"PRO SANDRIGO"

Vicenza 6 settembre 2016

BREVE STORIA DELLA CONFRATERNITA

Nel **1987** nasce a Sandrigo (Vicenza) la "**Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina**" su iniziativa dell'avv. **Michele Benetazzo** che, in un momento di recessione della secolare tradizione del celebre piatto vicentino, ha l'idea di costituire un qualificato cenacolo di personaggi vicentini e non. Un sodalizio che "non sia soltanto dedito a riunioni mangerecce, ma per conservare e difendere la buona cucina locale". Vengono indicati anche alcuni obiettivi primari da raggiungere, come la **stesura della ricetta "doc"** per la preparazione del bacalà alla vicentina, dare attestati ai ristoratori che si impegnino a servire con continuità il tipico piatto locale, allacciare rapporti con altre regioni italiane che hanno tradizioni culinarie legate allo **stoccafisso**, invitare esperti del settore nutrizionale per approfondire **ricerche sulle antiche ricette del baccalà**, oltre che sulle origini della pesca e del commercio del merluzzo nei secoli.

In questi anni la confraternita si è mossa secondo queste direttive, sollecitando Enti e privati alla promozione, allo studio ed all'indagine, stabilendo la ricetta "doc", invitando enogastronomi a suggerire gli opportuni abbinamenti circa il vino o il dolce più idonei ad accompagnare il piatto.

Ha altresì instaurato rapporti con **altre Confraternite italiane** e promosso le "**Giornate Italo-Norvegesi**" a Sandrigo, nel corso delle quali sono stati investiti nuovi confratelli, anche di grande notorietà nel campo delle arti, della cultura, della gastronomia, del giornalismo e della diplomazia; ha **organizzato vari viaggi di istruzione** alle Isole Lofoten della Norvegia del Nord, per la visita ai luoghi dove, da secoli, viene pescato, lavorato e commercializzato il merluzzo. Ha fatto anche da "volano" sollecitando i ristoratori alla migliore preparazione della tipica pietanza vicentina, conferendo **targhe di benemerenza**, offrendo consigli e suggerimenti, stampando opuscoli illustrativi e cartine topografiche promozionali con l'indicazione della "**Strada del Bacalà**".

CONFCOMMERCIO
VICENZA

Tra le tappe più significative nella storia della Confraternita va ricordato il grande impegno e lavoro che ha portato, nel 2009, all'inserimento del Bacalà alla Vicentina tra i cinque "**Alimenti della tradizione italiana**" riconosciuti dall'Unione Europea, attraverso il circuito **EuroFIR**.
Certamente storici anche i due viaggi (il primo in barca nel 2007, in occasione del ventennale, e il secondo via terra nel 2012) che hanno ripercorso il viaggio di Pietro Querini del 1431 e che sono stati per questo chiamati "**Via Querinissima**", percorso che potrebbe presto diventare un "Itinerario Culturale Europeo" riconosciuto dal **Consiglio d'Europa**.
Tutto questo fervore di iniziative ha trovato riscontro nei risultati raggiunti: in questi anni il consumo e la vendita dello stoccafisso sono costantemente aumentati nel Vicentino: è stata costituita una rete di locali dove il piatto è normalmente inserito nei rispettivi menù; promosso verso la provincia un flusso turistico di rimarchevole portata, grazie anche alle numerose trasmissioni televisive, sia a carattere locale che nazionale, dove la confraternita è intervenuta ufficialmente. Oggi, essa è conosciuta in tutta Italia. La sede sociale è sempre a Sandrigo, presso la Pro Loco.

Per maggiori informazioni
Ufficio Stampa Confcommercio Vicenza: tel. 0444 964300- ufficio.stampa@ascom.vi.it
Pro Loco Sandrigo: tel. 0444 658148