



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



INIZIO CORSO: lunedì 10 febbraio
2025

durata: 2 ore

Prezzo: **61,00 € (50,00 € + IVA)**

Il **Bacalà alla Vicentina** è il simbolo gastronomico del territorio vicentino ed è intrecciato con la sua storia, la sua identità. Un tempo questa specialità era considerata un "piatto povero" e veniva preparata con cura nella case dei vicentini. Oggi le conoscenze e le tecniche per cucinare il piatto sono preservate soprattutto dalla ristorazione ed è più difficile ritrovarle in ambito domestico. Questo corso, promosso dalla **Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina**, con Confcommercio Vicenza e Università del Gusto, intende ritrovare le radici di questa specialità e fornire, attraverso una dimostrazione pratica, gli elementi per la sua preparazione a casa.

Introduzione

- **Carlo Pepe**, Segretario Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina

Custodire e rilanciare la tradizione

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

Il vino da bacalà (con degustazione di 4 vini diversi)

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

Come cucinare il bacalà alla vicentina (dimostrazione e degustazione)

- **Amedeo Sandri**, Cuoco e formatore

Obiettivi:

- Far comprendere l'importanza della cucina "di tradizione"
- Far conoscere le caratteristiche del Bacalà alla Vicentina
- Mostrare come si prepara
- Fornire un preliminare orientamento alla valutazione dell'esecuzione del Bacalà alla Vicentina

Contenuti:

- **Importanza di preservare e rilanciare la tradizione**
 - Analisi di un piatto: il Bacalà alla Vicentina
 - La centralità della materia prima e i corretti abbinamenti piatto-vino
- **Dimostrazione della preparazione del Bacalà alla Vicentina**
 - Analisi e degustazione

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

Calendario

Lunedì 10 febbraio 2025

dalle ore 20.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 3 febbraio 2025.

Destinatari:

Tutti gli appassionati di cucina.