

SABATO 04 SETTEMBRE 2021

SANDRIGO La storica kermesse in programma dall'8 al 20 settembre

La Festa del bacalà veste nuovi confratelli

Per la prima volta anche un ministro, Erika Stefani

Sarà la prima volta di un rappresentante del governo italiano alla Festa del Bacalà di Sandrigo. Ma sarà anche - quella che vedrà la partecipazione della ministra per la disabilità Erika Stefani - la seconda edizione in epoca Covid della storica kermesse gastronomica, in programma dall'8 al 20 settembre. Ciò significa capienza ridotta, location modificate, gran galà nuovamente "congelato" ma, dopo lo stop dello scorso anno, cerimonia di investitura dei cavalieri della confraternita recuperata. Ad annunciare il prestigioso ritorno, che si svolgerà domenica 19 settembre alle 10.30 in piazza Garibaldi (e non più davanti al municipio) è il presidente della Confraternita Luciano

Righi. «Nonostante le limitazioni siamo tra le pochissime manifestazioni ad essere state confermate - sottolinea Righi - e finalmente riavremo la cerimonia con nuovi confratelli e nuovi cavalieri, tutte personalità eccellenti». Mantenuta anche la degustazione "Bacco e baccalà" domenica 12 settembre, in villa Mascotto ad Ancignano. Tra le modifiche legate alla pandemia c'è la riduzione degli invitati alla cerimonia: solo le confraternite, massimo due persone per ciascuna e niente Bacalà club, per i quali sarà organizzata una giornata ad hoc. Rischia di saltare, sempre a causa della crisi generata dal virus, anche l'assegnazione della targa ai ristoranti consigliati dalla Venerabile, quelli insomma che preparano il bacalà alla vicentina secondo la ricetta tradizionale. «I ristoranti hanno sofferto in quest'ultimo anno e mezzo - convergono sia Righi che il direttore di Ascom Ernesto Boschiero - stiamo valutando comunque alcune candidature, tra cui una a Rovigo». Attualmente sono 45 i ristoranti, in Italia e nel mondo, che possono fregiarsi dell'insegna. Tra tante variazioni, ciò che si auspica resti immutato è il sapore, autentico, del piatto principe della tavola vicentina: «La Norvegia ha finalmente stabilito la marchiatura Ig del suo stoccafisso, per cui avremo la garanzia di un prodotto di altissima qualità, nonostante la recente diminuzione della produzione e il conseguente aumento dei costi» spiega il presidente della Pro Sandrigo Antonio Chemello, che ieri mattina ha illustrato l'agenda della kermesse assieme al vicepresidente della Confraternita Fausto Fabbris. Undici giornate, 800 commensali a turno (400 i posti nello stand), ingresso con green pass e possibilità di tampone rapido a 5 euro le principali informazioni "tecniche". Alla vicentina, mantecato, lasagna, gnocchi, bigoli, riso di Grumolo e molto altro le declinazioni in cui "sua maestà" il bacalà potrà essere gustato.. © RIPRODUZIONE RISERVATA



La Confraternita Foto di gruppo di qualche tempo fa: torna la cerimonia con nuovi confratelli e cavalieri ARCHIVIO