASS

Degustazioni guidate

Prenotazioni online formaggioinvilla.it

TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

LUNEDI' 14 APRILE ORE 11:00

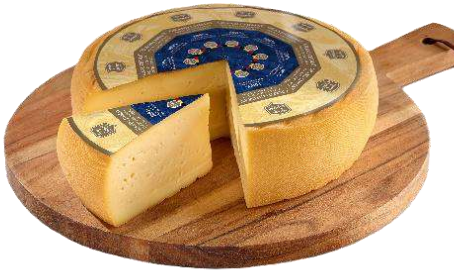
FORMAGGI DAL BELGIO

L'AUTENTICO FORMAGGIO TRAPPISTA CHIMAY

Un viaggio sensoriale attraverso la storia e la passione dei monaci Trappisti, per scoprire l'arte della birra e del formaggio in Belgio.

Autentici formaggi trappisti di Chimay!

Ottenuti esclusivamente con latte proveniente dalla regione di Chimay, sugli altipiani di scourmont in Belgio, e prodotti in modo tradizionale.



Formaggio « Grand Chimay »
abbinato alla birra Chimay Rouge

•Formaggio « À la bière »
abbinato alla birra Chimay Bleue

Chimay à la Bière è un formaggio che vi invita a compiere un'avventura gustativa unica. Nato dal connubio tra la conoscenza ancestrale dei casari e birrai dell'abbazia, ogni porzione è un'esplosione di sapori.

•Formaggio « Le Cendré » de Scourmont
abbinato alla birra Chimay Triple

Sotto la sua crosta naturale cinerea dal leggero aspetto feltrato bianco, il formaggio "Le Cendré de Scourmont", dalla consistenza ferma e fondente, offre pregevoli sfumature aromatiche che si affinano nel tempo e che sapranno deliziare tutti i palati.

•Formaggio «Le 1876 »
abbinato alla Chimay 150

Il 1876 si riferisce alla nascita del 1° formaggio Trappista Chimay prodotto da Frère Benoît. L'abbazia di Scourmont riportata sull'etichetta ricorda le origini dei prodotti Chimay.
Il buon latte fresco proveniente dalla campagna di Chimay dona al Chimay 1876 il suo gusto nel contempo puro e morbido. Le quattro settimane di stagionatura tradizionale gli conferiscono il suo carattere.

L'AUTENTICO FORMAGGIO TRAPPISTA CHIMAY

MasterClass costo 15 euro a persona

SHOW LAB

Tasting Food & Cooking

Il gusto incontra la creatività!

Amanti del formaggio, dei salumi e appassionati della buona tavola, preparatevi a vivere nuova un'esperienza!

Durante **Formaggio in Villa 2025**, vi aspettano gli **SHOW LAB**: appuntamenti speciali dove i migliori produttori vi faranno assaggiare i loro prodotti, trasformati in piatti straordinari grazie a coinvolgenti **cooking show** dal vivo.

Assaporate, scoprite e lasciatevi conquistare dalla qualità e dai sapori unici delle specialità regionali direttamente dalle mani di chi li crea. Un'occasione imperdibile per vivere i prodotti gastronomici in modo nuovo e sorprendente. Vi aspettiamo!

📍 **SHOW LAB** c/o Municipio di Cittadella via Indipendenza 39, Galleria Mantegna int. 1 – Campo della Marta

Prenotazioni online sul sito **formaggioinvilla.it**

SHOW LAB

Tasting Food & Cooking

SHOW LAB

Tasting Food & Cooking

TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

VENERDI' 11 APRILE ORE 15:30

ANTICO PASTIFICIO MORELLI PRESENTA

Morelli TUSCANY PASTA 1860

"TUTTE LE PASTE DIVERSE PER FORMA, MATERIA PRIMA E GUSTO."

L'UNICA PASTA AL GERME DI GRANO A VELOCE COTTURA

- I Pici da pasta secca in cucina espressa
- Bigoli da pasta secca in precottura

Prepareremo:

1. Paccheri al Germe di grano secchi cottura in 6 minuti.
2. Reginelle cottura 3 minuti **con Salsa alla Pizzaiola e Pesce Spada**.

3. Pici da pasta secca a veloce cottura in piatto espresso **Cacio e Pepe**.
4. Bigoli da pasta secca in precottura con **formaggio Asiago DOP** .

ShowLab con degustazione costo 5 euro a persona
La durata dello ShowLab è di 60 minuti.

I Caseifici Agricoli & Artigianali aprono le porte!

CASEIFICI OPEN DAY 2025

27-28 Settembre 2025

Un evento organizzato da

Guru Comunicazione

Rete del Turismo Caseario

caseificiopenday.it

SHOW LAB

Tasting Food & Cooking

SHOW LAB

Tasting Food & Cooking

TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

SABATO 12 APRILE ORE 11:30 E 17:30

DESPAR PRESENTA

SAPORI DEL '400

LA TRADIZIONE IN TAVOLA

Un racconto di storia e gusto con il Prof. Danilo Gasparini, storico della cucina veneta e lo chef Renato Pasqualato, che porterà in tavola i sapori autentici del passato.

ShowLab con degustazione costo 5 euro a persona
La durata dello ShowLab è di 60 minuti.

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR

Il valore della scelta

SHOW LAB

Tasting Food & Cooking

SHOW LAB

Tasting Food & Cooking

PASTA CECCHIN PRESENTA

TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

FRATELLI Cecchin PASTAFRESCA

SABATO 12 APRILE ORE 15:30

IL GUSTO AUTENTICO DELLA TRADIZIONE: LA PASTA FRESCA

Unisciti a noi per un viaggio nella tradizione culinaria!
Nel nostro cooking show prepareremo insieme dei piatti che come protagonisti avranno i nostri **tortelloni, ravioli ed anche la nostra pasta liscia.** Tutti i piatti saranno accompagnati da deliziosi sughi preparati dal nostro chef.
Un'esperienza unica per scoprire i segreti della pasta fresca e per gustare piatti irresistibili!

DOMENICA 13 APRILE ORE 15:30

PASTA LISCIA, RAVIOLI E FAGOTTINI: LA MAGIA DELLA PASTA FRESCA

In questo cooking show, il nostro cuoco vi guiderà passo dopo passo nella preparazione dei sughi, perfetti per accompagnare i nostri ravioli, fagottini e la nostra pasta liscia.
Dalla tradizione alle rivisitazioni creative, scoprirete tutti i segreti per esaltare ogni piatto con il condimento giusto.

ShowLab con degustazione costo 5 euro a persona
La durata dello ShowLab è di 60 minuti.

SHOW LAB

Tasting Food & Cooking

SHOW LAB

Tasting Food & Cooking

TRA LE MURA DI CITTADELLA

formaggio IN VILLA 2025

DOMENICA 13 APRILE ORE 11:30 E 17:30

DESPAR PRESENTA

VICINO E' PIU' BUONO

GUSTA I SAPORI LOCALI A FORMAGGIO IN VILLA!

Un percorso di degustazione tra eccellenze del territorio, con le storie dei produttori locali e lo chef Renato Pasqualato. Scopri la qualità e la genuinità vicini a te!

ShowLab con degustazione
costo 5 euro a persona
La durata dello ShowLab è di 60 minuti.

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR

Il valore della scelta

A.R.A. VENETO

LABORATORIO PER ALIMENTI ARAV

COMPETENZE E PROFESSIONALITÀ CERTIFICATE
A DISPOSIZIONE DI
ALLEVATORI, CONSUMATORI, ISTITUZIONI

LATTE

Controlli Funzionali
Latte Qualità
Cellule somatiche differenziali
Latte + Latto ferrina
Aflatossine
Latte Alta Digeribilità
Latte +iodio

ALIMENTAZIONE e MICROBIOLOGIA

Analisi microrganismi
Sicurezza alimentare
Analisi autocontrollo
Verifica igiene di processo
e di prodotto
Analisi organolettiche

CHIMICA

Analisi foraggi
Ricerca microtossine
Analisi terreni
Analisi acque

ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DEL VENETO
nuova apertura: viale Leonardo Da Vinci, 52
T. 0444.39.69.42 - e-mail lab.latte@arav.it

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

TRA LE MURA DI CITTADELLA
formaggio IN VILLA 2025

A.R.A. VENETO

workshop

ARA Veneto

Associazione Regionale Allevatori del Veneto presenta

La qualità di latte e formaggi «tra tecnologia e nutrizione»

A CURA DI **Ivano De Noni**

*Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - DeFENS, **Milano*** www.lattenews.it

INGRESSO LIBERO

sabato 12 aprile
ORE 11:00
CITTADELLA

DJ Set

L'Aperitivo musicale

tra Lounge e Deep House
con Mauro Antonini DJ

venerdì 11
sabato 12
domenica 13
aprile dalle **18:30**
Via Indipendenza
c/o Municipio
CITTADELLA

Italian Cheese Awards 2025

Semifinale

Selezioni per le Nomination

Premio ai migliori formaggi nazionali
Prodotti con latte 100% italiano - 10^ edizione

12 - 13 - 14 aprile dalle 11:00 alle 18:00

Degustazione libera dei 100 formaggi in concorso

Prenotazioni online formaggioinvilla.it

Italian Cheese Awards®
2025

ASSAGGIA
E VOTA!

100
FORMAGGI
IN GARA PER LE
NOMINATION
SEMIFINALE

12-13-14 APRILE '25
CITTADELLA
CHIESA DEL TORRESINO

1 - Categoria Freschissimo

1	Caciotta fresca di pecora	I Sapori del Latte	Sicilia
2	CremyMousse	PugliaLat	Puglia
3	Mascarpone	Mambelli	E. Romagna
4	Mousse di latte	Comellini	E. Romagna
5	Primo Sale di Pecora	I Sapori del Latte	Sicilia
6	Squacquerone di Romagna DOP	Centrale del Latte di Cesena	E. Romagna
7	Squacquerone di Romagna DOP	Comellini	E. Romagna
8	Squacquerone di Romagna DOP	San Patrignano	E. Romagna
9	Squacquerone di Romagna DOP	Mambelli	E. Romagna
10	Stracchino	Arrigoni Battista	Lombardia
11	Stracchino Cremoso	San Rocco	Veneto

**2 formaggi ex aequo*

2 - Categoria Fresco

1	Asiago DOP Fresco	Latteria Castelnovo	Veneto
2	Asiago DOP Fresco Prodotto della Montagna	Pennar Asiago	Veneto
3	Asiago DOP Fresco Prodotto della Montagna	Finco	Veneto
4	Bucciato Romagnolo	Centrale del Latte di Cesena	E. Romagna
5	Formaggio di Castel San Pietro	Comellini	E. Romagna
6	Pecorino di Pienza Fresco	Cugusi	Toscana
7	Pecorino Forenza	Il Parco delle Bontà Caggiano Summo	Basilicata
8	Pecorino Toscano DOP Calibro 18	Val d'Orcia	Toscana
9	Piccolo Giunco	Garau Antonio	Sardegna
10	Stanco di Brisighella	Officine Gastronomiche Spadoni	E. Romagna

ASSAGGIA
E VOTA!

100
FORMAGGI
IN GARA PER LE
NOMINATION
SEMIFINALE

12-13-14 APRILE '25
CITTADELLA
CHIESA DEL TORRESINO

3 - Categoria Pasta Molle

1	Camembert di Bufala	**Si Cheese**	Puglia
2	Cuor d'Or di Capra	**Argiolas**	Sardegna
3	Giniz	**Capriz**	Alto Adige
4	Morlak de Capra	**Montegrappa**	Veneto
5	Puzzone di Moena DOP	**El Mas**	Trentino
6	Robiolina stagionata	**San Faustino**	Lombardia
7	Stael de Cavra	**San Faustino**	Lombardia
8	Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche	**Latteria Sociale Branzi**	Lombardia
9	Stracchino Stagionato	**Casale Nibbi**	Lazio
10	Taleggio DOP	**Invernizzi**	Lombardia
11	Taleggio DOP	**Arrigoni Battista**	Lombardia

**2 formaggi ex aequo*

4 - Categoria Pasta Filata

1	Burrata	**Posticchia Sabelli**	Basilicata
2	Burrata	**PugliaLat**	Puglia
3	Burrata	**Artigiana**	Puglia
4	Burrata	**Gran Gourmet**	Puglia
5	Burrata di Bufala	**La Tenuta Bianca**	Campania
6	Cacio Calabro	**Carbone**	Calabria
7	Caciocavallo fresco	**La Masseria**	Molise
8	Caciocavallo fresco	**Mediterraneo**	Campania
9	Mozzarella di Bufala Campana DOP	**Il Casolare**	Campania
10	Treccia di Mozzarella	**Carbone**	Calabria

5 - Categoria Pasta Filata Stagionata

1	Caciocavallo	**La Massaia**	Puglia
2	Caciocavallo	**San Giovanni**	Abruzzo
3	Caciocavallo	**Posticchia Sabelli**	Basilicata
4	Caciocavallo di Agnone P.A.T. Stagionato in Cantina di Pietra	**Di Nucci**	Molise
5	Caciocavallo di bufala	**La Tenuta Bianca**	Campania
6	Caciocavallo fresco	**Lo Chalet del formaggio**	Campania
7	Caciocavallo stagionato	**Mangiapane**	Sicilia
8	Caciocavallo Testa Piccola riserva	**Artigiana**	Puglia
9	Caciocchiato	**PugliaLat**	Puglia
10	Casizolu	**Brau Farm**	Sardegna

Prenotazioni online formaggioinvilla.it

ASSAGGIA
E VOTA!

100
FORMAGGI
IN GARA PER LE
NOMINATION
SEMIFINALE

12-13-14 APRILE '25
CITTADELLA
CHIESA DEL TORRESINO

6 - Categoria Semistagionato

1	Caprino di Puglia	Il Carro	Puglia
2	Cardureu	Garau Antonio	Sardegna
3	Formaggio di Malga	Malga Dosso di Sotto - Az. Agr. Marini	Veneto
4	Formaggio Tipico Branzi stagionato	Latteria Sociale Branzi	Lombardia
5	L'Antico di Civita di Bagnoreggio	Alta Tuscia	Lazio
6	Maestà dell'Alpe	I Taufi	Toscana
7	Montecapra Nero Gran Riserva	Gildo Formaggi	Lombardia
8	Pecorino Garganico	Masseria Macerone	Puglia
9	Pecorino Toscano DOP Stagionato	Val d'Orcia	Toscana
10	Raschera DOP	Francesco Rabbia	Piemonte

7 - Categoria Stagionato

1	Asiago DOP Stagionato Stravecchio Prodotto della Montagna	Pennar Asiago	Veneto
2	Asiago DOP Stagionato Vecchio	Latteria Soc. Villa	Veneto
3	Asiago DOP Vecchio Prodotto della Montagna	Finco	Veneto
4	Brenta Selezione Oro	Latterie Vicentine	Veneto
5	Caciotta di Romagna Affinata in Fossa	Mambelli	E. Romagna
6	Capo Branco	La Mascionara	Abruzzo
7	Formaggio Tipico Branzi Stravecchio	Latteria Sociale Branzi	Lombardia
8	Lentore	Mandrolisai	Sardegna
9	Montelupo	La Casara di Roncolato	Veneto
10	Pecorino del montanaro	Di Pietrantonio	Marche

8 - Categoria Stagionato oltre 24 mesi

1	A Mamma	Erkiles	Sardegna
2	Affumicato e stagionato	Demarcus	Sardegna
3	Collina Veneta Stravecchio	San Rocco	Veneto
4	Fiore Sardo DOP	Nuraghe Orta	Sardegna
5	Formaggio delle Vacche Rosse	I Sapori delle Vacche Rosse	Emilia Romagna
6	Gran Pennar di Montagna	Pennar Asiago	Veneto
7	Grana Padano DOP	San Girolamo	Veneto
8	Grana Padano DOP Selezione da fieno	Latteria San Pietro	Lombardia
9	Montasio DOP Stravecchio	Latteria di Ovaro	Friuli V. Giulia
10	Monte Veronese oltre 24 mesi	La Casara di Roncolato	Veneto

Prenotazioni online formaggioinvilla.it

ITALIAN CHEESE AWARDS®
2025

ASSAGGIA
E VOTA!

100
FORMAGGI
IN GARA PER LE
NOMINATION
SEMIFINALE

12-13-14 APRILE '25
CITTADELLA
CHIESA DEL TORRESINO

9 - CATEGORIA AROMATIZZATO			
1	Caciocavallo ai 5 pepi	**Pioggia**	Puglia
2	Cuordì	**Il Colmetto**	Lombardia
3	Feffa'ran	**Malga Faggioli 1140**	Veneto
4	Formaggio di malga affinato al fieno	**La Casara di Roncolato**	Veneto
5	Nero Fumé	**Latteria Moro**	Veneto
6	Orange Blu all'arancio	**Alta Mangiuria**	Campania
7	Pecorino al Timo	**Savino**	Puglia
8	Selva	**Alta Mangiuria**	Campania
9	Tauvl	**Malga Faggioli 1140**	Veneto
10	Truffelo	**Capriz**	Alto Adige

10 - CATEGORIA ERBORINATO			
1	Blu di Cuneo	**Francesco Rabbia**	Piemonte
2	Blu Ramandolo	**Pezzetta**	Friuli V. Giulia
3	Brebiblù	**Argiolas**	Sardegna
4	Caprizola	**Carozzi**	Lombardia
5	Gorgonzola DOP dolce	**Carozzi**	Lombardia
6	Gorgonzola DOP dolce Arrigoni	**Arrigoni Battista**	Lombardia
7	Honey Blu	**Latteria Moro**	Veneto
8	Manhattan	**Latteria Moro**	Veneto
9	Smo' King	**Del Ben**	Friuli V. Giulia
10	White Blu	**Del Ben**	Friuli V. Giulia

ITALIAN CHEESE AWARDS 2025

SEMIFINALE

SELEZIONI PER LE NOMINATION

PREMIO AI MIGLIORI FORMAGGI NAZIONALI
PRODOTTI CON LATTE 100% ITALIANO - 10^ EDIZIONE

12 - 13 - 14 aprile **dalle 11:00 alle 18:00**
Degustazione libera dei 100 formaggi in concorso

Prenotazioni online formaggioinvilla.it

PASTIFICIO
BRAGAGNOLO

Guru Comunicazione presenta

Con il Patrocinio
Città di Asiago

MADE IN MALGA® 2025

L'evento nazionale dei formaggi di montagna

Ingresso libero

13^ edizione

In contemporanea

MOUNTAIN BEER FESTIVAL

Main Partner

ASIAGO FORMAGGIO DOP

Asiago

5-7 e 12-14 settembre '25

Sponsor

DESPAR EUROSPAR INTERSPAR Il valore della scelta

STRINGHETTO CONFETTURE E CIOCCOLATO

POOL PACK Green

A.R.A. VENETO

Caseificio PENNAR ASIAGO

CITTADELLA VI DA IL BENVENUTO!

1220/2020
OTTOCENTO ANNI
DI STORIA DELLE MURA

Cittadella come città murata nasce nel 1220 da un progetto militare di Padova, la quale ne promosse la fondazione per difendersi da Treviso, scalzare i privilegi dell'aristocrazia locale e creare un grosso centro amministrativo a nord della città madre. Fu dominata da Ezzelino da Romano (1237-1252), Cangrande della Scala (1318-1337) e, dopo 68 anni di dominio padovano, nel 1405 passò spontaneamente sotto dominio veneziano. Dopo altre vicissitudini, rimase sotto la Serenissima fino al 1797, vivendo un periodo di pace e di grande prosperità. Sottomessa dall'Austria (dal 1814), nel 1866 entrò a far parte del regno d'Italia.

Il CAMMINAMENTO DI RONDA medioevale

Cittadella è ***l'unica città murata di tutta Europa ad avere un Camminamento di Ronda medievale***, di forma ellittica e completamente percorribile. Le mura sono visitabili con una passeggiata panoramica a 15 metri d'altezza. Era l'antico camminamento di guardia che serviva per difendere la città dall'alto in caso di attacchi nemici. Il recente restauro ha consentito la messa in sicurezza delle mura per permettere ai visitatori di ammirare la città da punti di vista inediti e privilegiati, un'esperienza unica per "Camminare nella storia". Lungo quasi due chilometri di passeggiata, ***sono visitabili le stanze di rievocazione medievale nella Casa del Capitano***.

Le PORTE della città

Porta Bassanese

È il punto più fortificato e importante dell'intera cinta muraria. Estrema difesa della comunità, era isolato anche all'interno da un fossato con un sistema di 5 porte e ponti levatoi e saracinesche. L'alto torrione, il mastio, con i suoi 30 metri d'altezza offre ancora oggi una meravigliosa vista. All'interno della rocca si trova la Casa del Capitano, oggi sede dell'ufficio turistico IAT e ingresso al camminamento di ronda.

Porta Padovana

Costituiva l'ingresso principale alla città. Sulle pareti esterne giganteggiano gli affreschi con il carro dei Carraresi e lo stemma di Padova, la croce rossa in campo bianco. Ciò che lo caratterizza maggiormente è il massiccio volume della Torre di Malta addossato al torrione.

Porte Vicentina e Trevisana

Porta Vicenza è l'ingresso occidentale, Porta Treviso quello orientale. Presentano un torrione alto 22 – 25 metri.
Quasi nulla è purtroppo rimasto dei settori più esterni e dei ponti levatoi. La parte interna di Porta Vicenza è affrescata con l'immagine della Crocifissione, l'affresco di Porta Treviso raffigura, invece, l'Incoronazione della Vergine e l'Annunciazione.

La TORRE DI MALTA

La poderosa costruzione addossata all'interno di Porta Padova è la cosiddetta Torre di Malta, costruita nel 1251 da Ezzelino III da Romano, dispotico dominatore della zona, come ***prigione per i suoi nemici***.
La fortezza si fece una triste fama presso i contemporanei a causa delle atrocità lì commesse, tanto che lo stesso Dante la cita nella Divina Commedia. Attualmente le ampie sale della torre sono sede del ***Museo Civico Archeologico***, oltre che di convegni e conferenze.

DUOMO, Museo e Pinacoteca

Il Duomo fu costruito tra il 1774 e il 1826 da tre architetti tra cui Domenico Cerato, al quale si deve tra l'altro il Prato della Valle a Padova. Nella sagrestia si trova una ***Pinacoteca in cui sono conservati dipinti di famosi pittori***. Nella torre campanaria c'è un ***Museo di arte sacra davvero singolare***, che raggruppa un ricco ed eterogeneo patrimonio di oggetti sacri per uso liturgico.

QUESTO
NON È
IL NOSTRO
FUTURO.
POOL PACK
FOR CHANGE
#PP4CHANGE
Via Anna Frank, 104
Località Sabbione
42122 Reggio Emilia
Tel 0522 344535
Fax 0522 394056
info@poolpack.com