



SANDRIGO. Presentato il calendario della manifestazione che andrà in scena dal 21 settembre al primo ottobre negli spazi della parrocchia

Il bacalà si trasforma in opera d'arte

C'è la candidatura della ricetta alla vicentina e della sua storia secolare a patrimonio culturale gastronomico e artistico europeo

Giulia Armeni

Un'opera d'arte chiamata "Bacalà alla vicentina". Nel piatto ricco di novità dell'edizione 2018 della Festa del bacalà di Sandrigo, dal 21 settembre all'1 ottobre, c'è anche la candidatura della ricetta a base di stoccafisso e della sua storia secolare a patrimonio gastronomico, culturale, artistico europeo. Un'onorificenza rara - riconosciuta al Cammino di Santiago e alle vie dell'Olio e del Vino - e che una specialità già "glocal" come il bacalà con una "c" sola potrebbe guadagnarsi grazie al solido gemellaggio italo norvegese e alle referenze della "Via Querinissima". Ad annunciare il battesimo del progetto "Skrei convention" finanziato dalla Commissione europea è stato il presidente della "Venerabile Confraternita" Luciano Righi, nella presentazione della Festa nella sede Ascom di Vicenza. «Il 29 settembre, in municipio, prima conferenza di "Skrei convention", coordinata dal Cers, Comitato europeo rie-

vocazioni storiche - anticipa Righi - con delegazioni estere, Portogallo e Norvegia tra tutte, gettando le basi di un'iniziativa per valorizzare sempre più il cibo a livello culturale». I prodotti italiani in generale e il "Bacalà alla vicentina" in particolare, da 10 anni nella top 5 degli "Alimenti della tradizione italiana", sono protagonisti nell'"Anno del cibo italiano". E proprio alle eccellenze culinarie da Nord a Sud è ispirato il menù del 9° Gran Galà che il 18 settembre inaugurerà ufficialmente la 31ª Festa, tra specialità quali la pappa al pomodoro e la parmigiana che saranno servite nella nuova location del campo sportivo di via Arena. Alla serata diretta dallo chef Antonio Chemello e dal Gruppo ristoratori della Confraternita sono attesi, nell'allestimento di 2 mila metri quadrati, 800 commensali. «Ci aspettiamo almeno 45 mila visitatori - auspica Fausto Fabbris, presidente della Pro loco di Sandrigo - Quest'anno l'organizzazione non è stata facile, tra costi extra e normative sulla

Le cifre

45.000

IL NUMERO DEI VISITATORI ATTESI ALL'EVENTO
È l'auspicio del presidente della Pro loco di Sandrigo, Fausto Fabbris, che ha ricordato il grande impegno messo in campo dall'associazione

800

I POSTI A DISPOSIZIONE PER IL GRAN GALÀ
La 9ª edizione si terrà il 18 settembre in un allestimento di 2 mila mq. La serata sarà diretta dallo chef Antonio Chemello e dal Gruppo ristoratori della Confraternita

40

IRISTORANTI ADERENTI ALL'INIZIATIVA
Il direttore di Ascom Vicenza, Ernesto Boschiero, ha lanciato un invito ai mille ristoranti associati per allargare il gruppo di lavoro impegnato nella Festa del bacalà



Fabbris, Righi e Boschiero alla presentazione della manifestazione. G.A.R.

sicurezza sempre più stringenti, ma siamo soddisfatti di quello che proporremo al pubblico». Oltre agli stand classici, l'aver trasferito la manifestazione dalle piazze del centro, dove resta un palco per spettacoli, al campo parrocchiale ha consentito di ricavare anche un'area per assaggi dopo cena di vini, caffè, dolci. Proposte a base di bacalà, con la polenta, mantecata, con il riso di Grumolo, con i gargati, con gli gnocchi di Posina, con i bigoli "al torcio" o sotto forma di "Lofoten Fisk Soupe". Ancora top secret i nomi dei nuovi compo-

nenti della Confraternita, che saranno svelati domenica 30 settembre durante la folkloristica cerimonia d'investitura guidata dal priore Galliano Rosset, cui seguirà la sfilata del corteo storico di figuranti, delle delegazioni norvegesi di Røst e dei gruppi enogastronomici d'Italia. «È importante continuare a far conoscere il "Bacalà alla vicentina" e per questo confidiamo in un aumento dei 40 ristoranti della Confraternita», è l'invito del direttore Ernesto Boschiero ai mille ristoranti associati Ascom. ●

Il programma

**Cibo tipico
musica, ballo
e una mostra**

Dopo il concerto "Sogno Veneziano" che si terrà il 15 settembre alle 21 al teatro Arena e dopo il Gran Galà inaugurale del 18 settembre, la 31ª Festa del bacalà aprirà i battenti il 21 settembre nell'area sportiva di via Arena. Per tutto il weekend e per il periodo dal 27 al 30 settembre e 1 ottobre, sarà possibile cenare dalle 19 e pranzare, al sabato e alla domenica, dalle 12. Ogni giorno prevista una diversa specialità a base di bacalà e un diverso spettacolo di musica, ballo, magia e intrattenimento. Il 23 settembre ad Ancignano villa Mascotto ospita "Bacco e Bacalà" e nei sabati e domeniche di apertura le piazze del centro di Sandrigo accoglieranno la mostra mercato dell'artigianato locale e il festival degli artisti di strada. Novità 2018 i gargati al bacalà, confermati i piatti gluten free e il "fish and chips". Il programma completo su www.festadelbacca-la.com. G.A.R.

DUEVILLE

Note hawaiane e laboratorio per la festa al "Busnelli"

A quasi tre mesi dall'apertura estiva, oggi termina l'edizione 2018 della rassegna Busnelli Giardino Magico 2018. La cooperativa culturale Dedalofurioso, che è l'organizzatrice, offrirà al pubblico una festa di chiusura dell'area verde davanti alla biblioteca comunale di via Rossi. Dalle 18.30 il programma proporrà le brevi e curiose storie di fantasia e tradizione con l'associazione "El Sanguanelo" di Valle di Sopra nel Comune di Lusiana. Spazio anche alla creatività con "Stencil 68!" laboratorio gratuito di stampa espressa, curato dall'artista Frè, che richiamerà per stile e soggetti le tematiche legate al movimento del Sessantotto. Poi musica con il concerto del progetto La Fortuna, piccola formazione composta da musicisti locali con repertorio di "musica da osteria". Seguirà l'esibizione della Sornic Uke Orchestra, band proveniente da Nonantola in provincia di Modena, formata da una ventina di musicisti con la passione per questo strumento hawaiano. Nella serata attivo il Baito Nomade, un truck food montano. Questo camioncino attrezzato scenderà dall'altopiano di Asiago per portare le specialità di montagna. ● M.A.B.I.

SARCEDO. Un progetto ideato con il Comune che sosterrà l'investimento

Combattere l'autismo con i laboratori in villa

Cantiere da 85 mila euro al piano nobile della Ca' Dotta in cui ospitare le attività di assistenza previste dall'Ulss

«Quando ci si mette in rete e si lotta per obiettivi comuni possono nascere iniziative di grande spessore sociale». Ne è convinto il sindaco di Sarcedo Luca Cortese che con un progetto sperimentale frutto della collaborazione tra l'Ulss 7 Pedemontana e il Comune porterà presto in paese un progetto tutto dedicato alle persone autistiche.



Una delle attività didattiche per ragazzi affetti da autismo. ARCHIVIO

«Come giunta - spiega il primo cittadino - abbiamo deciso di destinare 85 mila euro, spesa che trova copertura negli attuali stanziamenti di bilancio corrente, per completare il piano nobile di villa Ca' Dotta. Interverremo rendendolo completamente agibile e dunque accessibile al pubblico. Completeremo la pavimentazione e l'illuminazione e adegueremo il parapetto delle scale ai criteri di sicurezza». Inoltre, stando alla conferma di Cortese, si procederà con lavori per «opere di finitura degli intonaci già realizzati e di protezione delle tinteggiature storiche, mentre non verranno interessati gli interventi precedenti al 1891. Tutto questo servirà per dare vita a un ambiente accogliente dove gli operatori dell'Ulss 7 Pedemontana

potranno attivare una serie di laboratori didattici-ricreativi pomeridiani rivolti principalmente ad adolescenti affetti da autismo. Sarà un modo anche per sollevare per qualche ora i loro familiari che potranno dedicarsi a iniziative di intrattenimento e socializzazione». Il progetto, che si innesta nel programma ministeriale "Guadagnare salute" e nei "Laboratori di didattica per la promozione della salute", il secondo in tutta Italia, partirà i primi mesi del 2019 e offrirà un luogo dove i ragazzi possano confrontarsi, stimolarsi a vicenda, ma soprat-

tutto stare bene grazie a specifici laboratori. «Non a caso abbiamo villa Ca' Dotta perché è uno dei luoghi simbolo e più belli che ci sono in paese - conclude Cortese - Questi adolescenti vanno aiutati, la loro malattia è ancora poco conosciuta come sono poco conosciute le loro immense capacità: dobbiamo valorizzare questi ragazzi e dire loro che noi ci siamo. Non voglio sembrare presuntuoso ma questo progetto è quello che in questi anni, per il alto valore sociale che ricopre, mi rende orgoglioso di essere sindaco». ● S.D.M.

EVENTI. Stasera alla sagra di San Vincenzo



Stasera vanno in scena le "50 sfumature" dei Risi & Bisi. CISCATO

Tornano i Risi & Bisi dopo il tutto esaurito Il finale è a sorpresa

Le "50 sfumature di pinot grigio" riproposte in una nuova versione

Un ritorno dopo anni di attesa quello dei Risi & Bisi a Thiene. Memorabili i due "tutto esaurito" al Comunale nel decennio scorso. Poi, qualche ospitata al Fonato e ora il gruppo cabarettistico dell'Alto Vicentino torna in città. Stasera, alle 20.30 a San Vincenzo, ci sarà un'attesa esibizione a chiusura della sagra della parrocchia riproponendo "50 sfumature di pinot grigio" in una versione rivista e corretta, con un ospite a sorpresa. Si tratta di Daniele "Big Pancia" Dalla Riva, intrattenitore e cabarettista, già componente dei Risi & Bisi, assunto alle cronache loca-

li in agosto per aver chiesto alla compagna Carla di sposarlo scendendo dal palco dell'evento canoro che stava presentando a Valli. Con l'arrivo di "Big", che sostituisce temporaneamente Pope bloccato da precedenti impegni, la struttura dello show sarà modificata e destinata a rimanere unica nel suo sviluppo. Il resto del gruppo è composto da Piero Meda, Mauro Sartori, Dario Grendele e Alessandra Lizzati. L'ingresso alla serata è libero. I Risi & Bisi, con Pope, saranno a Monte di Malo il 13 ottobre e a Trissino il 27 ottobre. ● A.D.I.

MARANO. Adeguamento sismico alla "Alfieri"

Trasloco degli alunni per i lavori a scuola L'opposizione attacca

Pietribiasi: «Ci sarà grande disagio» Guzzonato: «Intervento necessario»

«È incredibile che il Comune si sia accorto solo ora, a una settimana dall'inizio dell'anno scolastico, che la scuola media è inagibile». Si dice sorpreso e amareggiato Michele Pietribiasi, capogruppo della minoranza "Noi di Marano", dalla notizia che i circa 300 studenti della media "Alfieri" dovranno frequentare le lezioni in tre diversi plessi per i prossimi 4 mesi. Se inizialmente i lavori di ristrutturazione dell'edificio, per l'adeguamento sismico, sembravano poter coesistere con la ripresa dell'attività scolastica, il sopralluogo effettuato nelle scorse settimane ha spinto Comune e dirigenza scolastica a optare per uno spostamento temporaneo di tutte le 14 classi delle medie fino alle vacanze di Natale. «Stiamo parlando di metà anno scolastico - precisa Pietribiasi - se non ci saranno intoppi durante i lavori. Il disagio didattico sarà notevole, con gli insegnanti che dovranno perdere tempo per i trasferimenti da una sede all'altra; mi auguro che i ragazzi siano controllati durante questi tempi morti. Nel consiglio comunale di luglio,



Lavori alla scuola media. CISCATO

su precisa richiesta, ci era stata data la assicurazione che l'inizio dell'anno scolastico sarebbe stato regolare». Il sindaco Marco Guzzonato oltre a ribadire la necessità dell'intervento, ha già confermato che i lavori «iniziati il 20 luglio procedono bene, con celerità e accuratezza. Il dirigente scolastico aveva chiesto di non avviarli a giugno per non compromettere le attività di fine anno. Tuttavia la loro portata è talmente invasiva da non consentire, come avevamo inizialmente preventivato, il regolare svolgimento delle lezioni». ● A.D.I.