



"PRO SANDRIGO"

Comunicato stampa del 24 agosto 2020

FESTA DEL BACALÀ 2020:

UN'EDIZIONE DIFFUSA SUL TERRITORIO RICCA DI NOVITÀ E SU PRENOTAZIONE

Dal 18 al 21 settembre stand gastronomici in piazza a Sandrigo (VI), ma anche appuntamenti in cantina, villa e ristoranti per celebrare il piatto tradizionale vicentino

Sandrigo (Vicenza) si prepara ad ospitare un'inedita edizione della **Festa del Bacalà 2020, puntando sul territorio**. La manifestazione si accorcia nella presenza degli stand in piazza, dal **18 al 21 settembre**, ma si arricchisce di eventi collaterali diffusi sul territorio.

Al posto del tradizionale Gran Galà del Bacalà, giovedì 10 settembre a Villa Sesso Schiavo si svolgerà la **cena di beneficenza** in favore della **Città della Speranza** con consegna del **56° Premio Basilica Palladiana**. La serata sarà esclusivamente su prenotazione e le donazioni raccolte saranno devolute la sera stessa alla Fondazione.

Il trentatreesimo appuntamento con il celebre piatto della tradizione gastronomica vicentina prenderà il via ufficiale con il **Pic Nic in Vigna** alla cantina IoMazzucato di Breganze, sabato **12 settembre** e si chiuderà il **26 settembre** con **Bacco e Baccalà**, a Villa Mascotto di Ancignano di Sandrigo. Due occasioni per gustare tante specialità a base di bacalà abbinare ai vini bianchi e rossi del territorio veneto. Durante i fine settimana di settembre ed ottobre saranno inoltre disponibili **pacchetti turistici personalizzati**, dedicati a tutti gli appassionati che desiderano vivere un weekend alla scoperta delle ville e delle cantine del territorio con guide autorizzate, oltre che della tradizione gastronomica con degustazioni nei ristoranti consigliati dove si troveranno menù appositamente creati con piatti a base di bacalà.

L'accesso alla Festa del Bacalà 2020 ed agli eventi collaterali sarà consentito solo tramite **prenotazione online al sito www.festadelbaccala.com**, al fine di garantire il distanziamento sociale e la massima sicurezza per tutti i partecipanti. Online sarà possibile scegliere il giorno, l'ora (due saranno i turni a serata disponibili), il tavolo e il posto a sedere, oltre i piatti che si desiderano assaggiare.

L'ordine verrà automaticamente inviato all'organizzazione e il pagamento sarà elettronico tramite bancomat, carta di credito o pay pal, per evitare assembramenti e attese alle casse.

Tra le pietanze degli stand saranno sempre disponibili bacalà alla vicentina e mantecato, crocchette di merluzzo con patate fritte e un piatto senza bacalà. I primi si alterneranno nelle varie serate con due novità, lasagnetta gratinata al bacalà e mezzelune ripiene al bacalà mantecato, oltre ai classici gnocchi e risotto al bacalà.

Presente come ogni anno anche la **possibilità di asporto di varie specialità** nello stand dedicato, con cassa autonoma, durante i quattro giorni della Festa del Bacalà.

L'accesso alle tensostrutture sarà consentito solo dopo la misurazione della temperatura corporea da parte del presidio sanitario e l'igienizzazione delle mani. Una volta all'interno degli stand gastronomici si verrà accompagnati al proprio posto dagli steward e i volontari porteranno direttamente al tavolo i piatti ordinati, come in un vero ristorante, mentre nel caso di ulteriori consumazioni sarà possibile ordinare tramite gli ipad in dotazione al personale di sala.

La nuova modalità di servizio verrà testata quest'anno e potrebbe restare anche per le prossime edizioni, nell'ottica di rendere l'esperienza alla Festa del Bacalà unica e coinvolgente.

È stata invece annullata la tradizionale cerimonia di investitura dei nuovi Confratelli per problemi di spazio ed assembramenti.

Ufficio stampa:

Anna Sperotto

anna@studiocru.com

349 8434778

Carlotta Flores Faccio

carlotta@studiocru.com

324 6199999

INFO IN BREVE | Festa del Bacalà 2020

Quando: da venerdì 18 a lunedì 21 settembre 2020

Dove: Piazza SS. Filippo e Giacomo di Sandrigo (Vicenza)

Orario: Solo su prenotazione (sul sito www.festadelbaccala.com). Venerdì, sabato, domenica e lunedì sera due turni, alle 19.00 e alle 21.00. Domenica a pranzo alle 11.30 o alle 13.30.