

Penacio  
Piccolo M  
uboni  
Isetta Prim  
Al Sole  
Toni Cuco  
Da Pe  
Mondo  
Zamb  
Primon  
Isetta  
Al Sole  
Toni Cue  
Denacio  
Piccolo M  
uboni



Piccolo M  
uboni  
Isetta Prim  
Al Sole  
Toni Cuco  
Da Pe  
Mondo  
Zamb  
Primon  
Isetta  
Al Sole  
Toni Cue  
Denacio  
Piccolo M  
uboni  
Isetta Prim

**RICORDI E RIFLESSIONI**  
(omaggio a Severino Trentin)

Al Sole

Toni Cue

## OMAGGIO A SEVERINO TRENTIN

Salendo verso Lapio so già che non sarà la stessa cosa, so già che mi mancherà qualcosa, so già che Lapio sarà diverso. Diverso da tutte le volte che da Zamboni mi sono sentito accogliere con la stessa domanda: "Cossa ghetto portà de bon da saiare?".

Il mio rapporto con Severino Trentin era fatto di poche parole, di un'intesa basata sulle sue convinzioni del vino e del cibo vissute con la modestia ed il rispetto di chi prima di tutto è un grande essere umano e poi un grande chef. Saranno proprio queste poche parole, semplici ed importanti allo stesso modo, a mancarmi, mi mancheranno lo chef e l'essere umano con la sua intelligenza, la sua modestia e la sua genialità.

Mai schivo, sempre propositivo ha interpretato con rara sensibilità il suo territorio lasciandoci un grande insegnamento fatto di rispetto e splendida umanità. Severino era il simbolo della sua terra, ne rappresentava perfettamente la cordialità, l'ospitalità e la semplicità, quella semplicità che lo ha sempre portato a trattare i doni di questa terra con deferenza e gratitudine.

Era incredibile il suo saper coniugare elaborazione e materie prime semplici proponendole con la delicatezza di chi, pur lasciando una grande impronta, è passato in punta di piedi senza mai ostentare il sapere che l'aveva portato ad avere grande notorietà ed ambiti riconoscimenti.

Alla fine di ogni cena delle Buone Tavole dei Berici, quando entravo in cucina mi diceva sempre "Dime cosa che xe 'ndà male no cosa che xe 'ndà ben, che noi altri semo qua anca par imparare" una modestia rara in questi tempi di chiassosa e volgare ostentazione, una qualità introvabile.

Eh sì, Lapio non è più la stessa ma quando salgo mi sembra ancora di sentirlo chiedere: "Cossa ghetto portà de bon da saiare?" e allora sorrido pensando che Severino non se ne è mai veramente andato.

Giovanni Veronese



## GRUPPO RISTORATORI “LE BUONE TAVOLE DEI BERICI” PORTABANDIERA DI TRADIZIONI E TIPICITÀ

I ristoratori de “Le Buone Tavole dei Berici” sono stati tra i primi, trent’anni fa, ad inaugurare un nuovo modo di promuovere il patrimonio enogastronomico della provincia di Vicenza: quello di creare, unendosi in gruppo, un vero e proprio percorso del gusto sul territorio, in cui ogni ristorante segna una tappa d’eccellenza che porta a conoscere la ricchezza di sapori, profumi e colori della cucina vicentina. Molti altri, poi, hanno seguito questo modello e oggi possiamo affermare che in ogni area della provincia, grazie anche all’impegno e al sostegno della Fipe-Confindustria, la valorizzazione dell’offerta enogastronomica locale vede in prima linea le aziende della ristorazione, autentiche portabandiera della tradizione e della tipicità.

Agli chef e ai ristoratori de “Le Buone Tavole dei Berici”, dunque, va il merito di aver creduto nelle potenzialità del mettersi in rete, dell’unire le risorse, le esperienze, le storie e le capacità personali per crescere singolarmente e far crescere in qualità l’intera gastronomia vicentina. I risultati sono sotto gli occhi di tutti: da tempo questi locali sono considerati, a ragione, dei punti di riferimento della cucina berica. E, in fondo, basta dare una veloce lettura al programma delle serate contenuto in questo opuscolo per capirne il perché: alla base del successo c’è la volontà di riscoprire le radici anche culturali di un piatto, di far rivivere ai commensali le atmosfere di un tempo scandito dalle stagioni e dai sapori genuini della terra, senza però far mancare la giusta dose di innovazione che rende attuali, vive, presenti le ricette di un tempo.

Buon appetito e buon viaggio gastronomico, dunque (perché, ricordiamolo, il cibo è una delle chiavi di lettura più complete per viaggiare attraverso un territorio), a quanti si lasceranno conquistare dai piatti de “Le Buone Tavole dei Berici” e vorranno anche scoprire, visitando il portale Confindustria [www.ristoratoridivicenza.it](http://www.ristoratoridivicenza.it), le mille sfumature del gusto presenti, indistintamente, in ogni angolo di questa nostra provincia vicentina, tanto bella da vedere quanto piacevole da assaporare.

Sergio Rebecca

Presidente Confindustria Imprese per l’Italia  
della provincia di Vicenza



## LA TAVOLA DEI VICENTINI ILLUSTRI

Antonio Pigafetta fu un vicentino illustre. Per primo compì il giro del mondo, nel 1521-1522, assieme a Ferdinando Magellano, di cui era primo ufficiale. Quando nelle Filippine il comandante morì, in uno scontro con le popolazioni locali, ne prese il posto. E nel suo diario lascia scritto che di notte, in quell'oceano lontano e sconosciuto, ferito, affacciato al parapetto della nave "Victoria", guardando le stelle la sua mente tornava con nostalgia al "brolo" di casa, punteggiato da alberi da frutto, nella villa di famiglia a Malo.

Il sapore della tradizione sta tutto in un ricordo. La cucina è già scritta e vissuta dentro di noi. Abbiamo solo bisogno di riportare a galla emozioni che desideriamo riassaporare e frequentare. La memoria è il vero sale del piatto. Oggi prima di tutto chi si siede a tavola ha curiosità e mangia con la testa. Attraverso il cibo vuole sfamare la propria voglia di conoscenza. La curiosità di cercare, in un viaggio che non è mai finito. Ogni traguardo deve essere il punto di partenza per un'altra tappa.

Anche i cuochi de "Le buone tavole dei Berici", al pari di Pigafetta, sono vicentini illustri. Impegnati anche loro in un lungo viaggio che supera le apparenti contraddizioni: sanno bene che la tradizione non è altro che un'innovazione ben riuscita. Loro continuano infaticabili a navigare sul filo della memoria. Perché, come l'astronave di Star Trek, vogliono arrivare "là, dove nessun uomo è mai giunto prima". Dentro se stessi.

Antonio Di Lorenzo

Un altro anno è trascorso e ha portato nuove idee, è stato ricco di momenti di confronto e ha visto il profondersi di impegno e dedizione da parte dei sette chef de "Le Buone Tavole dei Berici".

La nuova rassegna propone stimoli diversi, nuove idee che coinvolgono i nostri creativi partendo da basi storiche, da un territorio che ha fatto della tradizione un trampolino di partenza e non un punto di arrivo.

Assisteremo a rivisitazioni che, con intelligenza, cadranno inevitabilmente nella provocazione con il chiaro intento di affascinare ed affascinarci.

Sarà sicuramente un'altra grande sfida che vedrà coinvolti per primi i commensali e la loro capacità di giudizio con l'unico obiettivo di crescere insieme per arricchirci di nuove esperienze.

Giovanni Veronese





La grande passione di Paolo Zanchetta continua apportando sempre nuove idee migliorative, la trattoria, baluardo del territorio in termini tradizionali propone menù di sicuro effetto ed un rapporto tra qualità e prezzo infinito.

La selezione dei vini, nata dalla competenza dell'oste e sommelier ed improntata al massimo rigore, è disponibile sia a tavola che da asporto e, qualora aveste dei dubbi, Paolo è sempre disponibile a fornire un consiglio qualificato.

Dai vini del territorio ai prestigiosi Toscani e Piemontesi, magari passando per un assortimento accuratissimo di grandi spumanti, tutto è selezionato puntando all'eccellenza e proposto a prezzi che sapranno accontentare anche l'enofilo più esigente.

In sintesi cortesia, competenza ed un'accoglienza degna della migliore tradizione Berica fanno della Trattoria Enoteca Da Cesare una tappa obbligata per appassionati e semplici curiosi.

## *Enoteca con Cucina Da Cesare*

### **ENOTECA CON CUCINA DA CESARE**

Via Riviera, 86/94 - Nanto - VI

Tel. 0444 639045 - e-mail: [enocesare@libero.it](mailto:enocesare@libero.it)

**CHIUSO LA DOMENICA - LUNEDÌ e MARTEDÌ SERA**



## SERATE ENOGASTRONOMICHE

Il 2012 continua, con le ultime tre serate "enogastronomiche", la formula che prevede un giornalista diverso alla conduzione di ogni serata, e la finale con l'assegnazione del premio al miglior studente.

Forti del consenso maturato con le serate precedenti continua con rinnovata energia nel 2012 la rassegna delle serate enogastronomiche con temi che sapranno stimolare curiosità e passione per tradizioni e territorio. Il "Memorial Severino Trentin" ha raccolto consensi entusiastici e gli allievi dell'Istituto "Artusi" di Recoaro stanno "affilando le armi". Spetterà ai commensali l'ultima parola in un gioco "interattivo" che fonde il piacere del cibo alla passione per uno splendido territorio.

**Giovedì 02 febbraio 2012**

**TRATTORIA DA ZAMBONI  
NEL CUORE DELL'INVERNO  
con Luigi Costa**

**Giovedì 17 maggio 2012**

**PICCOLO MONDO  
RISTORANTE DA GINO  
IL MATRIMONIO CONTADINO,  
OVVERO LA FESTA IN CORTE  
con Morello Pecchioli**

**Giovedì 21 giugno 2012**

**VECCHIA OSTERIA TONI CUCO  
L'ESTATE DEI SAPORI: NELL'ORTO,  
NEL CORTILE, NEL PRATO...  
con Roberto Bolis**

**Giovedì 20 settembre 2012**

**PREMIO "MEMORIAL  
SEVERINO TRENTIN"  
Proclamazione del vincitore  
alla TRATTORIA ZAMBONI  
"ASPETTANDO L'EQUINOZIO  
D'AUTUNNO"**

Durante le serate "Enogastronomiche" del Gruppo ristoratori "Le Buone Tavole dei Berici" si è sviluppato una sorta di laboratorio creativo. I 7 studenti dell'Istituto Statale Alberghiero di Recoaro Terme, seguiti dal Prof. Saverio Signorello, si sono cimentati nella preparazione di un piatto di loro creazione, inserendolo nel menù delle serate. L'ingrediente scelto nel paniere degli alimenti del Territorio è stato il formaggio, preparato secondo fantasia, come pre-dessert. Il metodo di valutazione dei piatti è avvenuta attraverso simboli apposti nell'anta del menù di ogni serata tematica: il piatto più votato farà vincere al proprio creatore un prestigioso premio offerto dalla ditta "Extra Cooking System" di Thiene. Ulteriore motivo che ha spinto i ristoratori del Gruppo "Le Buone Tavole dei Berici" a creare il premio "Memorial Severino Trentin" è scoprire giovani talenti e motivarli ad intraprendere con passione e professionalità il mestiere del cuoco, insieme alla precisa e costante volontà di valorizzare i prodotti, le eccellenze e le tradizioni della cucina vicentina.

Visitate il nostro sito rinnovato [www.lebuonetavoledeiherici.it](http://www.lebuonetavoledeiherici.it) per tutti gli aggiornamenti delle serate

**Prezzo a persona € 45,00**



## SERATE DELLA TRADIZIONE

### VICETIA ET CIBUS TRA SECOLI E STAGIONI

#### (La Terra Berica tra storia e innovazione)

L'eterno conflitto tra storia ed innovare questa è la sfida che i sette chef de "Le Buone Tavole dei Berici" saranno chiamati a raccogliere nel 2012.

I ristoratori saranno "costretti" a rinnovare la tradizione accostando ai sapori degli avi provocazioni intelligenti nel rispetto della materia prima proponendo così una nuova interpretazione dei classici veneti e vicentini.

In questi tempi di grande confusione gastronomica spesso le rivisitazioni diventano provocazioni fine a se stesse ed è proprio in questa trappola che i sette chef non dovranno cadere e, credetemi, la linea di demarcazione è sottile, quasi invisibile.

Come sempre la rassegna offrirà momenti importanti di confronto e spunti di riflessione importanti sia nei cibi che nei vini.

E proprio nei vini sarà valorizzata la produzione locale che però dovrà mettersi a confronto evidenziando punti forza e debolezze.

E voi, signori commensali, avrete il compito di emettere l'ardua sentenza in un gioco delle parti che vi vede comunque protagonisti e non passivi utenti.

**Giovedì 07 giugno 2012**

**TRATTORIA DA ZAMBONI**

**IL VESPERO D'ESTATE**

**(Preparazione del solstizio d'estate)**

**Giovedì 05 luglio 2012**

**ANTICA OSTERIA DA PENACIO**

**TRA OSTERIA E FRITOLIN**

**(Il fast food dei nostri avi)**

**Giovedì 27 settembre 2012**

**ANTICA TRATTORIA AL SOLE**

**L'AUTUNNO DELL'ARCIMBOLDO**

**(L'autunno in tavola dal rinascimento ai tempi nostri)**

**Venerdì 05 ottobre 2012**

**ANTICO RISTORANTE PRIMON**

**TECIE CHE PIPA...**

**(La tradizione vicentina del bollito)**

**Venerdì 26 ottobre 2012**

**VECCHIA OSTERIA TONI CUCO**

**SUA MAESTÀ "EL MAS-CIO"**

**(Dal figà col raixeo, al minestron co la coessa el mas-cio in tute le salse)**

**Giovedì 15 novembre 2012**

**TRATTORIA ALBERGO ISETTA**

**LA NUOVA STAGIONE DI RØST**

**(Si rinnova il baccalà rivisitando, con intelligenza, la tradizione veneta)**

**Venerdì 07 dicembre 2012**

**PICCOLO MONDO**

**IL PICCOLO MONDO...ANTICO**

**(Dissertazione sui Berici)**

Visitate il nostro sito rinnovato [www.lebuonetavoledeiherici.it](http://www.lebuonetavoledeiherici.it) per tutti gli aggiornamenti delle serate

**Prezzo a persona € 35,00**





Antica Trattoria

**AL SOLE**

Roberto Berno è interprete attento di un territorio che lui vede in chiave di rivisitazione, concedendo spazio ad accostamenti che valorizzano materie prime spesso dimenticate e atmosfere che traggono molto da storia e tradizione.



*Antica Trattoria Al Sole*

**Serata della Tradizione**

**L'AUTUNNO DELL'ARCIMBOLDO**

(L'autunno in tavola dal rinascimento ai tempi nostri)

Giovedì 27 settembre 2012

---

**Antica Trattoria Al Sole**

Via Fontana Fozze, 2/1 Castegnero (VI)

Tel. 0444 730211 Fax 0444 738455

[www.anticatrattoriaalsole.com](http://www.anticatrattoriaalsole.com) - [anticatrattoriaalsole@tin.it](mailto:anticatrattoriaalsole@tin.it)

CHIUSO IL MERCOLEDÌ



# Penacio

ANTICA OSTERIA



Penacio è ricerca e continua innovazione e, oltre ad Imera e il marito Roberto, colonne portanti dell'Osteria arroccata alle Soghe, arrivano i figli Dimitri e Nikki, che dovranno offrire il loro contributo fattivo ereditando una splendida storia di amore per le tradizioni ed il territorio.

## Antica Osteria Penacio

**Serata della Tradizione**  
**TRA OSTERIA E FRITOLIN**  
(Il fast food dei nostri avi)  
Giovedì 05 luglio 2012

---

**Antica Osteria da Penacio**  
Via Soghe, 62 Arcugnano (VI)  
Tel. 0444 273081 Fax 0444 273540  
[www.penacio.it](http://www.penacio.it) - [info@penacio.it](mailto:info@penacio.it)  
CHIUSO IL MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ A MEZZOGIORNO





## **VECCHIA OSTARIA "TONI CUCO"**

Poliedrica, vulcanica e istintiva  
Marisa Ziggiotto e Giuliano  
propongono rivisitazioni  
misurate ma ottimamente  
eseguite, nell'ambito di una  
proposta che è lo specchio  
di una terra Berica che resta  
legata a tradizioni ancestrali  
senza rinunciare ad innovare.



# *Vecchia Osteria Toni Cuco*

**Serata enogastronomica con Roberto Bolis**

**L'ESTATE DEI SAPORI:  
NELL'ORTO, NEL CORTILE, NEL PRATO...**

Giovedì 21 giugno 2012

**Serata della Tradizione  
SUA MAESTA "EL MAS-CIO"**

(Dal figà col raixeo, al minestron co la coessa el mas-cio in tute le salse)

Venerdì 26 ottobre 2012

---

**Vecchia Osteria "Toni Cuco"**

Via Arcisi, 12 Grancona (VI)

Tel. 0444 889548 Fax 0444 601350

[www.vecchiaostariatonicuco.it](http://www.vecchiaostariatonicuco.it) - [info@vecchiaostariatonicuco.it](mailto:info@vecchiaostariatonicuco.it)

CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ





trattoria albergo  
**isetta**



Galdino Gianesin  
con le figlie Monica e Manuela  
possono a ragione essere  
definiti dei conservatori con  
tendenze innovative, grandi  
cultori di un territorio che li ha  
sempre visti protagonisti.

Grande importanza  
viene data alla tradizione  
che qui non risulta mai  
monotona o scontata.

## Trattoria Albergo Isetta

### **Serata della Tradizione**

#### **LA NUOVA STAGIONE DI RØST**

(Si rinnova il baccalà rivisitando,  
con intelligenza, la tradizione veneta)

Giovedì 15 novembre 2012

---

### **Trattoria Albergo Isetta**

Via Pederiva, 96 Località Pederiva di Grancona (VI)

Tel. 0444 889521 Fax 0444 889992

[www.trattoriaalbergoisetta.it](http://www.trattoriaalbergoisetta.it) - [info@trattoriaalbergoisetta.it](mailto:info@trattoriaalbergoisetta.it)

CHIUSO TUTTO IL MERCOLEDÌ E IL MARTEDÌ SERA





# Ristorante Primon

6<sup>a</sup> generazione

Il legame di Sandra, Mario e Angelo Primon con le tradizioni è forte, inscindibile, lo sguardo è al passato con una grande voglia di reinterpretarlo per il futuro. Le ricette vincenti sono la semplicità e la grande passione per il territorio.



## Ristorante Primon

**Serata della Tradizione**

**TECIE CHE PIPA...**

(La tradizione vicentina del bollito)

Venerdì 05 ottobre 2012

---

**Ristorante Primon**

Via G. Garibaldi, 6 Noventa Vicentina (VI)

Tel. 0444 787149 Fax 0444 787368

[www.ristoranteprimon.it](http://www.ristoranteprimon.it) - [info@ristoranteprimon.it](mailto:info@ristoranteprimon.it)

CHIUSO IL GIOVEDÌ





Trattoria  
ZAMBONI



La Trattoria Zamboni ripropone in una veste nuova il suo profondo attaccamento al territorio, forte della splendida eredità di Severino Trentin, Giuseppe Zamboni, coadiuvato da Giorgio, Susi, Oreste e Lucia ne rinnova i fasti con delicate ed eleganti interpretazioni di materie prime care alle tradizioni Beriche. Un perfetto connubio tra sensibilità ed intuizione che vede protagonisti due generazioni.

*Trattoria Zamboni*

**Serata enogastronomica con Luigi Costa  
NEL CUORE DELL'INVERNO**

Giovedì 02 febbraio 2012

**PREMIAZIONE "1° PREMIO MEMORIAL SEVERINO TRENTIN"**

Giovedì 20 settembre 2012

**Serata della Tradizione  
IL VESPERO D'ESTATE**

(Preparazione del solstizio d'estate)

Giovedì 07 giugno 2012

---

**Trattoria Zamboni**

Via S. Croce, 73 Lاپio di Arcugnano (VI)

Tel. 0444 273079 Fax 0444 273900

[www.trattoriazamboni.it](http://www.trattoriazamboni.it) - [info@trattoriazamboni.it](mailto:info@trattoriazamboni.it)

CHIUSO IL LUNEDÌ E IL MARTEDÌ





# Piccolo Mondo

Ristorante "da Gino"

Stagionalità e territorio vengono interpretati in maniera semplice ma efficace da Gino Gasparella, i profumi, i sapori e i colori scandiscono il ritmo dell'uomo e conferiscono ai piatti grande tipicità. Una cucina dove la memoria gioca un ruolo essenziale.



## Piccolo Mondo

**Serata enogastronomica con Morello Pecchioli**

**IL MATRIMONIO CONTADINO,  
OVVERO LA FESTA IN CORTE**

Giovedì 17 maggio 2012

**Serata della Tradizione**

**IL PICCOLO MONDO...ANTICO**

(Dissertazione sui Berici)

Venerdì 07 dicembre 2012

---

**"PICCOLO MONDO"**

**Ristorante da Gino**

Via Marconi, 13 - Zovencendo (VI)

Tel. 0444 893053

[www.piccolomondo.vi.it](http://www.piccolomondo.vi.it) - [info@piccolomondo.vi.it](mailto:info@piccolomondo.vi.it)

CHIUSO IL LUNEDÌ



## PER RAGGIUNGERCI



Fonte piantina: CONSORZIO "VICENZA È"

**Antica Trattoria  
Al Sole**

Tel. 0444 730211

**Antica Osteria  
da Penacio**

Tel. 0444 273081

**Vecchia Ostaria  
"Toni Cuco"**

Tel. 0444 889548

**Trattoria Albergò  
Isetta**

Tel. 0444 889521

**Antico Ristorante  
Primon**

Tel. 0444 787149

**Trattoria  
Zamboni**

Tel. 0444 273079

**Piccolo Mondo  
Ristorante da Gino**

Tel. 0444 893053



## I NOSTRI AMICI FORNITORI

AZIENDA AGRICOLA  
**CAVAZZA**  
www.cavazzawine.com

Contrada Selva, 42/A  
36054 Montebello Vicentino (VI)  
Tel. 0444 649166 - Fax 0444 440038

**CA'BASSO®**

Vocazione Colli Berici.

Azienda Agricola  
Basso Graziano  
Via Casoni, 1  
36023 Longare (VI)

Tel. 0444 555114  
Fax 0444 953679  
info@bassovini.com  
www.bassovini.com

CANTINA

**MATTIELLO**

Il tuo buon bere. Dal 1905

**Azienda Agricola Mattiello Natalino**

Via Volto, 57 - 36023 Longare (VI)

Tel. e Fax 0444 555258

info@cantinamattiello.it www.cantinamattiello.it



**MARCATO**

“TENUTA LA GIARETTA”  
Colli Berici - Sarego - VI -

Via Prandi 10  
37030 Roncà VR - Italy  
Ph.: +390457460070  
fax: +390457461003  
www.marcatovini.it  
marcato@marcatovini.it



**PIOVENE PORTO GODI ALESSANDRO S.S. AZIENDA AGRICOLA**

Via Villa, 14 3, 36020 TOARA DI VILLAGA (Vicenza)

tel. 0444 885142, fax 0444 885142

web: www.piovene.com - e-mail: tpiovene@protec.it

COLLE DI  
**BUGANO®**

Colle di Bugano  
Via Bugano, 74 - Longare (VI)  
TEL. 0444/533469  
www.colledibugano.com





*Nani*  
AZIENDA AGRICOLA

Via de Gora 34 Nanto (VI)  
Tel. 0444.639191 - Fax 0444.738077  
info@vininani.com



**LE PIGNOLE**  
COLLI BERICI

[www.lepignole.com](http://www.lepignole.com)



Società Agricola

ALONTE - VICENZA  
[www.lapria.com](http://www.lapria.com) - [taste@lapria.com](mailto:taste@lapria.com)



Cà Rovere  
azienda agricola



via Bocara - Alonte (VI) Tel. 0444 436234  
[www.carovere.it](http://www.carovere.it) [ca\\_rovere@libero.it](mailto:ca_rovere@libero.it)



**COSARO**

*Salumi  
Cinlietta*

**INDUSTRIA ALIMENTARE**

**Cosaro s.r.l.**  
36030 S. Tomio di Malo (VI) - Via Vallugana, 60/1  
Tel. 0445 580330 r.a. - Fax 0445 580666

 **Miatello** srl

FORNITURE ALBERGHIERE

[www.miatello.it](http://www.miatello.it)

36063 MAROSTICA (VI) Via Nonis, 16 - Tel. 0424 470350 - Fax 0424 75929



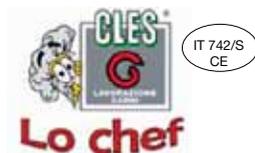


GOPPION CAFFÈ

Via Terraglio, 48 - 31022 Preganziol (TV)

Tel. 0422 490921 - Fax 0422 490905

email: info@goppioncaffè.it



**Coriele Luigi & Severino snc**

Via Pontenuovo, 26 - 36034 Malo (VI)

Tel. 0445 602702 - e-mail: cles@coriele.it

**3B** LAVANDERIA INDUSTRIALE

**LAVANDERIA INDUSTRIALE 3B s.r.l**

via De Nicola, 19 - 36075 Montecchio Maggiore (VI)

tel: 0444 492976 - fax: 0444 497633

email: info@lavanderia3b.it

Noleggio tovagliato per banchetti e cerimonie

**POLO**  
*insieme a te in cucina*

Polo S.p.A.

Via San Benedetto, 44/A - Z. I. 35037 Teolo (PD)

Tel. +39 049 9998411 - Fax +39 049 9998400

http://www.poloristorazione.it



**EH Service**  
VENDITA e NOLEGGIO  
attrezzature PROFESSIONALI  
Assistenza Tecnica  
7 giorni su 7  
PARTNER UFFICIALE DI  
KRUPPS UNO GIORIK

Via Terminon, 39/1 - Villaganzerla (VI)

Tel 340 8732098 - Fax 0444 639344

ehservice24@gmail.com



**Centro Distribuzione Collettività**  
di ENRICO MIOLA & C. s.n.c.  
catering professionale

Via Industria, 46 Z.M.I. - 36050 SOVIZZO (Vicenza)  
Telefono 0444 / 551900 r.a. - Fax 0444 / 551703  
e-mail: info@cdc-group.it - Sitoweb: www.cdc-group.it



**VALVERDE**

la forma dell'acqua







Via Pederiva, 96  
36040 Grancona (VI)

Casella Postale n° 28  
36057 Torri di Arcugnano (VI)  
Tel/Fax 0444 531422  
[www.lebuonetavoledeiberici.it](http://www.lebuonetavoledeiberici.it)  
[info@lebuonetavoledeiberici.it](mailto:info@lebuonetavoledeiberici.it)

Organizzazione a cura di  
ESAC S.P.A.