

Venezia, 21 settembre 2010

BACALÀ ALLA VICENTINA PROTAGONISTA DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO NAZIONALE

Il network internazionale EuroFIR (finanziato dalla Commissione Europea), al termine di un approfondito studio, lo ha designato come uno dei cinque alimenti tradizionali rappresentativi del Belpaese

Il *Bacalà alla Vicentina*, il più importante piatto tipico della gastronomia berica e specialità veneta tra le più conosciute in assoluto, è stato designato come uno dei cinque alimenti tradizionali più rappresentativi dell'Italia.

L'importante riconoscimento, che inserisce a tutti gli effetti il *Bacalà alla Vicentina* nel gotha dell'offerta enogastronomica nazionale e non solo, arriva dal progetto EuroFIR (European Food Information Resource Network) finanziato dalla Commissione Europea.

Nel corso del Punto Stampa della Giunta Regionale del Veneto, tenutosi ieri (21 settembre) a palazzo Balbi, il Governatore Luca Zaia, affiancato da Luciano Righi, presidente della Confraternita del Bacalà alla Vicentina (sodalizio impegnato da anni nella tutela e valorizzazione del piatto tipico) ha voluto sottolineare il significativo traguardo raggiunto, ricordando come questo piatto, per la sua lunga tradizione, sia rappresentativo di tutto il Veneto.

Il prestigioso **network internazionale per l'informazione sugli alimenti EuroFIR (di cui fanno parte 27 Paesi dell'UE e 49 centri di ricerca)** è giunto all'individuazione degli alimenti tradizionali di eccellenza presenti nel territorio dell'Unione Europea, tra i quali, appunto, c'è il Bacalà alla Vicentina, dopo un lavoro approfondito, che ha impegnato in tutta Europa, specialisti e ricercatori in campo nutrizionale.

Per l'Italia lo studio ha coinvolto l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione di Roma; l'Unità Operativa di Epidemiologia Molecolare e Nutrizionale dell'Istituto per lo Studio e la Prevenzione Oncologica di Firenze; la Divisione di Epidemiologia e Biostatistica dell'Istituto Europeo di Oncologia di Milano; la Cattedra di Igiene ed Epidemiologia dell'Università degli Studi di Udine.

A fare compagnia, nel progetto EuroFIR, al Bacalà alla Vicentina, altri quattro prodotti nazionali dalla lunga tradizione: il Brasato al Barolo (Piemonte), i Cannoli di Ricotta (Sicilia), il Castagnaccio (Toscana), la Pizza Margherita (Campania).

Le specialità italiane, assieme ad altre selezionate nel resto d'Europa, ora possono essere conosciute approfonditamente da tutti coloro che sono, per passione o per ricerca, interessati all'alimentazione tradizionale, attraverso l'opera di divulgazione messa in campo dal progetto europeo. In questo senso, il primo step è stato la divulgazione delle schede tecniche preparate per lo studio sul sito Internet dedicato al progetto www.eurofir.net. Qui è possibile scaricare la scheda (in

italiano ed in inglese) che ne riassume la storia, la ricetta tradizionale, la preparazione ed infine i valori nutrizionali.

Il Bacalà alla Vicentina è riuscito a superare la concorrenza di altre illustri specialità gastronomiche nazionali soprattutto grazie all'opera di recupero storico e valorizzazione messo in campo, dal 1987, dalla Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina, che ha messo a disposizione dei ricercatori impegnati nello studio la documentazione storica del piatto (le cui origini risalgono addirittura al 1400), nonché tutte le altre informazioni sulla ricetta, sui metodi di preparazione e sulla diffusione nel territorio, utili per lo sviluppo del progetto.

Ma il Bacalà alla Vicentina non è stato solo studiato "sulla carta". I ricercatori incaricati dall'EuroFIR, telecamera alla mano, hanno anche filmato tutte le fasi necessarie alla realizzazione del piatto (che ha un tempo di preparazione di circa 3 giorni) ed hanno poi inviato campioni della pietanza a laboratori accreditati, i quali hanno proceduto alla caratterizzazione nutrizionale, vale a dire a ricavare, tramite analisi chimica, i valori nutritivi della specialità alimentare.

Il riconoscimento europeo non fa che accrescere ulteriormente la fama di una pietanza che solo vent'anni fa rischiava di essere dimenticata e che invece ha saputo riconquistare consumatori ed estimatori. Un dato su tutti: oggi, grazie anche alla diffusione del Bacalà alla Vicentina, si stima che il 20% delle 3mila tonnellate di stoccafisso (vale a dire il merluzzo, essiccato ingrediente base della ricetta tipica) che un paese leader in questa produzione come Norvegia esporta in Italia finiscano in Veneto. E nel consumo di queste 600 tonnellate che arrivano in regione, Vicenza rappresenta una delle destinazioni più "pesanti" in termini economici, in quanto il piatto berico richiede l'utilizzo della miglior qualità di stoccafisso, che è anche, ovviamente, quella più costosa in assoluto.

Non è un caso se nei prossimi giorni, **dal 23 al 27 settembre 2010**, il sindaco dell'isola norvegese di Rost (nell'arcipelago delle Lofoten), accompagnato da un'autorevole delegazione del Paese scandinavo, sarà presente a **Sandrigo (VI)** per partecipare all'annuale **Festa del Bacalà** organizzata dalla Pro Sandrigo e dalla Confraternita del Bacalà alla Vicentina. Si tratta di una manifestazione che richiama migliaia di appassionati del piatto tradizionale berico provenienti un po' da tutto il Veneto e che rappresenta il più importante appuntamento popolare di celebrazione della pietanza (maggiori informazioni sul sito www.baccalaallavicentina.it). **Durante la Festa, si stima, verranno consumate più di 20mila porzioni di questa apprezzatissima specialità.**

Ambasciatori del Bacalà alla Vicentina sono poi tantissimi ristoratori che inseriscono questa specialità tipica nei loro menu. A tale proposito la Confraternita promuove, in collaborazione con la Confcommercio di Vicenza che rappresenta la maggioranza degli operatori berici, uno specifico itinerario dei ristoranti consigliati, che include **una quarantina di locali disseminati nel Vicentino e quattro fuori provincia** (a Milano, Castelfranco Veneto, Mestre e Tombolo in provincia di Padova). In questi ristoranti, contrassegnati da una **speciale targa**, la preparazione del piatto è eseguita nel rigoroso rispetto della ricetta tradizionale, con tanto di controlli a sorpresa e a campione eseguiti proprio dal sodalizio a garanzia della qualità del prodotto offerto ai clienti.

Ora, dunque, grazie al progetto EuroFIR, anche l'Europa certifica il valore del Bacalà alla Vicentina nell'alimentazione tradizionale del nostro Paese, facendo del piatto *made in Vicenza* una sorta di *testimonial* in tutto il mondo del ricchissimo patrimonio enogastronomico nazionale.

Per informazioni:

Ufficio Stampa Confcommercio Vicenza

Tel. 0444 964300

Pro Loco Sandrigo
Tel. 0444 658148