

Perchè
I GARGATI
DI VAL LIONA DE.CO.

SONO COSÌ SPECIALI?

Nel cuore dei Berici la Val Lione è sempre stata fin dai tempi antichi una terra in grado di offrire all'uomo il sostentamento necessario per vivere.

Bagnati dal suo corso d'acqua, la Lione, i campi hanno sfamato la popolazione nel corso dei secoli soprattutto con l'avvento del grano, macinato poi dai numerosi mulini che dalla vicina Valle del Calto erano presenti fino a Pederiva.

Usando la farina di grano coltivato in una terra ricca di stratificazioni calcaree e di fini argille, insieme alle uova dei vicini pollai, le trattorie storiche locali ancora più di un secolo fa hanno saputo creare una pasta fresca, i gargati, divenuti poi nel corso del tempo emblema della gastronomia in Val Lione. Nel 2021 i gargati di Val Lione hanno ottenuto il riconoscimento di prodotto "de.co." (denominazione comunale) e sono stati iscritti nell'albo regionale delle de.co. del Veneto.

Tutti i ristoranti di Val Lione hanno aderito al progetto di valorizzazione di questo piatto caratteristico locale promosso nel 2020 dall'Amministrazione comunale, con il contributo di agricoltori della zona e della Pro Loco Val Lione, la quale dallo scorso anno organizza insieme ai ristoranti un'autentica festa, la "festa dei Gargati di Val Lione De.Co.", giunta ora alla seconda edizione.

La bontà dei gargati preparati dai nostri ristoratori non può essere spiegata. Bastano solo due elementi per suscitare l'interesse: la pasta, ottenuta utilizzando una farina particolare, macinata a pietra con grano rigorosamente raccolto in Val Lione e la sua lunga cottura, che supera la mezz'ora!



Presso lo stand gastronomico:

Menù:
Gargati della Val Lione
Spezzatino + polenta
Lonza di maiale con funghi + polenta

Tendone riscaldato
Previsto il servizio di asporto

Per info:
377 3759630

Potete trovarci su:



PROVAL LIONE



Aziende Sponsor



**SOCIETÀ
SERVIZI
ENERGIA**



recupero e riciclaggio materiali inerti
**IMPIANTO DI RICICLAGGIO
MATERIALI INERTI**
www.frealdo.it

www.nextdesign.biz



12/13/19/20 Novembre 2022

Spiazzo di Val Lione
e in tutti i ristoranti locali

Con il patrocinio di:



REGIONE DEL VENETO



Provincia
di Vicenza



Camera di Commercio
Vicenza



CONFCOMMERCIO
VICENZA
MANDAMENTO DI LONIGO



PROGRAMMA

SABATO 12 NOVEMBRE

Ore 19:00 Apertura Stand gastronomico
Specialità Gargati
con condimento a scelta
Abbinamenti con vini della Cantina
Matteo Rigoni

DOMENICA 13 NOVEMBRE

Ore 8:30 Partenza Escursione lungo
il Sentiero Val Liona-61,
con visita al Mulino Dugo Tessari
(ritrovo in Piazza del Donatore)

Ore 12:00 Apertura Stand gastronomico
(estesa anche alla cena)
Specialità Gargati con condimento
a scelta
Abbinamenti con vini della Cantina
Ca' Vajenta di Miolato Rudy

SABATO 19 NOVEMBRE

Ore 19:00 Apertura Stand gastronomico
Specialità Gargati con
condimento a scelta
Abbinamenti con vini
della Cantina
il Cavallino di Sauro Maule

Ore 20:30 Chiesa parrocchiale di Spiazzo
Concerto del Coro Val Liona
e del Coro Alpini "U. Masotto"
di Noventa Vicentina

DOMENICA 20 NOVEMBRE

Ore 19:00 Apertura Stand gastronomico
Specialità Gargati con
condimento a scelta
Abbinamenti con vini della
Cantina **Elvira**

Cantine di Val Liona partner:

**Cantina
Matteo Rigoni**
Via Giacomelli, 16
347 962 7096

**Az. Agricola Ca' Vajenta
di Miolato Rudy**
Via Castello, 16
348 362 9318

**Az. Agricola "Il Cavallino"
di Sauro Maule**
Via Cavallo, 9
348 764 4752

Az. Agricola Elvira
Via Valli, 1
335 311 049



Dove degustare i Gargati di Val Liona De.Co. accompagnati da speciali condimenti proposti dai ristoratori:



TRATTORIA DA MUNARETTO
Via Pederiva, 24
Tel. 0444 889513

Sugo alla carne di manzo (razza blu belga) macinata
con tritatura rustica, secondo una ricetta antica della
trattoria.



TRATTORIA VIGHETO
Via Fontanelle, 16
Tel. 0444 889536

Ricetta storica del 1936 tramandata da 4 generazioni
accompagnata con ragù di manzo, maiale e aromi
della tradizione.



**RISTORANTE AGRICOLO
"DA VALENTINO"**
Via Casona, 10
Tel. 0444 868002

Gargati al consiero de conejo, uso lieore in salmi
senza uvetta (ricetta tramandata dai nonni)



LUPO ROSSO
Piazza Roma, 6
Tel. 0444 889229

Sughi: tartufo e olio extravergine dei Colli Berici o
ragù di carne di maiale, manzo e guanciaie.



RISTORANTE TREQUARTI
Piazza del Donatore 3/4
Tel. 0444 889674

Gargati della Val Liona, pevarada veneta, gel
di limone e germogli di erba acetella.



AZIENDA AGRICOLA CÀ VAJENTA
Via Castello, 16
Tel. 348 3629318

Gargati fatti col torcio al ragù bianco di cappone
ruspante agli odori della Val Liona.



TRATTORIA ISETTA
Via Pederiva, 96
Tel. 0444 889521

Gargati alla "Isetta":
Ragù di cortile, porro, datterino, profumo di funghi,
grattugia di ricotta affumicata e pancetta croccante.



BRONZA CUERTA PUB & GRILL
Via Sette Martiri, 1
Tel. 379 296 8444

Gargati della Val Liona al ragù di capriolo tagliato al
coltello, marinato con cioccolato, guarniti con salsa
rustica alle noci.

