



# 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:



Scopri di più



**BANCA DELLE  
TERRE VENETE**  
GRUPPO BCC ICCREA

www.nextdesign.biz



**15/16/22/23 Novembre 2025**

**A Spiazzo di Val Liona**

**E nei ristoranti locali aderenti all'iniziativa**

Con il patrocinio di:



# PROGRAMMA

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

## SABATO 15 NOVEMBRE

- Ore 10 Talenti in Val Liona  
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 Liona Secret Tour 2025  
Escursione guidata alla scoperta delle origini della Liona 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 Liona A.P.S. • info@visitvalliona.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 liebre 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 Liona, pevarada veneta, gel di limone e germogli di erba acetella.



# Farina di grano antico "Val Liona" Il sole della Val Liona

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 Liona 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 LIONA, 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 Liona, presso i locali autorizzati (per info consultare il sito [www.visitvalliona.org](http://www.visitvalliona.org)).

