



RISI CONDIVISI TRA STORIE E SAPORI

“Un chicco per Bacco” è un evento enogastronomico e culturale che ha come protagonista il riso, uno dei prodotti più significativi del territorio veronese.

Sei serate a tema pilotate da Gabriele Ferron, autentico maestro della nostra tradizione culinaria e ambientate nella suggestiva cornice del ristorante Bacco d'Oro di Mezzane a Verona. Le colline dell'omonima valle fanno da sfondo alla creatività e all'appetizing offrendo momenti conviviali ricchi di storia e di cultura. Tradizioni, sapori e suoni come chicche di saggezza in un piatto di squisite emozioni.

Agli ospiti che parteciperanno almeno a quattro incontri sarà offerto in omaggio un Cesto della Spesa con prodotti tipici del nostro territorio.

“Un chicco per Bacco” è un appuntamento mensile, sempre di Giovedì, da Giugno a Dicembre 2013.

IL CALENDARIO

13 GIUGNO
"UN CHICCO PER BACCO "

11 LUGLIO
"LA PILA CANTA"

12 SETTEMBRE
"RISO COL PESSIN"

17 OTTOBRE
"FANTASIE DAL BOSCO"

14 NOVEMBRE
"RISO STREGATO"








12 DICEMBRE
"DULCIS IN FUNDO"

STORYTELLING

Gabriele Ferron è figlio di “piloti” oggi alla sesta generazione e artigiano del riso di grande tradizione, conosciuto anche come l'ambasciatore del riso. Da tempo è uno stimato chef che impartisce vere e proprie lezioni di cucina in ogni parte del mondo, spiegando le migliori tecniche di cottura e le peculiari caratteristiche di questo straordinario cereale.



MENÙ DELLA PRIMA SERATA

-  Fiori di zucca pastellati con farina di riso;
-  Nuvolette di riso;
-  Riso Hermes con macedonia di verdure all'olio extra vergine d'oliva;
-  Risotto al basilico su cialda di Grana Padano;
-  Bretelline di riso con asparagi e spiedini di gamberi;
-  Risotto con ventaglio di quaglia;
-  Semifreddo alla ciliegia con farina di riso;

Vini Tenuta Sant'Antonio e Olio Redoro

Il “**Bacco d'Oro**” è un rinomato ristorante situato nella Valle di Mezzane in una villa padronale del '700, tra le suggestive mura di un vecchio convento. Dal 1974 Elios e Tecla Zara coltivano la passione per la cucina tradizionale e i vini di qualità, accanto ai figli Mario e Caterina, entrambi sommelier professionisti.



BACCO D'ORO
— Ristorante - Enoteca —