



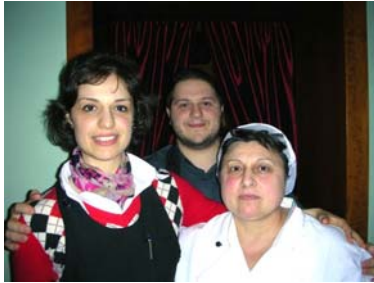
Slow Food®  
Marchesato di Saluzzo

Fiduciario: **Daniele Bordini**

cellulare: 329.2128591  
e-mail: daniele.bordini@libero.it

## Trattoria La Terrazza

Piazza Martiri, 4  
Venasca (CN)



**VENERDI' 12 SETTEMBRE 2008**

**ore 20.45**

### **SAPORI DELLA CUCINA LUSITANA**

*“Verso la metà del XVI secolo il navigatore portoghese Vasco Eanez de Costa Real raggiunse il Labrador. Vi trovò molto freddo, molta nebbia e molti merluzzi, di taglia ben maggiore dei mediterranei. Sfruttando il nome locale di quei bestioni, li chiamò bacalhau...”*

Dopo il trionfo del viaggio nella cucina partenopea usciamo nuovamente dai confini della nostra regione per spingerci, in questo nostro primo incontro dopo la pausa estiva, fin sulle coste dell'Oceano Atlantico. **Giusy, Laura, Giampiero e Gabriel** (marito di Laura e portoghese doc) ci porteranno, in questa tiepida serata di metà settembre, alla scoperta dei sapori della cucina portoghese, il cui ingrediente principe è il baccalà, preparato in mille modi diversi. Noi lo proveremo in due versioni: come antipasto, sotto forma di polpette, e come secondo in una delle ricette più famose della cucina lusitana. Gli altri piatti che completano il menù li scopriremo insieme nel corso della cena, mentre i vini che degusteremo provengono dalla più antica e famosa regione vitivinicola portoghese: la valle del Douro.

#### ***MENU'***

##### *Entrata*

Bolinhos di baccalà e Croquetes di vitello

Caldo Verde

Arroz con gallina estufada

Bacalhau al forno con batatas

Arroz doce

Café

***Vinho: vini del Douro***

Il costo di partecipazione alle spese della serata è di **43** euro per i soci e di **48** euro per i non soci accompagnatori. Prenotazioni a partire dal **27/08/2008** telefonando al ristorante allo **0175.567167**. I posti sono **40**.