



FORMAGGIO IN VILLA 2022 Tra le mura di Cittadella 10° edizione Dall' 1 al 4 aprile '22



Formaggio in Villa 2022

Tra le mura di Cittadella

- **Rassegna nazionale dei migliori formaggi**
- **Salone Alta Salumeria**
- **Prodotti per la cucina e nuove tendenze gastronomiche**
- **Salone del Vino**
- **Masterclass, degustazioni guidate**
- **Selezione Premio Italian Cheese Awards 2022**

L'ingresso alla manifestazione è GRATUITO

COS'E'?

Una grande mostra mercato dove operatori, foodies, gourmet ed un vasto pubblico di appassionati della buona tavola potranno conoscere ed acquistare i migliori formaggi, salumi e prodotti gastronomici di tendenza per la cucina.



QUANDO?

ORARI MOSTRA MERCATO

Venerdì 1° aprile dalle ore 15:30 alle 20:00

Sabato 2, Domenica 3 e Lunedì 4 dalle ore 10:00 alle 20:00

A CHI E' RIVOLTO?

Formaggio In Villa 2022 offre la possibilità a **produttori e affinatori da tutta Italia** di entrare in contatto con **operatori del settore, giornalisti** e ad un vasto numero di **appassionati del cibo di qualità**. **Alla prossima edizione, dall'1 al 4 aprile '22 a Cittadella (PD) sono previsti più di 80.000 visitatori.**

Il momento dedicato agli operatori del settore: lunedì 4 aprile '22

Gli operatori potranno dotarsi del braccialetto distintivo "OPERATORI" disponibili nei punti "INFO" della manifestazione per essere riconosciuti dalle aziende espositrici.

DOVE?

Tra le mura di Cittadella

In occasione degli 800 anni della fondazione della città

La 10° edizione di Formaggio in Villa trova ospitalità nelle storiche vie del centro di Cittadella, in provincia di Padova. Le mura antiche, le atmosfere medioevali, palazzi storici, le piazze e le piazzette saranno la coreografia della prossima rassegna dedicata ai migliori formaggi italiani, ai salumi e ai prodotti di tendenza per la cucina.



IN CONTEMPORANEA

Salone dell'Alta Salumeria

In contemporanea andrà in scena il **Salone dell'Alta Salumeria** con le migliori specialità norcine italiane. Un'occasione unica per far conoscere i salumi della tradizione e le produzioni di nicchia artigianali.



Laboratori e Masterclass

Formaggio In Villa '22 propone degustazioni di formaggi e salumi guidate da produttori e da esperti del settore. Sono momenti di approfondimento dove gli espositori della manifestazione presentano i 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.



Le Selezioni del Premio aperte al pubblico

I 100 formaggi di ITALIAN CHEESE AWARDS 2022

Come nella scorsa edizione un grande pubblico di amanti e consumatori di formaggio ha la possibilità di partecipare alla selezione per le Nomination del Premio dei migliori formaggi italiani. In degustazione ci saranno 100 formaggi, 10 per categoria, che hanno superato la fase preliminare di selezione a cura della redazione di Guru Comunicazione.

Degustazione dei 100 formaggi del Premio ITALIAN CHEESE AWARDS aperta al pubblico.

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



Salone del Vino

Per ogni formaggio c'è un vino ideale da abbinare. Il Salone del Vino di Formaggio in Villa '22 propone vini di cantine emergenti ed affermate da degustare con i formaggi e i salumi





FORMAGGIO IN VILLA 2022

Tra le mura di Cittadella 10° edizione
Dall' 1 al 4 aprile '22



I numeri della scorsa edizione Formaggio in Villa 2019

***l'edizione 2019 si è svolta in condizioni climatiche difficili**

42.752 le presenze di pubblico (* 36.256 pubblico diurno)

55 laboratori e masterclass

224 espositori

279 aziende coinvolte

342.000 visite al sito della manifestazione

1.260.00 visualizzazioni dei post sulla pagina facebook

Abbiamo stimato

- Più di 1.000.000 di assaggi e degustazioni di formaggi, salumi e di altre specialità
- Più di 40.000 kg. di formaggi assaggiati e venduti

www.formaggioinvilla.it

<https://www.facebook.com/formaggioinvilla>

CONTATTI Segreteria Novella Gioga **tel. 349 – 222 1745** segreteria@gurucomunicazione.it
Responsabile evento Luca Olivan luca@gurucomunicazione.it



Società Organizzatrice Guru Comunicazione srl via Verdi 113 Campodarsego PD
C.F. Partita IVA 05173160283 Numero REA: PD – 448723
PEC gurucomunicazione@pec.it