

Si ringraziano per la collaborazione
i seguenti ristoranti aderenti al
Gruppo Ristoratori della Confraternita:

- Antica Trattoria Due Mori
- Antica Trattoria Fattori
- La Trattoria Di Palmerino
- Locanda Granpasso
- Locanda Mantegna
- Ristorante Aeolia
- Ristorante Al Castello Superiore
- Ristorante Al Pioppeto
- Ristorante Al Torcio
- Ristorante Belvedere
- Ristorante Contarini
- Ristorante Da Beppino
- Ristorante Da Remo
- Ristorante Gabri E Giorgio
- Ristorante La Mena
- Ristorante La Rosina
- Ristorante Il Querini Da Zemin
- Ristorante Vaccese
- Ristorante Valpomaro
- Ristorazioni Di U. Loretta
- Trattoria Ai Mediatori
- Trattoria Ghezzo
- Trattoria Da Amilcare
- Trattoria Leoncino
- Trattoria Mora
- Trattoria Pedrocchi
- Trattoria Veneta Al Cervo



6° Gran Galà



DEL BACALÁ ALLA VICENTINA



Si ringraziano per i vini le seguenti cantine:

Berlucchi
Beato Bartolomeo Breganze
Colli Vicentini
Colli di Bugano

Menu

Martedì 15 settembre 2015



6° Gran Galà

DEL BACALÀ

Sandrigo 15 Settembre 2015 ore 20.30

Da tenere presente prima di...

Il "bacalà alla Vicentina" in compagnia di nuovi prodotti, nuovi sapori, nuove costruzioni; il risultato di una globalità che mette in prima fila gli scambi, le "fusion", in una convivenza che vede tutti noi alla ricerca del buono ma distante dal nostro "consueto" che va accettata per le mescolanze con la nostra storia e **con l'Expo** che ormai è una realtà viva. Siamo questa sera chiamati ad esaminare e gustare i piatti senza l'abituale modalità che ci vuole alla ricerca di sapori correnti o "ancestrali". Troveremo nel Menù fra l'altro:

la tapioca: un vegetale derivato dal tubero della manioca, una pianta originaria dell'America del Sud. *Il Salmone selvaggio*, catturato mentre risale il fiume dopo il soggiorno nel Mar di Bering, il Taro (*colocasia*) una radice originaria della Polinesia e che ora ci giunge dalla Corea, con cui si crea una zuppa che aiuta le funzioni digestive, *i funghi dal Giappone-Shiitaki*, ad insaporire "il gnocco di fioretta", *il Lime dei Caraibi* a dare un tocco esotico al sorbetto, la Quinoa classificata come cereale anche se appartiene alla famiglia degli spinaci e da cui si estrae una farina deliziosa, densa di proteine ma priva di glutine, dal Perù e dalla Bolivia; *spezie varie dall'India*; tutti prodotti proposti che impreziosiscono con la loro spiccata personalità il desco del Gran Galà-

Nel contempo onoriamo il piatto che più di ogni altro identifica Vicenza, noto ovunque ma non gustato ovunque. Molto spesso imitato a sproposito. La Confraternita vuole essere il portavoce legittimato di un piatto, di una storia che unisce le genti vicentine, venete, italiane e... non dimentichiamoci che gli ingredienti della "*Polenta e Bacalà alla Vicentina*" richiamano la Scandinavia con il Merluzzo, la Americhe con il Mais, mentre olio, farina, formaggio e sarde l'Italia Mediterranea.

Buona cena e buon Galà a tutti da:

Romolo Cacciatori, Presidente della Commissione

Amouse Bouche

Spuma leggera di zucchine e curcuma con chips di Tapioca fritta

Filetto di Trota della Valle del Chiampo De.Co. in saor
con uva fragola

Quinoa dell'Ecuador con tartare di verdure, morceau di pollo
al curry e guanciaie croccante

Franciacorta docg "Berlucchi '61" brut 12,5% vol.

Antipasto

Tartare di salmone selvaggio del Mar di Bering con
cubetti di mango e sesamo nero su letto di ananas e
verdure croccanti aromatizzate all'olio di sesamo

Gambellara doc classico "Prime Brume" 12 % Vol.
Cantina di Gambellara

Primi Piatti

Crema di zucca, porri e radici di taro con code di Bacalà,
peperoncino e soia con grissino al rosmarino

Gambellara doc classico "Prime Brume" 12 % Vol.
Cantina di Gambellara

Gnocco morbido di fioretta con porcini e finferli su salsa di
pane ed intingolo di Shiitaki

Gambellara doc classico "Togo" bianco 13,5 % Vol.
Cantina di Gambellara

Main Course

Bacalà alla Vicentina secondo la ricetta tradizionale della
Venerabile Confraternita con polenta di Mais Marano

Vespaiole doc Breganze "Sulla rotta del Bacalà" 12,5 % Vol.
Cantina B. Bartolomeo Breganze

Tai Rosso doc Colli Berici "La Grenade" 13,5% Vol.
Colle di Bugano

Dessert

Coulis di papaya con sorbetto al lime e menta

Crema semifredda al Tea di Ceylon e vaniglia di Bourbon con
frutta secca e disidratata su salsa di pesca saturno e menta con
meringa al cacao del Brasile sbriciolata

Torcolato Classico doc Breganze 12,5 % Vol.
Cantina B. Bartolomeo Breganze

Coccole finali

Caffè Robusta do Brasil

Degustazione di Grappe Poli