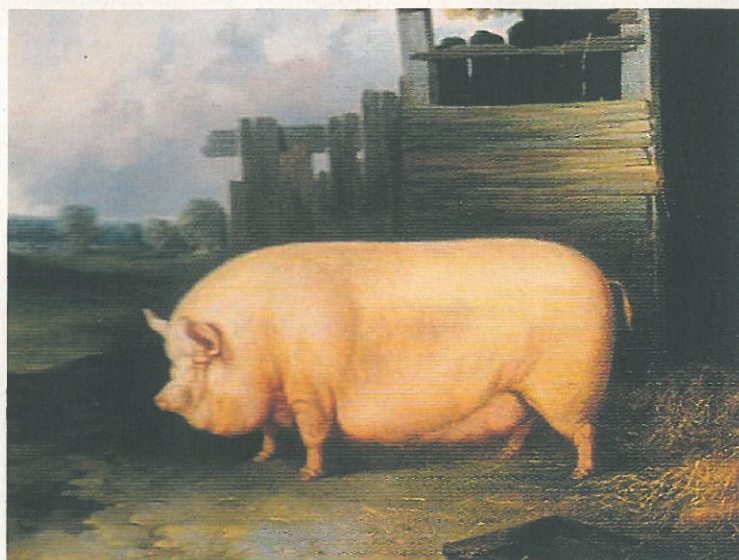




# Sua Maestà il Maiale



## NOVENTA PADOVANA - Barchessa del Parco Fornace Sabato 16 e Domenica 17 Gennaio 2016

Rassegna gastronomica dedicata al maiale – Mercatino **“Tutto il buono del maiale”**

### *Venerdì 15 gennaio*

Ore 20.00 – Presso il ristorante **IL SOGNO**, premiato con la chiocciolina nella Guida Slow Food 2016, **serata gastronomica “A TUTTO MAIALE”** dove tra una pietanza ed un'altra parleremo di questo meraviglioso dono della natura.

### *Sabato 16 gennaio*

Dalle ore 9.30 alle ore 19.00 - **Mercatino “TUTTO IL BUONO DEL MAIALE”** al coperto sotto la barchessa, con salumi e prodotti derivati dal maiale di molte regioni italiane, e molto altro ancora.

Ore 11.30 – Presso lo stand **SLOW FOOD** presentazione con degustazione gratuita di un salume storico dell'alta Toscana: il Biroldo della Garfagnana.

Dalle ore 12.00 – Apertura **AREA STREET FOOD** con specialità dove la carne di maiale è protagonista: porchetta marchigiana, salame cotto, musetti e cotechini, panini con salumi tipici regionali e particolari come Finocchiona toscana, Biroldo della Garfagnana, sopresse vicentine, la vera mortadella Bologna, carne salada e lucaniche della Val di Non.

Ore 15.30 - **“FAR SU I SAEADI”** una lezione guidata di come si preparano cotechini, salsicce e salami, presentata da Antonio Refellato, della Macelleria Coi Nadia, con piccola degustazione gratuita finale.

Ore 17.00 – Aperitivo **“FALO' & SALSICCE”** curato dalle Associazioni Aps Tempo Libero e Zoom Zoom from Inside di Noventa Padovana. Nella tradizione contadina nel giorno di S. Antonio Abate si accendevano grandi fuochi, oggi attorno ad un piccolo fuoco simbolico una buona birra ed una salsiccia calda accompagnati da una chitarra.

### *Domenica 17 gennaio*

Dalle ore 9.30 alle ore 19.00 - **Mercatino “TUTTO IL BUONO DEL MAIALE”** al coperto sotto la barchessa, con salumi e prodotti derivati dal maiale di molte regioni italiane, e molto altro ancora.

Ore 10.30 – **“FAR SU I SAEADI”** una lezione guidata di come si preparano cotechini, salsicce e salami, presentata da Antonio Refellato, della Macelleria Coi Nadia, con piccola degustazione gratuita finale.

Ore 11.30 – Presso lo stand **SLOW FOOD** presentazione con degustazione gratuita di un salume storico dell'alta Toscana: il Biroldo della Garfagnana.

Dalle ore 12.00 – Apertura **AREA STREET FOOD** con specialità dove la carne di maiale è protagonista: porchetta marchigiana, salame cotto, musetti e cotechini, panini con salumi tipici regionali e particolari come Finocchiona toscana, Biroldo della Garfagnana, sopresse vicentine, la vera mortadella Bologna, carne salada e lucaniche della Val di Non.

Ore 16.00 – Presso lo stand **SLOW FOOD** presentazione con degustazione gratuita di alcuni salumi Presidi Slow Food, fiori all'occhiello della norcineria italiana.

PER INFORMAZIONI E VISIONE DEL PROGRAMMA:  
[info@venetoatavola.it](mailto:info@venetoatavola.it)  
[www.comune.noventa.pd.it](http://www.comune.noventa.pd.it)