

COMMEMORAZIONE del Presidente LUCIANO RIGHI del 35° anniversario di fondazione della VENERABILE CONFRATERNITA del BACALA' alla VICENTINA

Sandrigio (VI) 2 Aprile 2022

E' con profonda commozione, come ultimo atto ufficiale esterno prima di lasciare la Presidenza della Confraternita dopo lunghi anni di servizio, che mi accingo a commemorare il 35° anniversario di fondazione della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina in questa sala conferenze del palazzo delle Associazioni che qualche giorno fa molto opportunamente l'Amministrazione Comunale di Sandrigio ha dedicato alla memoria del nostro fondatore Avv. Michele Benetazzo.

La Confraternita nasce formalmente il 1° Marzo 1987 nella Sala Consiliare del Comune di Sandrigio con l'approvazione dell'Atto Costitutivo e dello Statuto per la felice e preveggenze iniziativa dell'Avvocato allora Presidente della Pro Loco di Sandrigio il quale, constatando con preoccupazione la progressiva rarefazione del piatto tipico del nostro territorio e della nostra tradizione "POLENTA e BACALA'" nelle famiglie, nelle trattorie e nei ristoranti dovuta a ragioni sociali ed al cambiamento degli stili di vita e dei consumi alimentari riunisce un cenacolo di persone provenienti dai mondi della politica, dell'amministrazione, della cultura, dell'imprenditoria, del giornalismo, della gastronomia e della ristorazione (ma poi nel tempo tutti i gruppi sociali saranno rappresentati) per codificare, salvaguardare, rilanciare e diffondere l'originale e storica ricetta unica ed esclusiva del "BACALA' alla VICENTINA" che vanta oltre 400 anni, ha una denominazione riferita al territorio, è stata tramandata per generazioni fino ai giorni nostri mantenendo pressochè intatti le caratteristiche e gli ingredienti fondamentali tanto da essere oggi riconosciuta fra i 5 alimenti della tradizione italiana nel circuito EuroFIR (European Food Information Resource) dell'Unione Europea ed inserita nell'Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali che dal 2008 sono considerati espressione del patrimonio culturale italiano.

A questo punto è doveroso ricordare i Confratelli che ci hanno lasciato a partire dai fondatori: il Presidente Michele Benetazzo, i Priori Virgilio Scapin e Walter Stefani, il Presidente dell'Accademia Nazionale della Cucina Giovanni Capnist, il Direttore Generale della Banca Popolare di Vicenza e campione olimpionico Carlo Pavesi, il giornalista gastronomo Gaetano Fiorentino, il ristoratore e cuoco Gino Pozzan e poi

gli altri : Angelo Andrella, Mario Baratto, Gianna Bari, Giuseppe Brugnoli, Giovanni Caprioglio, Vincenzo Carezza, Gian Antonio Cibotto, Torbjorn Christiansen, Silvano De Lai, Giuseppe Fabbris, Araldo Geremia, Gein Grung, Danilo Longhi, Francesco Mazzoli, Giuseppe Munari, Alfredo Pelle, Franca Periz, Renato Piccolo, Floriano Prà, Paul Raner, Antonio Ricchiari, Costantino Savio, Mario Spagnol, Riccardo Stola, Antonio Vedù, Giovanni Vicentini.

La Confraternita si pone alacremente al lavoro. Si dota dei PALUDAMENTI : la cappa color bruno argento simboleggiante il merluzzo, la mantellina gialla colore della polenta e successivamente anche il collare con il medaglione che riproduce il logo della Confraternita che a tutela del marchio è depositato presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Vicenza. Si codifica la RICETTA e si studia l' abbinamento dei vini a partire da quelli del territorio vicentino come il Vespaiolo, il Durello ed il Tocai senza escludere altri vini di buona qualità ed acidità.

Si coinvolgono le trattorie ed i ristoranti ed a quelli che propongono il bacalà alla vicentina secondo la ricetta codificata viene assegnata la TARGA di " RISTORANTE CONSIGLIATO" con il logo della Confraternita che svolge periodiche verifiche di controllo. Si costituisce il " GRUPPO RISTORATORI " che attualmente raggruppa 46 unità delle quali 30 in Provincia di Vicenza, 10 fuori Provincia e 6 all' estero (1 Australia, 1 Austria, 1 Lussemburgo, 3 Norvegia) e sostiene l' attività della Confraternita dal punto di vista enogastronomico. Ogni anno viene diffuso un depliant aggiornato con l' ITINERARIO dei Ristoranti consigliati corredato dalla ricetta e da interessanti notizie. Itinerario che è stato stampato in proprio e diffuso anche dal Touring Club Italiano e dal Consorzio Vicenza E' . Ogni anno il 1° Marzo, data di fondazione della Confraternita, e l' 11 Novembre , San Martino, viene promosso il piatto, offerto a prezzo ridotto, nei Ristoranti aderenti.

Si partecipa alle varie feste, sagre, competizioni riguardanti il bacalà organizzate in Italia e all' estero ed in particolare alla " FESTA del BACALA' alla VICENTINA " organizzata da Al.SO.VI. (Alpini Solidali Vicenza) e dalla Sezione ANA "Monte Pasubio" di Vicenza e specialmente a quella nel mese di Settembre dalla Pro Loco di Sandrigo che trova la sua apoteosi con la spettacolare pubblica CERIMONIA delle INVESTITURE nella quale vengono investiti dal Priore i nuovi Confratelli ed i Cavalieri Onorari della Confraternita. Prima della pandemia dovuta al Coronavirus Covid 19 la Festa era preceduta da un GRAN GALA' enogastronomico di alto livello molto partecipato che ha ricordato gli anniversari e gli eventi salienti della confraternita

(il riconoscimento del bacalà alla vicentina fra i 5 alimenti della tradizione italiana nel circuito EuroFIR, la “ Via Querinissima “ in occasione del viaggio che alcuni rappresentanti della Confraternita hanno ripercorso nel 2012 sulle orme del nobile mercante veneziano Pietro Querini alla scoperta dello stoccafisso nel 1431-1432, la partecipazione ad EXPO 2015 con la Regione del Veneto, il 500° della circumnavigazione del globo di Ferdinando Magellano e del vicentino Antonio Pigafetta) ma anche importanti anniversari nazionali (150° dell’ Unità d’Italia, 100° della grande guerra 1915-1918) .

Si istituiscono i BACALA’ CLUB che dal 2004 raggruppano gli appassionati del piatto tipico vicentino e svolgono attività enogastronomica, turistico culturale e di socializzazione.

Si instaurano rapporti con altre Confraternite italiane e straniere direttamente ed attraverso l’ adesione alla Federazione Italiana Confraternite Enogastronomiche (FICE) ed al Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche (CEUCO) con particolare riferimento a quelle che si riferiscono al baccalà ed allo stoccafisso anche nella prospettiva di creare la “ STRADA ITALIANA del BACCALA’ “.

Si aderisce all’ Associazione Vicentini nel Mondo che tiene costanti ed utili rapporti con i nostri emigrati.

Si istituisce il sito INTERNET www.baccalaallavicentina.it che dal 2001 fornisce puntuali informazioni ed è molto visitato dai navigatori del web.

Si partecipa a manifestazioni, convegni, seminari, mostre, fiere, giornate di studio relativi a materie enogastronomiche, turistiche e culturali.

Si è massicciamente e costantemente presenti sui giornali quotidiani, riviste, periodici, blogs, pubblicazioni italiani e stranieri. Si è chiamati frequentemente e ripetutamente a partecipare a svariate trasmissioni sulle radiotelevisioni pubbliche e private locali e nazionali italiane e straniere talvolta nel corso di servizi speciali e nell’ elaborazione di documentari e ricostruzioni storiche.

Si organizzano eventi teatrali e concerti.

Si presentano libri relativi alla Confraternita ed al baccalà e più in generale su argomenti enogastronomici.

Si svolgono interessanti ATTIVITA' CULTURALI instaurando rapporti significativi con le scuole e gli istituti alberghieri, l' università del gusto presso l' ESAC di Creazzo (VI) organizzata dall' Associazione Commercianti di Vicenza, le Università di Udine, Vicenza, Venezia, Bologna, Oslo, Goteborg, Melbourne, la Biblioteca Marciana e la Fondazione Cini di Venezia, la Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza, la scuola di alta gastronomia di Toscana, il Festival biblico di Vicenza, il Festival Bach di Vicenza, i Rotary ed i Lions Club del Triveneto, gli Istituti Italiani di cultura di Oslo, Bergen e Lisbona, la fondazione BOSCH, l'Accademia Italiana della Cucina, i premi letterari "Neri Pozza", "Virgilio Scapin" e "Michele Benetazzo" ed il premio "Basilica Palladiana" .

Si è invitati e presenti a numerose MANIFESTAZIONI SPORTIVE con distribuzione di bacalà alla vicentina fra le quali ricordo le tappe venete del giro ciclistico d'Italia, la tappa a Vicenza della Milano-Taranto motociclistica, la tappa delle Mille Miglia a Montecchio Maggiore (VI), la gara nazionale di atletica a Vicenza e la cicloturistica amatoriale con bici d' epoca "Artica" a Lonigo e Colli Berici. Sottolineo, per inciso, che fanno parte della nostra Confraternita quali cavalieri onorari alcuni famosi atleti italiani che hanno acquisito risultati prestigiosi a livello nazionale e mondiale comprese le medaglie d' oro alle Olimpiadi.

Si è invitati e presenti in appoggio ad INIZIATIVE CULTURALI di vari Enti come quella dell' Associazione "Pigafetta 500" per la celebrazione del 500° anniversario della circumnavigazione del globo, e quella del Comune di Vicenza che ha candidato Vicenza e Provincia quali "Capitale italiana della cultura 2024" piazzandosi fra le 10 città finaliste ed il cui progetto è stato apprezzato e ritenuto valido e va quindi attuato anche se il titolo è stato assegnato ad altra Città.

Si è invitati e presenti ad importanti rievocazioni storiche e tradizionali come il "Giro della Rua" di Vicenza, il "Carnevale", il "Corteo della Regata Storica", la "Vogalonga" di Venezia, le "Giornate anseatiche" che si svolgono ogni biennio nelle città del Nord Europa in collaborazione con il CERS.

Si promuove e si fa degustare il bacalà alla vicentina in Europa (Portogallo, Spagna, Francia, Svizzera, Austria, Lussemburgo, Belgio, Germania, Inghilterra, Ungheria, Estonia, Svezia, Norvegia) , in Brasile, in Argentina, in Canada, negli Stati Uniti d'America, in Sud Africa, in Australia. In particolare con la NORVEGIA, luogo di produzione dello stoccafisso che noi utilizziamo e che in Italia è promosso dal Norwegian Seafood Council (NSC), si sono intessuti rapporti che si sono sempre più consolidati nel tempo a partire dal gemellaggio fra i Comuni di Rost e Sandrigo, la realizzazione a Sandrigo ogni biennio delle "Giornate italo-norvegesi" , le reciproche gite turistico-culturali, la presenza alla festa del bacalà di Sandrigo di delegazioni norvegesi, delle massime Autorità della Contea di Nordland, di Ministri della pesca del governo norvegese senza dimenticare l' invito rivolto al Presidente della Confraternita di partecipare , fra gli altri, al ricevimento ed al pranzo offerto da Re Harald V in occasione della sua visita ufficiale in Italia.

Molte AUTORITA' italiane hanno avuto modo di conoscere e degustare il Bacalà alla Vicentina a partire dai Presidenti della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi e Sergio Mattarella, alcuni Ministri, molti Senatori e Deputati , il Presidente, gli Assessori ed i Consiglieri della Regione del Veneto, il Comandante e Capo di stato maggiore delle forze operative terrestri ed altre Autorità militari, il Capo della Polizia, Ambasciatori, Diplomatici, Magistrati, Prefetti, Presidenti della Provincia, Sindaci, Prelati, letterati, artisti, musicisti, professionisti, operatori economici e sociali, giornalisti, gastronomi, sportivi, rappresentanti di Enti, Istituzioni, Associazioni ma specialmente un grande numero di appassionati, buongustai e casalinghe.

Con le altre Confraternite del Baccalà del Triveneto si dà vita al FESTIVAL TRIVENETO del BACCALA' , del quale si è conclusa la X edizione , rivolto ai ristoranti che propongono ricette innovative a base di stoccafisso.

Si utilizza il prestigio della Confraternita per ATTIVITA' FILANTROPICHE e l'organizzazione di serate di beneficenza e raccolta fondi per sostenere Enti ed Associazioni che si occupano di persone deboli e disagiate o affette da particolari patologie e malattie rare.

In occasione del 30° anniversario di fondazione si ottiene dal Ministero dello Sviluppo Economico l' autorizzazione ad emettere da parte di POSTE ITALIANE un FRANCOBOLLO dedicato al "BACALA' alla VICENTINA" il cui primo giorno di uscita ed il rispettivo annullo speciale coincidono esattamente con il giorno di fondazione della nostra Confraternita : 1° Marzo !

L'evento è ricordato, oltre che nel materiale filatelico a suo tempo distribuito da Poste Italiane e rapidamente esaurito, con due PANNELLI GIGANTI collocati nei nuovi, moderni, funzionali e molto frequentati Uffici Postali di VICENZA 6 in Via Zampieri e di VICENZA CENTRO in Viale Roma che riproducono la cartolina celebrativa ed il francobollo con l'annullo speciale.

Rimane un ulteriore significativo traguardo che la Confraternita si è prefissa di raggiungere. In occasione del 20° anniversario di fondazione e poi nel 25° alcuni membri della Confraternita hanno ripercorso per 4500 miglia marine con un veliero nella prima parte e per oltre 6000 Km via terra con una FIAT 500 "Giallo Confraternita" e 3 campers d'appoggio nella seconda parte, il viaggio che il nobile mercante veneziano PIETRO QUERINI effettuò nel 1431-1432 e lo portò, dopo un tragico naufragio, fino a Rost nell'arcipelago norvegese delle Lofoten dove "scoprì" gli stoccafissi e ne fece una precisa descrizione nel diario del suo viaggio periglioso che consegnò alle Magistrature della Serenissima al suo rientro a Venezia. Sono stati visitati complessivamente 16 Paesi e 30 Città europei con interessanti contatti di carattere istituzionale, culturale, turistico economico ed enogastronomico nello spirito della conoscenza e dell'amicizia fra i Popoli. A noi è venuta l'idea di ottenere dal CONSIGLIO d'EUROPA il riconoscimento di questo tragitto che abbiamo denominato "VIA QUERINISSIMA" fondendo il nome QUERINI con SERENISSIMA Repubblica di Venezia fra gli "ITINERARI CULTURALI EUROPEI". Gli itinerari culturali riconosciuti sono circa una trentina ma quelli enogastronomici solo due: vite e vino ed olio. Questo potrebbe essere dedicato al pesce. Un pesce particolare il MERLUZZO che ha sfamato il mondo. Considerando la normativa abbiamo coinvolto la Regione del Veneto che ha abbracciato l'idea con entusiasmo e con la Contea norvegese di Nordland ed altri partners europei si è fatta carico di portare avanti il progetto per il quale sono in corso i necessari contatti finalizzati alla formale costituzione dell'Associazione "VIA QUERINISSIMA Dal mito alla storia" che inoltrerà la domanda di riconoscimento al Consiglio d'Europa.

In conclusione spero, pur nella necessaria sinteticità della relazione, di avere dato un quadro sufficientemente chiaro, anche se non esaustivo, dell'attività svolta che è stata imponente tenuto conto dei mezzi limitati a disposizione e sul fatto che tutto si basa sul volontariato, l'impegno dei Soci, di tanti appassionati e di pochi Collaboratori che ringrazio sentitamente.

La Confraternita , che ora è anche iscritta nel Registro Regionale delle Associazioni Enogastronomiche riconosciute, ha nel tempo sempre più affinato i suoi strumenti ed ha fatto un salto di qualità conquistando un prestigio, oggi unanimemente riconosciuto, a livello locale, nazionale ed internazionale.

Sono certo che il nuovo Consiglio Direttivo ed il nuovo Presidente che fra qualche giorno saranno eletti faranno tesoro di questo patrimonio di esperienza e di preziose relazioni e sapranno continuare ad espandere l' attività e suggerire nuovi ed ulteriori idee e progetti per l' affermazione di valori che non sono solo economici ed enogastronomici ma culturali e sociali.

Luciano Righi