



e esac
formazione



Talenti in Val Liona

Contest delle scuole alberghiere vicentine

dove la passione unisce gusto e territorio

Sabato 15 novembre 2025: la Finale
in occasione della Festa dei Gargati di Val Liona De.co.

Presso lo stand gastronomico:

Menù:

Gargati con diversi sughi,
spezzatino di guancette in umido con
polenta, tris di formaggi con mostarda,
piatto freddo, patatine, dolce

Tendone riscaldato
Previsto il servizio di asporto

Per info:

377 3759630

Potete trovarci su:



PROVALLIONA

EASY
VIVI
VICENZA
in un
B&B



Scopri di più

Con il sostegno di



**BANCA DELLE
TERRE VENETE**
GRUPPO BCC ICCREA

www.nextdesign.biz

5^a
Festa
dei Gargati
di Val Liona
DE.CO.



15/16/22/23 Novembre 2025

A Spiazzo di Val Liona

E nei ristoranti locali aderenti all'iniziativa

Con il patrocinio di:



Provincia
di Vicenza



Camera di Commercio
Vicenza



CONFIMMERCIO
VICENZA
MANDAMENTO DI LONIGO



PROGRAMMA

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

SABATO 15 NOVEMBRE

- Ore 10** Talenti in Val Lione
Finale del concorso gastronomico per le scuole alberghiere vicentine
- Ore 19** Apertura Stand gastronomico
- Ore 21** Gruppo musicale



DOMENICA 16 NOVEMBRE

- Ore 11** Visita guidata al
Museo della civiltà contadina
(su prenotazione *)
- Ore 12** Apertura Stand gastronomico
- Ore 15.30** Visita guidata
Museo della civiltà contadina
(su prenotazione *)
- Ore 19** Apertura Stand gastronomico

SABATO 22 NOVEMBRE

- Ore 18** Tartufo nero dei Berici, una delizia per il "Gargato"
Evento didattico a cura dell'Associazione Tartufai colli Berici
- Ore 19** Apertura Stand gastronomico
- Ore 21** Gruppo musicale



DOMENICA 23 NOVEMBRE

- Ore 8.15**
8.30 Val Lione Secret Tour 2025
Escursione guidata alla scoperta delle origini della Lione e di antichi mulini ad acqua. Partenza a gruppi (su prenotazione *)
- Ore 12** Apertura Stand gastronomico
- Ore 19** Apertura Stand gastronomico

*A cura di Visit Val Lione A.P.S. • info@visitvallione.org ☎ 379 1711570



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.



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

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



Farina di grano antico "Val Lione" Il sole della Val Lione

E' un piccolo **miracolo** l'aver riportato in tavola una **farina** ottenuta da una delle migliori varietà di grano tenero che veniva coltivato dai nostri nonni un secolo fa, il "Cologna 12".

In Val Lione ci siamo riusciti, soprattutto grazie al lavoro dei nostri nostri associati.

Abbiamo creato una **filiera** corta, che riunisce insieme agricoltori custodi, società cerealicole, enti di ricerca, ristoratori, panificatori, pizzaioli, associazioni che promuovono il cibo buono, giusto e genuino.

Lo abbiamo chiamato "Progetto grani antichi dei Colli Berici", è stato presentato al pubblico un anno fa e ora lo si può toccare con mano e anche gustare.

La farina ha il marchio VAL LIONE, perché in questo territorio sta il cuore del Progetto.

Da quest'anno la nostra farina di grano antico viene utilizzata non solo nei ristoranti, ma anche allo Stand gastronomico della Pro Loco.

Questa farina speciale si può anche acquistare, solo a Val Lione, presso i locali autorizzati (per info consultare il sito www.visitvallione.org).

