



Festa del Bacalà alla Vicentina, tradizione e profumi d'Oriente

Imperdibile appuntamento con il piatto simbolo della cucina vicentina



Festa del Bacalà alla Vicentina 2019 (Foto © Facebook)

Siete pronti a salpare alla volta di terre lontane? Fuor di metafora il nostro “viaggio sensoriale” inizia a **Sandrigo (VI)**, luogo iconico della **32^a edizione della Festa del Bacalà** (dal 17 settembre al 6 ottobre 2019, imperdibile appuntamento con il piatto simbolo della cucina vicentina.

Mai come quest’anno, però, è stato raggiunto un numero così significativo di commensali: 812. Sì, avete capito bene, 812 persone presenti al **Gran Galà dedicato ad Antonio Pigafetta e Ferdinando Magellano, a 500 anni dalla circumnavigazione del globo**, per una festa che ha saputo conquistare un posto d’onore nel panorama internazionale.

Merito anche del **gemellaggio con gli abitanti dell’isola di Røst** (isole Lofoten) – presente una folta delegazione norvegese in rappresentanza del Paese dai cui mari arriva il pesce – e della grande versatilità del **bacalà**, che da piatto povero è ormai diventato il “Piatto principe” di molti eventi culinari.

Festa del Bacalà alla Vicentina 2019: la cena del 17 settembre



Il Gran gala di settembre (Foto © Studio Cru).

È stato così anche per la cena del 17 settembre, organizzata dalla **Pro Loco Sandrigo**, dove il bacalà è stato reinterpretato in chiave moderna da **30 chef vestiti di grigio e giallo** a richiamare i colori dello stoccafisso e della polenta. In linea con il tema della serata – durante la spedizione (con il nobile vicentino Antonio Pigafetta a redigere il diario di bordo), che raggiunse paesi lontani (tra cui le Molucche, le isole delle spezie), tra gli alimenti c'erano anche dei pesci essiccati – le pietanze hanno mixato profumi d'Oriente e sapori tradizionali.

Dalla ricette più audaci come **L'uovo che non c'è** – crosta di mais croccante e interno di formaggio di Castel grotta di Schio e Bacalà alla Vicentina, su letto di Salicornia (asparago di mare) – a quelle più delicate come la **Crema di Topinambur**, servito con fonduta di Taleggio, bacon croccante e briciole di pane fritto. Un primo piatto assai gradevole, esaltato dal **Land bianco IGT Veneto** (annata 2017) della Cantina lo Mazzucato, un vino armonico ed equilibrato, sapido e morbido.



Da sinistra, “L’uovo che non c’è” e il “Bacalà DE.CO” (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Apertosi con l’originale **duetto** di coni croccanti con bacala mantecato arricchito da cipolla rossa di Tropea e merluzzo fresco marinato con maionese al wasabi (una salsa di ravanello giapponese), il menù ha offerto un assaggio d’Oriente con il **Nasi Goreng** – piatto tipico della cucina indonesiana a base di riso fritto, verdure e spezie locali – e Baccalà confits, mentre il **Bacalà DE.CO** con polenta di Mais Maranello, ricetta della Venerabile Confraternita, è risultato un pò troppo sapido.

Perfetto, invece, l’abbinamento con il Vespaiolo Breganze doc “Sulla rotta del Bacalà” (Cantina B.Bartolomeo da Breganze), un passito che deve il suo nome all’uva “Vespaiola”, di cui sono particolarmente ghiotte le vespe.

Tuttavia, il Gran Galà non rappresenta solo il momento conviviale, ma è anche la sede in cui avviene la cerimonia di investitura dei **Confratelli onorari**, che quest’anno ha visto protagonisti **Giovanni Battaglin**, vincitore del Giro d’Italia nel 1981, e **Federico Caner**, assessore della Regione Veneto al turismo e commercio estero.

Tre weekend tra degustazioni, cultura e integrazione

Grazie alla formula spalmata sui tre weekend, uno in più rispetto le precedenti edizioni, la **Festa del bacalà** (dal 17 settembre al 6 ottobre 2019) rappresenta una valida opportunità per degustare, ma anche partecipare agli eventi storico-culturali, come le **Giornate Norvegesi**, frutto del

sodalizio con gli abitanti dell'isola di Rost, benché il momento clou della manifestazione sia la Cerimonia di Investitura dei nuovi confratelli.

«La Festa del bacalà è molto più di una rassegna gastronomica – afferma **Antonio Chemello**, Presidente della Pro Sandrigo – è un incontro di comunità che celebrano le eccellenze dei propri territori».

Ingo in breve | Festa del Bacalà

Da venerdì 4 a domenica 6 ottobre

Dove: Piazza centrale di Sandrigo (Vicenza) e campo sportivo Arena

Orario: venerdì e giovedì dalle 19.00 alle 22.30, sabato dalle 18.30 alle 22.30, domenica dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 22.30 (www.festadelbaccala.com)

Data di creazione

03/10/2019

Autore

cinzia-dalbrolo