

2026

MONTE
FOOD
FESTIVAL

MFF

INAUGURAZIONE E SPETTACOLI

VENERDÌ 11 SETTEMBRE 2026

Area Verde "Zinelli"

18:00 Inaugurazione ufficiale dell'evento. **Saluti istituzionali** alla presenza del Presidente della Regione Michele de Pascale, del Presidente della Provincia di Parma Alessandro Fadda e del Sindaco del Comune di Parma Michele Guerra

Madrina dell'evento la chef stellata **Chiara Pavan** intervistata da Pietro Adrasto Ferraguti, Direttore di 12TVParma.

Premiazione dei migliori caseifici di collina partecipanti al "Palio di Montechiarugolo" e intervista a Nicola Bertinelli, Presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano

Apertura spettacolarizzata di una forma di Parmigiano Reggiano

20:00 The beat goes on – Spettacolo dedicato al repertorio beat anni '60 e mostra di chitarre Wandrè e amplificatori Davoli

21:30 Montechiarugolo Folk Band Tullio Candian con **"La banda suona per voi...Mina"**

23:00 DJ Set con **RUDEEJAY**

SABATO 12 SETTEMBRE 2026

Area Verde "Zinelli"

21:45 Concerto **DARGEN D'AMICO**
a seguire DJ Set

MERCATO DEI PRODUTTORI

SABATO 12 SETTEMBRE 2026
Piazza Forna, dalle 10 alle 22

DOMENICA 13 SETTEMBRE 2026
Piazza Forna, dalle 10 alle 20

AREA RISTORO

VENERDÌ 11 e SABATO 12 SETTEMBRE, Via Marconi
a partire dalle 18:00 TruckFood e apertura degli stand di ristorazione a cura dei circoli, delle associazioni e delle attività locali, con proposte tradizionali e vegan.

DOMENICA 13 SETTEMBRE, Via Marconi, apertura area ristoro dalle 12:00 alle 15:00.



Main Sponsor



2026

MONTE
FOOD
FESTIVAL

MILLEF

DEGUSTAZIONI, SHOWCOOKING E MASTER CLASS

SABATO 12 SETTEMBRE 2026

11:00-12:00, Piazza Fornia

Il Cuoco e il Contadino: spiedini di lumache con pancetta di Suino Nero, salsa al burro di Bonarda, olio di fico e foglie di menta. Cooking show a cura dello chef **Luca Prandini** del Ristorante Al Vèdel associato Parma Quality Restaurants con i prodotti delle aziende agricole associate a Confagricoltura.

12:00-13:00, Piazza Fornia

Tartufo nero di Fragno, delizioso tesoro sotterraneo del nostro Appennino. Degustazione di questa tipologia di Tartufo, dal profumo intenso e un sapore inconfondibile, che viene raccolto, da tempi immemori, in autunno sull'Appennino dai Tartufini, così vengono chiamati i "cavatori" del parmense. A cura del Consorzio di Tutela del Tartufo Nero di Fragno.

15:30-16:30, Piazza Fornia

Alchimie dell'Alveare a cura dell'Azienda Agricola Buonocore. Un viaggio nel miele, tra territori, profumi e consistenze. Una degustazione per scoprire il miele attraverso tutti i sensi e lasciarsi sorprendere dalle sue infinite sfumature. Mieli provenienti da territori e fioriture differenti, da annusare, assaggiare e confrontare per riconoscerne profumi, aromi, consistenze e caratteristiche. Mieli liquidi, cremosi, più morbidi o dalle cristallizzazioni fini e vellutate, fino alla degustazione del favo naturale, per assaporare il miele nella sua forma più autentica. Un'esperienza che comincia dagli occhi, osservando colore, trasparenza e cristallizzazione; prosegue con il naso, per riconoscere profumi e sentori; e arriva infine alla bocca, dove consistenza, dolcezza, intensità e persistenza raccontano il territorio da cui ogni miele proviene.

16:30-17:30, Piazza Fornia

Le Acciughine di Parma: un mare di sapori. Una degustazione per scoprire la sorprendente varietà del mondo Le Acciughine, dalle acciughe di diversa provenienza, selezionate da **Cristina Allodi** tra produzioni di altissima qualità, fino alle tante interpretazioni di questo ingrediente: gli innovativi insaporitori che permettono di sostituire il sale su pesce, pasta, carne e verdure, gli snack, il patè e la tradizionale colatura di alici. Un viaggio nel gusto che diventerà anche l'occasione per scoprire il legame tra la città, le antiche vie del commercio del sale e del pesce e la cultura della conservazione che ha trasformato le acciughe in uno dei prodotti simbolo della gastronomia parmigiana.

17:00, Hotel delle Rose, Via Montepelato Nord n. 4, Sala congressi

Il Parmigiano Reggiano incontra i vini Bordeaux di Libourne. La degustazione sarà guidata da **Annamaria Compiani**, sommelier di AIS Parma e **Andrea Pasquali** del Consorzio del Parmigiano Reggiano. Iniziativa gratuita su prenotazione scrivendo a manifestazioni@comune.montechiarugolo.pr.it

17:30-18:30, Piazza Fornia

Millefoglie d'Italia a cura di Conad Superstore Monticelli Terme. Un cooking show dedicato a una ricetta fresca, leggera e originale: la Millefoglie di pane carasau, una ricetta semplice e veloce da preparare, ma perfetta per chi vuole stupire i propri ospiti con un antipasto diverso dal solito, con abbinamenti inediti. Protagonisti della ricetta sono la ricotta di capra Selezione Sapori e Idee Conad, il croccante Pane Carasau e le Mandorle di Puglia sgusciate, provenienti dalle terre della Murgia Sapori & Dintorni Conad e lo Zafferano. Un incontro di consistenze e sapori che porta nel piatto alcune delle eccellenze della cucina regionale italiana, secondo la filosofia di Sapori & Dintorni Conad: valorizzare le specialità dei territori e portare sulla tavola le prelibatezze della tradizione gastronomica italiana.



Main Sponsor



2026

MONTE FOOD FESTIVAL

MELE

18:00–19:00, Bar Il Giardino, via Montepelato Sud

Il gin del territorio: erbe, botaniche e creatività. Una masterclass alla scoperta dell'arte di produrre gin utilizzando erbe aromatiche e botaniche del territorio. **Giovanni Campari** di Terra Wild Spirits guiderà i partecipanti in un percorso tra profumi, sapori e tecniche di distillazione, mostrando come la natura locale possa trasformarsi in un gin originale, espressione autentica del territorio. Iscrizioni presso lo stand di Terra Wild Spirits.

18:30–19:30, Piazza Fornia

Aperitivo a Km 0: bolla rossa emiliana, salumi e sapori di territorio.

Un aperitivo che racconta il territorio attraverso le sue eccellenze, dall'Appennino alla tavola. Protagonisti il Buz 'dla Jacma, Lambrusco dell'azienda agricola Sole di Goiano, nata sulle colline intorno al Castello di Torrechiara e dedicata alla cura dei vigneti e all'antica arte della trasformazione dell'uva in vino. Un rosso frizzante dal colore rubino con riflessi violacei, dai profumi fruttati e floreali, fresco e leggermente effervescente. L'abbinamento ideale con i salumi della tradizione emiliana Giuberti Amerio, autentici, prodotti esclusivamente con carni provenienti da allevamenti certificati del territorio, rispettosi di una filiera etica e sostenibile e con i croccanti crostini la salsa BBQ alle Mele con zenzero e coriandolo di Ca' d'Alfieri, per un viaggio nel gusto tutto parmigiano, fatto di piccoli produttori, materie prime selezionate e identità territoriale.

DOMENICA 13 SETTEMBRE 2026

11:00–12:00, Piazza Fornia

Canapa da gustare – Una colazione di benessere.

Iniziamo la giornata alla scoperta della canapa attraverso il gusto, il profumo e la curiosità. Una degustazione a cura dell'Azienda Agricola Landini, che ha trasformato la canapa in una nuova esperienza gastronomica: dal caffè alla canapa, Canafè, alla sbrisolona con farina di canapa, fino alle novità che quest'anno arrivano sul mercato, con gustosi biscottini dai nuovi gusti che vanno a completare l'offerta. Un'esperienza ghiotta e sana perché la canapa non è soltanto una scelta di gusto. È una pianta dalle interessanti qualità nutrizionali, naturalmente ricca di fibre, proteine e altri nutrienti. La degustazione diventa così anche un'occasione per conoscere meglio questa pianta e il suo potenziale all'interno di uno stile di vita orientato al benessere.

12:00–13:00, Piazza Fornia

Tagliatelle all'uovo con lumache, zafferano e porri, a cura di Az Agricola Podere Maric associata Confagricoltura. In questo cooking show viene presentato un piatto, in cui la dolcezza dei porri appassiti sposa perfettamente la nota speziata dello zafferano, creando una crema leggera che avvolge la pasta all'uovo e valorizza la consistenza delle lumache.

15:00–15:30, Piazza Fornia

30 sfumature di rosso. Un viaggio alla scoperta del pomodoro in tutta la sua sorprendente varietà. Una degustazione a crudo di una selezione delle 30 diverse varietà di pomodori, coltivate con passione da **Giovanni Campari** dell'Azienda Agricola Podere dell'Alba, nelle campagne intorno a Monticelli Terme. Colori, forme, profumi e sapori diversi da assaporare uno dopo l'altro, esaltati dal gusto intenso e armonioso dell'olio extravergine di oliva dell'Azienda Agricola del Monte. Un'esperienza semplice e autentica per riscoprire tutta la ricchezza del pomodoro appena raccolto.



Main Sponsor



2026

MONTE FOOD FESTIVAL

15:30–16:30, Piazza Fornia

Il Cuoco e il Contadino: risotto d'autunno, a cura di Ristorante Da Mat Bistro Parma, Parma Quality Restaurant e Confagricoltura. A metà settembre l'autunno comincia a fare capolino sulle nostre tavole con le prime zucche di stagione, raccolte nei territori vicini e protagoniste di un risotto cremoso e profumato. Un cooking show dedicato alla stagionalità e alla filiera corta, dove la zucca Km 0 incontra il riso e gli ingredienti del territorio, come Parmigiano Reggiano e burro, scelti tra le produzioni locali. Un piatto semplice e autentico che racconta il gusto dell'inizio dell'autunno e il valore di portare nel piatto prodotti freschi, stagionali e vicini.

16:00–17:00, Bar Il Giardino, via Montepelato Sud

Le Olive sono Campanelli d'Oro, racconto di un agronomo olivicoltore tra tradizione e innovazione. Una Masterclass per imparare a riconoscere un olio di qualità e per imparare ad assaggiare un Olio extra vergine di oliva apprezzandone tutte le caratteristiche organolettiche insieme a **Michele Del Monte Olivicoltore**. La Masterclass si concluderà con un assaggio di bruschette all'olio extravergine di oliva dell'azienda agricola Del Monte. Evento gratuito su prenotazione. Prenotazioni presso lo stand dell'Azienda Agricola Del Monte Giulio associata Confagricoltura.

16:30–17:30, Piazza Fornia

L'Emilia incontra la Sardegna. Un incontro di sapori tra due regioni lontane, ma unite da una grande cultura gastronomica. Da una parte i mieli dell'Apiario La Fattoria sul Po, ottenuti dalle fioriture delle piante che crescono lungo il grande fiume e il Condimento Balsamico e, dall'altra, una selezione di formaggi e pecorini sardi, proposti in diverse stagionature e scelti con cura da Maria Franca e Mauro tra le produzioni di piccoli artigiani dell'isola. Una degustazione insolita dove dolcezza, acidità, intensità e stagionatura si incontrano per creare abbinamenti capaci di raccontare l'identità e la ricchezza di due territori.

17:30–18:30, Piazza Fornia

Pasta al tartufo: creatività e gusto in pochi minuti.

Due ricette di pasta, due condimenti pronti firmati Minchilli Tartufi, per scoprire come portare in tavola piatti raffinati e originali anche quando il tempo è poco. Le creme Piselli, Zucchini e Tartufo e Cavolfiore e Tartufo diventano protagoniste di due preparazioni veloci, semplici da realizzare e capaci di sorprendere anche gli ospiti. Un cooking show che dimostra come praticità e alta qualità possano convivere, trasformando un semplice piatto di pasta in un'esperienza di gusto. La pasta utilizzata è la pasta con farina di Canapa di Az. Agricola Landini.

18:30–19:00, Piazza Fornia

Tavole d'Autore: la premiazione. È il momento di scoprire le tavole più amate dal pubblico! Le prime tre tavole che avranno raccolto il maggior numero di voti nel concorso Tavole d'Autore saranno premiate con buoni acquisto da utilizzare nei negozi del centro. Un riconoscimento alla creatività, allo stile e alla fantasia dei partecipanti, che hanno trasformato una semplice tavola in una vera espressione d'autore.

19:00–20:00, Piazza Fornia

Nero di Parma e Roos delle Colline Reggiane: un brindisi al territorio. Una degustazione dedicata a due piccole realtà del territorio emiliano che raccontano, attraverso i loro prodotti, una cultura fatta di passione, sostenibilità e tradizione. Protagonisti i salumi di Suino Nero di Lo Spineto, allevato principalmente allo stato brado, secondo un modello naturale e rispettoso dell'ambiente. In abbinamento, Scettro Roos, lo spumante Rosé da vitigno eroico Spergola, vendemmiato a mano a oltre 500 metri di altitudine nella cantina Soffio Di Vino, associata Confagricoltura. Una bollicina fresca e palatabile ideale per essere abbinata agli aperitivi.



Main Sponsor



2026

MONTE
FOOD
FESTIVAL

MFFE

INCONTRIAMO GLI AUTORI

SABATO 12 SETTEMBRE 2026

18:30, Piazzetta Grazzi, di fronte Bar Europa

Presentazione del libro di **Giovanni Nencini**, dedicato alla memoria del padre Gastone Nencini, grande leggenda del ciclismo italiano.

Per l'occasione verranno presentate ed esposte eccezionalmente due biciclette appartenute a Gastone Nencini e una storica bicicletta della Squadra Corse Salvarani, pedalata a suo tempo dal campione **Gianni Motta**.

A seguire, Piazzetta Grazzi, di fronte Bar Europa

La strada per rimanere giovani.

Presentazione del libro di **Gianfranco Beltrami**. Un incontro con Gianfranco Beltrami, specialista in medicina dello sport, cardiologia, fisioterapia e nutrizione, per scoprire come mantenersi attivi, vitali e in forma attraverso uno stile di vita consapevole. A partire dal suo libro, l'autore offre consigli e riflessioni su movimento, alimentazione e buone abitudini quotidiane, per trasformare il tempo che passa in un'opportunità di benessere e longevità.

LABORATORI E ATTIVITÀ BAMBINI E RAGAZZI

Venerdì 11, Sabato 12 e Domenica 13, **Giostrine e gonfiabili**, via delle Terme

VENERDÌ 11 SETTEMBRE 2026

16:00–19:00, Area Verde "Zinelli", Via Marconi

Assaggi di Sport. Un pomeriggio in movimento per conoscere nuove discipline e scoprire come iniziare a praticarle insieme agli istruttori e atleti dell'ASD Sport Center Punto Blu: kick boxing.

16:00–19:00, Area Verde "Zinelli", Via Marconi

Assaggi di Calcio a cura di ASD DUCALE. Un piccolo campo da calcio di 5x5 metri prende vita nel prato dell'area Zinelli, per una sfida all'insegna del gioco e del divertimento. Tiri in porta, palleggi, dribbling, passaggi e mini-sfide di precisione coinvolgeranno bambini, ragazzi e adulti. Un'area libera e dinamica dove mettersi alla prova, giocare insieme e scoprire chi ha il "piede più caldo"!

16:30–19:30, Area Verde "Zinelli", Via Marconi

Make It Yours! Lab & Games. Esprimi la tua creatività e mettiti in gioco! a cura di Air Jam. Creatività da indossare, divertimento da condividere. Personalizza accessori e capi in tessuto e scopri il piacere del gioco da tavolo tra strategia, collaborazione e nuove amicizie. Un pomeriggio dedicato alla creatività, all'espressione personale e alla socializzazione rivolto a ragazze e ragazzi dagli 11 ai 16 anni. L'iniziativa propone uno spazio creativo per la personalizzazione di shopper, sacche e magliette attraverso colori, decorazioni e tecniche artistiche semplici, offrendo ai partecipanti l'opportunità di realizzare oggetti unici che riflettano gusti, interessi e personalità. Accanto all'attività laboratoriale sarà presente un'area dedicata ai giochi da tavolo, pensata come occasione di incontro, divertimento e condivisione. Attraverso sfide, giochi collaborativi e momenti di confronto, i partecipanti potranno sperimentare il valore del gioco come strumento di relazione, partecipazione e costruzione di nuove amicizie.



Main Sponsor



2026

MONTE FOOD FESTIVAL

MFF

SABATO 12 SETTEMBRE 2026

10:00–18:00, Area Verde “Zinelli”, Via Marconi

Assaggi di Sport. Una giornata in movimento per conoscere nuove discipline e scoprire come iniziare a praticarle. Al mattino vari tipi di Danze, dalle 16, insieme agli istruttori e atleti dell'ASD Sport Center Punto Blu: kick boxing, step, total body, pole dance e tabata training. Un'esperienza adatta a grandi e piccoli.

16:00–19:00, Area Verde “Zinelli”, Via Marconi

Assaggi di Calcio a cura di ASD DUCALE. Un piccolo campo da calcio di 5x5 metri prende vita nel prato dell'area Zinelli, per una sfida all'insegna del gioco e del divertimento. Tiri in porta, palleggi, dribbling, passaggi e mini-sfide di precisione coinvolgeranno bambini, ragazzi e adulti. Un'area libera e dinamica dove mettersi alla prova, giocare insieme e scoprire chi ha il “piede più caldo”!

16:30–19:30, Area Verde “Zinelli”, Via Marconi

Make It Yours! Lab & Games. Esprimi la tua creatività e mettili in gioco! a cura di Air Jam. Creatività da indossare, divertimento da condividere. Personalizza accessori e capi in tessuto e scopri il piacere del gioco da tavolo tra strategia, collaborazione e nuove amicizie. Un pomeriggio dedicato alla creatività, all'espressione personale e alla socializzazione rivolto a ragazze e ragazzi dagli 11 ai 16 anni. L'iniziativa propone uno spazio creativo per la personalizzazione di shopper, sacche e magliette attraverso colori, decorazioni e tecniche artistiche semplici, offrendo ai partecipanti l'opportunità di realizzare oggetti unici che riflettano gusti, interessi e personalità. Accanto all'attività laboratoriale sarà presente un'area dedicata ai giochi da tavolo, pensata come occasione di incontro, divertimento e condivisione. Attraverso sfide, giochi collaborativi e momenti di confronto, i partecipanti potranno sperimentare il valore del gioco come strumento di relazione, partecipazione e costruzione di nuove amicizie.

10:00–12:30, Spazio Laboratori, Piazza Forna

Nella Ludoteca che vorrei - Piccole proposte per il nuovo Polivalente.

Ingresso libero senza prenotazione. **Aspettando Sbagliare Bene** - Atelier al volo di stampa intuitiva con materiali di riciclo (Attività preparatoria pensata per invitare l'utenza al laboratorio pomeridiano). Ingresso libero senza prenotazione.

11:00–12:00, Stand Musei del Cibo, Piazza Forna

Dal latte al formaggio: piccoli casari per un giorno.

a cura dei Musei del Cibo di Parma. Un laboratorio esperienziale per bambini e famiglie alla scoperta delle trasformazioni del latte. I partecipanti potranno osservare la formazione della cagliata, preparare il burro con metodi tradizionali e assistere alla realizzazione della ricotta. Un percorso pratico e divertente per scoprire come nascono il Parmigiano Reggiano e gli altri prodotti della tradizione casearia. Un'occasione per imparare facendo e conoscere i gesti, i saperi e le tradizioni della filiera lattiero-casearia del territorio. Ingresso libero, posti limitati, occorre prenotarsi presso lo stand dei Musei del Cibo.

16:00, Via Marconi, presso stand AVIS

Il gusto delle emozioni, laboratorio per ragazzi sulla fiducia, a cura delle Associazioni del Dono Avis, Aido, Avoprorit.

16:00–19:00, Spazio Laboratori, Piazza Forna

Nella Ludoteca che vorrei - Piccole proposte per il nuovo Polivalente.

Ingresso libero senza prenotazione. **Sbagliare Bene** - Laboratorio di stampa manuale per bambini e bambine dai 5 anni in su. A cura dell'artista **Lucia Conversi**. Ingresso libero senza prenotazione.



Main Sponsor



2026

MONTE FOOD FESTIVAL

MFFE

16:00–17:00, Stand Musei del Cibo, Piazza Fornia

Dal latte al formaggio: piccoli casari per un giorno. A cura dei Musei del Cibo di Parma. Un laboratorio esperienziale per bambini e famiglie alla scoperta delle trasformazioni del latte. I partecipanti potranno osservare la formazione della cagliata, preparare il burro con metodi tradizionali e assistere alla realizzazione della ricotta. Un percorso pratico e divertente per scoprire come nascono il Parmigiano Reggiano e gli altri prodotti della tradizione casearia. Un'occasione per imparare facendo e conoscere i gesti, i saperi e le tradizioni della filiera lattiero-casearia del territorio. Ingresso libero, posti limitati, occorre prenotarsi presso lo stand dei Musei del Cibo.

17:15–18:30, Area Verde "Zinelli", Via Marconi

Il cibo in tutti i sensi. Un laboratorio curioso e divertente, a cura di Gruppo Scout Val d'Enza 1, per esplorare il mondo del cibo in modo diverso dal solito. Profumi da riconoscere, consistenze misteriose, colori, forme e piccole sfide sensoriali accompagneranno bambini e ragazzi in un'esperienza fatta di scoperta, gioco e sorpresa. Ingresso libero.

DOMENICA 13 SETTEMBRE 2026

Dalle ore 10:00, Piazza Fornia

Assaggi di Tennis. Un campo da tennis nel centro di Monticelli Terme per provare questo meraviglioso sport con gli istruttori di tennis federali del Tennis Club President di Basilicanova. Un'esperienza adatta a grandi e piccoli.

10:00–12:00, Area Verde "Zinelli", Via Marconi

Assaggi di Sport. Una mattinata in movimento per conoscere nuove discipline e scoprire come iniziare a praticarle insieme agli istruttori e atleti dell'ASD Sport Center Punto Blu: kick boxing, step, total body, self defence e tabata training. Un'esperienza adatta a grandi e piccoli.

11:00–12:00, Stand Musei del Cibo, Piazza Fornia

Dal latte al formaggio: piccoli casari per un giorno. A cura dei Musei del Cibo di Parma. Un laboratorio esperienziale per bambini e famiglie alla scoperta delle trasformazioni del latte. I partecipanti potranno osservare la formazione della cagliata, preparare il burro con metodi tradizionali e assistere alla realizzazione della ricotta. Un percorso pratico e divertente per scoprire come nascono il Parmigiano Reggiano e gli altri prodotti della tradizione casearia. Un'occasione per imparare facendo e conoscere i gesti, i saperi e le tradizioni della filiera lattiero-casearia del territorio. Ingresso libero, posti limitati, occorre prenotarsi presso lo stand dei Musei del Cibo.

11:00–12:00, Spazio Laboratori

Mani in pasta: piccoli pastai crescono! Un laboratorio divertente per imparare a preparare la pasta fresca, mettendo davvero le mani in pasta! Con l'aiuto di **Francesca** della Gastronomia Orlandini, i bambini impasteranno e realizzeranno dei Pici con acqua e farina, proprio come dei piccoli chef. L'evento sarà anche l'occasione per presentare il calendario invernale dei corsi di cucina per grandi e piccini proposti dalla Gastronomia Orlandini. Posti limitati, accesso libero fino a esaurimento posti, dai 6 ai 12 anni.



Main Sponsor



2026

MONTE FOOD FESTIVAL

15:00–16:00, Piazza Fornia, Spazio Laboratori

Lezioni di Pizza. I bambini impareranno a confezionare una piccola pizza con l'aiuto del pizzaiolo della Pizzeria Garage del Gusto, al termine le pizze verranno cotte nel forno della pizzeria. Accesso libero fino a esaurimento posti, dai 6 ai 12 anni.

16:00–17:00, Stand Musei del Cibo, Piazza Fornia

Dal latte al formaggio: piccoli casari per un giorno. A cura dei Musei del Cibo di Parma. Un laboratorio esperienziale per bambini e famiglie alla scoperta delle trasformazioni del latte. I partecipanti potranno osservare la formazione della cagliata, preparare il burro con metodi tradizionali e assistere alla realizzazione della ricotta. Un percorso pratico e divertente per scoprire come nascono il Parmigiano Reggiano e gli altri prodotti della tradizione casearia. Un'occasione per imparare facendo e conoscere i gesti, i saperi e le tradizioni della filiera lattiero-casearia del territorio. Ingresso libero, posti limitati, occorre prenotarsi presso lo stand dei Musei del Cibo.

per ulteriori info:

www.visitmontechiarugolo.it



Si ringraziano



Main Sponsor

