



Comunicato stampa del 6 giugno 2023

FESTA DEL BACALÀ 2023:
A SANDRIGO SPAZI PIÙ AMPI PER ACCOGLIERE I VISITATORI

Dal 14 al 25 settembre torna il festival dedicato al re della cucina vicentina. Una *Sagra di Qualità* ricca di appuntamenti e golosità che cresce anche negli spazi

Sandrigo si prepara ad accogliere la **36esima edizione** della *Festa del Bacalà alla Vicentina*, l'evento culinario di grande prestigio organizzato dalla **Pro Sandrigo** con la partecipazione della Confraternita del Bacalà alla Vicentina e il patrocinio del Comune di Sandrigo e della Regione del Veneto. Quest'anno ci saranno nuovi spazi per ospitare la tensostruttura dedicata alla degustazione delle diverse specialità prodotte esclusivamente con lo **Stoccafisso IGP del Consorzio Torrfisk Fra Lofoten**. Lo stand troverà posto in un'**area più ampia** retrostante il Duomo, mentre nella piazza centrale si terranno gli spettacoli dal vivo e i momenti di interazione con il pubblico con cooking show, masterclass, mostre e approfondimenti sul bacalà.

“La *Festa del Bacalà* è ormai un atteso appuntamento di settembre e un punto di attrazione per molti turisti e visitatori – afferma il Sindaco di Sandrigo **Marica Rigon** –. La crescente portata dell'evento esprime la necessità di trovare una nuova ubicazione: lo stand riservato alla degustazione sarà collocato nel cosiddetto Parco 3000, che si vuole sperimentare come ipotetica location. La scelta ricade sia per la necessità di maggiore spazio sia per ragioni legate al rispetto delle norme di sicurezza correlate all'evento e, non da ultimo, per la volontà di liberare la zona antistante il Duomo, riservando così un'area di rispetto dove tenere cerimonie e celebrazioni”.

Per il dodicesimo anno, il **Gran Galà del Bacalà**, l'esclusiva cena su prenotazione in programma per **martedì 12 settembre**, anticiperà l'apertura ufficiale degli **stand**

Ufficio stampa: Studio Cru • viale Verona 98, Vicenza • telefono: 0444-042110 mail: info@studiocru.it

gastronomici, attivi **dal 14 al 17 e dal 21 al 25 settembre**. Molte saranno le proposte culinarie a base di baccello, come gli gnocchi, i bigoli al torcio, il pasticcio, il risotto, la pizza gourmet e il sushi, ma non mancheranno piatti alternativi per chi non mangia il pesce o è vegetariano.

Domenica 17 settembre Villa Mascotto di Ancignano di Sandrigo ospiterà invece **Bacco & Baccalà**, il banco d'assaggio dedicato ai migliori abbinamenti con il vino, organizzato in collaborazione con Bevande Emmebi di Marostica. Durante la giornata, i partecipanti potranno degustare oltre 120 etichette di vino e birra da accompagnare a deliziose ricette a base di baccello.

Infine, **domenica 24 settembre** in **Piazza Centrale** dalle ore **10.00** la **Cerimonia dell'Investitura dei nuovi Cavalieri del Baccello** e la consegna delle targhe ai nuovi ristoranti selezionati dalla Confraternita, precedute dalla sfilata del Corteo del Doge con la partecipazione di sbandieratori, figuranti, tamburini e dei cavalieri del Drago. Saranno presenti Confraternite provenienti da diverse regioni d'Italia, i Baccalà Clubs, autorità norvegesi e produttori di stoccafisso dall'Isola di Røst e dalla regione del Nordland.

“Da quest'anno la *Festa del Baccalà alla Vicentina* può fregiarsi del riconoscimento **Sagra di Qualità**, il marchio dell'UNPLI assegnato alle manifestazioni che valorizzano le eccellenze di un territorio attraverso i suoi piatti o prodotti tipici anche al di fuori dei confini italiani – dichiara con orgoglio **Antonio Chemello**, Presidente della Pro Loco di Sandrigo –. La certificazione conferma l'impegno della Pro Sandrigo nel promuovere la tradizione e l'autenticità della pietanza”.

Programma completo e info sul sito www.festadelbaccala.com

Press info:

Anna Sperotto | 349 8434778 | anna@studiocru.com

Veronica Guerra | 380 2363563 | veronica@studiocru.com