

03 Novembre 2010 : Primo Festival del Bacalà

La Delegazione di Venezia-Mestre dell'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione Culturale della Repubblica, considerato che la cucina è una delle espressioni più profonde della cultura di un territorio, il frutto della storia e della vita dei suoi abitanti, ha deciso di promuovere questa prima edizione del **Festival del Baccalà**.

La presenza a Venezia della confraternita del baccalà mantecato (*Doge Arch. Giovanni Caprioglio*) e i rapporti di fervida collaborazione tra i dirigenti di questa come con quelli della Confraternita del "*Bacalà alla Vicentina*" (*Presidente, On Luciano Righi*), sono stati gli elementi che hanno permesso di attivare l'evento con l'immediata disponibilità del collega *Conte Prof. Pietro Fracanzani* della consorella Delegazione Eugania – Basso Padovano, e delle due delegazioni vicentine Vicenza e Alto-Vicentino.

Grazie alla consolidata esperienza acquisita con le precedenti edizioni del "*Piatto di Natale*", un'iniziativa che la nostra Delegazione ha avviato dal 1997 in collaborazione con il quotidiano "*Il Gazzettino*", riconfermata la disponibilità da parte dello stesso quotidiano e de "*Il Giornale di Vicenza*", abbiamo potuto utilizzare quanto sperimentato, proprio nelle edizioni del "*Piatto di Natale*", con la raccolta delle numerose ricette della vigilia, ancora così diffuse nelle nostre famiglie, basate sull'utilizzo del baccalà nelle due versioni: il baccalà salato, e lo stoccafisso, per noi veneti il "bacalà" per antonomasia.

Già nelle annuali scadenze del "*Piatto di Natale*" avevamo acquisito la disponibilità della ditta *Tagliapietra* di Mestre, una delle maggiori importatrici italiane di stoccafisso e di baccalà salato, e, vista la riconferma da parte della stessa, si è potuto organizzare questo Festival con la messa in palio del "*Trofeo Tagliapietra*", che ogni anno verrà consegnato al ristorante che presenterà la ricetta giudicata migliore tra quelle finaliste.

Per questa prima edizione abbiamo scelto tre ristoranti per ciascuna delle tre province interessate: Padova, Venezia e Vicenza, indicate dalle due confraternite del baccalà.

Nelle prossime edizioni contiamo di allargare il festival a tutte le province del Veneto, in collaborazione con le nostre delegazioni accademiche e il coordinamento regionale dell'AIC e, in prospettiva, a livello nazionale.

Siamo, infatti, convinti con Mark Kurlansky, autore del bel libro: "*Merluzzo-Storia del pesce che ha cambiato il mondo*" – ed *Storia* – Oscar Saggi Mondadori, che questo alimento, che è parte rilevante della nostra cultura gastronomica, dal secolo XV, non solo continua a essere uno dei più prelibati piatti della nostra cucina, ma trova, con le sue innumerevoli varianti, entusiasti estimatori in Italia e nel mondo.

Ettore Bonalberti

Delegato di Venezia-Mestre dell'Accademia Italiana della Cucina

Presidente del Comitato Promotore del "Festival del Baccalà"