La “regina del baccalà” ci svela la ricetta della nonna e i suoi segreti…



Il Vicentino e i suoi borghi

(In italian and english) –
Siamo nel Vicentino, a **Montegalda,** poco distante da **Vicenza,** lungo la strada che conduce verso Padova, qui incontriamo **Da Culata,** datata 1932, un’osteria tradizionale ricavata da un’antico negozio di alimentari. Arredo anni ’90 caldo e ambiente accogliente grazie alla presenza in sala di Laura con papà Vincenzo.



Il fiorito dehor della storica Trattoria Da Culata

L’atmosfera è familiare , la cucina territoriale. Nel menu, tradizionalmente proposto a voce, ma non mancano le tipiche paste casalinghe, le tagliatelle ai fegatini, le zuppe contadine (meravigliosa quella di porcin con crostini affumicati) e il pasticcio alla Culata con verdure e carne. Altrettanto saporiti, i contorni di verdura, grigliati, cotti al forno, saltati in padella o semplicemente bolliti, serviti da un piattone fatto girare tra i tavoli, Ottimi i fagioloni, belli “grassi,





le paste fresche, rigorosamente fatte a mano e una deliziosa zuppa di porcini

Siamo nel Vicentino, zona famosa per il baccalà. Da Culata è considerato da molti gastronomi il tempio del vero “baccalà alla vicentina”, abbinato alla polenta o al pane leggermente croccante, mantecato o “alla vicentina” e’ lui il vero re del menu. E la regina del baccalà? Certamente **Carla Rigon,** la cuoca di famiglia.



Buongiorno Carla, partiamo con la domanda di rito: dove ama passare il weekend?

Nei dintorni: ad Asiago e a Venezia, dove la meta la mia preferita è il ristorante La Madonna, il cui proprietario è un nostro cliente.

Che auto guida?

Una Renauld, pratica e facile da guidare. Per gli spostamenti più impegnativi, tipo andare in Sardegna, (Vincenzo, mio marito, è sardo) mi lascio portare dal suo macchinone.

Il prossimo viaggio ?

Dopo tanti viaggi in Sardegna, mi piacerebbe conoscere un po' più del Sud e della Sicilia.

E' la regina del baccalà, qual è il segreto per cucinarlo alla perfezione?

La piastra: una volta era la tradizionale " cucina economica" di mia nonna, quella a legno con i cerchi di ferro, che permettono una cottura sparsa omogeneamente, visto che il

baccalà ha bisogno di una fiamma diffusa. e deve “pippare” lentamente. Un altro accorgimento è di preparare il soffritto di cipolle, aglio , prezzemolo e farlo riposare a temperatura fresca, però mai nel frigorifero



La storica cucina economica della Nonna

Un vino da accoppiare?

Al baccalà, dopo aver compiuto questo lunghissimo viaggio, concediamogli di ritenprarsi sulle fresche note di un bianco secco. fresco, sapido e avvolgente di profumi, come il **Tai di Quota 1010,** un vino rustico e sincero dei **Colli Euganei.**

La vinificazione avviene solo in acciaio. Al naso si sentono i profumi di anice, tiglio, pasta di mandorle e confetti. In bocca emergono anche la frutta a pasta gialla, le erbe e una lieve sensazione balsamica. Si abbina perfettamente a saporiti piatti di pesce, quindi ideale per il nostro baccalà.





Tai di Quota 101 e gli splendidi vigneti del territorio

L’ ANTICA RICETTA DEL BACCALA’ ALLA VICENTINA CON POLENTA (COME LO FACEVA LA NONNA)



il piatto della tradizione: baccalà alla vicentina con polenta

Ingredienti per 6 persone
Baccalà Ragno 60/80 1 kg
300gr di cipolle
Farina 00 gr 150
Sale q.b.
Pepe q.b
Olio gr 300
2 Spicchi di aglio tritato
Prezzemolo un mazzetto
Formaggio Parmiggiano (minimo 30 mesi) Reggiano 50gr
Latte 300gr
Ingredienti:
Baccala Ragno 60/80
Cipolle
Farina
Sale
Pepe
Olio
Prezzemolo
Aglio
Formaggio Parmiggiano Reggiano (30 mesi)
Latte(poca quantita')
Procedimento:
Per 48 ore il baccala viene messo in acqua corrente.
Viene tagliato e spinato a mano.
Si condisce con sale pepe e farina bianca doppio zero, il tutto verra' mescolato aggiungendo un soffritto di cipolle!
Viene tutto mescolato e al momento della cottura si aggiunge un po' di prezzemolo, aglio, parmiggiano reggiano ed un goccio di latte.
La cottura viene eseguita lentamente e dura dalle tre alle quattro ore…mescolare molto delicatamente!
INFO
Da Culata Via Giuseppe Roi, 47, Montegalda VI
Quota 101
info@quota101.com
For the article and the recipe en english, turn the page, Click *Next>*

The "Queen of Baccalà " reveals her secrets …

We are in **Montegalda**, a few kilometers from Vicenza, along the road that leads to Padua, here we meet Da Culata, a traditional tavern obtained from an ancient grocery store. Warm 90s furniture and a welcoming environment thanks to Laura’s presence in the dining room with her father Vincenzo.



Il fiorito dehor della storica Trattoria Da Culata

The atmosphere is familiar, the local cuisine. On the menu, traditionally offered verbally, but there is no lack of typical home-made pasta, tagliatelle with liver, peasant soups (wonderful porcin soup with smoked croutons) and pasticcio alla Culata with vegetables and meat. Equally tasty, the vegetable side dishes, grilled, cooked in the oven, sautéed or simply boiled, served from a plate turned around the tables.





le paste fresche, rigorosamente fatte a mano e una deliziosa zuppa di porcini

We are in the Vicenza area, an area famous for the ***baccalà*** (cod) .Da Culata is considered by many gastronomes to be the temple of the true “cod alla vicentina”, paired with polenta or slightly crunchy bread, creamed or “alla vicentina” and he is the real king of the menu. Who is the” queen of cod”? Certainly **Carla Rigon**, the family cook.



Hello Carla, let’s start with the usual question: where do you like to spend the weekend?

Nearby: in Asiago and in Venice, where my favorite destination is the restaurant La Madonna, whose owner is one of our customers.

What car do you drive?

A Renauld, practical and easy to drive. For the most demanding journeys, such as going to Sardinia, (Vincenzo, my husband, is Sardinian) I let myself be carried by his big car.

The next trip ?

After many trips to Sardinia, I would like to know a little more of the South and Sicily.

You are called “The queen of cod,” what is the secret to cooking it perfectly?

The griddle: once it was my grandmother’s traditional “CUCINA ECONOMICA “, the wood one with iron rings, which allow evenly spread cooking, since cod needs a diffused flame. and must

“huff” slowly. Another trick is to prepare the sautéed onions, garlic, parsley and let it rest at a cool temperature, but never in the refrigerator.



La storica cucina economica della Nonna

A wine to pair?

After having made this very long journey, let the code relax on the fresh notes of a dry white. fresh, savory and enveloping with aromas, such as **Tai di Quota 1010,** a rustic and sincere wine from the Euganean Hills:. The vinification takes place only in steel. On the nose you can smell the aromas of anise, lime, almond paste and sugared almonds. In the mouth there are also yellow-fleshed fruit, herbs and a slight balsamic sensation. It goes perfectly with tasty fish dishes, therefore ideal for our cod.



Tai di Quota 101

THE ANCIENT RECIPE OF BACCALA ‘ALLA VICENTINA WITH POLENTA (AS GRANDMA USED TO MAKE IT) ..



il piatto della tradizione: baccalà alla vicentina con polenta

Ingredients for 6 people
Baccalà Spider 60/80 1 kg 300gr of onions 00 flour 150 g Salt to taste. Pepper as needed 300 g oil 2 cloves of minced garlic Parsley a bunch Parmesan cheese (minimum 30 months) Reggiano 50gr Milk 300gr Ingredients: Spider Baccala 60/80 Onions Flour salt pepper Oil Parsley Garlic Parmesan cheese Reggiano (30 months) Milk (a small quantity)
Method: The cod is placed in running water for 48 hours. It is cut and barbed by hand. Season with salt, pepper and double zero white flour, everything will be mixed by adding a fried onion! Everything is mixed and, at the moment of cooking, a little parsley, garlic, Parmesan cheese and a drop of milk are added. Cooking is done slowly and takes three to four hours … stir very gently!
Buon appetito!
INFO
Da Culata Via Giuseppe Roi, 47, Montegalda VI
Quota 101
info@quota101.com