

# MALO SAPORI

## 2<sup>a</sup> RASSEGNA

Agro-Alimentare-Gastronomica

Sabato - Domenica  
26 - 27 APRILE 2014

# MALO



**MALO**  
De.Co.

## WEEKEND A TAVOLA

Palestra Centro Giovanile - Zona Pascoletto

# 2013

Prodotti Proposti

# Paniere

Maladense

Per veicolare  
il territorio  
alla



# 2014

**MALO**  
**De.Co.**



Istituzione Culturale  
Villa Clementi



Comune di Malo



PROVINCIA DI VICENZA  
MANDAMENTO DI SCHIO  
COLLEGGIAMENTI E VALORI



Ogni artigiano sa di essere portatore di un sapere antico  
al quale apporta le sue innovazioni, le sue modernità.  
Vive anche la feconda contraddizione  
di volere svelare i propri segreti,  
tramandando a qualcun altro questo "saper fare",  
con l'aspettativa che non siano stravolti e semplificati  
quei gesti che sembrano inutili ma che fanno la differenza.

Il Comune di MALO  
con l'istituzione del registro DE.CO.  
andrà a promuovere, sostenere e garantire  
le ricchezze storico culturali  
presenti nel nostro territorio,  
ricette o prodotti condivisi e legati alle tradizioni.  
La DE.CO. quindi come strumento capace  
non solo di registrare una tradizione,  
ma di proporre un obiettivo di sviluppo.

***Domenica 27 Aprile ore 11:00***

*Interno Palestra Centro Giovanile*

***Saluto del Sindaco - Incontro con i prodotti DE.CO.***  
*alla presenza di personalità del mondo politico e gastronomico*

**INFORMAZIONI**

Ufficio Turismo e Cultura Tel. 0445 580600 U.R.P. Comune di Malo Tel. 0445 585211 - 585218

# 2014



**MALO**  
**De.Co.**

DE.CO. Patrimonio della Collettività

## *Uno sguardo al “Paniere Maladense”*

Era consuetudine “cusinare” nei forni  
un dolce avvolto nelle “foje dei scartossi”,  
c’è chi lo ricorda anche a Fondomuri di Santomio  
preparato da “Checo Scarparo”  
ma con le “foje de verza”,  
chi nelle “fornele” di Vallugana  
avvolto con le “foje de visela”,  
testimonianze di quel “FRAGNUCOLO”  
già risvegliato dal tepore della storia,  
ora tolto dalla “soasa” delle consuetudini dismesse.



Negli anni sessanta anche a Malo  
nascono e si sviluppano  
allevamenti avicoli intensivi  
e cominciano a cambiare  
anche gli indirizzi gastronomici.

Uno dei piatti più ricercati  
si gustava da “Bepi Ciopa” al “ Ponte Novo”,  
il suo “Risoto de quaja” era il più “gettonato”.  
Ora la richiesta della tutela della tradizione  
che vede quaglia e sapori di cucina alleati.

## *Uno sguardo al “Paniere Maladense”*

La tradizione nella produzione di bevande  
alcoliche e/o medicinali  
appartiene alla cultura e storia maladense  
con grappe, liquori ed estratti di erbe medicinali,  
ancor oggi un amaro  
da un infuso di erbe, radici e foglie  
che da più di mezzo secolo  
rinnova e mantiene integra  
storia e cultura maladense.



Forni e panetterie  
sono sempre stati un fiore all'occhiello  
della laboriosità della nostra comunità,  
e dire pane si intendeva “ciopa”  
(*“mesi paneti”* di Meneghello da Marede' Marede')  
con una peculiarità  
*“ciopa fata a man”*,  
consacrazione di quella artigianalità  
che continua con la fragranza palpabile  
del sapere dei *“Fornari”* Maladensi.

## *Uno sguardo al “Paniere Maladense”*

*“Saladi, luaneghe, soppresse, pansete e coessini”*

sulle tavole dei Maladensi da sempre.

Quando la lavorazione delle carni  
salate ed insaccate è passata al semi-industriale  
ed il *mas’ ciaro* ha dovuto deporre i ferri del mestiere  
la tradizione si è Persa?

No!

vive silenziosa, appesa  
*“ne le stanghe de le caneve”*  
con la sapienza di sempre.



*“Durelo, vin rabioso”*

vino duro, per gente dura,  
da coltivazioni legate alla tradizione locale,  
vino vigoroso e resistente alle malattie,  
vino dalle caratteristiche difficili  
ma se SPUMANTIZZATO lo raffina ancor di più  
facendolo entrare  
nella ricca gamma delle BOLLICINE  
per un brindisi alla storia  
e alla longevità della tradizione.

PARCHEGGIO CENTRO GIOVANILE

BAR  
Centro  
Giovanile

ENTRATA  
Cena  
Pranzo

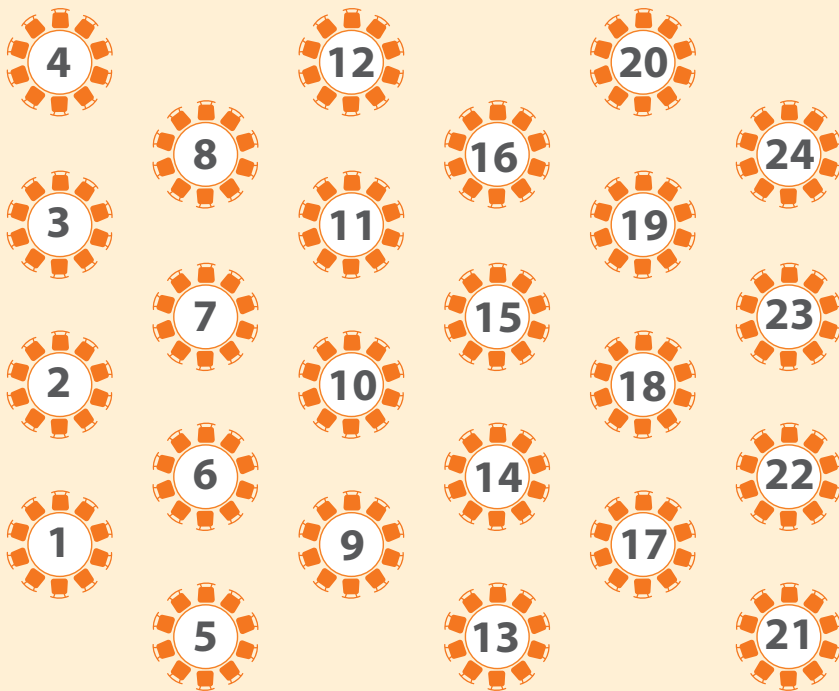
W.C.

W.C.

PALESTRA CENTRO GIOVANILE

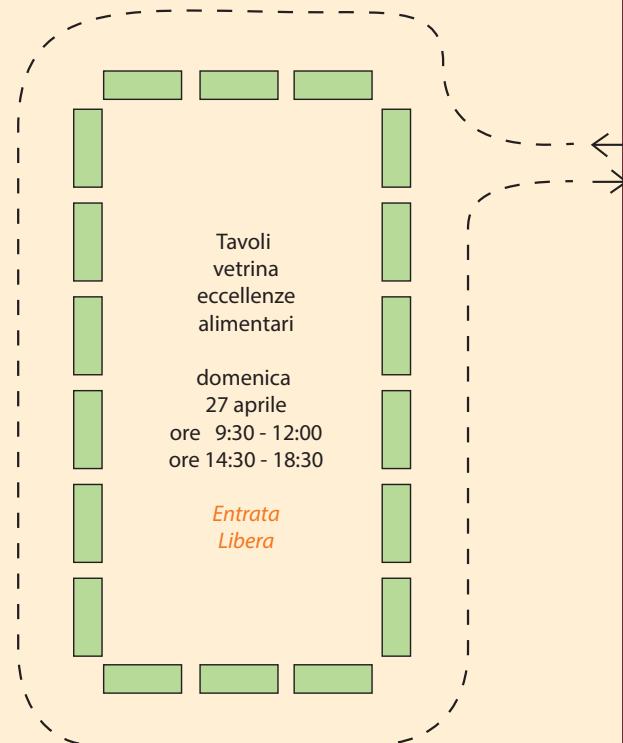
W.C.

Tavoli per Cena Sabato 26 aprile ore 19:30



Tavoli per Pranzo Domenica 27 aprile ore 12:30

percorso pedonale



ENTRATA  
Mostra

AREA BOCCIODROMO



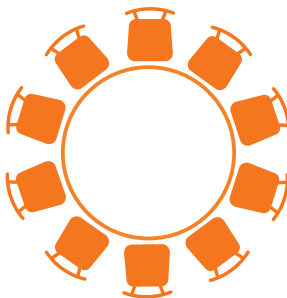
# CENA

Sabato 26 ore 19:30

# PRANZO

Domenica 27 ore 12:30

**Servizio al tavolo**  
**con piatti in ceramica e posate in metallo**  
**Posti numerati**



## **SOLO SU PRENOTAZIONE DA RITIRARE PRESSO:**

Caffetteria al Duomo, Via Chiesa , 49 - Tel. 0445 580540

Bar Re di Cuori, Via Peurbach, 1

Bar Officina da Giorgio, Via Borgo, 10 - Tel. 340 8251200

Bar al Canton, Via Martiri - Cell. 347 4323040

Pasticceria Campana, Piazza De Gasperi - Tel. 0445 602981

Bar Centro Giovanile (*Anna*), Via Molinetto, 16 - Tel. 0445 602249

Ass. MALOSAPORI, *Franco* 335 5452652 - *Guglielmo* 327 2977875

Hobby Foto, Via Rossini, 2 - Tel. 0445 606789

Rizzi Profumerie Estetica, Via Loggia, 1 - Tel. 0445 602581

# VETRINA e RASSEGNA enogastronomica

Domenica  
27 Aprile

9:30 - 12:00  
14:30 - 18:30



Palestra Centro Giovanile  
Entrata Libera

PANORAMICA MALADENSE ECCELLENZE ALIMENTARI

# Sabato 26 Aprile

## Menù cena ore 19:30

### PRIMO PIATTO

"Panà de Ciopa" con Asiago stravecchio  
e tartufo dei colli Maladensi

### SECONDO PIATTO

Spiedo imperiale di maiale, faraona e quaglie  
con "polenta onta" e verdure grigliate miste

### FORMAGGI

Della latteria di Castelnuovo

### DESSERT

Dolce "Fuassa" farcita Alipan

### VINI

Cabernet della Cantina "Val Leogra"  
Durello spumante "AMALO" della cantina "Val Leogra"

Acqua, caffè,

Amaro di erbe PIETRAMALA

**Prezzo 19,00 €**



MALO - Via Chiesa, 25  
tel. 0445 602023



### MALO un paese 5 musei

Museo dell'Arte Serica e Laterizia  
Bottega Mondonovo Maschere  
Museo Casabianca  
Collezione Moto Guzzi Fancon  
Museo "Civiltà Rurale della Val Leogra"  
Aperti ore 10:00-12:00 15:00-18:00



TANTI MUSEI 15 COMUNI 1 CENTRO SERVIZI  
Largo Morandi, 1 - 36034 MALO (VI) 0445 580459

Erboristeria - Centro estetico

# Rosoliver

Via G. Carducci, 39

36034 Malo (VI)

Tel. 0445 605090



**MENEGUZZO  
IMPIANTISRL**

**TERMIDRAULICA**  
climatizzazione - wellness  
solare - geotermico - fotovoltaico

MALO (VI) Via Barbà, 53 Tel + Fax 0445 580776

[www.meneguzzoimpianti.com/it](http://www.meneguzzoimpianti.com/it)

## Donna Club

CENTRO ESTETICO  
SOLARIUM

PROFUMERIA  
BIGIOTTERIA  
ACCESSORI MODA

Piazza Marconi, 25/26  
tel. 0445 580505  
MALO

## Domenica 27 Aprile

### Menù pranzo ore 12:30

#### ANTIPASTO

"Sopressa", lardo stagionato, porchetta  
con giardiniera di Morgan

#### PRIMO PIATTO

Risotto di quaglia con soprana scaloppata su  
vellutata di erbe spontanee

#### SECONDO PIATTO

Guancetta di maiale in umido marinata nel Durello  
con peperonata e polenta "brustolà"

#### DESSERT

Dolce "il maladense" di Campana

#### VINI

Cabernet della Cantina "Val Leogra"  
Durello spumante "ÀMALO" della Cantina "Val Leogra"

Acqua, caffè,

amaro di erbe PIETRAMALA

**Prezzo 21,00 € adulti**

**Prezzo 15,00 € fino a 11 anni**



**ZURICH**<sup>®</sup>

**Agenzia Assiteam 60**

Via Roma, 2 - Malo

Tel. 0445 606456



AGENZIA IMMOBILIARE



**intercasa**

**36034 MALO (VI) - Via Loggia, 33**

Tel. 0445 580606 - Fax 0445 580607 [malo@intercasanet.it](mailto:malo@intercasanet.it)

ASSOCIATA



**CORIELE**  
**LUIGI & SEVERINO**

*Crudo e Cotto*



**Lo chef**



Via Ponte Nuovo 26, 36034 MALO (VI) Tel. 0445 602702 Fax 0445 602825 [www.coriele.it](http://www.coriele.it)

# VETRINA ECCELLENZE ALIMENTARI

**Burro, formaggi, ricotte, latte** Latteria Sociale Castelnovo

**Carne di sorana** azienda agricola Lombardi Giuliano

**Cose da buongustai** El Casolin

**Erboristeria** Rosoliver

**Farina per polenta** Molino Filippi

**Giardiniera** La Giardiniera di Morgan

**Grappaioli in Malo dal 1870** Antica Distilleria Attilio Dalla Vecchia

**Negozio Biologico Bioè** di Nadia Pernigotto ed Enrica Novello

**Prodotti tipici, pet, orto e giardino** Casarotto Quality Life

**Lavorazioni carni cotte** Coriele Luigi e Severino

**Produzione asparagi e miele** azienda agricola "Cazzola Mariano"

**Produzione e vendita vini sfusi ed in bottiglia** Cantina Val Leogra

**Produzione pane e prodotti da forno** Alipan alimento pane

**Sopressa agriturismo** Ai Tre Archi di Antonio Pizzolato



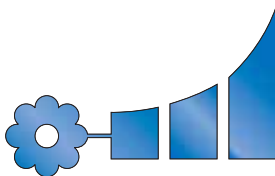
## INFORMAZIONI

Sabato 26  
Domenica 27  
335 5452652  
327 2977875

Associazione



**Omar Matteo Montagna**  
**Family Banker**



# BANCA MEDIOLANUM

GRUPPO BANCARIO MEDIOLANUM



Ufficio dei Promotori Finanziari

Via 4 novembre, 42 36075 Montecchio Magg. (VI)  
Tel. 0444 493000 -Fax 0444 493499 Cell. 331 3207781  
e-mail: [omarmatteo.montagna@bancamediolanum.it](mailto:omarmatteo.montagna@bancamediolanum.it)