

SANDRIGO (VI), A BACCO & BACCALÀ, SI ESALTANO I MIGLIORI ABBINAMENTI DI VINI CON IL BACALÀ ALLA VICENTINA



Category: [Enogastronomia](#)

La Pro Sandrigo e AIS Veneto organizzano per domenica 10 settembre 2017 la 3^a edizione di **Bacco & Baccalà**, il banco d'assaggio dedicato ai vini da abbinare al Bacalà alla Vicentina. La manifestazione, che quest'anno si svolgerà nelle sale e nel parco di Villa Mascotto ad Ancignano di **Sandrigo (Vi)**, apre la strada ai grandi festeggiamenti per i trent'anni della Venerabile Confraternita e della Festa del Bacalà, che proseguiranno martedì 12 settembre con il Gran Galà del Bacalà e dal 15 al 25 settembre con la grande festa nelle piazze di Sandrigo.

In questa edizione saranno 50 i produttori che proporranno 150 vini da abbinare al piatto principe della gastronomia vicentina; non ci saranno solo gli autoctoni Vespaiolo della Cantina Beato Bartolomeo da Breganze ed il Tai Rosso dell'Azienda Agricola Nani, ma molti altri



vini provenienti da diverse regioni d'Italia e dall'estero. A Bacco & Baccalà verrà inoltre presentato al pubblico un nuovo vino creato appositamente per l'abbinamento al Bacalà alla Vicentina. Si tratta di una particolare cuvée spumantizzata con il metodo Charmat, nata da un'idea di Roberta Moresco, imprenditrice e sommelier professionista, realizzata in collaborazione con la cantina lo Mazzucato per rappresentare al meglio il territorio.

In programma anche un cocktail show con degustazione, prenotabile all'ingresso della villa, a cura del barman, Andrea Valerio che proporrà tre miscelati da abbinare al merluzzo nelle sue varianti: fresco, dissalato e secco.



Bacco & Baccalà sarà aperto dalle ore 15 alle 21. Durante tutto il pomeriggio verranno serviti assaggi di diversi piatti a base di baccalà, come Crostini con Baccalà mantecato, Baccalà alla Livornese, Pizza al Baccalà, Baccalà alla mediterranea e il Bacalà alla Vicentina. L'azienda Campogallo di Pozzoleone proporrà inoltre in degustazione una tartare ed una selezione di formaggi mentre Loison sarà presente con la piccola pasticceria. Il ticket di ingresso, al costo di 20 Euro, comprende il calice, degustazioni illimitate dei vini e 5 assaggi

gastronomici (ridotto per accompagnatori con solo degustazioni cibo 10 Euro). Prevedite a partire dal 21 agosto alla Pro Loco di Sandrigo e fino ad esaurimento dei posti.

Info in breve - Bacco & Baccalà.

Data: domenica 10 settembre 2017;

Orario: dalle 15 alle 21;

Luogo: Villa Mascotto, Via Chiesa 1, Ancignano di Sandrigo (Vi);

Ingresso: 20 euro comprensivo di bicchiere, degustazioni illimitate di vino e cinque degustazioni di cibo. Ridotto 10 euro per accompagnatori solo con degustazioni di cibo.

Contatti e prevendite, Pro Loco Sandrigo - telefono 0444 658148

www.baccalaallavicentina.it

(i.c.)