

“FORMAGGIO IN VILLA” ALLA DECIMA EDIZIONE

Formaggio in Villa, organizzata da Guru Comunicazione, giunta alla decima edizione, trova quest'anno ospitalità nelle storiche vie del centro di **Cittadella**, in provincia di Padova. Infatti le mura antiche, le atmosfere medievali, palazzi storici, le piazze e le piazzette, saranno la coreografia della prossima rassegna dedicata ai migliori formaggi italiani. Oltre a questo anche salumi e prodotti di tendenza per la cucina.



Formaggio erborinato-Formaggio in Villa-Cittadella-Padova

A spasso lungo le mura di Cittadella

Cittadella è oltretutto l'unica città murata di tutta Europa ad avere un Camminamento di Ronda medievale, di forma ellittica e completamente percorribile. Oltre a ciò le mura sono visitabili con una passeggiata panoramica a 15 metri d'altezza. Si tratta infatti di un'esperienza unica di **“Camminare nella Storia”**. Oltre a questo la grande kermesse casearia coincide infatti con la manifestazione in onore degli 800 anni della fondazione della cittadina patavina. Per quanto riguarda la manifestazione, sarà in realtà una grande mostra mercato dove operatori e un vasto pubblico di appassionati del “gusto” potranno conoscere, degustare ed acquistare i migliori formaggi, il vino delle cantine emergenti, le birre artigianali, salumi e, in particolare, prodotti gastronomici per l'alta cucina e nuove tendenze gastronomiche.

Dal 4 al 6 aprile 2020 Cittadella sarà dalle ore 10:00 alle 21:00 la location di questa grande mostra mercato che attirerà

più di 70.000 visitatori.



Mieli in esposizione-Formaggio in Villa-Cittadella-Padova

Il Paradiso dei formaggi

Negli stand si potranno trovare prodotti da tutta Italia e una moltitudine di tipi di formaggio dai freschi agli stagionati e semi-stagionati. Dai pecorini ai caprini, da quelli con latte vaccino a quelli erborinati e aromatizzati altre combinazioni. In contemporanea a Formaggio in Villa andrà in scena in **Piazza G. Scalco**, il **Salone dell'Alta Salumeria**. Saranno presentate infatti le migliori specialità norcine italiane. Un'occasione unica ed imperdibile per conoscere i salumi della tradizione e le produzioni di nicchia artigianali da tutta Italia. Una passeggiata nella storia tra i profumi e le leccornie della tradizione italiana casearia e vinicola.

"Formaggio In Villa '20" propone un calendario di degustazioni tematiche di formaggi e salumi guidate da produttori o da esperti con abbinamento a vini e birre artigianali.



esposizione di formaggi vari-Formaggio in Villa-Cittadella-Padova

Anche i salumi e non solo il formaggio in bella mostra a Cittadella

I laboratori sono momenti di approfondimento dove gli espositori presentano i loro prodotti e la storia aziendale. Il pubblico può partecipare con accredito tramite la

biglietteria on line. Nella scorsa edizione sono stati effettuati 48 laboratori e masterclass.

Come nella scorsa edizione gli amanti e consumatori di formaggio, avranno la possibilità di partecipare alla selezione per le Nomination del **Premio ITALIAN CHEESE AWARDS** dei migliori formaggi italiani. In degustazione ci saranno 100 formaggi, 10 per categoria. Hanno superato la fase preliminare di selezione a cura della redazione di Guru Comunicazione.

In degustazione le categorie: Freschissimo, Fresco, Pasta molle, Pasta filata, Pasta filata stagionata, Semistagionato, Stagionato, Stagionato oltre i 24 mesi, Erborinato e Aromatizzato.

L'ingresso alla manifestazione è gratuito. Un altro week end "gustoso" organizzato da Guru Comunicazione che quest'anno riempirà le strade di Cittadella con profumi, golosità e prodotti genuini.



Esposizione di salumi misti-Formaggio in Villa-Cittadella-Padova

Infatti si tratta di una bella iniziativa. E' infatti l'ideale per rendere più "appetitosi" i giorni di festeggiamento in occasione degli 800 anni della fondazione di Cittadella e delle sue mura. In particolare le storiche vie del centro, le antiche mura medievali, i palazzi storici, le piazze e piazzette saranno la coreografia perfetta per l'evento caseario dell'anno.

testo di Rudy De Pol

INFO:

<http://www.formaggioinvilla.it>

ARTICOLI CORRELATI:

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/turismo-enogastronomico-settore-chiave-per-leconomia/>