



Slow Food®

Vicentino

“LA GALLINA FARAONA”

11 NOVEMBRE 2010

Proseguendo nel nostro percorso di riscoperta della tradizionale cucina veneta, che vede come filo conduttore gli animali da cortile, si e' svolta presso la locanda “da benetti” a costabissara una interessante serata, dove la faraona e' stata protagonista.

Appuntamento che molti dei nostri soci non si sono lasciati sfuggire e che ha visto anche la partecipazione di alcuni nuovi “amici” che si sono avvicinati per la prima volta alla nostra associazione.



Quest'evento, oltre essere stato l'occasione per trovare la professionalita' e la simpatia della famiglia benetti, ha dato l'opportunita' di essere ospiti nel locale in cui e' sede la “confraternita della faraona”.

Pertanto, assieme al titolare fabio, e' stato pensato un menu' che potesse valorizzare al meglio questo volatile la cui carne e' caratterizzata da una bassa percentuale di grassi e di colesterolo, ma nel contempo ricca di proteine.

Ad aprire le danze, dei bocconcini di faraona con funghi su letto di polenta di marano che silvia, titolare del molino filippi di isola vic.na, ci ha illustrato le interessanti proprieta'.

A seguire delle superbe lasagnette rigorosamente “tira' con la mescola” al sugo di faraona che hanno riscosso un entusiastico successo tra i presenti, come del resto il riso di grumolo con fegatini della stessa faraona.

Una vera sorpresa si e' rivelata anche la faraona in “tecia” all'amarone; per non parlare della torta alle mandorle come giusto finale.

In conclusione possiamo affermare che la serata si fara' sicuramente ricordare e che sara' senz'altro da stimolo per tutti noi a proseguire questi incontri, nel nome della convivialita' e della valorizzazione delle nostre tradizioni agricole e gastronomiche.



Roberto Bresolin – eventi Slow Food del Vicentino