

FOCUS

VICENZA
patrimonio dei vicentini



Vicenza patrimonio dei vicentini

Patrimonio dell'Unesco per il suo centro storico e per le ville di Palladio, Vicenza è anche Patrimonio di tutti i vicentini che si sono rimboccati le maniche dopo il grande sbloom finanziario che ha ridisegnato valori e priorità **di Luciana Sidari**

Questa città scenografica ha molto da offrire: la Vicenza Municipio romano (del 49 avanti Cristo); la Vicenza gotica, che ha visto le lotte tra Padova e Venezia, con tirannie famigerate come quella di Ezzelino da Romano; la Vicenza religiosa, con un patrimonio artistico-architettonico di grande valore appartenete alla tradizione cristiana. E, poi, la Vicenza dei Musei e dei grandi personaggi che ne hanno fatto Storia: da Vincenzo Scamozzi ai Tiepolo, da Giangiorgio Trissino ad Antonio Pigafetta, da Goffredo Parise a Guido Piovene ad Antonio Fogazzaro, solo per citare alcuni dei grandi scrittori e artisti che qui hanno vissuto e realizzato le loro opere. Provincia davvero operosa, quella di Vicenza vanta una grande tradizione anche nel manifatturiero, per esempio, nell'oreficeria, nel tessile e nella concia, ma anche la sua produzione agricola è

degnata di nota con vini, oli, formaggi, ortaggi, salumi. La buona cucina, insieme all'arte e alla cultura, è, non a caso, tra gli elementi di appeal della proposta turistica della destinazione, rappresentata nel mondo dal celebre piatto del baccalà alla vicentina.

La Vicenza Palladiana: Patrimonio dell'Umanità

A metà anni Novanta l'UNESCO, l'Agenzia dell'ONU per le Scienze e la Cultura, ha inserito Vicenza e le Ville di Palladio nella Lista del Patrimonio Mondiale con la seguente motivazione: "Vicenza è una realizzazione artistica eccezionale in considerazione dei numerosi contributi architettonici di Andrea Palladio integrati in un tessuto storico al quale conferiscono il suo carattere d'insieme per la sua architettura, la città ha esercitato una forte influenza sull'architettura e le regio-



vivace tessuto industriale caratterizzato da brand diventati famosi nel mondo come Lanerossi, Marzotto, Malo, Bottega Veneta, Vicenza Oro, Vimar, Dainese, Estel, Diesel, Rigoni. Senza dimenticare, tra le eccellenze locali, le conterie, la produzione di ceramiche di Bassano e di Nove, le grappe, il Consorzio del Formaggio Asiago, e le Bolle di Nardini a Bassano, progettate dall'archistar Massimiliano Fuksas.

Bassano del Grappa. Sopra, il Ponte Vecchio sul fiume Brenta. Coperto in legno è considerato uno dei ponti più caratteristici d'Italia.

In basso, Vicenza. Il Teatro Olimpico progettato da Andrea Palladio nel 1580. In apertura, Piazza dei Signori è la piazza più importante del centro storico di Vicenza

Tra le small art cities che ruotano intorno a Vicenza, ci sono **Bassano del Grappa**, dove si trova anche il Ponte degli Alpini -

le d'urbanesimo nella maggioranza dei paesi nel mondo".

Oltre a questo lusinghiero riconoscimento Vicenza si è sempre distinta per il suo



La terrazza della Basilica
Palladiana in Piazza dei
Signori a Vicenza



pardon il fantastico Ponte di legno costruito sul Brenta da Andrea Palladio – e **Marostica** famosa per la Partita a Scacchi e le marosticane. Vicenza è nota anche per la Magnifica Comunità di Asiago e i Sette Comuni, il Pasubio e il Sentiero degli Eroi...

Una destinazione in rilancio

Tranquilli, dopo lo sboom finanziario, c'è ancora tutto o quasi tutto. Soprattutto ci sono i Vicentini: dna d'acciaio – frutto di mescolanze con Romani, Cimbri, Longobardi, Franchi – gli imprenditori locali, a loro modo eroi, stanno ricostruendo il tessuto economico e sociale della città,

dopo la grande crisi delle banche. C'erano e ci sono ancora le istituzioni, che stanno accentrando, focalizzando, come le luci di segnalazione di una pista di atterraggio, l'interesse per Vicenza e provincia, alle quali non manca nulla per dimostrare di essere una destinazione forte, sicura e in ripresa. La sola Fiera offre 9000 posti nel padiglione 7, e ben 15 sale modulabili, posizionandosi sul mercato come una Mice destination di livello internazionale.

La città è, oggi, in continuo fermento: il Comune, Vicenza È, Italian Exhibition Group (IEG), l'Associazione Ville Venete, sono tutti impegnati per vivacizzare il tu-

Villa Godi Malinverni a
Lonedo di Lugo di
Vicenza. È una delle
prime opere di Andrea
Palladio, citata nel
trattato "I quattro libri
dell'architettura"



Baccalà alla vicentina

La “Venerabile Confraternita del baccalà alla vicentina” suggerisce una ricetta (per piccoli eventi) che è il frutto di studi e di comparazioni tra le numerose in auge nei ristoranti e nelle trattorie più famose del Vicentino.

Ingredienti per 12 persone:

1 kg di stoccafisso secco - g 250/300 di cipolle
 1/2 litro di olio d'oliva extravergine
 3 sarde sotto sale
 1/2 litro di latte fresco - poca farina bianca
 g 50 di formaggio grana grattugiato
 un ciuffo di prezzemolo tritato
 sale e pepe

Preparazione

Ammollare lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni.

Aprire il pesce per lungo, togliere la lisca e tutte le spine. Tagliarlo a pezzi.

Affettare finemente le cipolle; rosolarle in un tegamino con un bicchiere d'olio, aggiungere le sarde sotto sale, e tagliate a pezzetti; per ultimo, a fuoco spento, unire il prezzemolo tritato.

Infarinare i vari pezzi di stoccafisso, irrorati con il soffritto preparato, e poi disporli uno accanto all'altro, in un tegame di cotto o alluminio, oppure in una pirofila (sul cui fondo si sarà versata, prima, qualche cucchiaia di soffritto). Ricoprire il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo anche il latte, il grana grattugiato, il sale, il pepe.

Unire l'olio fino a ricoprire tutti i pezzi, livellandoli.

Cuocere a fuoco molto dolce per circa 4 ore e mezzo, muovendo ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mai mescolare. Questa fase di cottura, in termine “vicentino” si chiama “pipare”.

Solamente l'esperienza saprà definire l'esatta cottura dello stoccafisso che, da esemplare ad esemplare, può differire di consistenza. Il baccalà alla vicentina è ottimo anche dopo un riposo di 12/24 ore. E va servito con polenta.

risimo, motore, insieme all'industria, dell'economia locale. Chi si attiva per le grandi mostre su Van Gogh, chi nella la programmazione delle Fiere, chi nella proposta di itinerari leisure e idee post congress alla scoperta dell'animus loci... Certo è che, a Vicenza e nel territorio che le gravita attorno con le sue small art cities, c'è molto da fare, da vedere, da girare e da provare, in termini di ospitalità e ristorazione. Grazie anche a un'offerta variegata e di livello di hotel, ristoranti e location (anche inusuali) per eventi. Elemento da non trascurare: in ogni stagione dell'anno si può accedere a Musei e Monumenti che sono vere e proprie istituzioni dell'arte italiana: il Remondini, le Ville e i Palazzi di Palladio, il Teatro Olimpico e la Basilica.

La città è anche una food destination, amatissima dagli enonauti per la produzione dei suoi vini doc, come il Vespaiolo, e dai buongustai per le tante altre sue eccellenze locali, tra cui le grappe, i formaggi, freschi e stagionati (l'Asiago e il Vezzena in primis), i mieli, gli asparagi bianchi le fragole, i bigoli (fatti col torchio) e, naturalmente, il baccalà.

Nel dna dei vicentini c'è l'industriosità e c'è anche l'accoglienza: a Vicenza ritroviamo i cardini sui quali girano le porte della grande ospitalità: con due caselli sull'A4, la città è come l'antica Vicetia, sulla Via Postumia (tanto per intenderci, Corso Palladio corrisponde al decumano massimo e le altre strade del centro sono disposte perpendicolarmente a questo asse centrale del centro). Insomma, una città predisposta anatomicamente, per la sua posizione felice, e per l'industriosità dei suoi abitanti, all'accoglienza. Oltre a

un'offerta ricettiva variegata e di buon livello, con la Fiera, in particolare, Vicenza si apre al mondo dei grandi eventi internazionali.



La Fondazione Bisazza per il design e l'architettura contemporanea a Montecchio Maggiore, piccolo comune a pochi chilometri da Vicenza famoso per i Castelli di Romeo e Giulietta