



A destra, in senso orario

Grappoli di uva durezza nella tenuta Cecchin; terrina tiepida di capretto con melanzane e latte di capra croccante del ristorante La Peca; capre dell'azienda agricola Grandis di Montegalda che, nel suo negozio La Capreria, vende ricette e formaggi.

Lunga vita al bacalà

Pietro Querini, gentiluomo e mercante veneziano, nel 1431 salpò alla volta delle Fiandre con una nave carica di vino e spezie. Ma la *Gemma Quirina*, così si chiamava, non giunse mai a destinazione. Dopo una deriva nell'oceano Atlantico, Querini e gli altri superstiti approdarono sull'isola di Røst, a nord del circolo polare artico. E qui Querini scoprì il *bacalà*. Quando nel maggio 1432 ripartì alla volta di Venezia, portava con sé un carico di stoccafisso che fece poi conoscere ai suoi concittadini. I vicentini, pratici gastronomi, intuendone l'uso alternativo (a buon prezzo e a lunga conservazione) al pesce fresco, lo trasformarono nel piatto della tradizione. Anzi, per distinguerlo dal bacalà, solo salato e non seccato, gli tolsero una c. In ricordo dell'intraprendente Querini, la Confraternita del Bacalà alla Vicentina, che proprio nel 2012 festeggia i 25 anni della fondazione, ha sviluppato legami di amicizia, culturali e commerciali con Røst, ora isola norvegese dell'arcipelago delle Lofoten, che culminano con la festa dedicata allo stoccafisso che si svolge ogni anno a Sandrigo nell'ultimo fine settimana di settembre. Inoltre, dopo studi e comparazioni tra diverse ricette degli anni Trenta e Cinquanta, ha "ricostruito" l'esecuzione del *bacalà* alla vicentina, che aiuta a far conoscere attraverso club e ristoranti associati (per l'elenco, vedi il sito web della Confraternita).

Panettoni e "dolci gatte"

Siamo arrivati ai dolci. Anzi, ai panettoni: quelli di Dario Loison, che li propone non solo a Natale, ma tutto l'anno. Artigiano pasticciere di terza generazione, Loison nel suo laboratorio a Costabissara produce panettoni che sono un mix di tradizione e creatività, materie prime di qualità e ingredienti originali. Per esempio, il panettone classico (che lui chiama Panettone 1476 per ricordare l'anno in cui si pensa sia nato) lo profuma con vaniglia Mananara del Madagascar, e ne prepara altri al mandarino siciliano di Ciaculli o al chinotto di Savona. Il dolce-souvenir che

però racchiude i genuini sapori del territorio è La Gata, torta creata dai pasticciere locali con farina bianca e gialla di mais Marano, burro, latte e miele dei Colli Berici, grappa vicentina e aggiunta di mandorle e cacao. La si può trovare, tra gli altri, da Carlo Pozza, patron della Pasticceria Davenicio di Arzignano. Ecco come, con una buona dose di autoironia, i vicentini da *magnagati* siano diventati *magnagate*. Da veri intenditori.

SIAMO TUTTI CONTADINI

Andare a raccogliere personalmente la verdura nei campi e portarla a casa, dopo averla pesata e pagata, senza ulteriori passaggi di mano e di celle frigorifere? Si può fare a Montecchio Maggiore, paese dell'ovest vicentino. Qui alcuni coltivatori (tra i quali Dino Massignan, tel. 0444697636, e l'azienda Urbani Angelo, tel. 0444 694635) offrono questa esperienza per la raccolta, da agosto a settembre, delle tegoline cornette (fagiolini verdi), dette anche fagiolo asparago, tegoline-asparago o teghe-chilometro, per il fatto che il baccello può arrivare sino a 40 centimetri. Prodotto De.Co. del Vicentino, vengono cucinate in tecia, cioè in padella, con cipolla, pomodoro e prezzemolo oppure con i bigoli per un'alternativa "paglia e fieno".

INDIRIZZI UTILI

RISTORANTI

El Coq via Canè 2/C, Marano Vicentino (VI), tel. 04451886367, www.elcoq.com

La Peca via Giovanelli 2, Lonigo (VI), tel. 0444830214, www.lopecait

Damini via Gen. Cadorna 31, Arzignano (VI), tel. 044452914, www.daminieaffini.com

BOTTEGHE

Gastaldello piazza Castello 25, Marostica (VI), tel. 042475071, www.familiagastaldello.it

La Capreria Montegalda (VI), tel. 0444634125, www.lacapreria.it

Pasticceria Davenicio corso Mazzini 13, Arzignano (VI), tel. 0444670163, www.davenicio.it

PRODUTTORI

Cecchin Montebello Vicentino (VI), tel. 0444649610, www.casacecchin.it

Maculan Breganze (VI),

tel. 0445873733, www.maculan.net

Dal Maso Montebello Vicentino (VI), tel. 0444649104, www.dalmasovini.com

Capovilla Distillati Rosà (VI), tel. 0424581222, www.capovilladistillati.it

Loison Dolciaria Costabissara (VI), tel. 0444557844, www.loison.com

ALBERGHI

Sweet Hotel piazza Libertà 11, Langa Schiavon (VI), tel. 0444665500, www.sweethotel.it

Palazzetto Ardi via Ciron 4/5, Gambellara (VI), tel. 0444440450, www.palazzettoardi.com

VISITE E INFO

Mulino Zambon Marano Vicentino (VI), tel. 0445621477

Confraternita del Bacalà www.bacalalaallavicentina.it

Consorzio Vicenzaè www.vicenzae.org