



## Formaggio in Villa '24 Tra le mura di Cittadella 12<sup>a</sup> edizione dal 5 all'8 aprile '24

Con il Patrocinio  
del Comune di



- **Rassegna nazionale dei migliori formaggi**
- **Salone dell'Alta Salumeria**
- **Masterclass, degustazioni guidate**
- **Selezione Premio Italian Cheese Awards 2024**

**L'ingresso alla manifestazione è GRATUITO**

### Cos'è?

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

### Quando?

**ORARI MOSTRA MERCATO** – Nelle vie del Centro Storico

- **Venerdì 5 aprile dalle ore 15:30 alle 20:00**
- **Sabato 6, Domenica 7 dalle ore 09:30 alle 20:00**
- **Lunedì 8 dalle ore 09:30 alle 17:00**

**ORARI SEMIFINALI ITALIAN CHEESE AWARDS**

Selezioni per le Nomination - Chiesetta del Torresino

- **Sabato 6 aprile '24 dalle 11:00 alle 18:00**
- **Domenica 7 aprile '24 dalle 11:00 alle 18:00**

**ORARI MASTERCLASS**

Torre di Malta

Il calendario con gli orari è pubblicato nella sezione dedicata alle Masterclass.

### A chi è rivolto?

#### Visitatori

Formaggio in Villa è rivolto agli appassionati di formaggio e agli amanti della buona tavola. La manifestazione offre la possibilità di scoprire, assaggiare ed acquistare le migliori produzioni casearie italiane. L'ingresso è libero.

I visitatori, nei quattro giorni dell'evento, hanno la possibilità di partecipare alle masterclass, degustazioni guidate, incontri e alle selezioni dei 100 formaggi del Premio Italian Cheese Awards.

## Espositori

Le postazioni della mostra mercato sono **riservate esclusivamente a caseifici, affinatori, consorzi e produttori alimentari artigianali.**

Formaggio in Villa '24 è una grande vetrina che offre agli espositori la possibilità di entrare in contatto con un grande numero appassionati di tutta Italia e con tanti operatori del settore. Alla prossima edizione sono previsti più di 100.000 visitatori.

## Operatori del settore

Gli operatori del settore (buyer, ristoratori, gestori di gastronomie, wine bar, hotel) possono, previo accredito gratuito on line, dotarsi del braccialetto distintivo "OPERATORI" disponibile nel punto "INFO" della manifestazione per essere riconosciuti dalle aziende espositrici. Un'opportunità per conoscere personalmente i produttori, scoprire ed assaggiare tanti nuovi prodotti.

Il giorno consigliato per operatori è lunedì 8 aprile '24

## Dove?

### Tra le mura di Cittadella

#### In occasione degli 800 anni della fondazione della città

La 12<sup>^</sup> 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 in Piazza Scalco va in scena il **Salone dell'Alta Salumeria** che ospiterà le migliori specialità norcine italiane. Un'occasione unica per conoscere ed assaggiare i salumi della tradizione e le produzioni di nicchia artigianali.



### Laboratori e Masterclass

Formaggio In Villa '24 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 online.

Nella scorsa edizione sono stati effettuati 23 laboratori e masterclass.



## Semifinali Italian Cheese Awards 2024

Degustazione libera aperta al pubblico dei 100 formaggi in gara per le Nomination.

Come nelle scorse edizioni 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.



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

## I numeri della scorsa edizione di Formaggio in Villa 2023

- 100.000 le presenze di pubblico ed operatori del settore
- 24 laboratori, masterclass
- 160 espositori
- 205 aziende coinvolte
- 380.000 visite al sito della manifestazione
- 2.450.000 visualizzazioni dei post sui social

### Abbiamo stimato

- Più di un 1.000.000 di assaggi e degustazioni di formaggi, salumi e di altre specialità
- Più di 65.000 kg. di formaggio venduti

[www.formaggioinvilla.it](http://www.formaggioinvilla.it)

[www.facebook.com/formaggioinvilla](https://www.facebook.com/formaggioinvilla)

[www.instagram.com/formaggioinvilla](https://www.instagram.com/formaggioinvilla)

## Contatti

**Segreteria** Novella Gioga tel. + 39 349 222 1745 [segreteria@gurucomunicazione.it](mailto:segreteria@gurucomunicazione.it)

**Responsabile evento** Luca Olivan [luca@gurucomunicazione.it](mailto:luca@gurucomunicazione.it)

**formaggioinvilla.it**



**Società Organizzatrice** Guru Comunicazione srl via Verdi 113 Campodarsego PD

C.F. Partita IVA 05173160283 Numero REA: PD – 448723

[segreteria@gurucomunicazione.it](mailto:segreteria@gurucomunicazione.it)

[PEC gurucomunicazione@pec.it](mailto:PEC@gurucomunicazione.it)