



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana
Delegazione Territoriale Veneto
Delegato Adamo Monari

Delegazione Veneto, incontro a Bassano del Grappa sabato 21 giugno 2025

Cari amici Commandeur come state?

Eccomi con la proposta per la nostra riunione del sabato 21 giugno.

Vorrei portarvi a Bassano del Grappa in provincia di Vicenza. Famosa per la grappa, prodotta nella più antica distilleria d'Italia, e per il Ponte degli Alpini disegnato da Andrea Palladio.

Vorrei visitare con voi la famosa distilleria *Capovilla*, produce distillati considerati tra i migliori al mondo.

IL METODO CAPOVILLA: SOLO DISTILLATI PURI:

NON INFUSI, ALCOLATI O LIQUORI MA SOLO DISTILLATI DA FERMENTATO CHE RICHIEDONO DAI 30 AI 60 CHILI DI MATERIA PRIMA PER OTTENERE UN SOLO LITRO DI DISTILLATO A TUTTO.

Dopo di che andremo a pranzo sul Ponte degli Alpini in questo ristorante molto, molto interessante che è *L'Impronta*.

Dove ho mangiato un riso; assoluto di cipolla, che come dice il nome è assolutamente fantastico.

LO CHEF

Cristopher Carraro nasce a Marostica (Vi) nel 1988. Dopo aver frequentato la Scuola Alberghiera di Tonezza del Cimone, inizia l'attività professionale in prestigiosi alberghi e ristoranti, iscrivendo nel suo curriculum importanti esperienze già da giovanissimo: a soli 18 anni, con il primo compito di capopartita nel ristorante stellato Trussardi alla Scala di Milano con lo chef Andrea Berton; successivamente collabora con il Don Lisander sempre a Milano e con Carlo Cracco. A 21 anni decide di approfondire le sue conoscenze recandosi prima negli Stati Uniti e poi a Londra. Rientrato in Italia, arriva la proposta di capopartita a Villa Crespi, sul lago d'Orta, dallo chef Antonino Cannavacciuolo.

Dopo aver deciso di partire per il Giappone, Christopher riceve la chiamata dallo Chef pluristellato Enrico Bartolini, che lo vuole alla guida del Causal Ristorante in Bergamo Alta. Proprio qui Christopher consegue la sua prima Stella Michelin nella guida 2017.

Nel Luglio 2018 la più recente esperienza presso il Noma di Copenhagen, incuriosito dalla ricerca di nuovi stili.

Cristopher è amante della cucina che sa meravigliare con equilibri e contrasti. Curioso e sempre alla ricerca di materie prime da valorizzare e rispettare.



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana
Delegazione Territoriale Veneto
Delegato Adamo Monari

A Dicembre 2018 realizza il suo sogno con l'avvio del Ristorante Impronta in Bassano del Grappa in quel di Vicenza nei pressi del famoso Ponte Vecchio. Ora la storia è tutta da scrivere.

L'ipotesi di menù che vi propongo, con alcune materie prime cambieranno con la stagionalità, è la seguente:

- Aperitivo con stuzzichini, (in piedi a bordo Brenta, se possibile in base al tempo e al numero di partecipanti)
- Spuma Fagiolo cannellino, uovo, tartufo
- Riso Riso assoluto di cipolla
- Guancia Guancia di manzo con fantasia di verdure
- Dessert Ciocco-colato, gelato alla nocciola,

Finito il pranzo si potrebbe fare due passi sul ponte degli Alpini per poi ritornare a Verona.

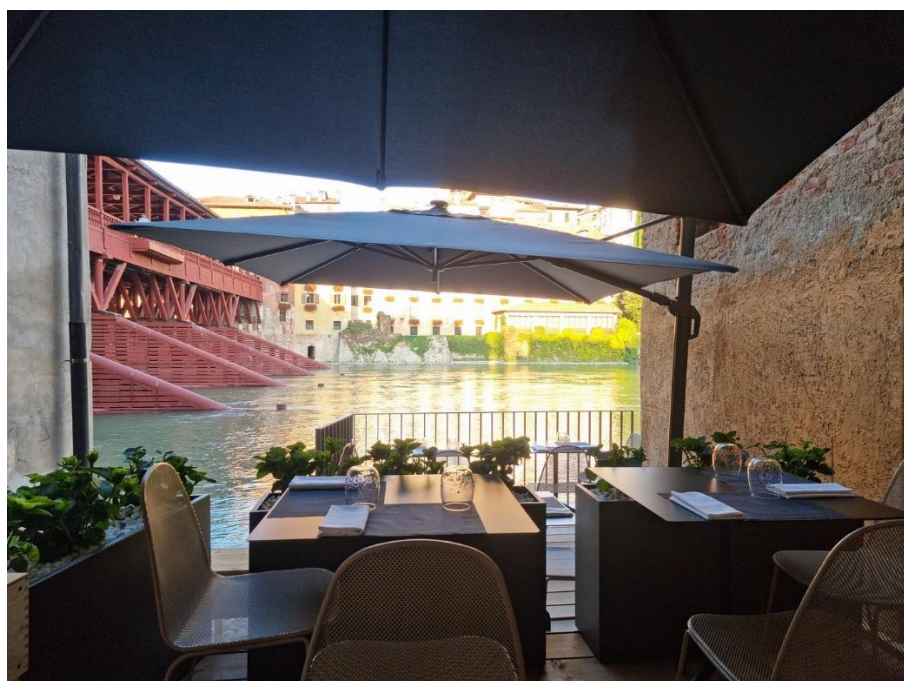
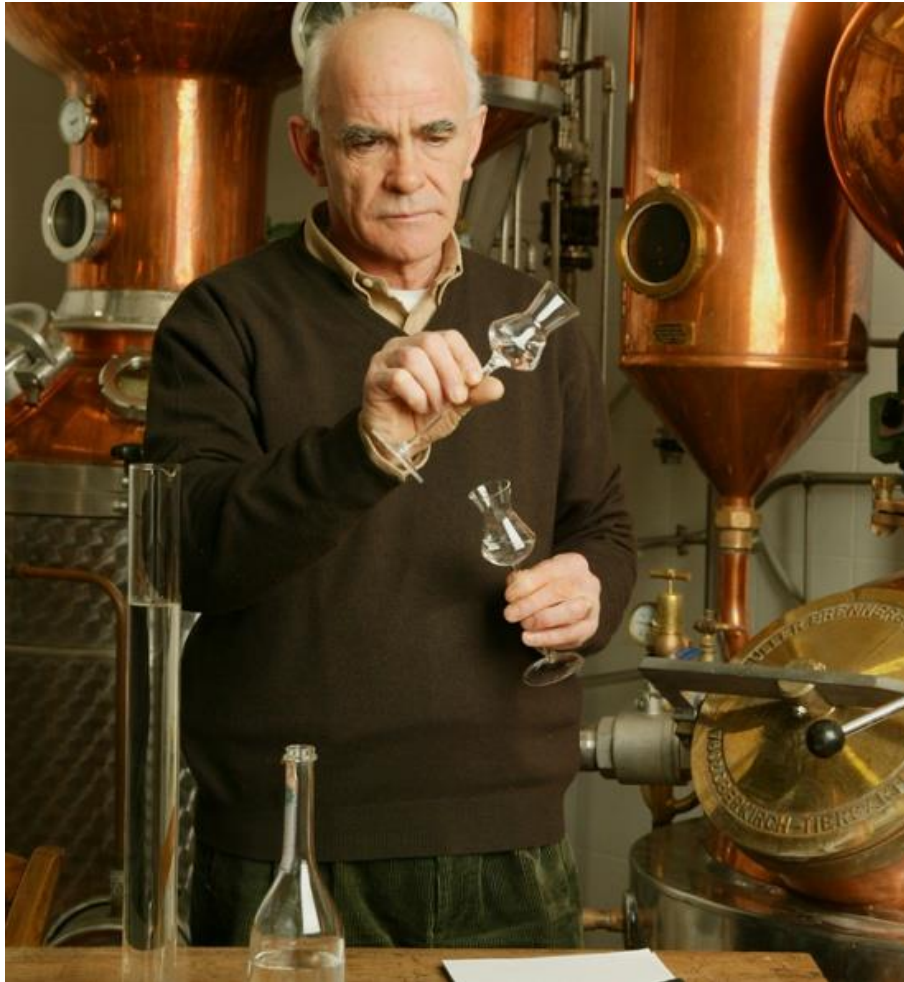
Arrivederci a Bassano del Grappa

Adamo Monari





Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana
Delegazione Territoriale Veneto
Delegato Adamo Monari





Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana
Delegazione Territoriale Veneto
Delegato Adamo Monari

