

con il patrocinio di



REGIONE DEL VENETO



Città di Valdagno



A tavola
con la Maresina
de.co.
di Valdagno

Rassegna Gastronomica delle Erbe Spontanee

APRILE 2022 | VALDAGNO (VI)

Abbiamo la fortuna di vivere in un territorio in cui le bellezze naturali e artistiche si accompagnano alla generosità di una terra che regala, in tutte le stagioni, prodotti coltivati con il lavoro degli uomini ed anche prodotti che crescono spontaneamente un po' dappertutto.

Tutta la vallata è ricca di tradizioni e manifestazioni che in vari momenti dell'anno celebrano questa ricchezza e generosità.

La Festa della Maresina è diventata ormai una di queste.

La associamo al ritorno della primavera, al sapere che nei campi e al limitare dei boschi, oltre alla maresina, tante altre erbe spontanee vengono raccolte e diventano memoria di un tempo, non così lontano, in cui erano tradizione, abitudine e a volte necessità per sfamare o anche per curare.

L'Amministrazione Comunale si fa volentieri patrona di questa 1ª Edizione Gastronomica che si terrà a Valdagno e non soltanto nel periodo della Festa della Maresina.

Siamo certi che la bravura, la conoscenza e la fantasia dei cuochi sapranno coniugare i gusti della tradizione con l'innovazione, alla ricerca di nuovi abbinamenti.

Giudichiamo importanti per lo sviluppo di un nuovo turismo anche queste proposte e questi momenti di festa.

La buona cucina è un grande biglietto da visita per essere conosciuti ed apprezzati. È un modo per diffondere l'uso dei "nostri" prodotti tipici, che non debbono essere dimenticati. Per guardare al passato con gli occhi di chi sa farsi forte delle tradizioni, per rimanere ancorati alla propria terra, ma anche con la capacità di proiettarsi con forza nel futuro.

Il Sindaco
Giancarlo Acerbi

Primavera inizia sotto il segno della buona tavola grazie alle erbe spontanee che rispuntano puntualmente nella stagione della rinascita. Una squadra di professionisti del gusto proporranno piatti classici della cucina territoriale con apprezzate varianti per gustare al meglio il sapore di queste semplici erbe spontanee.

Potrete gustare aperitivi, primi e secondi piatti, pizze, pasticceria e cioccolateria nei locali che aderiscono alla rassegna gastronomica proponendo serate a tema o altri prodotti **per tutto il mese di aprile**, includendo la kermesse gastronomica nel **Centro Storico di Valdagno** nell'ambito della **Festa della Maresina - Erba Madre che si svolgerà il 9 e 10 aprile**.

Per tutto il periodo della rassegna, i ristoranti **Casin Del Gamba, La Giarrettiera, Concordia, La Villa, Albergo Ristorante Alpestre, Pizzeria San Martin, Trattoria Feri, Enogastronomia Lallo e Lolli, Rivetti Cafè, Laghetto Marchesini, Trattoria Nogareo** Vi proporranno il meglio della tradizione locale.

Inoltre, nello stand gastronomico di Provaldagno e nei locali del Centro Storico di Valdagno, durante i giorni 9 e 10 aprile, potrete trovare numerose proposte che, in un tripudio di gusto, sapranno soddisfare ogni palato.

Realtà gastronomiche con stella Michelin, presidi slow food, citazioni su Gambero Rosso, valutazioni di eccellenza su Tripadvisor, locali con piatti gourmet, vi offriranno la tradizione, ma con innovazione.

Info: Associazione Provaldagno Tel. 0445 480909 - Cell. 377 3745989



Maresina ed altre Erbe Spontanee

RASSEGNA GASTRONOMICA 2022

Benvenuti alla prima edizione della Rassegna Gastronomica **“A Tavola con la Maresina di Valdagno”**, un appuntamento a cura del Comune di Valdagno, Provaldagno, Botteghe del Centro, Associazione Ristoratori Confcommercio e Confartigianato. Durante il mese di aprile 2022 nei ristoranti, trattorie, pasticcerie, gastronomie, gelaterie e bar, sarà possibile gustare la “regina” delle erbe spontanee della Valle dell’Agnò: **il Partenio, ovvero la Maresina DE.CO. di Valdagno** nelle molteplici versioni oltre ad altre proposte con le erbe spontanee primaverili.

La rassegna vuole essere un viaggio dove si incontrano gli odori e i sapori che si confondono con il dialetto del luogo, con le storie e con i segreti delle “nonne”, fino ad evocare nuove suggestioni che si mescolano, si moltiplicano, si tramandano.

Saranno protagonisti quindi i prodotti di prossimità che appartengono al nostro territorio e troverete i migliori abbinamenti che sono frutto dell’esperienza e della sapienza della nostra gastronomia.

Ci auguriamo che, con questa iniziativa, gli estimatori trovino una terra da assaggiare con gusto.

Presidente Provaldagno
Emanuela Perin

Matricaria Partenio

CHIAMATA IN VENETO "MARESINA"

La Maresina è un'erba aromatica perenne della famiglia delle Composite Tubiliflore il cui nome botanico è *Matricaria Partenio*. È originaria del Caucaso e dei Paesi Balcanici. Cresce spontaneamente lungo le strade di campagna, negli orti o nei giardini ed ha proprietà sia farmacologiche che culinarie. A Valdagno il suo nome è legato in primis alla tradizionale "fritola" (un impasto composto da farina, riso cotto e acqua) ma è associato anche ad iniziative di carattere gastronomico-culturale come come **La Festa della Maresina DE.CO. di Valdagno**. Negli ultimi anni sono stati sperimentati interessanti abbinamenti, coniugando la tradizione della cucina locale con l'innovazione.

PROPRIETÀ BENEFICHE

Nella tradizione popolare, il Partenio ha trovato impiego nelle condizioni di reumatismo articolare e nella prevenzione delle cefalee. È stato usato anche come collutorio e come antisettico per ferite e contusioni. Nella fitoterapia moderna è usata nella profilassi dell'emicrania. È dotato di buone proprietà toniche, emmenagoghe ed antispastiche. Da circa un decennio, il Partenio ha suscitato un acceso interesse tra i ricercatori dei campi immunologico, reumatologico ed oncologico. Uno dei suoi costituenti, il partenolide, è risultato un potente antinfiammatorio su modelli sperimentali di malattie invalidanti come l'artrite reumatoide ed il lupus eritematoso sistemico.

La Fritola con la Maregina

"Vieni che ti faccio una cosa buona"
ed il bambino non piangeva più.

La nonna
raccoglieva un po' di foglie
di maregina, un pugno di farina
e li mischiava con riso cotto,
con poca acqua e sale.

A mucchietti
dentro l'olio caldo
e subito ecco cotta la frittella.

Una volta
la mangiavamo per fame,
oggi ne facciamo un motivo di festa,
una golosità,
che ci fa ricordare il sorriso
della nonna e tanta bontà!

Le Proposte del Centro Storico

DEL MESE DI APRILE 2022

■ BAR DANTE

TRAMEZZINO ALLA MARESINA

■ DALL'ALBA

BISCOTTI ALLA MARESINA

■ HOSTARIA

FOCACCIA CON LA MARESINA

■ TABOO

PANINI CALDI CON PANE ALLA MARESINA

■ TASCA

HAMBURGER, TARTARE, STRACCIATELLE DI BUFALA CON ERBETTE

■ LALLO & LOLLI

FOCACCIA LARDO E MARESINA, TROTA ALTA VALLE CHIAMPO SOFT IN CROSTA DI PANE ALLA MARESINA, TROTA A.V.C. AFFUMICATA CON BURRO ALLA MARESINA

■ AMARCORD

FILONE MORBIDO E CROCCANTE ALLA MARESINA CON ROBIOLA, CIPOLLA, NOCCIOLE E CULATELLO

■ CORSO ITALIA 47

APERITIVO "CORSO 900" MARESINA

E AMARO CARLOTTO (tutto l'anno)

■ IL GELATAIO

4 GUSTI DI GELATO MARESINA ED ALTRE ERBE SPONTANEE

■ BAR ROMA

PIZZA ALLA MARESINA E...

■ CAFFÈ GARIBALDI

SPRITZ MARESINA, ANALCOLICO ALLA MARESINA, MARESINAMERICANO, MENU A BASE DI ERBETTE

■ CICCCHETTERIA IL VIZIO

APERITIVO MARESINA SAUER, PIADINA CON MARESINA, FRITTELLE DOLCI ALLA MARESINA

■ STAND PROVALDAGNO PIAZZA CAMPANILE 9-10 APRILE

■ LASAGNE AL FORNO CON PISACAN E MARESINA

■ GUANCETTE IN UMIDO CON POLENTA

■ POLLO FRITTO ALLE ERBE

■ FORMAGGIO ALLA MARESINA

■ ZALETTI CON UVETTA E MARESINA E VINO MOSCATO

Lallo & Lolli
Gastronomia, salumi e formaggi

ENOGASTRONOMIA LALLO E LOLLI

Via Giuseppe Marconi, 2 - Valdagno (VI)
Tel. 0445 402239

I protagonisti della tavola:

Focaccia lardo e maresina.

Trota Alta Valle Chiampo soft in crosta di pane alla maresina. Trota Alta Valle Chiampo affumicata con burro alla maresina.



TRATTORIA NOGAREO

Contrada Nogareo, 11 - Valdagno (VI)
Tel. 0445 401890

I protagonisti della tavola:

Gnocchi di pane con la maresina.

Pasta fresca con sugo di maresina.

Arrosto di tacchino con maresina.



LAGHETTO MARCHESINI

Contrada Marchesini, 50 - Valdagno (VI)
Tel. 0445 473043

I protagonisti della tavola:

Gnocchetti di semolino al profumo di maresina con besciamella di trota e uvetta.
Polpettine di trota e maresina su salsa alle erbe.



Concordia
RISTORANTE - PIZZERIA - BRUSCHETTERIA

RISTORANTE PIZZERIA CONCORDIA

Via Concordia, 5 - Valdagno (VI)
Tel. 0445 410600

I protagonisti della tavola:

Colomba pasquale con maresina.





PIZZERIA SAN MARTIN

Via San Martino, 36 - Cornedo Vic.no (VI)

Tel. 0445 951241 / 331 8646491

www.pizzeriasanmartin.it

info@pizzeriasanmartin.it

I protagonisti della tavola:

Pizza speciale con erbe aromatiche stagionali.



RISTORANTE



RISTORANTE ALBERGO ALPESTRE

Contrada Lago, 27 - Valdagno (VI)

Tel. 0445 970082

I protagonisti della tavola:

Frittelle di maresina.

Pasta fresca e gnocchi di patate con pesto di pissacan e maresina.



Casin del Gamba

RISTORANTE CASIN DEL GAMBA

Loc. Roccolo Pizzati, 1 - Altissimo (VI)
Tel. 0444 687709

I protagonisti della tavola:

Nel mese di aprile il nostro menù comprenderà piatti con bruschandoli, carlini, aglio orsino, tarassaco, levistico, acetosa, rosolo, bruschi... e la maresina... erba dal sapore fresco e amarognolo importante e inconfondibile.



RISTORANTE
LA VILLA

RISTORANTE LA VILLA

Via Fabio Filzi, 104 - San Quirico
Valdagno (VI) - Tel. 0445 473880

I protagonisti della tavola:

La Brustolà con trota fil di fumo ed erba maresina. Gnocchetti soffici di ricotta di montagna e profumo di maresina. Dindarella farcita all'erba maresina. Coppa di gelato cimbro. Frittelle alla maresina.





OSTERIA LA GIARRETTIERA

Via San Lorenzo, 13 - Valdagno (VI)
Tel. 0445 408964

I protagonisti della tavola:

Flan di maresina, fonduta leggera di parmigiano al timo, limone e rosole spadellate. Bigoli di pasta fresca di ortiche e maresina in salsa di Baccalà alla Vicentina all'aglio orsino. Coniglio in porchetta ripieno di pastasalame e pisacàn, asparagi sott'olio e pesto di maresina.



RIVETTI

EST. 2014

TAILOR MADE ONLY

RIVETTI CAFÈ

Via Zona Industriale Piana, 2/G
Valdagno (VI)
Cell. 350 538 3357

I protagonisti della tavola:

Dal 4 al 9 aprile: special burger con ingrediente a tema i bruscardoli.

Dal 19 al 23 aprile: special burger con ingrediente a tema la famosa maresina.

TRATTORIA
FERI



TRATTORIA FERI

Contrada Ponte Garzaro, 21 - Valdagno (VI)

Tel. 0445 431259

I protagonisti della tavola:

Nel mese di aprile il menù si arricchirà di piatti che vedono protagoniste le erbe spontanee delle nostre colline.



I Ristoranti della Rassegna

ENOGASTRONOMIA LALLO E LOLLI

Via Giuseppe Marconi, 2 - Valdagno
Tel. 0445 402239

LAGHETTO MARCHESINI

Contrada Marchesini, 50 - Valdagno
Tel. 0445 473043

RISTORANTE PIZZERIA CONCORDIA

Via Concordia, 5 - Valdagno
Tel. 0445 410600

OSTERIA LA GIARRETTIERA

Via San Lorenzo, 13 - Valdagno
Tel. 0445 408964

PIZZERIA SAN MARTIN

Via San Martino, 36 - Cornedo Vic.no
Tel. 0445 951241 / 331 8646491

RISTORANTE ALBERGO ALPESTRE

Contrada Lago, 27 - Valdagno
Tel. 0445 970082

Altri tesori della nostra terra...

- I LIQUORI DI CARLOTTO
- IL MIELE DELL'AZ. AGRICOLA TIGLIO E QUERCIA
- I VINI DI MASARI
- IL SALAME D'ASINO E I FORMAGGI

RISTORANTE CASIN DEL GAMBA

Loc. Roccolo Pizzati, 1 - Altissimo
Tel. 0444 687709

RISTORANTE LA VILLA

Via Fabio Filzi, 104 - S. Quirico - Valdagno
Tel. 0445 473880

RIVETTI CAFÈ

Via Zona Ind. Piana, 2/G - Valdagno
Cell. 350 5383357

TRATTORIA FERI

Contrada Ponte Garzaro, 21 - Valdagno
Tel. 0445 431259

TRATTORIA NOGAREO

Contrada Nogareo, 11 - Valdagno
Tel. 0445 401890

- CON LATTE DI MUCCA BURLINA DELL'AZ. AGRICOLA AL RANCH
- "LA CIOPA", IL NOSTRO PANE COTTO A LEGNA

CENTENARIO
FOFFPARSKI - SVITLO
1919 2019
CARLOTTO
LIQUORI



Scopri le ricette dei nostri cocktail

LOCALE STORICO - Via Garibaldi, 34 - Valdagno (VI)
CARLOTTO II LE BONTÀ - Via Mastini, 8 - Valdagno (VI)
www.carlotto.it

Instagram Carlotto liquori Facebook Carlotto liquori

TIGLIO & QUERCIA
APICOLTURA
FATTORIA DIDATTICA

MIELE
PRODOTTI AGRICOLI AUTUNNALI
FATTORIA DIDATTICA
Contrada Rossati - Valdagno (VI)
Cell. 338 1592490 / mopane@innwind.it
APERTO SU APPUNTAMENTO



MASARI

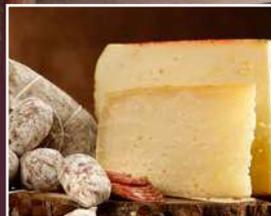
VITICOLTORI NELLA VALLE D'AGNO

Tel. 0445 410780
info@masari.it
www.masari.it



Agriturismo al Ranch
Ristorazione
Fattoria Didattica
Vendita Insaccati e Formaggi

Via Bernardi, 10
Località "Le Fosse"
Passo dello Zovo - Valdagno (VI)
T. 0445 412387
agriturismo.ranch@libero.it



La Ciopa

IL NOSTRO PANE COTTO A LEGNA

È una forma di pane con quattro "corni" ed è la forma più antica delle nostre contrade. Il suo impasto è sodo, tanto che è ottima anche stantia, per zuppe, nel brodo, nel latte o come base della torta casalinga. È un pane a doppia cottura, sono "du tochi de pan" accoppiati ed uniti. La parola deriva dal latino copula (legame, vincolo, coppia, unione sessuale). Gli ingredienti sono farina di frumento "0", lievito di birra, acqua di sorgente e sale. Non contiene grassi e la lunga lievitazione gli permette di avere ottime durata e digeribilità. Viene parzialmente lavorato a mano e cotto nel forno a legna. Si usa legna di bosco che gli stessi panificatori/artigiani prendono utilizzando le ramaglie dopo che i boscaioli hanno raccolto la parte "grossa" del legno, contribuendo così a tenere pulito il sottobosco. Il pane viene cotto nel forno artigianale che, attraverso il mattone refrattario, cuoce lentamente rendendo così il pane profumato e fragrante. È ancora oggi un pane apprezzato non solo da chi lo ricorda dai tempi della giovinezza ma anche da chi è attento ai cibi buoni e semplici, tramandando così, di generazione in generazione, un prodotto tipico della zona di Valdagno.

■ FORNO ARTIGIANALE

ORESTE VISONÀ

Contrada Visonà
Castelvecchio
Valdagno (VI)
Tel. 0445 970220
Cell. 333 2304687

■ AZIENDA AGRICOLA

ANDREA BAUCE

Contrada Baracca, 16
Castelvecchio
Valdagno (VI)
Cell. 335 6802384

■ PRODOTTI DA FORNO

CHIARA VISONÀ

Contrada Baracca, 16
Castelvecchio
Valdagno (VI)
Cell. 328 7144435





con la collaborazione di



CONFCOMMERCIO
VICENZA



www.ristoratoridivicenza.it


Confartigianato

EASY
Vicenza
in un
VI link.



con il patrocinio di



PRO LOCO

