

**6 PRONTO PER LO SCONTO?**SUBITO **6€** DI BUONO SCONTO SU UNA SPESA MINIMA DI 35€

SCARICA IL TUO BUONO



PROMOZIONE VALIDA DAL 5 ALL'11 NOVEMBRE



LOGIN | REGISTRATI | L'ARENA CLIC

sabato 10.11.2012 ore 13.01

Provincia

 CERCA

Home | Comunità | Fotogallery | Spazio dei lettori | Dossier | TV & Media | Servizi | Il quotidiano | Magazine | Annunci

Cronaca | **Provincia** | Sport | Cultura & Spettacoli | Economia | Italia & Mondo

ECMA | 70° ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE DEL MOTOCICLO - MILANO, 15-18 NOVEMBRE 2012 **Se hai una moto hai una storia da raccontare.**

Home | Provincia



«Il sogno di Stefano» ha bisogno di fondi



La protesta viaggia in trattore «Si alzino i limiti per il mais»



Campane d'argento Un libro dedicato all'arte campanaria



Re Torbolin, la sfida è a «goti»



Premio S. Martino all'imprenditore Giulio Pedrollo



Oggi ultimo saluto a Gino Gelmini, combattente, partigiano

Due chef veronesi in gara al Festival del baccalà

08/11/2012

A

Alla terza edizione del Festival triveneto del baccalà, che si è aperto l'11 ottobre e si concluderà il 5 dicembre, ci sono anche due ristoranti veronesi, «Le Cedrare» di Illasi e «All'Antica Ala» del Castello di Bevilacqua, pronti alla sfida per risultare tra i sei migliori dei 25 che concorrono e che si giocheranno la finale a Padova il 5 dicembre. L'onore di aprire la tenzone nel Veronese, dove saranno i clienti a giudicare il piatto più gustoso e rigorosamente più innovativo, spetta questa sera al ristorante illasiano «Le Cedrare», a cui seguirà il 15 novembre il ristorante «All'Antica Ala». Marcantonio Sagramoso, chef a «Le Cedrare» (tel. 045-6520719), proporrà alle 20, involtini di riso trasparenti con baccalà, soja dolce e germogli con insalata agro piccante di mango verde; zuppa di baccalà e mandorle con cannoli di porro e topinambur; baccalà cucinato sott'olio con pavè di semolino e rapa rossa. Mida Muzzolon, chef «All'Antica Ala» del Castello di Bevilacqua (tel. 0442-93655), aprirà alle 20.30 con una composizione di baccalà con petali di salmone affumicato su misticanza di stagione; riso Carnaroli con baccalà fresco e topinambur accompagnato da chips di patata; baccalà alla nuova vicentina. La manifestazione è promossa dal Comitato del Festival triveneto del baccalà verso Expo 2015, di cui fanno parte le Confraternite del baccalà alla vicentina, del mantecato veneziano, del baccalà alla cappuccina padovana e del baccalà dei frati di Rovereto che, in collaborazione con la delegazione euganea e del basso Padovano dell'Accademia italiana della cucina e la società Tagliapietra e Figli srl, la più importante azienda importatrice di stoccafisso del Nord Italia, hanno voluto portare alla ribalta attraverso il Festival questo alimento ricco di valori nutrizionali, estremamente versatile in cucina.V.Z.

Mi piace

Invia

Sign Up per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Tweet

0

0

FOTOGALLERY

Tutte le fotogallery



Fieracavalli tra Gala d'oro e salone del bambino

PUBBLICITÀ

PIÙ VISTI

1. Morto Amos Spiazzi, il generale dei ...
2. Precipita dal ponte in auto, giovane ...
3. La crisi colpisce Gardaland Si tratta ...
4. Martini mamma over50 spopola su tv ...
5. Nipotine molestate dallo zio con la ...
6. Capolavoro Hellas, il Sassuolo si arrende ...
7. Aperture domenicali, Verona dice no
8. Cacciatore scivola e annega Il suo ...
9. Investe il cane sulle strisce Automobilista ...
10. Senzatetto chiama il 117 recuperati 3 ...

VUOI UNA PROFESSIONE SICURA?

 **ISTITUTO ANTONIO PROVOIO**

CORSI TRIENNALI A QUALIFICA PER I GIOVANI IN OBBLIGO FORMATIVO

**AUTORIPARATORE
ELETTRICISTA
TERMIDRAULICO** Corsi Gratuiti

EUROCOMPTON