

# Talenti in Val Liona 2026

## Contest

### delle scuole alberghiere vicentine

*dove la passione unisce gusto e territorio*

**Sabato 14 novembre 2026: la Finale**
**in occasione della Festa dei Gargati di Val Liona De.co.**

*A cura di Visit Val Liona A.P.S. • info@visitvalliona.org 379 1711570

**Presso lo stand gastronomico:**

Menù:
**Gargati con diversi sughi, spezzatino di guancette in umido con polenta, polentina formaggio e sopressa, tris di formaggi con mostarda, baccalà, patatine, dolce**

**Tendone riscaldato**
**Previsto il servizio di asporto**

Per info:
**377 3759630**
**340 3915756**

Potete trovarci su:

PROVAL LIONA

Scopri di più

Con il sostegno di

BANCA DELLE TERRE VENETE
GRUPPO BCC ICCREA

www.nextdesign.biz



# 6ª Festa dei Gargati di Val Liona DE.CO.

## 13/14/15/20/21/22 Novembre 2026

## A Spiazzo di Val Liona

### E nei ristoranti locali aderenti all'iniziativa

Con il patrocinio di:

Provincia di Vicenza

Camera di Commercio Vicenza

Confcommercio Vicenza

COMUNE DI VAL LIONA

## PROGRAMMA

### a Spiazzo di Val Liona in Piazza del Donatore

# Specialità Gargati con condimento a scelta

**VENERDÌ 13 NOVEMBRE**

**Ore 19** Apertura Stand gastronomico

**Ore 21** Gruppo musicale

**SABATO 14 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 — MUSIC SERVICE MIRCO DJ — FESTE IN GENERE

**DOMENICA 15 NOVEMBRE**

**Ore 11** **Orienteering**

**Ore 12** Apertura Stand gastronomico

**Ore 19** Apertura Stand gastronomico

**VENERDÌ 20 NOVEMBRE**

**Ore 19** Apertura Stand gastronomico

**Ore 21** Gruppo musicale — PUNK LIGHTS — DENNY DJ

**SABATO 21 NOVEMBRE**

**Ore 19** Apertura Stand gastronomico

**Ore 21** Gruppo musicale

**DOMENICA 22 NOVEMBRE**

**Ore 12** Apertura Stand gastronomico

**Ore 19** Apertura Stand gastronomico



Gargati di Val Liona DE.CO.

---

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)



isetta la trattoria

**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 da TIMONCINO

**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.



IIIQUARTI
ALBERTO BASSO

**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).

