



Turismo enogastronomico
nella provincia del Palladio
Food and wine tourism
in the province of Palladio

2012



VICENZA

... di gusto!
... a tasty tour!





Vicenza, terra del Palladio

Un viaggio a Vicenza, oltre a permettervi di apprezzare le ville ed i palazzi di Andrea Palladio, grazie ai quali la città è annoverata dall'Unesco nel Patrimonio Mondiale dell'Umanità, Vi darà la possibilità di assaporare tutti i piatti ed i prodotti tipici della sua provincia, da quelli di origine contadina fino a quelli di più nobile storia.

Vicenza, the land of Palladio

A journey to Vicenza allows you not only to appreciate Andrea Palladio's villas and palaces, thanks to which the town is inscribed on the Unesco World Heritage List, but also to taste all the dishes and traditional products of the province, from those of rural origin to those with a more aristocratic history.

Malghe e Caseifici

Il territorio vicentino è tradizionalmente legato all'allevamento di mucche da latte ed alla produzione di formaggi tipici della provincia come l'Asiago DOP, il Morlacco del Grappa e lo Stravecchio di malga.



Shepherd's huts and dairies

The Vicenza area is traditionally linked to dairy cow breeding and to the production of typical cheeses of the province, like Asiago DOP (a PDO cheese), Morlacco del Grappa and Stravecchio di malga (a cottage cheese).



L'arte del salumiere

La Sopressa Vicentina DOP può essere considerata il salume veneto per eccellenza. Viene prodotta con la carne più pregiata di maiali allevati esclusivamente nella provincia berica. Altre specialità locali sono il prosciutto Berico-Euganeo DOP e l'oco in onto, carne d'oca conservata sotto grasso.

A meat cutter's art

The sopressa vicentina DOP, a PDO cold cut, can be considered the Venetian cold cut par excellence. It is made from the best meat of pigs that are bred solely in the Vicenza province. Other local delicacies are the prosciutto Berico-Euganeo DOP (a PDO ham) and oco in onto, goose meat preserved in fat.

Baccalà alla vicentina

È la specialità tipica della città del Palladio. Testimonianze storiche fanno risalire a molti secoli addietro il consumo del merluzzo essiccato che, importato dalle isole norvegesi Lofoten, diventa in coppia con la polenta, il piatto principe della cucina vicentina.

Baccalà alla vicentina

This Vicenza style mashed dried cod with milk is the traditional delicacy in Palladio's town. Historical evidence shows that dried cod has been eaten for many centuries; it was imported from the Lofoten Islands in Norway and became, in combination with polenta, the principal dish of Vicenza cuisine.





I migliori prodotti della terra

La provincia di Vicenza offre anche una ricca varietà di prodotti tipici che sono frutto della terra e della selezione fatta dall'uomo come gli asparagi di Bassano, il Riso Vialone Nano di Grumolo delle Abbadesse, i fagioli di Posina, i piselli di Lumignano, il radicchio di Asigliano, le patate di Rotzo, la ciliegia di Marostica, il broccolo fiolaro di Creazzo ed il sedano di Rubbio.

The best products of the soil

The Vicenza province also offers a wide variety of traditional products which are fruits of the soil and of the choices of man, such as Bassano asparagus, the rice variety Vialone Nano from Grumolo delle Abbadesse, beans from Posina, peas from Lumignano, radicchio from Asigliano, potatoes of Rotzo, Marostica cherries, the broccoli variety Fiolaro from Creazzo and Rubbio celery.

I doni della natura

Numerosissime sono le ricette vicentine a base di erbe, frutti spontanei ed altri doni che la natura offre nel territorio vicentino. Il tartufo nero dei Colli Berici, i funghi dell'Altopiano di Asiago, le castagne, i "pissacan" (tarassaco), i "bruscandoli" (luppolo), i "rampussoli" (raperonzoli), le lumache, le trote e la selvaggina sono solo alcuni dei cibi della tradizione della civiltà rurale vicentina.

Nature's gifts

There are numerous recipes of Vicenza cuisine with herbs, wild fruits and other gifts that nature offers in the Vicenza area. Black truffle of the Berici Hills, mushrooms of the Asiago Plateau, chestnuts, "pissacan" (dandelion), "bruscandoli" (hop shoots), "rampussoli" (rampion), snails, trout and game meat are some of the traditional dishes of the rural society of Vicenza.



Mulini e frantoi

Dalle piccole pannocchie di Mais Marano si ottiene una farina ideale per fare una polenta morbida alla veneta e dei dolci come i Zalèti e la "putana". Il pregiato Olio extravergine di oliva DOP dei Colli Berici e della Pedemontana del Grappa, riconosciuto nell'ambito della DOP "Veneto", è ottimo da gustare sul pane. Il pan biscotto cotto nel forno a legna è ideale consumato intinto nel latte o nel vino, oppure con il formaggio o la soprèssa.

Mills and oil mills

From the small maize cobs of the Marano maize variety we obtain the ideal flour for a Venetian style soft polenta and sweets such as Zàleti (biscuits) and the "putana" (a cake). The high-quality PDO-oil of the Berici Hills and of the Pedemontana del Grappa area, one of the Venetian PDO products, is exquisite to taste on bread. The "pan biscotto" (a sort of hardtack) baked in a wood-fired oven is best dipped in milk or wine, or eaten with cheese or soprèssa.

Vini, grappe e distillati

La tradizione vitivinicola di alta qualità della provincia di Vicenza è testimoniata dalla produzione di vini DOC nelle zone di "Colli Berici", "Breganze", "Gambellara", "Lessini Durello" ed "Arcole" che sono riassunte nella denominazione "Vicenza". Dalle buone vinacce le rinomate distillerie vicentine producono grappe monovitigno ed eccellenti distillati.

Wine, grappa and distillates

The high quality wine tradition of the Vicenza province is testified to by the DOC wine production in the "Berici Hills", "Breganze", "Gambellara", "Lessini Durello" and "Arcole" areas, which fall under the denomination "Vicenza". From grape pomace the renowned Vicenza distilleries make single variety grappas and excellent distillates.



Le Denominazioni Comunali

DE.CO.

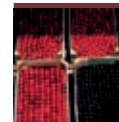
La denominazione comunale (De.Co.) è stata adottata da 37 comuni vicentini, mentre 5 sono in procinto di adottarla, per tutelare e valorizzare in primis la produzione tipica del mondo agricolo, ma anche i piatti della tradizione e alcuni prodotti artigianali di eccellenza. La De.Co. quindi, pur non essendo un marchio, rappresenta un riconoscimento concesso dall'Amministrazione Comunale a qualche cosa che è strettamente collegata al territorio e alla sua collettività, senza sovrapposizione alcuna con le denominazioni d'origine. www.comunideco.it

DE.CO.

Denominazione comunale, (identification of municipal origin) has been adopted by 37 villages in the Vicenza area, and 5 are about to adopt it, to protect and improve above all the typical products of the world of agriculture, but also the traditional dishes and some excellent craftsmen's products. The De.Co. identification is not a label, but a recognition conferred by the municipal administration for something closely related to the territory and its collectivity; it is undoubtedly linked to the local products of the territory.



PRODOTTI I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) P.G.I. PRODUCTS (Protected geographical indication)



Ciliegia di Marostica
Marostica cherries

PRODOTTI D.O.P. (Denominazione di Origine Controllata) P.D.O. PRODUCTS (Protected Designation of Origin)



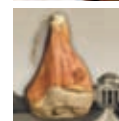
Formaggio Asiago
Asiago cheese



Formaggio Grana Padano
Grana Padano cheese



Formaggio Provolone Valpadana
Provolone Valpadana cheese



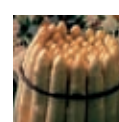
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo
Veneto Berico-Euganeo Ham



Sopressa vicentina
Sopressa vicentina



Olio extra-vergine d'oliva Veneto Berico e Veneto del Grappa
Extra-virgin olive oil of the Berici Hills and of the Pedemontana del Grappa area



Asparago Bianco di Bassano
White asparagus from Bassano

ZONE VINO D.O.C. (Denominazione di Origine Protetta) D.O.C. WINE AREAS (Protected Denomination of Origin):



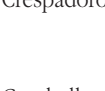


Breganze	Vicenza
Colli Berici	Arcole
Gambellara	Lessini Durello

I Comuni vicentini che hanno aderito alla De.Co. sono:
The municipalities that joined De.Co. are:

	Altissimo	Trota di Altissimo e Formaggio di Altissimo <i>Cheese and trout</i>		Nanto	Olio, Sirak e tartufo <i>Olive oil, Sirak wine and truffle</i>
	Asigliano	Radicchio rosso <i>Red chicory</i>		Posina	Patate, fagioli <i>Potatoes and beans</i>
	Bolzano Vicentino	Avannotto <i>Tiny Trout</i>		Recoaro Terme	Gnochi con la fioreta, acque minerali <i>Mineral waters and the gnocchi with "fioretta" (a ricotta product)</i>
	Caldogno	Bussolà, trota di Cresole <i>Typical cake, trout</i>		Rotzo	Patate <i>Potatoes</i>
	Caltrano	Formajo nel pignato <i>Typical cheese</i>		Santorso	Gerolimino <i>Gerolimino liquor</i>
	Chiampo	Cincionela con la rava, ciliegie durone <i>Traditional sausage made with turnip</i>		Schio	Formaggio castelgrotta, vino ascedum durrello, formaggi caprini <i>Typical cheese and durrello wine</i>
	Conco	Sedano di Rubbio e tarassaco <i>Celery of Rubbio</i>		Tonezza del Cimone	Patona tonezzana <i>"patona" (a mix of potatoes and flour)</i>
	Creazzo	Broccolo fiolaro <i>Broccoli variety fiolaro</i>		Torrebelvicino	Bondola <i>Bondola (a variety of cold cut made of pork meat)</i>
	Dueville	Spaghi di Sant'Anna (fagiolini) <i>French beans</i>		Trissino (Selva) con Brogliano, Nogarole, Valdagno, Cornedo	Patata Monte Faldo - Prima DeCo Sovracomunale d'Italia <i>Potato "Monte Faldo"</i>
	Grumolo delle Abbadesse	Riso vialone nano e carnaroli <i>Rice violone and carnaroli</i>		Torri di Quartesolo	Asparago bianco di Marola <i>The white asparagus of Marola</i>
	Isola Vicentina	Farina di mais per polenta <i>Flour for mais cream</i>		Valli del Pasubio	Sopressa <i>sopressa (a variety of coldcut made of minced pork meat)</i>
	Laghi	Ortaggi <i>Vegetables</i>		Villaverla	Formaggio Verlata e Clinto <i>Verlata Cheese e ClintO wine</i>
	Lonigo	Provolone, mandorlato, sopressa, riso di Bagnolo <i>Cheese, typical sopressa salumi, almond cake (mandorlato)</i>			
	Lugo	Maroni, noci, bucatini alla lughese <i>Chestnuts, walnuts and "bucatinini alla lughese" (a variety of pasta with a local sauce)</i>			
	Longare	Piselli di Lumignano <i>Lumignano peas</i>			
	Lusiana	Pomi, pere, carne secca <i>Dried meat, apples and pears</i>			
	Marano Vicentino	Mais Marano <i>Maize variety</i>			
	Montecchio Maggiore	Mostarda Vicentina <i>Mostarda (a variety of pickled fruit)</i>			
	Monticello Conte Otto	Carota bianca delle Risorgive (Pastinaca) <i>White carrots</i>			
	Montorso	Composte <i>Composte (a variety of cabbage)</i>			

I comuni che stanno perfezionando l'iter per aderire alla De.Co.

The municipalities that are about to join De.Co. are:

	Bassano del Grappa	Cipolla rosa, maroni di Valrovina, broccolo <i>Pink onion, chestnuts, broccol</i>
	Castegnero	Ciliegia <i>cherry</i>
	Crespadoro	Corniole
	Gambellara	Capretto bianco <i>White goatling</i>
	Villaga	Piselli e raperonzolo <i>Peas, rampion</i>

Appuntamenti enogastronomici 2012 - Vicenza e provincia

Food & wine festivals 2012 - Vicenza and province

DATA DATE		CONTATTO CONTACT
GENNAIO / JANUARY		
12-22 gennaio	13 ^a Sagra del Broccolo fiolaro di Creazzo – Creazzo (<i>Fiolari broccoli</i>)	 Tel. 0444 523285 www.ilbroccolofiolaro.it
15 gennaio	Prima spremitura del torcolato – Breganze (<i>Local wine</i>)	Tel. 0445 874367
22 gennaio	I Picai del Recioto – Zermeghedo (<i>Local white wine</i>)	Tel. 0444 444183 www.stradadelrecioto.com
FEBBRAIO / FEBRUARY		
12 febbraio	Caffè e Cioccolato – Thiene (<i>Coffee and chocolate</i>)	Tel. 0445 804837 www.comune.thiene.vi.it, www.pedemontana.vi.it
14 febbraio	Festa di San Valentino – Laghi (<i>Traditional dishes</i>)	 Tel. 0445 714174 www.comune.laghi.vi.it
18-21 febbraio	Cioccogiro – Evento sul cioccolato, esposizione di cioccolato prodotto in molte forme e gusti – Asiago (<i>Festival of chocolate, with exhibition of chocolate produced in a large variety of moulds and shapes</i>)	Tel. 0424 464081 www.asiago.to
24-26 febbraio	Manifestazione enogastronomica in Piazza dei Signori – Vicenza (<i>Wine and food</i>)	Tel. 0444 569933 (Confesercenti)
25 febbraio	Beccacce dell'Altopiano" – Convegno, esposizione cinofila e degustazione gratuita di piatti a base di selvaggina, presso Palatenda antistante lo Stadio del ghiaccio. – Asiago (<i>Festival of Hunting: meeting and tasting of game</i>)	Tel. 0424 464081
MARZO / MARCH		
Marzo-Novembre	Rassegna enogastronomica "Le buone tavole dei Berici" – Colli Berici (<i>gastronomic evenings with the products of the Berici Hills</i>)	Tel. 0444 531422
2 marzo	Intrippiamoci serata gastronomica con piatti a base di trippa alla vicentina accompagnati da vini locali" – Pro Loco Brendola (<i>tripe vicentina style</i>)	Tel. 0444 601098 cell. 3498564654
3 marzo	2 ^a Cena di gala della Confraternita della Quaglia di Levà. Solo su prenotazione – Montecchio Precalcino, Villa Nieve Bonin Longare (<i>Quail</i>)	Tel. 333 6599381 www.spiedoquaglialeva.it
11 marzo	Colori e Sapori: mostra-mercato di prodotti biologici, naturali e tipici – Vicenza, C.so Fogazzaro (<i>Typical local products market</i>)	Tel. 335 6673311
dal 15 marzo al 1° aprile	107 ^a Festa di San Giuseppe e della Quaglia – Castegnero, loc. Villaganzerla (<i>Spit-roasted Quail</i>)	Tel. 339 3177043 www.festadisangiuseppe.it
18 marzo	2 ^a Festa della verza in composta – Isola Vicentina (<i>Savoy cabbage festival</i>)	 Tel. 0444 599111
18 marzo	Festa dei fiori – Cassola – (<i>Flower festival</i>)	Tel. 0424.31707
19 marzo - 13 giugno	Rassegna "Asparagi Et Vespaiolo" – Bassano del Grappa (<i>Gastronomic evenings with white asparagus dishes</i>)	Tel. 0424 523108 www.ascombassano.it
19 marzo - 13 giugno	Rassegna "Tempo de ovi e sparasi" – Bassano del Grappa (<i>Gastronomic evenings with white asparagus dishes</i>)	Tel. 0424 838300
23-26 marzo	14 ^a Salone della meccanizzazione integrale in Viticoltura – Lonigo (<i>Viticulture</i>)	 Tel. 0444 720214 Ufficio Fiera
APRILE / APRIL		
Aprile (data da definire)	"A Tavola con i Cimbri". Tradizionale cena gastronomico-culturale al ristorante K2 in collaborazione con l'Istituto di Cultura Cimbra di Roana. Prenotazione obbligatoria al tel. 0424 66055 – Mezzaselva di Roana (<i>"The Cimbrian Cuisine". Traditional dinner at Restaurant K2; cultural entertainment. Required booking.</i>)	Tel. 0424 694361
1 aprile	31 ^a Fiera mercato dell'olivo – Pove del Grappa (<i>Olive oil</i>)	Tel. 0424 80333 www.comunedipove.it
1 aprile	Palme di Pasqua. Prodotti tipici della Pedemontana Vicentina del periodo pasquale – Thiene c/o Centro Storico (<i>Typical local products</i>)	Tel. 0445 804837 www.pedemontana.vi.it www.comune.thiene.vi.it
Aprile/maggio	7 ^a Rassegna enogastronomica "A tavola con il tarassaco di Conco". Piatti a base di tarassaco, prodotto naturale, riproposto con nuovi abbinamenti di sapori – Conco (<i>Dinners with a basis of the tarassaco produced in Conco</i>).	 Tel. 0424 700301 www.ristoranticonco.com

8-9 aprile	Colori e Sapori: mostra-mercato di prodotti biologici, naturali e tipici – Vicenza, C.so Fogazzaro (<i>Typical local products market</i>)	Tel. 335 6673311
9 aprile	Moto Benedizione e pranzo a base di spiedo. Solo su prenotazione – Levà di Montecchio Precalcino (<i>Skewer</i>)	Tel. 333 6599381 www.spiedoquaglialeva.it
9 aprile	Festa del Capretto e dei vini D.O.C. di Gambellara – Selva di Montebello (<i>Nanny goat and Gambellara wines</i>)	Tel. 0444 444183 www.stradadelrecioto.com
13-14-15 aprile	Festa della Trota – Cresole di Caldogno (<i>Trouts</i>)	 Tel. 338 9923568 – Sig. Minuzzo Nicola. 0444 901546 Servizio Commercio Comune Caldogno
13-15 aprile	Festa dell'olio e dell'ulivo – Barbarano Vicentino (<i>Olive Oil Festival</i>)	Tel. 0444 788314
15 aprile	Ottava di Pasqua in Villa – Lugo di Vicenza – Villa Godi Malinverni	 Tel. 0445 861655
15 o 22 aprile	Mostra dell'asparago bianco di Bassano – Bassano del Grappa (<i>White asparagus</i>)	Tel. 0424 521345 www.asparagobiancobassano.com
20-25 aprile	Sagra di San Marco (Sagra dei Cuchi). Esposizione e vendita tradizionali fischietti di terracotta, stand gastronomico con piatto tipico di polenta e capretto il 25 aprile – Canove di Roana (<i>Festival of the "Cuco" whistles. Tasting of typical food</i>)	Tel. 0424 694361 www.comune.roana.vi.it
21-22 aprile	Festa dell'asparago – Camisano Vic.no (<i>Asparagus festival</i>)	Tel. 0444 611299 Biblioteca
21-25 aprile	Tradizionale Sagra di San Marco – Montegalda (<i>Typical local dishes</i>)	Tel. 0444 736414
22 aprile	Marcia di S. Giorgio con pic nic sul colle a base di prodotti tipici locali – Costabissara (<i>Pic nic with typical local products tasting</i>)	Tel. 0444 970018 Pro Loco
22 aprile	Magnalunga. In caso di pioggia la manifestazione verrà spostata al 29 aprile – Bressanvido (<i>Food & wine tasting</i>)	Tel. 338 1902330
25 aprile	Festa a Sant'Agata – Marsan di Marostica (<i>Local products</i>)	Tel. 0424 72127
26 aprile-6 maggio	Festa dell'asparago – Cassola loc. San Zeno (<i>White asparagus</i>)	Tel. 0424 570598 www.asparagodibassano.com
Dal 27 aprile al 1 maggio	Fiera di Longare - Mestieri, Arte e Sapori dei Berici – Longare (<i>Handicraft, art and typical dishes of the Berici Hills</i>)	 Tel. 0444 555012
MAGGIO / MAY		
Da maggio a ottobre	20° Rassegna Enogastronomica "L'Altopiano...in cucina" Cene a tema con piatti tipici locali accompagnati da ottimi vini. – Vari ristoranti dell'Altopiano (<i>The Cuisine...of the Altopiano". Dinners in different restaurants with typical local food and excellent wines</i>)	Tel. 0424 462221
1 maggio	1° Maggio per Solidarietà – Le delizie del palato per un grande 1° maggio di solidarietà. Musica, intrattenimenti vari, stand con prodotti tipici. Presenti gli operatori de "Le Macellerie del Gusto" – Asiago (<i>Festival for Charity with typical food</i>)	Tel. 0424 462221
1 maggio	Passeggiata Gustosa – Mason Vicentino	Tel. 345 9045692 info@prolocomason.org
1 maggio	Festa di primavera – Marostica (<i>Spring festival</i>)	Tel. 0424 72127 www.marosticascacchi.it
1 maggio	Incontro a tavola a cura di Amedeo Sandri – Asparagi – Cassola loc. San Zeno (<i>White asparagus</i>)	Tel. 0424 570598 www.asparagodibassano.com
1 maggio	27° Fiera dell'Asparago e del Fiore – Rosà (<i>White asparagus</i>)	Tel. 0424 585866
Maggio (data da definire)	21° edizione della Pedalata non competitiva "In bicicletta dalla Città alla Campagna" con degustazione prodotti – Thiene (<i>Typical local products</i>)	Tel. 0445 804742 www.comune.thiene.vi.it
4-6 maggio	Sagra di S.Giuseppe con degustazione "cotechino" – Monte di Malo (<i>Pork sausage</i>)	Tel. 0445 589233
4-7 maggio	Sagra di Santa Croce – Loc. Villaraspà – Mason Vicentino (<i>Local products</i>)	Tel. 0424 708021
4-8 maggio	Sagra delle Rose (specialità quaglia ai ferri) – Albettone (<i>Quail</i>)	Tel. 0444 790001 Comune
5-6 maggio	Festa dell'Asparago di Marola – 7° Edizione – Torri di Quartesolo, loc. Marola (<i>White asparagus</i>)	 Tel. 0444 580008




6 maggio	9° Marcia Asparagi – Cassola loc. San Zeno (<i>Asparagus</i>)		Tel. 0424 31707 www.asparagodibassano.com
6 maggio	Passeggiando con Bacco sulla Strada del Recioto. Obbligo di prenotazione – Zermeghedo (<i>Walk in the countryside with tastings of local dishes</i>)		Strada del Recioto Tel. 0444 444183 www.stradadelrecioto.com
10-14 maggio	Sprizzz...ando 2012 – Nanto – (<i>aperol drink party</i>)		info@sprizzzando.it
11-12-13+ 18-19-20 maggio	Sagra della Bondola – Torrebelvicino (<i>"Bondola", typical salami, pork sausage</i>)		Tel. 0445 570545
11-13 e 18-21 maggio	Sagra dei "Bisi" – Lumignano di Longare (<i>Typical local Peas</i>)		Tel. 0444 953399
11-18 maggio	Fiera di Primavera – Camisano Vic.no (<i>Spring festival</i>)		Tel. 0444 611299
12-13 maggio	Colori e Sapori: mostra-mercato di prodotti biologici, naturali e tipici Vicenza, C.so Fogazzaro (<i>Typical spring products</i>)		Tel. 335 6673311
8-21 maggio	Sagra con degustazione di prodotti tipici (spezzatino di musso) – Arcugnano loc. Torri di Arcugnano (<i>Local dishes and donkey stew</i>)		Tel. 0444 367616 Cell. 338 2165087 Sig. Gianni Vendramin
19-20 maggio	Mostra Prodotti Agroalimentari, Artigianali e delle Erbe Spontanee della Val Liona – San Germano dei Berici (<i>Exhibition of agricultural products and wild herbs of Val Liona</i>)		Tel. 0444 868037 0444 889215
19-20 maggio	41^ Festa della Ciliegia Sandra – Pianezze (<i>Cherries</i>)		Tel. 0424 476525 www.marosticascacchi.it
19 e 27 maggio	61° Festival del Vino – Breganze (<i>Wine Festival</i>)		Tel. 0445 874367 www.comune.breganze.it
20 giugno	Festa della "Fortaja coi sponsoi" – Campovere di Roana Ricco stand gastronomico con la specialità "frittata con i funghi" in località Holl. Dalle ore 16,00 (<i>Festival with tasting of omelette and mushrooms</i>)		Tel. 0424 694361
20 maggio	5° edizione VleNI in Villa; esposizione di vini – Isola Vicentina – (<i>Wine tasting</i>)		Tel. 0444 599111
20 maggio	14^ Passeggiata enogastronomica "Ciaccolando per Breganze" – Breganze (<i>Typical food and wine walk</i>)		Tel. 0445.300001 www.laciacola.it
25-27 maggio e 1-3 giugno	Festa dea Sioresa – Castegnero (<i>Cherries festival</i>)		Tel. 339 3177043
25-28 maggio	Sagra in collaborazione con i ristoranti del territorio – Arcugnano loc. Perarolo (<i>Festival organized by the local restaurants</i>)		Tel. 0444 367616 Cell. 338 2165087 Sig. Gianni Vendramin
26 maggio	Vini Vitigni e Sapori (VII edizione) – Alonte (<i>Wine festival</i>)		Cel. 331/ 7332888
27 maggio	Mostra fiori spontanei e funghi di primavera – Valstagna (<i>Flowers and mushrooms</i>)		Tel. 0424 99891 www.magicoveneto.it
29 maggio (da confermare)	Magnacurta – Ponte Barbarano Vicentino, loc. Monticello (<i>Walk in the country with tastings of local dishes</i>)		Tel. 340 8751245 info@prolocoponte.it

GIUGNO / JUNE

1,2,3+9,10 giugno	Festa della Trota – Loc. Molino, Altissimo (<i>Trouts</i>)		Tel. 0444 687605
1-4 giugno	Pizza solo pizza – Montegaldella (<i>Pizza festival</i>)		Tel. 0444 635119 Sig. Dalla Pria Nadia
1-4 e 8-10 giugno	Festa di primavera a Costozza, Mexico e Wurstel – Longare loc. Costozza (<i>Typical Mexican and Tyrolese dishes</i>)		Tel. 0444 555002 Parrocchia di S. Mauro
3 giugno	Andar par erbette – Recoaro Mille (<i>Parsley</i>)		Tel. 348 8063910
giugno	Ristorante in piazza – Breganze (<i>Restaurant in the square</i>)		Tel. 0445 869300
3 giugno	18^ Mostra Micologica Primaverile – Thiene (<i>Mushrooms</i>)		Tel. 0445 365312 / 349 5561750 www.comune.thiene.vi.it
3 o 10 giugno (data da definire)	31^ Mostra mercato delle ciliegie – Mason Vicentino (<i>Cherries exhibition</i>)		Tel. 0424 708021 www.prolocomason.org
6 giugno	4^ Edizione Desinar per Costozza – Longare loc. Costozza – (<i>Local dishes</i>)		Tel. 0444 555036
1-8 giugno	Festa della luganega – Arcugnano loc. Lapio (<i>Sausages</i>)		Tel. 0444 367616 Cell. 338 2165087 Sig. Gianni Vendramin
1-13 giugno	Tredicina di S. Antonio con premiazione della miglior porchetta zuglianesa – Zugliano (<i>Zugliano roast sucking-pig</i>)		Tel. 0445 330140 www.comune.zugliano.vi.it





3, 8-10 e 13-17 giugno	43° Gran Polu – Castelnuovo di Isola Vicentina (<i>Polenta and sausages</i>)		Tel. 338 2251187
8-10 e 15-17 giugno	Festa del Solstizio d'Estate – Castegnere – Tutti i giorni: pietanze tipiche locali, spaghetti allo scoglio, tagliata e pesce fritto (<i>Summer solstice Festival</i>) – <i>Every day: typical local dishes, fried fish and spaghetti with reef fish</i>		Tel. 339 3177043
10 giugno	Colori e Sapori: mostra-mercato di prodotti biologici, naturali e tipici – Vicenza, C.so Fogazzaro (<i>Typical spring products</i>)		Tel. 335 6673311
10 giugno	Festa della montagna – Loc.Pizzegoro, Recoaro Terme (<i>Typical autumn food</i>)		Tel. 0445 423520
13,15,16,17,22,23, 24 giugno	Festa di Sant'Antonio – Festa del Patrono con intrattenimenti vari. – Per tutta la durata della festa sarà in funzione un ricco stand gastronomico con piatti tipici locali – Sasso di Asiago (<i>Festival with tasting of typical local food</i>)		Tel. 0424 464081
dal 15 al 17 e dal 20 al 23 giugno	Festa di San Giovanni – Sagra dei bucatini alla lughese – Lugo di Vicenza (<i>Local products and typical pasta dish</i>)		Tel. 0445 606.27.00 www.prolugo.vi.it
15-18 giugno	Festa dei bigoli fatti in casa con sughi vari, bigoli al baccalà e polenta e baccalà – Arcugnano loc. Pianezze (<i>home made pasta with different sauces, stockfish and polenta</i>)		Tel. 0444 367616 Cell. 338 2165087 Sig. Gianni Vendramin
17 giugno	51° Mostra Provinciale delle Ciliegie & Festa Nazionale Città delle Ciliegie – Chiampo – (<i>Cherries</i>)		Tel. 0444 475237
17 giugno	"Caminada di MerendaOre" – Loc. Merendaore di RecoaroTerme (<i>Tasting of typical local food</i>)		Tel. 0445 75070
17 giugno (data da confermare)	Festa del Clinto – Villaverla (<i>Clinto wine</i>)		Pro Loco Tel. 0445 856073 Comune Tel. 0445 355540
22 giugno	Vespaionona – Breganze (<i>Tasting wine and local products</i>)		Tel. 0445.300595 www.stradadeltorcolato.it
22-24 e 29 giugno 2 luglio	Festa della Bruschetta – Arcugnano (<i>Bruschetta, i.e. toasted bread seasoned with garlic, olive oil, etc.</i>)		Tel. 0444 367616 Cell. 338 2165087 Sig. Gianni Vendramin
22-25 giugno	42° Sagra della Birra e del Wurstel – Costabissara (<i>Beer and wurstel festival</i>)		Tel. 0444 970018 Pro Loco
23-24 giugno	Festa del Pescegatto – Mossano, Mulino Dalla Pozza – (<i>Catfish</i>)		Tel. 0444 886704 / 347 2914152
23-24 giugno	Tradizionale Sagra di San Luigi Gonzaga – Giochi per bambini, lotteria, torneo di calcetto. Ricco stand gastronomico con degustazioni di prodotti tipici locali. – Treschè Conca di Roana (<i>Festival with tasting of typical local food</i>)		Tel. 0445.300595 www.stradadeltorcolato.it
24 giugno	Festa di San Giovanni – Vallonara di Marostica (<i>Local products</i>)		Tel. 0424 72127
24 giugno	Festa di San Giovanni. Stand gastronomico con degustazione di polenta, tosella e funghi locali. Dalle ore 19,00 – Campoverve di Roana (<i>Festival with tasting of polenta,, tosella cheese and local mushrooms</i>)		Tel. 0424 694361
24 luglio	Festa del Toro allo spiedo – Loc. S. Tomio, Malo – (<i>Bull on the spit</i>)		Tel. 348 6770740
24-26 giugno	La festa di inizio estate a Levà beach - spiedo misto e bruschette Levù di Montecchio Precalcino (<i>Grilling skewer and bruschettas</i>)		Tel. 333 6599381 www.spiedoquaglialeva.it
24 giugno	90 Miglia dei Berici" gara di regolarità per vetture storiche lungo il percorso della Strada dei Vini dei Colli Berici. Al termine del tour parata finale e degustazione dei prodotti enogastronomici del territorio dei Colli Berici – Colli Berici (<i>Endurance race with vintage cars along the Wine Route of Berici Hills</i>)		Tel. 0444 896598 www.stradavinicolliberici.it
28 giugno 1 luglio +5-8 luglio	Gnocchi a Tutta Birra – Loc. Poleo di Schio (<i>Beer and "gnocchi"</i>)		Tel. 335 8340102
30 giugno 1 luglio	14° Edizione – Prosciuttando – Nanto (<i>Ham festival</i>)		Tel. 0444 638188 Consorzio Colli Berici www.colliberici.it
Ultima domenica del mese, in estate	Mercato estivo di fine mese – Recoaro Terme (<i>Market</i>)		Tel. 0445 793380
30 giugno 3 luglio	Festa della Valle dei Mulini – Mossano (<i>Local products</i>)		Tel. 0444 886704 / 347 2914152
LUGLIO / JULY			
Luglio (data da definire)	Tociando sotto le stelle - serata della scarpetta - Bassano		Tel. 0424.502114 www.confraternitadeco.it
luglio	Cena di gala sul Ponte degli Alpini – Bassano del Grappa (<i>Gastronomic evenings on the Old Bridge with typical dishes</i>)		Tel. 0424 523108 www.ascombassano.it
luglio	Ristoranti in Piazza – Thiene (<i>Traditional dishes</i>)		Tel. 0445 362570 www.ascomthiene.it www.pedemontana.vi.it, www.comune.thiene.vi.it
Luglio e agosto Date da stabilire	Mercatino del biologico – Gallio Per le vie del paese caratteristico mercatino del buongusto e del benessere (<i>Biologic market</i>)		Tel. 0424 447919 www.comune.gallio.vi.it

1 luglio	Feste campestri – Lastebasse – <i>(Traditional dishes)</i>		Tel. 0445 746063
1 luglio	Sagra del Prezioso – Molvena <i>(Local products)</i>		Tel. 0424 410911
6-7-8 luglio	Sagra di San Barnaba con degustazione gnocchi e bigoli – Laghi <i>(Gnocchi and bigoli)</i>		Tel. 0445 714174 www.comune.laghi.vi.it
6-9 luglio	12 ^a Festa della trebbiatura – Rosà <i>(Threshing)</i>		Tel. 0424 585866
6-9 luglio	Sagra con festa dei fiori di zucca – Arcugnano loc. Fimon <i>(Zucchini blossoms)</i>		Tel. 0444 367616 Cell. 338 2165087 Sig. Gianni Vendramin
6-8 luglio	29 ^a Edizione - L'Ulivo e il Tartufo dei Colli Berici – Nanto <i>(Olive and truffle)</i>		Tel. 0444 638188 Consorzio Colli Berici www.colliberici.it
8 luglio	Festa del Carmine – Mure di Molvena <i>(Local products)</i>		Tel. 0424 410911
Metà Luglio Date da stabilire	Festa della Trebbiatura – Sandrigo <i>(Threshing)</i>		Tel. 0444 461611 Comune, Ufficio Commercio
13-15 luglio	Polenta e musso – Zugliano, fraz. Grumolo Pedemonte <i>(Polenta and donkey)</i>		Tel. 0445 330140 www.comune.zugliano.vi.it
13-16 luglio	Sagra delle Brombe – Sovizzo, loc. San Daniele <i>(Plumbs)</i>		Tel. 328 1337974
13-16 luglio	Festa della Sopressa – Villabazana di Arcugnano <i>(Sopressa, i.e. aged salami, produced with pork, salt, pepper, etc.)</i>		Tel. 0444 367616 Cell. 338 2165087 Sig. Gianni Vendramin
dal 15 al 17 e dal 20 al 23 giugno	Festa di San Giovanni – Sagra dei bucatini alla lughese – Lugo di Vicenza <i>(Local products and typical pasta dish)</i>		Tel. 0445 606.27.00 www.prolugo.vi.it
15 luglio	Marcia Mittelwald – Mezzaselva di Roana Ricco stand gastronomico con degustazione di prodotti tipici locali. <i>(Running Race, tasting of typical local food)</i>		Tel. 0424 694361
15 luglio	Feste campestri – Lastebasse <i>(Traditional dishes)</i>		Tel. 0445 746063
20-29 luglio	Sagra di Sant'Anna – Mussolente, Loc. Casoni <i>(Local products)</i>		Tel. 0424 87542 - 393.2101071
21-22 luglio	Antica Fiera di San Giacomo e Festa dell'Anguria – Parco Ippodromo – Lonigo <i>(Watermelon)</i>		Tel. 0444 830948
21-22-28-29 luglio	22 ^a Festa del Villeggiante – Sereate musicali con orchestra, rinomata cucina montanara di primi piatti con sughi vari, zuppa porcini e grigliata mista. – Stoccardedo di Gallio <i>(Festival with typical food, mushroom soup and grilled meat)</i>		Tel. 0424 447919
22 luglio	Festa della Trebbiatura – Trissino <i>(Cereals)</i>		Tel. 0445 490808
22-26 luglio	Sagra di Sant'Anna – Salcedo <i>(Local products)</i>		Tel. 0445 888241
27-29 luglio	Festa campestre con degustazione "gulasch" – Loc. Cima, Monte di Malo <i>(Gulash)</i>		Tel. 0445 589696
27 luglio 1 agosto	Antica Sagra di S. Anna con prodotti tipici – Dueville <i>(typical products)</i>		Pro Loco Dueville Sig. Muraro 330 295686
28 luglio 6 agosto	Sagra di Mussolente – Mussolente <i>(Local products)</i>		Tel. 0424 87542 - 393.2101071
AGOSTO AUGUST			
Agosto Data da stabilire	Il Formaggio in piazza. Nelle piazze dei Comuni dell' Altopiano di Asiago Dimostrazione tecniche lavorazione formaggio e degustazioni. <i>(Cheese production and tasting)</i>		Tel. 0424 462221
Agosto Data da stabilire	Week-end del fungo. Mostra micologica, escursioni guidate, serate micologiche, concorso fotografico, pranzi a tema – Gallio <i>(Festival of Mushrooms: exhibition, guided tours and dinners with a basis of mushrooms)</i>		Tel. 0424 447919 www.comune.gallio.vi.it
Agosto Data da stabilire	"A Tavola con i Cimbri". Tradizionale cena gastronomico-culturale presso il ristorante K2 in collaborazione con l'Istituto di Cultura Timbra di Roana. – Mezzaselva di Roana <i>(“The Cimbrian Cuisine”. Traditional dinner at Restaurant K2; cultural entertainment. Required booking.)</i>		Tel. 0424 694361 Prenotazione obbligatoria al tel. 0424 66055
3-6 agosto	Antica sagra "Madonna della Neve" con degustazione peperonata che beca – Loc. Campipiani, Monte di Malo <i>(“Peperonata”)</i>		Tel. 0445 589040
3-6 agosto	Antica sagra "Madonna della Neve" con degustazione peperonata che beca – Loc. Campipiani, Monte di Malo <i>(“Peperonata”)</i>		Tel. 0445 589040

3, 4, 5, 25, 26, 29 agosto	22^ Festa del Villeggiante – Serate musicali con orchestra, rinomata cucina montanara di primi piatti con sughi vari, zuppa porcini e grigliata mista. – Stoccareddo di Gallio (<i>Festival with typical food, mushroom soup and grilled meat</i>)	Tel. 0424 447919
4-6 agosto	Festa della trebbiatura – Mossano (<i>Threshing</i>)	Tel. 0444 886704/ 347 2914152
4-5 e 9-15 agosto	Sagra della Sopressa – Valli di Pasubio (<i>Sopressa salami</i>)	 Tel. 0445 590176
5 agosto	Passeggiata enogastronomica "La Magnacorta" – Arsiero (<i>Traditional dishes</i>)	Tel. 349 0082326 www.consorzioprolocoaap.it
5 agosto	Feste campestri – Lastebasse (<i>Traditional dishes</i>)	Tel. 0445 746063
5 agosto Evento Da Confermare	Festa dello Strudel "una fetta di bontà" – Recoaro Terme (<i>Strudel</i>)	Tel. 0445 75087
6-7 agosto	Sagra di S. Gaetano – Valstagna (<i>Local products</i>)	Tel. 0424 99891
8 agosto	Festa dell'8 agosto. Commemorazione e stand gastronomico con degustazione di prodotti tipici locali – Campoverve di Roana (<i>Festival with typical local food</i>)	Tel. 0424 694361
10 agosto	Calici di Stelle – Lonigo (<i>Wine and typical local products tasting</i>)	Tel. 0444 720214 Ufficio Cultura
10 agosto	Calici di Stelle – Barbarano Vic.no (<i>Local wine</i>)	Tel. 0444 788314
10-15 agosto	Sagra dell'Assunta – Loc. Marchesane – Bassano del Grappa (<i>Local products</i>)	Tel.
11-16 agosto	Sagra S.Rocco con cena a base di lepre – Arcugnano, loc.Villa di Fimon (<i>Hare</i>)	Tel. 0444 367616 Cell. 338 2165087 Sig. Gianni Vendramin
Metà agosto	Miele in piazza – Recoaro Terme (<i>Honey</i>)	Tel. 0445 473498
15 agosto	Festa dell'Acqua – Recoaro Terme (<i>Thermal water</i>)	 Tel. 338 8798052
Ferragosto	Festa degli Gnocchi. Stand gastronomico con piatto tipico di gnocchi di patate – Lusiana, loc. Santa Caterina (<i>Festival with the typical potato "gnocchi" dishes</i>)	Tel. 0424 406009 www.comune.lusiana.vi.it
15 agosto	Sagra della trota – Arsiero (<i>Trout</i>)	Tel. 349 0082326 www.consorzioprolocoaap.it
15 agosto	Sagra dell'Assunta – San Luca di Marostica (<i>Local products</i>)	Tel. 0424 479200
16 agosto	Galletti ai ferri – Lastebasse, fraz. Busatti (<i>Grilled cockerels</i>)	Tel. 0445 746063
16 agosto	Sagra di San Rocco – Loc. Oliero – Valstagna (<i>Local products</i>)	Tel. 0424 99891
19 agosto	Festa dei Girolimini – Santorso (<i>Local spirit</i>)	 Tel. 0445 649570
19 agosto	Festa di San Bartolomeo – Crosara di Marostica (<i>Local products</i>)	Tel. 0424 72127
19 agosto	Kheese Fest – Festa del formaggio - Percorso itinerante ed esposizione di prodotti tipici locali e artigianali; dimostrazione lavorazione del formaggio. – Roana (<i>Festival of Cheese, typical local food and exhibition of cheese production</i>)	Tel. 0424 66047 / 0424 694361
20-24 agosto	Sagra di San Bortolo – Fara Vicentino (<i>Local products</i>)	Tel. 0445 897437
21-22-23 agosto	Festa del Gnocco – Arsiero (<i>Gnocchi</i>)	Tel. 349 0082326 www.consorzioprolocoaap.it
23-26 agosto	Brintaal Celtic Folk – Valstagna	Tel. 0424 99891 www.brintaalcelticfolk.it
23-27 agosto	Festa dell'Abbazia di S.Agostino – Vicenza (<i>Typical products</i>)	Tel. 0444347616
24-26 e 31 agosto 2 settembre	Sagra della Madonna di Fatima – Mussolente (<i>Local products</i>)	Tel. 0424 87542 / 393 2101071
24-25-26 agosto	Sagra della Porchetta – Carrè (<i>Roast sucking-pig</i>)	Tel. 0445 891368 www.comune.carre.vi.it



24-26 agosto	Festa del pesce – Arcugnano loc. Torri di Arcugnano (Fish)	Tel. 0444 367616 Cell. 338 2165087 Sig. Gianni Vendramin
25 e 26 agosto	Il Formaggio sotto il cielo di Asiago – XII edizione – Concorso interregionale dei formaggi di montagna a latte crudo, mostra mercato di prodotti tipici, degustazioni, laboratorio didattico "dal latte al formaggio". Visite guidate alle malghe. – Asiago (Interregional cheese contest, exhibition of typical products of the Vicenza area, exhibition of the Asiago ripened variety, cheese production and tasting)	Tel. 0424 63848 / 0424 462221 www.coldiretti.it/vicenza
26 agosto	Campigolando – Loc. S. Ulderico di Tretto, Schio (Gastronomic walk, typical local food)	Tel. 334 9220853
26 agosto	"Camencasa", camminata enogastronomica – Crespadoro (Gastronomic marathon, typical local food)	Tel. 339 4214546
31 agosto 1-2 settembre	36° Festa della Patata – Rotzo – Musica ed intrattenimenti vari. Ricco stand gastronomico con piatti a base di patate (Festival of Potatoes)	 Tel. 0424 691079 / 0424 691003 www.rotzo.net
31 agosto 4 settembre	Festa dei "Ossi de Mas-cio" – Longare (Pork bones)	Tel. 0444 953399





SETTEMBRE / SEPTEMBER

settembre (data da definire)	Tociando sotto le stelle - serata della scarpetta - Vicenza	Tel. 0424.502114 www.confraternitadeco.it
settembre novembre	Rassegna "I funghi: delizie e meraviglie della natura" – Bassano del Grappa (Gastronomic evenings with mushrooms)	Tel. 0424 523108 www.ascombassano.it
settembre febbraio 2013	A tavola con Merlin Cocai – Bassano del Grappa (Evenings about the local poet Teofilo Folengo)	Tel. 0424 523108 www.teofilofolengo.org
Prima settimana di settembre	Festa dell'Uva – Sarcedo (Grapes)	Tel. 0445 346504 www.comune.sarcedo.vi.it
Autunno (date da definire)	Gusti Berici. Sesta edizione – Esposizione della produzione tipica, dell'economia e del consumo consapevole dei Berici. Meglio tipico, biologico, locale... e solidale – Colli Berici (Typical Berici products and fair trade)	Tel. 0444 1821160 www.gustiberici.org
1-2 settembre	Festa degli Gnocchi con la Fioretta – Recoaro Terme (Gnocchi with fioretta)	 Tel. 338 8798052
1-2 e 7-8-9 settembre	8° Festa dello Gnocco – Trissino (Gnocchi)	Tel. 347 1047291 www.festadelgnocco.it
5-9 settembre	Settembre Tabernulense – 45° Sagra del Baccalà – Tavernelle di Altavilla Vicentina (Stockfish)	Tel. 0444 370832 Pro Loco Tavernelle
6-9 settembre	Festa del Patrono "S.Libera", degustazione quaglie – Malo - (Quails)	Tel. 345 7051350
7-10 settembre	12° Festa del Pesce e del Baccalà alla vicentina – Costabissara (Fish and Baccalà)	USD Bassan Team Calcio Motta, Sig. Franco Tel. 340 8709031
7-13 settembre	Antica Fiera del Soco e Expo Gustibus – Grisignano di Zocco (Traditional festival)	Tel. 0444 614891 www.fieradelsoco.it
8 settembre	Festa del sedano – Rubbio (Celery)	 Tel. 0424 709012
8 settembre	Festa del Sedano. Concorso miglior sedano bianco prodotto. Piatti a base di sedano – Loc. Rubbio di Conco (Festival of White Celery)	 Tel. 0424 700301
9 settembre	34° festa dell'uva e dei prodotti agricoli – Bassano del Grappa (Autumn local products)	Tel. 0424 521345
13-17 settembre	Lo spiedo regale di quaglie tra gusto e sapori, Braciola col manico, Bruschette, degustazione di vini e birre – Levè di Montecchio Precalcino (Spit-roasted quails, bruschettas, wines and beers)	Tel. 333 6599381 www.spiedoquaglialeva.it
14-18 settembre	26° Festa del Riso – Grumolo delle Abbadesse (Local rice)	 Tel. 0444 380147 / 0444 580063 Pro Loco 339 2433712
15-16 settembre	Festa del Voto con degustazione porchetta zuglianese – Zugliano, fraz. Centrale (Zugliano roast sucking-pig)	Tel. 0445 330140 www.comune.zugliano.vi.it
16 settembre	Festa del Sedano – Campese di Bassano del Grappa (Celery)	Tel. 0424 80216
Ultima settimana di settembre	Festa del Baccalà alla Vicentina e Giornate Norvegesi – Sandrigo (Vicenza-style stockfish)	Tel. 0444 658148 www.baccalaallavicentina.it
21-22 settembre	Oktoberfest (Festa tipica bavarese) – Castelnovo di Isola Vicentina (Oktoberfest)	Tel. 338 2251187
21-24 settembre	Festa del Ringraziamento – Montegalda, loc. Colzè (Typical local dishes)	Tel. 0444 736414

21-23 settembre	La Piazza dei Sapori – Vicenza (<i>Italian food</i>)	Tel. 0444 569933 (Confesercenti)
22-23 settembre	38° Mostra Micologica e 15° Micofilatelica – Padiglione fieristico di Via Vanzetti – Thiene (<i>Mushrooms</i>)	Tel. 0445 365312 / 349 5561750 www.comune.thiene.vi.it
22-24 settembre e 28 settembre-2 ottobre	12° Festa della Transumanza – Bressanvido (<i>Transhumance Festival</i>)	Tel. 338 1902330
23 settembre	Scopriamo l'autunno nei campi – Schio (<i>Typical autumn food</i>)	Tel. 0444 189600
23 settembre	85° Festa dell'Uva e del Recioto di Gambellara e 12° Gambellara Wine Festival – Gambellara (<i>Recioto Wine</i>)	Tel. 0444 444183
23 settembre	Mestieri e Sapori in Piazza – Brogliano (<i>Seasonal food</i>)	Tel. 0445 445497
28 settembre – 1 ottobre	Festa del germano reale – Santa Maria di Camisano (<i>Mallard's festival</i>)	Tel. 339 1741267
30 settembre	20° Capra e Cavoli mostra mercato dei prodotti naturali e biologici – Bassano del Grappa (<i>Biological products</i>)	Tel. 0424 559092
30 settembre	Festa del Ringraziamento – Salcedo (<i>Local products</i>)	Tel. 0445 888241
30 settembre, tutte le domeniche di ottobre, 4 e 11 novembre	14° Festa della Patata Tonezzana e Alto Astico Naturale – Presso vari ristoranti di Tonezza del Cimone e delle vallate dell' Astico e del Posina. (<i>Gnocchi</i>)	Tel. 0445 749500

OTTOBRE / OCTOBER

Inizio ottobre	Festa del Pesce – Malo (<i>Fish</i>)	Tel. 0445 580005
Ottobre	4° October Ghel Fest - Festa della Birra con musica ed intrattenimenti vari. Ricco stand gastronomico con piatti tipici locali, stinco di maiale, bigoli con sughi vari – Gallio (<i>Festival of Beer, with typical local food: pork shank and pasta</i>)	Tel. 0424 447919 www.comune.gallio.vi.it
Ottobre	Rassegna enogastronomica legata alla manifestazione "Pomo Pero" XIII° Edizione – Lusiana (<i>Food & Wine Festival linked to "Pomo Pero" Exhibition</i>)	 Tel. 0424 406009 www.comune.lusiana.vi.it
Ottobre-marzo	Rassegna enogastronomica "Fiò coi maroni" – Bassano del Grappa e dintorni (<i>Folktales and local products</i>)	Tel. 0424 502075
1° metà di ottobre	Distillerie aperte – tutta la provincia (<i>Distilleries</i>)	Tel. 0444 994750
Tutti i sabati di ottobre	Maroni in piazza – Camisano Vic.no (<i>Chesnuts</i>)	Tel. 0444 611299 Biblioteca
5 ottobre	Baccalà in villa – Lonigo (<i>Stockfish</i>)	Tel. 0444 830948
6-7 ottobre	Festa dell'Arna – Mossano (<i>Duck</i>)	Tel. 0444 886704 / 347 2914152
6-7 ottobre	Festa del Scopeton – San Vito di Leguzzano (<i>Kipper</i>)	Tel. 0445 519669
6-7 ottobre	Festa Contadina (latte, carne di maiale ecc) – Valli del Pasubio (<i>Dairy produce, pork</i>)	Tel. 0445 590176
6-7 ottobre	Sagra dei bigoli con l'anitra – Zanè (<i>Pasta with duck</i>)	Tel. 0445 385155
7 ottobre	Festa del Baccalà alla Vicentina – Vicenza (<i>Stockfish</i>)	Associazione Alpini Tel. 0444 926988
7 ottobre	Festa del Rosario – Borgo Panica Marostica	Tel. 0424 72127
7 ottobre	Sagra di Santa Giustina. Stand gastronomico con piatto tipico di "polenta e osei" presso il Palatenda. Intrattenimenti vari, giochi per bambini, cuccagna. Prenotazione obbligatoria presso Pro Loco tel. 0424.66047 – 348.7804049 – Roana (<i>Festival with typical local food, polenta and birds</i>)	Tel. 0424 694361
7 ottobre	Festa della Semina del Mais Marano – Marano Vicentino (<i>Maize</i>)	 Tel. 0445 621677 / 380 2519355 www.maismarano.it
7 ottobre	Agricoltura in piazza – Valdagno (<i>Seasonal food</i>)	Tel. 0445 423520
12-13-14 ottobre	34° Festa delle Castagne – Loc. Durlo di Crespadoro (<i>Chestnuts</i>)	Tel. 0444 429377

12-15 ottobre	Antica Sagra di San Michele - Festa dei Vini e Funghi Pioppini di Costozza - Costozza di Longare (Local wine and mushrooms)	Tel. 0444 953399
12-21 ottobre	Festa del maron - Bassano del Grappa loc. Valrovina (Chestnuts)	Tel. 0424 509897 www.valrovina.it
14 ottobre	25° Mostra dei Prodotti Agroalimentari d'autunno - Noventa Vicentina (Local autumn products)	Tel. 0444 788511
14 ottobre	Mostra micologica autunnale - Lonigo (Mycological fair)	Tel. 0444 830948
14 ottobre	31° Mostra micologica - Valstagna (Mushrooms)	Tel. 0424 99891
14 ottobre	Festa del Ringraziamento - Loc. San Rocco di Tretto, Schio (Local products)	Tel. 334 9220853
14 ottobre	Antichi Sapori Ritrovati - Loc. Fongara di Recoaro Mille (Apple)	Tel. 348 8063910
14 ottobre	Festa del Tartufo nero - Loc. Marana di Crespadoro - (Black truffle)	Tel. 335 6050514
14-15 ottobre	10° Mostra Micologica Nazionale e 45° Mostra Micologica Vicentina - Loggia del Capitaniato - Vicenza (Mushrooms)	Tel. 0444 508023
20-21 ottobre	Festa dei cereali - Camisano Vic.no (Cereals)	Tel. 0444 611299 Biblioteca
20-21 ottobre	Montagna in città e Mostra mercato dei Prodotti Biologici - Schio (Seasonal food and biological food)	 Tel. 0445 530533 www.cmleogratimonchio.it
21 ottobre	51° Festa dello Spiedo. Spiedo tradizionale di carne e polenta onta - Isola Vicentina (Grilling skewer with polenta)	 Tel. 0444 599111
21 ottobre	Fiera della 3° domenica di ottobre - Thiene (Typical local products)	Tel. 0445 804835 www.comune.thiene.vi.it
21 ottobre	28° Mostra concorso "Maron de oro" e 27° - Mostra concorso "Nason de oro" - Lugo di Vicenza (Chestnuts)	 Tel. 0445 327063
21 ottobre	Festa della Madonna delle Grazie - Roveredo Alto Marostica	Tel. 0424 72127
21 ottobre	Sapori della Natura - Loc. Spagnago - Cornedo Vic.no (Autumn food)	Tel. 335 8475253
21 ottobre	Festa delle Castagne - Loc. Merendaore di Recoaro Terme (Chestnuts)	Tel. 0445 75070
Dal 13 ottobre al 11 novembre	Festa dei Maroni - Ponte di Castegnero (Chestnuts)	Tel. 339 3177043
14 ottobre	Colori e Sapori : mostra-mercato di prodotti biologici, naturali e tipici - Vicenza, C.so Fogazzaro (Typical autumn products)	Tel. 335 6673311
19-21 ottobre	30° "Festa dei maruni" - Alvese di Nogarole Vicentino (Chestnuts)	Tel. 0444 688186 333 5067098
21 ottobre	Mostra Prov.le dei Funghi d'Autunno e Rassegna delle Erbe Medicinali - Costabissara (Mushrooms)	Tel. 0444 970018 Pro Loco
26-29 ottobre	Festa dei Marroni - Albettone - loc. Lovertino (Chestnuts)	Tel. 0444 790001 Comune
27-28 ottobre e 1 novembre	Festa delle Castagne e degustazione "Scopeton" - Monte di Malo (Chestnuts and kipper tasting)	Tel. 0445 589233
22-29 ottobre	Settimana Mondiale della Pasta - tutta la provincia (Italian pasta World Day)	Tel. 0444 994750
26-28 ottobre	48° Sagra "Polenta e baccalà" - Thiene (Polenta and stockfish)	Tel. 0445 369544 www.comune.thiene.vi.it www.prothiene.it
27-28 ottobre	Gustus Itineris 2012 - III edizione (dalle 16.30 alle 21.30) grande banco di degustazione enogastronomica dei prodotti tipici dei Colli Berici - Vicenza, centro storico (typical products from Colli Berici)	Tel. 0444 896598 www.stradavinicoliberici.it
27 - 28 ottobre	8° Festa Enogastronomica dei "ossi de mas-cio" - Sarego (pork bones)	Tel. 0444 833240 / 333 3589432 www.colliberici.it
28 ottobre	Mostra mercato dei prodotti agricoli locali - Posina (Typical local products)	 Tel. 0445 748013 www.comune.posina.vi.it
30 ottobre	Fiera di San Simeone «Mostra della vacca Rendena» con degustazione prodotti tipici - Marostica (Local products)	Tel. 0424 72127 www.marosticascacchi.it

31 ottobre	9° Quajaday - Quaglie da asporto su prenotazione, con la partecipazione della Confraternita della Quaglia di Levà - Levà di Montecchio Precalcino (<i>Quail</i>)		Tel. 333 6599381 www.spiedoquaglialeva.it
Da metà ottobre a fine novembre	Marroni in Giassara - Montegaldella (<i>Chestnuts</i>)		Tel. 0444 635119 Sig.ra Dalla Pria Nadia
NOVEMBRE / NOVEMBER			
1-4 novembre	Festa d'autunno - Valdagno (<i>Autumn food</i>)		Tel. 0445 401190
4 novembre (da confermare)	Festa del Vino Novello - Montecchio Maggiore (<i>Novello wine</i>)		Tel. 0444 705737
10-11 novembre	Fiera di San Martino con fiera agricola e mostra prodotti locali - Velo d'Astico (<i>Typical local products</i>)		Tel. 0445 741799
10-11 novembre	Sapori e profumi in piazza - Bassano del Grappa (<i>Autumnal local products</i>)		Tel. 0424 523108
11 novembre	Colori e Sapori : mostra-mercato di prodotti biologici, naturali e tipici - Vicenza, C.so Fogazzaro (<i>Typical autumn products</i>)		Tel. 335 6673311
11 novembre	Palio e Fiera di San Martino con prodotti agricoli veneti. Specialità lumache fritte e in umido - Barbarano Vicentino (<i>Traditional festival with snails tasting</i>)		Tel. 340 8751245 info@prolocoponte.it
11 novembre	Maroni e vin novo - Lonigo (<i>Chestnuts and wine</i>)		Tel. 0444 830948
11 novembre	Maronada con Scartossada de S. Martin - San Vito di Leguzzano (<i>Chestnuts</i>)		Tel. 0445 519669
11 novembre	Sapori d'autunno - Rosà (<i>Autumnal local products</i>)		Tel. 0424 585866
11 novembre	18° Riedizione dell'antica fiera di San Martino - 13° Mostra mieli e "Profumo di pane" - Breganze (<i>local honey and bread</i>)		Tel. 0445 874367
11 novembre	Festa del Ringraziamento - Lugo di Vicenza (<i>Thanksgiving day</i>)		Tel. 0445 327063
17-18 novembre	Festa de "La Cincionela co' la rava" - Chiampo		Pro Loco Chiampo Tel. 0444 475237 Sig.ra Ornella Santolin - Tel. 348 2474472
17 novembre 26 dicembre	Mercatini di Natale - Bassano del Grappa (<i>Christmas market</i>)		Tel. 0424 523108 www.ascombassano.it
18 novembre (da confermare)	Festa dell'olio - S. Urbano, Montecchio Maggiore (<i>Olive oil</i>)		Tel. 0444 705737
23-25 novembre	Fiera della mostarda - Alte di Montecchio Maggiore (<i>Mostarda, i.e. relish made with candied fruit and a mustard-wine syrup</i>)		Tel. 0444 696546
25 novembre	Fiera di S. Caterina con degustazione mandorlato - Barbarano Vicentino (<i>Almond cake</i>)		Tel. 0444 638188 Pro Loco Ponte di Barbarano Tel. 340 8751245, 0444 896795 sig. Dal Maso Fabio
25 novembre	Festa di Santa Caterina - Sagra del Mandorlato e della trippa. Intrattenimenti vari, musica, bancarelle in piazza con vari tipi di mandorlato. I ristoranti locali propongono il piatto della trippa. - Lusiana (<i>Festival of Nougat and Tripe</i>)		Tel. 0424 406009 www.comune.lusiana.vi.it
30 novembre 2 dicembre	Dolci Sapori di Natale - Vicenza (<i>Sweet Christmas tastes</i>)		Tel. 0444 569933 (Confesercenti)
DICEMBRE / DECEMBER			
7-9 dicembre (da confermare)	Festa del Radicchio Rosso di Asigliano - Asigliano (<i>Radicchio, i.e. leaf vegetable</i>)		Tel. 0444 872076 Comune di Asigliano 0444 872014 / 348 3227556
8 dicembre	Festa del Mandorlato - Solagna (<i>Nougat</i>)		Tel. 0424 558045
8 dicembre	32° Antica Mostra mercato dei "Corgnoi" - Crespadoro (<i>Snails</i>)		Tel. 0444 429614
8-9 dicembre	Natale in Corso: mostra-mercato di prodotti biologici, naturali e tipici - Vicenza, C.so Fogazzaro (<i>Typical autumn products market</i>)		Tel. 335 6673311
24 e 26 dicembre	Incanto di Natale con degustazione olio di noci e stand gastronomico - Laghi (<i>Nut-oil</i>)		Tel. 0445 714174 www.comune.laghi.vi.it
Ultimo sabato di ogni mese	Mercato dei prodotti agricoli e nostrani - Malo (<i>Market</i>)		Tel. 0445 602087

Alcune tra le più importanti rassegne gastronomiche nel Vicentino *Some of the most important gastronomy tastings in the Vicenza area*

○ A TAVOLA CON IL BROCCOLO FIOVARO DE.CO. – CREAZZO

Dal 17 dicembre al 17 febbraio 2012 / From 17th December to 17th February 2012

Alcuni ristoranti del Vicentino propongono nei loro menù, nei mesi di gennaio e febbraio, piatti a base di broccolo fiolaro, verdura tipica della collina di Creazzo, dove elementi climatici e composizione del terreno ne permettono la coltivazione. Il broccolo possiede importanti caratteristiche antimutagene e anticancerogene.

During the months of January and February some of the restaurants in the Vicenza area offer dishes with the broccoli variety "broccolo fiolaro", a typical vegetable that can be grown in the hills of Creazzo, thanks to the climate and the soil composition. The broccoli has important antimutagenic and anti-cancer properties.

○ A TAVOLA CON IL RAMPUZOLO DE VILLAGA – VILLAGA

7 appuntamenti, a partire dal 19 gennaio al 27 febbraio 2012

Del Raperonzolo, o meglio del "Rampuzolo" come lo chiamiamo dalle nostre parti, si erano dimenticati quasi tutti. La sua fama di prodotto squisito ma "difficile" da reperire e da preparare, sembrava relegarlo ai margini della tradizione enogastronomica vicentina. Grazie all'iniziativa dell'Amministrazione Comunale di Villaga ed al grande supporto di un gruppo di ristoratori della Confcommercio di Vicenza, il rampuzolo è recentemente tornato in auge nelle nostre campagne e sulla buona tavola, ottenendo anche una grande visibilità sui mezzi di informazione. Forti dell'esperienza maturata nell'edizione dello scorso anno, torna a gennaio 2012 la rassegna enogastronomica "A Tavola con il Rampuzolo de Villaga", che amplia i propri orizzonti: si vuole infatti coniugare la valorizzazione di questo caratteristico ortaggio con altri prodotti tipici d'eccellenza del nostro territorio: l'olio, il vino e la grappa. L'appuntamento, per chi vuole gustare in anteprima il rampuzolo di Villaga, è per la serata inaugurale prevista il 19 gennaio, nella quale avremo modo di gustare tale pietanza in tutte le sue varianti e di approfondire le peculiarità organolettiche grazie anche all'apporto dell'enogastronomo Daniela Soncini. Questo appuntamento darà il via ufficiale alla rassegna, con sei serate nei ristoranti di Villaga e di Pozzolo, ciascuna caratterizzata da uno speciale menù. Per tutto il mese di febbraio e anche più in là, se la stagione lo consente, ogni giorno è comunque propizio per nutrirsi di rampuzolo, acquistandolo dagli agricoltori locali o gustandolo, seduti a tavola, nei ristoranti del nostro paese. L'invito è dunque quello di venire a Villaga, magari attirati da questa prelibatezza, per scoprire però anche tante altre qualità dei nostri borghi: la natura incontaminata, le belle passeggiate, l'ospitalità della gente. Ingredienti semplici della nostra terra, come lo sono le cose vere e genuine quali il nostro piccolo "tesoro verde", il rampuzolo.

LE SERATE NEI RISTORANTI DI VILLAGA:

Giovedì 19 gennaio 2012 - PRESENTAZIONE RASSEGNA presso Trattoria Sabrina Tel. 0444 886030

Slow Food, gastronomy, stampa dedicata, rappresentanti di categoria, associazioni, per godere con tutti i sensi l'amore, la passione, la dedizione dei ristoratori del Comune di Villaga per i prodotti locali, in primis il "Rampuzolo", presentati in tradizionali piatti rivisitati con fantasia, abbinati all'oro dell'olio dei Colli Berici e al profumo dei preziosi vini che nascono tra le colline.

Domenica 29 gennaio 2012 - Agriturismo Monte degli Aromi tel. Tel. 0444 868582; **Venerdì 03 febbraio** - Agriturismo Valverde Tel. 0444 868242; **Venerdì 10 febbraio** - Agriturismo Barbagianni Tel. 0444 888 362; **Per tutto il periodo** - Pizzeria all'Alpino Tel. 0444 868163 - Propone pizze con rampuzolo; **Venerdì 17 febbraio** - Trattoria Gemma dei Berici Tel. 0444 868332; **Venerdì 24 febbraio** - Trattoria Berica Tel. 0444 868391 - 868155.

○ SERATE ENOGASTRONOMICHE E CENE A TEMA PRESSO RISTORANTI – RECOARO TERME e DINTORNI

- *Ristorante La Linte, Recoaro Terme - Via Roma, 19 - www.ristorantelalinte.it - per prenotazioni tel. 0445 75566*
- *Pizzeria Trattoria Menarini, Recoaro Terme - Via Menarini, 2 - www.pizzeriamenarini.it - per prenotazioni tel. 0445 780788*
- *Ristorante la Betulla, Durlò di Crespadoro - Via Chiesa Durlò, 15 - www.labetulla.vi.it - per prenotazioni tel. 0444 429377*
- *Agriturismo Laita, Altissimo - Via Rigbello Laita, 3 - www.laita.it - per prenotazioni tel. 0444 429618 o 340 5935057*

○ ASPARAGI E VESPAIOLO – BASSANO DEL GRAPPA

19 marzo-13 giugno / 19th March-13th June - Tel. (+39) 0424 523108

A tavola con l'asparago bianco di Bassano. La maggior parte dei ristoratori della zona propone l'asparago nella maniera classica alla bassanese e in molte altre forme tradizionali, creative e ricercate.

Most restaurateurs offer the white Bassano asparagus in a classical manner, "Bassano style", and in many other creative and refined forms.

○ TEMPO DE OVI E SPARASI – BASSANO DEL GRAPPA

19 marzo-13 giugno / 19th March-13th the - Tel. (+39) 0424 838300

A tavola con l'asparago bianco di Bassano. La maggior parte dei ristoratori della zona propone l'asparago nella maniera classica alla bassanese ed in molte altre forme tradizionali, creative e ricercate.

Most restaurateurs offer the white Bassano asparagus in a classical manner, "Bassano style", and in many other creative and refined forms.

○ A TAVOLA CON IL TARASSACO DI CONCO - 7ª RASSEGNA- CONCO

Aprile-Maggio / April - March - Tel. 0424.700301

I ristoratori del paese propongono varie ricette a base di tarassaco, raccolto a Conco, prodotto naturale (DE.CO.), riproposto con nuovi abbinamenti di sapori. *Local restaurateurs offer a large variety of dishes all based on dandelion, harvested in Conco.*

○ NATURA E SAPORI DELLE ALTE VALLI VICENTINE- VAL LEOGRA, VAL D'ASTICO, VAL POSINA

Primavera-Autunno / Spring-Fall tel. (+39) 0445 694911

La Val Leogra, la Val d'Astico e la Val Posina sono luoghi che, oltre a regalarci scorci naturali incomparabili, riempiono le nostre tavole di prelibatezze tipiche da riscoprire e gustare nei nostri ristoranti di qualità. I ristoratori aderenti propongono un autentico caleidoscopio di piatti tradizionali.

Val Leogra, Val D'astico and Val Posina offer - together with amazing landscape views - a large variety of typical products enriching the menus of the local restaurateurs. The restaurants propose theme nights with traditional seasonal dishes.

Quarta edizione Rassegna enogastronomica 2011-2012. Tradizione nella cucina altovicentina. Informazioni e prenotazioni presso i ristoranti. Le serate della rassegna iniziano alle ore 20:30

Venerdì 20 aprile 2012 - Trattoria All'Angelo - "Sapori e colori del Summano" - Piovene Rocchette, via dell'Angelo 105

Tel: 0445 651181 Fax: 0445 652271 E-mail: info@trattoria-allangelo.it

Sabato 19 maggio 2012 - Ristorante Risigo - "Erbe spontanee tra la Val Leogra e la Val d'Astico" - Piovene Rocchette, via dell'Industria 18 - Tel. e fax: 0445 650005

Sabato 23 giugno 2012 - Rifugio Balasso - "I pesci della tradizione" - Valli del Pasubio, via Balasso 1 - Tel. e fax: 0445 593055

Venerdì 24 febbraio 2012 - Ristorante Atelier Resort Parco degli Angeli - "Loca in atelier" - € 42,00 - Malo, via Schio 77

Tel: 0445 602511 Fax: 0445 606534 E-mail: info@parcodegliangeli.com

Giovedì 15 marzo 2012 - Ristorante Al Garibaldino - "Aspettando la primavera della Val Posina - Posina, via Sareo 1

Tel: 0445 748023 Fax: 0445 730033 E-mail: garibaldino@wifi.e4a.it

○ RASSEGNA ENOGASTRONOMICA RISTORATORI DI VALLI DEL PASUBIO – VALLI DEL PASUBIO

Giugno / June – Tel. (+39) 0445 593055

I ristoranti locali propongono menu esclusivamente a base di prodotti tipici stagionali di Valli del Pasubio. Inoltre, lunedì 25 Giugno (data da confermare) verrà organizzata una cena a tema, in centro.

The restaurateurs of Valli del Pasubio organise theme dinners with menu based on typical local seasonal products. At the end of June, all together, they propose a special dinner with typical dishes in the centre of the town.

○ L'ALTOPIANO IN CUCINA – 20^A EDIZIONE – ALTOPIANO D'ASIAGO

Da Maggio a Ottobre / From May to October – Tel. 0424.46221

La rassegna che coinvolge vari noti Ristoranti della zona è promossa dal Gruppo Ristoratori Altopiano e propone i migliori piatti locali, accompagnati da ottimi vini.

This event involves several restaurants on the Asiago Plateau. It is organised by Tino Parrasia, who is in charge of the Italian Restaurateurs' Union, and couples culture nights with the best local dishes accompanied by excellent wines.

○ CENE PALLADIANE – Vicenza e provincia

Date da definire – Tel. (+39) 0444 168322 – www.cenepalladiane.it

Cene in villa o nei palazzi storici, con musiche e narrazioni per immergersi magicamente nel clima del Cinquecento e riscoprire usi e consuetudini di villa.

Dinner in the villas or in historic palaces, with music and legends for a magic immersion in the atmosphere of the XVI century and discover habits and customs of the villa.

○ LE BUONE TAVOLE DEI BERICI – COLLI BERICI

Tutto l'anno / All year long – www.lebuonetavoledeiberici.it – Tel. (+39) 0444 531422

Rassegna dedicata ai prodotti tipici nei ristoranti dei Colli Berici, con serate a tema e serate della tradizione.

A food and wine event dedicated to the typical products of the Berici Hills.

○ IL FORMAGGIO SOTTO IL CIELO DI ASIAGO – 12^A EDIZIONE – ASIAGO

25 e 26 agosto 2012 / 25th-26th August – Tel. 0424.46221

Concorso interregionale dei formaggi di malga a latte crudo, mostra mercato dei prodotti tipici vicentini, mostra formaggio stravecchio, degustazioni. Laboratorio didattico “dal latte al formaggio” in Piazza Carli. In occasione della rassegna, alcuni ristoranti locali organizzano serate a tema sui formaggi dell' Altopiano.

An interregional competition of raw milk mountain cheeses, an exhibition of traditional products of Vicenza and of stravecchio cheese, and tastings. Theme labs shows the way “from milk to cheese” on the main squares of different villages of the Asiago Plateau. Some restaurateurs organise cheese theme nights with cheeses from the Plateau.

○ A TAVOLA CON MERLIN COCAI – BASSANO DEL GRAPPA

Da settembre a febbraio / From September to February – Tel. (+39) 0424 523108

Alcuni ristoranti della zona ospitano conviti studiati e preparati dall'Associazione Amici di Merlin Cocai per far conoscere la cultura enogastronomica rinascimentale del tempo del poeta macaronico Teofilo Folengo (Mantova 1491- Campese 1544) detto Merlin Cocai.

Some local restaurateurs organise banquets which are planned and prepared by the association Amici di Merlin Cocai (“friends of Merlin Cocai”) for guests to become acquainted with the food and wine culture of the Renaissance, the time of the macaronic poet Teofilo Folengo (Mantua 1491- Campese 1544), called Merlin Cocai.

○ FESTA DELLA PATATA NATURALE DELL'ALTO ASTICO E DI TONEZZA – TONEZZA DEL CIMONE

Da domenica 30 settembre tutte le domeniche di ottobre, domenica 4 e 11 Novembre – Tel. (+39) 0445 749500

Sunday 30th September, every Sunday of October, Sunday 4th and 11th November

Alcuni ristoranti di Tonezza del Cimone e della Val Posina e Alto Astico vi aspettano per farvi assaporare uno dei prodotti più caratteristici dell'Alto Vicentino. Unica festa gastronomica in Italia di patate montane e valligiane naturali (coltivate con metodo biologico) dove la maestria dei Ristoratori viene fatta apprezzare attraverso l'assaggio di gnocchi di patate prodotti a mano e conditi con sughi differenti.

Some restaurateurs of Tonezza del Cimone and the valley Val Posina and Alto Astico await you to offer you one of the most characteristic products of the upper Vicenza area. It is the only Italian gastronomy festival of natural mountain and valley potatoes (organically grown), where the skill of the restaurateurs can be appreciated through the tastings of handmade gnocchi with different sauces.

○ FUNGHI, MERAVIGLIE E DELIZIE DELLA NATURA – BASSANO DEL GRAPPA E LIMITROFI

Da settembre a novembre / From September to November – Tel. (+39) 0424 523108

Serate enogastronomiche dedicate alla degustazione e breve descrizione sul mondo dei funghi.

Food and wine nights dedicated to tastings and a brief description of the world of mushrooms.

○ RASSEGNA GASTRONOMICA LEGATA ALLA MANIFESTAZIONE "POMO PERO" DI LUSIANA – LUSIANA

Ottobre nei fine settimana / Every weekend of October – Tel. 0424.406009

Nei ristoranti di Lusiana che aderiscono all'iniziativa, verranno proposti piatti a base di mele e pere locali.

I bar serviranno aperitivi con stuzzichini a base di frutta locale.

Those restaurants in Lusiana which take part in the initiative offer dishes based on local apples and pears in their daily menus. In addition, bars serve aperitifs with appetisers made with local fruits.

○ FIO' COI MARONI – BASSANO DEL GRAPPA E LIMITROFI

Da ottobre a marzo / From October to March – Tel. (+39) 0424 502075

Serate enogastronomiche con esperienze conformi alle antiche tradizioni, durante la serata inoltre i componenti del gruppo folk “I Ruspanti” proporranno gli antichi mestieri della tradizione contadina, poesia, satira (soprattutto dialettali), storie, proverbi. Altri interventi, premi e l'eventuale gioco della pissotta arricchiranno l'intero programma. La serata sfuma poi piano piano verso la fase finale con il completamento del menù e specialissimi saluti di chiusura.

Food and wine evenings which recall ancient traditions. During the evenings also the members of the folk revival band “I Ruspanti” offer the ancient trades of the farming tradition, poetry, satire (mostly in the local dialect), stories, proverbs. Other contributions, prizes and maybe playing the “pissotta” (a tombola-like game with dressed up, living players) enriches the programme. The end of the evening consists of the final dinner courses and very special closing greetings.

○ BROCCOLO DI BASSANO – BASSANO DEL GRAPPA E LIMITROFI

Da novembre a febbraio / From November to February – Tel. 0424 523108

Degustazione del broccolo presso i ristoranti del Gruppo Ristoratori Bassanesi .

Tastings broccoli dishes at Group “Ristoratori di Bassano”.

Strade del Vino – Wine Routes

Strada dei Vini dei Colli Berici	Colli Berici	Domenica 24 giugno	II° edizione "Novanta Miglia dei Berici" - tour dei Colli Berici con vetture d'epoca con visite a cantine e distillerie durante il percorso	Torna la seconda edizione della 90 MIGLIA lungo la Strada del Vino dei Colli Berici, un suggestivo percorso a tappe con oltre 40 vetture d'epoca. L'Associazione turistica infatti ha deciso di organizzare questo evento, in modo da avvicinare gli enoturisti e le famiglie al bellissimo e ancora sconosciuto territorio dei Colli Berici, il "polmone" verde più grande di tutto il Veneto. Alla manifestazione parteciperanno vetture storiche di alto prestigio provenienti da tutto il nord-est Italia, grazie al supporto del Club Federato ASI "Circolo Veneto Auto Moto d'Epoca Gigi Bonfanti" di Romano d'Ezzelino, il 2° Club più storico d'Italia con 1200 iscritti che ha da poco festeggiato il 50° anno di attività. Al termine del tour, dopo le tappe per le visite guidate di alcune ville del territorio, e in presenza delle autorità e TV Locali, è prevista una parata finale e la degustazione dei prodotti enogastronomici del territorio dei Colli Berici.
		27-28 ottobre	III° edizione "Gustus Itineris" - wine & food tasting - workshop enogastronomico dei Colli Berici	Il 27/28 ottobre 2012 torna - dopo il successo della scorsa edizione - il grande banco di assaggio eno-gastronomico dei Colli Berici. A Vicenza, nel cuore storico della città, vicino alla centralissima Piazza dei Signori. Ancora una volta quindi, appassionati, curiosi e consumatori avranno l'opportunità di incontrare produttori di Vino, Distillati e Prodotti Gastronomici di Qualità dei Colli Berici, dove tra le centinaia di etichette proposte, sarà possibile degustare e acquistare i prodotti esposti. Una formula collaudata che piace molto e luogo ideale di incontro diretto tra consumatore e produttore.
Strada del Recioto e dei Vini Gambellara DOC	Selva di Montebello Vicentino	Da venerdì 6 a lunedì 9 aprile	Festa del Capretto e dei vini DOC Gambellara	
	Montorso Vicentino	Domenica 6 maggio	Passeggiando con Bacco	
Strada del Torcolato e dei vini di Breganze	Bassano e dintorni	Aprile	Mostra Asparago d i Bassano DOP	
	Breganze, Cantina Maculan	24 aprile- 8 maggio 22 maggio - 5 giugno	In salotto da Maculan	
	Breganze	Dal 17 al 20 maggio	Maggio Breganzese	
	Breganze	Dal 25 al 27 maggio	Maggio Breganzese	
	Breganze	22 maggio	5° Vespaolona	
Strada del Vino Lessini Durello	Chiampo	8 aprile	Vignagoti	
	Trissino, Villa Trissino Marzotto	2/3 giugno	Sapori Divino Doc	
	Montebello, Azienda Cecchin	8 giugno	Durelliamo con Il Bacalà da Cecchin (cena su prenotazione)	
	Chiampo	10 giugno	2° Stravignaga	
	Montecchio Maggiore	7 luglio	Ballando con Radio Pico	
Strada del vino Arcole	Villa Trissino Marzotto	2/3 giugno	Sapori DiVino DOC	



Le strade del vino sono i percorsi di interesse paesaggistico-ambientale, culturale e ricreativo, segnati e guidati - con cartelli, punti informativi, pubblicazioni, ecc. - lungo i quali sono presenti cantine aperte al pubblico e altre aziende e luoghi di offerta gastronomica e di prodotti tipici locali. Esse rappresentano lo strumento attraverso il quale pubblicizzare l'offerta turistica di alcune aree venete, apprezzate per le loro produzioni, soprattutto vinicole, ma anche di altri prodotti tipici a denominazione di origine DOP e IGP. Ma sono anche un'occasione di promozione e sviluppo economico e culturale del territorio, in sintonia con la salvaguardia delle sue risorse ambientali e dei suoi valori rurali.

Wine routes are highly interesting for landscape, environment, culture and recreation. They are marked by and signed with indications, info points, publications etc., and along them you can find wine cellars that are open to the public, and other companies and places which offer gastronomy products and traditional PDO and PGI products. These routes are the tool that allows to promote the tourist offer of some Venetian areas which are appreciated for their productions, mainly wine products, but also for other traditional PDO and PGI products. But they are also a chance for promotion and economic and cultural development of the territory, consistent with the protection of its environment resources and rural values.

Per informazioni sulle cantine, le aziende agricole visitabili e le vendemmie (anche per i giornalisti) è possibile contattare:

For information on wine cellars, farms and grape harvests (also for journalists) please contact:



STRADA DEL RECIOTO E DEI VINI DI GAMBELLARA D.O.C.
RECIOTO AND D.O.C. GAMBELLARA WINE ROUTE:
 via Borgolecco, 2 - 36053 Gambellara (VI)
 Tel. (+39) 0444 444183 - Fax. (+39) 0444 444183
 stradadelrecioto@libero.it - www.stradadelrecioto.com



STRADA DEI VINI DEI COLLI BERICI
BERICI HILLS WINE ROUTE:
 c/o Palazzo del vino - piazza Garibaldi, 1 - 36045 Lonigo (VI)
 Tel. (+39) 0444 896598 - Fax. (+39) 0444 797231
 stradacolliberici@libero.it - www.stradavinicolliberici.it



STRADA DEL TORCOLATO E DEI VINI DI BREGANZE
TORCOLATO AND BREGANZE WINE ROUTE:
 piazza Mazzini, 49 - 36042 Breganze (VI)
 Tel. (+39) 0445 300595 - Fax. (+39) 0445 797231
 stradadeltorcolato@libero.it - www.stradadeltorcolato.it



STRADA DEL VINO LESSINI DURELLO
LESSINI DURELLO WINE ROUTE:
 Vicolo A. Mattielli, 11 - 37038 Soave (VR)
 tel: (+39) 045 7681578 - fax: (+39) 045 6190306
 consorzio@montilessini.com - www.montilessini.com



STRADA DEL VINO ARCOLE
ARCOLE WINE ROUTE:
 c/o Casa del Vino - Vicolo Mattielli, 11 - 37038 Soave (VR)
 tel: (+39) 045 7681578 - fax: (+39) 045 6190306
 consorzio@arcoledoc.com - www.arcoledoc.com

Degustazioni in cantina – *Tastings in wine cellars*

Si segnalano, in particolare, le degustazioni su prenotazione anche nel fine settimana presso:

We would particularly like to point out the tastings also on weekends upon reservation at:

○ CASA VINICOLA ZONIN

Via Borgolecco, 9 - 36053 Gambellara - Tel. (+39) 0444 640111 - Fax (+39) 0444 640201 - www.zonin.it - info@zonin.it

Un percorso di visita guidato si svolge all'interno dell'azienda e conduce alla scoperta della nascita e dello sviluppo della Casa Vinicola Zonin che oggi conta 13 tenute, di cui 12 in Italia ed una negli Stati Uniti, per un totale di 1.800 ettari di vigneti e che è la maggior produttrice vitivinicola nazionale. A conclusione della visita, degustazioni con esperti sommelier.

A guided tour inside the winery leads to the discovery of the birth and development of the Zonin wine company, which today owns 13 estates (12 in Italy and one in the U.S.A.) for a total of 1,300 hectares with vineyards and is the main Italian winemaker. At the end of the tour there will be tastings with expert sommeliers.

○ AZIENDA AGRICOLA MENTI GIOVANNI

Via Dottor Bruzzo - 36053 Gambellara - Tel. (+39) 0444 444137 - Fax (+39) 0444 446077 - www.giovanimenti.com - info@giovanimenti.com

Visita ai piani superiori della torre di appassimento del '700, alla ghiacciaia della torre dove avviene l'affinamento del Recioto, alla cantina di vinificazione e logistica. Degustazione guidata nella casa di famiglia costruita nel 1553.

A visit to the upper floors of the grape drying tower, to the wine cooling room of the tower where the Recioto wine is refined, to the wine production and logistics room. Guided tastings in the family manor which was built in 1553.

○ AZIENDA AGRICOLA AGRITURISTICA PALAZZETTO ARDI

Via Ciron 5 - 36053 Gambellara (Vicenza) Italia - Tel/Fax (+39) 0444 440450 - www.palazzettoardi.com - posta@palazzettoardi.com

Visita del vigneto, della cantina e degustazione con foto di gruppo finale. Oltre alla vigna l'azienda dispone di un frutteto e ampi spazi dedicati all'allevamento all'aperto di animali.

A tour of the vineyard and the wine shop and wine tasting with group photo in the end. Apart from the vineyard the company also owns an orchard and large areas for outdoor farming.

○ AZIENDA AGRICOLA PIERIBONI

Via Mason, 13 - 36054 Montebello - Tel. (+39) 0444 444257 - Fax (+39) 0444 445921 - www.pieriboni.com - info@pieriboni.com

Oltre a visitare l'azienda è possibile fare una passeggiata tra i vigneti accompagnati dai proprietari. A conclusione della visita: degustazione di vini in abbinamento ai prodotti tipici della zona. A disposizione un locale che può ospitare fino a 150 persone. L'azienda è visitabile tutti i giorni della settimana da aprile ad ottobre ma essendo a conduzione familiare, può garantire il miglior servizio solo su prenotazione.

In addition to visiting the company there is the possibility of walking through the vineyards, accompanied by the owners. At the end of the tour there will be wine tastings coupled with traditional local food. A room of the company can accommodate up to 150 people. The company can be visited every day of the week from April to October, but since it is a family business, the best service can be guaranteed only upon reservation.

○ AZIENDA AGRICOLA DAL MASO

**Contrada Selva, 62 - 36054 Montebello
Tel. (+39) 0444 649104 - Fax (+39) 0444 440099
www.dalmasovini.com - info@dalmasovini.com**

Azienda storica nella zona di Gambellara. Vengono organizzate visite guidate con degustazioni personalizzate, in grado di soddisfare sia i semplici appassionati che gli intenditori più esigenti.

A historical farming estate in the area of Gambellara. Guided tours with customised tastings are available, able to satisfy both simple enthusiasts and the most demanding experts.

○ CASA CECCHIN AZ. VITIVINICOLA

**Via Agugliana, 11 - 36050 Montebello
Tel/Fax (+39) 0444 649610
www.casacecchin.it - info@casacecchin.it**

La cantina è costruita in modo da armonizzarsi con il profilo naturale della collina e la visita dà all'ospite, sempre gradito, la magica sensazione di essere in simbiosi con la natura. Vi si può degustare il Durello, uno dei vini più inconsueti e particolari prodotti in Italia, prodotto con metodo classico, fermo o passito.

The winery has been built in harmony with the natural profile of the hill and the visit gives the guest - always welcome - the magic sensation of being in symbiosis with the nature. You can taste the Durello, one of the most unusual wines and special products of Italy.



Degustazioni in cantina – Tastings in wine cellars

○ VINI CRIS AZ. AGRICOLA CRISTOFERI

Via Carpenedo, 2 – 36045 Lonigo – Tel. (+39) 0444 832002 – Fax (+39) 0444 830368 – www.vinicris.it – info@vinicris.it

Cantina che non è “solo” una cantina, ma vuole essere un punto di riferimento per il turismo rurale. Possibilità di visite guidate all'azienda e di effettuare degustazioni.

This company is not a mere winery, but would like to be a reference point for rural tourism. Guided tours inside the company and tastings are available.

○ AZIENDA AGRICOLA MASARI

Via Bevilacqua 2/a – 36078 Maglio di Sopra Valdagno (VI) – Tel/Fax (+39) 0445 410780 – www.masari.it – info@masari.it

Masari è azienda simbolo per la produzione di vini di alta qualità tanto da fungere da forte stimolo per la rinascita dell'agricoltura in tutta la Valle d'Agno. Nella sede aziendale è possibile effettuare degustazioni guidate. È gradita la prenotazione.

Masari is a farming estate which is a symbol of high quality wine production, so that it is a strong input to agriculture all over the Valle dell'Agno. Inside the company guided tastings are available. Reservation is appreciated.

○ CANTINA VAL LEOGRA

Via Pasubio 13 – 36034 Malo – Tel. (+39) 0445 602087 – www.cantinavalleogra.it – info@cantinavalleogra.it

È la più piccola cantina sociale del Veneto; propone vini prodotti esclusivamente con uve della Val Leogra. Mercato contadino ogni sabato 8.30-12.30. Possibilità di visite guidate alla cantina e all'annesso Museo della Civiltà Rurale; degustazioni su richiesta.

It is the smallest winery in the Veneto. It offers wines that are made only from grapes of the Val Leogra. Every Saturday from 8.30 to 12.30 the farmer's market takes place. Guided tours inside the winery and the attached museum of rural society are available. Tastings on request.

○ MACULAN SOCIETÀ AGRICOLA

via Castelletto, 3 – 36042 Breganze – tel. (+39) 0445 873733 – fax (+39) 0445 300149 – www.maculan.net – info@maculan.net

Visita alla storica azienda agricola della zona di Breganze, terra di alta vocazione vinicola. È possibile visitare e degustare in cantina su prenotazione in settimana ed il sabato mattina.

A visit to the historic farming estate in the Breganze area, an ideal area for wine production. Company visits and tastings are available upon reservation on weekdays and Saturday mornings.

○ CONTRA' SOARDA

Strada Soarda, 26 – 36061 Bassano del Grappa, loc. S. Michele di Bassano – Tel. (+39) 0424 566785 – Fax (+39) 0424 567483
www.contrasoarda.it – info@contrasoarda.it

Azienda vitivinicola che recupera l'antica vocazione del luogo e della coltura della vite e dell'ulivo nel pieno e totale rispetto dell'ambiente. Vi è a disposizione una foresteria, punto d'incontro per degustazioni, cultura e meeting in un contesto di naturale convivialità; sono previsti anche itinerari didattici alla scoperta della tenuta e del processo produttivo.

This wine company reinstates the ancient role of this place and of the grape vine and olive tree cultivation in full and total respect of the environment. A guest quarter is at your disposal, a point of contact for tastings, culture events and meetings in a naturally convivial environment. Also theme trails for the discovery of the estate and the production process have been created.

CANTINE APERTE – PROVINCIA DI VICENZA – 27 MAGGIO / MAY 2012 www.mtvveneto.it

Cantine Aperte si svolge annualmente nell'ultima domenica di maggio. Le cantine aderenti all'iniziativa aprono la porta ai turisti e ai curiosi interessanti a conoscere meglio il mondo del vino attraverso visite e degustazioni.

Cantine Aperte (“open wineries”) takes place every year on the last Sunday in May. The wineries that join the initiative open their doors to tourists and those who are interested in getting to know the world of wine through tours and tastings.

Degustazioni di formaggio – Cheese tastings

○ MALGHE DELL'ALTOPIANO DI ASIAGO – ASIAGO PLATEAU HUTS

Info: Ufficio I.A.T. di Asiago – via Stazione, 5 – Tel. (+39) 0424 462661 – iat.asiago@provincia.vicenza.it

○ MALGHE DELLE PICCOLE DOLOMITI – PICCOLE DOLOMITI HUTS

Info: Ufficio I.A.T. di Recoaro Terme . P.za A. di Savoia, Duca d'Aosta, 1/3 (P.le Cabinovia) – Tel. (+39) 0445 75070
– iat.recoaro@provincia.vicenza.it

○ MALGHE DEGLI ALTOPIANI DI TONEZZA, FIORENTINI E ARSIERO – TONEZZA, FIORENTINI AND ARSIERO PLATEAU HUTS

Info: Ufficio I.A.T. di Tonzza del Cimone – via Roma, 24 – Tel. (+39) 0445 749500 – iat.tonezza@provincia.vicenza.it

MALGHE APERTE – PROVINCIA DI VICENZA – LUGLIO E AGOSTO / JULY AND AUGUST – TEL. (+39) 0424 462661

Lo scopo dell'iniziativa è far conoscere i segreti dell'antica tradizione casearia attraverso la visita alle malghe dove viene lavorato il latte prodotto dalle mucche che pascolano sui prati di alta quota. Un viaggio alla scoperta degli antichi mestieri e della produzione di formaggio.

The aim of the initiative Malge Aperte (“open huts”) is to reveal the secrets of the ancient tradition of cheese making through tours to shepherd's huts, where milk from cows pasturing on high altitude meadows is processed. A journey to the discovery of ancient trades and dairying.

Degustazioni in distilleria – *Tastings in the distillery*

Le visite e degustazioni sono possibili su prenotazione anche nel fine settimana presso:

The visits and tastings are possible also on weekends upon reservation at:

○ POLI DISTILLERIE

Via Marconi, 46 – Schiavon – Tel. (+39) 0444 665007 – info@poligrappa.com

Museo della Grappa – Ponte Vecchio – Bassano del Grappa – tel. (+39) 0424 524426 – museo@poligrappa.com
www.poligrappa.com

Tipo di produzione: grappa, liquori alla grappa, distillati d'uva, distillati di vino, distillati di frutta

Types of production: grappa, grappa based liqueurs, grape brandy, wine brandy, fruit brandy

○ DISTILLERIA F.LLI BRUNELLO

Via G. Roi, 33 – Montegalda – Tel. (+39) 0444 737253

www.brunello.it – giovanni@brunello.it

Tipo di produzione: grappe nostrane giovani ed invecchiate di monovitigno, distillati d'uva, liquori pregiati.

Types of production: local young and aged single variety grappas, grape brandy and prestigious liqueurs.

○ DISTILLERIA SCHIAVO

Via Mazzini, 39 – Costabissara – Tel. (+39) 0444 971025

www.schiavograppa.com – info@schiavograppa.com

Tipo di produzione: grappe di monovitigno, grappe tradizionali, distillato d'uva

Types of grappa production: single variety grappas, traditional grappas, fruit brandies.

○ DISTILLERIA DAL TOSO RINO E FIGLIO

Via Pila, 8 – Ponte di Barbarano – Tel. (+39) 0444 896608

www.distilleriadaltoso.it – info@distilleriadaltoso.it

Tipo di produzione: grappe di monovitigno, distillati di frutta e d'uva, liquori

Types of production: single variety grappas, fruit and grape brandies, liqueurs

○ DISTILLERIA LI.DI.A.

Str. Prov. Berico Euganea, 30 – Villaga – Tel. (+39) 0444 885074

grappa_e@hotmail.com

Tipo di produzione: grappe e distillati d'uva monovitigno e non

Types of production: single variety grappas and distillates

○ DISTILLERIA BORTOLO NARDINI

Bolle (stabilimento): via Madonna di Monte Berico, 7 – Bassano del Grappa (VI)

Tel. (+39) 0424 227741 – gcaprioglio@nardini.it

Grapperia: Ponte Vecchio, 2 – Bassano del Grappa (VI) – Tel. (+39) 0424 227741
sault@nardini.it

Nel week-end aperte solo il sabato mattina solo su richiesta.

Tipo di produzione: acquavite di vinaccia bianca, riserva, ruta, liquori

At weekend visits available only on Saturday morning upon request.

Types of production: eau de vie made from white grape pomace, riserva, rue, liqueurs

○ CAPOVILLA AZIENDA AGRICOLA DI CAPOVILLA VITTORIO

Via Giardini, 12 – 36027 Rosà (VI) – Tel. (+39) 0424 581222

capovilladistillati@virgilio.it

Chiuso sabato e domenica – *Saturday and Sunday closed*

Tipo di produzione: grappe, distillati d'uva, distillati di frutta da coltivazione biologica

Types of production: grappas, grape brandies and fruit brandies from biological cultivation

○ LIQUORERIA CARLOTTO

Via Garibaldi 34 – Valdagno – Tel. (+39) 0445 480814

www.carlotto.it – info@carlotto.it

Tipo di produzione: liquori dolci, secchi, amari e zabaione

Types of products: sweet, dry, bitter and zabaglione liquors



DISTILLERIE APERTE/OPEN DISTILLERIES - PROVINCIA DI VICENZA - OTTOBRE/OCTOBER TEL (+39) 0444 994750

Visitare una distilleria è una piacevole gita che conduce alla scoperta di un prodotto, la grappa, frutto della tradizione e del sapiente lavoro dei mastri distillatori.

Visiting a distillery is a pleasant trip that leads to the discovery of a product: grappa, fruit of the tradition and the skilful work of the masters of distillation.

Scuole di cucina nel vicentino – *Cooking schools*

○ SCUOLA DI SAPORI DI VITTORIA FOLCO

Via Costa Bassa, 32 – 36057 Lapio di Arcugnano (Vi)
Tel. (+39) 0444 273173 – Fax (+39) 0444 273768 – Cell. 340 0699003 / 348 8888081
www.scuoladisapori.it – info@scuoladisapori.it

Un'occasione per vivere la grande cucina, intesa come cultura, modus vivendi e testimonianza di tradizione ed innovazione

A chance to experience great cuisine, understood as culture, modus vivendi and testimony to tradition and innovation.

○ CORSI DI CUCINA DELL'ISTITUTO SAN GAETANO

Istituto San Gaetano – Via Mora 12 – Vicenza
Tel. (+39) 0444 933143 – p.rossato@sangaetano.org

I corsi si tengono in una modernissima cucina dell'istituto, dotata di aula didattica e di varie postazioni di lavoro. Direttore dei corsi è il noto chef vicentino Amedeo Sandri.

The courses are held in a state of the art kitchen of the institute, which has a class room and several workspaces. The course director is the famous chef Amedeo Sandri of Vicenza.

○ SCUOLA DI CUCINA MAISAZI.COM

Maisazi.com – via Trieste 38 – Lonigo (VI)
Tel (+39) 340 7159429 – www.maisazi.com – copertina75@maisazi.com

Specializzata in corsi di cucina monotematici a piccoli gruppi la sera e in corsi di cucina operativa e pasticceria durante i week-end. I cuochi della scuola, oltre ai corsi, organizzano e partecipano ad eventi enogastronomici e fanno sperimentazione di strumenti per la cucina.

Specialized in theme courses in small groups in the evenings and in operating cookery and pastry-making classes at week ends. The cooks of the school, beside the courses, organize and take part to food and wine events and experiment with cook wares.



Le Confraternite del Vicentino

Confraternita del Broccolo Fiolaro
Presidente Ass. Olivieri - tel. 0444 338244

Confraternita della faraona
www.confraternitadellafaraona.it

Confraternita del mais Marano
www.maismarano.it

Confraternita dei cereali
www.confraternitadeicereali.com

Confraternita dell'olio e del tartufo dei Berici
consorzio@colliberici.it

Confraternita della porchetta zuglianese
presidente@pedemontana.vi.it - tel. 0445 804837

Confraternita del gnoco de patate delle convalli
Astico Posina e dell'altopiano di Tonezza
Presidente Sig. Mario Veronese - tel. 0445 72130

Confraternita del luppolo
www.aibuei.com

Confraternita dell'antico dolce de Sant'Andrea
Ufficio Cultura del Comune di
Sarcedo - tel. 0445 346504

Confraternita della soppresa
di San Giacomo Minore
di Romano D'Ezzelino e Comuni limitrofi
www.confraternitadellasoppresa.it

Confraternita degli Ossi de mas'cio
http://ossidemascio.blogspot.com/

Confraternita del clinto
www.comune.villaverla.vi.it

Confraternita enogastronomica Ezzelino III
www.ucet.it/ezzelino.htm -
tel. 0424 33858

Fraglia del Torcolato di Breganze
Strada del Torcolato - tel. 0445 300595
fragliadeltorcolato@libero.it

Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina
www.bacalaaallavicentina.it/it/confraternita

Venerabile Confraternita dei Gnochì con la fioreta
www.gnochiconlafioreta.com

Confraternita della Quaglia di Levà
Sig. Vendramin - cell. 349 2148949

Confraternita della polenta di Lugo
Sig. Claudio - cel. 340 8598435 - ccappoz@tin.it

Magnifica confraternita dei Ristoranti De.Co.
Ass. Artigiani - tel.0444 168322

Confraternita della Trippa
Gran Maestro Giampietro - tel. 349 7592200
confraternitatrippavicentina@gmail.com

Confraternita del Rosto
info@laconfraternitadelrosto.org

Confraternita del Formajo nel Pignato De Caltran
Comune di Caltrano - tel. 0445 891043
gabriz5@alice.it

Confraternita dell'Aspargo Bianco
baggioflaviog@gmail.com
cell. 327 6516993



Turismo enogastronomico – Le nostre pubblicazioni

Wine and food tourism – Our publications



Per approfondire la conoscenza dell'enogastronomia vicentina sono disponibili in vendita presso gli Uffici Informazioni ed Accoglienza turistica della Provincia di Vicenza le seguenti pubblicazioni:
To read more about the wine and food offer of the Vicenza area the following publications are available on sale at Tourist Information Offices of the Province of Vicenza:



Collana Calieri:

- I FAGIOLI DELLA VAL POSINA NEL PIATTO
- IL BACCALÀ ALLA VICENTINA NEL PIATTO
- LA CILIEGIA DI MAROSTICA
- L'ASPARAGO BIANCO DI BASSANO
- LA SOPRESSA E I SALUMI VICENTINI
- I FORMAGGI VICENTINI NEL PIATTO
- LE PATATE DEL VICENTINO NEL PIATTO
- FRUMENTO, RISO E MAIS NEL PIATTO
- SULLE STRADE DEI VINI VICENTINI
- LE GRAPPE, I DISTILLATI E I LIQUORI VICENTINI
- I DONI DELLA NATURA NEL PIATTO
- IL BROLO, L'ORTO E LA CORTE NEL PIATTO
- LA CUCINA DI TRADIZIONE VICENTINA
*TRADITIONAL VICENZA CUISINE
 WITH LOCAL PRODUCTS
 DIE TRADITIONELLE VICENTINER KÜCHE
 AUS HEIMISCHEN PRODUKTEN*
- VICENZA WINES AND DISTILLATES
 VICENTINER WEINE UND DESTILLATE
- IL PANIERE DEL VICENTINO NEL PIATTO
- IL MAIS DI MARANO NEL PIATTO

Collana Assaggi:

- IL BROCCOLO FIOVARO DI CREAZZO
- IN CUCINA CON I PRODOTTI TIPICI DI BASSANO DEL GRAPPA
- IL BACCALÀ ALLA VICENTINA
- IL PROCESSO AL BURRO
- I PRODOTTI DELLA MONTAGNA VICENTINA
- DE.CO. VICENZA. LE DENOMINAZIONI COMUNALI DI ORIGINE VICENTINE
- TERRA BERICA. CULTURA E SAPORI NEL CUORE VERDE DEL VICENTINO
- CHIAMPO. COMPOSTE, DURELLO E... NELLA VALLE DEL CHIAMPO
- VALLE DELL'AGNO. BELLEZZE E SAPORI DAI CASTELLI ALLE PICCOLE DOLOMITI
- VAL LEOGRA. ALLA SCOPERTA DEI SAPORI TRA LE PIEGHE DEI MONTI, LE CONTRADE E IL PIANO
- PATATA. ALLA SCOPERTA DI UN TESORO DELLE TERRE VICENTINE
- DURELLO. IL VINO DI GIULIETTA, IL VINO DELL'AMORE
- MANTELLATI. CONFRATERNITE E ASSOCIAZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL VICENTINO
- VALDASTICO, LA VALLE DI POSINA E L'ALTOPIANO DI TONEZZA
- PEDEMONTANA, SAPORI DI COLLINA TRA L'ASTICO E IL BRENTA
- VALBRENTA, SAPORI ED EMOZIONI IN UNA VALLE UNICO DEL SUO GENERE



Collana Tecete:

- IL BROCCOLO FIOVARO DI CREAZZO
- L'ARTE DEL BOLLITO NEL VICENTINO
- A TAVOLA CON IL DURELLO
- LE DE.CO. VICENTINE
- GUIDA ALL'ENOTURISMO VICENTINO GUIDE TO VICENZA WINE TOURISM
- IL MAIALE NELLA TRADIZIONE VICENTINA. NORCINI, SALUMI E RICETTE.
- L'ARTE DELLO SPIEDO NEL VICENTINO



Informazioni turistiche *Tourist information*

www.saporivicentini.it
www.vicenzae.org

VICENZA

Piazza Matteotti, 12
Tel. 0444 320854 - Fax 0444 327072
iat.vicenza1@provincia.vicenza.it

ALTOPIANO DI ASIAGO

Via Stazione, 5 - Asiago
Tel. 0424 462221/ 0424 462661 - Fax 0424 462445
iat.asiago@provincia.vicenza.it

RECOARO TERME

P.za A. di Savoia, Duca d'Aosta, 1/3 (P.le cabinovia)
Tel. 0445 75070 - Fax 0445 75158
iat.recoaro@provincia.vicenza.it

BASSANO DEL GRAPPA

Largo Corona d'Italia, 35
Tel. 0424 524351 - Fax 0424 525301
iat.bassano@provincia.vicenza.it

TONEZZA DEL CIMONE

Via Roma, 24
Tel. 0445 749500 - Fax 0445 749505
iat.tonezza@provincia.vicenza.it



PROVINCIA DI VICENZA

C.trà Gazzolle, 1 - 36100 Vicenza
Tel. 0444 908111 - Fax 0444 323574
<http://www.provincia.vicenza.it>
e-mail: turismo@provincia.vicenza.it



"Vicenza è"
Convention & Visitor Bureau

Via E. Montale, 25 - 36100 Vicenza
Tel. 0444 994770 - Fax 0444 994779
<http://www.vicenzae.org>
e-mail: info@vicenzae.org



Via E. Montale, 25 - 36100 Vicenza
Tel. +39 0444 964380
Fax +39 0444 964379
<http://www.vicenzabooking.com>

SCHIO VALLEOGRA

Piazza Statuto 17 - Schio
Tel. 0445 691392 - fax 0445 530143
iat.schiovalleogra@provincia.vicenza.it

FIERA VICENZA

Via dell'Oreficeria, 163 - Vicenza
iatfieravicenza@gmail.com
Aperto in occasione delle principali
manifestazioni fieristiche