

L'11.11.2022, PIATTO DI BACALÀ ALLA VICENTINA A 14 EURO
Alla festa di San Martino ricorre anche la "16ª edizione della Giornata del Bacalà"

Si è da poco conclusa la 35ª 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 16 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 nascose in un tugurio di campagna. A smascherarlo però fu il gran rumore provocato dalle oche che scorazzavano 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 16 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 i tanti 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 14 euro, un prezzo decisamente promozionale considerati anche i notevoli aumenti della materia prima e dei costi delle materie prime.

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 - quello IGP proveniente dalle Isole Lofoten - 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 Ballardin Claudio del Ristorante da Beppino di Schio e nuovo Coordinatore del gruppo ristoratori della Confraternita, "*sono felice di condividere questa iniziativa che negli anni sta riscuotendo sempre più successo, dopo due anni di covid, quest'anno c'è tanta voglia di tornare nei ristoranti per fare festa e aggregazione con familiari e amici e quale occasione migliore di un pranzo o una cena a base di bacalà alla vicentina?*"

"Per un giorno si può fare promozione perché l'obiettivo è quello di avvicinare tutti alla riscoperta di una specialità che sta ottenendo grandi apprezzamenti, 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, per primi, non abbiano mai assaggiato un piatto che tiene alto il nome della nostra provincia in giro per l'Italia e per il mondo. Aggiunge anche Tiziana Agostini, neo eletta 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: confraternita@baccalaallavicentina.it - tel. 0444 658148

www.baccalaallavicentina.it