

L'INCONTRO Ieri al Mercato ittico la visita della Venerabile Confraternita del baccalà alla vicentina

I confratelli in giallo aprono l'asta

Accolti dal direttore Mazzaro, dal vicesindaco Tiozzo Brasiola e dall'imprenditore Boscolo Bielo

Giulia Bacci

CHIOGGIA - E' arrivata al Mercato ittico di Chioggia la Venerabile Confraternita del Baccalà alla Vicentina di Vicenza, che ieri ha avuto l'onore di suonare la campanella che come di consueto, dà il via all'asta pomeridiana del pesce.

Una visita che non si è basata solo sul connubio cucina e materie prime che lega Chioggia con Vicenza, ma anche per dimostrare come le due città, candidate e in finale entrambe come Capitale italiana della cultura 2024, siano rivali sportivamente, grazie ad un legame con il territorio del Veneto e delle sue grandi tradizioni gastronomiche.

Sia la Confraternita del Baccalà alla vicentina - dal tradizionale mantello giallo - che il Mercato Ittico di Chioggia sono state tra le 34 "Eccellenze venete Food Wine" premiate lo scorso dicembre nella serata conclusiva del Festival della Cucina Veneta, tenutosi al ristorante M4 Cento di Sottoma-

rina. Il prodotto che le accomuna, ovvero il baccalà, venduto e pescato al Mercato ittico, è uno dei prodotti più famosi e importanti della cucina veneta ed è sicuramente uno dei punti di forza per entrambe le realtà locali, che in pochi mesi verranno a conoscere il detentore del titolo di capitale italiana della cultura.

Durante la visita al Mercato ittico della Confraternita, a dare il benvenuto allo chef e coordinatore dei ristoranti associati Antonio Chemello e il presidente Luciano Rigghi sono stati il vicesindaco di Chioggia Daniele Tiozzo Brasiola, l'imprenditore Ivano Boscolo Bielo e il direttore del Mercato Ittico all'ingrosso Emanuele Mazzaro, che ha lanciato l'invito ad un fair play gastronomico tra le due città contendenti e che si è dichiarato estremamente orgoglioso e contento della visita vicentina. "Il baccalà alla vicentina è uno dei piatti veneti più amati al mondo e che rappresenta in maniera eccezionale la grande cultura e storia che

sta alla base della cucina del nostro territorio. D'altra parte, noi a Chioggia vantiamo uno dei porti pescherecci più attivi in Italia e il nostro pescato della Laguna di Venezia e del Mare Adriatico è celebre storicamente per varietà e qualità" ha affermato Mazzaro. "La candidatura di Chioggia e Vicenza a Capitale Italiana della Cultura 2024 è una sfida che va giocata in maniera onesta e leale, creando ponti e sinergie soprattutto in un campo come quello del Food e della promozione turistica dove le distanze geografiche sono assai relative" le sue parole.

Durante la visita, il direttore ha mostrato agli ospiti vicentini la sala principale del Mercato ittico, spiegando loro come funzionano l'asta e quanto sia importante la sua economia per la città. Gli ospiti, da parte loro, hanno ringraziato l'amministrazione comunale e Mazzaro per l'accoglienza ricevuta, promettendo di ospitare gli amici chioggiotti a Vicenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Alcune immagini della visita di ieri della Venerabile confraternita del baccalà alla vicentina al Mercato ittico all'ingrosso di Chioggia

