

DA SECOLI SI TRAMANDA LA SOLA VERA RICETTA "ALLA VICENTINA" CREATA DALLA SIOVA VITTORIA

Baccalà, delizia senza confini

Fa specie pensare che un ingrediente che arriva dalla lontana Norvegia, sia diventato uno dei piatti tipici della cucina di casa nostra, tanto da portare Vicenza nel nome, come accade per il baccalà alla vicentina.

Ma questa è la magica alchimia che si è creata secoli fa e che ancora oggi continua a portare nelle nostre tavole questa delizia che ha anticipato l'epoca della globalizzazione.

Nel 1890 a Vicenza uno dei locali più in voga era la trattoria "Polenta e baccalà", aperto dalla signora Giuseppina Terribile in Bianco, detta familiarmente



la "siora Vittoria", una vera e propria istituzione cittadina. E ogni lunedì era gremita di clienti che consumavano il piatto tipicamente vicentino di cui la proprietaria possedeva l'unica infallibile ricetta.

Oggi c'è una Confraternita del baccalà che ha il compito di vigilare sulla tradizione e fare in modo che i locali che lo servono abbiano superato l'esame del palato di intenditori.

Ma il baccalà è così buono da essere diventato uno dei piatti forti di molte feste e sagre popolari, alcune appositamente dedicate.