



Vicenza 23 febbraio 2017

## 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 i vini più idonei ad accompagnare il piatto.

Ha altresì instaurato rapporti con **altre Confraternite italiane** e promosso la **Festa del Bacalà**, che si tiene ogni anno a Sandrigo, richiamando decine di migliaia di visitatori (e le “**Giornate Italo-Norvegesi**”, ogni due anni) nel corso della quale 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 riconoscimento**, offrendo consigli e suggerimenti, stampando opuscoli illustrativi e cartine topografiche promozionali con l’indicazione della “**Strada del Bacalà**”.

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 1432 e che sono stati per questo chiamati “**Via Querinissima**”, percorso che si auspica possa presto diventare un “Itinerario Culturale Europeo” riconosciuto dal **Consiglio d’Europa**.

Infine, l’emissione di un **francobollo dedicato al “Bacalà alla Vicentina”** con la data dell’annullo speciale fissata al 1° marzo 2017, giorno in cui si festeggia il trentennale della Confraternita, contribuirà ulteriormente alla diffusione della conoscenza del piatto tipico berico, oltre che costituire un indubbio riconoscimento del valore di una ricetta che fa parte del patrimonio enogastronomico italiano.

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 ed internazionale, dove la confraternita è intervenuta ufficialmente. Oggi, essa è conosciuta in tutta Italia e all'estero. La sede sociale è sempre a Sandrigo.

***Per maggiori informazioni***

***Ufficio Stampa Confcommercio Vicenza: tel. 0444 964300- [ufficio.stampa@ascom.vi.it](mailto:ufficio.stampa@ascom.vi.it)***

***Pro Loco Sandrigo: tel. 0444 658148***