



# L'11.11.2021, PIATTO DI BACALÀ ALLA VICENTINA A 13 EURO

Alla festa di San Martino ricorre anche la "15ª edizione della Giornata del Bacalà"

Si è da poco conclusa la 34ª Festa del Bacalà alla Vicentina a Sandrigo, ma è appena iniziata la stagione ideale per gustare il prelibato piatto tipico vicentino, un must per i vicentini e non solo!

E quale miglior motivo per poterlo gustare se non in occasione di una giornata che da ben 15 anni è legata al Bacalà, ovvero San Martino?

L'11 Novembre in molti paesi italiani è consuetudine celebrare la Festa di San Martino o estate di San Martino: un'importante ricorrenza che unisce la liturgia cristiana alla tradizione contadina legata all'apertura delle botti di vino novello (da qui il detto "a San Martino ogni mosto diventa vino") e ai piaceri della buona tavola per celebrare i frutti della terra e l'abbondanza del buon cibo. Oltre a riempire i bicchieri infatti a San Martino si riempiono le pance, soprattutto in un paese con una variegata tradizione culinaria come l'Italia. Qui nelle nostre zone, in particolare in provincia di Padova famosa è la tradizione dell'Oca perché legata ad un aneddoto di quando Martino acclamato dal popolo come nuovo Vescovo che però volle rimanere un semplice monaco, si nasconde in un tugurio di campagna. A smascherarlo però fu il gran rumore provocato dalle oche che scorrazzavano per l'aia e quindi il chierico scoperto dai paesani, dovette accettare l'incarico. Per Venezia e dintorni si preparano i dolcetti di San Martino di frolla a forma del Santo a cavallo armato di Spada. Per Sandrigo, Vicenza e provincia la festa di San Martino da ormai ben 15 anni è anche "La Giornata del Bacalà alla Vicentina", un'iniziativa dei ristoratori consigliati dall'omonima Confraternita che ne tutela il piatto.



Ed ecco allora che gli oltre 40 locali garanti della ricetta originale colgono l'occasione per lanciare una loro speciale promozione: per questo giorno un piatto di *Bacalà alla Vicentina*, polenta compresa, costerà 13 euro, un prezzo decisamente promozionale. Molti ristoranti colgono l'occasione per offrire anche menù degustazione a base di Bacalà alla Vicentina a prezzi molto interessanti e scontati.

Il piatto principe della tradizione gastronomica, preparato con stoccafisso di prima scelta, e secondo la complessa ricetta codificata dalla Confraternita, costerà dunque meno del solito per incentivare coppie, famiglie e compagnie di amici a gustare in compagnia - nei ristoranti - il piatto più goloso e complesso del Vicentino. Come spiega Chemello, Presidente del gruppo ristoratori e della Pro Loco di Sandrigo, "sono felice che quest'anno si possa ritornare nei ristoranti a gustare il Bacalà, lo scorso anno non abbiamo rinunciato alla giornata ma è stata fatta da "asporto" causa covid, speriamo in un ritorno alla normalità dopo questo lungo periodo rinchiusi in casa. "Per un giorno si può fare promozione perché l'obiettivo è quello di avvicinare tutti alla riscoperta di una specialità che sta ottenendo grandi ap-

prezzamenti, non solo in Italia, ma anche all'estero. Il Bacalà fatto in casa oramai è una rarità, perché di esperienza sulla ricetta e di tempo per prepararlo ce ne sono sempre meno. Il rischio è che proprio i giovani vicentini, per primi, non abbiano mai assaggiato un piatto che tiene alto il nome della nostra provincia in giro per il mondo. Aggiunge anche Luciano Righi, Presidente della Confraternita del Bacalà alla Vicentina: Dunque l'iniziativa dei ristoratori di offrire il piatto "scontato" può davvero costituire un incentivo alla conoscenza del *Bacalà alla Vicentina* anche tra i ragazzi, oltre che un modo per ringraziare, con un prezzo "agevolato", i tanti fedelissimi del piatto".

Non resta quindi che provare, venerdì 11 novembre, nella giornata speciale dedicata al simbolo gastronomico della vicentinità, un fumante piatto di polenta e Bacalà gustandone il profumo intenso ed il sapore pieno ed inconfondibile. Si consiglia ovviamente la prenotazione con anticipo nei locali consigliati.

**Per maggiori informazioni:**

Info: [info@prolocosandrigo.it](mailto:info@prolocosandrigo.it)  
tel. 0444 658148

[www.baccalaallavicentina.it](http://www.baccalaallavicentina.it)

RISTORANTI IN PROVINCIA DI VICENZA	
Palmerino il Bacalà a Sandrigo	SANDRIGO 0444 659034
Mora Cibo Buono	SANDRIGO 0444 659550
Antica Trattoria Al Sole	CASTEGNERO 0444 730211
Ca'Nardello Cucina & Vineria	BASSANO DEL GRAPPA 0424 882015
Remo Villa Cariolato	VICENZA 0444 911007
Ristorante Al Pioppeto	ROMANO D'EZZELINO 0424 570502
Ristorante Al Torcio	CHIAMPÒ 0444 624665
Ristorante Conchiglia D'Oro	VICENZA 0444 504202
Ristorante Contarini	CAMPOLONGO SUL BRENTA 0424 558164
Ristorante Da Beppino	SCHIO 0445 670139
Macafame - ZANE'	0445 714349
Ristorante Gabry e Giorgio	NOGAROLE VICENTINO 0444 623057
Ristorante Giorgio e Chiara	VICENZA 0444 911004
Ristorante Il Querini da Zemin	ALTAVILLA VICENTINA 0444 552054
Ristorante La Fracanzana	MONTEBELLO VICENTINO 0444 649521
Ristorante Locanda Veneta	VICENZA 0444 962395
Ristorante Storione	VICENZA 0444 566244
Ristorante Righetti	VICENZA 0444 543135
Ristorante Trevisani	BASSANO DEL GRAPPA 0424 525025
Trattoria al Pergolino	LONGARE 0444 555019
Trattoria Da Zamboni	ARCUGNANO 0444 273079
Trattoria Isetta	GRANCONA 0444 889521
Trattoria Leoncino	ALTAVILLA VICENTINA 0444 572032
Trattoria Lovise	COSTABISSARA 0444 971026
Trattoria Pedrocchi	SAN GIORGIO DI PERLENA 0445 851194
RISTORANTI FUORI PROVINCIA	
Antica Trattoria Fattori	RONCA' (VR) 045 7460133
Ristorante Vaccese	SACCOLONGO (PD) 049 8016180
Trattoria Ai Mediatori	TOMBOLO (PD) 049 5969541
Locanda Mantegna	PIAZZOLA SUL BRENTA (PD) 0495590096