

PROGRAMMA

MARTEDI 14 NOVEMBRE

Ore 20 Serata di gala
"I Gargati de.co. di Val Liona...
e altro ancora"
Presso Ristorantino Agricolo
Da Valentino, via Casona, 10

SABATO 18 NOVEMBRE

Ore 19 Apertura Stand gastronomico
Piazza del Donatore
Spiazzo di Val Liona
**Specialità Gargati
con condimento a scelta**

DOMENICA 19 NOVEMBRE

Ore 8:30 Partenza escursione organizzata
da **Visit Val Liona APS**,
da Piazza del Donatore /
Località Spiazzo, con visita alla
Cooperativa Le Valli, assaggi di
prodotti della panificazione e
degustazioni di vini della
Cantina Elvira

Ore 12 Apertura Stand gastronomico
(estesa anche per l'orario di
cena - h 19)
**Specialità Gargati
con condimento a scelta**

SABATO 25 NOVEMBRE

Ore 19 Apertura Stand gastronomico
**Specialità Gargati
con condimento a scelta**

DOMENICA 26 NOVEMBRE

Ore 12 Apertura Stand gastronomico
(estesa anche per l'orario di
cena - h 19.00)
**Specialità Gargati
con condimento a scelta**



Dove degustare i Gargati di Val Liona De.Co. accompagnati da speciali condimenti proposti dai ristoratori:



TRATTORIA DA MUNARETTO
Via Pederiva, 24
Tel. 0444 889513

Sugo alla carne di manzo (razza blu belga) macinata
con tritatura rustica, secondo una ricetta antica della
trattoria.



TRATTORIA VIGHETO
Via Fontanelle, 16
Tel. 0444 889536

Ricetta storica del 1936 tramandata da 4 generazioni
accompagnata con ragù di manzo, maiale e aromi
della tradizione.



**RISTORANTE AGRICOLO
"DA VALENTINO"**
Via Casona, 10
Tel. 0444 868002

Gargati al consiero de conejo, uso lieore in salmi
senza uvetta (ricetta tramandata dai nonni)



AZIENDA AGRICOLA CÀ VAJENTA
Via Castello, 16
Tel. 348 3629318

Gargati fatti col torcio al ragù bianco di cappone
ruspante agli odori della Val Liona.



RISTORANTE TREQUARTI
Piazza del Donatore 3/4
Tel. 0444 889674

Gargati della Val Liona, pevarada veneta, gel
di limone e germogli di erba acetella.



BRONZA CUERTA PUB & GRILL
Via Sette Martiri, 1
Tel. 379 296 8444

Gargati di Val Liona con ragù di picanha alla griglia
tagliata al coltello su letto di brocolo fiolaro.



TRATTORIA ISETTA
Via Pederiva, 96
Tel. 0444 889521

Gargati alla "Isetta":
Ragù di cortile, porro, datterino, profumo di funghi,
grattugia di ricotta affumicata e pancetta croccante.

