

← Tutti gli eventi



INFORMAZIONI

DOVE

Ristorante Le Cedrare

Stradone Roma,
8, Illasi



QUANDO

Dal 12/11/2015 Al 12/11/2015
20:15

COSTO

€ 45,00

[Vai al sito](#)

TI PIACE?

0

0

Giovedì 12 novembre, alle ore 20.15, al Ristorante Le Cedrare a Illasi (VR) si terrà la venticinquesima tappa del Festival Triveneto del Baccalà – Trofeo Tagliapietra (www.festivaldelbaccala.it), giunto quest'anno alla sua **sesta edizione**.

Alla manifestazione, organizzata dalla **Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato**, la **Venerabile Confraternita del Baccalà alla Vicentina**, la **Patavina Confraternita del Baccalà** e la **Vulnerabile Confraternita dello Stofiss dei Frati**, in collaborazione con la **Tagliapietra e Figli Srl** l'azienda importatrice di stoccafisso più prestigiosa del Nord Italia, con sede a Mestre (Venezia), parteciperanno **30 ristoranti del Triveneto** per aggiudicarsi il **titolo di migliore ricetta a base di baccalà**.

Marcantonio Sagramoso, lo Chef del Ristorante Le Cedrare, dovrà preparare, come da regolamento, **tre piatti - antipasto, primo, secondo - a base di baccalà**. Le ricette dovranno essere **originali e innovative** e verranno giudicate dagli stessi **commensali** prima di passare al giudizio del Comitato Organizzatore del Festival.

Il ristorante **Le Cedrare** **gareggerà con le seguenti ricette:**

- **Antipasto:** Croccole di baccalà stufato di cipolle borettane, sabbia di capperi e aria di limoni
- **Primo piatto:** Bulgurotto al nero di seppia, tocchetti di baccalà, emulsione di peperone rosso
- **Secondo piatto:** Scaloppa di baccalà al pan di sedano, purè di topinambur e ragout di crostacei.

«La mia è una cucina curata nei dettagli, nel segno della tradizione veronese, con accenni alla tradizione dei Paesi Bassi, luogo di origine di mia madre e ai profumi del sud-est asiatico - spiega Chef Sagramoso - Durante la serata dedicata al Festival valorizzerò questi elementi per cercare di offrire al pubblico un'esperienza gustativa originale e unica».

La **finale** del Festival Triveneto del Baccalà - Trofeo Tagliapietra si svolgerà il **2 dicembre 2015 alla Tenuta Polvaro di Annone Veneto (Venezia)**. Una giuria stellata proclamerà la **migliore ricetta a base di baccalà**, assegnando allo chef vincitore il **Trofeo Tagliapietra** e un **viaggio alle Lofoten**, isole norvegesi patria dello stoccafisso.

Inoltre grazie a **“Baccalando”**, i nuovi **aperitivi** firmati Festival Triveneto del Baccalà, sarà possibile degustare appetizer e stuzzichini a base di baccalà anche durante il momento dell'happy hour al **Tappasotto** di Verona, **mercoledì 18 novembre**. Infatti, a partire da quest'anno, all'evento enogastronomico già collaudato si affiancherà un percorso alternativo che coinvolgerà i **locali più alla moda del Veneto**. Ogni proposta culinaria dovrà essere accompagnata da un cocktail e il **“taste” più votato sarà presentato e servito durante la serata finale del Festival**.

«Quella del 2014 - afferma Luca Padovani, Presidente del Comitato Organizzatore del Festival - è stata un'edizione che si è contraddistinta per la qualità dei piatti in concorso, ci auguriamo che questa nuova edizione possa alzare le nostre aspettative. I nomi degli chef e dei ristoranti che hanno aderito al progetto sono conosciuti nel Triveneto e alcuni di essi sono stellati. Non ci resta che augurare a tutti i partecipanti buon lavoro».

«Fin dall'inizio abbiamo puntato all'innovazione, nel rispetto della tradizione - ha spiegato Daniele Tagliapietra, Amministratore Delegato dell'omonima azienda - La Tagliapietra e Figli nasce proprio dall'interpretazione e dalla valorizzazione di un'antica tradizione familiare popolare veneta. L'apertura del Festival ai locali più alla moda del Veneto rappresenta la volontà di far conoscere il merluzzo, alimento profondamente legato alla tradizione culturale veneta, i suoi valori nutrizionali, la facilità di preparazione, anche ai più giovani e in contesti meno formali».

Per info e prenotazioni Ristorante Le Cedrare:

045-6520719

info@lecedrare.it

Costo a persona € 45 (vini inclusi)