

Stockbridge 2025

Bassano del Grappa “Città veneta della Cultura 2025”

Partnership:

La Via Italiana dello Stoccafisso

Comunicato stampa

Ristoratori, presidenti di Accademie enogastronomiche italiane, giornalisti e appassionati si ritrovano sabato 7 giugno, ore 17,30, presso l'Istituto Scalabrini di Bassano del Grappa per la presentazione di un importante progetto di coordinamento tra le città italiane dove esistono consolidate tradizioni alimentari legate allo stoccafisso. Tale incontro era stato programmato in Sala Chilesotti, ma per motivi legati al referendum, si è dovuto scegliere questa sede.

La **Via Italiana dello Stoccafisso**, nata per iniziativa dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconetana, ha registrato in un recente incontro a Fermo la riconferma dell'adesione di una decina di analoghe associazioni italiane. L'iniziativa verrà presentata da Pericle Truja, attuale presidente del sodalizio anconetano e coordinatore del progetto, alle autorità e al pubblico di Bassano, che è inserito nel percorso tramite il Macaronicorum Collegium.

Successivamente Andrea Vergari, referente di International Stockfish Society, aggiornerà sull'iter del progetto **Stoccafisso, patrimonio immateriale UNESCO dell'Umanità**. In questo contesto verrà presentato in anteprima l'interessante filmato *Stockfish Heritage*, documento realizzato a supporto della candidatura delle tradizioni dello stoccafisso a Patrimonio Immateriale dell'Umanità Unesco.

Un secondo filmato, realizzato dal regista Harry Johansen, è *Fishing in Finmark*, che mostra il ciclo del merluzzo dalla pesca dei Sami alla tavola vicentina.

Viene presentato anche un terzo documento, realizzato dal regista Tiziano Biasioli: *Stockbridge 2025, Bassano Stockfish Heritage City* e dà una rapida ma efficace sintesi delle indimenticabili giornate della prima edizione della manifestazione.

Tutto ciò ha posto Bassano in una posizione centrale di questo movimento internazionale.

Il Ponte è diventato simbolo di unione e di cooperazione per un'umanità più aperta e solidale, nel nome di un cibo che ha giovato a togliere molta parte delle popolazioni europee dall'indigenza nell'ultimo millennio.

La serata si conclude al Ristorante Ca' Nardello con la presentazione del *Menu Querinissimo*, ideato proprio per narrare e far gustare il percorso fatto dalle preparazioni di stoccafisso per arrivare dalle isole artiche al Veneto, in un lento e spontaneo movimento di scambi, di solidarietà e di cultura. (Prenotazioni 335 61 95 144).

Appendice

I Presidenti ed i Cuochi de *La Via Italiana dello Stoccafisso* presenteranno il giorno successivo, sempre all'Istituto Scalabrini, un menu realizzato con i loro piatti e vini regionali:

Stockfischgröstl del Tirolo, Baccalà Mantecato alla veneziana, Stoccafisso all'Anconetana, Insalata di Stocco con i ceci alla Ciociara, Insalatina di Stocco alla Calabria e il dessert più celebre in Norvegia, il *Verdens Beste*.

(Prenotazioni entro il 5 giugno al tel. 347 950 0158).