

Un qualificato cenacolo di personaggi vicentini di spiccata notorietà: così può essere descritta la Venerabile **CONFRATERNITA DEL BACCALÀ ALLA VICENTINA**. La confraternita nasce a Sandrigo nel 1987 con lo scopo di conservare e difendere la buona cucina locale e già da subito si pone degli obiettivi: scrivere la ricetta doc del baccalà alla vicentina, premiare i ristoratori che si impegnano a servire il piatto, allacciare i rapporti con le altre regioni italiane che utilizzano lo stoccafisso e approfondire ricerche sulle antiche ricette del baccalà.

Serenella Chiarello, proprietaria del ristorante Al Torcio di Chiampo e membro della confraternita, ci svela i segreti del piatto vicentino per eccellenza.

Quali caratteristiche deve avere il vero baccalà alla vicentina?

Il baccalà deve essere bianco e l'olio deve rimanere limpido. Durante la cottura bisogna che "el pippa" cioè che non vada mai in ebollizione.

Qual è il vino migliore per accompagnare il piatto?

Nel 2006 c'è stato lo spozializzo tra il baccalà alla vicentina e il Durello.

Parliamo dei confratelli.

La toga dei confratelli ricorda il piatto: è grigia come il baccalà e gialla come la polenta. Quando vengono investiti i confratelli vengono innanzitutto battezzati con il baccalà.

La confraternita è riuscita a portare in alto il baccalà?

Il baccalà alla vicentina è stato designato come uno dei cinque alimenti più rappresentativi d'Italia.

Lo scopo della **CONFRATERNITA DELL'OLIO E TARTUFO DEI COLLI BERICI** è valorizzare questi due fantastici prodotti della nostra terra. La confraternita nasce e ha sede a Nanto, presso il Consorzio Pro Loco Colli Berici ed è presieduta da Lucio Penzo. I nove eccelsi con-



Confraternita del baccalà

Le Confraternite del cibo

fratelli indossano una veste marrone, come il tarufo, un mantello oro, colore dell'olio e un fazzoletto rosso, come il TAI, vino scelto per lo spozializzo dei sapori. La confraternita inoltre collabora con Oli.Be.A (cooperativa Olivicoltori berici associati), associazione che per prima a Vicenza ha ottenuto per il proprio olio la denominazione Dop, segno della pregevolezza dell'olio prodotto in territorio berico.

Piatto diffusissimo, ricco nella sostanza ma modesto nel costo, le trippe alla vicentina erano la classica merenda mattutina che si poteva gustare nelle osterie.

Nel 2009, a Brendola, un gruppo di amici buongustai ha dato origine alla **CONFRATERNITA DELLA TRIPPA**.

Gianpietro Vezzano, ideatore e Gran Maestro di questa Confraternita, ci racconta i progetti del gruppo.

"La Confraternita della trippa è nata

con lo scopo di promuovere questa eccellenza culinaria e, con essa, tutto il territorio vicentino. La trippa che proponiamo, infatti, è cucinata con ingredienti che provengono solo dai nostri allevamenti.

Qual è il vino migliore per accompagnare questo piatto?

Sicuramente il Durello fermo è ottimo per accompagnare la zuppa di trippe, mentre con la trippa tradizionale in umido ci sta bene il Tai Rosso. Quali sono i progetti futuri della confraternita?

Stiamo lavorando per scrivere lo statuto della confraternita e la ricetta doc della trippa. Ma il nostro progetto più grande è quello di proporre anche altri piatti che prevedono l'utilizzo della trippa.

"Caro Scopeton e sorela Renga, motivo de barufa in casa de me nono par chi che pociava de pi, maridà con la polenta, uno solo bastava par sfamar nò' fameia intera."

Bastano queste parole della "Lode alla Renga e al Scopeton" scritte da Paolo Caldonazzo per capire la semplicità e la territorialità dello scopeton. Paolo, insieme agli amici Bruno, Gianluigi, Moreno e Massimo, nel 2005 ha fondato il gruppo **AMICI DEL SCOPETON**.

"Il gruppo - ci spiega Paolo - è nato alcuni anni fa a Montecchio Maggiore, quando l'assessore Pilati ci ha chiesto di portare alla "Festa dei nonni" un piatto tipico della tradizione veneta. Abbiamo subito pensato alla "polenta e scopeton", un piatto povero ma ricco di valori buoni.

Lo scopeton non è altro che l'aringa sotto sale, cucinata e preparata seguendo una nostra ricetta, con l'aggiunta dell'olio extravergine di oliva delle nostre colline e accompagnata con la polenta calda.

Il nostro gruppo partecipa a tutte le sagre e le manifestazioni di Montecchio Maggiore per riproporre lo scopeton anche ai giovani che non conoscono questo piatto della tradizione."



Gruppo amici del scopeton