SANDRIGO. La quinta edizione il 22 settembre

Tra vigne e luppolo A villa Mascotto bacalà protagonista

L'obiettivo è mettere a confronto il piatto tipico con vino e birra

La Pro loco di Sandrigo annuncia l'edizione 2019 di Bacco&Bacalà, il banco d'assaggio dedicato ai vini e alle birre abbinabili a piatti a base di stoccafisso. Dalle 16.30 alle 21.30 di domenica 22 settembre all'interno di villa Mascotto, nella frazione di Ancignano, torna la manifestazione realizzata in collaborazione con A.I.S. Veneto, i Ristoranti del Bacalà di Sandrigo e la Confraternita del Bacalà alla Vicentina.

A partire dal pomeriggio, il pubblico potrà degustare vini rossi, bianchi e bollicine per un totale di 120 etichette presentate da una cinquantina di produttori per lo più italiani, con alcune rappresentanze estere, affiancati nel servizio dai Sommelier A.I.S. Anche gli amanti del luppolo troveranno "birra per i loro palati" grazie alla presenza di una decina di birrifici artigianali. Tra le 17 e le 19.30 i partecipanti saranno coinvolti in una degustazione gourmet, durante la quale verranno serviti tre diversi assaggi in abbinamento ai calici: bacalà mantecato con crostini, polenta fritta ripiena di bacalà alla vicentina e risotto al bacalà.

Gli stand del bacalà in piazza

La quinta edizione di Bacco&Bacalà si inserirà nel più ampio programma della Festa del Bacalà, anche questa organizzata dalla Pro Sandrigo. Dal 17 settembre al 6 ottobre spettacoli, degustazioni, mercatini animeranno le piazze del paese in tre fine settimana. Oltre al classico bacalà alla vicentina, sarà possibile imbattersi in altre proposte a base di stoccafisso, tra cui alcune novità come i ravioli di pasta fresca ripieni di bacalà ed erbette autunnali e la pizza gourmet al bacalà. • **MA.BI.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA