



I MENU DELLE STAGIONI E DEL TERRITORIO



CONFCOMMERCIO
VICENZA



Le rigogliose colline, ultime propaggini dei Lessini; le ville e i palazzi storici, tracce di uno splendido passato che il presente ha saputo preservare e tramandare; la particolarità dei terreni, che testimoniano l'antica attività vulcanica dell'area e che oggi percepiamo ancora nelle note minerali dei prestigiosi vini locali.

Ecco a voi le “**Terre Vulcaniche**”, che caratterizzano questa piccola zona a cavallo tra la provincia vicentina e veronese, conosciuta per le sue **eccellenze vitivinicole e gastronomiche**, per un ambiente dove è ancora la campagna a farla da padrona e per il suo “oceano” di basalto, la roccia che forma gli anfiteatri naturali di **Gambellara** e di **Selva di Montebello Vicentino**.



Oggi è possibile ripercorrere con lo sguardo questo ambiente naturale, ricco di storia, arte e cultura. Ma ancor più affascinante è viverlo, nelle sue tradizioni ed assaporarlo nelle sue **tipicità enogastronomiche**.

I “**Ristoratori delle Terre Vulcaniche**” portano in tavola le eccellenze locali, valorizzando l'autenticità delle produzioni agricole e artigianali. Un lavoro di ricerca che unisce il profondo rispetto degli ingredienti alla capacità di trasformarli in grandi piatti, per fare della buona tavola una straordinaria occasione di conoscenza e di esperienza del territorio.

Fuoriuscito in forma lavica da una bocca secondaria di un vulcano, al contatto con l'oceano che copriva la zona il basalto si solidificò immediatamente, formando dei coni di roccia esagonali o pentagonali: interi fondi marini, poi emersi diventando splendide colline.

Menu degustazione con il Capretto bianco

Nei mesi di **marzo - aprile**

Cinquecento anni fa, in un Commentario, il veneziano Ortensio Lando scriveva: «Buoni vini havrai nel Frioli, migliori in Vicenza dove anco mangerai perfettissimi capretti». Il riferimento è proprio al “**Capretto Bianco**” della zona, che ai tempi della Serenissima Repubblica era indubbiamente una specialità degna della mensa dei dogi.

Dimenticato per lungo tempo, al punto da essere quasi scomparso nel secolo scorso, il Capretto Bianco è recentemente tornato protagonista della tavola.

I **Ristoratori delle Terre Vulcaniche** lo propongono in menu nelle varie rivisitazioni, senza però dimenticare la tradizione: preparare il capretto come annuncio di primavera, quando la sua squisita carne meglio si sposa con le erbe colte in collina, accompagnandosi egregiamente al vino bianco, asciutto e armonico, della **Doc Gambellara**.

Menu degustazione con la Trota Iridea della Valle del Chiampo

Nei mesi di **maggio - giugno**

L'abbondanza di corsi d'acqua fa della Valle del Chiampo una zona adatta alla pesca e all'allevamento della trota, una caratteristica che è entrata anche nella tradizione gastronomica con una grande ricchezza di piatti e specialità dove questo prelibato pesce è l'ingrediente principale. La tipologia locale è la **Trota Iridea della Valle del Chiampo**, chiamata così per i caratteristici riflessi multicolore della sua livrea. Il sapore delicato di questo pesce di acqua dolce ne fa un prodotto particolarmente ricercato dai buongustai, che sanno di poterne trovare un'ampia proposta culinaria tra Altissimo, San Pietro Mussolino, Crespadoro e su fino a Valdagno e Recoaro.

La **Trota Iridea** entra di diritto, dunque, anche nei menu dei “Ristoratori delle Terre Vulcaniche”, che hanno deciso di valorizzare questo prodotto sia attraverso la riproposizione delle ricette più conosciute, sia elaborandone nuovi usi e nuovi abbinamenti.



Menu degustazione con l'Uva Garganega

Nei mesi di **settembre - ottobre**

È una delle uve più diffuse nelle province di Verona e Vicenza, protagonista indiscussa nei vini delle Doc Soave e Gambellara, a cominciare dai preziosi spumanti e passiti, come il **Recioto** o il **Vin Santo**. Stiamo parlando della **Garganega**, varietà a bacca bianca, dalla quale i grandi vignaioli della zona sanno estrarre, nei loro vini, i profumi di mandorla e fiori bianchi e il delicato equilibrio degli zuccheri.

I basalti delle colline garantiscono una spiccata mineralità, che diventa fonte di ispirazione dei **"Ristoratori delle Terre Vulcaniche"**.

A loro il compito di esaltarne gli aromi in piatti inediti, dove la Garganega diventa protagonista, oppure ottima comprimaria. Per farlo hanno scelto il periodo migliore, l'autunno, quando tutto nei dintorni profuma di vendemmia e di uva pigiata di fresco, pronta a diventare il pregevole vino da abbinare alle proposte gastronomiche.

Menu degustazione Con il Tartufo del Chiampo e il Formaggio di Monte Faldo

Nei mesi di **novembre - dicembre**

Non c'è alimento che più del tartufo simboleggia il bosco, così come non c'è cibo più del formaggio che richiama gli ampi pascoli. I **"Ristoratori delle Terre Vulcaniche"** hanno scelto così il **Tartufo del Chiampo** da un lato e il **Formaggio di Monte Faldo** dall'altro per rappresentare, nei loro piatti, due caratteristiche del territorio, che nelle alte valli è ricco di prati e zone boschive.

Lo **"scorzone"**, che si raccoglie qui fino all'autunno inoltrato, è un tartufo dal sapore caratteristico e dal profumo aromatico, doti che lo rendono un prodotto pregevole, raffinato e delicato. Sarà per questo che può essere usato in tutti i piatti: dall'antipasto ai primi, fino ai secondi piatti.

Il **Formaggio di Monte Faldo** è il concentrato, in sapore, del lavoro di tanti piccoli allevamenti della zona, dai quali proviene il latte, trasformato in prodotti caseari di altissima qualità per sapore e proprietà organolettiche. Proposto nelle varie stagionature, spazia dal sapore dolce, al piccantino, a quello più intenso e avvolgente, rendendolo adatto a svariati utilizzi in cucina.





ALBERGO RISTORANTE GIULIETTA E ROMEO



Ricavato in un'antica dimora che risale al Settecento, il ristorante offre una cucina classica veneta di terra. La scelta degli ingredienti privilegia i prodotti stagionali, con particolare riguardo a quelli De.Co (che si possono, cioè, fregiare della Denominazione Comunale) di cui il territorio vicentino è particolarmente ricco. Le peculiarità e tipicità di questi straordinari ingredienti si possono così assaporare nei piatti proposti in menu.



VIA FRATTA, 7
MONTORSO VICENTINO (VI)
TEL. 0444 686188

info@albergogiuliettaeromeo.it
www.albergogiuliettaeromeo.it



HOTEL RISTORANTE FRACANZANA



Il ristorante sa deliziare i propri ospiti con piatti che rispecchiano la tradizione veneta: ricette semplici e gustose, realizzate con le migliori materie prime selezionate dallo chef, dopo un'attenta ricerca sul territorio. Si possono così assaporare, tra i prodotti della zona, le carni provenienti da animali allevati all'aperto, le verdure stagionali e i vini delle numerose cantine presenti nei pressi del ristorante, assieme a tante altre prelibatezze. Prodotti di eccellenza e tradizione valorizzati da creatività e passione, in una location raffinata, accogliente e ricca di atmosfera.



LOCALITA' FRACANZANA, 3
MONTEBELLO VICENTINO (VI)
TEL. 0444 649521

info@fracanzana.com
www.fracanzana.com



RISTORANTE LA MARESCIALLA



Cucina di carne, con un occhio di riguardo al territorio, ma con uno sguardo che spazia anche fuori dai nostri confini; e cucina di pesce, crudo e cotto. E poi una grande cantina, con ben 200 etichette, molte delle quali provenienti dai dintorni, dove le scelte di qualità non mancano. La Marescialla non è solo buona cucina, ma anche un luogo di grande fascino: immerso tra le viti delle colline di Montebello Vicentino, il locale si fa notare per la sua bella sala decorata con le facce di antiche botti appese alle pareti. L'ambiente è caldo e raccolto, mentre per il periodo estivo c'è una terrazza per mangiare all'aperto.



CONTRADA SELVA
MONTEBELLO VICENTINO (VI)
TEL. 0444 649216

lamarescialla97@yahoo.it
www.ristorantelamarescialla.it



RISTORANTE LA MERIDIANA



Situato ai piedi delle Piccole Dolomiti, nell'alta Valle del Chiampo, il ristorante La Meridiana è immerso in un suggestivo paesaggio, attraversato da due freschissimi torrenti. Il locale è gestito da Nives e Mirco, che con grande passione da vent'anni propongono la loro cucina, sempre attenti alla qualità delle materie prime, generosamente offerte dal territorio. La trota è la regina incontrastata del menù, che si arricchisce anche di altri squisiti prodotti della zona: gli avannotti, il tartufo nero di Marana, i "corgnoi", le gustose carni provenienti dai pascoli della Lessinia, i formaggi di Altissimo, le Castagne di Durlò e molto altro ancora.



VIA ROMA, 58
CRESPADORO (VI)
TEL. 0444 429017

ristorante.meridiana@gmail.com



I RISTORANTI DELLE TERRE VULCANICHE



SCOPRI DI PIÙ SULLA RASSEGNA

SCARICA L'APP O VISITA IL SITO

iOS



Android



www.ristoratoridivicenza.it



1. Albergo Ristorante Giulietta e Romeo, Montorso Vicentino
2. Hotel Ristorante La Fracanzana, Montebello Vicentino
3. Ristorante La Marescialla, Montebello Vicentino
4. Ristorante La Meridiana, Crespadoro



CONFCOMMERCIO
VICENZA



www.ristoratoridivicenza.it