# COLLI BERICI

TERRE DEL PALLADIO

tradizione e cultura



# Dalla Natura dei Colli Berici





#### Miele biologico frutto del lavoro delle nostre api e di un territorio unico.

I Colli Berici sono abitati da una natura ricca di boschi e di erbe spontanee, risultato di antiche migrazioni di specie floreali. Da questo territorio le nostre api raccolgono il nettare per fare i mieli speciali della nostra

LINEA MIELE BIOLOGICO DEI COLLI BERICI.



APICOLTURA GARDIN - VIA MATTEOTTI, 27 - 36021 BARBARANO MOSSANO (VI) TEL. +39 0444 795311 - FAX +39 0444 795033 - E-MAIL: INFO@APEGARDIN.IT



#### Da non perdere sui colli

ARCUGNANO - Lago Fimon

LONGARE - Eremo di San Cassiano, i ventidotti di

Villa Aeolia, i Giardini di Villa Da Schio

MOSSANO - Valle dei Mulini, Grotta di San

Bernardino, i Covoli detti le "Prigioni"

BARBARANO MOSSANO - Palazzo dei Canonici,

Convento di San Pancrazio

VILLAGA - Chiesa e Grotte di San Donato a Pozzolo

SAN GERMANO DEI BERICI - Oratorio di

San Lorenzo (la Cesola)

ALONTE - Chiesa di San Biagio, Necropoli Rupestre

LONIGO - Palazzo Pisani, La Rocca Pisana,

Teatro comunale

BRENDOLA - Chiesa di San Michele, l'incompiuta

Rocca dei Vescovi

MONTECCHIO MAGGIONE - Villa Cordellina

Lombardi, Castelli di Giulietta e Romeo



#### Cosa fare

A 18 BUCHE

ALTAVIA DEI BERICI: 130 KM DI PERCORSO PER MOUNTAIN BIKE O CAVALLO PIÙ DI 100 SENTIERI PER ESCURSIONI E NORD WALKING OLTRE 200 VIE PER FREE CLIMBING 3 PUNTI DI LANCIO PER PARAPENDIO 1 CAMPO DA GOLF INTERNAZIONALE



#### Prodotti tipici

PISELLI DI LUMIGNANO
CILIEGIE DI CASTEGNERO
TARTUFO NERO
FUNGHI DI GROTTA
RADICCHIO DI ASIGLIANO
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA VENETO
BERICO-EUGANEO DOP
SOPRESSA VICENTINA DOP
PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO DOP
ASIAGO DOP e GRANA PADANO DOP



# Sommario

2	Apicoltura Gardin	
3	Redazionale Colli Berici	
4	Sommario	
5	Enoteca dei Colli Berici	
6-7	Redazionale Colli Berici	
8	Redazionale Noventa Vicentina	
9	Panificio/Pasticceria Bontà Artigiane	
10-11	Redazionale Lonigo	
12	Re di Quadri Ristorante Pizzeria	
13	Signorato Società Agricola	
14	Redazionale Sossano	
15	Gelateria Arte Crema	
16-17	Redazionale Villaga	
18	Società Agricola Piovene Porto Godi	
19	Trattoria Sabrina	
20	Trattoria Gemma dei Berici	
21	Trattoria Berica	
22	Caseificio "Sapori di Montegnago"	Ī
23	Trattoria Valle Verde	
24-25	Redazionale Barbarano-Mossano	
26	Frantoio Olive Barbarano	
27	Ristorante ai Canonici	Ī
28	Panificio Pasticceria Righetto	Ī
29	Cantina Pegoraro	
30	Trattoria Scudeleta	Ī
31	Azienda Agrituristica Da Sagraro	
32	Spaccio carni Fratelli Sinigaglia	
33	Ristorante da Franco	Ī
34	Redazionale Nanto	
35	Azienda Vinicola Nardin	
36	Redazionale Zovencedo	
37	Ristorante Piccolo Mondo	4

38	Redazionale Castegnero
39	Azienda Agricola Costalunga
40	Redazionale Longare
41	Cantina Mattiello
42-43	Redazionale Arcugnano
44	Locanda degli Ulivi
45	Trattoria Ai Colli Berici
46-47	Redazionale Gambellara
48	Pizzeria Mystic da Taz
49	Panificio Rossi Federico
50	Apicoltura Gardin
51	Consorzio Colli Berici
52	Caseificio Soc. P.te di Barbarano



# SCARICA LA GUIDA Online sul sito: www.gpviaggi.com



#### www.gpviaggi.com

gp.ufficiografico@gmail.com Foto di Copertina: Vigneti di Sarego

# L'enoteca dei Colli Berici





All'interno del cinquecentesco Palazzo Pisani di Lonigo (Vicenza), troviamo l'Enoteca dei Colli Berici, aperta al pubblico dal Consorzio Vini Colli Berici e Vicenza.

Nel corso di questi primi anni sono stati organizzati numerosi eventi degustativi e di confronto.

«L'enoteca - spiega Silvio Dani, Presidente del Consorzio Vini Colli Berici a Vicenza - è un progetto fortemente voluto da tutto il Consorzio, una dimora per i vini prodotti all'interno della DOC Colli Berici. Nasce come luogo d'incontro e scambio per i nostri produttori e per rafforzare ancora di più il senso d'identità e di appartenenza al territorio, perfettamente espresso al suo interno con l'esposizione dei vini delle aziende del Consorzio.

È evidente quindi la volontà di valorizzare al meglio il nostro territorio, ancora poco conosciuto, ma che ha moltissimo da dare sia dal punto di vista mistico che gastronomico».

Lo spazio dell'enoteca può accogliere fino a un massimo di cinquanta persone e già nei primi 2 anni è stato luogo di degustazioni, incontri e corsi di formazione.

Il loro punto cardine sono i vini dei Colli Berici, dal tai rosso alla garganega, tino al ritrovato carmènere.

Dal 2019, inoltre, si possono trovare qui anche i vini di Gambellara, grazie all'unione in un unico coordinamento dei due consorzi.

La sala, aperta dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 17.00, è disponibile inoltre su prenotazione, per le serate e nei giorni festivi.





📞 0444 89 65 98 🔀 info@bevidoc.it 🤀 consorzio.bevidoc.it 🕧 facebook.com/bericivicenza

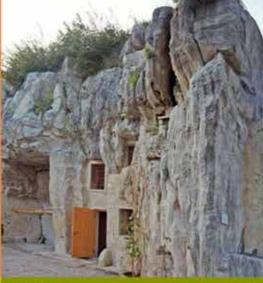






#### Storia e cultura

Abitati in grotte già da 200 mila anni fa dopo i paleoveneti sui colli Berici si sono via via diffuse piccole comunità raccolte in cortili e borghi. Sul territorio restano tracce di romani, longobardi, veneziani e segno del gran lavoro dei monaci benedettini. Dei 18 castelli eretti nei secoli e dei 129 mulini costruiti, oggi rimangono antichi e preziosi resti che testimoniano l'evolversi di storia e cultura.



#### Natura

La natura è la grande protagonista di queste colline, con una vegetazione peculiare che varia da zona a zona una ricca fauna composta da uccelli, piccoli mammiferi, cinghiali, caprioli e volpi. Il paesaggio offre vedute spettacolati, frutto di un'eccezionale e lungo rapporto tra l'uomo e la natura, in cui è sempre percepibile un senso di equilibrio tra prati e boschi, vigneti e oliveti.







#### Tempo libero

I 130 km dell'Alta Via dei Berici e gli oltre 100 sentieri segnalati, sono percorsi ideali per gli amanti del trekking, del nordic walking, della mountain bike o del cavallo.

Per gli appassionati delle bici da corsa le colline offrono salite e discese uniche tra vigneti e ulivi, mentre la ciclabile della Riviera Berica è un itineraio adatto a tutti.

L'arrampicata si pratica soprattutto nella parete di Lumignano mentre un campo da golf di 18 buche domina la pianura a circa 300 mt sul livello del mare.



#### Prodotti tipici

La tradizione della cucina vicentina è ancora molto viva.

Oltre al vino e alle grappe, infatti, sono diversi i prodotti che raccontano la storia di questi luoghi, di stagione in stagione.

In primavera i profumi arrivano dai piselli di Lumignano, ottimi per preparare Risi e bisi, piatto della tradizione veneta, e dalla ciliegia di castegnero, conosciuta anche come la Mora di castegnero, dalla polpa tenera e scura.

Mentre l'autunno è la stagione del radicchio rosso di Asigliano, ortaggio molto versatile in cucina e ingrediente principale di molte ricette tradizionali.











Da sempre sui colli Berici l'uomo ha coltivato le vite.
Qui la roccia calcarea, i terreni ad argille rosse e quelli basaltici di origine vulcanica, l'altitudine che allontana nebbie e gelate tardive e la ridotta precipitazione annua crano un'ambiente ottimale per ottenere un'ampia varietà di vini bianchi e grandi vini rossi di carattere e personalità.



#### Ville

Un ricco patrimonio di Ville Venete e di architetture storiche presenti sui colli Berici si unisce a quello unico della città di Vicenza. Sui colli Berici rimane la bellezza di molti edifici devozionali, antiche chiese ed oratori di alta espressione artistico-religiosa e splendidi esempi di architettura rurale.





Storico Carnevale 14 marzo

Sagra dell'Ottava 10-11 aprile

Festa della Musica 14-15-16-17-18-19-20 giugno

Fiera di San Luigi 10-11-12-13 luglio

Festa del Baccalà 23-24 ottobre







# Panificio/Pasticceria Bontà Artigiane



Presso il panificio pasticceria Bontà Artigianale potete trovare pane, focacce, pizze, scrocchiarelle, tanti dolci, crostate e molto altro ancora. Ma questo negozio è molto famoso per la sua crostata, la "Noventina", un 'estasi di sapori appoggiati su una base di pasta frolla morbida e burrosa, il gusto predominante è la mandorla, combinata assieme a un delizioso gusto di sottobosco dato dalla confettura di lamponi.

Via Roma, 26 -Noventa Vicentina (Vi) Tel. +39 348 804 8052

Sempre Aperto

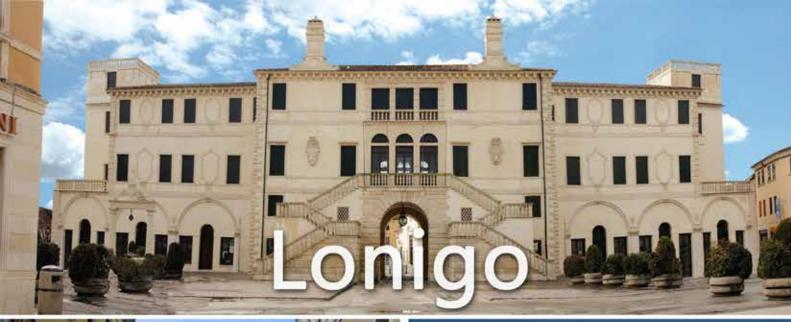
























Festa patronale Santissimo Redentore 25 marzo

Fiera campionaria 25 marzo

Fiera di San Giacomo e Festa dell'Anguria 25 luglio

Sagra dell'Assunta 14-15 agosto





11







# Re di Quadri Ristorante Pizzeria

Il Ristorante Pizzeria Re di Quadri cura con attenzione ogni dettaglio per offrire ai suoi ospiti un ambiente caldo ed accogliente. I menu vengono continuamente perfezionati in varietà e qualità per poter offrire nuove sensazioni gustative. Particolare cura è dedicata a soddisfare le esigenze dei clienti nei vari momenti della giornata.

Via Abensberg, 2 - 36045 Lonigo (Vi)
Tel. +39 0444 437942 - +39 348 3548174
sellapaola45@yahoo.it

#### ristorante-pizzeria-re-di-quadri.com

Sempre Aperto











12







# Signorato Società Agricola



L'azienda SIGNORATO alleva suini da circa 40 anni e da 20 alla produce insaccati. L'allevamento è improntato alla produzione di animali atti alla trasformazione in salumi tipici vicentini, viene curata la scelta della razza, animali rustici con la caratteristica di essere portati a pesi particolarmente pesanti, 250 kg e oltre, con una età di almeno 15-16 mesi. Particolare attenzione viene data all'alimentazione, la più naturale possibile, e alla cura del benessere animale.



Via San Vettore, 32 - 36045 Lonigo (Vi) Tel. +39 0444 832138 info@signoratosalumilonigo.it

#### signoratosalumilonigo.it

Chiude la Domenica









13





Sagra Pilastro a maggio

14

Festa della birra e della porchetta 2° domenica di giugno, in località Colloredo

Sagra di San Teobaldo 2-3-4-5-6 luglio

Sagra del Rosario e Festa delle Castagne 1° e 2° domenica di ottobre, in località Colloredo









# Arte Crema

Nella nostra gelateria troverete un gelato fatto con ingredienti genuini, accuratamente selezionati e lavorati con metodo per dare ai vostri palati un prodotto veramente artigianale e naturale.

> Via Roma 88 – 36040 Sossano (Vi) Tel. +39 345 732 6734 artecremagelateria@gmail.com





















15







Festa dei Bisi 22-23 maggio, in località Pozzolo

Festa d'estate a Pozzolo 2° domenica di luglio, in località Pozzolo

Sagra di Sant' Anna ultima domenica di luglio e 1° di agosto





17



# Società Agricola Piovene Porto Godi

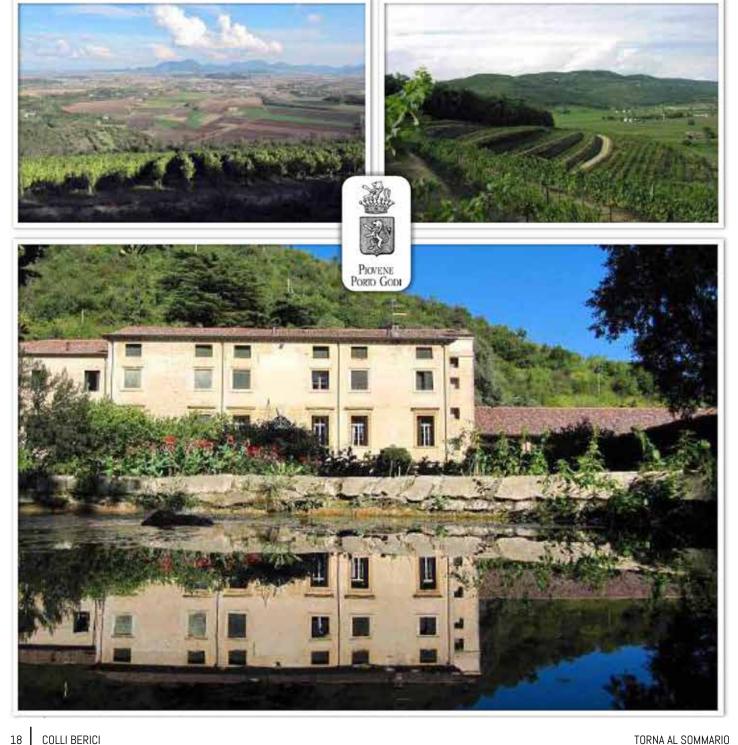




Via Villa, 14 - 36021 Villaga (Vi) Tel. +39 0444 885142 - info@piovene.com

www.piovene.com







# Trattoria Sabrina

In attività dal 1978, Trattoria Sabrina è un ristorante tipico di Villaga, in provincia di Vicenza, dove avrete la possibilità di riscoprire i sapori più autentici e genuini della cucina tradizionale veneta e vicentina. Caratterizzato da un'ambientazione semplice ma curata, il locale è situato in una zona tranquilla, affacciato su una piazzetta panoramica dove è possibile mangiare all'aperto durante la stagione estiva.

Via G. Verdi, 10 - 36021 Villaga (Vi)
Tel. +39 0444 886030 - Cell. +39 328 8266375
trattoriasabrina@hotmail.it



Chiude il Lunedì









19







# Trattoria Gemma dei Berici



Situato a Pozzolo di Villaga, Colli Berici. La trattoria Gemma dei Berici, storicamente conosciuta come Alle Cave, ha mantenuto intatta l'atmosfera anni 70, conduzione familiare, piatti tipici, servizio cordiale. Parte del consorzio che ha rilanciato i piselli freschi in varie ricette. Buona soluzione anche per gruppi numerosi

Via Costa, 20 - 36021 Pozzolo (Vi) Tel. +39 0444 868332 tratt.gemmadb@aruba.it

Chiude il Mercoledì









20







# Trattoria Berica

Trattoria Berica, prende il nome dalla sua collocazione geografica, situata a Pozzolo di Villaga, nel cuore dei Colli Berici. Vi si accede infatti percorrendo una diramazione della strada panoramica Dorsale dei Berici. Trattoria Berica sorge a pochi passi dalla Chiesa del paese, dedicata a Santa Lucia, ragion per cui in passato nacque l'appellativo di "Osteria dea Cièsa", sporadicamente ancora localmente in uso.

Via Alessandro Manzoni, 86 - 36021 Pozzolo (Vi) Tel. +39 0444 868391 trattoriaberica@gmail.com

#### www.trattoriaberica.it

Chiude il lunedì e martedì









21







# Caseificio "Sapori di Montegnago"

Via a. Palladio, 1 - 36021 Belvedere, Villaga (VI) Tel. +39 324 8138509 caseificiosaporidimontegnago@gmail.com

#### www.saporidimontegnago.com

Chiuso il Lunedì e la Domenica MARTEDI', MERCOLEDI', GIOVEDI', VENERDI': 8:30-12:30, 15:30-19:30

SABATO: 8:30-12:30, 15:30-19:00















#### Trattoria Valle Verde



Undici ettari distesi sul dolce saliscendi delle colline beriche, a 270 metri di altezza, tra prati e boschi. Nel nostro grande orto coltiviamo il meglio delle verdure e degli ortaggi. L'oliveto e i campi di cereali completano la varietà delle nostre colture. Sul grande spazio alberato di fronte all'azienda trovano posto simpatici intrattenimenti e giochi per i bambini, oltre ai tavoli per un pranzo o un relax all'aperto.

Via Fagnini, 11 - 36021 Pozzolo di Villaga (Vi) Tel. +39 0444 868242 info@agriturismovalverde.it

## www.agriturismovalverde.it

Chiude il Lunedì











23









Festa dell'olio 16-17-18 aprile

Sagra del Redentore 3° domenica di luglio, in località Ponte di Barbarano

Anguriata 15 agosto, in località Ponte di Barbarano

Festa patronale Santa Maria Assunta a metà agosto

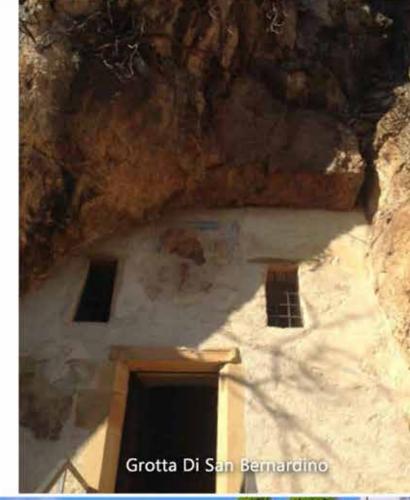
Calici di stelle 10 agosto di ogni anno

XXVIII° Septemberfest a fine agosto

XXII° Palio delle Contrade 7 novembre, in località Ponte di Barbarano

Fiera di Santa Caterina 25 novembre

25







## Frantoio Olive Barbarano

Situato ai piedi dei Colli Berici, nel Comune di Barbarano Vicentino, il Frantoio Olive Barbarano è in funzione dal 1963, anno in cui Armido Strazzacappa, aiutato nell'attività dai figli Adriano e Amedeo, costruì quello che al tempo fu chiamato Oleificio Berico. Unico frantoio nel territorio berico, oggi è gestito da Adriano nel pieno rispetto di una tradizione familiare viva e operante ormai da mezzo secolo.

Via A. Ferretto, 1 - 36048 Barbarano Mossano (Vi) Tel. +39 0444 886111 info@frantoiobarbarano.com



Chiude la Domenica





26









## Ristorante ai Canonici

Nel centro di Barbarano Vicentino, in un edificio storico da poco ristrutturato, il Ristorante ai Canonici vi offre tutto il sapore dei piatti locali e un'atmosfera raffinata dove gustare prelibate pietanze, sia a pranzo che a cena. Offrirvi i prodotti del nostro territorio preparati con cura ed esperienza dal nostro chef. Il tutto all'interno di un ambiente elegante e confortevole che vi farà sentire sempre a vostro agio.

Piazza Roma, 2 - 36021 Barbarano Vicentino (Vi) Cell. +39 334 9753997 aicanonici@gmail.com



#### www.ristoranteaicanonici.it

Chiude il Giovedì













# Panificio Pasticceria Righetto



1951 Iontano Righetto Dante cominciò l'attività produttiva dell'omonimo panificio, che oggi è il Panificio Pasticceria Righetto s.n.c. di Marta, Alessandra, Cristiana Marzia con е collaborazione di mamma Liliana. La ditta familiare specializzata nelle arti della panificazione della pasticceria conserva le sue caratteristiche originalità, familiarità е bontà artigianale.

> Via 4 Novembre, 4 - 36021 Barbarano Vicentino (Vi) Tel. +39 0444 886011 info@panificiopasticceriarighetto.it



Chiude la Domenica











# Regoraro Cantina Pegoraro



Siamo un'azienda vitivinicola a conduzione familiare, entusiasta ed indaffarata, forte dell'esperienza di anni trascorsi tra vigne, botti e bottiglie, che ha saputo guardare avanti rinnovando spazi e tecnologie enologiche. Crediamo molto nella nostra terra, da sempre ad alta vocazione vinicola, e nella forza di avere delle varietà locali, come il Tai rosso e il Garganega, così uniche e di grande potenzialita' che ci permettono di offrire vini sia di elegante semplicità ed immediatezza che di carattere e decisa personalità.



Via Calbin, 24 - 36048 Barbarano Mossano (Vi) Tel. +39 0444 886461 info@cantinapegoraro.it

#### www.cantinapegoraro.it

Sempre Aperto









29



# scudeleta Trattoria Scudeleta



Immerso nel verde e con un dehors estivo dalla vista mozzafiato, il ristorante propone specialità tipiche locali, dalla selvaggina alla carne alla griglia, alle specialità a base di tartufo, pasta fresca fatta a mano e dolci artigianali.

Via Tavella, 9 - 36048 Barbarano Mossano (Vi) Tel. +39 0444 886015 trattoriascudelletta@gmail.com

#### www.trattorialascudeleta.it

Chiude il lunedì sera e martedì

















# Azienda Agrituristica Da Sagraro



La proprietà dell' Agriturismo da Sagraro si estende su 40 ettari in buona parte coltivati a olivi (800 alberi, alcuni secolari) e vigneto, e il resto a seminativi e boschi. Vi vengono allevati maiali allo stato brado e animali da cortile: oche, faraone, polli, anatre e conigli. La sala da pranzo attuale si trova nell'antica abitazione dei braccianti, la cui origine non è certa, ma risale almeno al 1576, data incisa e tuttora visibile in cifre romane sulla pietra esterna della finestrella a sinistra di chi entra.



Via Olivari n 1 - 36024 Mossano (VI) Tel. +39 0444 886217 sagraro@inwind.it

#### www.agriturismodasagraro.com

Aperto Venerdì - Sabato - Domenica











TORNA AL SOMMARIO COLLI BERICI









## Ristorante da Franco

Il Ristorante Da Franco ti aspetta ad Albettone, per deliziarti con squisite ricette tipiche della cucina vicentina. Oltre 40 anni di passione per la buona cucina veneta ed ottimi ingredienti: con questa unione nasce ogni piatto, preparato dalla famiglia Panighello per ogni occasione, dal pranzo di lavoro al banchetto nuziale.

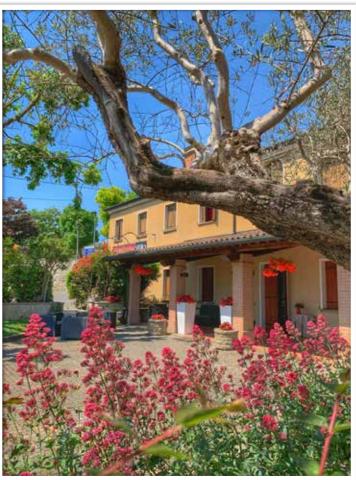
Via Castello, 12 - 36020 Albettone (Vi) Tel. +39 0444 790600 giorgia.panighello@gmail.com

Chiude il Giovedì













33





Mostra Vini DOC Colli Berici 2° domenica di maggio, in località Ponte di Nanto

NantoPietra negli anni dispari

NantoPoesia in luglio

34

Festa del Tartufo e dell'ulivo dei Colli Berici in luglio

Sagra dell'Addolorata 3° domenica di settembre, in località Bosco di Nanto







# Azienda Vinicola Nardin

Nel cuore dei Colli Berici circondata da vigne, olivi secolari e verdi boschi, nell'antico borgo di Nanto si trova la storica Azienda Nardin, nata nel 1910 e giunta ora alla quarta generazione di vignaioli che negli anni hanno continuato a coltivare i vigneti con dedizione e produrre vini espressione diretta di questo vocato territorio dove la vite assieme agli olivi è la protagonista indiscussa.

Via Pissotto n 8 – Nanto 36024 (VI) Tel. +39 328 4184311 nardinvini@libero.it

#### www.vininardin.it





35

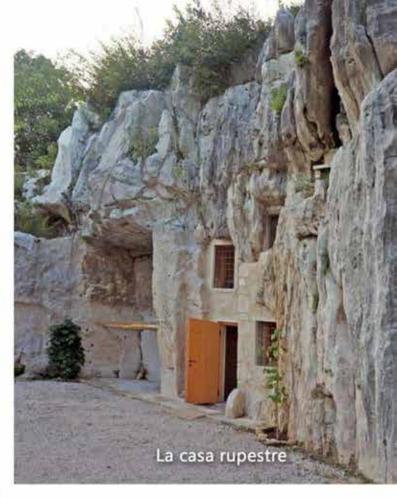






Sagra di Pentecoste ultima domenica di maggio

III° Festa della Pro Loco Alti Berici 1° domenica di giugno, in località San Gottardo.









## Piccolo Mondo

Famiglia nel suo senso più sincero e reale dove papà Gino e mamma Luisa hanno trasmesso la loro passione e la loro esperienza ai figli Filippo e Carlotta. Un ambiente famigliare quello portato avanti dal Piccolo Mondo che abbraccia non solo i suoi dipendenti ma tutti gli ospiti che vogliono sentirsi sempre a casa senza però mai mettere da parte la professionalità di ambiente che vede la convergenza di due generazioni molto diverse.

via Marconi 13 – 36020 Zovencedo (Vi)
Tel. +39 0444 893 053 - +39 333 398 6293
info@piccolomondo.vi.it



Sempre Aperto



















Sagra di San Giuseppe dal 12 al 21 e dal 25 al 28 marzo, in località Villaganzerla

Sagra dea Siaresa dal 22 maggio al 2 giugno

Solstizio d'estate dal 5 al 13 giugno

Festa del Bisatto in settembre





38





# Azienda Agricola Costalunga

L'Azienda agricola COSTALUNGA, fondata da Marco Costalunga nel 1957, è stata ampliata dai figli ed attualmente è gestita dalla terza generazione. Azienda e Vigneti sono ubicati ai piedi dei Colli Berici, sul versante Est, tra il monte Notulo ed il monte delle Rose. Si tratta di un sorridente anfiteatro naturale particolarmente vocato per la viticoltura.

Via Fontana Fozze n 39 - 36020 Castegnero (VI) Tel. +39 0444 639083 vini@costalunga.com

#### www.costalungavini.com

Orari di apertura dal lunedì al sabato Dalle 9:00 alle 12:00 e dalle 15:00 alle 19:00















Sagra dei Bisi 2° metà di maggio, in località Lumignano

Festa di Primavera e Festa Mexicana 6 e 13 giugno, in località Costozza

Sagra dei Ossi de Mas-cio 5 settembre

Festa dei Vini e dei Funghi Pioppini 10 ottobre, in località Costozza









## Cantina Mattiello

Passione, innovazione, esclusività. Sono questi i valori che la Cantina Mattiello di Costozza persegue da tre generazioni. Dai primi anni del '900 ad oggi, l'impegno di produrre vini di qualità non è mai venuto meno. La produzione Mattiello valorizza al meglio i profumi, i colori, i sapori che questo territorio continua ad offrire al nostro piacere.

Via Volto 57 – 36023 Costozza di Longare (VI) Tel. +39 0444 555258 info@cantinamattiello.it



Chiude la Domenica







41











Sagra di San Luca 3° domenica di maggio, in località Torri di Arcugnano

Sagra di San Bernardino 3° domenica di maggio, in località Perarolo

Sagra ai Monti ultima domenica di maggio, in località Lapio

Festa della Bruschetta ultima domenica di giugno e 1° di luglio

Sagra di San Giovanni Battista giugno

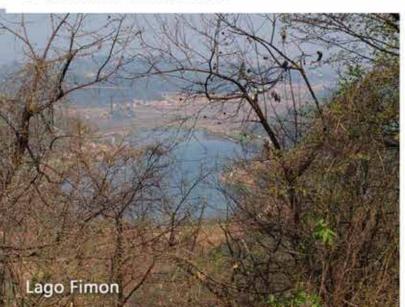
Festa a Fimon luglio, in località Fimon

Festa della Sopressa 3° domenica di luglio, in località Villabalzana

Sagra di San Rocco a metà agosto, in località Villa di Fimon

Festa del pesce ultima domenica di agosto

Festa della Santa Croce e delle Famiglie 2° domenica di settembre









# Locanda degli Ulivi



Un'antica residenza di campagna del '600 ad Arcugnano colle, immersa in 6 ettari di uliveto, è diventata un piccolo hotel ristorante di charm. A soli 4 km dal centro di Vicenza e dalla Fiera, gode di una posizione spettacolare sulla vallata del Lago di Fimon. L'attenta ristrutturazione del 2010 ha creato ambienti dall'anima antica e comfort moderno.

Via Santa Giustina 6 – 36057 Arcugnano (Vi) Tel. +39 0444 550717 info@locandadegliulivi.com



Sempre Aperto

















## Trattoria Ai Colli Berici

Situata in una splendida posizione tra i Colli Berici e immersa in un paradiso verdeggiante, la trattoria si trova nel comune di Arcugnano, in località San Gottardo, a 370 metri circa di altitudine. Riaperta nel Giugno 1998 dopo ingenti lavori di ristrutturazione, la trattoria ritrova la strada dell'ospitalità con un'attenzione particolare alla Buona Cucina locale e stagionale, curando la qualità e la genuinità delle pietanze.

Via Mazzanta n 19 - Arcugnano 36057 (VI) Tel. +39 0444 550061 info@aicolliberici.com



Chiude il Giovedì



























Mercato Settimanale Di Gambellara al sabato
Gambellara Wine Festival a settembre
Festa Dell'uva E Del Vin Recioto a settembre
Sotto La Vigna Di Davide a luglio
Natale a Gambellara dal 04/12 al 06/01
Festa Di San Marco in aprile, Parco San Marco







# Pizzeria Mystic da Taz

Pizzeria Mystic da Taz di Marco Santacà propone pizze al tavolo o da asporto preparate con farine di soia, integrale, kamut e manitoba. Inoltre si preparano primi piatti di pasta fresca e secondi piatti , il tutto preparato al momento e in giornata, niente cibo precotto. Pizzeria Mystic da Taz ha l' esclusiva di zona per la birra tedesca artigianale super premiata in Germania 'engel biermanufaktur 1738' e la birra Keller Pils che al vinitaly e' stata presentata non filtrata `bio` e presto sara' disponibile anche in pizzeria.

Piazza G. Marconi 18, - 36053, Gambellara (VI) Tel. +39 0444 445182 mysticpizzataz@gmail.com

#### www.pizzeriamystic.myadj.it

Chiude il Martedì













48





## Panificio Rossi Federico



La storia del Panificio Rossi inizia nel 1991, quando Federico e il fratello prendono in affitto i locali già adibiti a panificio 40 anni prima. Gusti, tradizioni e ricette tipiche sono state trasmesse da Antonia, con i suoi 40 anni di esperienza in arte bianca, per continuare una vecchia, ma sempre giovane tradizione. Il prodotto più famoso è "Il brasadelo", dolce tipico di Gambellara, dalla tradizionale forma a ciambella, un dolce tra la frolla secca e una frolla morbida. Di particolare c'è che tra gli ingredienti compare anche il recioto, naturalmente di Gambellara.

Via Castello – 36053 Gambellara (VI) Tel. +39 0444 444193 ferossi@libero.it

Sempre Aperto









49























APICOLTURA GARDIN - VIA MATTEOTTI, 27 - 36021 BARBARANO MOSSANO (VI) TEL. +39 0444 795311 - FAX +39 0444 795033 - E-MAIL: INFO@APEGARDIN.IT





## Caseificio Sociale Pontedi Barbarano

Dal 1922, trasformiamo il nostro latte fresco in tanti buoni formaggi, che puoi trovare solo nei nostri spacci, oltre a molti prodotti tipici del territorio.

