Gusto e innovazione al

Gran Galà del Bacalà di Sandrigo

Partenza col botto alla Festa del Bacalà di Sandrigo: il Gran Gala che si è tenuto nella serata di martedì 17 settembre ha visto non solo la calda presenza di oltre 600 partecipanti ma anche la gustosa complicità dei Prodotti Loison sia nel menu che con gli ospiti.

In occasione del 60° di Fondazione della Pro Loco di Sandrigo (VI), si è tenuto il Gran Gala del Bacalà alla Vicentina De.Co., che ha avuto come ospiti d'eccezione il cantautore Ron e i campioni olimpici Sara Simeoni e Daniele Molmenti premiati per il loro valore con i prodotti Loison, tra cui la tradizionale Veneziana.

Una serata impeccabile, quella di martedì, che ha visto la partecipazione degli chef del Gruppo Ristoratori del Bacalà alla Vicentina, guidati da Antonio Chemello; quest'anno è stato realizzato un superbo menu: oltre all'orgoglio sandricense, Sua maestà il Bacalà alla Vicentina della Venerabile Confraternita, in carta un paio di portate audaci e decisamente indovinate, utilizzando il quinto quarto del merluzzo: le lingue e la trippetta.

A degna conclusione della cena il dolce dedicato all'anniversario e la coccola finale: un gelato a base di noce di Lugo (VI) De.Co. ricoperto dalla suadente polvere di Panettone Loison, un ingrediente innovativo e versatile nella sua semplicità di utilizzo.

Non poteva mancare lo stile Loison nell'omaggio consegnato a tutte le gentili ospiti presenti: la Cappelliera Loison, un dolce dono di gusto e buon gusto!

**Press Info:**

[press@loison.com](mailto:press@loison.com)  
Eleonora Pontello +39 0444 557844  
Giulia Marruccelli + 39 347 0452739  
[www.loison.com](http://www.loison.com/)  
[www.insolitopanettone.com](http://www.insolitopanettone.com/)  
[www.facebook.com/loison.panettone](https://www.facebook.com/loison.panettone)

Segue menu della serata

IL MENU’

Entreé

Tempura di lingue di merluzzo su crostone di patate di Rotzo e riduzione al pomodoro piccante.

In abbinamento Spumante Vespaiolo Extra Dry Doc Breganze – Cantina B. Bartolomeo di Breganze – Tai Rosso Spumante Brut – Cantina Pegoraro.

Antipasto

Stoccafisso di Røst in insalata con julienne di cipolla rosa di Bassano, sedano di Rubbio, patata di Posina su cestini di pasta Brick.

In abbinamento Spumante Brut Lessini Durello Doc – Cantina Colli Vicentini

Primo piatto

Crema di zucchine e patate di Posina con “latecio” ovvero trippetta di Baccalà e chips di Mais Marano.

In abbinamento Breganze Doc Vespaiolo “Sulla rotta del Bacalà” 2012 - Cantina B. Bartolomeo di Breganze

Secondo piatto

Sua maestà il Bacalà alla Vicentina della Venerabile Confraternita con polenta di mais Marano.

In abbinamento Breganze Doc Vespaiolo “Sulla rotta del Bacalà” 2012 - Cantina B. Bartolomeo di Breganze – Tai rosso Doc Colli Berici 2012 – Cantina Pegoraro

Formaggio Piave Vecchio Lattebusche con composte Rigoni di Asiago.

In abbinamento Tai rosso Doc Colli Berici 2012 – Cantina Pegoraro

Dessert

Gelato alla noce di Lugo (VI) De.Co. con gheriglio pralinato e granella di Panettone sbriciolato Loison.

Dolce Delizia di frutta fresca, cioccolato, pan di spagna, crema chantilly.

In abbinamento Recioto di Gambellara Classico Docg “Casellato” 2008 – Cantina Colli Vicentini

*fondo comunicato stampa.tif*