

Ristorante LA PIEVE



di Zanchi Mauro
Via Pieve, 79 - Tel. e fax 0444 625597
maurozanchi2@virgilio.it
Chiampo (VI)

Il Ristorante in prossimità del santuario "La Piccola Lourdes", nel centro di Chiampo; vi coglie con varie tipologie di menù alla carta, seguendo la stagionalità dei prodotti per offrire scelte adeguate a piccoli e grandi banchetti (200 posti possibili).

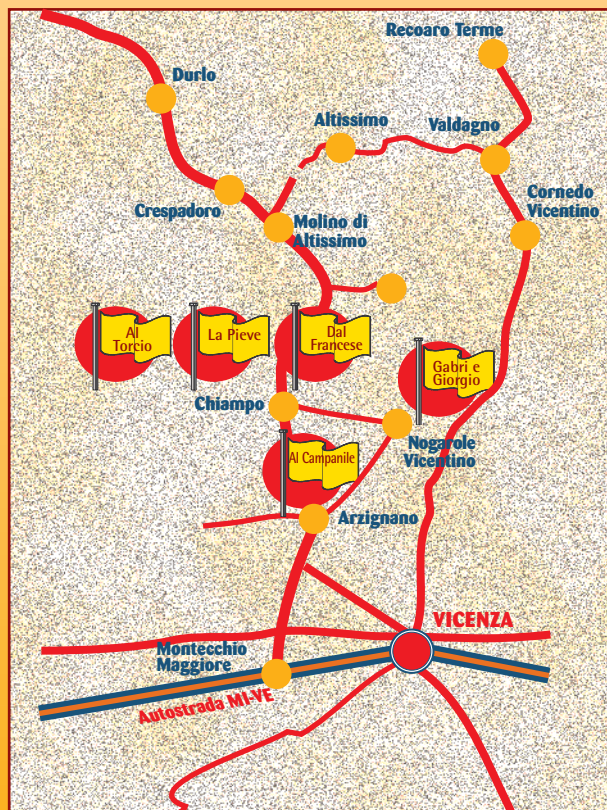
Mauro, chef di cucina e Miriam responsabile di sala, hanno come principio la ricerca degli ingredienti e delle materie prime del territorio creando con passione ricette eleganti e saporite.

La cantina dispone di oltre 60 etichette; un capace sommelier saprà consigliare al cliente il giusto abbinamento con i piatti.

Alcuni piatti che potete trovare abitualmente:

- trotella della valle affumicata con bruschetta, spicchi di mela, insalata e cipolla rossa croccante;
- spaghetti grezzi al torchio con pesto di noci, rucola e capesante scottate;
- maccheroncini alle carni bianche, erbe profumate, fonduta d'Asiago dolce e verdure;
- bracioline di maialino da latte in casseruola, patatine al timo e aceto balsamico tradizionale di Modena;
- sorbetti gelato alla frutta di stagione;
- sfogliatella con crema al mascarpone e pere al cioccolato fondente.

● Chiuso il sabato a pranzo, domenica aperto su prenotazione.



Organizzazione a cura ESAC SpA



Rassegna Enogastronomica 2008



Esiste una tradizione gastronomica della vallata del Chiampo al di là di alcuni classici elementi legati alla trota, al vino durello, alle ciliegie durone o alle verze "composte"? Certamente; la zona è ancora quasi tutta da scoprire. "I Ristoratori della Valle del Chiampo" si ripropongono per essere un vero riferimento per questa operazione.

Se le beccacce "alla arzigianese" o i "corgnoi", le grosse chiocciole dell'alta valle, si sono ritagliate una fetta consistente di estimatori, pochi conoscono le altre specialità della zona e un territorio che merita di essere riscoperto, anche per le bellezze ambientali.

Per diffondere piatti e prodotti della vallata i cinque ristoratori del gruppo, coordinato dalla Fipe-Confindustria provinciale e con la presenza dell'enogastronomo Romolo Cacciatori ripropongono, anche per il 2008, una rassegna che parte ad aprile e si concluderà il 30 ottobre, cinque appuntamenti suddivisi in "serate enogastronomiche" ed altri due incontri in Cantine delle zone in cui tutti i ristoratori prepareranno piatti tradizionali e serviranno con garbo in ambienti non specializzati ma sicuramente accattivanti. Tutti insieme appunto per creare sinergie e gruppo.

I giovani ristoratori "della Valle del Chiampo" conoscono bene i piatti del loro territorio e la cucina della tradizione che riescono a interpretare e rendere attuale con le esigenze di adesso, ma sono dei professionisti che amano sperimentare e mettersi alla prova.

La vera novità dell'edizione 2008 è la determinazione che è stata assunta da tutti nel creare una identificazione del Gruppo, individuando un piatto ed un prodotto particolare della Vallata.

Senza creare cose nuove l'orientamento è quello di andare nella direzione della tradizione e nel riconoscimento di questa tradizione.

La Regione Veneto ha individuato dei prodotti tipici delle Vallate, prodotti già citati in questa prefazione: prodotti dell'agricoltura e dei boschi sulle pendici della valle, ma anche dei torrenti. Si è quindi pensato che il piatto identificativo per eccellenza del territorio, oltre che dei ristoranti, sarà la trota. Un prodotto che si può reperire in ogni stagione, senza nulla togliere ai classici Duroni o ai Corgnoi, prodotti stagionali assieme alle verze composte.

Con questa rassegna si cercherà di identificare il Chiampo e la sua Vallata con un piatto legato ad un pesce genuino, da sempre presente nel territorio e che ancora viene allevato con amore, senza alcuna manipolazione.

5 SERATE ENOGASTRONOMICHE 2008

Giovedì 17 Aprile	Ristorante "GABRI & GIORGIO" Nogarole Vicentino
Giovedì 22 Maggio	Ristorante "DAL FRANCESE" Chiampo
Giovedì 19 Giugno	Ristorante "AL TORCIO" Chiampo
Giovedì 18 Settembre	Ristorante "AL CAMPANILE" Arzignano
Giovedì 30 Ottobre	Ristorante "LA PIEVE" Chiampo

Sito Internet: www.istoratoridellavalledelchiampo.it
E-mail: info@istoratoridellavalledelchiampo.it

Ristorante al TORCIO

Via G. Leopardi, 5
Tel. 0444 624665
e-mail: info@ristorantealtorcio.it
www.ristorantealtorcio.it
Chiampo (VI)



Il ristorante si trova poco lontano dal centro di Chiampo e dal celebre santuario con la riproduzione della Grotta di Lourdes opera del Beato Claudio. I titolari Agostino e Serenella Dal Lago, con l'aiuto del figlio Luca, accolgono gli ospiti in un'ampia sala con 80 posti, curata nei particolari, molto calda e accogliente, con la possibilità di riservare una saletta più piccola da 20 posti per cene o pranzi d'affari.

All'esterno il ristorante dispone inoltre di una spaziosa terrazza utilizzata nel periodo estivo e di un ampio parcheggio.

La cucina segue le stagioni proponendo piatti tradizionali del vicentino e della nostra vallata rivisitati nei particolari e con un occhio di riguardo per il bacalà alla vicentina come vuole la Confraternita del Bacalà (locale consigliato).

Per le cerimonie e ricorrenze si propongono menù personalizzati.

Piatti che si possono trovare nel menù abitualmente:

- antipasto di soppresa nostrana
- tortelloni ripieni di baccalà con salsa di Morlacco
- bacalà alla vicentina con polenta raccomandato dalla Confraternita
- "putana" con crema Chantilly.

● Il turno di chiusura è il lunedì. Domenica sera aperto su prenotazione.

Trattoria al CAMPANILE

Via Duca D'Aosta, 32
Tel. e fax 0444 676262
www.alcampanile.playrestaurant.tv
Arzignano (VI)



L'Antica Trattoria al Campanile si avvale di uno staff giovane e dinamico che, attraverso continui aggiornamenti, offre una cucina ricercata e curata con piatti di cucina internazionale, ma anche locale, secondo la cultura della vallata rimodernati con creatività moderata.

In sala un servizio curato e accogliente e, su richiesta, tavoli con coreografie suggestive e fantasiose.

Qui si possono trovare preparazioni di pesce a 360 gradi, ma secondo la stagione vengono serviti:

- il venerdì gnocchi fatti in casa e in quaresima bigoli "oio e sardea" e polenta e "renga"
- selvaggina da piuma come colombo e tordo all'arzigianese
- baccalà secondo la tradizione vicentina
- polenta e "schie".

Curati anche i dessert con dolci al cucchiaio e interessante la lista dei vini con attenzione particolare a quelli del territorio.

● Il turno di chiusura è la domenica tutto il giorno e il lunedì sera.

Ristorante dal FRANCESE

Via Montello, 19
Tel. e fax 0444 623394
e-mail: dalfrancese@tiscali.it
www.ristorantedalfrancese.it
Chiampo (VI)



Il ristorante "Dal Francese" fondato nel 1957 dalla signora Adelia, madre di Renato, che ora, assieme alla moglie Katerina, gestisce il locale, è situato in un posto panoramico a ridosso della provinciale che attraversa Chiampo, nelle vicinanze del Santuario della Pieve. Comodo da raggiungere ma nello stesso tempo lontano dal traffico.

La saletta con caminetto e l'ampia terrazza con vista sulla Valle concorrono assieme alla professionalità del personale della cucina e della sala ad assicurare piacevoli pranzi di lavoro e serate rilassanti con la giusta atmosfera.

Piatti della tradizione sicuramente ma nel contempo piatti di buona gastronomia veneta.

Piatti che si possono trovare nel menù secondo stagione:

- mezze lune di mais ripiene di baccalà
- maccheroncini fatti in casa al sugo di cortile ed erbe spontanee
- coniglio di nonna Adelia
- costicine di agnello al tartufo di Chiampo.

● Il turno di chiusura è la domenica sera e il lunedì.

Ristorante GABRI & GIORGIO

Via Roma, 18
Tel e fax 0444 623057
e-mail: bicegofabrizio@hotmail.it
Nogarole Vicentino (VI)



Il ristorante si trova a Nogarole Vicentino, un paesino a pochi minuti da Arzignano, immerso nelle verdi colline che sovrastano la Valle del Chiampo e, per gli amanti della natura, punto di partenza ideale per piacevoli passeggiate.

Il locale, da poco rinnovato, è giunto alla quarta generazione di gestori, con Gabri e Fabrizio in cucina e Giorgio in sala.

Le sale, su due piani, sono modernamente arredate e piene di luce, climatizzate d'estate e riscaldate da una splendida stufa d'inverno, ideali anche per banchetti e cerimonie.

Nel menù, che varia secondo stagione, si possono trovare abitualmente:

- i prosciutti cotti di manzo e di maiale affumicati in casa
- il salmone marinato al ginepro
- il risotto alle castagne, speck e salvia
- il "bacalà alla vicentina" raccomandato dalla Confraternita
- la selvaggina curata dalla Gabri
- il tortino al cioccolato con cuore liquido e la salsa alla menta e molti altri dessert tutti creati con passione da Fabrizio.

Buona la carta dei vini, con particolare attenzione a quelli legati al territorio.

● Il turno di chiusura è il lunedì.