

PARTECIPANO E COLLABORANO

SOSTENITORI



STOCKBRIDGE

Bassano del Grappa
Città del Vino, città della Cultura 2025
8 - 17 maggio 2026



Incontri con la cultura e la popolazione Sámi

- **Lunedì 11 maggio, ore 17. Sala Chilesotti, Museo Civico.** Accoglienza alla Delegazione Sami, con la partecipazione della stampa e delle associazioni culturali cittadine, con proiezione di filmati.
- **Mercoledì 13 maggio, dalle ore 16,30 fino alle 18,30 Chiostro di San Francesco, Museo Civico,** accesso aperto al pubblico e alle scuole per una visita al Campo Sami con la possibilità di partecipare ai seguenti laboratori sulla Cultura Sami:
 - Uso del tamburo sciamanico e significato del canto nella cultura Sami
 - Laboratorio di "scrittura sacra" o geroglifica Sami.
 - La tenda Sami e la bandiera
 - Lo stoccafisso, alimento dei Sami del Mare.
- **Giovedì 14 maggio, dalle ore 19. Garage Nardini,** performance culturale dei Sámi, con proiezioni sulle aurore boreali e la presentazione di un Cocktail "Boreale". Successiva cena con alimenti dell'Artico.
- **Sabato 16 maggio, ore 10. Sala degli Stucchi, Ca' Rezzonico.** Convegno: Presenza della cultura e dell'economia Sami nella cultura bassanese del 700. Interventi di Elisa Zanchetta, Anna Alberati, Otello Fabris, Mario Bonaldi. Aperitivo offerto da "Rezzonico Naturalmente".
- **Domenica 17 maggio, ore 11,30. Palazzo Sturm.** Sfilata con i pescatori Sami del Finnmark e le Confraternite Enogastronomiche per la Festa Nazionale Norvegese.



Bassano veneziana – Incontro tra Leoni

- **Sabato 9 maggio, Piazza Libertà ore 15,30 – 19,30.**
- Il **Gruppo degli Zanni**, del **Teatrino delle Pulci**, conduce i curiosi tra il Leone Marciano di Venezia e i Leoni Rampanti di Bassano, narrando storie incredibili.
- **Diego Poloniato**, dei **cucari di Nove**, rappresenta con l'arte ceramica la satirica resistenza popolare alle prevaricazioni napoleoniche attraverso la creazione di fischietti.
- La **Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato di Venezia**, con la partecipazione del Doge Maurizio Scarpa, festeggia il **25° della fondazione** e propone degustazioni del famoso stoccafisso di Baccalà Divino, servito dal Savio di Bocca Franco Favaretto.
- **Degustazione di Malvasie.** Produttori selezionati dai vigneti di Monemvasia (Grecia), Calabria, Gran Sasso, Salina, Bassano.
- **Ore 16 - 17- 18:** Quattro chiacchiere al **Black Corner Faresin** con i narratori della Malvasia: Alvaro de Anna, Otello Fabris, Roberto Cipresso, Salvatore d'Amico.
- **Ore 16,30 – 17,30 - 18,30: Degustazioni guidate da Alvaro de Anna** delle Malvasie presenti.
- Presentazione di **volumi rari** attinenti alla giornata, curato dal Gran Gastaldo della Ducale Lorenzo Pavan.
- Maria Bonaldo, Savia all'Accoglienza, interpreta i sogni per il Gioco del Lotto sulla Ruota di Venezia.
- Loggia dei Podestà presso il Municipio: visite condotte dagli Zanni e illustrazione degli stemmi dei Querini nelle narrazioni dell'Accademico Olimpico Franco Scarmoncin.
- I **Vellutai della Città di Ala** raccontano storie di seta e di Venezia in Trentino.

- Gli **stampatori Remondini** tra Venezia e Bassano, editori del Cuoco Maceratese (1809), che contiene la ricetta del Baccalà in umido, a quel tempo servito a Bassano alla Trattoria alle Scalette. Rievocazione dell'**arte della stampa e dei casselanti tesini**. La Scuola di Grafica G. A. Remondini e il gruppo "Remondini" di Pro Bassano realizzano in diretta la **stampa xilografica policroma** realizzata da Augusto Gnesotto dedicata allo stoccafisso, in ricordo della giornata.
- **Associazione Interprofessionale Bassanese (AIB):** un gruppo in costume accompagna ogni mezz'ora piccole comitive al Ponte, per un omaggio al monumento a Bartolomeo Ferracina, regolatore delle acque della Laguna e una visita alla Grapperia Nardini, esempio superstite di una **Malvasia del Settecento**, ancora segnata dalle schioppettate napoleoniche. Lungo la via, sosta alla bottega della **Stamperia Tassotti**, erede della tradizione remondiniana, per una visita guidata e un'esemplificazione dell'utilizzo delle carte da legatoria. Visita alla bottega **Baccalà Veneto**. Sosta alla bottega del ceramista **Cristian Parise**, decoratore ufficiale dell'Accademia Italiana della Cucina.
- **Serata allo stocco ore 20** con i figuranti di Stockbridge 2026 da Trevisani, Piazzale Trento. Tel. 373.7447264



STOCKBRIDGE EXPERIENCE

Un percorso gastronomico diffuso

Stockfish Love: Lo Stoccafisso e i giovani

per l'approccio più disinvolto allo stoccafisso,
al momento dell'Happy Hour



SAPORI DI CASA

Baccalà alla Vicentina, Mantecato alla Veneziana,
Mozzarella in carrozza allo stocco, da asporto.



CAFFETTERIA BAR ANGARANO

Mantecato all'Asparago Bianco di Bassano DOP
Veuve de Vernay 6 €



TEO CHEF

Storto con mantecato e salsa toffy
Prosecco Coste Piane, 10 €



GOTO BAR

Cicchetto alla Vicentina
K bianco 6 €



BIRRERIA LOWEN

Baccalà pastellato fritto
Bitburger Premium Pils 8 €



PREMIATA FABBRICA PIZZA

Trancio di Pizza allo stocco
Birra del Ponte Vecchio, 8 €



REZZONICO NATURALMENTE

Drink con pasticceria salata



GARAGE NARDINI

Cocktail "Boreale"



LEONCINI

Happy Hour allo stocco



Dal 4 maggio
Weekend Stockfish
Gruppo Camperisti Italiani Lions



Incontri con le Confraternite Enogastronomiche

• **Domenica 17 maggio**, Cortile di Palazzo Sturm, ore 9,30 - 10 Raduno delle Confraternite della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, delle Associazioni Enogastronomiche del territorio e delle rappresentanze internazionali a Palazzo Sturm, con visite al Museo Remondini e Museo Roi della Ceramica, "museo della convivialità veneta". (ingresso 5 €. Parcheggio consigliato a Istituto Scalabrini).

• **Sfilata per il Centro Storico** per la Festa Nazionale Norvegese con i pescatori del Finnmark e discesa al Ponte.

• **"Rompete le righe"** e visita libera ai musei prossimi al Ponte: Museo Poli della Grappa, Bottega Nardini 1779, Museo degli Alpini.

Ore 12,45, ricomposizione del corteo e sfilata in lungobrenta fino all'Istituto Scalabrini per il convivio "Via Italiana dello Stoccafisso" con le specialità della tradizione interpretate dalla Scuola Alberghiera "E. Reffo" di Tonezza del Cimone, con il coordinamento degli chef Sandro Turcato, Gianmarco Dalla Guardia con Danilo Diana di International Stockfish Society. Tavolata sotto la pergola lungo la Brenta. Assistenza curata dalla Compagnia dei Canevaroli della Terra di Bassano. Benvenuto di Pericle Truja, presidente di La Via Italiana dello Stoccafisso. Servizio diretto dal Maitre di Sala Oliva Filippo. In pausa dessert, con l'Accademia del Caffè Prospero Alpini marosticense, presentazione delle autorità e delle Associazioni presenti, con consegna degli attestati di partecipazione da parte di International Stockfish Society. Prenotazioni con WA 347 133 4224. Prezzo 60€



A tavola con Stockbridge

serate nei Ristoranti tra tradizione e creatività,
tra asparago e baccalà



• **Venerdì 8 maggio** Serata Stockbridge "nonsolobaccalà" **Trattoria Da Doro**. Stoccafisso, aringhe, acciughe, ogni pesce conservato secondo l'esperienza dello chef. Solagna. Tel. 328474201.



• **Sabato 9 maggio** Serata allo stocco con i figuranti di Stockbridge 2026 da **Trevisani**, Piazzale Trento, tel. 373 7447264.



• **Lunedì 11 maggio ore 20** la storia internazionale dello stoccafisso nella sua discesa dalle Isole Lofoten al Veneto narrata con il Menu Querinissimo e con le piastrelle dell'artista romano Franco Fortunato. Con la partecipazione e l'animazione degli ospiti Sami, Ristorante **Ca' Nardello**. Vini della DOC Breganze. Tel. 3356195144.



• **Mercoledì 13 maggio** Serata Stockbridge al baccalà e vini della DOC Breganze da **TeoChef**. Bassano, Via Angarano, tel. 0424 502188.



• **Giovedì 14 maggio** **Garage Nardini**. Serata Stockbridge con i Sami. Filmati, progetti, sogni, paesaggi, drammi nell'incontro con la cultura Sami. Presentazione del Cocktail "Boreale". A tavola incontro fra tradizione e baccalà con specialità artistiche e novità vinicole del territorio bassanese. Tel. 391.3295573



• **Venerdì 15 maggio** Serata "Stockbridge" al baccalà e vini della DOC Breganze in ristorante al **Pioppeto**. Romano d'Ezzelino, tel. 0424 570502.

Incontri con Merlin Cocai "Nume Tutelare della Gastronomia Italiana"

• **Sabato 9 maggio ore 17,30** Piazza Libertà **Loggetta del Municipio**. Recital di Fabio Dalla Zuanna.

• **Domenica 10 maggio ore 18** **Libreria Bassanese**, area conferenze Largo Corona d'Italia. Teofilo Folengo e il "Libro dannato" con Otello Fabris e da Alessandro Tich. Letture selezionate di Marica Disegna e Fabio Dalla Zuanna.

• **Domenica 17 maggio ore 16 circa** Campese, **Chiesa della Santa Croce**. Sepolcro di Teofilo Folengo: dichiarazione di Merlin Cocai nume tutelare della gastronomia italiana.

