

# Bacco & Bacalà: una domenica a Sandrigo per degustare buoni vini abbinati allo stoccafisso

scritto da Redazione | 05/09/2022



**È uno degli appuntamenti della 35-esima edizione della Festa del Bacalà 2022, in programma dal 15 al 26 settembre. Domenica 18 settembre, a Villa Mascotto, sarà allestito un grande banco d'assaggio con vini da tutta Italia da abbinare a ricette a base di bacalà**

**Bacco & Bacalà** rientra nel programma della **Festa del Bacalà 2022** che si svolge, dal 15 al 26 settembre, nelle piazze e nelle strade del centro di Sandrigo (VC) per festeggiare il celebre piatto della cucina vicentina.

## Bacco & Bacalà 2022: il banco d'assaggio e i produttori

Domenica 18 settembre, dalle 17.30 alle 22, a **Villa Mascotto** di Ancignano di Sandrigo (Vicenza), Bacco & Bacalà propone un grande banco d'assaggio con i vini provenienti da tutta Italia, da abbinare ai piatti a base di baccalà.

Organizzato dalla **Pro Loco di Sandrigo** in collaborazione con FISAR, Emmebi Bevande di Marostica, i Ristoranti e la [Confraternita del Bacalà alla Vicentina](#), l'evento farà degustare oltre 50 etichette di produttori scelti, tra cui una rinomata selezione di vini macerati ([orange wine](#)) e di PIWI da varietà resistenti, accompagnati ovviamente dalle tradizioni del territorio.

Tra i produttori partner storici dell'evento, troviamo: **ioMazzucato** e **Cantina Beato Bartolomeo** da Breganze, oltre ad aziende provenienti dalle diverse zone vocate del Veneto: **Natalina Grandi** e **Fongaro dai Lessini** Durello, **Fattori**, Virgili e **Begali Lorenzo** dalla Valpolicella, **Tenuta Amadio** e **Mionetto** dal trevigiano. Accanto a queste, altri grandi nomi dell'enologia nazionale come Donnafugata, Ferrari, Hofstätter, Allegrini, Fornaser, Endrizzi, Cesarini Sforza, Borgo Savaian e Orsogna.

Il biglietto unico è acquistabile in prevendita online al costo di € 25 euro fino al 16 settembre o direttamente in loco fino a esaurimento dei posti e comprende la **degustazione di 8 vini**, abbinati ad alcuni piatti:

- baccalà mantecato con crostino croccante
- insalata di **stoccafisso Igp** con pomodorini, patate e cipolla
- stoccafisso alla livornese in rosso con olive
- gnocchi di patate artigianali con sugo di baccalà o in alternativa una box rustica con porchetta artigianale, pane e gnocchi al burro e formaggio.

I partecipanti potranno, inoltre, partecipare a due attività: nel pomeriggio potranno cimentarsi a preparare sushi con salmone e baccalà in un laboratorio realizzato in collaborazione con Chopstick LAB, che prevede show cooking e possibilità di assaggi. Verso sera, invece, in anteprima la **presentazione del Tiramisù Day** con degustazione dei migliori tiramisù preparati dagli chef dell'Unione Italiana Cuochi del Veneto (UICV).

## La presenza di una delegazione dalla Norvegia

Anche quest'anno sarà presente una **cospicua delegazione proveniente dalla Norvegia**, in particolare dalla Regione Nordland e dall'isola di Røst (Lofoten) tra cui il Ministro della Pesca Norvegese **Bjørnar Skjæran**, l'Ambasciatore di Norvegia in Italia **Johan Vibe**, il Presidente della Regione **Nordland Tomas Norvoli**, la Presidente del Parlamento dell'educazione **Kari Anne Bøkestad**, la Sindaca di Røst **Elisabeth Mikalsen** oltre a pescatori e importatori di stoccafisso che da quest'anno sarà unicamente quello Igp prodotto dal **Consorzio Torrfisk Fra Lofoten**.

Programma completo e info sul sito [www.festadelbaccala.com](http://www.festadelbaccala.com).