



Repas del Decennale

Domenica 20 Ottobre 2024

Menu

Tortino di funghi

Tratto da Merlin Cocai – Doctrinae Cosinandi 1521

Tortino di anguilla e datteri

Tratto da Merlin Cocai – Doctrinae Cosinandi 1521

Trippette allo zafferano

Tratto da Bartolomeo Scappi – Opera 1570

Lessini Durello DOC - Corte Moschina

*

Risotto al tarufo nero dei berici

Lessini Durello DOC - Corte Moschina

*

Guancetta brassata
contorni abbinati

Cabernet sawignon - Az.Agr. Sacramundi

*

Torta del decennale

Passito di Gambellara - Vitevis

*

Caffè e distillati

Servizio effettuato da:





DECENNALE DEL BAILLIAGE VENETO PALLADIO
DELLA CHAINE DES ROTISSEURS



PROGRAMMA DELLA GIORNATA
DOMENICA 20 OTTOBRE 2024

Ore 11,00 RITROVO PRESSO VILLA VALMARANA BRESSAN a Monticello Conte Otto
Ingresso da via Vigardoletto n° 31

Villa Valmarana, sita a Vigardolo di Monticello Conte Otto in provincia di Vicenza, è una villa veneta progettata da Andrea Palladio nel 1542, tra le prime opere autonome dell'architetto. L'edificio è dal 1996 nell'elenco dei patrimoni dell'umanità dell'UNESCO, assieme alle altre ville palladiane del Veneto.

Ore 11.15 RELAZIONE SU: L'AMBIENTE DI CUCINA NELLE VILLE VENETE

Breve relazione su come l'architetto Andrea Palladio ponesse cura e attenzione nella progettazione degli edifici non solo alle stanze di rappresentanza ma anche alla funzionalità degli ambienti di servizio.

Ore 12,20 REPAS

Il Bailliage è intitolato ad Andrea Palladio e ci è sembrato giusto festeggiare il nostro decennale in una sede adeguata e, quindi, in una villa Palladiana. Abbiamo trovato la villa che ci ospita nell'immediata periferia di Vicenza a 6 chilometri dal casello autostradale di Vicenza Nord.

Anche per il menu abbiamo pensato ad un ricordo dei tempi di Andrea Palladio e così i piatti moderni saranno preceduti da tre antipasti tratti da famosi ricettari dell'epoca per capire come siano cambiati i gusti nei secoli e come tuttavia risultino sempre stimolanti per il palato e per la mente.

Contributo per la giornata euro 70,00 da pagare in loco
Per prenotazioni, entro martedì 15 ottobre, rivolgersi a:

giancarloandretta@libero.it
3398350849