

Il baccalà del Borgoantico

VILLA LAGARINA - Un fine settimana all'insegna del baccalà quello che è iniziato ieri a Villa Lagarina. Un appuntamento entrato nella tradizione autunnale del Comune della Destra Adige e la cucina dei volontari del Borgoantico è anche una sirena per tante persone che vengono da altri paesi. Oggi sarà possibile gustare il baccalà (ma il menù presenta anche valide alternative come crauti e lucanica e polenta e "renga") dalle 12 alle 14.30 e dalle 19 alle 22. Domani il pranzo sarà servito dalle 11.30 alle 15 e alle 15.30 ci sarà, a palazzo Libera, la presentazione del «Quaderno del Borgoantico 25» con il saluto di Gianluca Salvatori, segretario della fondazione Euricse.

Si tratta della 18esima sagra del baccalà ma in realtà il baccalà era il piatto preferito da Borgoantico fin dal 1998, quando veniva cucinato nelle feste popolari promosse dall'associazione stessa, ma anche alla Fiera di Borgo Santa Caterina nel convento dei frati. «In quegli anni - ricorda Sandro Giordani - la Confesercenti del Trentino gestiva il mercato ambulante della fiera, il suo presidente Paolo Decarli chiese a Borgoantico di cucinare il baccalà in accordo con padre Vigilio, allora Priore del convento. Si trattava di recuperare una tradizione che da alcuni anni veniva trascurata: fu un successo, la cucina di Borgoantico aveva riconquistato non solo il palato dei roveretani, ma anche una tradizione che altrimenti sarebbe andata perduta. Borgoantico ha gestito la cucina dei frati di Borgo Santa Caterina durante la fiera dal 2001 al 2004».

Per anni il baccalà è stato cucinato nelle case, soprattutto per il "venerdì di magro" ma poi aveva perso la sua diffusione popolare. Tradizione che però il Borgoantico ha riportato d'attualità e gli estimatori sono sempre tanti.



Vallagarina