



COMITATO PRO LOCO
UNPLI VICENZA



CONTRIBUTO
REGIONE DEL VENETO



Sapori PRO LOCO

Feste, prodotti
e piatti tipici
del vicentino



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu



COMITATO PRO LOCO
UNPLI VENETO

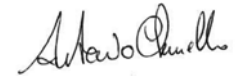


COMITATO PRO LOCO
UNPLI VICENZA

UN “PASSAPORTO PER IL GUSTO” BENVENUTI ALLA 3ª EDIZIONE DI SAPORI PRO LOCO!

Siamo entusiasti di presentarvi la terza edizione dell'opuscolo “Sapori Pro Loco”, un progetto che ha già riscosso un grande successo e che si consolida oggi come strumento essenziale di promozione territoriale. Questa pubblicazione torna con una veste grafica completamente rinnovata, arricchita da nuovi contenuti, specialità ed eventi. Questo opuscolo vuole approfondire e divulgare i prodotti e i piatti tipici proposti dalle Pro Loco vicentine in occasione delle loro feste e sagre. Non si tratta solo di ricette, ma di un impegno per salvaguardare e tramandare la cultura alimentare basata sulla tradizione, sulla stagionalità e sul prodotto locale. La provincia di Vicenza è una terra ricca di tipicità uniche e di manifestazioni che le celebrano. Questa guida è un invito per tutti voi – residenti e turisti, italiani e stranieri – a riappropriarvi del piacere della convivialità, riscoprendo l'autenticità che anima la nostra cucina popolare. Questa terza edizione rappresenta il tributo più sincero al cuore pulsante del nostro territorio: le Pro Loco, i loro Consorzi e, in modo particolare, l'amore instancabile e la passione civica di tutti i loro volontari e collaboratori. È grazie al loro fondamentale contributo che possiamo tramandare questo patrimonio di sapori. A loro va il più sentito ringraziamento. Ci auguriamo che questa edizione continui ad incuriosirvi, fungendo da ponte per avvicinarvi alla nostra terra e alle sue inestimabili tradizioni.

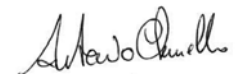
Il Presidente Antonio Chemello e il Consiglio Direttivo Unpli Vicenza



A “PASSPORT TO TASTE” - WELCOME TO THE 3rd EDITION OF SAPORI PRO LOCO!

We are delighted to present the third edition of “Flavors of Pro Loco” brochure - a project that has already achieved great success and that is now firmly established as an essential tool for territorial promotion. This publication returns with a completely redesigned graphic layout, enriched with new content, specialties, and events. This booklet aims to delve into and disseminate the typical products and dishes offered by the Vicenza Pro Loco associations during their festivals and fairs. This is not just about recipes; it is a commitment to safeguard and pass on a food culture rooted in tradition, seasonality, and local products. The province of Vicenza is a land rich in unique typical products and the events that celebrate them. This guide is an invitation to all of you - residents and tourists, Italian and foreign - to reclaim the pleasure of conviviality, rediscovering the authenticity that animates our popular cuisine. This third edition represents the most sincere tribute to the beating heart of our territory: the Pro Loco associations, their Consortia, and, in particular, the tireless love and civic passion of all their volunteers and collaborators. It is thanks to their fundamental contribution that we can pass on this heritage of flavors. Our most heartfelt thanks go to them. We hope that this edition continues to intrigue you, acting as a bridge to bring you closer to our land and its invaluable traditions.

The President Antonio Chemello and the Board of Directors Unpli Vicenza



Feste E SAGRE

(in ordine di data)

GENNAIO

FESTA DEL BROCCOLO FIOVARO - Creazzo
FESTA DI SAN BIAGIO con composte De.Co. - Montorso Vicentino

MARZO

A TAVOLA CON IL TARASSACO DI CONCO De.Co. - Lusiana Conco
SAGRA DELL'ADDOLORATA (IV di Quaresima) con porchetta e ragù alla zuglianese - Zugliano

APRILE

FIERA MERCATO DELL'OLIVO - Pove del Grappa
OTTAVA DI PASQUA con la porchetta - Monteviale
FESTA DELLA MARESINA - Valdagno
FESTA DELLA TROTA ALLA CRESOLANA con trota iridea - Cresole e Rettorgole di Caldogno
ANGOLI RUSTICI e PALIO DI ROMANO con "panna e storti" Romano d'Ezzelino
SAGRA DI SAN MARCO e SAGRA DEI CUCHI con "poenta e cavreto" (polenta e capretto) - Canove di Roana

MAGGIO

FESTA DEL FORMAGGIO - Nogarole Vicentino
SAGRA DELLA BONDOLA - Torrebelvicino
FESTA DELLA CILIEGIA SANDRA - Pianezze
FESTA DELLA CILIEGIA IGP - Marostica

GIUGNO

CILIEGIA IGP IN FESTA - Colceresa
FESTA DEL GOBETO - Zermeghedo

FESTA DEA SIARESA - Castegnero
FESTA DELLE CILIEGIE De.Co. - Chiampo
SAGRA DI SAN GIOVANNI BATTISTA con bucatini alla lughese Lugo di Vicenza
FESTA DEL TORO ALLO SPIEDO De.Co. - San Tomio di Malo
SAGRA DI NANTO CON L'OLIVO E IL TARTUFO DEI COLLI BERICI - Nanto

LUGLIO

GRANDE SAGRA DEI SANTI PIETRO E GAETANO con tortelli con carota bianca De.Co. - Monticello Conte Otto
SAGRA DEL PESCE - Maragnole di Breganze
SAGRA DI SANT'ANNA con carne alla brace - Salcedo

AGOSTO

SAGRA DEI SANTI FERMO E RUSTICO con avannotto De.Co. Bolzano Vicentino
FESTA DEL "GNOCO DE PATATA" e FESTA DELL'ASSUNTA con avannotti e trote - Arsiero
SOVIZZO IN SAGRA con "polastro in tecia" - Sovizzo
SAGRA DELLA SOPRESSA - Valli del Pasubio
FESTA DELLA PATATA DI ROTZO De.Co. - Rotzo
SAGRA DELLA CONSACRAZIONE con gli gnocchi della Val Posina Posina

SETTEMBRE

SAGRA DEL BACALÀ - Tavernelle
FESTA DI SANTA LIBERA con arrosto di quaglia allo spiedo - Malo
SAGRA DEL SEDANO BIANCO DI RUBBIO De.Co. Rubbio di Lusiana Conco
FESTA DEL BACALÀ ALLA VICENTINA - Sandrigo
FESTA DELLA ZUCCA - Ghizzole di Montegaldella
FESTA DELL'UVA E DEL RECIOTO con lepre in salmì, scopetòn e brasadelo - Gambellara

OTTOBRE

SUISSOKTOBER FEST con salame e polenta - Sovizzo

FESTA DEL BACALÀ DI MONTEGALDA - Montegalda

SAGRA DEI BIGOLI CO' L'ARNA - Zanè

FESTA DEE RAVISSE - Solagna

SAPORI D'AUTUNNO con bollito camisanese

Camisano Vicentino

FESTA DELL'ARNA e MOSSANO SAPORI D'AUTUNNO - Mossano

FESTA "DEA POENTA E SCOPETON" - Montecchio Maggiore

MOSTRA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI AUTUNNALI

DELL'AREA BERICA - Noventa Vicentina

FESTA DEI MARUNI DI ALVESE DI NOGAROLE con "caùci di Alvese" De.Co. - Alvese di Nogarole Vicentino

FESTA DELLO SPIEDO - Isola Vicentina

SAGRA "POENTA E BACALÀ" - Thiene

ANTICA FIERA DI SAN SIMEONE con oca e marzemino

Marostica

NOVEMBRE

ANTICA FIERA DI SAN MARTINO con "toresàni" allo spiedo

De.Co. - 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 con radicchio rosso e "la rossa vicentina" - Asigliano Veneto

Festivals AND FOOD EVENTS (chronological order)

JANUARY

"Fiolaro" Broccoli Festival - Creazzo

Saint Blaise Festival with savoy cabbage preserves - Montorso Vicentino

MARCH

At the table with "Tarassaco di Conco" - Lusiana Conco

Our Lady of Sorrows Festival (4th Sunday of Lent) with "porchetta" and "ragù alla zuglianese" - Zugliano

APRIL

Olive Fair and Market - Pove del Grappa

Easter Octave with "porchetta" - Monteviale

"Maresina" Festival - Valdagno

Cresolana-Style Trout Festival - Cresole & Rettorgole di Caldogno

Palio of Romano with "panna e storti" - Romano d'Ezzelino

Saint Mark and Cuchi Festival with "poenta e cavreto" - Canove di Roana

MAY

Cheese Festival - Nogarole Vicentino

"Bondola" Festival - Torrebelvicino

Sandra Cherry Festival - Pianezze

Cherry Festival - Marostica

JUNE

Cherry Festival - Colceresa

"Gobeto" Festival - Zermeghedo

"Siaresa" Festival - Castegnero

Cherry Festival - Chiampo

Saint John the Baptist Festival with "bucatini alla lughese" - Lugo di Vicenza

Spit-Roasted Bull Festival - San Tomio di Malo

Nanto Festival with the Olive Tree and Berici Hills Truffle - Nanto

JULY

Saints Peter and Gaetano Festival with "tortelli" made with white carrots - Monticello Conte Otto

Fish Festival - Maragnole di Breganze

Saint Anne Festival with grilled meats - Salcedo

First COURSES

AUGUST

Saints Fermo and Rustico Festival with “avannotto” – Bolzano Vicentino
“Gnoco de Patata” Festival and Assumption Festival with “avannotti” and Trout – Arsiero
Sovizzo Festival with “*polastro in tecia*” – Sovizzo
“Sopressa” Festival – Valli del Pasubio
Rotzo Potato Festival – Rotzo
“*Sagra della Consacrazione*” with typical gnocchi - Posina

SEPTEMBER

Bacalà Festival – Tavernelle
Saint Libera Festival with spit-roasted quail – Malo
White Celery of Rubbio Festival – Rubbio di Lusiana Conco
Bacalà Festival – Sandrigo
Pumpkin Festival – Ghizzole di Montegaldella
Grape and “Recioto” Festival with “*lepre in salmi*”, “*scopetòn and brasadelo*”
Gambellara

OCTOBER

Suissoktober Fest with salami and “polenta” – Sovizzo
Bacalà Festival – Montegaldella
Bigoli with Duck Meat Sauce Festival – Zanè
“*Ravisse*” Festival – Solagna
Autumn Flavors with “Camisano” Boiled Meats – Camisano Vicentino
Duck Festival and Mossano Autumn Flavors – Mossano
“*Poenta and Scopeton*” Festival – Montecchio Maggiore
Autumn Agri-Food Products Exhibition from the Berici Area
Noventa Vicentina
“Maruni” Festival with “Caùci” – Alvese di Nogarole Vicentino
Spit-Roast Festival – Isola Vicentina
Bacalà Festival – Thiene
Saint Simeon Ancient Fair with goose and “marzemino” wine – Marostica

NOVEMBER

Saint Martin Ancient Fair with “*toresàni*” – Breganze
Tasting Autumn with “*ragù alla zuglianese*” – Zugliano
“*Cincionela co' la Rava*” Festival – Chiampo

DECEMBER

“*Corgnoi*” Exhibition and Market – Crespadoro
Red “Radicchio” Festival with red radicchio and “La Rossa Vicentina”
Asigliano Veneto



Tortelli

CON ROBIOLA E CILIEGIE De.Co.



Festa legata al piatto: **Festa dea siaresa**

Località: **Castegnero**

Periodo di realizzazione: **maggio/giugno**

Tortelli fatti a mano con ripieno di robiola di mucca dei Colli Berici e ciliegie De.Co di Castegnero. Questi tortelli uniscono due prodotti del territorio vicentino che si sposano benissimo: la cremosità leggermente acidula della robiola e la dolcezza aromatica delle ciliegie locali. Le ciliegie di Castegnero sono tendenzialmente dolci, succose e molto aromatiche, perfette sia fresche che leggermente cotte, adatte per ripieni agrodolci come in questo piatto.

Typical dish: **Tortelli with Robiola and Cherries**

Festival associated with the dish: **“Siaresa” Festival**

Location: **Castegnero**

Time of year: **may/june**

Handmade tortelli filled with cow's milk robiola cheese from the Berici Hills and Castegnero cherries. These tortelli combine two products from the Vicenza area that pair beautifully: the slightly tangy creaminess of the robiola and the aromatic sweetness of the local cherries. Castegnero cherries are typically sweet, juicy, and highly aromatic. They are perfect both fresh and lightly cooked, making them ideal for sweet and sour fillings, as demonstrated in this dish.

Pro Loco Castegnero

amministrazione@prolococastegnero.com
facebook.com/prolococastegnero



Festa legata al piatto: **Festa della zucca**

Località: **Ghizzole di Montegaldella**

Periodo di realizzazione: **settembre**

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.

Typical dish: **Pumpkin Tortello from Ghizzole di Montegaldella**

Festival associated with the dish: **Pumpkin Festival**

Location: **Ghizzole di Montegaldella**

Time of year: **september**

The pumpkin tortello from Ghizzole di Montegaldella has received the certification of traditional product. While it is partly inspired by the Mantuan recipe, its distinctive quality comes from a few ingredients precisely balanced according to a local recipe. The flavor is sweet, but not overly so - just right for the palate. The pumpkin theme doesn't stop here; the area also offers pumpkin risotto with pioppini (a kind of mushrooms) from Costozza, pumpkin gnocchi, desserts, and much more... all strictly pumpkin-based.

Pro Loco Montegaldella

montegaldellapl@libero.it - prolocomontegaldella.it
facebook.com/festadellazuccamontegaldella

Tortelli

CON CAROTA BIANCA De.Co. di Monticello Conte Otto



Gnoco

DE PATATA della Val Posina

Festa legata al piatto: **Grande Sagra dei Santi Pietro e Gaetano**

Località: **Monticello Conte Otto**

Periodo di realizzazione: **luglio**

La carota bianca custodisce sapori antichi, legati alle origini della nostra storia. Grazie a moderne tecniche di lavorazione, si riesce a preservare integralmente l'essenza di questa radice che, in passato, costituiva il pilastro della dieta delle popolazioni del territorio.

In occasione di questa sagra, vengono proposti in particolare i tortelli con carota bianca, ottimi sia nel modo classico, bolliti e serviti con burro e salvia, sia fritti per un aperitivo originale.

Typical dish: **Tortelli with white carrot from Monticello Conte Otto**

Festival associated with the dish: **Saints Peter and Gaetano Great Festival**

Location: **Monticello Conte Otto**

Time of year: **july**

The white carrot holds ancient flavors, deeply rooted in our history. Through modern processing techniques, we are able to fully preserve the essence of this root, which historically formed the cornerstone of the local people's diet. During this festival, the white carrot tortelli are notably featured. They are excellent both the traditional way - boiled and served with butter and sage - or fried, for an original appetizer.

Pro Loco Monticello Conte Otto
prolocomco@gmail.com
facebook.com/ProLocoMonticelloConteOtto

Festa legata al piatto: **Festa del "Gnoco de Patata" di Arsiero e "Sagra della Consacrazione" di Posina**

Località: **Arsiero - Posina**

Periodo di realizzazione: **agosto**

Gli gnocchi vengono 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.

Typical dish: **"Gnoco de Patata"**

Festival associated with the dish: **"Gnoco de Patata" Festival in Arsiero and Sagra della Consacrazione in Posina**

Location: **Arsiero - Posina**

Time of year: **august**

The gnocchi are meticulously handmade using potatoes cultivated in our local Valleys. The agricultural production of the 'Bintje,' 'Desirée,' and 'Agrida' varieties has regained momentum, with a strong focus on natural growing methods. They are typically served with a variety of sauces, including traditional ragù, tomato sauce, smoked ricotta, and classic butter and sage.

Pro Loco Arsiero
proarsiero@libero.it - prolocoarsiero.it
facebook.com/proloco.arsiero

Pro Loco Posina
prolocoposina1@gmail.com
facebook.com/proloco.posina

Gnocchi

ALLA VENETA



Festa legata al piatto: **Mostra dei Prodotti Agroalimentari Autunnali dell'area Berica**

Località: **Noventa Vicentina**

Periodo di realizzazione: **seconda domenica di ottobre**

Gli gnocchi alla veneta sono una ricetta tipica della gastronomia del Veneto. Si tratta di morbidi gnocchi di patate preparati con un impasto a base di patate lesse, uova, farina e sale, cotti in acqua bollente e poi saltati in padella con burro fuso e uvetta. Si servono gli gnocchi caldi, aggiungendo il grana, la cannella e lo zucchero. Il risultato è un piatto molto fragrante e dal piacevole contrasto dolce-salato.

Typical dish: **"Gnocchi alla veneta"**

Festival associated with the dish: **Autumn Agri-Food Products Exhibition from the Berici Area**

Location: **Noventa Vicentina**

Time of year: **second sunday of october**

Venetian-style Gnocchi are a cornerstone of Veneto's traditional cuisine. These tender potato dumplings are prepared with a simple dough of boiled potatoes, eggs, flour, and salt. After boiling, they are briefly sautéed in a pan with melted butter and raisins. Served piping hot, they are finished with a dusting of grana cheese, cinnamon, and sugar. The final result is an incredibly fragrant dish that delivers a delightful sweet and savory contrast.

Pro Loco Noventa Vicentina

info@proloconoventavicentina.it - proloconoventavicentina.it
facebook.com/proloconoventavicentina



Gnocchetti

AL TARTUFO ESTIVO SCORZONE DEI BERICI

Festa legata al piatto: **L'olivo e il Tartufo dei Colli Berici**

Località: **Nanto**

Periodo di realizzazione: **giugno/luglio**

Piatto a base di prodotti a km 0 con l'olio dei Colli Berici DOP e il tartufo nero estivo "scorzzone". Il tartufo è protagonista e i piatti tipici della festa sono gli "gnocchetti" al tartufo, le fettuccine e le "bruschettone" all'olio e al tartufo. Olio e tartufo si trovano anche nei dolci, rigorosamente selezionati e con prodotti locali.

Typical dish: **Gnocchetti with Berici summer black truffle**

Festival associated with the dish: **Olive Tree and Berici Hills Truffle**

Location: **Nanto**

Time of year: **june/july**

This dish features zero-mile products, highlighting Berici Hills olive oil and the summer black truffle (scorzzone). The truffle is the star ingredient, appearing in the festival's signature dishes: truffle "gnocchetti", "fettuccine", and "bruschettone" (large bruschetta) with oil and truffle. These local oil and truffle flavors are even incorporated into our carefully selected desserts, which are made exclusively with local products.

Pro Loco Nanto

nanto@proloconanto.it - proloconanto.it
facebook.com/proloconanto

Bucatini

ALLA LUGHESE

De.Co



Festa legata al piatto: **Festa di San Giovanni Battista**

Località: **Lugo di Vicenza**

Periodo di realizzazione: **giugno**

I bucatini alla lughese sono un piatto tipico di Lugo di Vicenza, caratterizzato da pasta all'uovo corta e ragù di carne mista, funghi dell'Altopiano di Asiago, panna, burro, salvia e pepe. Si tratta di una ricetta tradizionale con marchio De.Co., il cui sapore è arricchito dall'unione di ingredienti locali, tra cui la carne d'allevamento locale e i funghi di bosco. La preparazione più antica era nota come il "piatto del viandante" e veniva servita nel territorio già nel Settecento.

Typical dish: **"Bucatini Alla Lughese"**

Festival associated with the dish: **Saint John the Baptist Festival**

Location: **Lugo di Vicenza**

Time of year: **june**

"Bucatini alla Lughese" is a traditional dish from Lugo di Vicenza. It is characterized by short egg pasta dressed with a mixed meat ragù, mushrooms from the Asiago Plateau, cream, butter, sage, and pepper. This is a traditional recipe, whose flavor is enhanced by the combination of local ingredients, including locally raised meat and wild forest mushrooms.

The oldest known preparation of this dish was known as the "traveler's meal" (or "viandante's dish") and has been served in the area since the 18th century.

Pro Loco Lugo di Vicenza
info@prolugo.vi.it - prolugo.vi.it
facebook.com/ProLocoLugoDiVi



Bigoli

CO' L'ARNA

De.Co.

Festa legata al piatto: **Sagra dei bigoli co' l'arna**

Località: **Zanè**

Periodo di realizzazione: **ottobre**

La festa si rifà alla tradizione 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"*.

Typical dish: **Bigoli with duck meat sauce**

Festival associated with the dish: **Bigoli with Duck Sauce Festival**

Location: **Zanè**

Time of year: **october**

The festival draws upon the traditions of the rural community, which historically prepared bigoli pasta with duck meat every autumn for the Feast of Our Lady of the Rosary (Madonna del Rosario).

This tradition is even captured in an ancient local proverb: *"Boiled duck and round bigoli at the Rosary, the world is happy"* (*"Arna lessa e bigolo tondo a Rosario contenta el mondo"*).

Pro Loco Zanè
proloco.zane.2014@gmail.com
facebook.com/prolocozane

Cured meat
AND COLD CUTS



Salumi E INSACCATI

Bondola
CON CRAUTI
De.Co.



Festa legata al piatto: **Sagra della bondola**

Località: **Torrebelvicino**

Periodo di realizzazione: **maggio/giugno**

La *bòndola* di Torrebelvicino 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 *bòndola* 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 "*bòndola dell'Asensa*".

Typical dish: **Bòndola with Sauerkraut (De.Co.)**

Festival associated with the dish: **Bondola Festival**

Location: **Torrebelvicino**

Time of year: **may/june**

"*Bòndola of Torrebelvicino*" is a delicious and flavorful cured meat product with a rounded shape. It is made from pork produced within Italy and is considered a prestigious staple of the local butchery tradition. *Bòndola* can also be made with tongue. In this variation, it is traditionally eaten around the days of the Feast of the Ascension, from which it derives its name: "*Bòndola dell'Asensa*" (Ascension *Bòndola*).

Pro Loco Torrebelvicino

info@prolocotorrebelvicino.it - prolocotorrebelvicino.it
facebook.com/prolocotorrebelvicinoVI

Salame E POLENTA



Festa legata al piatto: **Suissoktober Fest**

Località: **Sovizzo**

Periodo di realizzazione: **ottobre**

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 prezzemolo. Per finire viene tagliato del formaggio tenero locale Asiago in piccoli pezzettini con l'aggiunta di fette di salame.

Typical dish: **Salami and Polenta**

Festival associated with the dish: **Suissoktober Fest**

Location: **Sovizzo**

Time of year: **october**

This is a simple dish that brings together the products of our region: salami, polenta, truffle, cheese, and mushrooms. The soft polenta is still prepared in copper pots (calieri), flavored with truffle from our hills, and served on a platter alongside mushrooms that have been previously sautéed with garlic and parsley. To finish, small pieces of soft, local Asiago cheese are added, accompanied by slices of salami.

Pro Loco Sovizzo
proloco.sovizzo@libero.it - prolocosovizzo.altervista.org
facebook.com/prolocosovizzo



Festa legata al piatto: **Sagra della sopressa**

Località: **Valli del Pasubio**

Periodo di realizzazione: **prima metà di agosto**

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.

Typical dish: **Polenta e Sopressa**

Festival associated with the dish: **Sopressa Festival**

Location: **Valli del Pasubio**

Time of year: **first half of august**

Sopressa is sliced and arranged on a plate alongside slices of grilled polenta. It is best enjoyed by placing it atop the warm polenta slices so that it can express its full flavor.

The sopressa, a typical cured meat from Valli del Pasubio, is produced by local artisans who, following tradition, use all parts of the pig. The minimum aging period is six months in specially suited environments. The absence of preservatives means that even individuals with celiac disease can safely enjoy this product.

Pro Loco Valli del Pasubio
info@prolocovallidelpasubio.it - prolocovallidelpasubio.it
facebook.com/vallidelpasubio

Cincionela

CO' LA RAVA
De.Co.



Meats



Festa legata al piatto: Festa della cincionela co' la rava

Località: **Chiampo**

Periodo di realizzazione: terzo weekend di novembre

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, cotta e privata della pelle o buccia, è tritata e amalgamata bene nell'impasto.

Typical dish: “Cincionela co' la Rava”

Festival associated with the dish: “Cincionela co' la Rava” Festival

Location: **Chiampo**

Time of year: third weekend of november

In collaboration with the Pro Loco, the Municipality of Chiampo organizes the “Cincionela co' la rava” Festival every November. *Cincionela* is a delicious sausage made from mixed pork meat combined with yellow turnip greens. It has been produced in the area for over fifty years. The meat for the *cincionela* comes from the thigh, jowl, and shoulder. The turnip is cooked, peeled, finely chopped, and thoroughly mixed into the meat dough.

Carni



Pro Loco Chiampo
amministrazione@prolocochiampo.it
facebook.com/ProLocoChiampo

Spiedo DI FARAONA De.Co.



Toro ALLO SPIEDO De.Co.

Festa legata al piatto: **Festa dello spiedo**

Località: **Isola Vicentina**

Periodo di realizzazione: **terza domenica di ottobre**

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 “spééte”. La cottura lenta viene fatta a fuoco vivo di legna. La carne non è 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, detta “polenta onta”, che fa parte integrante del piatto.

Typical dish: **Guinea Fowl Spit-Roast**

Festival associated with the dish: **Spit-Roast Festival**

Location: **Isola Vicentina**

Time of year: **third sunday of october**

The guinea fowl spit-roast (or skewer) from Isola Vicentina is composed of pieces of guinea fowl and pork meat, separated by slices of pork fat (lardo), accompanied by sage leaves called “lardiele”, and skewered on steel spits or “spééte”. The slow cooking is performed over an open wood fire. The meat is never allowed to come into direct contact with the flames. It is served with corn polenta fried in extra virgin olive oil and the rendered fat that drips from the meat - otherwise known as ‘polenta onta’ (saucy/rich polenta) - which is an integral part of the dish.

Pro Loco Isola Vicentina
info@proisola.it - proisolavicentina.it
facebook.com/PROISOLA

Festa legata al piatto: **Festa del toro allo spiedo De.Co.**

Località: **San Tomio di Malo**

Periodo di realizzazione: **giugno**

La carne del toro, cucinata allo spiedo ed impreziosita da una ricetta segreta di erbe, 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 per metterla a disposizione dei visitatori per la sua degustazione.

Typical dish: **Spit-Roasted Bull**

Festival associated with the dish: **Spit-Roasted Bull Festival (De.Co.)**

Location: **San Tomio di Malo**

Time of year: **june**

The bull meat, cooked on a spit and enhanced by a secret recipe of herbs wisely blended by our experts, acquires a pleasant and delicate flavor. Fifteen hours of cooking on a spit specially built to support a weight that can reach 400–450 kg (approx. 880–990 lbs) render the meat tender and flavorful. After the long cooking process- which begins on Saturday afternoon, preceding the festival, when the bull is secured to the spit (an art perfected over years of experimenting with various solutions to ensure excellent cooking across all parts) - the meat is expertly carved by our chefs and made available to visitors for tasting.

Pro Loco San Tomio di Malo
info@prolocosantomio.it - prolocosantomio.it
facebook.com/ProS.TomioAPS

Spiedo DI QUAGLIE



Ragù ALLA ZUGLIANESE

Festa legata al piatto: **Sagra di Santa Libera**

Località: **Malo**

Periodo di realizzazione: **settembre**

Arrosto di quaglie con maiale, lardo, polenta “*onta*” e contorni vari. Lo “spiedo di quaglie malo” è una ricetta tipica della zona di Malo che prevede la cottura lenta di quaglie infilzate su uno spiedo, alternate a lardo o pancetta, pane casereccio e salvia. Le quaglie vengono passate più volte nella miscela di grasso di cottura, olio d’oliva e vino, e infine servite tradizionalmente con polenta “*onta*” (fritta nel grasso di cottura) e crauti.

Typical dish: **Quail Spit-Roast**

Festival associated with the dish: **Saint Libera Festival**

Location: **Malo**

Time of year: **september**

A delicious spit-roast of quail with pork, lardo (cured pork fat), ‘*polenta onta*’, and various side dishes. This is a traditional recipe from Malo area that involves slowly cooking quails skewered on a spit, interspersed with pork fat or bacon, homemade bread, and sage. The quails are repeatedly basted with a mixture of cooking fat, olive oil, and wine. They are traditionally served with ‘*polenta onta*’ (polenta fried in the rendered cooking fat) and sauerkraut.

Festa legata al piatto: **Sagra dell’Addolorata e Gustando l’Autunno**

Località: **Zugliano**

Periodo di realizzazione: **IV domenica di Quaresima e ultima domenica di novembre**

Il ragù alla zuglianeese viene fatto con la carne fresca di una porchetta ancora cruda già speziata. Viene macinato grossolanamente e 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.

Typical dish: **“Ragù alla Zuglianeese”**

Festival associated with the dish: **Our Lady of Sorrows Festival and Tasting Autumn**

Location: **Zugliano**

Time of year: **fourth sunday of lent and last sunday of november**

“Ragù alla Zuglianeese” is prepared using fresh, pre-spiced meat from an uncooked suckling pig (porchetta). The meat is ground only once to ensure a coarse texture. A quantity of fat (pancetta/bacon) is added to the mixture to make it more succulent. It is then slow-cooked for hours with a mix of broth and craft lager (or blonde beer), along with the addition of various fresh spices.

Pro Loco Malo
promalo@promalo.it - promalo.it
facebook.com/pro.malo.52

Pro Loco Zugliano
prolocozugliano@gmail.com - prolocozugliano.it
facebook.com/pro.zugliano

Porchetta

ZUGLIANESE



Porchetta

DI MONTEVIALE

Festa legata al piatto: **Sagra dell'Addolorata (IV di quaresima)**

Località: **Zugliano**

Periodo di realizzazione: **weekend della IV domenica di quaresima**

La porchetta zuglianeese 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 sue parti nobili. La speziatura può essere fatta con prodotti freschi o secchi. La porchetta può essere degustata fredda oppure calda appena fatta.

Typical dish: **Porchetta Zuglianeese**

Festival associated with the dish: **Our Lady of Sorrows Festival (IV sunday of lent)**

Location: **Zugliano**

Time of year: **weekend of the IV sunday of lent**

“Porchetta Zuglianeese” is a local artisan product, with recipes varying from family to family within Zugliano. It can be cooked either in an oven or on a spit. The piglet must not exceed 20 kg (approx. 44 lbs) in weight, and all the prime cuts of the pork are utilized. The blend of spices can be made with either fresh or aged ingredients. It can be enjoyed cold or served hot, immediately after cooking.

Festa legata al piatto: **Ottava di Pasqua - Sagra di Monteviale**

Località: **Monteviale**

Periodo di realizzazione: **primo fine settimana dopo la Santa Pasqua**

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'arrostitimento e con la parte interna priva di cotenna di colore leggermente più chiaro.

Typical dish: **“Porchetta di Monteviale”**

Festival associated with the dish: **Easter Octave - Monteviale Festival**

Location: **Monteviale**

Time of year: **first weekend after Easter**

“The Porchetta of Monteviale” is made from a pig weighing between 20 and 35 kg (approx. 44–77 lbs). The product is spit-roasted exclusively over a wood fire while retaining its external rind (skin). This rind develops a typical amber/golden color from the roasting, while the internal part, which is without the rind, remains slightly lighter in color.

Pro Loco Zugliano

prolocozugliano@gmail.com - prolocozugliano.it
facebook.com/pro.zugliano

Pro Loco Monteviale

prolocomonteviale@gmail.com - prolocomonteviale.com
facebook.com/prolocomonteviale

Toresani

ALLO SPIEDO

De.Co.



Festa legata al piatto: Antica Fiera di San Martino

Località: **Breganze**

Periodo di realizzazione: **novembre**

I *toresàni* allo spiedo di Breganze costituiscono la specialità gastronomica della zona, tanto che il piatto ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione Culturale De.Co. Una particolarità dei *toresàni* è quella di essere piccioni selvatici o torraioni giovani, ancora incapaci di volare, nutriti soltanto dalla loro madre: in questo modo le carni risultano più grasse e tenere. Quando raggiungono i 25-30 giorni, i colombini del peso compreso tra i 250 e 300 grammi, sono pronti per essere utilizzati dalla ristorazione. I *toresàni* sono cotti allo spiedo, su un fuoco a legna, per alcune ore, facendoli girare lentamente e spennellandoli con il loro stesso grasso.

Typical dish: **Spit-Roasted Toresàni**

Festival associated with the dish: **Saint Martin Ancient Fair**

Location: **Breganze**

Time of year: **november**

The Spit-Roasted "*Toresàni*" from Breganze constitute the gastronomic specialty of the area. A unique feature of the *toresàni* is that they are young wild or tower pigeons (squabs), still incapable of flight, and fed only by their mother. This process ensures the meat is fattier and more tender. When the squabs reach 25 to 30 days old, weighing between 250 and 300 grams (approx. 9-10.5 oz), they are ready to be used in the restaurant industry. *Toresàni* are slow-cooked on a wood-burning spit for several hours, rotated slowly and basted with their own rendered fat.

Pro Loco Breganze
prolocobreganze@gmail.com
facebook.com/proloco.breganze



Polastro

IN TECIA

Festa legata al piatto: **Sovizzo in sagra**

Località: **Sovizzo**

Periodo di realizzazione: **primo week-end agosto**

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*".

Typical dish: **Chicken in a Pot**

Festival associated with the dish: **Sovizzo Festival**

Location: **Sovizzo**

Time of year: **first weekend of august**

The chicken is cut into small, regular pieces, browned in a casserole with oil, then deglazed with white wine and simmered with added herbs, spices, and tomatoes.

Polastro in tecia (chicken in a pot) is presented and paired with the typical small potatoes known locally in the Vicenza area as "*ovi de galo*" (rooster's eggs).

Pro Loco Sovizzo
proloco.sovizzo@libero.it - prolocosovizzo.altervista.org
facebook.com/prolocosovizzo

Arna (ANATRA)



Oca E POLENTA ONTA E MARZEMINO

Festa legata al piatto: **Festa dell'Arna e Mossano Sapori d'Autunno**

Località: **Mossano**

Periodo di realizzazione: **primo e secondo weekend di ottobre**

Piatto tradizionale con anitra preparata allo spiedo o disossata, cucinata come spezzatino. Nella festa, vengono proposti inoltre primi piatti, sempre con ragù d'anitra.

Typical dish: **"Arna" (Duck)**

Festival associated with the dish: **Duck Festival and Mossano Autumn Flavors**

Location: **Mossano**

Time of year: **first and second weekends of october**

A traditional dish featuring duck, prepared either spit-roasted or boned and cooked as a stew (spezzatino). Additionally, we offer first courses (pasta/rice dishes), all featuring duck meat sauce.

Festa legata al piatto: **Marostica**

Località: **Marostica**

Periodo di realizzazione: **fine ottobre**

L'oca viene adeguatamente massaggiata con l'olio aromatizzato (rosmarino, salvia, alloro, ginepro), messa sullo spiedo e arrostita, raccogliendo nella leccarda la colatura con cui cospargere di tanto in tanto l'oca. Viene servita su polenta "onta", cioè irrorata con l'intingolo. Ad accompagnare il piatto non può mancare un buon calice di vino Marzemino, un rosso secco ed aromatico, dal profumo fruttato.

Typical dish: **Goose and "Polenta Onta" with Marzemino Wine**

Festival associated with the dish: **Saint Simeon Ancient Fair**

Location: **Marostica**

Time of year: **late october**

The goose is meticulously massaged with an aromatic oil blend (rosemary, sage, bay leaf, and juniper), then placed on a spit and roasted. The drippings are collected in a pan below and used to baste the goose periodically. It is served atop "polenta onta" - polenta generously drizzled with the savory cooking intingolo (sauce/drippings). To accompany the dish, a good glass of Marzemino wine is essential: a dry, aromatic red with a fruity bouquet.

Pro Loco Mossano
prolocomossano@gmail.com
facebook.com/ProLocoMossano

Pro Loco Marostica
info@marosticascacchi.it - marosticascacchi.it
facebook.com/AssociazioneProMarostica

Polenta E CAVRETO (POLENTA E CAPRETTO)



Lepre IN SALMÌ

Festa legata al piatto: **Sagra di San Marco e Sagra dei Cuchi**

Località: **Canove di Roana**

Periodo di realizzazione: **aprile**

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.

Typical dish: **“Polenta e Cavreto” (polenta and kid goat)**

Festival associated with the dish: **Saint Mark and Cuchi Festival**

Location: **Canove di Roana**

Time of year: **april**

Stewed or baked kid goat, served with soft polenta, is prepared by all the local restaurants in Canove.

This traditional dish is also featured at the Pro Loco food stand on April 25th, available for both lunch and dinner.

Festa legata al piatto: **Festa dell’uva e del recioto**

Località: **Gambellara**

Periodo di realizzazione: **quarta domenica di settembre**

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.

Typical dish: **“Lepre in Salmì”**

Festival associated with the dish: **Grape and Recioto Wine Festival**

Location: **Gambellara**

Time of year: **Fourth Sunday of September**

“Lepre in Salmì” (Jugged Hare) has been a fixture on the tables of Gambellara residents for many years. It was a traditional festive dish enjoyed by both the wealthiest families and the farming community. The dish requires long preparation to ensure the meat is tender and flavorful.

Pro Loco Canove
prolococanove@gmail.com
facebook.com/prolocodicanove

Pro Loco Gambellara
info@prolocogambellara.it
facebook.com/prolocogambellara

Corgnoi

(LUMACHE)



Carne

ALLA BRACE

Festa legata al piatto: Mostra mercato dei corgnoi

Località: Crespadoro

Periodo di realizzazione: 8 dicembre

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 cucchiaino.
- *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.

Typical dish: “Corgnoi” (snails)

Festival associated with the dish: “Corgnoi” Exhibition and Market

Location: Crespadoro

Time of year: december 8

We offer various preparations based on “*corgnoi*” (snails/escargots).

- Traditional stewed snails with polenta: The slow cooking process lasts for over a day to achieve a flavorful and delicate product. The snails are served whole, accompanied by soft (spoonable) *polenta*.
- “*Corgnocchi*”: (gnocchi with snail ragù): gnocchi served with a sauce made from *corgnoi*.
- “*Corgnoi*” alla Bourguignonne: cooked snails, each placed back into the shell with a creamy mixture of butter and parsley, delicately scented with garlic.

Festa legata al piatto: Sagra di Sant’Anna

Località: Salcedo

Periodo di realizzazione: fine luglio

Piatto tipico composto da coppa, salsiccia e filetto di maiale cucinati alla brace ed impreziositi di spezie. Il tutto accompagnato, come vuole la tradizione, da polenta, fagioli in salsa e patate fritte.

Typical dish: Grilled Meats

Festival associated with the dish: Saint Anne Festival

Location: Salcedo

Time of year: late july

A traditional dish composed of pork neck (coppa), sausage, and pork fillet, all charcoal-grilled and enhanced with spices. As tradition dictates, the dish is served with polenta, beans in sauce, and French fries.

Pro Loco Crespadoro
prolococrespadoro@gmail.com
facebook.com/prolococrespadoro

Pro Loco Salcedo
prosalcedo@libero.it
facebook.com/prolocosalcedo

Bollito

CAMISANESE



Fish

Festa legata al piatto: **Sapori d'Autunno**

Località: **Camisano Vicentino**

Periodo di realizzazione: **secondo weekend di ottobre**

Piatto tradizionale di bollito misto composto da lingua, manzo e cotechino. In abbinata vengono proposti anche "ossi de masc-cio" in porzioni da 1,5 kg e stinco, tutto accompagnato da primi di stagione, contorni misti e dolci.

Typical dish: **Camisano Boiled Meats**

Festival associated with the dish: **Autumn Flavors**

Location: **Camisano Vicentino**

Time of year: **second weekend of october**

A traditional mixed boiled meat platter (Bollito Misto) composed of tongue, beef, and cotechino sausage. Also offered in combination are regional cuts, including 'ossi de masc-cio' (pork bones/ribs) in generous 1.5 kg portions, and 'stinco' (pork shank).

The entire meal is accompanied by seasonal first courses (pasta/rice dishes), mixed side dishes, and desserts.

Pro Loco Camisano Vicentino
prolococamisano@libero.it
facebook.com/prolococamisano



Bacalà

ALLA VICENTINA



Festa legata al piatto: **Sagra del bacalà**

Località: **Tavernelle**

Periodo di realizzazione: **inizio settembre**

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 *bacalà*.

Typical dish: **“Bacalà alla Vicentina”**

Festival associated with the dish: **“Bacalà” Festival**

Location: **Tavernelle**

Time of year: **first days of september**

In the first days of september, the Pro Loco of Tavernelle hosts the traditional festival dedicated to the traditional dish of the province of Vicenza. The festival, which was first organized in 1967, has become an unmissable annual event for *“Bacalà”* enthusiasts over the years.

Pro Loco Tavernelle
prolocotavernelle@gmail.com
facebook.com/ProlocoTavernelle



Bacalà

ALLA VICENTINA

Festa legata al piatto: **Festa del bacalà alla vicentina**

Località: **Sandrigo**

Periodo di realizzazione: **ultime due settimane di settembre**

Il piatto tradizionale vicentino, a Sandrigo è stato scoperto e valorizzato dal 1987, con la nascita della *Confraternita del Bacalà* dalla Pro Sandrigo. Da allora ogni anno si svolge a settembre la Festa del *Bacalà* alla Vicentina. Il piatto, riconosciuto dall'EuroFir come uno dei 5 piatti tradizionali italiani in Europa, è anche inserito tra i piatti tradizionali nell'elenco della Regione Veneto. La ricetta viene realizzata con Stoccafisso di Lofoten IGP proveniente dall'isola gemellata di Røst (Norvegia).

Typical dish: **“Bacalà alla Vicentina”**

Festival associated with the dish: **“Bacalà” Festival**

Location: **Sandrigo**

Time of year: **the last two weeks of september**

This traditional dish from Vicenza was discovered and promoted in Sandrigo starting in 1987, with the establishment of the *“Confraternita del Bacalà”* (Brotherhood of Bacalà) by the *“Pro Sandrigo”* association. Since then, the *“Festa del Bacalà alla Vicentina”* has been held every september. The dish, recognized by EuroFir as one of the five traditional Italian dishes in Europe, is also included in the list of traditional dishes compiled by the Veneto Region. The recipe is made with certified *“Lofoten Stockfish PGI”* from the twin island of Røst (Norway).

Pro Loco Sandrigo
info@prolocosandrigo.it - festadelbaccala.com
festadelbaccala.prosandrigo

Bacalà

ALLA VICENTINA



Bacalà

ALLA VICENTINA

Festa legata al piatto: **Festa del bacalà**

Località: **Montegalda**

Periodo di realizzazione: **inizio ottobre**

La Festa del Bacalà di Montegalda è ormai evento tradizionale che celebra la cucina locale, offrendo numerosi piatti tipici a base di baccalà. Oltre al classico bacalà alla vicentina è possibile degustare il bacalà mantecato, l'insalata di baccalà e molte altre specialità.

Festa legata al piatto: **Sagra "poenta e bacalà"**

Località: **Thiene**

Periodo di realizzazione: **fine ottobre**

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 enogastronomica legata a questa straordinaria pietanza.

Typical dish: **"Bacalà alla Vicentina"**

Festival associated with the dish: **"Bacalà" Festival**

Location: **Montegalda**

Time of year: **early october**

"Festa del Bacalà" is now a traditional event celebrating local cuisine in Montegalda, offering typical dishes based on codfish, such as the *"bacalà mantecato"* (creamed codfish) and bacalà salad.

Typical dish: **"Bacalà alla Vicentina"**

Festival associated with the dish: **"Bacalà" Festival**

Location: **Thiene**

Time of year: **late october**

The festival was established in Thiene in 1963 and is the oldest in the Vicenza area dedicated to this traditional local dish. Its natural aim is to promote awareness and spread the food and wine tradition linked to this extraordinary delicacy.

Pro Loco Montegalda
info@prolocomontegalda.it - prolocomontegalda.it
facebook.com/montegaldaproloco

Pro Loco Thiene
prolocothiene@gmail.com
facebook.com/proloco.thiene

Avannotto

De.Co.
DI BOLZANO
VICENTINO



Trota DEI FIUMI ASTICO E POSINA

Festa legata al piatto: **Sagra dei Santi Fermo e Rustico**

Località: **Bolzano Vicentino**

Periodo di realizzazione: **primo weekend di agosto**

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

Festa legata al piatto: **Festa dell'Assunta**

Località: **Arsiero**

Periodo di realizzazione: **15 agosto**

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.

Typical dish: **"Avannotto" from Bolzano Vicentino**

Festival associated with the dish: **Saints Fermo and Rustico Festival**

Location: **Bolzano Vicentino**

Time of year: **first weekend of august**

Fried fish is a local specialty that is offered every year with increasing success. This centerpiece of local tradition is also joined by "*avannotti in saor*" (fish fry in saor), a preparation that recalls the Venetian taste of marinating, but using freshwater fish instead.

Typical dish: **Trout from the Astico and Posina rivers**

Festival associated with the dish: **Assumption of Mary**

Location: **Arsiero**

Time of year: **15 august**

The trout farmed in the Astico Valley and the Val di Riofreddo is characterized by its very delicate white flesh. Tradition suggests cooking it grilled. It is the queen of the Astico and Posina torrents, which have clear and abundantly oxygenated waters.

Pro Loco Bolzano Vicentino

info@prolocobolzanovicentino.it - prolocobolzanovicentino.it
facebook.com/proloco.bolzanovicentino

Pro Loco Arsiero

proarsiero@libero.it - prolocoarsiero.it
facebook.com/proloco.arsiero

Trota

IRIDEA

De.Co.



Festa legata al piatto: **Festa della Trota alla cresolana**

Località: **Cresole e Rettorgole di Caldogno**

Periodo di realizzazione: **aprile**

La regina della sagra è l'ormai celebre "iridea", cucinata alla brace dai volontari della Parrocchia, con un'impanatura composta da nove erbe aromatiche tipiche del territorio, la cui miscela sta alla base della "trota alla cresolana".

Typical dish: **"Trota iridea"**

Festival associated with the dish: **Cresolana Style Trout Festival**

Location: **Cresole and Rettorgole di Caldogno**

Time of year: **april**

The queen of the festival is the now-famous "iridea" (rainbow trout), grilled by the Parish volunteers and prepared with a breading made from nine aromatic herbs typical of the area. This blend is the foundation of the "trota alla cresolana" (trout Cresolana-style).

Pro Loco Caldogno
info@prolococaldogno.it - prolococaldogno.it
facebook.com/proloco.caldogno



Pesce

Festa legata al piatto: **Sagra del pesce**

Località: **Maragnole di Breganze**

Periodo di realizzazione: **luglio**

La Sagra del Pesce è nata da un fortunato sodalizio tra Maragnole e Pellestrina. Da questo incontro è scaturita l'idea di creare una festa popolare in pianura, dove il protagonista indiscusso è il pesce, cucinato secondo la tradizione lagunare. 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 cucinate secondo la tradizione.

Typical dish: **Fish**

Festival associated with the dish: **Fish Festival**

Location: **Maragnole di Breganze**

Time of year: **july**

The Fish Festival (Sagra del Pesce) was born from a successful partnership between the communities of Maragnole and Pellestrina. This collaboration sparked the idea of creating a popular festival in the mainland, where the undisputed star is seafood, cooked according to the lagoon tradition. At this event, guests can find a wide variety of fish dishes, including sautéed mussels, "sardine in saor" (sweet and sour sardines), stewed cuttlefish, seafood salad, grilled scallops, fried fish, and spaghetti with seafood. They also have the option to enjoy a mixed grill of meats cooked according to tradition.

Pro Loco Maragnole
info@maragnolesagradelpesce.it
facebook.com/SagraDelPesceMaragnole

Scopeton

ALLA GAMBELLARESE



Poenta

E SCOPETON

Festa legata al piatto: **Festa dell'uva e del Recioto**

Località: **Gambellara**

Periodo di realizzazione: **quarta domenica di settembre**

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

Festa legata al piatto: **Festa poenta e scopeton**

Località: **Montecchio Maggiore**

Periodo di realizzazione: **secondo week end di ottobre**

Poenta e scopetòn è un piatto della cucina popolare veneta, semplice e saporito.

Lo *scopetòn* (aringa affumicata) è il protagonista indiscusso della festa. Viene servito con la polenta fumante, piatto simbolo della nostra cultura contadina. La festa è un'occasione per riscoprire gusti autentici e antichi, ancora oggi capaci di unire la comunità attorno alla tavola.

Typical dish: **"Scopeton alla Gambellarese"**

Festival associated with the dish: **Grape and Recioto Festival**

Location: **Gambellara**

Time of year: **fourth sunday of september**

"Scopetòn" (prepared with a North Atlantic sardine, *Sardina pilchardus*) belongs to a simple, peasant-style cuisine, stemming from a world where the essential always prevailed over the superfluous, and where even the smallest and simplest things were fully enjoyed.

Typical dish: **"Poenta e Scopeton"**

Festival associated with the dish: **"Poenta e Scopeton" Festival**

Location: **Montecchio Maggiore**

Time of year: **second weekend of october**

"Poenta e scopetòn" is a simple yet flavorful dish from traditional Venetian cuisine.

"Scopetòn" (smoked herring) is the undisputed star of the celebration. It is served with steaming polenta, a staple food and symbol of our farming culture. The festival is an opportunity to rediscover authentic and ancient flavors, which are still able to unite the community around the table today.

Pro Loco Gambellara
info@prolocogambellara.it
facebook.com/prolocogambellara

Pro Loco Alte Montecchio
info@prolocoaltemontecchio.it - prolocoaltemontecchio.it
facebook.com/prolocoaltemontecchio

Cheeses

Formaggi E LATTICINI "MONTE FALDO" De.Co.



Formaggi

Festa legata al piatto: **Festa del formaggio**

Località: **Nogarole**

Periodo di realizzazione: **maggio**

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.

Typical dish: "Monte Faldo" Cheeses and Dairy Products

Festival associated with the dish: **Cheese Festival**

Location: **Nogarole**

Time of year: **may**

"Monte Faldo" cheeses and dairy products are made exclusively from "latte crudo" (raw milk), meaning milk in its natural state, freshly milked and not pasteurized. This process ensures that it retains all the flavors and aromas of the territory: the unique and unmistakable taste of traditional, old-fashioned cheese. The milk comes exclusively from the stables of the members of the "Cooperativa Agricola Produttori Latte di Nogarole" and is processed and transformed with passion, following the excellent teachings of tradition.

Pro Loco Nogarole Vicentino
proloconogarole@gmail.com - festadelformaggio.it
facebook.com/proloconogarole

Herbs, fruits
AND
VEGETABLES



Erbe, FRUTTA E VERDURA



Ravisse

Festa legata al piatto: Festa delle Ravisse

Località: Solagna

Periodo di realizzazione: metà ottobre

Le *ravisse* sono una prelibata varietà di rapa locale, solitamente servite in abbinamento ad altre specialità gastronomiche. Vengono proposte, ad esempio, con le *masenete* (piccoli granchi) o accompagnate da salsicce. Questa varietà di rapa, coltivata nell'orto di montagna, trae beneficio dalle basse temperature: il primo freddo intenso ne migliora la qualità, rendendola particolarmente saporita.

Typical dish: "Ravisse"

Festival associated with the dish: "Ravisse" Festival

Location: Solagna

Time of year: mid-october

"*Ravisse*" are a prized local variety of turnip, commonly served as an accompaniment to other regional delicacies. They are often featured, for instance, with *masenete* (small crabs) or simply paired with sausages. This mountain-grown turnip thrives in cold weather: the first intense frost significantly enhances its quality, making it exceptionally flavorful.

Pro Loco Solagna
prolocosolagna01@gmail.com
facebook.com/proloco.solagna

Maresina

De.Co.



Tarassaco

DI CONCO
De. Co.

Festa legata al piatto: **Festa della Maresina**

Località: **Valdagno**

Periodo di realizzazione: **aprile**

La maresina, un'erba selvatica con note proprietà farmacologiche, è molto popolare a Valdagno e in tutta la sua valle. Quest'erba è usata in particolare come ingrediente della celebre "*fritola con la maresina*", una frittella tradizionale preparata con un impasto a base di farina, riso cotto e acqua. L'istituzione della festa locale dedicata a questa erba ha stimolato la ricerca di nuovi impieghi culinari. Oggi, infatti, alla tradizionale "*fritola*" - sempre molto apprezzata e ricercata da tutte le fasce d'età - si sono affiancati prodotti innovativi come cracker, biscotti, cioccolatini e cocktail.

Typical dish: "**Maresina**"

Festival associated with the dish: "**Maresina**" Festival

Location: **Valdagno**

Time of year: **april**

This herb is used primarily as an ingredient in the famous "*fritola con la maresina*", a traditional fried dough prepared with a batter of flour, cooked rice, and water.

The creation of a local festival dedicated to the herb has stimulated the search for new culinary uses. As a result, innovative products like crackers, cookies, chocolates, and cocktails now supplement the traditional fritola - which remains highly cherished and sought after by people of all ages.

Pro Loco Valdagno
associazione@provaldagno.com - provaldagno.com
facebook.com/provaldagno

Festa legata al piatto: **A tavola con il tarassaco di Conco De.Co.**

Località: **Lusiana Conco**

Periodo di realizzazione: **marzo, aprile e maggio**

Nella stagione del risveglio della natura prende il via la rassegna gastronomica "*A tavola con il Tarassaco di Conco De.Co.*"! Il tarassaco, tra le erbe spontanee più apprezzate e utilizzate in cucina, è un prodotto tutto da assaggiare, proposto dall'antipasto al dessert, come stuzzicheria da aperitivo e persino nei dolci. Il ricco programma della rassegna prevede, nei mesi di marzo, aprile e maggio, aperitivi, pranzi e serate gastronomiche, degustazioni, dolci e preparazioni al tarassaco. Il programma culinario si arricchisce di passeggiate, mercatini, incontri culturali, mostre di pittura, letture e laboratori creativi.

Typical dish: "**Tarassaco di Conco**"

Festival associated with the dish: **At the table with "Tarassaco di Conco"**

Location: **Lusiana Conco**

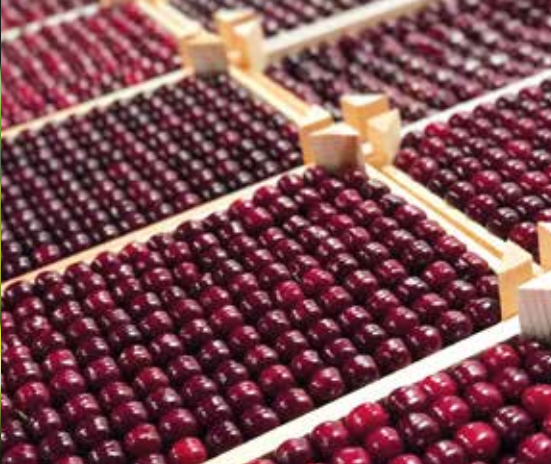
Time of year: **march, april, and may**

This Food Festival kicks off during the season of nature's awakening! Dandelion (Tarassaco), one of the most appreciated and utilized spontaneous wild herbs in cooking, is a product waiting to be tasted. It is featured from appetizer to dessert, as an aperitif snack, and even in sweets. The rich program of the Food Festival, held in march, april, and may, includes aperitifs, lunches and gastronomic evenings, tastings, desserts, and dandelion-based preparations. The culinary program is enriched by walks, markets, cultural meetings, painting exhibitions, readings, and creative workshops.

Pro Loco Lusiana Conco
procolusianaconco@gmail.com

Olio

EXTRA VERGINE DI POVE DEL GRAPPA



La Ciliegia

“DURONA” De.Co. DI CHIAMPO

Festa legata al piatto: **Fiera mercato dell'olivo**

Località: **Pove del Grappa**

Periodo di realizzazione: **domenica delle Palme**

La posizione soleggiata di Pove del Grappa favorisce un clima mite che permette la coltivazione dell'olivo, da cui si ricava un eccellente olio extravergine DOP. Con le sue oltre 20.000 piante coltivate, Pove si può fregiare della denominazione di “Conca degli Olivi”. Ogni anno, in occasione della Domenica delle Palme, si svolge la “Fiera Mercato dell’Olivo”: in questa occasione decine di stand vivaistici riempiono il centro del paese ed è possibile degustare la buonissima “bruschetta” con l’olio extravergine.

Typical dish: **Pove del Grappa Extra Virgin Olive Oil**

Festival associated with the dish: **Olive Market Fair**

Location: **Pove del Grappa**

Time of year: **Palm Sunday**

Pove del Grappa’s sunny location provides a mild climate that favors olive cultivation, from which an excellent extra virgin olive oil is produced. With over 20,000 cultivated trees, Pove proudly holds the designation of “Conca degli Olivi” (The Olive Basin). Every year, on Palm Sunday, the Olive Market Fair takes place. On this occasion, dozens of nursery stands fill the town center, and visitors can taste the delicious “bruschetta” topped with extra virgin olive oil.

Pro Loco Pove del Grappa
prolocopovedelgrappa.it - prolocopove@gmail.com
facebook.com/ProLocoPovedelGrappaAPS

Festa legata al piatto: **Festa delle ciliegie De.Co.**

Località: **Chiampo**

Periodo di realizzazione: **giugno**

Nella valle del Chiampo, è documentata fin dall’epoca medievale la coltivazione del ciliegio. Dal 1961 protagonista di una popolare Mostra delle Ciliegie è una varietà “durona” di selezione locale, più volte premiata tra le migliori d’Italia, che viene proposta nei piatti dei ristoratori e pasticceri chiampesi per tutto il mese di giugno.

Typical dish: **La Ciliegia “Durona” di Chiampo**

Festival associated with the dish: **Cherry Festival**

Location: **Chiampo**

Time of year: **june**

In the Chiampo Valley, cherry cultivation is an activity documented since the medieval era. Since 1961, the star of a popular Cherry Exhibition has been a local selection of “durona” (firm-fleshed) variety, which has won awards multiple times as one of the best in Italy. This cherry is featured in dishes by Chiampo restaurateurs and pastry chefs throughout the month of June.

Pro Loco Chiampo
amministrazione@proloco.it
facebook.com/ProLocoChiampo

Filetto DI MAIALE CON MISTICANZA DI CILIEGIE



Festa legata al piatto: **Ciliegia IGP in festa**

Località: **Colceresa**

Periodo di realizzazione: **prima domenica di giugno**

Il piatto forte proposto in occasione di “Ciliegia in Festa” è un filetto di maiale tagliato a rondelle, cotto alla piastra e accompagnato da una salsa di ciliegie fresche e misticanza di stagione. L’offerta gastronomica è completata da un bis di dolcezze: un dolce alla ciliegia realizzato secondo una ricetta storica di Mason Vicentino e le ciliegie alla prugna conservate in vasetto. Potete assaporare tutti questi piatti in occasione di “Ciliegia in Festa” con l’esposizione della Ciliegia IGP di Marostica e della Ciliegia “Bella e Buona”.

Typical dish: **Pork Fillet with Cherry Mixed Greens**

Festival associated with the dish: **Cherry Festival**

Location: **Colceresa**

Time of year: **first sunday of june**

The main dish offered during the “Ciliegia in Festa” (Cherry Festival) is pork fillet, sliced and grilled, served with a fresh cherry sauce and seasonal mixed greens. The gastronomic offer is rounded out by a duo of desserts: a cherry cake made according to a historical recipe from Mason Vicentino, and jarred cherries preserved in plum brandy. You can taste all these dishes at the “Ciliegia in Festa,” which also features an exhibition of the Marostica PGI Cherry and the “Bella e Buona” Cherry variety.

Pro Loco Colceresa
colceresaproloco@gmail.com - prolococolceresa.it
facebook.com/prolococolceresa



Broccolo FIOLARO De.Co. DI CREAZZO

Festa legata al piatto: **Sagra del broccolo fiolaro**

Località: **Creazzo**

Periodo di realizzazione: **gennaio**

Il broccolo fiolaro è un ortaggio esclusivamente invernale. La raccolta va da novembre a febbraio ed è tipica della collina di Creazzo, dove ha il suo habitat ideale. La manifestazione, che si svolge a gennaio, è occasione 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. La Pro Loco ha realizzato un libro di ricette, “*I fioi della collina*”, nel quale sono raccolti la storia e le caratteristiche dell’ortaggio, oltre a ricette da realizzare e gustare.

Typical dish: **“Broccolo Fiolaro di Creazzo”**

Festival associated with the dish: **“Fiolaro” Broccoli Festival**

Location: **Creazzo**

Time of year: **january**

“Fiolaro” Broccoli is a winter vegetable. The harvest runs from november to february and is typical of the Creazzo hills, where it finds its ideal habitat.

The event, which takes place in January, is an occasion for local promotion given the distinctiveness of the product and its area of origin. This is a versatile vegetable in the kitchen as it lends itself to being prepared in various ways. Pro Loco has created a recipe book, “*I fioi della collina*” (The Hill Sprouts), which contains the history and characteristics of the vegetable and the recipes to prepare.

Pro Loco Creazzo
prolococreazzo@gmail.com
facebook.com/proloco.creazzo

Composte

DI VERZA

De.Co.



Festa legata al piatto: **Festa di San Biagio**

Località: **Montorso Vicentino**

Periodo di realizzazione: **febbraio**

La verza in composta è una tradizione contadina del Veneto, introdotta dalle popolazioni cimbre tra il 1200 e il 1400. La preparazione richiede tempo e pazienza: le verze vengono raccolte dopo le gelate, tagliate e immerse in una soluzione di acqua e *graspia* (vino ricavato dall'uva e dalle vinacce), talvolta con aggiunta di aceto. Si insaporiscono con sale, aglio e chiodi di garofano, si pressano e si lasciano fermentare per 40 giorni. Dopo la macerazione, la verza viene sciacquata, cotta e servita.

Typical dish: **Savoy Cabbage Preserve**

Festival associated with the dish: **Saint Blaise Festival**

Location: **Montorso Vicentino**

Time of year: **february**

“Verza in composta” is a peasant tradition from the Veneto region, introduced by the Cimbrian populations between 1200 and 1400. The preparation requires time and patience: the Savoy cabbages are harvested after the first frost, cut, and submerged in a solution of water and *graspia* (a wine made from grapes and pomace), sometimes with added vinegar. They are seasoned with salt, garlic, and cloves, pressed down, and left to ferment for 40 days. Following this maceration, the cabbage is rinsed, cooked, and served.

Pro Loco Montorso Vicentino
prolocomontorsovi@gmail.com
facebook.com/ProLocoMontorsoVicentino



Sedano

BIANCO

DI RUBBIO

De.Co.

Festa legata al piatto: **Sagra del sedano bianco**

Località: **Rubbio di Lusiana Conco**

Periodo di realizzazione: **weekend più vicino all'8 settembre**

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 ricalzati 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.

Typical dish: **White Celery of Rubbio**

Festival associated with the dish: **White Celery Festival**

Location: **Rubbio di Lusiana Conco**

Time of year: **weekend closest to september 8**

Rubbio Celery (*Sedano di Rubbio*) is included in the national list of traditional agri-food products of the Veneto region. Its typical white color is achieved through a specific process: only the apical tuft is left above ground, while the stalks are continuously earthed up (covered) with soil to maintain the white coloring. In Rubbio, there is no family that does not grow this product in their garden, as it represents the main source of pride and boast for this small hamlet.

Pro Loco Lusiana Conco
prolocolusianaconco@gmail.com

Patata

DI ROTZO

De.Co.



Festa legata al piatto: **Festa della patata di Rotzo**

Località: **Rotzo**

Periodo di realizzazione: **fine agosto**

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*, e l'*Alba* con caratteristica pasta bianca o giallo-chiara.

Typical dish: **Rotzo Potato**

Festival associated with the dish: **Rotzo Potato Festival**

Location: **Rotzo**

Time of year: **late august**

Rotzo potato is a variety of potato typical of the Asiago plateau, specifically the municipality of Rotzo. The modern Rotzo potato, with its white or red skin, is characterized by a high starch content as it is a "mountain" variety (cultivated in mountain soils at an altitude ranging from 700 to 1000 meters above sea level). The potato varieties used are "*Bintje*", "*Désirée*", "*Spunta*", "*Monalisa*", and "*Alba*", which feature a white or light-yellow flesh.

Pro Loco Rotzo
info@prolocorotzo.it
facebook.com/prolocorotzo1



Radicchio

ROSSO

DI ASIGLIANO

VENETO De.Co.

Festa legata al piatto: **Festa del radicchio di Asigliano**

Località: **Asigliano Veneto**

Periodo di realizzazione: **dicembre**

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

Typical dish: **Asigliano Veneto Red Radicchio De.Co.**

Festival associated with the dish: **Asigliano Radicchio Festival**

Location: **Asigliano Veneto**

Time of year: **december**

The event is an opportunity to taste radicchio in its many uses: fresh in salad, in risotto, fried in batter, in crêpes or processed pasta, and as a base for sauces.

Pro Loco Asigliano Veneto
prolocoasigliano@gmail.com
facebook.com/100%Asigliano

Birra

“LA ROSSA VICENTINA”



Festa legata al piatto: **Festa del radicchio di Asigliano**

Località: **Asigliano Veneto**

Periodo di realizzazione: **dicembre**

Preparare una birra con il radicchio di Asigliano Veneto? La sfida era accattivante... ed è stata vinta. Oggi, assaporando l'equilibrio di questa meravigliosa birra a bassa fermentazione resa speciale dalla nota erbacea del Radicchio di Asigliano Veneto, non possiamo fare altro che constatare la bontà del connubio con lo speciale malto tipo monaco. Una birra, con l'evidente caratterizzazione del radicchio, che si lascia bere con facilità estrema.

Typical dish: **Vicenza red Beer**

Festival associated with the dish: **Asigliano Radicchio Festival**

Location: **Asigliano Veneto**

Time of year: **december**

Could a beer be brewed using Radicchio di Asigliano Veneto? The challenge was captivating... and it was successfully met. Today, as we savor the balance of this wonderful bottom-fermented beer, made special by the herbaceous note of the Radicchio di Asigliano Veneto, we can only acknowledge the quality of its marriage with the special Munich-style malt. It is a beer, clearly characterized by the radicchio, that is incredibly easy-drinking.

Pro Loco Asigliano Veneto
prolocoasigliano@gmail.com
facebook.com/100%Asigliano

Desserts



Dolci



Caùci

DI ALVESE

De.Co.



Panna

E STORTI

Festa legata al piatto: **Festa dei maruni e Serata dei “Caùci di Alvese De.Co.”**

Località: **Alvese di Nogarole Vicentino**

Periodo di realizzazione: **quarto weekend di ottobre**

I caùci sono un piatto dolce della tradizione contadina di Alvese di Nogarole. Il pan biscotto viene pestato nella “pila”, cotto nel latte bollente e 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 acqua bollente non salata con una parte di latte. Vengono conditi con abbondante burro fuso, zucchero e cannella.

Typical dish: **Caùci di Alvese**

Festival associated with the dish: **“Maruni” Festival**

Location: **Alvese di Nogarole Vicentino**

Time of year: **fourth weekend of october**

Caùci is a sweet dish rooted in the peasant tradition of Alvese di Nogarole. The dry, stale bread is pounded in a “pila” (mortar), cooked in boiling milk, and stirred until a uniform mixture is obtained. To the dough, eggs, raisins, lemon juice, sugar, and a splash of grappa are added, and the mixture is worked until it forms large “dumplings.” These must be left to rest, covered by a cloth, for at least a couple of hours. They are then cooked in boiling water mixed with milk. They are topped with generous amounts of melted butter, sugar, and cinnamon.

Pro Loco Nogarole Vicentino
proloconogarole@gmail.com
facebook.com/proloconogarole

Festa legata al piatto: **Angoli Rustici E Palio di Romano d’Ezzelino**

Località: **Romano d’Ezzelino**

Periodo di realizzazione: **aprile/maggio**

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

Typical dish: **“Panna e Storti”**

Festival associated with the dish: **Palio of Romano d’Ezzelino**

Location: **Romano d’Ezzelino**

Time of year: **april/may**

This is a fragrant wafer, shaped and rolled by hand, and paired with fresh cream.

It’s a trip down memory lane, recalling when a man would ride his bicycle through the town streets shouting “panna e storti,” and all the children would plead with their grandparents for coins to buy this delicious treat.

Pro Loco Romano d’Ezzelino
proromano@libero.it
facebook.com/Prolocoromano

Biscotto

“GOBETO”

De.Co.



Festa legata al piatto: **Festa del gobeto**

Località: **Zermeghedo**

Periodo di realizzazione: **primo weekend di giugno**

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

Il *Gobeto* si presenta con forma semicircolare arrotondata, di colore nocciola con un sapore dolce e delicato con retrogusto di “Vin Recioto”. Per la sua produzione si utilizzano esclusivamente prodotti genuini di provenienza locale: gli ingredienti vengono sapientemente uniti per dare origine ad un biscotto croccante e leggero, ottimo come dessert.

Typical dish: **“Gobeto” Biscuit**

Festival associated with the dish: **“Gobeto” Festival**

Location: **Zermeghedo**

Time of year: **first weekend of june**

A biscuit of ancient tradition, made with hazelnuts and Recioto wine. “Gobeto” has a rounded, semicircular shape, is hazelnut in color, and offers a sweet and delicate flavor with a “Vin Recioto” aftertaste. Its production exclusively uses genuine locally sourced products: the ingredients are expertly combined to create a crisp and light biscuit, excellent as a dessert.

Pro Loco Zermeghedo
prolocozermeghedo@gmail.com
facebook.com/ProLocoZermeghedo



Brasadelo

Festa legata al piatto: **Festa dell’uva e del recioto**

Località: **Gambellara**

Periodo di realizzazione: **quarta domenica di settembre**

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 e nel Vin Santo.

Typical dish: **Brasadelo**

Festival associated with the dish: **Festa dell’Uva e del Recioto**

Location: **Gambellara**

Time of year: **fourth sunday of september**

“Brasadelo” is the typical donut-shaped sweet of Gambellara. The name probably derives from the cooking technique, which was carried out in a wood oven using embers (*brasa*). Another version suggests the name comes from the shape of the sweet itself - a closed ring loaf, which resembles an “embrace.” The bakeries of Gambellara continue to prepare it so that it can still be dipped in Recioto and Vin Santo.

Pro Loco Gambellara
info@prolocogambellara.it
facebook.com/prolocogambellara

Bigarani

DE ROSSAN



Festa legata al piatto: **Eventi vari organizzati dalla Pro Loco di Rossano Veneto**

Località: **Rossano Veneto**

Periodo di realizzazione: **tutto l'anno**

Sono dolcetti che hanno come base la pasta lievitata del pane. I Bigarani di Rossano, si differenziano dagli altri per la loro forma arrotondata con la chiusura leggermente sormontata. Rigorosamente fatti a mano mantengono l'aspetto rustico tipico della tradizione veneta. Il *Bigaran de Rossan* non è legato ad una data ma è risaputo che specialmente nella zona del Bassanese era usanza delle suocere, preparare i Bigarani alle "puerpere" accompagnati da un goccio di Vin Santo o marsala per far sì che si togliessero la "voja" e avere un po' di forza.

Typical dish: **"Bigarani de Rossan"**

Festival associated with the dish: **Various events organized by Pro Loco of Rossano Veneto**

Location: **Rossano Veneto**

Time of year: **all year**

These are small pastries made from leavened bread dough. "Bigarani" stand out for their rounded shape with a slightly overlapping closure. Strictly handmade, they retain the rustic appearance typical of Venetian tradition. This pastry is not linked to a specific date, but it is well known that, especially in the Bassano area, it was customary for mothers-in-law to prepare Bigarani for new mothers, accompanied by a splash of Vin Santo or Marsala to satisfy cravings and give a bit of strength.

Pro Loco Rossano Veneto

rossanproloco@gmail.com - prolocorossanoveneto.it

facebook.com/proloco.rossanoveneto

UNPLI VICENZA APS

Comitato Provinciale delle Pro Loco Vicentine

Piazza G. Marconi – 36066 Sandrigo (VI)
Tel. 0444.300708 – info@prolocovicentine.it
www.prolocovicentine.it

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

