



Quando la cucina profuma di Bacalà Alla Vicentina - CORSO PER PROFESSIONISTI



INIZIO CORSO: lunedì 24 febbraio 2025

durata: 5,5 ore

Prezzo: **219,60 € (180,00 € + IVA)**

Il **Bacalà alla Vicentina** non manca mai nella ristorazione del territorio che fa della tradizione il proprio punto di forza; ma non sempre il piatto proposto è rigorosamente in linea con l'antica ricetta. Questo corso, promosso dalla **Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina**, con Confcommercio Vicenza e Università del Gusto, punta proprio a riportare l'attenzione dei professionisti della ristorazione sulla scelta della materia prima, sugli ingredienti ammessi, sul complesso procedimento di preparazione, il giusto abbinamento con la polenta e con i vini. L'obiettivo è quello di rivedere, grazie alle indicazioni che saranno fornite dagli esperti, la qualità del piatto proposto ai propri clienti, garantendone i massimi livelli di eccellenza e legame alla tradizione.

La fortuna e il fascino del Bacalà alla Vicentina

Introduzione generale

• **Tiziana Agostini**, Presidente Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina

Il successo del piatto nella ristorazione

• **Claudio Ballardin**, Coordinatore del Gruppo Ristoratori della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina

Come si produce lo stoccafisso. Alla ricerca del miglior prodotto

• **Olaf Pedersen**, Market Manager Tørrfisk fra Lofoten AS

Mais e polenta. Conoscere un mondo poco noto

• **Fabio Ortolan**, Georgofilo

Vino e bacalà: cercare un'accoppiata vincente

- **Roberta Moresco**, Sommelier professionale
- **Riccardo Penzo**, Sommelier e produttore

Preparare la materia prima

Fasi e modi di cottura del Bacalà alla Vicentina

Come valutare la riuscita del piatto

- **Amedeo Sandri**, Cuoco e formatore

Degustazione e brindisi finale

Obiettivi:

- Fornire gli strumenti culturali del piatto di Bacalà alla Vicentina
- Far conoscere gli ingredienti necessari e opportuni da impiegare
- Mostrare le fasi di realizzazione dalla spinatura del merluzzo ammollato alla trasformazione in Bacalà alla Vicentina
- Far preparare il piatto
- Fornire gli strumenti per valutarne la realizzazione

Contenuti:

- Che cos'è il Bacalà alla Vicentina
- La centralità degli ingredienti per realizzarlo
- Come si prepara; quali gli abbinamenti di vino corretti
- L'importanza della polenta e sue varietà

[Clicca qui, per scoprire tutti gli eventi.](#)

Calendario

Lunedì 24 febbraio 2025

dalle ore 9.00 alle ore 14.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 17 febbraio 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti che desiderano arricchire la propria offerta ristorativa con proposte di alta qualità.