

Giornate promozionali - Il piatto della tradizione servito a prezzi di favore nei ristoranti aderenti

La Venerabile Confraternita celebra il Bacalà alla Vicentina con le degustazioni



Il fascino della tradizione

Il fascino della tradizione di cui stiamo parlando è amplificato dalla collaborazione con la Pro Loco di Sandrigo e dalla creatività e dall'impegno dei Confratelli tutti, a cominciare dal Priore Galliano Rosset, grande narratore per immagini della civiltà contadina e della tradizione dello stoccafisso, riassunte nell'originale mazzo di carte da briscola "Le Bacalare", prodotte da Teodomiro Dal Negro. Attraverso quaranta disegni raggruppati nelle quattro famiglie, scorrono persone e personaggi che hanno realizzato con la Venerabile Confraternita un'epopea fatta di polenta, stoccafisso e viaggi, per mare e per terra, dall'Italia alla Norvegia e ritorno.

Un piatto e un mondo vi aspettano: provare per credere, in uno dei locali che festeggiano il compleanno della Venerabile Confraternita, dove degusterete bontà e tradizione.

E se vorrete, potrete fare una partita a carte, naturalmente con "Le Bacalare".

>> Battere a lungo e senza risparmio. Ammollare tre giorni. Diliscare con pazienza e attenzione. Pipare almeno quattro ore. Questi i lunghi passaggi per portare in tavola un piatto iconico della tradizione veneta: lo stoccafisso trasformato in succulento Bacalà alla vicentina. Quanti possono oggi permettersi il lusso di tutto questo tempo investito per ottenere questa pietanza unica?

Diciamolo: ben pochi. Per fortuna la Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina da 39



anni a questa parte non solo si è fatta custode e promotrice di questa tradizione ma ha creato un circuito di appassionati e valenti interpreti della ricetta codificata: i ristoratori che ne fanno parte, contrassegnati dalla

targa che certifica la qualità della proposta.

Un compleanno da festeggiare

In occasione del compleanno della Venerabile Confraternita, il 1° marzo, ritornano così le gior-



Carte da gioco "Le Bacalare"

nate promozionali per degustare il miglior Bacalà alla vicentina. "Promozionali" per dare la possibilità di degustare a un prezzo contenuto questo piatto, un tempo della cucina povera e come tutti i piatti della cucina povera, che richiedono tanto lavoro e materia prima difficile da reperire, ricercato e raffinato.

E non c'è bontà senza materia prima di qualità, quella certificata dallo stoccafisso pescato e prodotto nelle norvegesi isole Lofoten, situate ben più a nord del Circolo Polare Artico.