

RANPUSSOLO
de Villaga De.Co.

www.terredivillaga.it



COMUNE DI VILLAGA
www.comunevillaga.vi.it

*Ranpussolo
e dintorni*

RASSEGNA ENOGASTRONOMICA

GENNAIO - FEBBRAIO 2021
VILLAGA (VI)





Ranpussolo e dintorni

RASSEGNA ENOGASTRONOMICA 2021



*Per tutto il periodo della rassegna, i ristoranti
Trattoria Berica, Agriturismo Belvedere, Trattoria Sabrina,
Trattoria Gemma dei Berici, Trattoria Valle Verde,
Pizzeria-Trattoria all'Alpino, Ristorante Ai Canonici, Ristorante Cà Martina
vi propongono:*



“SALAME AI FERRI E RANPUSSOLI” UN PIATTO DELLA TRADIZIONE VICENTINA a Euro **13,00**

Il costo è riferito al solo piatto, sono escluse bevande e altro.

Villaga, Dicembre 2020

Il Raperonzolo, nostro ambasciatore! Al nome di Villaga, viene sempre più frequentemente associata la voce “Ranpussolo” (chiamato così nella nostra lingua veneta), ossia: Villaga terra del Ranpussolo. Questo prezioso prodotto è diventato il simbolo del nostro paese. Villaga è una comunità vivace ed operosa, ricca di eccellenze straordinarie che vanno dal vino, alla grappa, al miele, al formaggio che aiutano ad esaltare in tavola il nostro ortaggio. Il Ranpussolo ricorda anche l'andare per bosco durante la stagione invernale per cercare, tra le erbe ingiallite dalle gelate, quelle foglioline di colore verde. La tradizione in cucina vuole, poi, che dalle nostre parti, nella stagione fredda, dopo i lavori in stalla, la colazione del mattino consistesse in un paio di fette di polenta con due fette di salame saltato in padella. Il “pocio” del salame serviva per condire gli immancabili “ranpussoli” che componevano questo piatto. Questo è il Ranpussolo: un ortaggio che richiama la buona tradizione del cibo semplice e genuino di una volta. Benvenuti, pertanto, alla undicesima edizione della rassegna enogastronomica “RANPUSSOLO E DINTORNI”, con la quale siamo invitati a sederci “A TAVOLA CON IL RANPUSSOLO DE VILLAGA”. Un appuntamento che vede accomunati gli sforzi dei Ristoratori Confcommercio di Vicenza ed il Comune di Villaga, con il Patrocinio della Provincia di Vicenza ed i Comuni De.Co. Vi auguro una buona degustazione del “Re” delle erbe spontanee dei Colli Berici, che grazie alla fantasia ed abilità dei nostri ristoratori, verrà presentato in molteplici e prelibate versioni.

Il Sindaco
dott. Eugenio Gonzato

...chi ve lo fa gustare

L'orario della serata di degustazione potrebbe essere condizionato dai provvedimenti nazionali. Per aggiornamenti: www.terredivillaga.it

SABATO 9 GENNAIO 2021

ore 20:30



Antipasto

Bruschetta con Ranpussolo
Sformatino di patate ripieno con Ranpussolo e crema di formaggio
Sopressa della casa

Primi

Risotto con Ranpussolo
Ravioli con ricotta e rampussolo

Secondi

Salame alla brace
Pollo alla brace

Contorni

Ranpussolo
Patate al forno

Dolce

Dolce della casa

Vino acqua caffè inclusi

In tavola, il pane, la pasta, i salumi, le carni, il Ranpussolo e i dolci sono prodotti elaborati nella cucina dell'Agriturismo Belvedere, con ingredienti provenienti dalla propria Azienda Agricola.

Menù a 28€



Agriturismo "Belvedere"

Via Crocenera, 15 - Villaga (VI)

PER PRENOTAZIONI Tel. 0444 886546 - Cell. 348 0953780

Oltre alle serate speciali, per tutto il periodo della rassegna, saremo lieti di proporvi menù a base di Ranpussoli.

...chi ve lo fa gustare

L'orario della serata di degustazione potrebbe essere condizionato dai provvedimenti nazionali. Per aggiornamenti: www.terredivillaga.it

GIOVEDÌ 14 GENNAIO 2021

ore 20:00

Pizzeria
Cà Martina
Ristorante

Degustazione pizze

Mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP e pesto di Ranpussoli
(impasto consigliato FARRO)

Mozzarella, Ranpussoli, faraona arrosto sfilacciata e scaglie di Grana Padano
(impasto consigliato CEREALI)

Mozzarella, Ranpussoli, tastasale e lardo di Colonnata
(Impasto consigliato INTEGRALE)

Dolce

Millefoglie Scomposta con crema chantilly e caramello salato

Caffè e degustazione Grappa É

Menù a 24€
escluse le bevande

Pizzeria
Cà Martina
Ristorante



Bar Pizzeria "Cà Martina"
Via Croce, 18 - 36020 Zovencedo (VI)
PER PRENOTAZIONI Tel. 0444 893177

Oltre alle serate speciali, per tutto il periodo della rassegna, saremo lieti di proporvi menù a base di Ranpussoli.

...chi ve lo fa gustare

L'orario della serata di degustazione potrebbe essere condizionato dai provvedimenti nazionali. Per aggiornamenti: www.terredivillaga.it

— VENERDÌ 15 GENNAIO 2021 —

ore 20:30

Barbagianni
OSTERIA CON CUCINA

*Maltagliati di farina di grano saraceno
con Ranpussolo e tastasale*

*Focaccia con Ranpussolo, lardo aromatizzato
e radicchio stufato*

*Petto d'anatra con pesto di Ranpussolo
e polenta morbida*

*Insalata di Ranpussoli, pompelmo,
rucola, pecorino sardo e carciofi sott'olio*

Gelato alla mela verde e Ranpussolo

Menù a 25€

escluse le bevande



Barbagianni
OSTERIA CON CUCINA

Osteria con cucina "Barbagianni"

Via Longhe, 6 - Toara di Villaga (VI)

PER PRENOTAZIONI Tel. 0444 888362

www.albarbagianni.it - info@albarbagianni.it

...chi ve lo fa gustare

L'orario della serata di degustazione potrebbe essere condizionato dai provvedimenti nazionali. Per aggiornamenti: www.terredivillaga.it

SABATO 16 GENNAIO 2021

ore 20:30

Trattoria **BERICA**

Gustose tradizioni dei Colli

Antipasto con
Tartar di filetto di manzo
con mostarda di Ranpussoli
ed insalata invernale

Primi piatti
Risotto con Ranpussoli della vallata
Raviolone ripieno al Cro Montegnago
con pesto di Ranpussoli e mandorle
Garganega Az. agricola Piovene Porto Godi

Secondi piatti
Tradizionale ricetta allo Spiedo:
'Osei Scapá' con 'Polenta Onta'
Salame Fresco alla Brace
con Ranpussoli al Lardo ed Aceto
Polveriera Az. Agr. Piovene Porto Godi

Tartelletta con gelato artigianale al Ranpussolo

Caffè, degustazione grappa È al Ranpussolo

Menù a 40€



Trattoria **BERICA**

Gustose tradizioni dei Colli



Trattoria "Berica"

Via Manzoni, 88 - Pozzolo di Villaga (VI)
PER PRENOTAZIONI Tel. 0444 868391

Oltre alle serate speciali, per tutto il periodo della rassegna,
saremo lieti di proporvi piatti a base di Ranpussoli.

...chi ve lo fa gustare

L'orario della serata di degustazione potrebbe essere condizionato dai provvedimenti nazionali. Per aggiornamenti: www.terredivillaga.it

MERCOLEDÌ 20 GENNAIO 2021

ore 20:30

Ristorante ai Canonici

Antipasto

Cotecchino su crema di patate, crostini di polenta frita e Ranpussoli scottati al lardo

Primi

Risotto al pesto di Ranpussoli e tastasale,
guarnizione di mazzancolle e porro croccante

Bigoli al ragù d'anitra, riduzione all'Amarone e crudo di Ranpussoli

Secondi

Copertina di manzo brasata alle verdure,
con patate al forno e Ranpussoli

Dolce

Tiramisù moderno alla crema di mascarpone al Ranpussolo e crumble al biscotto

Vini in abbinamento

Lambrusco Otello Nero Az. Ceci

Tocai Rosso Az. Piovene Porto Godi

Valpolicella Classico Superiore Az. Manara

Menù a 38€



Ristorante ai Canonici

Ristorante "Ai Canonici"

Piazza Roma, 36 - Barbarano Vicentino (VI)

PER PRENOTAZIONI Tel. 334 9753997

Oltre alle serate speciali, per tutto il periodo della rassegna,
saremo lieti di proporvi menù a base di Ranpussoli.

...chi ve lo fa gustare

L'orario della serata di degustazione potrebbe essere condizionato dai provvedimenti nazionali. Per aggiornamenti: www.terredivillaga.it

— VENERDÌ 22 GENNAIO 2021 —

ore 20:00



*Quadrotto di Polenta Pasticciata al Tastasale
Con Cuore Filante, Ranpussolo e Lardo della Casa Aromatizzato*

*Risotto Tradizionale al Ranpussolo
Gnocchi Caserecci alla Ricotta con Sfilacci di Faraona e Ranpussolo Croccante all'Olio evo*

*Tagliata al Ranpussolo
Salame Nostrano ai Ferri con Insalatina di Ranpussoli al lardo e Aceto
Contorni misti di stagione*

Panna Cotta allo Zafferano con Salsa dolce al Ranpussolo e Gocce di Cioccolato

Caffè con degustazione Grappa È

Il tutto accompagnato dai vini della Cantina Piovene Porto Godi

Menù a 39€



Trattoria "Sabrina"
Via Verdi, 10 - Villaga (VI)

PER PRENOTAZIONI Tel. 0444 886030 - 328 8266375

*Oltre alle serate speciali, per tutto il periodo della rassegna,
saremo lieti di proporvi menù a base di Ranpussoli.*

...chi ve lo fa gustare

L'orario della serata di degustazione potrebbe essere condizionato dai provvedimenti nazionali. Per aggiornamenti: www.terredivillaga.it

— VENERDÌ 29 GENNAIO 2021 —

ore 20:30

Bar Pizzeria
All' Alpino

Antipasto

Spirale di amuse-bouches.

Fugace ma intenso viaggio alla scoperta del Ranpussolo attraverso piccoli bocconi di puro e genuino divertimento per il palato.

Percorso Degustativo

Pizza con impasto di farina di farro, pomodoro, fiordilatte e Ranpussolo in bellavista.

Pizza con impasto di farina di grano tenero, pomodoro, fiordilatte, Ranpussolo saltato in padella e Lardo di Colonnata.

Pizza con impasto integrale ai cinque cereali, pomodoro, fiordilatte, Ranpussolo in bellavista, noci e caciotta al Ranpussolo del Caseificio Saponi di Montegnago.

Pizza con impasto di farina mora integrale, pomodoro, fiordilatte, Ranpussolo saltato in padella, guanciale e scamorza affumicata.

Dolce

Semifreddo al Mandorlato di Cologna Veneta e scaglie di cioccolato fondente

Caffè e degustazione di Grappa È della Distilleria Li.Di.A

Menù a 25€
escluse le bevande



Bar-Pizzeria-Trattoria "all'Alpino"
Via Manzoni, 9 - Pozzolo di Villaga (VI)
PER PRENOTAZIONI Tel. 0444 868163

Oltre alle serate speciali, per tutto il periodo della rassegna, saremo lieti di proporvi piatti a base di Ranpussoli.

...chi ve lo fa gustare



...chi ve lo fa gustare



TRATTORIA
GEMMA DEI BERICI
(alle Cave)



*La Trattoria,
per tutto il periodo della rassegna,
propone piatti con Ranpussoli e prodotti locali.*

*La Trattoria,
per tutto il periodo della rassegna,
propone piatti con Ranpussoli e prodotti locali.*



Trattoria "Gemma dei Berici" (alle Cave)
Via Costa, 20 - Pozzolo di Villaga (VI)
PER PRENOTAZIONI Tel. 0444 868332

Trattoria Tipica "Valle Verde"
Via Fagnini, 11 - Pozzolo di Villaga (VI)
PER PRENOTAZIONI Tel. 0444 868242

Raperonzolo, chiamato in Veneto "Ranpussolo"



...chi lo coltiva



Caratteristiche

Il raperonzolo appartiene alla più vasta famiglia delle campanule, largamente impiegate in fitoterapia per via delle loro molteplici proprietà benefiche e contemporaneamente per il buon sapore che le rende utilizzabili anche in ambito culinario.

Il raperonzolo si distingue per via delle caratteristiche radici che lo rendono simile alla rapa. Si tratta di una pianta diffusa sul territorio italiano, sotto forma di germogliazione spontanea, in particolare nei pressi delle aree boschive di collina. Si tratta di una pianta con ciclo biennale, che a fine autunno o inizio primavera inizia a mostrare una rosetta di foglie dalla forma allungata, per poi sviluppare nei mesi successivi un fusto eretto e fiori colorati.

La radice si sviluppa invece ingrossandosi e presentando una formazione interna carnosa e biancastra. I fiori sono lilla con una caratteristica forma a campana, rivolta verso l'alto. Talvolta anche i fiori trovano collocazione in cucina.

Resta comunque la radice la parte a maggiore diffusione, sia in fitoterapia sia in cucina, anche grazie al suo intenso sapore e alla quantità di principi attivi che in essa risiedono, rendendola particolarmente efficace.

Principi attivi e benefici

Il raperonzolo trova vasto impiego in fitoterapia. La prima caratteristica degna di nota è senza dubbio la presenza di vitamina C, utile sostegno al sistema immunitario. E' inoltre ricco di sostanze proteiche e minerali, anch'essi elementi importanti per l'organismo. Inoltre presenta proprietà antinfiammatorie del cavo orale, nonché effetti digestivi, lassativi e diuretici. Queste proprietà sono note sin dall'antichità. Ad ogni modo, il raperonzolo resta una risorsa importante, non solo per le proprietà di riequilibrio dell'apparato digerente, ma anche come elemento dall'alto valore nutrizionale nella dieta di persone diabetiche: le radici del raperonzolo infatti non contengono amido e dunque possono essere consumate anche dai diabetici in totale tranquillità.

— PRODUZIONE E VENDITA —
RANPUSSOLO DE VILLAGA E TARTUFO DEI COLLI BERICI

AZIENDA AGRICOLA "LA PREGIATA"



CELL. 348 4921732
VIA CA' MARTINA, 11
ZOVENCEDO (VI)

...chi lo accompagna



AZIENDA VITIVINICOLA
PIOVENE PORTO GODI



...chi lo accompagna



PIOVENE PORTO GODI ALESSANDRO SS
VIA VILLA 14 - TOARA DI VILLAGA (VI)

TEL. 0444 885142 - CELL. 340 8543966 - WWW.PIOVENE.COM

SAPORI DI MONTEGNAGO

• CASEIFICIO •



CASEIFICIO SAPORI DI MONTEGNAGO
VIA A. PALLADIO, 1 - VILLAGA (VI)

TEL. 0444 885625

WWW.SAPORIDIMONTEGNAGO.IT



I NOSTRI PRODOTTI FRESCI

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO NATURALI
SENZA AGGIUNTA DI CONSERVANTI E ALTRI PRODOTTI CHIMICI

SALAME FRESCO SALSICCE SALAMELLE	COSTINE DI MAIALINO E MAIALE PESANTE
PORCHETTA COTTA E CRUDA con: Sale Aglio Pepe Rosmarino PROPRIO COME LA TRADIZIONE VUOLE	PANCETTONE COPPE CARRE'
SPALLA COTTA E CRUDA	COSCIA DI MAIALINO E MAIALE PESANTE

SIAMO INOLTRE ALLEVATORI CERTIFICATI PER LA PRODUZIONE DELLA
SOPRESSA VICENTINA D.O.P.
PASSA DA NOI AD ACQUISTARLA
ASSIEME AL TUTTO IL REPARTO RISERVATO AI SALLIMI

DA NOI TROVI ANCHE
CARRI DI SELVAGGIA
DI CAPRIOLO E CINGHIALE

VIENI A TROVARCI... TI ASPETTIAMO!

PROVA IL NOSTRO
SALAME CON
IL RANPUSSOLO

AZIENDA AGRICOLA PADRIN
VIA BERICO EUGANEA ,3 - VILLAGA (VI)

TEL. 0444 896 803 - 346 47 69 619

WWW.CASABERICA.IT

...chi lo accompagna



...chi lo accompagna



Dalla Natura dei Colli Berici

Gardin
Apicoltura nei 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

laziendina creativa.it



DISTILLERIA LI.DI.A.



DISTILLERIA LI.DI.A. DI GRANDIS STEFANO & C. s.a.s.

VIA BERICO EUGANEA, 30 - VILLAGA (VI)

TEL. +39 0444 88 5074 - WWW.DISTILLERIALIDIA.COM



AZIENDE SPONSOR



C *B E V A N D E*
CAPPELLOTT **0**

Distribuzione birre nazionali ed estere

VIA PONTICELLO, 3 - 36040 ORGIANO (VI)
TEL. 0444 874462 - FAX 0444 1809360
CELL. 329 2329601 - E-MAIL: a_cappellotto@tiscali.it

DU=3

Lavorazioni meccaniche di precisione

VIA GERVASI, 2 - VILLAGA (VI)
TEL. 0444 868146 - E-MAIL: info@duebsrl.com

Fioreria
Toffanello
dal 1960

VIA RIVIERA 34, 36024 PONTE DI NANTO (VI)
TEL 0444-639199 - EMAIL: toffanello.g@libero.it
WWW.FIORERIATOFFANELLO.IT

PAVIMENTI PER ESTERNI

Porfido - Trachite - Marmo



SANVIDO ILARIO

Via Costigliola n. 11
35037 Treponti di Teolo (Pd)
Tel. e fax 049/9900420-9903077
E-mail: sanvidollario@libero.it

AZIENDE SPONSOR

AUTOSALONE
GASPARI e
GASTALDI
AUTO NUOVE DI TUTTE LE MARCHE
ED IL MEGLIO DELL'USATO
www.gaspariegastaldi.it



VIA MANDOLARE, 6 - VILLAGA (VI)
TEL. 0444 776072 WWW.LEMANDOLARE.IT

SIEMÀN



VINI E BIRRE BIO
VIA CROCENERA 13 - VILLAGA (VI)
TEL. 327 15 20 375
INFO@SIEMAN.IT - WWW.SIEMAN.IT



B&B CA DELL'ORTOLAN
VILLAGA (VI)
TEL. 0444 885245
CELL. 333 5794126
WWW.CADELLORTOLAN.IT

CON LA COLLABORAZIONE DI:



www.ristoratoridivicenza.it



CONFCOMMERCIO
VICENZA



WWW.TERREDIVILLAGA.IT



CON IL
PATROCINIO DI:



PROVINCIA DI VICENZA