Bacco & Baccalà, abbinamenti golosi nel vicentino

baccala-e088ea3f

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 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 anche una degustazione guidata di tre abbinamenti insoliti, prenotabile all'ingresso.

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