



Pranzo di baccalà a Sandrigo (Vicenza)



1 febbraio 2020

max 51 partecipanti

"SIOVA VITTORIA" LA CREATRICE DEL "BACALÀ ALLA VICENTINA"

1890: tempo lontano, quasi irreali... La città sonnecchiava: i "titolati" si radunavano al loro circolo che si chiamava appunto "Casino dei nobili" e trascorrevano le lunghe serate nei virtuosismi del biliardo o commentando le gazzette; le signorine accompagnate dalle vigilanti genitrici, compievano la passeggiata crepuscolare per il Corso con meta il caffè "Cavour", per l'aranciata o il gelato da sorbire golosamente.

Uno dei ritrovi più in voga, era quello della trattoria "Polenta e baccalà" aperto dalla signora Giuseppina Terribile in Bianco, detta familiarmente la "siora Vitoria".

La "siora Vitoria" era diventata in breve una vera e propria istituzione cittadina.

- h. 7.20 Merano, Piazza Flader
- h. 8.00 Bolzano, corso Libertà (fermata autobus a fianco monumento)
- h. 8.05 via Palermo (fermata autobus dopo incrocio viale Europa)
- h. 8.10 parcheggio autostrada Bolzano sud
arrivo a Sandrigo, breve pausa libera fino al pranzo
- h. 12.30 pranzo a "La trattoria di Palmerino", via Piave 13, Sandrigo (VI)
dopo il pranzo partenza per Vicenza, tempo libero a disposizione
- h. 18.00 partenza per il rientro

Menù : Lofotenfisksuppe (zuppa tipica norvegese con sedano, porro, cipolle, patate, merluzzo, salmone e panna acida)

Entrée : Bacalà mantecato alla veneziana con zucca polesana in agrodolce cottura di uva passa e pinoli
Nido di polentina bianca e trippe di baccalà in lenta cottura con pomodorini leggermente piccanti
Guance di merluzzo con croccante panatura e maionese di soia
Stoccafisso e patate dei Frati di Rovereto

Io e il baccalà - Vespaiolo spumante - Cantina Io Mazzucato

Primo : Riso di qualità vialone nano essiccato sull'aria dell'azienda Melotti mantecato con il Baccalà alla vicentina
Sua maestà

Secondo : **il Bacalà alla vicentina di Palmerino**

con Polenta di mais Marano

(piatto vincitore della prova del Cuoco)

Vespaiolo di Breganze - Sulla rotta del Bacalà - cantina B. Bartolomeo

Dessert : Tartelletta di frolla con mousse al cioccolato bianco e frutta fresca mentuccia e gocce di fragole

Prosecco di Valdobbiadene dry - Santo Stefano - cantina Ruggeri

Caffè e liquori della casa

Quota di partecipazione **€ 66,00**

Prenotazioni e versamento della quota entro 6 gennaio 2020

Intesa San Paolo, sede BZ – IBAN IT41 C030 6911 6191 0000 0004 439

Compreso nella quota : viaggio in pullman, pranzo come da menù

Per ulteriori informazioni / Für weitere Informationen :

info@freeland.bz.it ; verein@freeland.bz.it www.freeland.bz.it ; tel. 342 1789309

Per motivi organizzativi sono possibili variazioni di programma / Aus organisatorischen Gründen können Abweichungen vom Programm stattfinden