

# VICENZA, TRA PALLADIO E IL BACCALÀ

Una città sorprendente, che conserva gioielli come le architetture palladiane. Qui, infatti, **Andrea Palladio** ha lasciato numerose testimonianze della sua arte. **Vicenza** è anche la città in cui gustare il prelibato baccalà alla vicentina, magari in una pausa dalla visita al centro storico. Un fine settimana a Vicenza può iniziare da **Piazza dai Signori**, al cui ingresso stanno due colonne, sormontate una da un **leone alato**, simbolo della Repubblica di Venezia, di cui vicenza entrò a far parte nel 1404, e l'altra della statua di **Cristo Redentore**.



Costeggia la piazza la **Basilica Palladiana**, capolavoro del grande architetto rinascimentale, dalle forme classiche ed eleganti. Qui si trova anche la **Torre Bissara**. Sotto i portici della Basilica si trovano le più importanti oreficerie della

città. La sua storia, infatti, è intimamente connessa con l'arte orafa. 

L'altro fiore all'occhiello è il **Teatro Olimpico**, progettato da Palladio nel 1580, ma realizzato dal suo allievo Jacopo Scamozzi. Dal lato sud di Piazza dei Signori si accede a **Piazza delle Erbe**, con la medievale Torre del girone o del tormento, dove fu imprigionato Silvio Pellico. Vale una visita anche a **Palazzo Chiericati**, altro capolavoro palladiano e Patrimonio dell'Umanità UNESCO, che si trova in Piazza Matteotti, che ospita una splendida pinacoteca.



In **Piazza Duomo** si trova anche la **Cattedrale di Santa Maria Annunciata**, che porta anch'essa la firma del Palladio. Nella Chiesa di Santa Corona, invece, si trova la tomba del grande architetto.

## **BACCALÀ ALLA VICENTINA**

### *INGREDIENTI*

- 1 kg di stoccafisso secco, 250 gr di cipolle
- $\frac{1}{2}$  litro di olio extravergine di oliva
- 3 sarde sotto sale,  $\frac{1}{2}$  litro di latte fresco
- farina bianca q.b., 50 gr di parmigiano grattugiato
- Prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.

### *PREPARAZIONE*

Ammollate lo stoccafisso, togliete la lisca e le spine e tagliatelo a pezzi. Affettate finemente le cipolle e rosolate in un tegame con un bicchiere d'olio, poi aggiungete le sarde

sotto sale tagliate a pezzetti e, a fuoco spento, il prezzemolo tritato. Infarinate i pezzi di stoccafisso, irrorateli con il soffritto preparato a disponeteli l'uno accanto all'altro in un tegame di cotto, dopo aver versato sul fondo un po' di soffritto. Ricoprite il pesce con il resto del soffritto e aggiungete il latte, il parmigiano grattugiato, il sale e il pepe. Unite il resto dell'olio e cuocete a fuoco dolce per circa 4 ore e mezzo, senza mai mescolare, ma muovendo il tegame in senso rotatorio. Servite con polenta alla brace.

*I VINI:* tra i bianchi il Vespaio di Breganze DOC e il Lessini Durello, oppure il Rosso di Barbano, dal color rubino e il sapore fruttato. dove acquistare: Casa Vinicola Zonin, via Borgolecco 9, Gambellara (VI), tel 044/64160-0444/640174 (enoteca), [www.zonin1821.it](http://www.zonin1821.it)