



Guida ai prodotti e alle feste
enogastronomiche
delle Pro Loco
vicentine

SAPORI PRO LOCO





SAPORI PRO LOCO

Guida ai prodotti
e alle feste enogastronomiche
delle Pro Loco vicentine



Il Vicentino è un terra ricca di tradizioni enogastronomiche e di prodotti e piatti tipici. Alcuni sono diventati prodotti di nicchia, di altri si è persa, nel corso del tempo, ogni traccia.

In questo senso si inserisce il lavoro delle Pro Loco, da sempre custodi delle tradizioni e della cultura del luogo: da alcuni anni infatti il lavoro delle nostre associazioni si è concentrato sulla riscoperta e la valorizzazione delle tipicità gastronomiche legate al territorio.

Questo è stato possibile grazie all'impegno dei volontari ma anche al coinvolgimento delle Amministrazioni Comunali e al lavoro del Tavolo di Coordinamento dei prodotti De.Co. che certifica con la Denominazione Comunale, la produzione agricola, i piatti della tradizione e anche alcuni prodotti artigianali di eccellenza al fine di difendere il prodotto locale, rispetto al fenomeno della omogeneizzazione di prodotti e sapori.

L'Unpli Vicenza, con il sostegno della Regione Veneto ed il contributo delle Pro Loco e dei Consorzi, ha deciso di pubblicare il presente opuscolo allo scopo di far conoscere ad un pubblico sempre più ampio, periodi e luoghi nei quali si tengono le varie iniziative, al fine di favorire una sempre più ampia partecipazione.

Bortolo Carlotto
Presidente Unpli Vicenza

The land of Vicenza is rich in food and wine traditions. Some of them became niche products; some others went lost over time.

The Pro Locos put themselves in first line in keeping traditions and cultures of the territories: for some years, in fact, the work of our associations has focused on the rediscovery and enhancement of the typical gastronomic traditions linked to the territory. This was possible thanks to the efforts of all the volunteers but also to the involvement of the Municipal Administrations and of the Coordination Table of the De.Co. that certifies with the so-called "Municipal Denomination" the agricultural production, the traditional dishes and also some artisan products of excellence in order to defend the local products, in opposition to the phenomenon of homogenization of products and flavours.

Unpli Vicenza, with the support of the Veneto Region and the contribution of the Pro Loco and consortiums, has decided to publish this brochure in order to raise awareness of a wider audience about products, periods and places where the various initiatives take places, in order to favour an ever-wider participation.

Bortolo Carlotto
President of Unpli Vicenza



Il Veneto è culla di vere e proprie eccellenze enogastronomiche, che portano sulle nostre tavole i sapori e gli odori di una tradizione ricca, testimonianza gustosa delle nostre radici nonché della nostra stessa identità.

Il Vicentino, territorio per sua stessa natura laborioso, non fa eccezione. Anzi, ci dona dei prodotti che testimoniano, meglio di qualsiasi ricerca tematica, la meravigliosa storia di una terra generosa tanto nel comparto dell'ortofrutta, quanto in quello vitivinicolo.

Per valorizzare marchi di tale qualità serve una ottima promozione, capace di elevarne ogni singola caratteristica in un tripudio di gusto che riesce a soddisfare ogni palato.

La provincia di Vicenza può fare saldo affidamento su di un patrimonio inesauribile: i bravissimi volontari delle Pro Loco che, grazie a una passione e una dedizione fantastiche, animano ogni angolo della nostra Regione.

Il loro impegno, che non finirà mai di elogiare, oltre a testimoniare quella caparbia voglia di fare che muove noi Veneti, si manifesta in molteplici manifestazioni locali, la cui importanza assume una ulteriore valenza positiva.

La riscoperta delle peculiarità del nostro passato, quali appunto la cucina della nostra tradizione, costituisce infatti un indubbio volano per lo sviluppo di una nuova forma di offerta turistica, che mira a presentare la bontà dei nostri piatti declinandola con le bellezze storico – artistiche che ornano i nostri Comuni.

Nell'augurare una buona lettura, desidero concludere porgendo i saluti della Regione del Veneto e miei personali.

Luca Zaia
Presidente della Regione del Veneto

The Veneto region is a real food and wine excellence cradle; our tables are full of tastes and smells of a rich tradition, a tasty testimony of our roots as well as of our own identity.

The Vicenza area, a land that is hard-working by its very nature, is no exception. Indeed, it gives us products that testify, better than any thematic research, the marvellous story of a land that is as generous in fruit and vegetables as well as in the wine sector.

To enhance the brands of quality serves an excellent promotion, capable of elevating every single feature in a triumph of taste that satisfies every palate.

The province of Vicenza can rely on an inexhaustible patrimony: the great volunteers of the Pro Loco, thanks to their passion and a fantastic publication, animate every corner of our Region.

Their commitment, which I will never cease to praise, testifies the stubborn willpower that moves us Venetians, and manifests itself in various local events, whose importance is invaluable.

The rediscovery of the peculiarities of our Past, such as the kitchen of our tradition, is an undoubted driving force for the development of new tourist offers, which aim to present the goodness of our dishes in connection with the historical-artistic beauties that adorn our Municipalities.

In wishing a good reading, I would like to conclude by offering the greetings of the Veneto Region and my personal ones.

Luca Zaia
President of the Veneto Region



Tanti, tantissimi sono i motivi che ogni anno spingono milioni di turisti provenienti da tutto il mondo a scegliere il Veneto come meta per le proprie vacanze. Tra questi uno dei più sentiti è sicuramente la ricchissima tradizione enogastronomica che tutto il territorio regionale può vantare.

In Veneto tutto è sapore, fragranza e aroma. A rappresentarci sulla tavola, ci sono un mondo di prodotti tipici, tra cui 36 tra marchi DOP e IGP, e una varietà enologica senza pari, che annovera numerose etichette blasonate tra cui 28 produzioni DOC e 14 DOCG, senza però dimenticare tutti quei deliziosi vini rossi, bianchi, passiti e spumanti, vere e proprie eccellenze venete.

Questa raccolta di prodotti e piatti tipici, attentamente composta dall'UNPLI di Vicenza con il contributo di tutte le Pro Loco della provincia, rappresenta un viaggio. Un viaggio nei paesi, nelle campagne e nelle cucine intrise dell'odore dei pranzi domenicali alla scoperta o riscoperta dei sapori della tradizione gastronomica veneta.

E come ogni viaggio, ha un inizio ma non una fine: gli odori e i sapori si confondono con i dialetti del luogo, con le storie e con i "segreti" delle nonne, fino ad evocare nuove suggestioni che si mescolano, si moltiplicano, si tramandano.

La terra vicentina, una terra da assaggiare quindi, con gusto.

Federico Caner

Assessore al Turismo e Attività Promozionali - Regione del Veneto

There are many reasons that every year push millions of tourists from all over the world to choose the Veneto region as a destination for their holidays. Among these, one of the most heartfelt is certainly the rich culinary tradition of the whole regional territory.

In Veneto everything is flavour, fragrance and aroma. Representing us on the table, there are a world of typical products, including 36 between DOP and IGP brands, and an unparalleled oenological variety, highlight including 28 DOC and 14 DOCG productions, without forgetting all those delicious reds, whites, raisins and sparkling wines, true Venetian excellence.

This collection of products and typical dishes, carefully composed by the UNPLI of Vicenza with the contribution of all the Pro Loco of the province, is actually a journey. A journey in the towns, in the countryside and in the kitchens soaked with the smell of Sunday lunches to discover or re-discover the flavours of the Venetian gastronomic tradition.

And like any journey, it has a beginning but not an end: the smells and tastes blend themselves with the local dialects, with the stories and the "secrets" of the grandmothers, to the point of evoking new suggestions that mix, multiply, and hand down. The Vicenza land is then a land to taste with flavours.

Federico Caner

Assessor for Tourism and Promotional Activities - Veneto Region



Da Consigliere Delegato non posso che ringraziare l'UNPLI della Provincia di Vicenza, motore ed orgoglio di un territorio che ha in questa organizzazione uno dei pilastri della propria offerta di accoglienza turistica e laboriosa attività di divulgazione delle proprie meraviglie.

Coordinare, organizzare, sensibilizzare e promuovere sono verbi fondamentali oggi più che mai in un mondo globale in grande movimento, ma noi nella nostra grande Provincia, che è una perla imparagonabile abbiamo un unico imperativo: CREDERE.

Credere nella nostra storia e tradizione, credere nel rilancio delle nostre produzioni di nicchia e dell'immagine di un territorio denso di potenzialità come quello della Provincia di Vicenza!

Un rilancio che passa per la presa di coscienza di ognuno di essere attore primario di un sistema e che grazie al proprio impegno volontario contribuisce alla crescita delle nuove leve, che devono riscoprire tutti i valori di cui le Pro Loco sono grandi custodi.

Questa pubblicazione è il frutto di questa volontà e quindi... Grazie di cuore UNPLI!

Tirarse su le maneghe e avanti tutta!

Leonardo De Marzo

**Consigliere Provinciale Delegato Sviluppo dell'Accoglienza Turistica
Coordinatore dell'O.G.D. Provinciale Terre Vicentine Patrocinii ed Eventi**

As council member, I can only thank UNPLI Vicenza, driving force and pride of a territory that has in this organization one of the pillars of its tourist offer as well as a lot of activities to spread its cultural wonders.

Coordinating, organizing, raising awareness and promoting are fundamental verbs today more than ever in a global world always in great motion. Moreover, in our great Province, which is an incomparable pearl, we have a only imperative: BELIEVE. Believing in our history and tradition, believing in the revival of our niche productions and of the territory's image.

The raising passes through the awareness of everyone to be an actor of the system, as well as that thanks to our voluntary commitments we contribute to the growth of new recruits, who must rediscover all the values of which the Pro Loco are great keepers.

This publication is the fruit of this will and therefore ... Thank you very much UNPLI! Pull up the sleeves and move on!

Leonardo De Marzo

**Consigliere Provinciale Delegato Sviluppo dell'Accoglienza Turistica
Coordinatore dell'O.G.D. Provinciale Terre Vicentine Patrocinii ed Eventi**

feste e sagre

(in ordine di data)

GENNAIO

SAGRA DEL BROCCOLO FIOVARO De.Co. - Creazzo
SAGRA DI SAN BIAGIO con Toro allo Spiedo e composte - Montorso Vicentino

MARZO

FESTA DELLA QUAGLIA - Castegnero

APRILE

OTTAVA DI PASQUA con la porchetta - Monteviale
PALIO DI ROMANO con "panna e storti" - Romano d'Ezzelino
FESTA DELLA MARESINA - Valdagno
SAGRA DI SAN MARCO - SAGRA DEI CUCHI con "poenta e cavreto" (polenta e capretto) - Canove
FESTA DI SAN MARCO - Gambellara

MAGGIO

FESTA DEL FORMAGGIO E DEI PRODOTTI De.Co. - Nogarole Vicentino
FESTA DELL'ADDOLORATA (IV di Quaresima) con porchetta zuglianese - Zugliano
SAGRA DELLA BONDOLA - Torrebelvicino
MOSTRA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI, ARTIGIANALI E DELLE ERBE SPONTANEE DELLA VAL LIONA con pasta all'aglio orsino - Val Liona
PRIMAVERA IN TAVOLA con "gnocchi di ricotta" - Enego
FESTA DELLA CILIEGIA DI MAROSTICA I.G.P. - Pianezze e Marostica

GIUGNO

FESTA DEL GOBETO - Zermeghedo
CILIEGIA IN FESTA - Mason Vicentino
FESTA DE SIARESA - Castegnero
FESTA DELLE CILIEGIE - Chiampo
FESTA DEL TORO ALLO SPIEDO De.Co. - San Tomio di Malo
SAGRA DI SAN GIOVANNI con bucatini alla lughese - Lugo di Vicenza
FESTA DEL PESCEGATTO - Mossano

LUGLIO

FESTA DELLA PRO LOCO con Tortelli con carota bianca De.Co. - Monticello Conte Otto
FIERA DI SANTA MARIA MADDALENA con Trippa alla parmigiana - Castelgomberto
SAGRA DEL PESCE - Maragnole di Breganze

AGOSTO

SAGRA DEI SANTI FERMO E RUSTICO con avanotto De.Co. - Bolzano Vicentino
SAGRA DELLA TROTA - Arsiero
SAGRA DELL'ASSUNTA con polastro in tecia - Sovizzo
SAGRA DELLA SOPRESSA - Valli del Pasubio
FESTA DEI GNOCCHI CON LA FIORETTA De.Co. - Recoaro Terme
FESTA DEL "GNOCO DE PATATA" - Arsiero
FESTA DELLA PATATA DI ROTZO De.Co. - Rotzo

SETTEMBRE

SAGRA DEL BACCALÀ - Tavernelle
SAGRA PATRONALE DI MALO con arrosto di quaglia allo spiedo - Malo
SAGRA DEL SEDANO BIANCO di Rubbio De.Co. - Rubbio di Conco
FESTA DEL BACALÀ ALLA VICENTINA - Sandrigo
FESTA DELLA ZUCCA - Ghizzole di Montegaldella
SUISSOKTOBER FEST - Sovizzo
FESTA DELL'UVA - Gambellara

OTTOBRE

SAGRA DEI BIGOLI CON L'ARNA - Zanè
FESTA DELLE RAVISSE - Solagna
FESTA DELL'ARNA E MOSSANO SAPORI D'AUTUNNO - Mossano
FESTA DEI MARUNI di ALVESE di Nogarole con i "caùci di Alvese"
De.Co. - Nogarole
FESTA DELLO SPIEDO - Isola Vicentina
SAGRA "POLENTA E BACCALÀ" - Thiene

NOVEMBRE

ANTICA FIERA DI SAN MARTINO con Toresani allo spiedo e vini
DOC - Breganze
GUSTANDO L'AUTUNNO con ragù alla zuglianese - Zugliano
FESTA DELLA CINCIONELA CO' LA RAVA De.Co. - Chiampo

DICEMBRE

MOSTRA MERCATO DEI "CORGNOI" (lumache) - Crespadoro
FESTA DEL RADICCHIO ROSSO - Asigliano Veneto

pro loco flavors

JANUARY

FESTIVAL OF FIOLE BROCCOLI De.Co. - Creazzo
FEAST OF SAINT BIAGIO with spit roast bull and compotes - Montorso Vicentino

MARCH

QUAIL FESTIVAL - Castegnero

APRIL

EIGHTH OF EASTER with porchetta - Monteviale
PALIO OF ROMANO with "panna e storti" - Romano d'Ezzelino
MARESINA FESTIVAL - Valdagno
FEAST OF SAINT MARK - "SAGRA DEI CUCHI" with polenta and kid - Canove
FEAST OF SAINT MARK - Gambellara

MAY

FESTIVAL OF CHEESE AND De.Co. PRODUCTS - Nogarole Vicentino
FEAST OF THE SORROWFUL VIRGIN (IV of Lent) with porchetta - Zugliano
FESTIVAL OF THE BONDOLA - Torrebelvicino
EXHIBITION OF AGRI-FOOD PRODUCTS, CRAFTS AND WILD HERBS OF LIONA VALLEY with wild garlic pasta - Val Lione
SPRING IN TABLE with "ricotta gnocchi" - Enego
FESTIVAL OF THE CHERRY OF MAROSTICA - Pianezze and Marostica

JUNE

FESTIVAL OF THE GOBETO - Zermeghedo
CHERRIES IN FESTIVAL - Mason Vicentino
CHERRY FESTIVAL - Castegnero
CHERRY FESTIVAL - Chiampo
FESTIVAL OF THE SPIT ROAST BULL De.Co. - San Tomio di Malo
FEAST OF SAINT JOHN - Lugo di Vicenza
FESTIVAL OF THE CATFISH - Mossano

JULY

PRO LOCO FESTIVAL with tortellos with white carrot De.Co. - Monticello Conte Otto
FEAST OF SAINT MARY MAGDALENE with parmesan tripe - Castelgomberto
FESTIVAL OF THE FISH - Maragnole of Breganze

AUGUST

FESTIVAL OF THE SAINTS FERMO AND RUSTICO with juvenile fish De.Co. - Bolzano Vicentino
FESTIVAL OF THE TROUT - Arsiero
FEAST OF THE ASSUMPTION with chicken in pot - Sovizzo
FESTIVAL OF THE SOPRESSA - Valli del Pasubio
FESTIVAL OF THE GNOCCHI WITH THE "FIORETTA" De.Co. - Recoaro Terme
FESTIVAL OF THE POTATOES GNOCCHI - Arsiero
FESTIVAL OF THE ROTZO POTATOES De.Co. - Rotzo

SEPTEMBER

FESTIVAL OF THE CODFISH - Tavernelle
PATRONAL FESTIVAL IN MALO with roast quail spit - Malo
FESTIVAL OF THE WHITE CELERY OF RUBBIO De.Co. - Rubbio di Conco
FESTIVAL OF VICENTINE CODFISH - Sandrigo
PUMPKIN FESTIVAL - Ghizzole di Montegaldella
SUISSOKTOBER FEST - Sovizzo
GRAPE FESTIVAL - Gambellara

OCTOBER

FESTIVAL OF THE BIGOLI WITH DUCK - Zanè
FEAST OF COOKED VEGETABLES - Solagna
FESTIVAL OF THE DUCK AND AUTUMN FLAVOURS - Mossano
FESTIVAL OF THE CHESTNUTS OF ALVESE of Nogarole with the "caùci of Alve-
se" De.Co. - Nogarole
FEAST PARTY - Isola Vicentina
FESTIVAL "POLENTA AND CODFISH" - Thiene

NOVEMBER

ANCIENT FAIR OF SAINT MARTIN with spits and DOC wines - Breganze
TASTING THE AUTUMN with ragù alla zuglianese - Zugliano
CINCIONELA FESTIVAL CO 'LA RAVA De.Co. - Chiampo

DECEMBER

"CORGNOI" (snails) MARKET EXHIBITION - Crespadoro
FESTIVAL OF THE RED RADICCHIO - Asigliano Veneto

primi PIATTI



first courses





PIATTO TIPICO

risotto con ciliegie

Typical dish: RISOTTO WITH CHERRIES

Festival linked to the dish: FESTA DEA SIARESA

Location: Castegnero

Period of realization: May / June

Description: risotto with Castegnero cherries

Pro Loco: Castegnero - proloco.castegnero@libero.it

<https://www.prolococastegnero.it/>

<https://www.facebook.com/prolococastegnero/>



Festa legata al piatto: FESTA DEA SIARESA

Località: Castegnero

Periodo di realizzazione: maggio/giugno

Descrizione: risotto con ciliegie di Castegnero

Pro Loco: Castegnero - proloco.castegnero@libero.it

<https://www.prolococastegnero.it/>

<https://www.facebook.com/prolococastegnero/>



PIATTO TIPICO

gnocchi con la fioretta De.Co.

Typical dish: GNOCCHI WITH FIORETTA De.Co.

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE GNOCCHI WITH THE FIORETTA De.Co.

Location: Recoaro Terme

Period of realization: August

Description: dish with "De.Co." cheese of Recoaro. The "fioretta" is the name given to a liquid ricotta, the product of the first processing of milk, obtained thanks to the surfacing in the ricotta production phase, which is not completely drained from the whey and therefore has a semi-solid consistency.

Pro Loco: Recoaro Terme - proloco@recoaroterme.net

<https://www.facebook.com/proloco.recoaroterme/>



Festa legata al piatto: FESTA DEI GNOCCHI
CON LA FIORETTA De.Co.

Località: Recoaro Terme

Periodo di realizzazione: agosto

Descrizione: piatto a denominazione comunale "De.Co.". La fioretta è il nome che si usa a Recoaro Terme per indicare la ricotta liquida, il prodotto della prima lavorazione del latte, che si ricava per affioramento nella fase di produzione della ricotta. Questa non viene completamente scolata dal siero ed ha quindi una consistenza semisolida

Pro Loco: Recoaro Terme - proloco@recoaroterme.net

<https://www.facebook.com/proloco.recoaroterme/>



PIATTO TIPICO

gnoco de patata

Typical dish: GNOCO DE PATATA

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE POTATOES GNOCCHI

Location: Arsiero

Period of realization: last week of August

Description: the gnocchi are handmade with potatoes grown in our valleys, in the traditional varieties of "Bintje", "Desirée", "Agrida". They are seasoned with various sauces: from ragu to tomato sauce, from smoked ricotta to butter and sage.

Pro Loco: Arsiero - 340.0012897 - proarsiero@libero.it

www.prolocoarsiero.it

<https://www.facebook.com/proloco.arsiero/>



Festa legata al piatto: FESTA DEL "GNOCO DE PATATA"

- Agosto Arsierese

Località: Arsiero

Periodo di realizzazione: ultima settimana di agosto

Descrizione: gli gnocchi, realizzati a mano con le patate coltivate nelle nostre Valli la cui produzione agricola delle varietà "Bintje", "Desirée", "Agrida" ha ripreso un certo vigore, puntando proprio sul "naturale". Vengono conditi con vari tipi di salse: dal ragù, al pomodoro, alla ricotta affumicata, al burro e salvia.

Pro Loco: Arsiero - 340.0012897 - proarsiero@libero.it

www.prolocoarsiero.it

<https://www.facebook.com/proloco.arsiero/>



PIATTO TIPICO

gnocchi di ricotta

Typical dish: RICOTTA GNOCCHI

Festival linked to the dish: SPRING IN TABLE

Location: Enego

Period of realization: May

Description: ricotta gnocchi with wild spinach cream, smoked ricotta and Alpine cottage butter. The ricotta is always fresh and it comes from the cheese factories of the Asiago Plateau. Its cream component is particularly significant, giving a soft and delicate taste. Also the butter comes from the territory and is the result of a handcrafted process. The wild spinach counteracts the delicacy of dairy products and helps to create a particularly balanced dish.

Pro Loco: Enego - 0424.490160 - prolocoenego@libero.it



Festa legata al piatto: PRIMAVERA IN TAVOLA

Località: Enego

Periodo di realizzazione: maggio

Descrizione: gnocchi di ricotta con vellutata di Buon Enrico (con farinelle), ricotta affumicata e burro di malga. La ricotta è sempre fresca e proviene dai caseifici dell'Altipiano dei Sette Comuni. La sua componente di panna è particolarmente significativa, dando un gusto morbido e delicato. Anche il burro proviene dal territorio ed è frutto di una lavorazione artigianale. Le farinelle sono uno spinacio selvatico che contrasta la delicatezza dei latticini e contribuisce a creare un piatto particolarmente equilibrato.

Pro Loco: Enego - 0424.490160 - prolocoenego@libero.it



PIATTO TIPICO

bucatini alla lughese De.Co.

Typical dish: BUCATINO ALLA LUGHESE De.Co.

Festival linked to the dish: PATRONAL FEAST OF SAINT JOHN

Location: Lugo

Period of realization: June

Description: First course of pasta (bucatini) with meat and vegetable sauce seasoned with mushrooms and cream, served on terracotta bowls.

Pro Loco: Lugo di Vicenza - 0445.861655 - 371.1453618 - info@prolugo.vi.it
www.prolugo.vi.it - <https://www.facebook.com/ProLocoLugoDiVi/>



PIATTO TIPICO

tortello di zucca di Ghizzole di Montegaldella De.Co.

Typical dish: PUMPKIN'S TORTELLO

Festival linked to the dish: PUMPKIN FESTIVAL

Location: Ghizzole - Montegaldella

Period of realization: September

Description: the pumpkin's tortellos received, the De.Co. denomination as recognition of a traditional product. It is originally inspired by the Mantuan recipe, with some slight differences in the doses of the ingredients, according to local traditions, it has a sweet taste but not too much. At the festival you can also taste the pumpkin risotto with Costozza's mushrooms, pumpkin gnocchi, desserts and much more, strictly pumpkin based.

Pro Loco: Montegaldella - montegaldellapl@libero.it - 0444.737316

www.prolocomontegaldella.it

<https://www.facebook.com/festadellazuccamontegaldella/>

Festa legata al piatto: FESTA PATRONALE DI SAN GIOVANNI

Località: Lugo di Vicenza

Periodo di realizzazione: giugno

Descrizione: Primo piatto di pasta con ragù di carne e verdure condito con funghi e panna da cucina, servito su ciotole di terracotta.

Pro Loco: Lugo di Vicenza - 0445.861655 - 371.1453618

info@prolugo.vi.it - www.prolugo.vi.it

<https://www.facebook.com/ProLocoLugoDiVi/>

Festa legata al piatto: FESTA DELLA ZUCCA

Località: Ghizzole di Montegaldella

Periodo di realizzazione: settembre

Descrizione: il Tortello di Zucca di Ghizzole di Montegaldella, ha ricevuto il De.Co. come riconoscimento di un prodotto di tradizione che si ispira in parte alla ricetta mantovana, ma la differenza la fanno quei pochi ingredienti dosati secondo una ricetta locale. Gusto dolce ma non troppo, giusto quello che il palato desidera gustare. Non mancano il risotto alla zucca con Pioppini di Costozza, gnocchi alla zucca, dolci e tanto ancora...rigorosamente a base di zucca.

Pro Loco: Montegaldella - montegaldellapl@libero.it

0444.737316 - www.prolocomontegaldella.it

<https://www.facebook.com/festadellazuccamontegaldella/>



PIATTO TIPICO
bigoli
 co' l'arna
 De.Co.

Typical dish: BIGOLI WITH DUCK De.Co.

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE BIGOLI WITH DUCK

Location: Zanè

Period of realization: October

Description: the festival refers to the traditions of rural life which, on the occasion of the Madonna of the Rosary, provided for the preparation of bigoli with duck meat. An ancient proverb also says: "Boiled duck and rounded pasta during the Rosary, make the world happy".

Pro Loco: Zanè - proloco.zane.2014@gmail.com

<https://www.facebook.com/prolocozane/>



Festa legata al piatto: SAGRA DEI BIGOLI CO' L'ARNA

Località: Zanè

Periodo di realizzazione: ottobre

Descrizione: la festa si rifà alle tradizioni della civiltà contadina che, in autunno in occasione della Madonna del Rosario, prevedeva che si preparassero i bigoli con le carni delle anatre. Lo recita anche un antico proverbio: "Arna lessa e bigolo tondo a Rosario contenta el mondo".

Pro Loco: Zanè - proloco.zane.2014@gmail.com

<https://www.facebook.com/prolocozane/>



PIATTO TIPICO
tortelli
 con carota
 bianca
 De.Co.

Typical dish: TORTELLI WITH WHITE CARROT De.Co.

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE PRO LOCO

Location: Monticello Conte Otto

Period of realization: July

Description: a casket that contains ancient flavours of our tradition. Working with modern technologies, we are able to keep intact all the flavours of the root that was once the basis of the diet of our ancestors. In particular, the tortelli with white carrot are excellent both cooked in the classic way, boiled and served with butter and sage or fried for an original aperitif.

Pro Loco: Monticello Conte Otto - 391.7493178

prolocomco@gmail.com - www.carotabianca.it



Festa legata al piatto: FESTA DELLA PRO LOCO

Località: Monticello Conte Otto

Periodo di realizzazione: luglio

Descrizione: uno scrigno che racchiude antichi sapori che fanno parte della nostra storia più remota. Lavorata con tecnologie moderne riusciamo a mantenere intatti tutti i sapori di questa radice che un tempo era la base della dieta dei nostri avi. In particolare vengono proposti i TORTELLI CON CAROTA BIANCA, ottimi sia nel modo classico, bolliti e serviti con burro e salvia o fritti per un aperitivo originale.

Pro Loco: Monticello Conte Otto - 391.7493178

prolocomco@gmail.com - www.carotabianca.it

salumi E INSACCATI



cured meats and sausages



PIATTO TIPICO
bondola
con crauti
De.Co.

Typical dish: BONDOLA WITH SAUERKRAUT De.Co.

Festival linked to the dish: Festival of the bondola

Location: Torrebelticino

Period of realization: May

Description: the Torrebelticino bònola is a delicious and tasty sausage, with a round shape, made up of pork produced in the national territory and can be considered a prestigious asset of the Norcia's pork butchery tradition. The bònola can also be produced with the tongue; in this case, by tradition, it is consumed near the days of the Ascension.

Pro Loco: Torrebelticino - 370.1386379

info@prolocotorrebelticino.it - www.prolocotorrebelticino.it

Festa legata al piatto: Sagra della bondola

Località: Torrebelticino

Periodo di realizzazione: maggio

Descrizione: la bònola di Torrebelticino è un prelibato e gustoso insaccato, dalla forma tondeggiante, costituito da carne suina prodotta nel territorio nazionale e può essere considerato un bene prestigioso della tradizione norcina locale. La bònola può essere prodotta anche con la lingua e in questo caso, per tradizione, viene consumata in prossimità dei giorni dell'Ascensione da cui deriva il nome "bònola dell'Asensa".

Pro Loco: Torrebelticino - 370.1386379

info@prolocotorrebelticino.it - www.prolocotorrebelticino.it



PIATTO TIPICO

salame e polenta

Typical dish: **SALAMI AND POLENTA**

Festival linked to the dish: **SUISSOKTOBER FEST** feast of local autumn products

Location: **Sovizzo**

Period of realization: **September**

Description: It is a simple dish that combines the typical products of our land: salami, polenta, truffle, cheese and mushrooms. The soft polenta is still prepared in the cauldron, flavoured with truffles of our hills and served on a plate together with the mushrooms previously stir-fried with garlic and parsley. Finally, small pieces of local Asiago soft cheese and slices of salami are added.

Pro Loco: Sovizzo - 347.9565340 - proloco.sovizzo@libero.it

<https://www.facebook.com/prolocosovizzo/>

<http://prolocosovizzo.altervista.org/>



Festa legata al piatto: **SUISSOKTOBER FEST** festa dei prodotti locali autunnali

Località: **Sovizzo**

Periodo di realizzazione: **settembre**

Descrizione: è un piatto semplice che unisce i prodotti tipici della nostra terra: salame, polenta, tartufo, formaggi e funghi. La polenta morbida viene preparata ancora nei calieri, aromatizzata al tartufo dei nostri colli e servita su un piatto in cui vengono accostati i funghi in precedenza saltati in padella con aglio e spruzzati di prezzemolo. Per finire viene tagliato del formaggio tenero locale Asiago in piccoli pezzettini con l'aggiunta di fette di salame.

Pro Loco: Sovizzo - 347.9565340 - proloco.sovizzo@libero.it

<https://www.facebook.com/prolocosovizzo/>

<http://prolocosovizzo.altervista.org/>



PIATTO TIPICO

cincionela co' la rava De.Co.

Typical dish: **CINCIONELA CO 'LA RAVA De.Co.**

Festival linked to the dish: **FESTIVAL OF THE CINCIONELA CO 'LA RAVA**

Location: **Chiampo**

Period of realization: **third weekend of November**

Description: in collaboration with the Pro Loco, the Municipality of Chiampo organizes every year in November this Festival, with food stands, musical events and much more. The cincionela is a delicious pork sausage mixed with yellow turnip tops, that has been produced for more than fifty years in the area. The meat of the cincionela comes from the thigh, from the schooner and the scrape. The turnip is cooked and deprived of the skin or peel, it is minced and well blended in the dough.

Pro Loco: Chiampo - amministrazione@proloco.it

<https://www.facebook.com/ProLocoChiampo/>

<https://prolocochiampo.com/>

Festa legata al piatto: **FESTA DELLA CINCIONELA CO' LA RAVA**

Località: **Chiampo**

Periodo di realizzazione: **terzo weekend di novembre**

Descrizione: in collaborazione con la Pro Loco il Comune di Chiampo organizza ogni anno a Novembre la festa della Cincionela co' la rava, prodotto De.Co. della nostra vallata. La cincionela è una prelibata salsiccia di carne di maiale mista a cime di rapa gialla, prodotta da più di cinquant'anni nella zona. La carne della cincionela viene dalla coscia, dalla goletta e lo scanello. La rapa invece viene cotta e privata della pelle o buccia, è tritata e amalgamata bene nell'impasto.

Pro Loco: Chiampo - amministrazione@proloco.it

<https://www.facebook.com/ProLocoChiampo/>

<https://prolocochiampo.com/>



PIATTO TIPICO

polenta e sopressa

De.Co.

Typical dish: Polenta and Sopressa De.Co.

Festival linked to the dish: Festival of the Sopressa

Location: Valli del Pasubio

Period of realization: first half of August

Description: the sopressa is sliced and placed in a dish together with toasted polenta. The best is to place it over the slices of hot polenta so that it can express all its goodness. The sopressa, a typical sausage from Valli del Pasubio, is produced by local artisans who use all parts of the pig as in the past. The minimum seasoning is six months in particularly suitable environments. The absence of preservatives allows tasting even for people with celiac disease.

Pro Loco: Valli del Pasubio - 0445.590176 - prolocovalli@libero.it

<https://www.facebook.com/pro.valli/> - <http://www.prolocovallidelpasubio.it/>

Festa legata al piatto: SAGRA DELLA SOPRESSA

Località: Valli del Pasubio

Periodo di realizzazione: prima metà di agosto

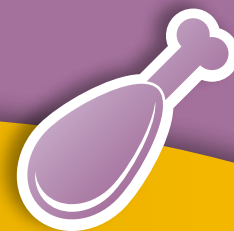
Descrizione: la sopressa viene affettata e posta in un piatto assieme a fette di polenta abbrustolita. Si degusta al meglio ponendola sopra le fette di polenta calda in modo che possa esprimere tutta la sua bontà. La sopressa, insaccato tipico di Valli del Pasubio, è prodotta da artigiani del paese che utilizzano tutte le parti del maiale come in passato. La stagionatura minima è di sei mesi in ambienti particolarmente adatti. L'assenza di conservanti permette la degustazione anche a persone con problemi di celiachia.

Pro Loco: Valli del Pasubio - 0445.590176

prolocovalli@libero.it - <https://www.facebook.com/pro.valli/>

<http://www.prolocovallidelpasubio.it/>

carni



meats



PIATTO TIPICO

toro allo spiedo De.Co.

Typical dish: SPIT ROAST BULL

Festival linked to the dish: SAN TOMIO IN FESTA

Location: San Tomio in Malo

Period of realization: June

Description: The meat of the bull, cooked on the spit following a secret recipe with herbs, is wisely blended by our experts in order to receive a pleasant and delicate taste. It takes fifteen hours of cooking on a spit, that can withstand a weight from 400 to 450 kg; the meat is soft and tasty after this long cooking, which starts in Saturday afternoon. Then, the meat is expertly cut by our cooks and ready to be tasted.

Pro Loco: San Tomio di Malo - info@prosantomio.it - www.prosantomio.it



PIATTO TIPICO

spiedo di faraona De.Co.

Typical dish: GUINEA FOWL SPIT

Festival linked to the dish: SPIT FESTIVAL

Location: Isola Vicentina

Period of realization: third Sunday of October

Description: the spit is composed

by pieces of guinea fowl and pork meat interspersed with slices of pork lard, accompanied by sage leaves called "lardiele" and skewered on steel skewers (so-called "spéète"). Slow cooking is done over high heat with wood and the meat never enter in direct contact with the fire. It should be served with fried polenta ("polenta onta") which is an integral part of the dish.

Pro Loco: VICENTINE ISLAND - info@proisola.it

<http://www.proisolavicentina.it/>

<https://www.facebook.com/Pro-LoCo-Isola-Vicentina-238009840477345/>

Festa legata al piatto: FESTA DEL TORO ALLO SPIEDO

Località: San Tomio di Malo

Periodo di realizzazione: giugno

Descrizione: La carne del toro, cucinata allo spiedo ed impreziosita da una ricetta segreta di erbe, saggiamente miscelate dai nostri esperti, riceve un gradevole e delicato sapore. Quindici ore di cottura su uno spiedo costruito per sopportare un peso che può essere anche di 400 - 450 Kg, rendono la carne morbida e gustosa; dopo la lunga cottura, che inizia nel pomeriggio del sabato antecedente la festa quando viene imbrigliato il toro sullo spiedo (arte acquisita con gli anni, sperimentando diverse soluzioni per consentire in ogni sua parte un'ottima cottura) la carne viene tagliata sapientemente dai nostri cuochi che poi la mettono a disposizione dei visitatori per la sua degustazione.

Pro Loco: San Tomio di Malo - info@prosantomio.it
www.prosantomio.it

Festa legata al piatto: FESTA DELLO SPIEDO

Località: Isola Vicentina

Periodo di realizzazione: terza domenica di Ottobre

Descrizione: lo spiedo di faraona di Isola Vicentina De.Co. è costituito da pezzi di carne di faraona e carne di maiale intervallati da fette di lardo di maiale, accompagnate da foglie di salvia dette "lardiele" e infilzati su spiedi in acciaio o "spéète". La cottura lenta viene fatta a fuoco vivo di legna. La carne non sarà mai a contatto diretto con il fuoco. Va servito con polenta di mais fritta in olio extravergine di oliva e nel grasso che cola dalla carne, altrimenti detta "polenta onta" che fa parte integrante del piatto.

Pro Loco: ISOLA VICENTINA - info@proisola.it

<http://www.proisolavicentina.it/> - <https://www.facebook.com/Pro-LoCo-Isola-Vicentina-238009840477345/>



PIATTO TIPICO

torello allo spiedo e composta di verza De.Co.

Typical dish: TORELLO ALLO SPIEDO and COMPOSTA DI VERZA De.Co.

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF SAN BIAGIO

Location: Montorso Vicentino

Period of realization: last Sunday of January and first of February

Description: typical peasant dish accompanied by compotes (compote cabbage). The cabbage is scalded and left to macerate for days with the graspia or vin piccolo (fermented and watered-down must).

Pro Loco: Montorso Vicentino - prolocomontorsovi@gmail.com

Festa legata al piatto: FESTA DI SAN BIAGIO

Località: Montorso Vicentino

Periodo di realizzazione: ultima domenica di gennaio o prima di febbraio

Descrizione: piatto tipico contadino accompagnato da composte (verza in composta). La verza viene scottata e messa a macerare per giorni con la graspia o vin piccolo (mosto fermentato e annacquato).

Pro Loco: Montorso Vicentino
prolocomontorsovi@gmail.com



PIATTO TIPICO

ragù zuglianese

Typical dish: RAGÙ OF ZUGLIANO

Festival linked to the dish: TASTING THE AUTUMN

Locality: Zugliano

Period of realization: last Sunday of November

Description: the "zuglianese" ragù is made with the fresh meat of a raw pork still spicy down. It is passed once to grind in order to remain rough, a quantity of fat (pancetta) is added to the mixture to make it juicier. Then, we cook it slowly for hours (with the addition of various fresh spices) with a mix of broth and artisanal blonde beer.

Pro Loco: Zugliano - 371.1766552 - prolocozugliano@gmail.com

<https://www.facebook.com/pro.zugliano/> - www.prolocozugliano.it

Festa legata al piatto: GUSTANDO L'AUTUNNO

Località: Zugliano

Periodo di realizzazione: ultima domenica di novembre

Descrizione: il ragù alla zuglianese viene fatto con la carne fresca di una porchetta ancora cruda già speziata. Viene passato una volta a macinare in modo da restare grossolano, nell'impasto viene aggiunta una quantità di grasso (pancetta) per renderlo più succoso. Viene fatto cucinare lentamente per ore (con l'aggiunta di varie spezie fresche) con un mix di brodo e birra bionda artigianale.

Pro Loco: Zugliano - 371.1766552

prolocozugliano@gmail.com - www.prolocozugliano.it

<https://www.facebook.com/pro.zugliano/>



PIATTO TIPICO

trippa alla parmigiana

Typical dish: PARMESAN TRIPE

Festival linked to the dish: FEAST OF SAINT MARY MAGDALENE

Location: Castelgomberto

Period of implementation: third week in July

Description: the steer's tripe is sautéed on onion, celery and carrots. Then it is sprinkled with white wine, spices and tomato are added and all the mixture is cooked over a very slow heat for about 5 hours. A rosette of bread and abundant Parmesan accompany the dish. The result is a rich and delicious dish in which you can savour the tastes of the past.

Pro Loco: CASTELGOMBERTO - proloco.castelgomberto@gmail.com - <https://www.facebook.com/ProLocoCastelgomberto/> <http://www.prolococastelgomberto.it/>

Festa legata al piatto: FIERA DI SANTA MARIA MADDALENA

Località: Castelgomberto

Periodo di realizzazione: terza settimana di luglio

Descrizione: su soffritto di cipolla, sedano e carote viene rosolata la trippa di Bue. Successivamente viene inaffiata da vino bianco, vengono aggiunte le spezie ed il pomodoro e viene fatta cuocere a fuoco molto lento per circa 5 ore. Nel piatto si accompagna con una rosetta di pane e viene cosparsa da abbondante parmigiano. Il risultato è un piatto ricco e goloso in cui si possono riassaporare i gusti di un tempo.

Pro Loco: CASTELGOMBERTO

proloco.castelgomberto@gmail.com

<https://www.facebook.com/ProLocoCastelgomberto/>

<http://www.prolococastelgomberto.it/>



PIATTO TIPICO

porchetta di Monteviale

Typical dish: PORCHETTA of MONTEVIALE

Festival linked to the dish: EIGHTH OF EASTER - SAGRA DI MONTEVIALE

Location: Monteviale

Period of realization: first weekend after Easter (usually in the months of March / April)

Description: The porchetta of Monteviale comes from a pig with a weight of between 20 and 35 kg. The product is cooked on a spit with strictly wood-burning fire, with its outer rind, which has an amber / golden colour typical of roasting and with the inner part without rind of a slightly lighter colour.

Pro Loco: Monteviale - prolocomonteviale@gmail.com

www.facebook.com/prolocomonteviale - www.prolocomonteviale.com

Festa legata al piatto: OTTAVA DI PASQUA - SAGRA DI MONTEVIALE

Località: Monteviale

Periodo di realizzazione: primo fine-settimana dopo la Santa Pasqua (di norma nei mesi di marzo/aprile)

Descrizione: la porchetta di Monteviale deriva da un maiale con pezzatura di peso compresa fra i 20 e i 35 kg. Il prodotto viene cotto allo spiedo con fuoco rigorosamente a legna, con la sua cotenna esterna, che ha un colore ambrato/dorato tipico dell'arrostimento e con la parte interna priva di cotenna di colore leggermente più chiaro.

Pro Loco: Monteviale - prolocomonteviale@gmail.com

www.facebook.com/prolocomonteviale

www.prolocomonteviale.com



PIATTO TIPICO

porchetta zuglianese

Typical dish: PORCHETTA ZUGLIANESE

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF ADDOLORATE (IV of LENT)

Localition: Zugliano

Period of realization: IV week-end of Lent

Description: the Zuglianese porchetta is a handmade product whose recipe in Zugliano varies from family to family. It can be cooked in the oven or on a spit, the suckling pig must not exceed 20 kg in weight and all the noble parts of the pig are used. Spicing can be done with fresh or old products. It can be tasted cold or hot just made.

Pro Loco: Zugliano - 371.1766552 - prolocozugliano@gmail.com

<https://www.facebook.com/pro.zugliano/> - www.prolocozugliano.it

Festa legata al piatto: FESTA DELL'ADDOLORATA (IV di QUARESIMA)

Località: Zugliano

Periodo di realizzazione: weekend della IV Domenica di Quaresima

Descrizione: la porchetta zuglianese è un prodotto artigianale la cui ricetta a Zugliano varia di famiglia in famiglia. Può essere cotta al forno oppure allo spiedo, Il maialino non deve superare i 20 kg di peso e vengono utilizzate tutte le parti nobili del maiale. La speziatura può essere fatta con prodotti freschi o essiccati. Può essere degustata fredda oppure calda appena fatta.

Pro Loco: Zugliano - 371.1766552 - prolocozugliano@gmail.com

<https://www.facebook.com/pro.zugliano/>

www.prolocozugliano.it



PIATTO TIPICO

toresani allo spiedo De.Co. e vini DOC Breganze

Typical dish: TORESANI ALLO SPIEDO De.Co. AND DOC WINES BREGANZE

Festival linked to the dish: Ancient Fair of San Martino (November) - Before the Torcolato (January) - May Breganzese (May) - Goblets of stars (August)

Location: Breganze

Description: The *toresàni* constitute the gastronomic specialty of the area of Breganze. They are wild and young pigeons fed only by their mother and their meat results more fat and tender. The *toresàni* are cooked on a spit on a wood fire for a few hours, turning slowly and brushing them with their own fat. They are perfect accompanied with DOC wines of Breganze. The most representative wine is certainly the Torcolato, obtained from dried grapes of Vespaiola, the autochthonous variety of Breganze.

Pro Loco: Breganze - prolocobreganze@gmail.com

<https://www.facebook.com/proloco.breganze/>

Festa legata al piatto: Antica Fiera di San Martino (novembre) - Prima del Torcolato (gennaio) - Maggio Breganzese (maggio) - Calici di stelle (agosto)

Località: Breganze

Descrizione: i toresàni allo spiedo di Breganze costituiscono la specialità gastronomica della zona. Una particolarità dei toresàni è quella di essere piccioni selvatici o torraioli giovani nutriti soltanto dalla loro madre: in questo modo le carni risultano più grasse e tenere. I toresàni sono cotti allo spiedo, su un fuoco di legna, per alcune ore, facendoli girare lentamente e spennellandoli con il loro stesso grasso. I toresàni sono perfetti accompagnati dai vini DOC di Breganze. Il vino più rappresentativo è sicuramente il Torcolato, ottenuto dalle uve passite di Vespaiola, la varietà autoctona di Breganze.

Pro Loco: Breganze - prolocobreganze@gmail.com

<https://www.facebook.com/proloco.breganze/>



PIATTO TIPICO

arrosto di quaglia allo spiedo

Typical dish: ROAST QUAIL SPIT

Festival linked to the dish: PATRONAL FESTIVAL IN MALO

Location: Malo

Period of realization: from 5 to 8 September

Description: the spit-roasted quail is made up of the following ingredients: pieces of pork, bacon, sage leaves, natural flavours.

Pro Loco: Malo - 0445.607500 - promalo@promalo.it

<https://www.facebook.com/laProMalo/> - <https://www.promalo.it/>

Festa legata al piatto: SAGRA PATRONALE DI MALO

Località: Malo

Periodo di realizzazione: dal 5 all'8 settembre

Descrizione: l'arrosto di quaglia allo spiedo si compone con i seguenti ingredienti: pezzi di maiale, pancetta, foglie di salvia, aromi naturali.

Pro Loco: Malo - 0445.607500 - promalo@promalo.it

<https://www.facebook.com/laProMalo/>

<https://www.promalo.it/>



PIATTO TIPICO

polastro in tecia

Typical dish: CHICKEN IN POT

Festival linked to the dish: FEAST OF THE ASSUMPTION

Location: Sovizzo

Period of realization: mid-August

Description: the chicken is cut into small and regular pieces, browned in a saucepan with the oil, dipped in white wine and with the addition of aromas and tomatoes. The "polastro in tecia" is presented and combined with the typical small potatoes called "ovi de galo".

Pro Loco: Sovizzo - 347.9565340 - proloco.sovizzo@libero.it

<https://www.facebook.com/prolocosovizzo/>

<http://prolocosovizzo.altervista.org/>

Festa legata al piatto: SAGRA DELL'ASSUNTA

Località: Sovizzo

Periodo di realizzazione: metà agosto

Descrizione: il pollo viene tagliato in pezzi piccoli e regolari, fatti rosolare in una casseruola con l'olio, bagnati da vino bianco e con aggiunta di aromi e pomodori. Il "polastro in tecia" viene presentato ed abbinato con le tipiche patate piccole chiamate nel vicentino "ovi de galo".

Pro Loco: Sovizzo - 347.9565340 - proloco.sovizzo@libero.it

<https://www.facebook.com/prolocosovizzo/>

<http://prolocosovizzo.altervista.org/>



PIATTO TIPICO

polenta e cavreto

(polenta
e capretto)

Typical dish: POLENTA AND CAVRETO (polenta and kid)

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF SAINT MARK and SAGRA DEI CUCHI

Location: Canove di Roana

Period of realization: April 25th

Description: stewed or baked kid accompanied with soft polenta cooked in all the restaurants of Canove and also at the stand of the Pro Loco on April 25th, both for lunch and dinner.

Pro Loco: Canove - 0424.692125 - prolococanove@tiscali.it

<https://www.facebook.com/prolococanove2016/>



PIATTO TIPICO

arna

(anatra)

Typical dish: ARNA (DUCK)

Festival linked to the dish: DUCK FESTIVAL AND MOSSANO FLAVORS OF AUTUMN

Location: Mossano

Period of realization: first and second weekend of October

Description: Traditional dish with duck skewered or boned and cooked as a stew. First courses are also offered, always with duck sauce.

Pro Loco: Mossano - 347.2914152 - prolocomossano@gmail.com

Festa legata al piatto: SAGRA DI SAN MARCO
e SAGRA DEI CUCHI

Località: Canove di Roana

Periodo di realizzazione: 25 aprile

Descrizione: capretto in umido o al forno accompagnato con polenta morbida cucinato da tutti i locali di Canove e presente anche nello stand gastronomico della Pro Loco il 25 aprile, sia a pranzo che a cena.

Pro Loco: Canove - 0424.692125 - prolococanove@tiscali.it

<https://www.facebook.com/prolococanove2016/>

Festa legata al piatto: FESTA DELL'ARNA E MOSSANO
SAPORI D'AUTUNNO

Località: Mossano

Periodo di realizzazione: primo e secondo weekend di ottobre

Descrizione: piatto tradizionale con anitra preparata allo spiedo o disossata e cucinata come spezzatino. Vengono proposti inoltre primi piatti, sempre con ragù d'anitra.

Pro Loco: Mossano - 347.2914152

prolocomossano@gmail.com



PIATTO TIPICO
lepre
in salmì

Typical dish: **SALMÌ OF HARE**

Festival linked to the dish: **GRAPE AND RECIOTO FESTIVAL**

Location: **Gambellara**

Period of realization: **september**

Description: We find the jugged hare on the tables of the Gambellaresi since many years. It was one of the feasts' dishes of both the richest families and the peasants. It requires a long preparation so that the meat becomes tender and tasty.

It requires a long preparation but in the end it's worth it!

Pro Loco: Gambellara - info@prolocogambellara.it

Festa legata al piatto: **FESTA DELL'UVA E DEL RECIOTO**

Località: **Gambellara**

Periodo di realizzazione: **settembre**

Descrizione: la lepre in salmì la troviamo sulle tavole dei gambellaresi da tantissimi anni. Era uno dei piatti delle feste sia delle famiglie più ricche che dei contadini. Richiede una lunga preparazione affinché la carne risulti tenera e saporita, ma alla fine ne vale la pena!

Pro Loco: Gambellara - info@prolocogambellara.it



PIATTO TIPICO
corgnoi
(lumache)

Typical dish: **CORGNOI (snails)**

Festival linked to the dish: **SNAILS EXHIBITION AND MARKET**

Location: **Crespadoro**

Period of realization: **December 8th**

Description: Various preparations based on corgnoi are proposed, such as the traditional snails stewed with polenta: the cooking lasts more than a day to get a tasty and delicate product. They are served whole accompanied by polenta.

Other dishes are the Corgnocchi (gnocchi with snail's sauce), corgnoi alla Bourguignonne (cooked snails each inserted in the shell of the snail together with a cream of butter and parsley with garlic scent).

Pro Loco: Crespadoro - 351.8889644 - prolococrespadoro@gmail.com

<https://www.facebook.com/prolococrespadoro/>

Festa legata al piatto: **MOSTRA MERCATO DEI CORGNOI**

Località: **Crespadoro**

Periodo di realizzazione: **8 dicembre**

Descrizione: Vengono proposte varie preparazioni a base di corgnoi. Corgnoi tradizionali in umido con polenta: la cottura dura più di un giorno per ottenere un prodotto gustoso e delicato. Vengono serviti interi accompagnati da polenta al cucchiaio.

Corgnocchi (gnocchi con sugo di corgnoi)

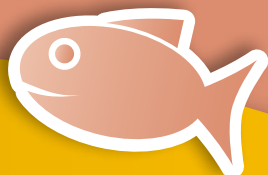
Corgnoi alla Bourguignonne: corgnoi cotti inseriti ciascuno nel guscio della lumaca unitamente ad una crema di burro e prezzemolo con profumo di aglio.

Pro Loco: Crespadoro - 351.8889644

prolococrespadoro@gmail.com

<https://www.facebook.com/prolococrespadoro/>

pesce



fish



PIATTO TIPICO
bacalà
alla vicentina

Typical dish: VICENTINE CODFISH

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE VICENTINE CODFISH De.Co.

Location: Sandrigo

Period of realization: September

Description: the typical recipe, formulated on the basis of historical research, dates back to the times of the Council of Trent and over the years it has handed down from family to family. The Brotherhood of the Bacalà alla Vicentina was born in 1987 to defend and spread this traditional dish rich in properties, very particular and with long and complex preparation. Since 1987 the Pro Loco of Sandrigo promotes the dish through the Festa del Bacalà alla Vicentina which has assumed national and international importance.

Pro Loco: Sandrigo - 0444.658148 - info@prolocosandrigo.it
www.festadelbaccala.com



Piatto tipico: BACALÀ ALLA VICENTINA

Festa legata al piatto: FESTA DEL BACALÀ ALLA VICENTINA De.Co.

Località: Sandrigo

Periodo di realizzazione: ultimi due fine settimana di settembre e primo week end di ottobre

Descrizione: la ricetta tipica, formulata sulla base di ricerche storiche, risale ai tempi del Concilio di Trento e negli anni è stata poi tramandata di famiglia in famiglia. La Confraternita del bacalà alla Vicentina è nata nel 1987 per difendere e diffondere questo piatto tradizionale ricco di proprietà, assai particolare e dalla preparazione lunga e complessa. Dal 1987 la Pro Loco di Sandrigo promuove il piatto attraverso la Festa del Bacalà alla Vicentina che ha assunto importanza nazionale ed internazionale.

Pro Loco: Sandrigo - 0444.658148 - info@prolocosandrigo.it
www.festadelbaccala.com



PIATTO TIPICO

baccalà alla vicentina

Typical dish: VICENTINE CODFISH

Festival linked to the dish: CODFISH FESTIVAL

Locality: Tavernelle

Period of realization: September

Description: In the first days of September the Pro Loco of Tavernelle realizes the traditional festival dedicated to the dish symbol of the province of Vicenza. The party, organized for the first time in 1967, over the years it has become an unmissable event for cod lovers.

Pro Loco: Tavernelle - prolocotavernelle@gmail.com

<https://www.facebook.com/Pro-loco-Tavernelle-1198364496857666/>



Festa legata al piatto: SAGRA DEL BACCALÀ

Località: Tavernelle

Periodo di realizzazione: settembre

Descrizione: Nei primi giorni di settembre la Pro Loco Tavernelle propone la tradizionale sagra dedicata al piatto simbolo della provincia di Vicenza. La festa, organizzata per la prima volta nel 1967, è diventata nel corso degli anni un appuntamento imperdibile per gli appassionati di baccalà.

Pro Loco: Tavernelle - prolocotavernelle@gmail.com

<https://www.facebook.com/Pro-loco-Tavernelle-1198364496857666/>



PIATTO TIPICO

baccalà alla vicentina

Typical dish: VICENTINE CODFISH

Festival linked to the dish: FESTIVAL "POENTA E BACALA" (polenta and codfish)

Location: Thiene

Period of realization: end of October

Description: the party was born in Thiene in 1963 and it is the oldest of the Vicenza area dedicated to this traditional dish. The aim is naturally to promote knowledge and to spread the gastronomic tradition linked to this extraordinary dish.

Pro Loco: Thiene - prolocothiene@gmail.com

<https://www.facebook.com/proloco.thiene/>



Festa legata al piatto: SAGRA "POENTA E BACALÀ"

Località: Thiene

Periodo di realizzazione: fine ottobre

Descrizione: la festa nasce a Thiene nel 1963 e si tratta della più antica del vicentino dedicata al tradizionale piatto tipico. Lo scopo è naturalmente quello di promuovere la conoscenza e divulgare la tradizione eno-gastronomica legata a questa straordinaria pietanza.

Pro Loco: Thiene - prolocothiene@gmail.com

<https://www.facebook.com/proloco.thiene/>



PIATTO TIPICO

avannotto De.Co. di Bolzano Vicentino

Typical dish: AVANNOTTO De.Co. of Bolzano Vicentino

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF SAINTS FERMO AND RUSTICO

Location: Bolzano Vicentino

Period of realization: first weekend of August

Description: The fried freshwater fish is a local specialty that is offered every year with increasing success. Along with this main dish of the local tradition there is also the fry in saor, a preparation that refers to the Venetian taste of marinating but with the use of freshwater fish.

Pro Loco: Bolzano Vicentino - 370.3627384

www.prolocobolzanovicentino.it

<https://www.facebook.com/proloco.bolzanovicentino/>



Festa legata al piatto: SAGRA DEI SANTI FERMO E RUSTICO

Località: Bolzano Vicentino

Periodo di realizzazione: primo weekend di agosto

Descrizione: la frittura di avannotti è una specialità locale che viene proposta ogni anno con crescente successo. A questo piatto principe della tradizione locale si affianco anche gli avannotti in saor, preparazione che rimanda al gusto veneziano della marinatura ma con utilizzo del pesce d'acqua dolce.

Pro Loco: Bolzano Vicentino - 370.3627384

www.prolocobolzanovicentino.it

<https://www.facebook.com/proloco.bolzanovicentino/>



PIATTO TIPICO

trota dei fiumi Astico e Posina

Typical dish: TROUT OF THE RIVERS ASTICO AND POSINA

Festival linked to the dish: TROUT OF THE TROUT

Location: Arsiero

Period of realization: August 15th - Feast of the Assumption

Description: the trout raised in the Astico Valley and in the Riofreddo Valley is characterized by very delicate white meat. Tradition proposes it cooked on the grill. This trout is without any doubt the queen of the Astico and Posina streams that have clear and abundantly oxygenated waters.

Pro Loco: ARSIERO - 340.0012897 - proarsiero@libero.it

www.prolocoarsiero.it - <https://www.facebook.com/proloco.arsiero/>



Festa legata al piatto: SAGRA DELLA TROTA

Località: Arsiero

Periodo di realizzazione: 15 agosto - Festa dell'Assunta

Descrizione: la trota allevata nella Valle dell'Astico e nella Val di Riofreddo si caratterizza per la carne bianca molto delicata. La tradizione la propone cotta alla griglia. È la regina dei torrenti Astico e Posina che hanno acque limpide e abbondantemente ossigenate.

Pro Loco: ARSIERO - 340.0012897 - proarsiero@libero.it

www.prolocoarsiero.it

<https://www.facebook.com/proloco.arsiero/>



PIATTO TIPICO

pescegatto

Typical product: CATFISH

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE CATFISH

Location: Mossano

Period of realization: last weekend of June

Description: The catfish is typical of our waterways: bred in the area thanks to the presence of abundant springs, it is then prepared with skill by our cooks, fried or stewed, cooked in the oven, following the ancient Venetian recipe with sautéed onion, bay leaves and tomato.

Pro Loco: MOSSANO - 347.2914152 - prolocomossano@gmail.com



Festa legata al piatto: FESTA DEL PESCEGATTO

Località: Mossano

Periodo di realizzazione: ultimo weekend di giugno

Descrizione: pesce caratteristico dei nostri corsi d'acqua: allevato in zona da fonti sorgive e preparato con maestria dalle nostre cuoche, fritto e in umido, cucinato al forno seguendo l'antica ricetta veneta con soffritto di cipolla, alloro e pomodoro.

Pro Loco: MOSSANO - 347.2914152

prolocomossano@gmail.com



PIATTO TIPICO

pesce

Typical product: FISH

Festival linked to the dish: FISH FESTIVAL

Location: Maragnole (hamlet of Breganze)

Period of realization: July

Description: the fish festival is born thanks to a lucky encounter between Maragnole and Pellestrina, from which the idea is born to create a popular festival in the plains but with the fish typical of the lagoon area is the queen. Here you can find the most varied fish dishes, as well as sautéed mussels, sardines in saor, cuttlefish stew, salad seafood, grilled holy capes, fried fish, spaghetti with seafood. It is also possible to taste grilled meats.

Pro Loco: MARAGNOLE - info@maragnolesagradelpesce.it

<https://www.facebook.com/sagra.m.delpesce>



Festa legata al piatto: SAGRA DEL PESCE

Località: Maragnole (fraz. di Breganze)

Periodo di realizzazione: luglio

Descrizione: la sagra del pesce nasce grazie ad un fortunato incontro tra Maragnole e Pellestrina dal quale nasce l'idea di realizzare una festa popolare in pianura, dove la cucina tradizionale del pesce, tipico della zona lagunare, fa da regina.

A questo appuntamento l'ospite trova oltre ai più svariati piatti di pesce, cozze saltate, sardine in saor, seppie in umido, insalata di mare, capesante alla griglia, pesce fritto, spaghetti ai frutti di mare, e anche la possibilità di gustare un misto di carni alla griglia.

Pro Loco: MARAGNOLE - info@maragnolesagradelpesce.it

<https://www.facebook.com/sagra.m.delpesce>



PIATTO TIPICO

scopeton alla gambellarese

Typical dish: SCOPETON ALLA GAMBELLARESE

Festival linked to the dish: GRAPE AND RECIOTO FESTIVAL – FEAST OF SAINT MARK

Location: Gambellara

Period of realization: september and april

Description: the scopetòn is prepared with sardine from the northern Atlantic (*sardina pilchardus*) and belongs to a poor, peasant cuisine, deriving from a world in which the essential always prevailed over the superfluous, where things were also fully enjoyed smaller and simpler.

Pro Loco: Gambellara - info@prolocogambellara.it



Festa legata al piatto: FESTA DELL'UVA E DEL RECIOTO e FESTA DI SAN MARCO

Località: Gambellara

Periodo di realizzazione: settembre e aprile (Festa di San Marco)

Descrizione: il piatto dello scopetòn (preparato con una sardella del nord atlantico, *sardina pilchardus*) appartiene ad una cucina povera, contadina, derivante da un mondo in cui l'essenziale aveva sempre la meglio sul superfluo, dove si gustavano appieno anche le cose più piccole e semplici.

Pro Loco: Gambellara - info@prolocogambellara.it

formaggi



cheese





PIATTO TIPICO

formaggi e latticini

Monte Faldo De.Co.

Typical product: CHEESES AND DAIRY PRODUCTS "MONTE FALDO" De.Co.
 Festival linked to the dish: FESTIVAL OF CHEESE AND De. Co. PRODUCTS
 Location: **Nogarole**
 Period of realization: May
 Description: "Monte Faldo" cheeses and dairy products are obtained only from raw milk, in other words from the milk in its natural state, freshly milked and unpasteurized, which therefore preserves all the flavours and aromas of the territory: the unique, unmistakable good old times taste of cheese. Moreover, the milk comes exclusively from the stables of the members of the Agricultural Cooperative Producers Milk of Nogarole, and it is processed and transformed with passion following the good teachings of the tradition.
 Pro Loco: Nogarole Vicentino - proloconogarole@gmail.com
www.festadelformaggio.it

Festa legata al piatto: FESTA DEL FORMAGGIO E DEI PRODOTTI De.Co.
 Località: **Nogarole**
 Periodo di realizzazione: maggio
 Descrizione: i formaggi e i latticini "Monte Faldo" sono ottenuti solo da "latte crudo" cioè latte allo stato naturale, appena munto e non pastorizzato, che pertanto conserva tutti i sapori e i profumi del territorio: il gusto unico, inconfondibile, del formaggio di una volta. Il latte che proviene esclusivamente dalle stalle dei soci della Cooperativa Agricola Produttori Latte di Nogarole, viene lavorato e trasformato con passione seguendo i buoni insegnamenti della tradizione.
 Pro Loco: Nogarole Vicentino - proloconogarole@gmail.com
www.festadelformaggio.it

erbe, frutta e verdure



herbs, fruits and vegetables





PIATTO TIPICO

la ciliegia "Durona"

De.Co. di Chiampo

Typical dish: CHERRY "DURONA" DE.CO. OF CHIAMPO

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE CHERRIES WITH PROVINCIAL EXHIBITION OF THE CHERRIES

Location: Chiampo

Period of realization: June

Description: in the Chiampo valley the cultivation of the cherry is an activity documented since the Middle Ages. Since 1961 the variety so-called "Durona" (of local selection) is the protagonist of the popular Exhibition of the Cherries. It has been rewarded several times among the best of Italy, and it is proposed the dishes of restaurateurs and pastry chefs in the entire month of June.

Pro Loco: Chiampo - amministrazione@proloco.it

<https://prolocochiampo.com/>

<https://www.facebook.com/ProLocoChiampo/>

Festa legata al piatto: FESTA DELLE CILIEGIE con MOSTRA PROVINCIALE DELLE CILIEGIE

Località: Chiampo

Periodo di realizzazione: giugno

Descrizione: nella valle del Chiampo la coltivazione del ciliegio è attività documentata fin dal Medioevo. Dal 1961 la protagonista della popolare Mostra delle Ciliegie è una varietà "durona" di selezione locale, più volte premiata tra le migliori d'Italia, e viene proposta nei piatti dei ristoratori e pasticceri chiampesi per tutto il mese di giugno.

Pro Loco: Chiampo - amministrazione@proloco.it

<https://prolocochiampo.com/>

<https://www.facebook.com/ProLocoChiampo/>



PIATTO TIPICO

filetto di maiale con misticanza di ciliegie e dolce alla ciliegia

Typical dish: PORK FILLET WITH A MIXTURE OF CHERRIES AND CHERRY CAKE

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE CHERRY and traditional EXHIBITION OF CHERRIES

Location: Mason Vicentino

Period of realization: first Sunday of June

Description: the fillet is cut into small wheels and cooked on the griddle with fresh cherry sauce and seasonal mixed salad. Cake with cherries with a historical recipe from Mason Vicentino.

Pro Loco: Mason Vicentino - info@prolocomason.org

<http://prolocomason.it/> - <https://www.facebook.com/prolocomason/>

Festa legata al piatto: CILIEGIA IN FESTA in occasione della tradizionale MOSTRA MERCATO DELLE CILIEGIE

Località: Mason Vicentino

Periodo di realizzazione: prima domenica di giugno

Descrizione: filetto tagliato a rotelline e cotto alla piastra con salsa di ciliegie fresche e misticanza di stagione. Dolce alle ciliegie con ricetta storica di Mason Vicentino.

Pro Loco: Mason Vicentino - info@prolocomason.org

<http://prolocomason.it/>

<https://www.facebook.com/prolocomason/>



PIATTO TIPICO

broccolo fiolaro

De.Co. di Creazzo

Typical dish: FIOLARO BROCCOLI De.Co.

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE FIOLARO BROCCOLI

Location: **Creazzo**

Period of realization: **January**

Description: The fiolaro broccoli is a exclusively winter vegetable. The ideal habitat is on the hill of Creazzo, the harvest goes from November to February. The festival takes place in January and it is an important occasion for the territorial promotion. Fiolaro broccoli is a versatile vegetable in kitchen as it lends itself to being prepared in different ways.

In this regard, the Pro Loco has created a book of recipes "The flowers of the hill" in which the history and characteristics of the vegetable are collected, as well as the recipes to make and taste.

Pro Loco: Creazzo - 331.9628356 - prolococreazzo@gmail.com

<https://www.facebook.com/proloco.creazzo/> - www.ilbroccolofiolaro.it



Festa legata al piatto: **SAGRA DEL BROCCOLO FIOLARO**

Località: **Creazzo**

Periodo di realizzazione: **gennaio**

Descrizione: il broccolo fiolaro è un ortaggio esclusivamente invernale, la raccolta va da novembre a febbraio, tipico della collina di Creazzo, dove ha il suo habitat ideale. La manifestazione, che si svolge a gennaio, è occasione importante di promozione territoriale data la peculiarità del prodotto e della sua zona d'origine. Il broccolo fiolaro è un ortaggio versatile in cucina in quanto si presta ad essere preparato in diversi modi. A tal proposito la Pro Loco ha realizzato un libro di ricette "I fiori della collina" nel quale sono raccolti la storia e le caratteristiche dell'ortaggio, oltre a ricette da realizzare e gustare.

Pro Loco: Creazzo - 331.9628356 - prolococreazzo@gmail.com

<https://www.facebook.com/proloco.creazzo/>

www.ilbroccolofiolaro.it



PIATTO TIPICO

ravisce

Typical dish: RAVISSE (TURNIPS)

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE RAVISSE

Location: **Solagna**

Period of realization: **October**

Description: the "ravisce" (literally roots) are delicious local turnips that are delicious accompanied by other gastronomic delicacies such as the "masenete", small crabs, or sausages.

Pro Loco: Solagna - proloco_solagna@alice.it



Festa legata al piatto: **FESTA DELLE RAVISSE**

Località: **Solagna**

Periodo di realizzazione: **ottobre**

Descrizione: le "ravisce" sono prelibate rape locali che vengono proposte accompagnate da altre bontà gastronomiche come le "masenete" ovvero piccoli granchi oppure con le salsicce.

Pro Loco: Solagna - proloco_solagna@alice.it



PIATTO TIPICO

maresina De.Co.

Typical dish: MARESINA (WILD HERB)

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE MARESINA

Location: Valdagno

Period of realization: April

Description: the "maresina" (Parthenium grass) is a wild spontaneous herb with pharmacological properties and it is a widely used herb in Valdagno and in its valley. Above all, is the characteristic ingredient of the famous "Fritola con la maresina", a dough made with flour, cooked rice and water. The establishment of the festival in 2012 favored the research on further uses in cooking: crackers, biscuits, chocolates, cocktails have joined the traditional "fritola", always appreciated and sought after by all age groups.

Pro Loco: Valdagno - Associazione@provaldagno.com

www.provaldagno.com - <https://www.facebook.com/prolococanove2016/>

Festa legata al piatto: FESTA DELLA MARESINA

Località: Valdagno

Periodo di realizzazione: aprile

Descrizione: la "maresina" (partenio), erba selvatica spontanea con proprietà farmacologiche è un'erba molto usata a Valdagno e nella sua valle soprattutto come ingrediente della famosa "fritola con la maresina", impasto a base di farina, riso cotto e acqua. L'istituzione della festa nel 2012 ha favorito la ricerca di ulteriori utilizzi: sono stati così creati crackers, biscotti, cioccolatini, cocktail, che si sono affiancati alla tradizionale "fritola", sempre gradita e ricercata da tutte le fasce d'età.

Pro Loco: Valdagno - associazione@provaldagno.com

www.provaldagno.com



PIATTO TIPICO

sedano bianco di Rubbio De.Co.

Typical dish: WHITE CELERY of Rubbio De.Co.

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE WHITE CELERY - Nativity of Mary

Location: Rubbio - fraction of Conco

Period of realization: the closest weekend to 8th September

Description: Rubbio celery is included in the national list of traditional agri-food products of the Veneto region. The typical white color is obtained with a particular process: we leave out of the earth only the apical tuft, while the stems are continually tucked in with the earth, so as to maintain the white coloring. In Rubbio all the families have this product in their garden that represents the main reason for pride for this small fraction.

Pro Loco: Conco - 392.6723669 - info@proloconco.it

www.prolococonco.it - <https://www.facebook.com/prolocodiconco/>

Festa legata al piatto: SAGRA DEL SEDANO BIANCO - Natività di Maria Bambina

Località: Rubbio - frazione di Conco

Periodo di realizzazione: weekend più vicino all'8 settembre

Descrizione: il sedano di Rubbio è inserito nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto. La tipica colorazione bianca si ottiene con un particolare processo: viene lasciato fuori dalla terra solo il ciuffo apicale, mentre i gambi vengono rincalzati continuamente con la terra, in modo da mantenere la colorazione bianca. A Rubbio non c'è famiglia che non abbia nel suo orto questo prodotto che rappresenta il principale motivo d'orgoglio e vanto per questa piccola frazione.

Pro Loco: Conco - 392.6723669 - info@proloconco.it

www.prolococonco.it

<https://www.facebook.com/prolocodiconco/>



PIATTO TIPICO

aglio orsino

Typical dish: WILD GARLIC

Festival linked to the dish: EXHIBITION OF AGRO-FOOD PRODUCTS, CRAFT AND SPONTANEE HERBS OF VAL LIONA

Location: Val Liona

Period of realization: third and fourth Sunday of May

Description: the speciality is the pasta with the "ursine" garlic, seasoned with wild garlic, a spontaneous herb which is found in the undergrowth and wetlands of the Berici Hills.

Pro Loco: Val Liona - 340.3915756 - info@provalliona.it



PIATTO TIPICO

radicchio rosso di Asigiano Veneto De.Co.

Typical dish: RED RADICCHIO of Asigiano De.Co.

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE RADICCHIO OF ASIGLIANO

Location: Asigiano Veneto

Period of realization: December

Description: the event is the perfect occasion to taste the radicchio in its multiple uses: fresh in salad, in risotto, fried in batter, in crepes or processed pasta, as a base for sauces.

Pro Loco: Asigiano Veneto - prolocoasigiano@gmail.com

Festa legata al piatto: MOSTRA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI, ARTIGIANALI E DELLE ERBE SPONTANEE DELLA VAL LIONA

Località: Val Liona

Periodo di realizzazione: terza e quarta domenica di maggio

Descrizione: viene proposta in particolare la PASTA ALL'AGLIO ORSINO, pasta condita con l'aglio orsino, erba spontanea che si trova nel sottobosco e zone umide dei Colli Berici.

Pro Loco: Val Liona - 340.3915756 - info@provalliona.it

Festa legata al piatto: FESTA DEL RADICCHIO DI ASIGLIANO

Località: Asigiano Veneto

Periodo di realizzazione: dicembre

Descrizione: la manifestazione rappresenta un'occasione per assaggiare il radicchio nei suoi molteplici utilizzi: fresco in insalata, nel risotto, fritto in pastella, crespelle o paste lavorate, come base per salse.

Pro Loco: Asigiano Veneto - prolocoasigiano@gmail.com



PIATTO TIPICO

patata di Rotzo De.Co.

Typical dish: POTATO of Rotzo De.Co.

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE POTATO OF ROTZO

Location: Rotzo

Period of realization: late August / early September

Description: the Rotzo potato is a variety of potato typical of the Asiago plateau, in particular of the municipality of Rotzo. It has white or red skin, and it is a "montana" variety (it is cultivated in soils of mountain, at a height varying from 700 to 1000 m s.l.m.). It is characterized by a high percentage of starches. Potato varieties used are the Bintje, the Désirée, the Spunta, the Monalisa, the Alba with a characteristic white or light yellow paste.

Pro Loco: Rotzo - prolocorotzo@tiscali.it

https://www.facebook.com/prolocorotzo1/?ref=br_rs

<https://www.prolocorotzo.it/>

Festa legata al piatto: FESTA DELLA PATATA DI ROTZO

Località: Rotzo

Periodo di realizzazione: fine agosto/primi settembre

Descrizione: la patata di Rotzo è una varietà di patata, tipica dell'altopiano di Asiago, in particolare del comune di Rotzo. L'odierna patata di Rotzo dalla buccia bianca o rossa, essendo una varietà "montana" (viene coltivata in terreni di montagna, ad una altezza variabile dai 700 ai 1000 m s.l.m.), è caratterizzata da un'alta percentuale di amidi. Le varietà di patate utilizzate sono la Bintje, la Désirée, la Spunta, la Monalisa, l'Alba con caratteristica pasta bianca o giallo-chiara.

Pro Loco: Rotzo - prolocorotzo@tiscali.it

https://www.facebook.com/prolocorotzo1/?ref=br_rs

<https://www.prolocorotzo.it/>

dolci



desserts



PIATTO TIPICO

caùci di Alvese De.Co.

Typical dish: CAÙCI of Alvese De.Co.

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE CHESTNUTS- EVENING OF "Caùci by Alvese De.Co."

Location: Alvese of Nogarole Vicentino

Period of realization: fourth weekend of October

Description: the bread is pounded and cooked in boiling milk, which must be mixed until it becomes an homogeneous mixture. Eggs, raisins and lemon juice, sugar and a dash of grappa are added to the dough and then worked until you get big "gnocchi" that must be left to rest under a rag for at least a couple of hours. Then the caùci are cooked in a pot of boiling water, not salted, with a part of milk; as they emerge, they must be seasoned with plenty of melted butter, sugar and cinnamon.

Pro Loco: Nogarole Vicentino in collaboration with the Group Alvese ONLUS www.alvese.it

Festa legata al piatto: FESTA DEI MARUNI
SERATA DEI "Caùci di Alvese De.Co."

Località: Alvese di Nogarole Vicentino

Periodo di realizzazione: quarto weekend di ottobre

Descrizione: il pan biscotto viene pestato nella "pila" e cotto nel latte bollente, che va mescolato fino ad ottenere un composto omogeneo. All'impasto si aggiungono uova, uvetta, succo di limone, zucchero e un goccio di grappa e si lavora fino ad ottenere dei grossi "gnocchi" che vanno lasciati riposare sotto uno straccio per almeno un paio d'ore. Vanno cotti in una pentola di acqua bollente non salata con una parte di latte in cui un po' alla volta si immergono i caùci. Man mano che affiorano vanno tolti dall'acqua e conditi con abbondante burro fuso, zucchero e cannella.

Pro Loco: Nogarole Vicentino in collaborazione con Gruppo Alvese ONLUS - www.alvese.it



PIATTO TIPICO

panna e storti

Typical dish: CREAM AND CROOKED

Festival linked to the dish: PALIO OF ROMANO D'EZZELINO

Location: Romano d'Ezzelino

Period of realization: April / May

Description: it is a fragrant processed waffle molded by hand with the combination of cream. A dip in the past, when a gentleman on a bicycle passed through the streets of the town, shouting "cream and crooked" and all the children tore the coins to the grandparents to buy this delicacy.

Pro Loco: Romano d'Ezzelino - 0424.36427

proromano@libero.it - www.proromano.org

Festa legata al piatto: PALIO DI ROMANO D'EZZELINO

Località: Romano d'Ezzelino

Periodo di realizzazione: aprile/maggio

Descrizione: si tratta di una fragrante cialda lavorata e modellata a mano con l'abbinamento della panna. Un tuffo nel passato, quando passava tra le vie del paese, un signore in bicicletta gridando "panna e storti" e tutti i bambini strappavano le monetine ai nonni per comprare questa leccornia.

Pro Loco: Romano d'Ezzelino - 0424.36427

proromano@libero.it - www.proromano.org



PIATTO TIPICO

biscotto "gobeto" De.Co.

Typical dish: BISCUIT "GOBETO" De.Co.

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE GOBETO

Location: Zermeghedo

Period of realization: first weekend of June

Description: Biscuit of ancient tradition with denomination De.Co., based on hazelnuts and Recioto wine.

Pro Loco: Zermeghedo - prolocozermeghedo@gmail.com

<https://www.facebook.com/ProLocoZermeghedo/>

Festa legata al piatto: FESTA DEL GOBETO

Località: Zermeghedo

Periodo di realizzazione: primo weekend di giugno

Descrizione: Biscotto di antica tradizione con denominazione De.Co. a base di Nocciole e vino Recioto

Pro Loco: Zermeghedo - prolocozermeghedo@gmail.com

<https://www.facebook.com/ProLocoZermeghedo/>



PIATTO TIPICO

brasadelo

Typical dish: BRASADELO

Festival linked to the dish: FESTIVAL OF THE GRAPE AND OF THE RECIOTO and FEAST OF SAINT MARK

Location: Gambellara

Period of realization: September and April (Feast of San Marco)

Description: The Brasadelo is the typical dessert of Gambellara. It has the shape of a donut, the name probably derives from the cooking technique, which used to come practiced through the wood-burning oven with the embers (brasa). Another version makes it to derive from the shape of the cake itself, which is a loaf closed with a donut, and therefore reminiscent of an "embrace". The Gambellara's ovens continue to prepare it to be able to taste it wet in the Recioto or in the Vin Santo.

Pro Loco: Gambellara - info@prolocogambellara.it

Festa legata al piatto: FESTA DELL'UVA E DEL RECIOTO e FESTA DI SAN MARCO

Località: Gambellara

Periodo di realizzazione: settembre e aprile (Festa di San Marco)

Descrizione: il Brasadelo è il dolce tipico di Gambellara a forma di ciambella.

Il nome deriva probabilmente dalla tecnica di cottura, che veniva praticata tramite il forno a legna con le braci (brasa). Altra versione vuole che derivi dalla forma stessa del dolce, che è un filone chiuso a ciambella, e che ricorda quindi un "abbraccio". I forni di Gambellara continuano a prepararlo per poterlo ancora bagnare nel Recioto ed anche nel Vin Santo.

Pro Loco: GAMBELLARA - info@prolocogambellara.it

note

[illegible]

COMITATO PROVINCIALE UNPLI VICENZA

Viale Della Pace 87 – 36100 Vicenza
Tel. 0444.300708 – info@prolocovicentine.it

www.prolocovicentine.it

Si ringraziano tutte le Pro Loco ed i Consorzi che hanno collaborato
alla realizzazione dell'opuscolo.



Iniziativa realizzata con il contributo di:



spesa sostenuta con i fondi di cui alla L.R. 34/2014 – DGR nr. 767 del 4 giugno 2019