



REGIONE DEL VENETO



Provincia
di Vicenza



Pro.Loco
Trissino



Consorzio Tutela Vini
D.O.C. - Gambellara



Comunità
Montana
Agno
Chiampo



Comune
di Trissino

La Parrocchia di S.M.Maddalena
organizza

8^a "FESTA DEL GNOCCO"



www.festadelgnocco.it

Selva di Trissino

1 - 2 e 7 - 8 - 9

Settembre 2012



CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI BRENDOLA
CREDITO COOPERATIVO dal 1903

i " Sughhi " 2012

Ritorna



Funghi Porcini

Ritorna



Zucchero e Canella

Noci
e Speck



Radicchio
e Salsiccia



Cinghiale



Pomodoro



Burro
e Salvia



Mascarpone
e Peperoni



Formaggi



Ragù



Il più richiesto del 2011

Tartufo



Sabato 1 settembre

Ore 17.00-22.00 Apertura Mostra Mercato dei prodotti agricoli Veneti e De.Co.

Ore 17.00-23.30 Apertura stand bevande

Ore 18.00-22.30 Apertura stand gastronomici

Ore 21.00 Intrattenimento musicale con POPO: canzoni di tutti i tempi e generi (you sexy thing)

Anche per il 2012, serviremo 11 tipi di sugo per i "Gnocchi di Selva De.Co.," selezionati tra quelli più scelti nelle precedenti 7 edizioni della festa. Gli gnocchi sono tutti fatti rigorosamente a mano durante la manifestazione secondo il protocollo De.Co. con le patate locali "Monte Faldo De.Co." di Selva e solo con prodotti freschi del territorio.



Completano il menù: pasta de salado alla piastra, hot dog e wurstel, piatti freddi con salumi e formaggi Montefaldo De.Co. di Nogarole Vic., panini, patatine fritte, fagioli, crauti, frittelle giganti.

Ampia struttura coperta per numerosi posti a sedere, ampi e vicini parcheggi segnalati e illuminati, parcheggio riservato per disabili, giochi gonfiabili per i bambini.

Alla Mostra Mercato partecipano con i loro stand Aziende Artigiane, Associazioni di volontariato, con le loro creazioni e oggetti in vendita. La Mostra Mercato è organizzata in collaborazione con la ProLoco Trissino e sarà presente con uno stand per la promozione del territorio e la sua cultura con libri e materiale pubblicitario.

Saranno presenti il Consorzio per la tutela della D.O.C. dei vini di Gambellara ed il Consorzio "La Gata", rappresentato dalla Pasticceria "Casa del dolce" di Trissino con vendita, degustazione e assaggi.

Novità 2012: Presso la Piazza di Selva è attivo il servizio Wi-Fi. Plaza, internet con navigazione e collegamento gratuito: info su www.telemar.it

L'organizzazione informa: La manifestazione si terrà anche in casa di maltempo

Rif.: Vito 347.1047291 Info su www.festadelgnocco.it

Domenica 2 settembre

Ore 7.30 Verifica tessere gara m.t.b.
"6[^] GnoccoBike" (vedi programma all'interno)

Ore 9.00-23.30 Apertura stand bevande

Ore 10.00 Inizio gara m.t.b. "6[^] GnoccoBike"

3° Trofeo MOVING, organizzazione del VeloClub Torre Vallortigara e della ProLoco Trissino, valida come 2[^] Prova del Trofeo d'Autunno, prova finale del Campionato Provinciale di Vicenza F.C.I. e 4[^] Prova Trofeo Promesse Junior e Under 23 M e F.

Ore 8.00-22.00 Mostra Mercato dei prodotti agricoli tipici locali e De.Co.

Ore 12.00 -15.00 e 18.00-22.00 Apertura stand gastronomici

Ore 21.00-23.00 Intrattenimento musicale con

No Rules: canzoni a 360°

Novità 2012: a tutti gli appassionati di m.t.b. si informa che: nel pomeriggio dalle ore 14.00, il tracciato servito per la gara sarà ancora utilizzabile per divertimento proprio, ma si informa che il percorso non sarà sorvegliato e privo di segnalazione adeguata e che si declina ogni responsabilità da parte dei proprietari dei terreni e del Comitato festa del Gnocco.



La 5^a GnoccoBike 2011

“Un grande successo”



IL 5° GNOCOCO BIKE A DAL GRANDE E DALTO

Selva di Trissino (VI)

4 set 2011

La seconda prova del Trofeo d'Autunno incorona l'atleta di casa Stefano Dal Grande (in foto) della Fulldynamix, avvincente il testa a testa iniziale con il pluridecorato Enrico Franzoi.

Ancora numeri per il circuito più anziano delle ruote grosse, sfiora le 300 unità ma il "colpo d'occhio" viene dalla giovanile, oltre un centinaio i biker divisi tra esordienti-allievi ed junior, segnale che il settore è in continuo aumento.

Circuito di 8km un dislivello di oltre 300m. una media di 30minuti a compiere un percorso tosto e selettivo da vero xc, addirittura la frase più gettonata da alcuni biker è stata: "Nalles era molto meno impegnativa" basta e avanza per dire la selettività. La prova era valida anche come finale del campionato Provinciale Vicentino.

Luciano Martellozzo



C.C.I.A.A. - F.C.I.

FEDERAZIONE ITALIANA
CICLISTI

1980 - 2010 - 30 anni per il CICLISMO



Il VeloClub Torre Vallortigara e la Pro Loco Trissino organizzano in collaborazione con il Comitato "Festa del Gnocco" e con i comuni di Trissino e Brogliano (VI)

2 SETTEMBRE 2012 - Selva di Trissino (VI)**6[^] GNOCCOBIKE**

Gara regionale di MTB Cross Country riservata a tutte le categorie F.C.I. e altri Enti

Valida come 2^o Prova del trofeo d'Autunno

Prova finale del Camp. Prov. di Vicenza F.C.I. Cat. Agonistiche

4^o Prova trofeo promesse juniores e under 23 M-F**3^o TROFEO MOVING**  **MOVING****Programma - Regolamento****Iscrizioni:** devono essere fatte esclusivamente attraverso il sistema federale del VeloClubTorre F.C.I. (Fattore K) entro venerdì 31 agosto 2012 alle ore 21:00. Per gli Enti inviare iscrizione al FAX 0422-1760259**Quota di partecipazione:** euro 12,00 (solo per categ. amatoriali)**Per info gara:** Sereno 3331868763 Diego 3491627026 www.festadelgnocco.it**Ritrovo, verifica licenza, ritiro numeri:** domenica 2 settembre dalle ore 7:30 alle ore 9:30 a Selva di Trissino (Piazza principale).

Si deve presentare un solo rappresentante di ogni Team.

Partenze: Piazza Selva dalle ore 10:00; OPEN e JUN. a seguire le altre categorie.**Percorso:** Circuito di km 8,5 da ripetersi più volte a seconda delle categorie.

Dalle ore 12:00 inizio Gnocco party presso lo stand della Festa del Gnocco

Ore 13:30 Premiazioni: primi 5 di ogni categoria

- Trofeo MOVING va al primo classificato maschile e femminile
- Saranno inoltre premiati per categoria ulteriori atleti in base al numero di iscritti
- Premi alle prime tre società più numerose
- Premiazioni ai Campioni Provinciali

www.festadelgnocco.it

Sabato 8 settembre

Gara libera di automodellismo telecomandato
Aperta a tutti coloro in possesso di tessera Uisp

- Ore 8.00-8.30 Ritrovo in pista
Ore 9.30 Inizio prove manche di qualifica
Ore 12.30-14.00 Pausa pranzo
Ore 14.30-18.30 Finali gara

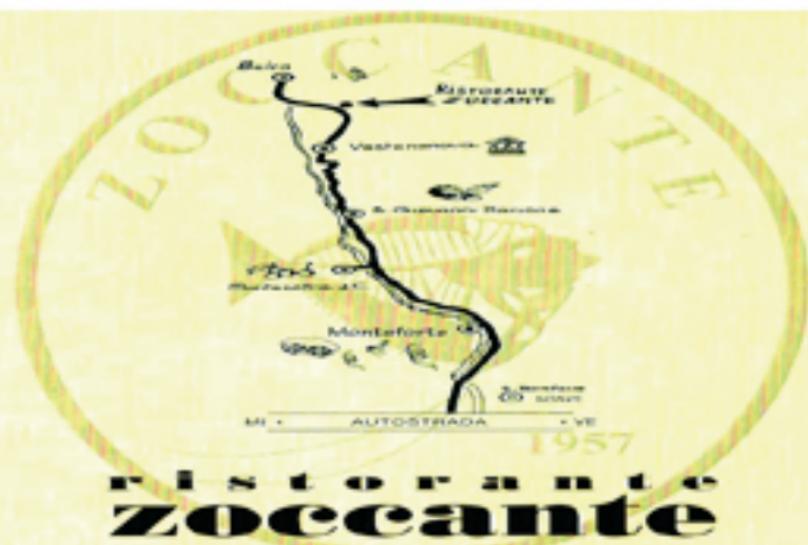
per info iscrizioni: www.smanettateam.com

- Ore 09.00-23.00 Apertura stand bevande
Ore 10.00-22.00 Mostra Mercato dei Prodotti
Tipici agricoli e De.Co.
Ore 12.00-15.00 e 18.00-22.30 Apertura
stand gastronomici
Ore 21.00 Gara canora aperta a tutti:

"2° GNOCCO FACTOR"



se pensi di avere il **G_FACTOR** fatti avanti
Per info e casting **POPO** 338-3350517



ristorante zoccante
37030 VESTENANOVA (VI) Via Zovo, 1
Tel. 045 7470003 - Fax 045 6563168

www.ristorantezoccante.com
info@ristorantezoccante.com
Chiuso il Lunedì e Martedì sera



Selva di Trissino-Vi Domenica 9 Settembre

Il tavolo di coordinamento dei Comuni De.Co. Vic. organizza

in collaborazione con la Comunità Montana Agno-Chiampo
e il Comitato "Festa del Gnocco" un incontro su

La valorizzazione delle De.Co. Vicentine: scenari e prospettive

Presso l'Albergo-Centro Benessere "Sirio Life" di Selva di Trissino

Programma:

- Ore 16,00** **Dino Secco**, Presidente Consorzio Vicerzoè - Introduzione all'incontro
Prodotti DeCo e promozione turistica
- Ore 16,15** **Prof. Roberto De Donna** Docente di Marketing strategico operativo
Le DeCo strumento di marketing territoriale: esempi di eccellenza in Italia.
- Ore 16,40** **Dr. Rosario Previtara** Agronomo e coordinatore di www.calabriodeco.it
La commercializzazione di prodotti a marchio De.Co: l'esperienza calabrese.
- Ore 17,00** Saluti delle autorità (Sindaci della zona di produzione della Patata DeCo
Monte Faldo e sindaco di Formazza -VB-)
- Ore 17,05** **Fernando Manfron** Presidente della Comunità Montana Agno- Chiampo
Il ruolo della Comunità Montana nella valorizzazione dei prodotti De.Co.
- Ore 17,10** **Rubega Camilla**, Presidente Commissione Sovracomunale Patata DeCo
Monte Faldo: le prossime iniziative della Commissione
- Ore 17,15** **Roberto Astuni**, Presidente della Magnifica Confraternita dei Ristoratori
De.Co.: il ruolo dei ristoratori nell'utilizzare i prodotti freschi e stagionali
De.Co del territorio Vicentino.
- Ore 17,20** **Dott. Giovanni Guarda**: La riscoperta e valorizzazione della patata italiana
varietà "Formazza"
- Ore 17,35** **Bruna Piera Papa**, Sindaco di Formazza (VB) : La collaborazione per la
valorizzazione della patata di Formazza con la Commissione DeCo
Sovracomunale "Patata Monte Faldo".
- Ore 17,45** **Mario Negro Marcegaglia** Sindaco di Nogaro Vicentino: Lo sviluppo della
De.Co Formaggi e Latticini Monte Faldo
- Ore 17,50** **Vittorino Rasia** Coordinatore comitato Festa del Gnocco:
Lo sviluppo della De.Co "Gnocchi di Selva" .
- Ore 17,55** Interventi del pubblico e chiusura lavori.





Festa del Gnocco 2012

SELVA DI TRISSINO (VI)



Domenica 9 Settembre ore 20:00

In occasione della Festa dei Prodotti De.Co.

Presso l'Albergo Centro Benessere Sirio-Life a Selva

La Magnifica Confraternita dei Ristoratori De.Co.

in collaborazione con i Produttori De.Co., il Comitato "Festa del Gnocco"

e il Centro Benessere "Sirio Life"

su un'idea di **Amedeo Sandri**

propone:



CENA DE.CO.LIFE

Un menù che mette assieme in maniera equilibrata più prodotti De.Co.
garantendo le giuste associazioni alimentari
per un benessere che deve partire da una corretta alimentazione

Antipasto

Fichi di Collina De.Co (Creazzo)

Sopressa di Valli del Pasubio De.Co.

Stuzzichini di Patate Monte Faldo De.Co.(Trissino)

varietà "Vitellate" (buccia e pasta di color viola)

con olio extra vergine di Oliva Veneto D.O.P. dei Colli Berici De.Co (Nanto.)

Vino: Gambellara Spumante DOC - Cantina di Gambellara - Gambellara

www.cantinagambellara.it

Primi Piatti

Pasta e fagioli tiepida con i fagioli "Scalda" De.Co. (Posina)

Gnocchi di Selva De.Co.(Trissino) fatti con Patate Monte Faldo De.Co.(Trissino)

varietà "Bintje" e farina bianca conditi con il "Consiero" di coniglio nostrano

Gnocchi di Selva De.Co.(Trissino) fatti con Patate Monte Faldo De.Co.(Trissino)

varietà italiana "Formazza" e farina di mais Marano De.Co.

conditi con burro Monte Faldo De.Co.(Nogarole Vic.) e salvia nostrana

Vino: Gambellara Classico DOC - Cantina Gambellara - Gambellara

www.cantinagambellara.it

Secondo Piatto

Formaggi Monte Faldo De.Co. (Nogarole Vic)

con polenta di mais Marano De.Co. e funghi di grotta di Longare

Vino: Gambellara Classico DOC - Az. Agr. Vignato Davide - Gambellara

www.vignatovino.it

Dolce

Torta di Riso Vialone Nano De.Co. (Grumolo delle Abbadesse)

con ricotta Monte Faldo De.Co. (Nogarole Vic)

Vino: Recioto di Gambellara Classico DOCG - Az. Agr. Zonin Roberto - Gambellara

e-mail: zoninroberto@teletu.it

Amedeo Sandri presenterà la serata e i prodotti utilizzati per la cena

E' obbligatoria la prenotazione (previa conferma posti) entro il 4 settembre, (max 70 posti)
telefonando a Laura al n° 347.8292519 e confermando il pagamento anticipato
presso la Proloco Trissino o con bonifico banc. IT73X0839960810000000298201

Costo della cena: 25 €

Domenica 9 settembre

Giornata dedicata ai prodotti De.Co. Vicentini

Ore 8,00-10,00 Iscrizione alla "Gnoccolando" caminata autogestita di 6 e 12 Km, escursionistica, paesaggistica gastronomica, sul Monte Faldo, dai 500 agli 800 mt. s.l.m. (vedi programma all'interno)

Ore 9,00-23,30 Apertura stand bevande

Ore 10,00-22,00 Mostra mercato dei prodotti agricoli tipici Veneti locali e De.Co.

Ore 12,00-15,00 e ore 18,00-22,00.

Apertura stand gastronomici

Ore 16,00-18,00 Conferenza dedicata ai prodotti stagionali De.Co. presso l'Albergo Sirio-Life a Selva di Trissino, saranno presenti Autorità locali, Provinciali e Regionali (vedi programma interno) organizzata dal tavolo di coordinamento dei Comuni De.Co. Vic. e dalla ProLoco Trissino in collaborazione con la Comunità Montana Agno-Chiampo.

Ore 19,30 Cena esclusiva con soli prodotti stagionali De.Co. presso l'Albergo Sirio-Life organizzata dalla Magnifica Confraternita dei Ristoratori De.Co. e dal gruppo di coordinamento dei Comuni De.Co., coordinata dallo chef Amedeo Sandri. La partecipazione è prevista solo su prenotazione e a numero chiuso presso la ProLoco Trissino e il Ristorante Chalet Clara di Nogarole Vic.. (vedi programma interno).

Ore 17,30-20,30 Intrattenimento musicale con POPO anni 60 - 70 - 80 - 90 e un tocco di liscio

Ore 24,00 Chiusura festa del Gnocco



L'organizzazione informa: La manifestazione si terrà anche in caso di maltempo

Rif.: Vito **347.1047291** Info su: www.festadelgnocco.it



Lo chef

IT 742/S
CE

Coriele Luigi & Severino snc
Via Pontenuovo, 26
36034 Malo (VI)
Telefono (0445) 602702
e-mail: cles@coriele.it



Festa del Gnocco 2012

SELVA DI TRISSINO (VI)



"Gnoccolando"

Camminata escursionistica ed enogastronomica

Domenica 9 Settembre

Organizzata dal G.E.T. Trissino in collaborazione con ASD POLA FITNESS di Trissino

PERCORSO BREVE

Luogo di partenza e arrivo: Piazza di Selva di Trissino - Luogo Festa del Gnocco

Percorso breve: 6 Km circa

Dislivello: 300 metri

Durata Escursione 1 ora e mezza

Descrizione

Escursione tranquilla adatta a tutti, la partenza è prevista per le ore 8:30 dalla piazza di Selva. Il percorso è ad anello e partendo dal centro di Selva a quota 500 metri si arriverà fino alla cima del Monte Faldo a quota 800 m.slm. Dalla cima del Monte Faldo, oltre che visitare la chiesetta dedicata a Maria Ausiliatrice, in condizioni atmosferiche ottimali si può scorgere la laguna di Venezia oltre che ammirare la pianura veneta e paesaggi mozzafiato.

PERCORSO LUNGO

Luogo di partenza e arrivo: Piazza di Selva di Trissino - Luogo Festa del Gnocco

Percorso breve: 10 Km circa

Dislivello: 300 metri

Durata Escursione 2 ore e mezza

Descrizione

Anche questa escursione è tranquilla ed adatta a tutti. La partenza è prevista per le ore 8:00 dalla piazza di Selva. Il percorso è ad anello e partendo dalla piazza di Selva a quota 500 metri arriverà prima nella località "Lago di Quergenta" e poi, percorrendo la cresta del Monte Faldo che fa da spartiacque tra la vallata dell'Agno e del Chiampo, si passerà nei pressi della cima del Monte Faldo (800 metri circa) per poi raggiungere il Faldo di Nogarole (790 metri slm) e ritornare al centro di Selva. Questo percorso ha lo stesso dislivello, ma a differenza del precedente, è più esteso e quindi un po' più impegnativo; però permette di ammirare più paesaggi e panorami che le vallate possono regalarci.

Gran parte dei due itinerari è immerso nei boschi tra sentieri e strade rurali ove non mancano spazi aperti per ammirare il panorama. Si consiglia l'utilizzo di scarponcini o di scarpe da trekking. Lungo il percorso saranno presenti 4 punti di ristoro dove degustare i prodotti tipici delle nostre vallate.

Il costo di iscrizione è di 5 € a persona (gratis per i bambini sotto i 6 anni) e all'iscrizione la possibilità di anticipare il pagamento per la porzione dei gnocchetti (solo 5 € per gli iscritti) e con corsio preferenziale riservato poi per il ritiro dei gnocchetti.

Per informazioni:

Gianni Caderbe 348-9109486

Diego Pellizzaro 349-1627026 www.festadelgnocco.it



De.Co. Sovracomunale "Patata Monte Faldo" Vendita diretta



Produttori agricoli, commercianti e ristoratori

del Comune di Trissino:

Marcheluzzo Luca	via Munari 9	Imp. Agr.
Pellizzaro Angelo	via Colombari 3	Imp. Agr.
Cenzato Luca	via Colombari 18	Imp. Agr.
Pellizzaro Diego L.	via Grumo 6	Imp. Agr.
Cielo Marco	via Piana Cat. Alta 48	Imp. Agr.
Pellizzaro Stefano	via Selva 21	Imp. Agr.
Pellizzaro Giovanni	via Colombari 3	Imp. Agr.
Colombaro Maria G.	via M.Faldo 41	Imp. Agr.
Colombaro Claudio C.	via Colombari 14	Imp. Agr.
Pellizzaro Sereno A.	via Spagnoli 62	Imp. Agr.
Pellizzaro Diego	via Spagnoli 41	Imp. Agr.
Culpo Davide	via Grumo 31	Imp. Agr.
Pellizzaro Francesco	via M.Faldo 2	Imp. Agr.
Pellizzaro Natalino-Angelo	via M.Faldo 12	Imp. Agr.
Brait Pierina	via Marzotti 5	Imp. Agr.
Cristofori Antonio	via D. Chiesa 16	Imp. Agr.
Pellizzaro Claudio	via Chiarelli 111	Imp. Agr.
Ristorante "Costa" Selva di Trissino		

del Comune di Nogarole Vic.:

Belluzzo Giovanni	via Selva 7	Imp. Agr.
Belluzzo Gabriella	via Zolo 10	Imp. Agr.
Chiarello Silvano	via Pieri 55	Imp. Agr.
Dulmieri Renato	via Ferri 4	Imp. Agr.
La Primola Soc.Agr.	via Povoleri 17	Imp. Agr.
Sinico Zaira	via Sinici 53	Imp. Agr.
Sella Leopoldo	via Sella 2	Imp. Agr.
Chiarello Maurizio	via Pieri 50	Imp. Agr.
Nardi Antonietta	via Selva 31	Imp. Agr.
Negro Marcegaglia	via Belluzzi 1	Imp. Agr.
Dalla Benetta Federico	via Povoleri 9	Imp. Agr.
Ristorante "Gabri e Giorgio"	via Roma 18	

del Comune di Brogliano:

Dani Luciano	via Grigolati 10	Imp. Agr.
Bruttomesso Damiano	via Menon 11	Imp. Agr.
Battistin Franco	via Terrarossa	Imp. Agr.
Rigon Valer P.	via Cornelia 7	Imp. Agr.
Carlotto Michele	via G. Marconi 23	Commerciante
Locanda-Ristorante "Perinella"		

del Comune di Cornedo Vic.:

Cooperativa di Consumo Agriturismo "Giulio dei Brachi"	p.zza A.Moro 26	Commerciante
	via Savegnago 1	

del Comune di Valdagno:

Az.Agr. Reniero Giuseppe	via Chiesa 22	Cerealto
Supermercati "Verlato"	Valdagno e Spagnago	

Il presente elenco è in fase di ampliamento
info su: www.festadelgnocco.it cel.Vito 347.1047291

La storia della “Festa del Gnocco”

La “Festa del Gnocco” è una manifestazione enogastronomica e culturale nata nel 2005 con l’obiettivo di valorizzare i prodotti agricoli e il territorio collinare di Trissino con tutte le sue attività imprenditoriali. La qualità contraddistingue l’evento e ne decreta il successo: gli gnocchi sono fatti rigorosamente a mano e utilizzati freschi, spadellati per ogni singolo piatto e conditi in undici diversi sughi, preparati con genuini ingredienti del territorio e le Patate MonteFaldo De.Co.. Quest’anno per la 1^a volta avremo la 1^a festa dei prodotti De.Co.Vicentini con la Mostra Mercato De.Co., programmata assieme agli altri eventi storici: la Gara di M.T.B.(GnoccoBike) e la Caminada “Gnoccolando”, tutte e due sul versante del Monte Faldo, 800 mt. s.l.m.. Per la 8^a “Festa del Gnocco” è previsto la fine del’iter per la registrazione in Comune a Trissino della nuova De.Co. i “Gnocchi di Selva”. Anche per il 2012 si prevede la produzione di circa 80 q.li di gnocchi fatti a mano e circa 25.000 presenze provenienti da tutta la regione.

