

COLLI BERICI

Un fascino discreto a sud di Vicenza

Terra del Palladio

Natura, ville, vigneti e buon cibo

— COLLIS — *Cantina Veneta*



PUNTI VENDITA DIRETTI DELLE NOSTRE CANTINE:

LONIGO

Viale Vicenza, 29
36045 LONIGO (VI)
Tel. 045 6108250
Lunedì/Sabato
8.30/12.30 - 14.30/19.00

MERLARA

Via Bindola, 593
35040 MERLARA (PD)
Tel. 045 6108240
Lunedì/Sabato
8.30/12.30 - 14.30/19.00

SAN BONIFACIO

Via Chiavichetta, 92
37047 SAN BONIFACIO (VR)
Tel. 045 6108260
Lunedì/Sabato
8.30/12.30 - 14.30/19.00

BARBARANO MOSSANO

Via Ca' Dolfina, 40
36021 BARBARANO
MOSSANO (VI)
Tel. 045 6108270
Lunedì/Sabato
8.30/12.30 - 14.30/19.00

COLOGNOLA AI COLLI

Via Montanara, 8
37030 COLOGNOLA
AI COLLI (VR)
Tel. 045 6108230
Lunedì/Sabato
8.30/12.30 - 14.30/19.00
Domenica 9.00/12.30



www.cantinaveneta.com



info@cantinaveneta.com



shop.cantinaveneta.com



HO UN BUON CARATTERE, VADO D'ACCORDO
CON TUTTI, DOLCEZZA E FRESCHEZZA
MI RENDONO IRRESISTIBILE.

ASSIEME AI MIEI FRATELLI SONO NATO AL
CASEIFICIO SOCIALE PONTE DI BARBARANO
E RAPPRESENTO I SUOI VALORI PIÙ FORTI:
GUSTO PER LA TRADIZIONE E SENSO
DI APPARTENENZA ALLA NOSTRA
TERRA, IL VENETO.

CSR
Caseificio Sociale
PontediBarbarano



[ASIAGO FRESCO DOP]



www.phoeniximage.it



Cheeasy
la spesa è pronta!

ORDINA ON LINE
E RITIRA SENZA ATTESA

Barbarano Mossano (VI) - via Capitello, 2 - tel 0444 795306
Lonigo (VI) - via Garibaldi, 50/52 - tel 0444 437043
www.caseificiobarbarano.it





SOMMARIO



www.gpviaggi.com



gp.ufficiografico@gmail.com



+39 344 1777 998

2	CANTINA VENETA	18	RISOTTO AL CABERNET
3	CASEIFICIO SOCIALE PONTE DI BARBARANO	19	PIOVENE PORTO GODI SOC. AGRICOLA
4	SOMMARIO	20	RISOTTO CON BRUSCANDOLI
5-7	IL FASCINO DISCRETO DEI COLLI BERICI	21	AZIENDA AGRICOLA VALBONA
8	MENEGHELLO FUNGHI	22	RISI E BISI DI LUMIGNANO
9	CASA DEL DOLCE	23	FRANTOIO DI BARBARANO
10	COSE DA NON PERDERE SUI COLLI	24	FRITTATA DI ERBE SPONTANEE
11	STORIA E CULTURA	25	AZIENDA AGRICOLA NARDIN
12	MARCON FLORICOLTURA	26	PANE ALLA VICENTINA
13	GARDIN MIELE	27	PANIFICIO PASTICCERIA BRICIOLE E FANTASIA
14	LA SOPPRESSA VENETA	28-29	AZIENDA AGRICOLA COSTALUNGA
15	RISTORANTE DA FRANCO	30	GARDIN APICOLTURA
16	BACCALÀ ALLA VICENTINA	31	CASEIFICIO SOCIALE PONTE DI BARBARANO
17	TRATTORIA ALLA VECIA PRIARA	32	CASEIFICIO SOCIALE PONTE DI BARBARANO



IL FASCINO DISCRETO DEI COLLI BERICI



**UN TERRITORIO CHE CONSERVA INTATTO IL SUO
FASCINO PAESAGGISTICO, TRA BOSCHI, VIGNE,
PICCOLI CENTRI BEN TENUTI E VILLE PALLADIANE.**

ALLE PORTE DI VICENZA

I Colli Berici costituiscono l'area paesaggisticamente più rilevante del vicentino a Sud del capoluogo.

Le viti assecondano il paesaggio berico, lasciando poi il passo alla coltivazione dell'olivo. Salendo è invece il bosco a farla da padrone, a regalare panorami suggestivi e passeggiate molto interessanti.

Il clima dell'area si caratterizza per la presenza di estati calde e di inverni relativamente freddi, mentre le precipitazioni sono più scarse rispetto alla pedemontana veneta e ripartite in modo abbastanza omogeneo lungo l'anno.

DALLE VIGNE ALLE VILLE DI PALLADIO

Dal punto di vista storico e architettonico, le colline sud vicentine sono alquanto note per ospitare diverse ville disegnate da Andrea Palladio, riconosciuto come l' più importante architetto che il mondo occidentale abbia mai prodotto, ed a alcuni allievi e collaboratori dell'epoca.

Sparsi nel vicentino nei Colli Berici a testimonianza della sua arte, diverse magnifiche ville e di sontuosi edifici sono il testamento imperituro del suo genio architettonico.

IL TAI ROSSO

Il vitigno Tai Rosso è considerato un simbolo dei Colli Berici. Si tratta di un vitigno dal colore rosso rubino più o meno carico, fino a granato. Bouquet caratterizzato da violaceo lampone. Sapore asciutto, morbido con sentori di frutta di bosco, profumo lampone.

L'ampelografia consente di accostare il Tai rosso al Cannonau di Sardegna al Grenache del Sud-est francese e all'Alicante rosso (o nero) di Spagna.

NON SOLO TAI ROSSO

Nei Colli Berici si producono molti altri vitigni oltre al Tai Rosso: Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenère i più rilevanti tra i rossi. In bianco invece una prevalenza di Pinot bianco, Garganega e Sauvignon. Le tipologie Colli Berici Bianco e Rosso prevedono invece un taglio di vitigni di varietà diverse: Garganega Sauvignon per il Bianco, Merlot e Tai Rosso per il Rosso. I vitigni rossi rappresentano circa il 70% della produzione totale, il rimanente 30% è costituito da vini bianchi.

IL FASCINO
DISCRETO DEI
COLLI
BERICI





La posizione e la conformazione del territorio hanno favorito la costruzione di meravigliose architetture rurali incastonate tra le colline, come mulini ad acqua, castelli ed eremi, molti dei quali ancora oggi visibili. A questi si affianca inoltre un patrimonio di ville venete vastissimo, che raggiunge la sua espressione più alta nelle architetture cinquecentesche di Andrea Palladio.





MENEGHELLO FUNGHI

Meneghello funghi specializzata nella coltivazione di funghi certificata GlobalGap. Tutta la nostra produzione vuole servirsi di metodi avanzati e controllati che aboliscono l'uso di sostanze chimiche come pesticidi e additivi.

10 SPAZI produttivi da 350mq l'uno raccolgono la fase di coltivazione di funghi champignon. Il sistema di gestione di temperatura e umidità, totalmente computerizzato, garantisce la presenza di condizioni ottimali di coltura.

8000 QUINTALI di produzione annuale completamente dedicata alla grande distribuzione.

IN ATTIVITÀ DAL 1980 sempre in continua espansione, senza mai scendere a compromessi con la nostra qualità.

I NOSTRI PRODOTTI



FIORONE
CHAMPIGNON BIANCHI



PIOPPINI



CHAMPIGNON
BIANCHI AFFETTATI



CHAMPIGNON
BIANCHI



PLEUROTUS
OSTREATUS



CHAMPIGNON
BIANCHI ELITE



MISTO FUNGHI
TAGLIATI



BIS DI FUNGHI



POKER DI
FUNGHI ELITE





BERTOLINI & FIGLI



CASA DEL DOLCE

Realtà artigianale di Cologna Veneta.

Dal 1981 Fausto Bertolini trasmette la sua passione ai figli che con forza e dedizione, lavorano ogni giorno per questa grande avventura formato famiglia. Impegnati da 40 anni nell'utilizzo delle migliori materie prime, garantiamo la massima qualità ai nostri prodotti.

Siamo produttori del Finissimo Mandorlato, prodotto tipico della nostra città. Nella nostra gamma, vantiamo anche una grande varietà di torte e pasticceria, nonché biscotti e lievitati con cui abbiamo vinto importanti riconoscimenti.

Vi aspettiamo nei nostri punti vendita di Cologna Veneta e San Bonifacio per degustare le nostre specialità.

Da settembre riaprirà il nostro spaccio aziendale dove potrete trovare anche numerose idee regalo.



WWW.CASADELDOLCEBERTOLINI.IT

Via Camporosolo, 200 - San Bonifacio (VR)
Viale del Lavoro, 11 - Cologna Veneta (VR)
Tel.+390442 85961
info@casadeldolcebertolini.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

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

A 18 BUCHE



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

TAI ROSSO



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 spettacolari, frutto di un'eccezionale e lungo rapporto tra l'uomo e la natura, in cui è sempre percepibile un senso di equilibrio tra prati, 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 di bici da corsa le colline offrono salite e discese uniche tra vigneti e ulivi, mentre la ciclabile della Riviera Berica è un itinerario 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.



Vino



Da sempre sui Colli Berici l'uomo ha coltivato le viti. 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 creano 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.





Marcon

FLORICOLTURA



Floricoltura Marcon è situata nella località di Poiana Maggiore in provincia di Vicenza, è specializzata nella produzione e vendita di piante verdi e fiorite dal 1980.

Quando entri nella nostra floricoltura cerchiamo di farti sentire 'a casa tua': ti accompagniamo nel nostro mondo allegro e colorato per soddisfare ogni tua esigenza dal piccolo pensiero all'evento importante.

Ogni cliente per noi è speciale, come le nostre piante.

Ci piace pensare che grazie al verde della Floricoltura Marcon la tua casa, il tuo giardino, il tuo orto e il tuo balcone saranno più freschi, più colorati, più naturali e più sani.

Vieni a trovarci in negozio e lasciati ispirare.

Ti aspettiamo con il sorriso!

Via Cicogna, 19
Poiana Maggiore (VI)
info@floricolturamarcon.it
Tel. 0444 898014

www.floricolturamarcon.it



Gardin

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

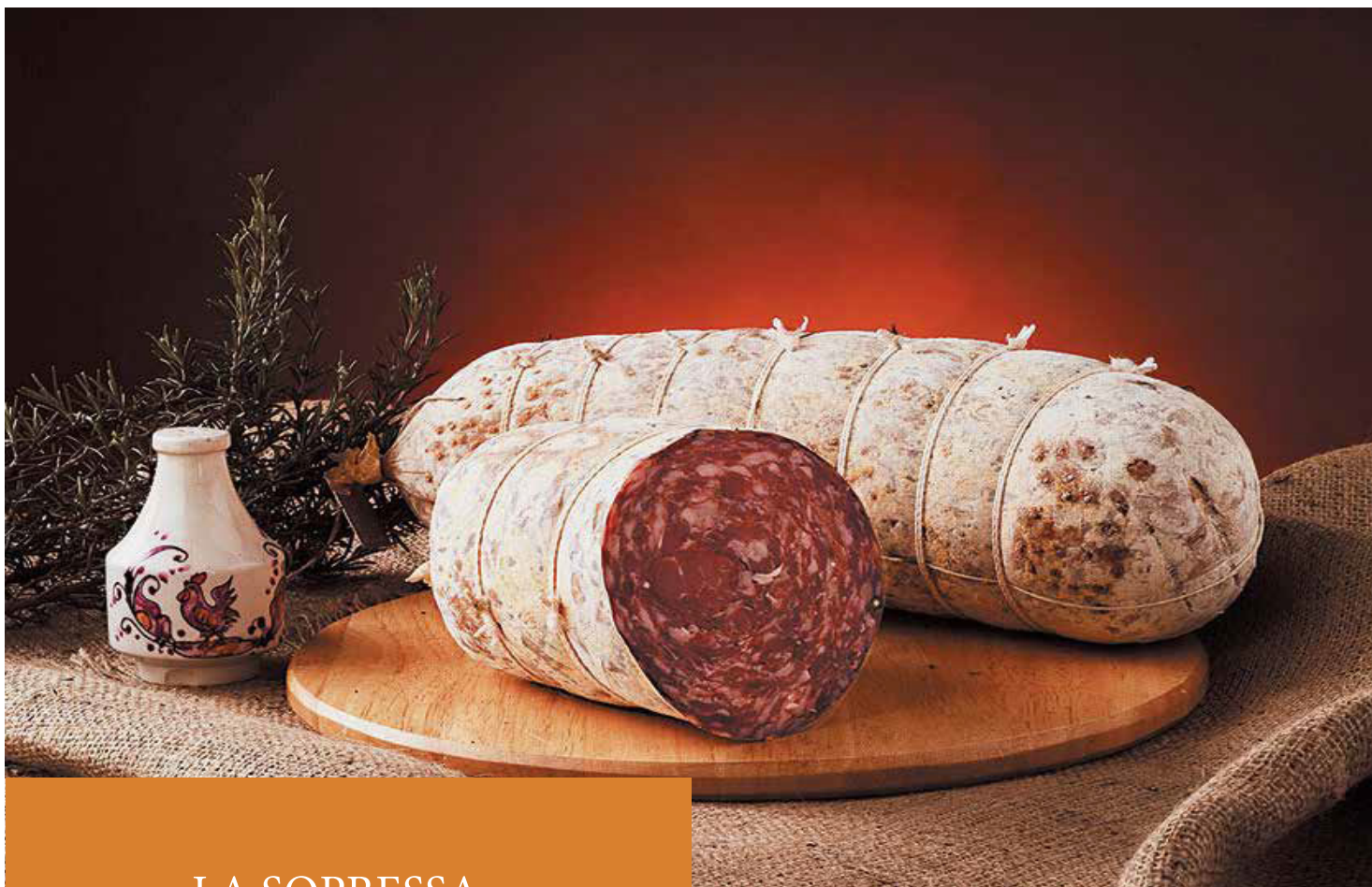
LINEA MIELE BIOLOGICO DEI COLLI BERICI.

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

Scopri il mondo delle api e del miele biologico su WWW.APICOLTURAGARDIN.IT

SEGUICI SU FACEBOOK





LA SOPRESSA VENETA

PREPARAZIONE

Macinate la carne e la pancetta. Mettete il macinato in una terrina e aggiungete il sale e il pepe. Impastate a mano fino a ottenere un composto omogeneo. Insaccate l'impasto nel budello di manzo e, una volta asciugato, riponetelo in un locale idoneo, per esempio una cantina asciutta. Lasciate riposare quattro o cinque mesi. Per rendere la soppressa davvero irresistibile aggiungete all'impasto due o tre spicchi d'aglio tritati.

LA RICETTA

INGREDIENTI

- 700 grammi di carne magra di maiale;
- 300 grammi di pancetta;
- budello di manzo;
- sale;
- pepe in grani spaccati.



RISTORANTE DA FRANCO

Ristorante “da Franco” è un Ristorante italiano a gestione familiare che offre una cucina genuina dal 1970.

Specializzato nella preparazione di gustosi piatti tipici della cucina veneta a base di pasta fatta in casa e di carne allo spiedo o ai ferri.

Il personale del ristorante vi accoglierà all'interno di un ambiente rustico, raffinato e ospitale, dove avrete modo di sperimentare i sapori e gli aromi delle specialità caserecce locali.



Via Castello, 12 Albettonne (VI)
Tel.+39 0444 790600
giorgia.panighello@gmail.com
aperto tutti i giorni





BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTINA DI GRANO

LA RICETTA

PREPARAZIONE

Fate imbiondire in un tegame con olio e burro in parti uguali le cipolle, le acciughe e l'aglio. Bagnate con il vino bianco, lasciandolo evaporare. Spianate lo stoccafisso, infarinatelo e cospargetelo con il grana grattugiato. Tagliatelo a tronchi e disponetelo in un tegame, cospargetelo con il soffritto e copritelo con il latte. Cuocere a fuoco moderato senza mai mescolare per 4 ore circa, dovrà risultare ben morbido. Accompagnare con polenta di mais Maranello ben calda.

INGREDIENTI

- 1 Kg di farina di mais maranello
- 250 grammi di stoccafisso
- Farina bianca q.b.
- Sale e pepe
- Olio extravergine dei Colli Berici
- 2 cipolle finemente affettate
- 6 acciughe tritate
- 2 spicchi di aglio
- Mezzo bicchiere di vino bianco secco
- Grana grattugiato



TRATTORIA ALLA VECIA PRIARA

Da oltre 30 anni la famiglia De Rosso gestisce questa trattoria, immersa nel verde dei Colli Berici, a pochi chilometri da Vicenza, all'ombra della chiesa di Villabalzana, piccola frazione del comune di Arcugnano.

La Trattoria offre alla sua clientela un'ampia sala per banchetti, matrimoni e ricorrenze varie.

D'estate è possibile mangiare nel terrazzo all'aperto con una splendida vista panoramica.

D'estate potrete scegliere di mangiare anche all'interno della "Priara" (antica cava di pietra, adiacente al locale e da cui appunto il locale prende il nome) una grotta naturale molto fresca.



WWW.ALLAVECIAPRIARA.IT

Via San Nicolò, 41 - Arcugnano (VI)
Tel.+39 0444 273017
allaveciapriara@libero.it
chiuso il lunedì e martedì



RISOTTO AL CARBENET

LA RICETTA

PREPARAZIONE

Tritate lo scalogno e fatelo appassire nella metà del burro, aggiungere il vino Cabernet e fatelo bollire per 5 minuti, aggiungete il riso e fate assorbire bene tutto il vino dal riso.

Continuate la cottura aggiungendo il brodo poco alla volta. A metà cottura salate e pepate. A cottura ultimata il risotto deve risultare all'onda, aggiungete il burro rimasto e il formaggio grana grattugiato.

INGREDIENTI

- 350 grammi di riso Vialone nano
- 60 grammi di burro
- 1 scalogno
- Brodo di carne
- Mezza bottiglia di Cabernet dei Colli Berici
- Sale e pepe
- Grana padano



PIOVENE
PORTO GODI



PIOVENE PORTO GODI SOC. AGRICOLA

La famiglia Piovene Porto Godi produce vino e olio a Toara, in una delle zone più vocate dei Colli Berici.

La scelta da sempre è per le uve del territorio, come il Tai Rosso.

Mentre in bottiglia è il rispetto del tempo il segreto per ottenere vini di grande qualità. L'azienda offre anche ospitalità. Chi cerca l'esperienza di vivere in una dimora di campagna tra le colline di Vicenza, potrà fermarsi nel vecchio mulino o nella colombara della casa.



WWW.PIOVENE.COM

ViaV illa, 14Toara di Villaga (VI)
Tel.+39 0444 885142
info@piovene.com





RISOTTO CON BRUSCANDOLI

PREPARAZIONE

Mettete in una pentola da risotto (larga e bassa) l'olio extravergine di oliva, lo scalogno tritato finemente; fatelo appassire, unite i bruscandoli tagliati a piccoli pezzi e mescolate bene, lasciate cuocere per 5 minuti. Unite il riso, fatelo tostare e sfumatelo con il vino bianco secco. Allungate con il brodo poco alla volta, salate e pepate. A cottura giusta amalgamate con burro e formaggio grana padano grattugiato

LA RICETTA

INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva dei Colli Berici
- 40 grammi di burro
- 1 scalogno
- 500 grammi di Bruscardoli
- 300 grammi di riso Vialone nano
- Grana padano grattugiato
- Sale e pepe
- Brodo vegetale
- 1 bicchiere di vino bianco secco

AZIENDA AGRICOLA VALBONA

Bellissimo casale agricolo ristrutturato senza alterare il carattere rurale del fabbricato. All'interno di una tenuta ai piedi dei Colli Berici il ristorante offre piatti della cucina tradizionale veneta con prodotti genuini e di qualità perché raccolti nell'azienda agricola annessa. Il giovane cuoco Eros offre prelibati piatti cucinati con semplicità ma accuratamente serviti e nelle giuste porzioni. Abbiamo trovato prelibatissimi gli strozzapreti della casa e la faraona disossata con un ripieno gustosissimo. Servizio impeccabile con personale giovane, gentile e attento ad ogni esigenza della clientela.



Via Condotto 33 - Lozzo Atestino (VI)
Tel. +39047 4552432
agriturismovalbona1@gmail.com
aperto venerdì, sabato e domenica





RISI E BISI DI LUMIGNANO

PREPARAZIONE

Passate i piselli in soffritto di cipolla, olio e burro, a cui
aggiungerete uno spicchio di aglio e un
cucchiaino di sedano
tritato, oltre al sale e il pepe. Pochi minuti di
cottura, poi v
ersate il riso e continuate la cottura
aggiungendo brodo e
poca acqua di teghe. A fine cottura la
minestra deve
risultare liquida ma non troppo, aggiungete
un fiocco di
burro e il grana grattugiato.

LA RICETTA

INGREDIENTI

- 500 grammi di piselli di Lumignano
- 2 cucchiaini di olio extravergine dei Colli Berici
- 40 grammi di burro
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 300 grammi di riso Vialone nano
- Brodo di carne
- Sale e pepe
- Grana padano
- Aglio
- “Acqua di teghe” (con bucce dei piselli messi a bollire)

FRANTOIO BARBARANO

Situato ai piedi dei Colli Berici, nel comune di Barbarano Mossano, 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 più di mezzo secolo.

Nel 2009 il complesso è stato completamente ristrutturato, ampliato e rinnovato con l'inserimento di un punto vendita più accogliente e spazioso. Il nuovo edificio è stato realizzato seguendo la linea della storica stazione ferroviaria di Barbarano Capoluogo.



WWW.FRANTOIOBARBARANO.COM

Via A. Ferretto, 1 - Barbarano Vicentino (VI)
Tel. +39 0444 886111
info@frantoio barbarano.com
chiuso la domenica





FRITTATA ALLE ERBE SPONTANE

PREPARAZIONE

Mettete in una padella l'olio e il burro insieme alla cipollina tritata e alle erbe tagliate a pezzi. Fatele rosolare per 5 minuti, poi aggiungete le uova sbattute con il sale e il pepe. Procedete come una normale frittata e servite ben calda con un buon bicchiere di Sauvignon dei Colli Berici.

LA RICETTA

INGREDIENTI

- 5 uova
- Poco burro
- Olio extravergine dei Colli Berici
- Asparagi selvatici
- Silene
- Posolaccio
- Sale e pepe
- 1 cipollina fresca

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA 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 quinta 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.

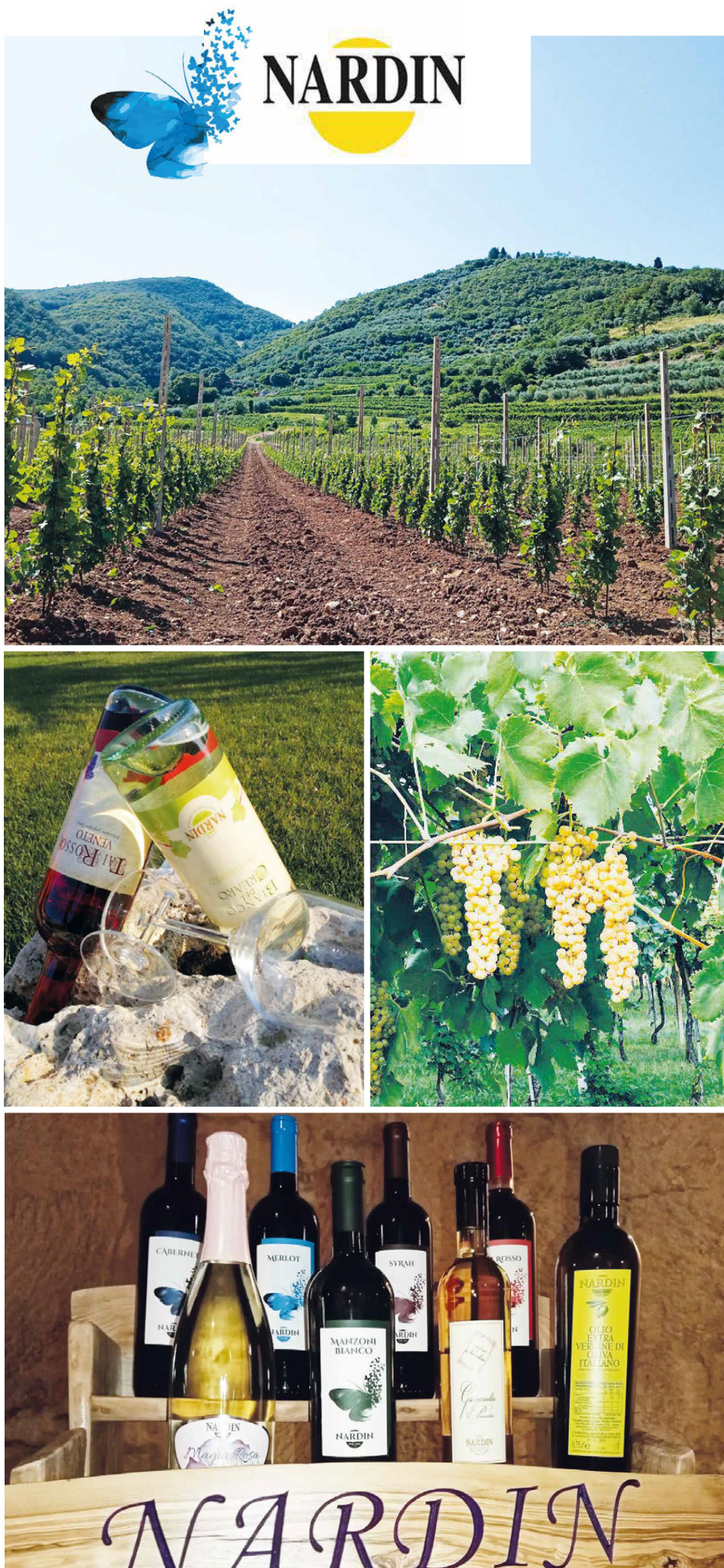
Con 11 ettari di vigneti di proprietà distribuiti tra le colline e la "rigogliosa" pianura la famiglia Nardin produce svariate tipologie di vino tutte con un unico comune denominatore: l'espessività del territorio in cui nascono.

Tra le varietà troviamo Sauvignon Bianco, Manzoni Bianco, Manzoni Rosa, Cabernet, Merlot e Syrah ma non poteva mancare il vitigno principe dei Colli Berici: il Tai Rosso, dal colore rubino intenso e i delicati profumi di rosa canina e lampone. Sono disponibili anche vini sfusi dell'azienda.



VININARDIN.IT

Via Pissotto, 8 - Nanto (VI)
Tel. +39 328 4184311
nardinvini@libero.it
chiuso la domenica





PANE ALLA VICENTINA

LA RICETTA

PREPARAZIONE

Setacciate la farina, nell'impastatrice o a mano unite lo zucchero o il malto e il lievito madre essiccato. Impastate aggiungendo piano l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciate lievitare l'impasto in una ciotola oliata e coperta fino al raddoppio per circa 4 o 6 ore in luogo tiepido. Prendete l'impasto, rovesciatelo delicatamente sul piano di lavoro infarinato e create delle banane. Lasciate lievitare il pane per un'ora in luogo tiepido sempre coperte da strofinaccio umido. Infornate con forno caldo a 220° per 20-30 minuti a seconda della grandezza delle pagnotte create.

INGREDIENTI

- 500 q.b. Farina di farro
- 1 cucchiaino Malto o zucchero
- 1 bustina lievito madre secco
- 1 cucchiaino sale integrale fino
- 300 g acqua circa



PANIFICIO PASTICCERIA BRICIOLE E FANTASIA

Andrea Gonzati Nato nel 1986 a Montecchio Maggiore in provincia di Vicenza, ha cominciato sin da piccolo a giocare sui fornelli assieme alla mamma. Poi crescendo, decise di andare alla scuola alberghiera, dove scelse di seguire il percorso del Panificio e della Pasticceria.

Appena terminata la scuola, ha lavorato per anni nel settore del panificio, finché non ha sentito il bisogno di mettersi in proprio e grazie all'aiuto dei genitori c'è riuscito.

Prepariamo il pane fresco fatto come una volta, utilizzando ingredienti naturali e materie prime di qualità. Le lavoriamo con i giusti tempi e con gli accorgimenti che l'esperienza ci offre, valorizziamo le materie prime del nostro territorio e proponiamo tutto ciò in modo innovativo e accattivante.

Per feste di compleanno o per eventi speciali, realizziamo la vostra torta fatta su misura per voi.

Inoltre, organizziamo su vostra richiesta buonissimi Buffet e Rinfreschi per ogni tipo di occasione.



WWW.BRICIOLEEFANTASIA.IT

Via Guglielmo Marconi, 15
Montebello Vicentino (VI)
Tel.+39 346 368 6092
panificio@bricioleefantasia.it





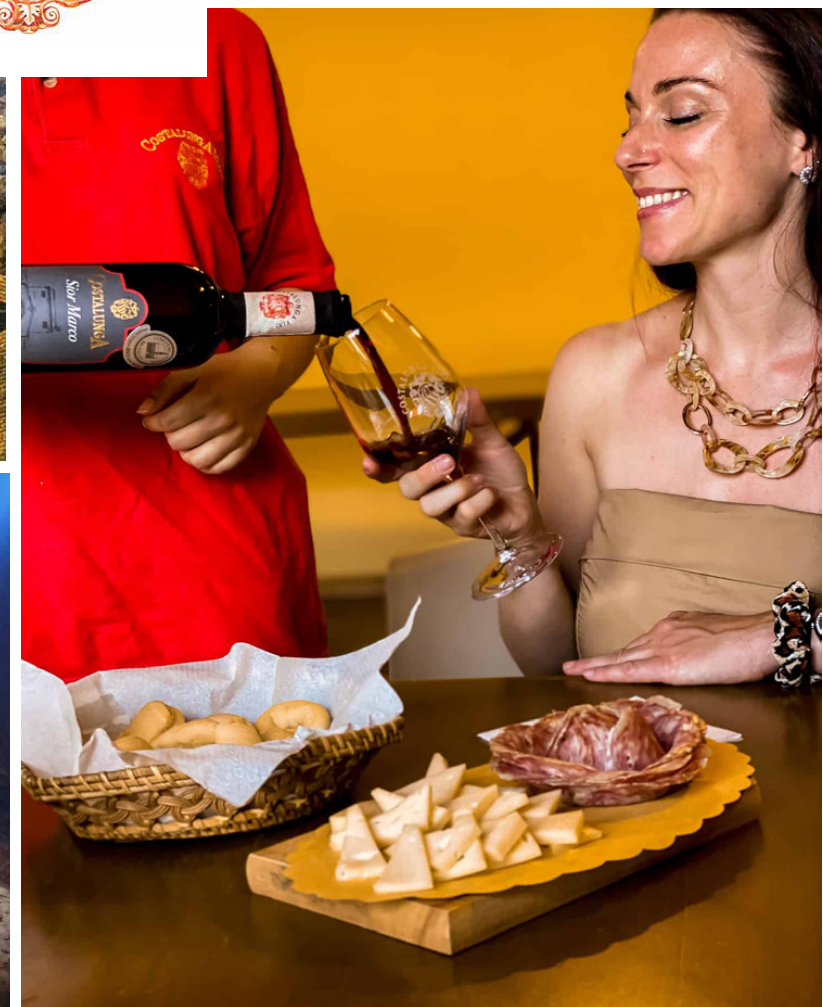
AZIENDA AGRICOLA COSTALUNGA

L'Azienda Agricola Costalunga, fondata da Marco Costalunga, ad oggi è animata dalla terza e quarta generazione, nel corso degli anni è stata ampliata e arricchita nelle tecniche e nella forma di accoglienza dedicata ai propri clienti. Passione e sapiente maestria di tre generazioni affiancano la moderna tecnologia, per conservare ed esaltare al meglio quanto la Natura ha generosamente prodotto. Vengono coltivati e prodotti i magnifici "Vini del Palladio", i Vini DOC Colli Berici, affiancati a nuovi prodotti creativi che esaltano le particolarità del territorio e dei vitigni. Presso la nostra Cantina Costalunga è possibile partecipare alle degustazioni dei nostri vini. Ad anticipare la degustazione, proponiamo ai nostri ospiti una visita ai vigneti che circondano l'azienda, alla villa storica, alla chiesetta ed alla fontana: una cornice intrisa di storia che ci ricorda le nostre radici. Durante la degustazione si potranno assaggiare diversi vini, in abbinamento a prodotti tipici della gastronomia locale (salumi, formaggi, pane a lavorazione artigianale...). Al termine della degustazione e della visita sarà possibile acquistare i prodotti della cantina.



WWW.COSTALUNGAVINI.COM

Via Fontana Fozze, 39
Castegnero (VI)
Tel.+39 0444 639083
vini@costalunga.com
chiuso la domenica e festivi



Tisane e infusi del benessere

Gardin
Apicoltura nei Colli Berici



Dagli ingredienti più preziosi della natura.

Le nostre tisane e i nostri infusi sono una fonte di piacevole benessere perché contengono miscele di preziosi ingredienti vegetali naturali, combinati tra loro in modo sapiente.

Ogni prodotto ti dona un beneficio.



*Dolcificalo
con miele dei
Colli Berici*



APICOLTURA GARDIN - VIA MATTEOTTI, 27 - 36048 BARBARANO MOSSANO (VI)
TEL. +39 0444 795311 - E-MAIL: INFO@APEGARDIN.IT

Scopri il nostro mondo e quello delle api su WWW.APICOLTURAGARDIN.IT

SEGUICI SU FACEBOOK



SONO STAGIONATO MA STUZZICANTE.
COME I MIEI FRATELLI AMO LA BUONA TAVOLA,
HO UNA LUNGA STORIA ALLE SPALLE MA SO STARE
AL PASSO COI TEMPI. HO EREDITATO IL MEGLIO DAL
CASEIFICIO SOCIALE PONTE DI BARBARANO.

CSR
Caseificio Sociale
PontediBarbarano

SIAMO ENTRAMBI SIGNORI DI
CAMPAGNA, ANIMO NOBILE E
UN'UNICITÀ SENZA RIVALI.

[GRANA PADANO DOP]



Cheeasy
la spesa è pronta!

ORDINA ON LINE
E RITIRA SENZA ATTESA

Barbarano Mossano (VI) - via Capitello, 2 - tel 0444 795306
Lonigo (VI) - via Garibaldi, 50/52 - tel 0444 437043
www.caseificiobarbarano.it



HO UN BUON CARATTERE, VADO D'ACCORDO
CON TUTTI, DOLCEZZA E FRESCHEZZA
MI RENDONO IRRESISTIBILE.

ASSIEME AI MIEI FRATELLI SONO NATO AL
CASEIFICIO SOCIALE PONTE DI BARBARANO
E RAPPRESENTO I SUOI VALORI PIÙ FORTI:
GUSTO PER LA TRADIZIONE E SENSO
DI APPARTENENZA ALLA NOSTRA
TERRA, IL VENETO.

CSB
Caseificio Sociale
PontediBarbarano



[ASIAGO FRESCO DOP]



www.phoeniximage.it



Cheeasy
la spesa è pronta!

ORDINA ON LINE
E RITIRA SENZA ATTESA

Barbarano Mossano (VI) - via Capitello, 2 - tel 0444 795306
Lonigo (VI) - via Garibaldi, 50/52 - tel 0444 437043
www.caseificiobarbarano.it

