



PRO SANDRIGO



**PRO LOCO SANDRIGO con il PATROCINIO DEL COMUNE DI SANDRIGO ORGANIZZA
34ª FESTA DEL BACALÀ' ALLA VICENTINA e GIORNATE ITALO NORVEGESI**

Mercoledì 8 Settembre

Ore 19.00 - sotto i Padiglioni - Apertura stand gastronomici

SPECIALITA' DEL GIORNO: Lasagnetta gratinata al Bacalà

Degustazione di Bacalà alla Vicentina con polenta ed altre specialità

Giovedì 9 Settembre

Ore 19.00 - sotto i Padiglioni - Apertura stand gastronomici

SPECIALITA' DEL GIORNO: Gnocchi di patate al sugo mediterraneo con pomodorini, bacalà e olive

Degustazione di Bacalà alla Vicentina con polenta ed altre specialità

Venerdì 10 Settembre

Ore 19.00 - sotto i Padiglioni - Apertura stand gastronomici

SPECIALITA' DEL GIORNO : Mezzelune di pasta fresca ripiene al bacalà mantecato

Degustazione di Bacalà alla Vicentina con polenta ed altre specialità

Ore 21.00 **Spettacolo musicale dal vivo HEART ELISA TRIBUTE BAND ***

Sabato 11 settembre

Ore 12.00 e Ore 18.30 - sotto i Padiglioni - Apertura stand gastronomici

SPECIALITA' DEL GIORNO: Bigoli al torcio con sugo di Bacalà

Degustazione di Bacalà alla Vicentina con polenta ed altre specialità

Ore 21.00 **Spettacolo musicale dal vivo ACOUSTIC MOOD ***

Domenica 12 settembre

Ore 12.00 e Ore 18.30 – sotto i Padiglioni – Apertura stand gastronomici

SPECIALITA' DEL GIORNO: Gnocchi di patate **al sugo di Bacalà**

Degustazione di Bacalà alla Vicentina con polenta ed altre specialità

Ore 21.00 **DJ SET ***

Mercoledì 15 Settembre

Ore 19.00 - sotto i Padiglioni - Apertura stand gastronomici

SPECIALITA' DEL GIORNO: Lasagnetta gratinata al Bacalà

Degustazione di Bacalà alla Vicentina con polenta ed altre specialità

Giovedì 16 Settembre

Ore 19.00 - sotto i Padiglioni - Apertura stand gastronomici

SPECIALITA' DEL GIORNO: Gnocchi di patate al sugo mediterraneo con pomodorini, bacalà e olive

Degustazione di Bacalà alla Vicentina con polenta ed altre specialità

Venerdì 17 Settembre

Ore 19.00 - sotto i Padiglioni - Apertura stand gastronomici

SPECIALITA' DEL GIORNO : Mezzelune di pasta fresca ripiene al baccalà mantecato

Degustazione di Baccalà alla Vicentina con polenta ed altre specialità

Ore 21.00 Spettacolo musicale dal vivo 9.0 UNPLUGGED *

Sabato 18 settembre

Ore 12.00 e Ore 18.30 - sotto i Padiglioni - Apertura stand gastronomici

SPECIALITA' DEL GIORNO: Bigoli al torcio con sugo di Baccalà

Degustazione di Baccalà alla Vicentina con polenta ed altre specialità

Ore 21.00 Spettacolo musicale dal vivo ACOUSTIC SHOW *

Domenica 19 settembre

Ore 10.30 Cerimonia delle Investiture con la Confraternita del Baccalà – su invito a numero Chiuso.

Ore 12.00 e Ore 18.30 – sotto i Padiglioni – Apertura stand gastronomici

SPECIALITA' DEL GIORNO: Gnocchi di patate **al sugo di Baccalà**

Degustazione di Baccalà alla Vicentina con polenta ed altre specialità

Ore 21.00 DJ SET *

Lunedì 20 settembre

Ore 19.00 – sotto i Padiglioni - Apertura stand gastronomici

SPECIALITA' DEL GIORNO: Risotto al Baccalà

Degustazione di Baccalà alla Vicentina con polenta ed altre specialità

***Gli spettacoli musicali si terranno in Piazza Garibaldi, sarà possibile assistere agli spettacoli stando seduti sulle sedie allestite per l'occasione, è vietato il ballo.**

PRENOTAZIONE ON LINE DAL SITO WWW.FESTADELBACCALA.COM – o telefonica 0444 658148

N.B. Allo stand gastronomico e agli spettacoli si accederà tramite esibizione e controllo del GREEN PASS come da DPCM del 23.07.2021 n. 105

**ALTERNATIVA AL BACCALÀ' – sempre a disposizione un primo piatto alternativo
Piatto Rustico con formaggi Lattebusche, soppressa con ossocollo e polenta km 0.
Baccalà alla Vicentina a richiesta **SENZA GLUTINE** - Baccalà mantecato **SENZA GLUTINE.****

Per i più piccoli: FISH&CHIPS: nuggets di merluzzo con patatine fritte

NOVITA' 2021 Aperitivo con cicchetti veneziani: polpettine di stoccafisso fritte e crostini con baccalà mantecato

MERCATINO DELL'ARTIGIANO LOCALE E DEI PRODOTTI TIPICI

11 e 12 settembre dalle 10.30 alle 22.00

18 e 19 settembre dalle 10.30 alle 22.00

Sandrigo Viale Ippodromo e Piazza Matteotti

Espositori di prodotti tipici locali e creazioni artigianali

Spettacoli per bambini e famiglie nel pomeriggio del sabato e della domenica in Piazza Garibaldi

MOSTRE in Oratorio Trissino – P.za Garibaldi Sandrigo

MERCATINO con raccolta benefica

Domenica 12 settembre

VILLA MASCOTTO

Ancignano di Sandrigo

EVENTO A NUMERO CHIUSO

7^ edizione di Bacco&Bacalà

Wine Experience Inside

Degustazione Vini bianchi, rossi e bollicine, italiani

Cantine selezionate del territorio

Degustazione 6 vini

+ Food

Antipasto con polpettine di stoccafisso fritte e

crostino con bacalà mantecato

Trancio di pizza al Bacalà

Risotto al Bacalà

In alternativa Piatto rustico con formaggi, soppressa

con ossocollo, polenta e patatine fritte.

Giornata in collaborazione con I Ristoranti di Sandrigo.

Info e prevendite: Pro Loco Sandrigo

0444 658148 info@prolocosandrigo.it

Acquista on line sul sito

www.festadelbaccala.com

Previsti posti a sedere

servizio food al tavolo.

WEEK END ALL'INSEGNA DEL BACALÀ'

Tutti i fine settimana di settembre e ottobre la PRO SANDRIGO propone:

- 1 notte con soggiorno in Hotel, B&B, agriturismo e strutture convenzionate con la Pro Loco di Sandrigo
- cena nei ristoranti convenzionati e consigliati con menù a base di Bacalà.
- Gita della domenica nel territorio con bici a noleggio, visita in villa (a cura di una guida autorizzata) e degustazione in cantina (domenica a pranzo).

I pacchetti si possono prenotare tramite il sito www.festadelbaccala.com