



"ESTE DA GUSTARE": TRE APPUNTAMENTI PER VALORIZZARE LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Padova, 6 giugno 2025 - Nell'ambito del progetto **Distretto del Commercio di Este**, promosso in collaborazione con il **Comune di Este** ed **Este in Centro, Confesercenti del Veneto Centrale** lancia l'iniziativa "**Este da Gustare**", un percorso tra sapori, tradizione e identità locale. Grazie all'iniziativa è stata realizzata una **mappatura completa dei pubblici esercizi della città**, utile strumento per conoscere e valorizzare l'offerta enogastronomica del territorio. A corredo del progetto, sono stati organizzati **tre momenti di degustazione e conoscenza delle tipicità locali**, pensati per raccontare il meglio di **Este, dei Colli Euganei e del territorio circostante**. Tutti gli eventi sono gratuiti, con posti limitati. Prenotazione obbligatoria su Eventbrite. Un'occasione per cittadini e visitatori per riscoprire il gusto autentico del territorio, attraverso esperienze guidate e racconti di tradizione, artigianalità e passione.

Il primo appuntamento in calendario è fissato per **lunedì 9 giugno** alle ore 19:00 con una giornata di degustazione dedicata ai salumi tradizionali, presso il **Salumificio Giovanni Fontana**. Dal 1941, una storia di passione e maestria artigianale che ha portato alla produzione del rinomato **Prosciutto Veneto DOP** e di una vasta gamma di salumi. Un'occasione unica per entrare in azienda, conoscere i processi di lavorazione e degustare prodotti d'eccellenza Degustazione dedicata ai salumi tradizionali del territorio.

Un pomeriggio, **venerdì 13 giugno** (ore 17:00) dedicato al gelato artigianale nella storica **Gelateria Pannaggiaccio 1949**. Una tradizione di famiglia che affonda le radici nel dopoguerra con papà Renzo e che oggi continua con Giuseppe. Un viaggio tra i gusti classici e le nuove creazioni, tutte realizzate con ingredienti genuini e una passione senza tempo.

La rassegna si conclude, venerdì 20 giugno (ore 19:00) con una giornata al **Birrificio Estense**, dove si potranno scoprire le birre artigianali crude prodotte secondo una filosofia senza compromessi. Un percorso fatto di ricerca, tradizione e creatività che ha dato vita a birre non filtrate e ricche di personalità. Una degustazione immersiva, direttamente nel luogo dove ogni goccia prende vita.