

Le Valli del Vino e del Racconto. Terre da Gustare Proseguono gli eventi dell'estate 2014

Vicenza 18 luglio 2014. Folklore, enogastronomia e cultura, caratterizzano l'estate 2014 di "**Le Valli del Vino e del Racconto. Terre da gustare**", progetto PIAR- ACCESS che coinvolge 16 comuni dell'Ovest e dell'Alto Vicentino (Chiampo, Arzignano, Castelgomberto, Cornedo Vicentino, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, San Vito Leguzzano, Schio, Sovizzo, Trissino, Zermeghedo, Monteforte d'Alpone). Panorami incantevoli, vigneti, dimore e castelli sontuosi, sapori e profumi della tradizione: il territorio dell'Ovest e Alto Vicentino è un palcoscenico naturale di rara bellezza.

I prossimi eventi in programma sono: a San Vito di Leguzzano torna il 19 luglio l' "Antica sagra dei Brumbi", a Castelgomberto si tiene il 20 luglio la "Fiera di Santa Maria Maddalena" e a Monteforte d'Alpone, il 15 agosto, c'è "Calici di Stelle"; a Cornedo l' "Estate Cornedese" è il 16 agosto, mentre a Trissino c'è la "Festa del gnocco" il 31 agosto. Infine Arzignano vedrà "Vivi la tua terra" svolgersi il 12 settembre.

Gli eventi, realizzati dalle pro loco in stretta collaborazione con i Consorzi di Tutela, le Strade del Vino, le associazioni di categoria e tutti i partner del progetto PIAR- ACCESS "Le Valli del Vino e del Racconto. Terre da gustare", consentono di valorizzare quell'eco di storie millenarie: castelli, ville, piccoli borghi e grandi vallate, un tempo teatri di gesta eroiche e leggende.

Con una tradizione e un paniere ricco di sapori, la farina di mais di Isola Vicentina, legata all'antica memoria settecentesca, la mostarda di Montecchio, consacrata con una nota fiera, le composte di Montorso Vicentino che si ricavano dalle verze, la patata Montefaldo di Trissino, i pregiati formaggi Castलगrotta e CatelBio, il Caprino di Grotta di Schio. Una cucina che mantiene vivi i piatti della tradizione contadina, diventando parte integrante della cultura locale.

È il caso de "Il Gobeto di Zermeghedo", un biscotto al vino Recioto di forma semicircolare arrotondata, i "pandoli de Schio" ottimi da inzuppare nel vino, gli "zaleti", i "bussolai" e le "fugasse"; il miele di Chiampo, la soppressa e il "Maladense", dolce tipico di Malo, "pasta, fasoì e bigoli" di Arzignano, tartufo, trippa ed olio di Castelgomberto, il formaggio Asiago Dop e i funghi coltivati in grotta di Sovizzo.

In questi luoghi hanno origine alcune tra le più interessanti espressioni enologiche della nostra penisola, poche infatti sono le province italiane che possono contare un numero pari o superiore di vini di origine controllata: sei DOC di grande pregio tra bianchi, rossi, passiti e spumanti, molti dei quali autoctoni.

Fra le etichette più conosciute vanno annoverate certamente il **Gambellara**, condiviso con la provincia di Verona, il **Lessini Durello**. Due grandi vini a cui sono dedicati altrettanti **splendidi itinerari** caratterizzati, oltre che da vigneti e cantine, da bellezze naturalistiche, culturali e storiche di notevole interesse. Percorrerli è un'occasione imperdibile per conoscere e assaporare i segreti di queste terre.

Info: turismo@comune.chiampo.vi.it tel. 0444/475235 www.raccontidivini.it