

C'è un piatto magico, che racchiude la sapienza di un territorio, che porta con sé la memoria di storie e fatiche passate, di viaggi avventurosi e di amicizia tra le genti: è il Bacalà alla Vicentina. Mentre cresce il suo gradimento, sempre più diminuiscono le competenze nel prepararlo.

Per questo, la **Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina**, custode del piatto, e **Confcommercio Vicenza** attraverso la sua scuola di cucina "**Università del Gusto**", propongono questo percorso culturale e operativo per appassionati dell'enogastronomia e professionisti della ristorazione.

Tre appuntamenti tra gennaio e febbraio 2025, con due incontri a carattere generale e divulgativo e una giornata di vera e propria formazione.

Un'occasione per sapere e saper fare, dalla storia alla cucina.



**INQUADRA
IL QR CODE**

per iscriverti agli eventi



**CONFCOMMERCIO
VICENZA**



Università del Gusto

Università del Gusto
Via Piazzon, 40, Creazzo (VI)
tel. 0444 964300
info@universitadelgustovicenza.it

QUANDO LA CUCINA PROFUMA DI BACALÀ

Un percorso a cura di
**Venerabile Confraternita
del Bacalà alla Vicentina,
Confcommercio Vicenza,
Università del Gusto.**





Lunedì

27

gennaio 2025

dalle ore 20.30
alle ore 22.30

Serata inaugurale

Riscoprire la cucina della tradizione. Quale?

- Prolusione del prof **Danilo Gasparini**, Presidente Consiglio Scientifico Biblioteca Internazionale "La Vigna"

Nel gran mondo del bacalà

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

Sulla rotta di Pietro Querini e del Bacalà

- **Antonio Chemello**, Presidente Pro Loco Sandrigo

Per info e iscrizioni inquadra il QRCode.



Lunedì

10

febbraio 2025

dalle ore 20.30
alle ore 22.30

Serata formativa

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**, Somellier professionale
- **Riccardo Penzo**, Somellier e produttore

Come cucinare il bacalà alla vicentina

(dimostrazione e degustazione)

- **Amedeo Sandri**, Cuoco e formatore

Per info e iscrizioni inquadra il QRCode.



Lunedì

24

febbraio 2025

dalle ore 9.00
alle ore 14.30

Giornata formativa

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

- **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**, Somellier professionale
- **Riccardo Penzo**, Somellier e produttore

Fasi e modi di cottura del Bacalà alla Vicentina

Come valutare la riuscita del piatto

- **Amedeo Sandri**, Cuoco e formatore

Degustazione e brindisi finale

Per info e iscrizioni inquadra il QRCode.