

QUEST'ANNO LA FESTA, CHE COINCIDE CON SAN MARTINO, CADE IN UNA DATA SUGGESTIVA: L'11/11/11

Al via la Giornata del Bacalà alla Vicentina

Nella giornata della festa di San Martino in tutta l'area della provincia di Vicenza scatta "La Giornata del Bacalà alla Vicentina" iniziativa lanciata da 38 ristoratori della zona berica con il supporto della Venerabile Confraternita del Bacalà.

Quest'anno la ricorrenza di San Martino cade in una data molto suggestiva: l'11/11/11; proprio in onore della particolare data palindroma (ossia una sequenza di caratteri che letta al rovescio rimane identica) i 38 locali aderenti all'iniziativa (i cui nomi ed indirizzi sono consultabili sul sito www.bacalaallavicentina.it) proporranno un menù comprendente Bacalà e polenta al prezzo promozionale di 11 euro.

Come spiega Antonio Chemello, titolare di uno dei locali aderenti alla manifestazione e Presidente del gruppo Ristoratori del Bacalà alla Vicentina, la speciale offerta dell'undici novembre ha lo scopo di promuovere questo tradizionale piatto anche tra coloro che non lo conoscono: "Quest'anno, rispetto alle scorse edizioni della Giornata del Bacalà, siamo riusciti addirittura a diminuire il prezzo, già di per sé promozionale, del menù.

Proporre ad 11 euro un piatto di stoccafisso di prima qualità preparato rispettando la ricetta



classica può sembrare una scelta poco redditizia ma in realtà è un modo per far apprezzare, anche ai più giovani, un piatto lasciatioci in eredità dai nostri

avi che ha fatto conoscere il territorio Vicentino in tutto il mondo.

Ci piacerebbe moltissimo - continua Chemello - vedere seduti al tavolo gruppi di giovani intenti ad assaggiare un bel

piatto di Bacalà servito al ristorante piuttosto che la solita piz-za".

Il piatto a base di merluzzo potrà quindi essere gustato nei locali che hanno confermato, nel tempo, la passione e l'impegno nel proporre in modo continuativo il "Bacalà alla vicentina".

Sono proprio gli stessi ristoranti segnalati dalla Confraternita ad avere un ruolo fondamentale nella promozione del piatto: la loro associazione rafforza infatti l'idea di un circuito che si propone come un vero e proprio itinerario del bacalà in provincia e non solo.

La selezione dei locali è molto rigorosa, come confermato dal Presidente Antonio Chemello: "Il locale che si fregia della targa viene periodicamente esaminato dagli esperti della Confraternita, per garantire la costanza della qualità della pietanza proposta in menù e del rispetto della ricetta della tradizione vicentina, proprio a tutela dei consumatori e degli stessi ristoratori".

Non resta quindi che provare, mercoledì 11 novembre, nella particolare giornata dedicata al simbolo gastronomico della vicentinità, un fumante piatto di polenta e Bacalà in uno dei ristoranti consigliati, gustandone il profumo intenso e il sapore pieno e inconfondibile.

IL BACALÀ AFFONDA LE PROPRIE RADICI NELLA REMOTA ISOLA DI RØST

Uno dei piatti tradizionali più noti della cucina Berica

Quando si pensa al bacalà lo si immagina quasi sempre alla vicentina. Forse perché è il più buono, esclamerebbe qualcuno, senza far torto a nessun'altra ricetta. Certamente ad oggi il Bacalà alla Vicentina è divenuto uno dei piatti tradizionali più conosciuti della cucina Berica.

Dopo oltre seicento anni di storia la fama di questo piatto di pesce prelibato, ma nato come piatto povero, è in grandissima ascesa, al punto da rivaleggiare con Palladio per conquistare il trono di simbolo della città di Vicenza nel mondo. Un simbolo della vicentinità che affonda però le proprie radici nella remota Røst, una delle tante isolette della frastagliata costa Norvegese. Røst si trova poco a sud di Lofoten, sopra il Circolo polare artico, e ha qualche centinaio di abitanti. Lì nel 1432 naufragò la spedizione agli ordini del capitano veneziano Pietro Querini: una coincidenza in apparenza sfortunata che però era destinata a creare un legame indissolubile tra Vicenza e gli abitanti dell'isola norvegese. Il merito, naturalmente, è degli stoccafissi che capitano Querini portò con sé rientrando a casa e grazie ai quali illuminati gastronomi vicentini ispirarono, previo opportuno trattamento, la nascita del piatto chiamato "Bacalà", fin da subito accom-
pagnato con la polenta. Ancora



oggi quando si apre la pesca al merluzzo, da novembre fino a febbraio, a Røst arrivano migliaia di pescatori. Il prodotto della loro pesca, essiccato, battuto, o salato, viene selezionato per i diversi destinatari e inviato in tutta Europa. La gran parte del merluzzo di miglior scelta viene consegnato in Veneto, special-

mente a Sandrigo dove annualmente nella locale sagra si celebrano successi e tradizioni di questo amatissimo piatto. Proprio a Sandrigo ha da anni sede la "Confraternita del Bacalà alla Vicentina" un'associazione culturale che mira a preservare e riscoprire i valori di questa pietanza dal passato glorioso.



LA VENERABILE CONFRATERNITA DEL BACALÀ ALLA VICENTINA

presenta

la 6ª Edizione della Giornata del Bacalà alla Vicentina

Venerdì 11 Novembre 2011 *San Martino* i 38 ristoranti propongono il piatto di Polenta e Bacalà alla vicentina al prezzo unificato di Euro 11,00

Ristorante Locanda Centrale

Piazza Matteotti, 2 Sandrigo (VI) 0444/657318

La Trattoria di Palmerino

Via Piave 13 Sandrigo (VI) 0444/659034

La Rosina

Loc. Valle San Floriano Km 2 Via Marchetti, 2 Marostica 0424/470360

Antico Ristorante Cardellino

Via Bellavitis, 17 Bassano del Grappa 0424/220144

Dalla Nana

Loc. San Giacomo Km 2 Via Veneto, 28 Romano d'Ezzelino 0424/30885

Ristorante Ai Trevisani

P.le Trento, 13 Bassano del Grappa 0424/525025

Il Tinello

Via Torre, 1 Solagna 0424/80467

Ristorante Da Riccardo

Via Val Maddarello, 88 Asiago 0424/462154

Pedrocchi

Loc. San Giorgio di Perlena Km 3 Via Perlena, 63 Fara Vic.no 0445/851194

Locanda La vecchia Latteria

Via Crosara, 28 Zugliano 0445/872919

Ristorante da Beppino

Località Ceresara, 1 Schio (VI) 0445/670139

Due Mori

Via Rigobello, 39 San Vito di Leguzzano 0445/671635

Da Lovise

Via Marconi, 22 Costabissara 0444/971026

Da Remo

Via Calimpenta, 14 Vicenza 0444/911007

Righetti

Piazza Duomo, 3 Vicenza 0444/543135

Nogarazza

Via Sant'Agostino, 59 Arcugnano 0444/288900

Zamboni

Loc. Lapio di Arcugnano Km 3 Via Santa Croce, 73 Arcugnano 0444/273079

Antica Trattoria Al Sole

Via Fontana Fozze, 2/1 Castegnaro 0444/730211

Isetta

Via Pederiva, 96 Grancona 0444/889521

Leoncino

Via Tavernelle, 72 Altavilla Vicentina 0444/572032

La Marescialla

Loc. Selva di Montebello Km 1 Via Capitello, 3 Montebello Vic. 0444/649216

Premiata Birreria Al Cornale

Via Piovega di Sotto, 7 Enego 0424/432059

Trattoria Al Pergolino

Via Secula, 18 Longare 0444/555019

Albergo Ristorante Ponte di Liviera

Via Liviera, 4 Schio 0445/671028

Trattoria Dall'Amelia

Via Miranese, 113 Mestre (VE) 041/913955

Ristorante Al Pioppeto

Via S. Gregorio Barbarico, 13- Romano D'Ezzelino - Loc. Sacro Cuore 0424/570502

Locanda Seggiovio

Pzz. A. Savoia Duca d'Aosta, 7 Recoaro Terme 0445/76162

Trattoria da Amilcare "alla Casa Rossa"

S.P. Riviera Berica, 247 Agugliaro 0444/892131

Ristorante da "Gabry&Giorgio"

Via Roma, 12 Nogarele Vicentino 0444/623057

Trattoria Bar Mora

Via A.Sesso Sandrigo 0444/659550

Hotel Ristorante Villa Palma

Via Chemin Palma, 30 Mussolente (VI) 0424/577407

Ristorante al Castello Superiore di Marostica

Via Consignorio della Scala 4/a Marostica (VI) 0424/ 73315

Ristorante "Il Querini da Zemin"

Viale del Sole, 142 Vicenza 0444/552054

Ristorante Al Torcio

Via Leopardi, 5 Chiampo 0444/624665

Ristorante Teatro dei Saporì

Via Garibaldi, 17 Castelfranco Veneto 0423/722575

Locanda Granpasso

Via Velo, 68 Velo d'Astico 0445/714349

Belvedere Ristorante del Buon Ricordo

Viale delle Fosse, 1 Bassano del Grappa 0424/524988

Trattoria Ai Mediatori

Via Roma Tombolo 049/5969541

