



"PRO SANDRIGO"

Comunicato stampa del 6 settembre 2016

BACCO & BACCALÀ: TRA TRADIZIONE E NUOVI ABBINAMENTI

Domenica 18 settembre a Villa Sesso Schiavo di Sandrigo (VI) appuntamento con il banco d'assaggio dei vini per il Bacalà alla Vicentina. Presenti 40 aziende

Domenica 18 settembre 2016 torna a **Villa Sesso Schiavo** di Sandrigo (VI) **Bacco & Baccalà**, il banco d'assaggio organizzato da Ais Veneto e Pro Sandrigo nell'ambito della 29esima Festa del Bacalà alla Vicentina.

Dopo il successo della prima edizione, è stata ampliata la selezione di vini proposti per il loro abbinamento al Bacalà alla Vicentina. Oltre a Vespaiolo, Durello e Tai Rosso, gli autoctoni locali che da sempre si contendono lo scettro di miglior abbinamento territoriale, troveranno spazio raffinate bollicine, vini bianchi di buona struttura e rossi di medio corpo, tutti candidati all'abbinamento con il celebre piatto tradizionale. Quaranta le aziende presenti, di cui alcune estere, con **150 etichette** in mescita.

In programma una degustazione guidata di cinque abbinamenti insoliti:

- Eruzione 1614, Riesling 2014 Terre Siciliane IGT, Planeta
- Azzardo Rosso, Veneto IGT, Roberta Moresco Selezioni
- CS Orriu, Cannonau di Sardegna, Quartomoro
- Sito Moresco, Langhe 2011, Gaja
- Palette Rosè AOC, Chateau Simone

La degustazione dei cinque vini con assaggio di Bacalà alla Vicentina costo 25 euro. Su prenotazione, posti limitati.

Bacco & Baccalà sarà aperto dalle ore **14.30 alle 20** e oltre alle sale della villa cinquecentesca, i visitatori potranno contare sugli spazi del grande parco circostante. Ad

Ufficio stampa: Studio Cru • viale Verona 98, Vicenza • telefono: 0444-042110 mail: info@studiocru.it

ogni ora si potrà degustare un piatto a base di baccalà: dalle 15 alle 16 Crostini con Baccalà mantecato, dalle 16 alle 17 Baccalà alla Livornese, dalle 17 alle 18 Pizza al Baccalà, dalle 18 alle 19 Baccalà alla mediterranea e infine dalle 19 alle 20 il Baccalà alla Vicentina. Inoltre, per tutto il pomeriggio si potranno assaggiare la Tartare di carne proposta dall'azienda Campogallo di Pozzoleone, il formaggio Piave Lattebusche e la piccola pasticceria di Loison.

Durante il pomeriggio la Venerabile Confraternità del Baccalà e il Gruppo Ristoratori del Baccalà proporranno una dimostrazione su come si prepara il Baccalà alla Vicentina, secondo la ricetta codificata dalla Confraternita, mostrando le varie fasi di lavorazione, dalla battitura all'ammollo, dalla preparazione alla cottura.

Il ticket di ingresso, al costo di **20 Euro**, comprende il calice, degustazioni illimitate dei vini e 5 assaggi gastronomici (ridotto per accompagnatori con solo degustazioni cibo 10 Euro). Prevedite alla Pro Loco di Sandrigo e fino ad esaurimento degli 800 posti disponibili.

Info in breve | Bacco & Baccalà

Data: domenica 18 settembre 2016. Ore 14.30-20

Luogo: Villa Sesso Schiavo - Via San Lorenzo 7, Sandrigo (Vicenza)

Contatti e preventi: Pro Loco Sandrigo | telefono 0444 658148 | mail

info@prolocosandrigo.it

www.baccalaallavicentina.it

Press info

Michele Bertuzzo

347 9698760

michele@studiocru.it

Anna Sperotto

349 8434778

anna@studiocru.com