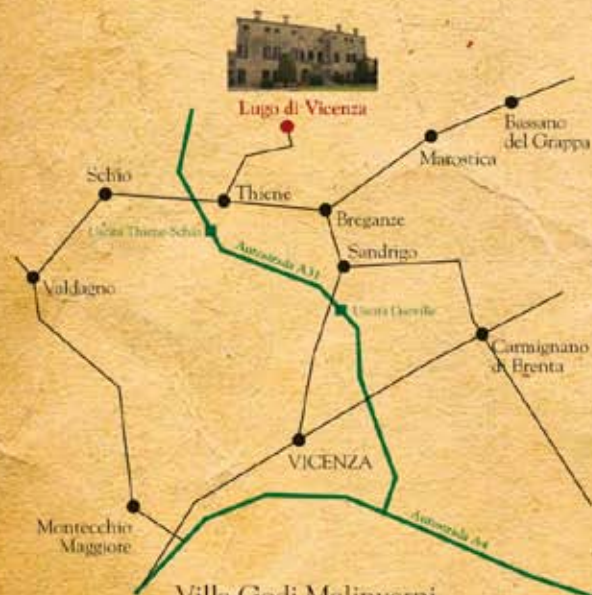


Prove di Matrimonio fra due Confraternite

Venerdì 26 febbraio 2010, ore 20.00.

Villa Godi Malinverni
Lonedo - Lugo di Vicenza (VI)



Villa Godi Malinverni
Via Palladio, 44
Lonedo Lugo di Vicenza (VI)
Tel. 0445 860561

Il costo della serata è eccezionalmente
contenuto in euro 40,00

Le prenotazioni sono vincolanti e sono accettate in ordine
di ricevimento e fino ad esaurimento dei posti
e sono da farsi a mezzo

email: provematrimonio@libero.it
solo sms: 347 6082950

Termine ultimo per le iscrizioni è il 22 febbraio 2010



RICETTA CLASSICA DEL BACALÀ ALLA VICENTINA

Ingredienti per 12 persone:

Kg 1 di stoccafisso secco - gr. 500 di cipolle
Litri 1 di olio d'oliva extravergine
3-4 acciughe
½ litro di latte fresco - poca farina bianca
gr. 50 di formaggio grana grattugiato
un ciuffo di prezzemolo tritato
sale e pepe

Preparazione

Ammollare lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni.
Levare parte della pelle. Aprire il pesce per lungo, togliere la lisca e tutte le spine. Tagliarlo a pezzi quadrati, possibilmente uguali.
Affettare finemente le cipolle; rosolarle in un tegamino con un bicchiere d'olio, aggiungere le acciughe dissalate, diliscate e tagliate a pezzetti; per ultimo, a fuoco spento, unire il prezzemolo tritato.
Infarinare i vari pezzi di stoccafisso, irrorati con il soffritto preparato, poi disporli uno accanto all'altro, in un tegame di cotto o alluminio oppure in una pirofila (sul cui fondo si sarà versata, prima, qualche cucchiaiata di soffritto); ricoprire il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo anche il latte, il grana grattugiato, il sale, il pepe.
Unire l'olio fino a ricoprire tutti i pezzi, livellandoli.
Cuocere a fuoco molto dolce per circa 4 ore e mezzo, muovendo ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mai mescolare.
Questa fase di cottura, in termine "vicentino" si chiama "pipare". Solamente l'esperienza saprà definire l'esatta cottura dello stoccafisso che, da esemplare ad esemplare, può differire di consistenza.
Il bacalà alla vicentina è ottimo anche dopo un riposo di 12-24 ore. Servire con polenta.

A cura della

"Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina"



2punti



L'Associazione
Tipicamente Lugo

organizza

Prove di Matrimonio fra due Confraternite



Confraternita
del Mais Marano

Venerdì 26 febbraio 2010
ore 20.00

Villa Godi Malinverni
Lonedo - Lugo di Vicenza (VI)



VENERABILE CONFRATERNITA
DEL BACALÀ ALLA VICENTINA

Costituitasi il 1° marzo 1987, la Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina, ha avuto finora una quarantina di aderenti. Si viene cooptati con una cerimonia caratteristica che prevede l'investitura, anziché con un'antica spada, con uno stoccafisso che viene appoggiato sulle spalle del confratello, secondo l'antico rito di iniziazione dei cavalieri. La Confraternita ha depositato da un notaio l'autentica ricetta del bacalà alla vicentina. Per distinguerlo da tutti gli altri piatti - visto che a Vicenza si chiama bacalà lo stoccafisso - quello berico è un bacalà con una c sola. Della Venerabile Confraternita è attualmente diventato priore Walter Stefani, mentre presidente è Luciano Righi.

Sito: www.baccalàallavicentina.it/it/confraternita



Confraternita
del Mais Marano

CONFRATERNITA
DEL MAIS MARANO

Nata nell'aprile del 2008, la Confraternita del mais Marano conta dodici membri fondatori e più di cento soci. Si tratta di una costola del Consorzio di Tutela del mais Marano (sorto nel 1999) che ha come obiettivo la tutela di questo prodotto, che ha ottenuto la denominazione De.Co. da parte del Comune di Marano Vicentino. E' attivata anche la procedura per ottenere il marchio Dop. L'obiettivo della confraternita è proprio quello di realizzare eventi che possono promuovere questo prodotto tipico e volti a far conoscere la sua storia. Il presidente della Confraternita è Adolfo Zambon e del direttivo fanno parte anche Bernardino Sartore e Paola Franco.

Sito: www.maismarano.it

Testi tratti dal libro "I Mantellati" Confraternite e Associazioni
Enogastronomiche del Vicentino

Autore Antonio Di Lorenzo - Edizioni Terra Ferma

Pubblicazione promossa da Vicenzae

con il concorso dell'Amministrazione Provinciale di Vicenza

Prove di Matrimonio fra due Confraternite

Poenta e Bacalà quale binomio culinario è mai stato più azzeccato? La successiva domanda che sorge spontanea è la seguente: ma che poenta e che bacalà?

A questa domanda può essere data una sola risposta:

"Bacalà alla Vicentina dea Confraternita de Sandrigo e la poenta fata con la farina de Mais Marano", due prodotti di un'eccellenza unica che meritano i numerosi scritti che sono stati fatti per tessere le lodi di entrambi.

Dopo aver decretato il Vespaiolo come vino di accompagnamento, la Confraternita del Bacalà ha voluto creare il giusto abbinamento anche con la scelta della polenta di contorno a questo prezioso piatto, e così al termine di una serata conviviale dal titolo "la disfida della polenta", il direttivo della Confraternita della Bacalà, ha scelto all'unanimità di proporre ai propri adepti, la polenta di Mais Marano fra le quattro polente esaminate.

Dopo l'accettazione da parte dei soci, si vuole ora rendere pubblica questa scelta fissando la data dell'effettivo matrimonio a Sandrigo, in settembre 2010 durante le giornate dedicate al Bacalà.

Ma come tutti i matrimoni che si rispettano è necessario fare i preparativi e le prove ed ecco il perché di questa serata, che darà modo a tutti di avvalorare in modo tangibile la grande valenza e affinità di queste specialità.

Un luogo magico e perfetto come villa Godi Maliverni, con un menu d'eccezione curato dal grande Maestro Chef Amedeo Sandri, daranno il via ai preparativi del vero e proprio Matrimonio di settembre 2010.



Apriranno i festeggiamenti il gruppo folcloristico "Saltamarano" della Confraternita del Mais Marano, che eseguiranno balli dei primi anni del '900, su basi musicali del gruppo musicale "Banda Brian".

Associazione Tipicamente Lugo