

SANDRIGO. Presentata la kermesse, dal 17 settembre al 6 ottobre

Festa del Bacalà Tre settimane tra Galà e stand

Nonostante il surriscaldamento del pianeta crei problemi a Rost la manifestazione cresce ancora

Alberto Tonello

I cambiamenti climatici che stanno investendo un po' tutto il mondo, mettono a rischio il bacalà alla Vicentina. A lanciare l'allarme, il giorno della presentazione della 32ª Festa del Bacalà, è stato ieri mattina nella sede Ascom di Vicenza, il presidente della Pro sandrigo, Antonio Chemello: «Gli sbalzi climatici sono arrivati sino a Rost, nelle isole Lofoten, pregiudicando il corretto essiccamento dei pesci, il microclima unico di quelle isole si sta guastando e questo è un problema».

Nonostante questo la storica rassegna dedicata allo stoccafisso, diventata da anni di respiro nazionale, rilancia e cresce ancora dopo il trasloco due anni fa nel vicino campo sportivo per ampliare gli

stand e la ricettività, e arriva ad abbracciare tre settimane dal 17 settembre al 6 ottobre.

«Come da tradizione - ha spiegato il presidente della confraternita, Luciano Righi - la festa inizierà con il Gran Galà, la cena d'autore da 800 invitati, esaurita da tempo. Quest'anno sarà dedicata ad Antonio Pigafetta e Ferdinando Magellano e ai 500 anni della circumnavigazione del globo. Le celebrazioni abbracceranno anche un'altra straordinaria figura del mare, Pietro Guerini, a cui verrà dedicato un convegno il 20 settembre in biblioteca a Sandrigo, nel quale il professor Luca Molà svelerà un segreto di cui non si era mai avuto conoscenza circa l'avventuroso ritorno dal naufragio sulle coste norvegesi».

Gli stand della festa verranno aperti al pubblico venerdì

Il convegno

Il bacalà non è soltanto festa e cultura, ma anche business economico. Durante i giorni della manifestazione scende nel Vicentino il Norwegian Seafood Council, organismo internazionale che promuove il commercio del pesce norvegese. Chiamato a raccolta il 27 settembre a villa Godi Malinverni di Lugo il gotha degli importatori ed esportatori per un confronto di alto livello. A testimoniare il livello raggiunto dalla festa anche la benedizione del Paese scandinavo testimoniata dalla presenza di Margit F. Tveiten, ambasciatrice norvegese a Roma che interverrà alle Giornate italo-norvegesi che si tengono ogni due anni e quest'anno a Sandrigo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I vertici della Confraternita con il presidente Righi e Chemello



Un momento della Festa del Bacalà, stand affollati a Sandrigo

20 settembre, tutte le sere e le domeniche anche a pranzo. Protagonista assoluto ovviamente il bacalà, declinato sempre in piatti nuovi: «Quest'anno abbiamo inserito i ravioli di bacalà alle erbe - e punteremo al record di sfornare 1000 pizze al bacalà. Confermato il banco d'assaggio eno-

logico Bacco&Bacalà, dedicato ai giovani e al bere responsabile, domenica 22 settembre a villa Mascotto di Ancignano, oltre alla Cerimonia di Investitura dei nuovi confratelli con la sfilata delle confraternite italiane e straniere domenica 29 settembre alle 10 in piazza a Sandrigo». Info www.festadellbacalà.com

BREGANZE. È scomparso in Brasile a 84 anni Si è spento Rigon Imprenditore navale legato alla sua terra

Era emigrato da adolescente
Venerdì 13 il ricordo in Duomo

Aveva 15 anni quando ha lasciato Breganze dove era nato per salpare su una nave alla volta del Brasile. A Rio de Janeiro ha fatto fortuna nel settore della cantieristica navale e si è costruito una bella famiglia ma non ha mai abbandonato le sue radici tornando alle zone di origine almeno una volta all'anno.

È morto l'altro ieri ad 84 anni Augusto Rigon dopo una lunga malattia, che non gli ha impedito però di tornare a casa anche due anni fa quando, già debilitato, ha fatto il suo ultimo viaggio in Italia con la moglie Yara conosciuta in Brasile e da cui avuto 3 figli a cui ha dato tutti nomi italiani: Giancarlo, Mario e Luciana.

A Breganze era nato nella campagna in via Santo Stefano da Giovanni Rigon ed Emilia Bonotto. I fratelli Mario e Silveria sono entrambi deceduti, ma a ricordarlo con affetto sono oggi i nipoti ai quali era legato e che lo ricorderanno venerdì 13 settembre alle 19.30 con una messa nel duomo di Breganze. Partito giovanissimo da Breganze



Augusto Rigon, aveva 84 anni

come emigrante per raggiungere uno zio e tentare la fortuna in una terra che non conosceva ha vissuto i primi anni di grandi difficoltà e duro lavoro. La sua fortuna è legata all'impresa navale, alla costruzione degli oblò e ad alcuni brevetti.

In occasione dei 50 anni di matrimonio, 10 anni fa, aveva portato tutti i familiari brasiliani insieme ai parenti vicentini a festeggiare sulle colline di Marostica nell'hotel La Rosina dove era ospite fisso dell'amico Gaetano Lunardon. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CRUDITÀ E INSALATE

Nelle calde giornate estive piatti freschi e leggeri sono i benvenuti sulle nostre tavole. Insalata di carote e anacardi, lattuga e fragole, quinoa con peperoni, spinaci e avocado, insalata di patate e bietole. Ricette genuine ed equilibrate che spaziano dai grandi classici

alle nuove tendenze, senza mai rinunciare al gusto.

Tante delizie a base di frutta, verdure, cereali, legumi, uova e formaggi per gustare tutto il sapore di uno stile di vita sano, che fa bene all'uomo e all'ambiente.



GRIBAUDO

IN EDICOLA A € 5,90 CON



PIÙ IL PREZZO DEL QUOTIDIANO