# SANDRIGO (VI), BACALÀ ALLA VICENTINA, LA FESTA PER QUESTO PIATTO TIPICO COMPIE 30 ANNI



**Category:** Newsletter Agosto 2017

La **Festa del Bacalà alla Vicentina** in programma a **Sandrigo** (Vi) dal 12 al 25 settembre 2017 celebra quest'anno i trent'anni, tanti quanti la Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina. Costituita nel 1987 a Sandrigo, città dalla fiorente vocazione agricola, su iniziativa di Michele Benetazzo per difendere la buona cucina locale, la Confraternita in questi trent'anni si è impegnata a recuperare e riportare in auge il piatto della tradizione culinaria veneta che altrimenti rischiava di scomparire.



Infatti, la Confraternita ha incentivato lo studio per codificare una ricetta ufficiale e per raccogliere le testimonianze di una tradizione che affonda le sue radici nel quindicesimo secolo e che vede nel naufragio di Pietro Querini la sua origine. Inoltre, la Confraternita ha promosso gli abbinamenti più indicati con il vino e con gli altri prodotti tipici per accompagnare il bacalà alla vicentina; ma anche, instaurato rapporti con altre Confraternite italiane e promosso le "Giornate Italo-Norvegesi" che si tengono a Sandrigo ogni due anni.
E proprio quest'anno, come tutti gli anni dispari, le Giornate Italo-Norvegesi animeranno la Festa del Bacalà, con una nutrita presenza di pescatori e commercianti di merluzzo provenienti direttamente dal Paese scandinavo.
Così, per festeggiare il trentennale, sono tante le novità per l'edizione 2017, che propone due serate aggiuntive, il martedì ed il mercoledì della seconda settimana, durante le quali verrà proposto il Bacalà all'Anconetana, che sarà servito a fianco di quello alla Vicentina, sempre presente in menù ed una sera dedicata alla Lofoten Fiskesuppe, la famosa zuppa di pesce norvegese, preparata dai



pescatori di Røst, l'isola norvegese dell'arcipelago delle Lofoten gemellata con Sandrigo.
Infatti, in quell'area di mare norvegese si pesca il merluzzo che, dopo essere stato essiccato al gelido vento del nord, diventa stoccafisso. Secondo la ricetta ufficiale della Confraternita del Bacalà, proposta in tutti i ristoranti del Circuito del Bacalà alla Vicentina, solo stoccafisso di primissima qualità può essere impiegato per prepararlo.
Ed ancora, nel corso della Festa di settembre ci sarà anche un secondo annullo speciale, dopo quello di marzo, del francobollo dedicato al Bacalà alla Vicentina. Il piatto della tradizione vicentina che compare su un francobollo da 0,95 euro è il primo valore bollato dedicato ad una ricetta tipica della tradizione italiana.
Info in breve - Festa del Bacalà alla Vicentina De.Co. - ata: dal 12 al 25 settembre 2017
Luogo: nelle Piazze di Sandrigo (Vi)
Orari apertura stand: da venerdì 15 a lunedì 25 settembre dalle 19 (escluso lunedì 18, chiuso); sabato e domenica aperto anche a pranzo dalle 11.30.
Note: è sempre disponibile un primo piatto senza Bacalà ed un'alternativa al piatto di Bacalà alla Vicentina.

www.baccalaallavicentina.it
www.prolocosandrigo.it

(i.c.)