

Presso lo stand gastronomico:

Menù:
Gargati della Val Liona
Spezzatino + polenta
Piatto freddo

Tendone riscaldato
Previsto il servizio di asporto

Per info:
377 3759630

Potete trovarci su:



PROVAL LIONA



Scopri di più

Con il sostegno di:



**BANCA DELLE
TERRE VENETE**
GRUPPO BCC ICCREA

www.nextdesign.biz



16/17/23/24 Novembre 2024

A Spiazzo di Val Liona

E nei ristoranti locali aderenti all'iniziativa

Con il patrocinio di:



Provincia
di Vicenza



Camera di Commercio
Vicenza



CONFCOMMERIO
VICENZA
MANDAMENTO DI LONIGO



PROGRAMMA

a Spiazzo di Val Liona in Piazza del Donatore
Specialità Gargati con condimento a scelta

SABATO 16 NOVEMBRE

Ore 19 Apertura Stand gastronomico

DOMENICA 17 NOVEMBRE

Ore 12 Apertura Stand gastronomico

Ore 19 Apertura Stand gastronomico

SABATO 23 NOVEMBRE

Ore 19 Apertura Stand gastronomico

DOMENICA 24 NOVEMBRE

Ore 12 Apertura Stand gastronomico

Ore 19 Apertura Stand gastronomico

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

Durante la Festa, nei ristoranti di Val Liona saranno proposti i Gargati prodotti esclusivamente con farina di grano antico coltivato solo nel **Comune di Val Liona**.

Si tratta di una farina unica, macinata a pietra, di una varietà di grano chiamata "Cologna 12", molto diffusa in Val Liona e nel vicentino tra la fine dell'800 e la prima metà del '900.

Il grano recentemente macinato proviene da una coltivazione sperimentale, effettuata quest'anno, che si colloca all'interno di un progetto più ampio i cui promotori sono il **Comune di Val Liona**, la **Cooperativa Agribagnolo per conto del Comune di Lonigo**, le **Associazioni Slow Food Area Berica e Visit Val Liona**.



Trattoria
MUNARETTO

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.



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)



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.



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.



III QUARTI
ALBERTO BASCO

RISTORANTE TREQUARTI

Piazza del Donatore 3/4
Tel. 0444 889674

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

