

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

C.à Lampertico, 16 - 36100 Vicenza tel 0444/506361cell. 3385074151 Circolare n. **70**

[**circolovicenza@alice.it**](mailto:circolovicenza@alice.it) **circolovicenza.unicredit.it**

**15ª edizione della Giornata del Bacalà**

Alla festa di San Martino

**L’11.11.2021, PIATTO DI BACALÀ ALLA VICENTINA A 13 EURO**

Si è da poco conclusa la 34° Festa del Bacalà alla Vicentina a Sandrigo, ma è appena iniziata la stagione ideale per gustare il prelibato piatto tipico vicentino, un must per i vicentini e non solo! E quale miglior motivo per poterlo gustare se non in occasione di **una giornata che da ben 15 anni è legata al Bacalà, ovvero San Martino**?

L’11 Novembre in molti paesi italiani è consuetudine celebrare la Festa di San Martino o estate di San Martino: un importante ricorrenza che unisce la liturgia cristiana alla tradizione contadina legata all’apertura delle botti di vino novello (da qui il detto “a San Martino ogni mosto diventa vino) e ai piaceri della buona tavola per celebrare i frutti della terra e l’abbondanza del buon cibo.

Oltre a riempire i bicchieri infatti a San Martino si riempiono le pance, soprattutto in un paese con una variegata tradizione culinaria come l’Italia.

Qui nelle nostre zone, in particolare in provincia di Padova famosa è la tradizione dell’Oca perché legata ad un aneddoto di quando Martino acclamato dal popola come nuovo Vescovo che però volle rimanere un semplice monaco, si nascose in un tugurio di campagna. A smascherarlo però fu il gran rumore provocato dalle oche che scorazzavano per l’aia e quindi il chierico scoperto dai paesani, dovette accettare l’incarico. Per Venezia e dintorni si preparano i dolcetti di San Martino di frolla a forma del Santo a cavallo armato di Spada.

**Per Sandrigo, Vicenza e provincia la festa di San Martino da ormai ben 15 anni è anche “La Giornata del Bacalà alla Vicentina”, un’iniziativa dei ristoratori consigliati dall’omonima Confraternita che ne tutela il piatto.**

Ed ecco allora che gli oltre 40 locali garanti della ricetta originale colgono l’occasione per lanciare una loro speciale promozione: **per questo giorno un piatto di Bacalà alla Vicentina, polenta compresa, costerà 13 euro**, un prezzo decisamente promozionale.

Molti ristoranti colgono l’occasione per offrire anche menù degustazione a base di Bacalà alla Vicentina a prezzi molto interessanti e scontati. Il piatto principe della tradizione gastronomica, preparato con stoccafisso di prima scelta, e secondo la complessa ricetta codificata dalla Confraternita, costerà dunque meno del solito per incentivare coppie, famiglie e compagnie di amici a gustare in compagnia- nei ristoranti- il piatto più goloso e complesso del Vicentino. Come spiega Chemello, Presidente del gruppo ristoratori e della Pro Loco di Sandrigo, “sono felice che quest’anno si possa ritornare nei ristoranti a gustare il Bacalà, lo scorso anno non abbiamo rinunciato alla giornata ma è stata fatta da “asporto” causa covid, speriamo in un ritorno alla normalità dopo questo lungo periodo rinchiusi in casa. “Per un giorno si può fare promozione perché l’obiettivo è quello di avvicinare tutti alla riscoperta di una specialità che sta ottenendo grandi apprezzamenti, non solo in Italia, ma anche all’estero. Il Bacalà fatto in casa oramai è una rarità, perché di esperienza sulla ricetta e di tempo per prepararlo ce ne sono sempre meno. Il rischio è che proprio i giovani vicentini, per primi, non abbiano mai assaggiato un piatto che tiene alto il nome della nostra provincia in giro per il mondo. Aggiunge anche Luciano Righi, Presidente della Confraternita del Bacalà alla Vicentina: Dunque l’iniziativa dei ristoratori di offrire il piatto “scontato” può davvero costituire un incentivo alla conoscenza del Bacalà alla Vicentina anche tra i ragazzi, oltre che un modo per ringraziare, con un prezzo “agevolato”, i tanti fedelissimi del piatto”. Non resta quindi che provare, venerdì 11 novembre, nella giornata speciale dedicata al simbolo gastronomico della vicentinità, un fumante piatto di polenta e Bacalà gustandone il profumo intenso ed il sapore pieno ed inconfondibile. Si consiglia ovviamente la prenotazione con anticipo nei locali consigliati. Per maggiori informazioni: Info: info@prolocosandrigo.it tel. 0444 658148 [www.baccalaallavicentina.it](http://www.baccalaallavicentina.it)

**RISTORANTI IN PROVINCIA DI VICENZA**

**Palmerino il Bacalà a Sandrigo** SANDRIGO 0444 659034

**Mora Cibo Buono** SANDRIGO 0444 659550

**Antica Trattoria Al Sole** CASTEGNERO 0444 730211

**Ca’Nardello Cucina & Vineria** BASSANO DEL GRAPPA 0424 882015

**Remo Villa Cariolato** VICENZA 0444 911007

**Ristorante Al Pioppeto** ROMANO D’EZZELINO 0424 570502

**Ristorante Al Torcio** CHIAMPO 0444 624665

**Ristorante Conchiglia D’Oro** VICENZA 0444 504202

**Ristorante Contarini** CAMPOLONGO SUL BRENTA 0424 558164

**Ristorante Da Beppino** SCHIO 0445 670139

**Macafame** ZANE’ 0445 714349

**Ristorante Gabry e Giorgio** NOGAROLE VICENTINO 0444 623057

**Ristorante Giorgio e Chiara** VICENZA 0444 911004

**Ristorante Il Querini da Zemin** ALTAVILLA VICENTINA 0444 552054

**Ristorante La Fracanzana** MONTEBELLO VICENTINO 0444 649521

**Ristorante Locanda Veneta** VICENZA 0444 962395

**Ristorante Storione** VICENZA 0444 566244

**Ristorante Righetti** VICENZA 0444 543135

**Ristorante Trevisani** BASSANO DEL GRAPPA 0424 525025

**Trattoria al Pergolino** LONGARE 0444 555019

**Trattoria Da Zamboni** ARCUGNANO 0444 273079

**Trattoria Isetta** GRANCONA 0444 889521

**Trattoria Leoncino** ALTAVILLA VICENTINA 0444 572032

**Trattoria Lovise** COSTABISSARA 0444 971026

**Trattoria Pedrocchi** SAN GIORGIO DI PERLENA 0445 851194

**RISTORANTI FUORI PROVINCIA**

**Antica Trattoria Fattori** RONCA’ (VR) 045 7460133

**Ristorante Vaccese** SACCOLONGO (PD) 049 8016180

**Trattoria Ai Mediatori** TOMBOLO (PD) 049 5969541

**Locanda Mantegna** PIAZZOLA SUL BRENTA (PD) 049559009

Vicenza, 9 novembre 2021 Circolo Vicenza Bacalà Club