



Scegli Tu |

- Baccalà
- Ricette cucina pesce



Scegli Tu |

- Cucina primi piatti
- Cucina veneta

Prima Pagina Archivio Redazione Tutte le notizie

ATTUALITA' REGIONALE | lunedì 12 gennaio 2015 15:14

Facebook RSS Direttore Archivio

SOMMARIO
PRIMA PAGINA
ECONOMIA VERONESE
ATTUALITA' REGIONALE
ANNUNCI E VARIE
POLITICA & CONGRESSI
SOLIDARIETA'
FIERE ED EVENTI
ENTI LOCALI NEWS
LO SCAFFALE
TEATRO E CULTURA
TUTTE LE NOTIZIE

ATTUALITA' REGIONALE | lunedì 20 ottobre 2014, 16:14

23/10, al Festival Triveneto del Baccalà entra in gara la provincia di Verona Portabandiera dei colori scaligeri alla manifestazione, che si prefigge di innovare un piatto della tradizione, sarà il ristorante Le Cedrare a Illasi

Condividi | 0

0
Consegna

L'eccentrico chef patron Marcantonio Sagramoso inserirà in menù tre pietanze a base di baccalà salato o stocco, a giudicare bontà e innovazione del miglior piatto della serata saranno i commensali



Torna il Festival Triveneto del Baccalà e, giunto alla vigilia di Expo 2015, esposizione universale a cui la manifestazione guarda idealmente, viene alzata l'asticella della competizione. Ai 31 chef in gara in Veneto, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia, viene infatti tolta la possibilità di usare il merluzzo fresco nella preparazione dei piatti. "Da quest'anno, i cuochi concorrenti dovranno dimostrare ancor più la loro abilità di saper innovare un piatto della tradizione e potranno usare il gadus morhua, la specie più nobile del merluzzo pescato nelle acque norvegesi, unicamente nelle versioni salato ed essiccato oppure stoccafisso", spiega Luca Padovani, presidente del Comitato organizzatore. Che annovera tra i componenti anche le Confraternite del baccalà nordestine (la veneziana Confraternita del Baccalà Mantecato, la Confraternita del Baccalà alla Vicentina, la Patavina Confraternita del Baccalà e la Confraternita dello Stofiss dei Frati di Rovereto), oltre al più grande importatore di stoccafisso del Nord Italia, Tagliapietra e Figli di Mestre (VE).

A rappresentare i colori di Verona quest'anno c'è il ristorante Le Cedrare, il locale che l'eccentrico chef patron Marcantonio Sagramoso ha aperto nella storica villa di famiglia a Illasi e da lui gestito insieme alla moglie Eleonora. Nella cena in programma giovedì 23 ottobre, Sagramoso proporrà in menù tre piatti a base di baccalà salato o stocco, preparati in modo innovativo: l'antipasto "Aji" di stoccafisso con piccadilly candito e guacamole leggermente piccante, salsa al nero di seppia, il primo piatto "Collana di pasta farcita di stoccafisso, capperi e olive con broccoletti e bagna cauda" e il secondo piatto "Kataifi di pesce stocco alla mantellina con purè di rape rosse ed aceto balsamico" (inizio serata ore 20, tel. 045-6520719).

Guida al Festival. Primi giudici del Festival saranno i commensali, che a fine serata sceglieranno il piatto più buono e innovativo, che rappresenterà la provincia di Verona alle selezioni regionali, a cura del Comitato organizzatore della manifestazione. Saranno infatti 4 le ricette venete che passeranno in finale e che dovranno misurarsi, insieme alla ricetta trentina e alla ricetta friulana, nel Galà interregionale in programma il 3 dicembre all'Antica Trattoria Ballotta di Torreglia (Pd). Ad eleggere il vincitore e ad assegnare il Trofeo Tagliapietra sarà una Giuria stellata, coordinata da Franco Favaretto, chef patron del Baccalàdivino di Mestre, e che tra i componenti annovera anche Alfio Ghezzi, chef dello stellato Locanda Margon di Ravina (TN), vincitore dell'edizione 2013 del Festival. Maggiori info serate: www.festivaldelbaccala.it



IN BREVE

lunedì 12 gennaio

LA REGIONE VENETO DESTINA 7 MILIONI DI EURO A COMUNI PER QUALIFICARE OFFERTA E SERVIZI TURISTICI. FINOZZI: "INVESTIMENTI UTILI ALLA RIPRESA ECONOMICA" (h. 10:04)

CENTRI URBANI. ZORZATO: QUASI 20 MILIONI A 39 PROGETTI DI RIQUALIFICAZIONE (h. 09:59)

venerdì 09 gennaio

PROGETTO "ECCCELLENZA DOLOMITI UNESCO". FINOZZI: FINANZIATE INIZIATIVE PER TURISMO ESCURSIONISTICO E SOSTENIBILE (h. 11:00)

SANITA': COLETTO SU PRESUNTE CARENZE INFERMIERI, "GARANTITO TURNOVER E FATTE ASSUNZIONI. TROPPO RIGORE? ROMA NON ASPETTA CHE DI POTERCI COMMISSARIARE. SE SFORIAMO UN EURO, IRPEF AL MASSIMO E VIA INTERI REPARTI, NON SOLO PERSONALE" (h. 10:58)

FIRMATO DAL PRESIDENTE ZAIÀ E DAL MINISTRO GUIDI UN NUOVO ACCORDO DI PROGRAMMA PER PORTO MARGHERA (h. 10:51)

CHARLY HEBDO: DONAZZAN: "CONDANNIAMO SENZA SE E SENZA MA. PARLIAMONE SOPRATTUTTO A SCUOLA" (h. 10:49)

PRIMO PAZIENTE SU ELICOTTERO 118 A VENEZIA. ZAIÀ: "SIMBOLO RINASCITA SANITA' VENEZIANA. CITTA' TURISTICA PIU' SICURA AL MONDO" (h. 10:39)

giovedì 08 gennaio

CHARLY HEBDO: ZAIÀ ESPRIME CORDOGLIO DEL VENETO ALLA FRANCIA (h. 09:14)

ZAIÀ: "NELLA CALZA DELLA BEFANA PER I VENETI IL CARBONE DI TANTI CRIMINI. UN TRISTE BOLLETTINO NERO" (h. 08:53)

mercoledì 07 gennaio

TURISMO E DISABILITA' A VENEZIA ASSESSORE FINOZZI: "50 MILA EURO DA REGIONE A ASSOCIAZIONE "GONDOLAALL" PER REALIZZARE UN PONTE PERMANENTE A PIAZZALE ROMA A FAVORE MOBILITA' TURISTI DISABILI TRAMITE GONDOLA" (h. 10:13)

Leggi le ultime di: ATTUALITA' REGIONALE

PUNTA IN ALT
SCEGLI IL NUOVO NORTON.
È arrivato Norton Security
Un'unica soluzione per una protezione
ACQUISTA ORA
Norton by Symantec

Articoli sullo stesso argomento:



Dicembre 21: la ricetta scacciacrisi è andare a cena in due ristoranti pagando una v...



7650 euro al mese? Madre single di Roma guadagna 7650 euro al mese da casa!



CARNEVALE E AMORE ECCO I TEMI DEGLI APPUNTAMENTI DI FEBBRAIO FIRMATI QUALITY LIVING