

# International Meeting for Stockfish Heritage

Meeting internazionale per valutare, studiare e  
sostenere la candidatura dello stoccafisso  
a Patrimonio Immateriale UNESCO

“Stockbridge 2024”



Bassano del Grappa (VI)  
Veneto / ITALY

17-19 Maggio 2024



**patrocinatori**



**Città di Bassano del Grappa**



**Patrocinio Regione del Veneto**



**Federazione Italiana Circoli Enogastronomici**



**enti promotori**



**International Stockfish Society**



**Macaronicorum Ristoratorum Baxanensium Collegium**



**Accademia dello Stoccafisso di Calabria**



**ANA Montegrappa**



**Pro Bassano**



**Fanfara ANA Note Alpine Riviera Berica**

**in collaborazione con**



**Fondazione Luca**



**Accademia Partenopea del Baccalà**



**Enaip Veneto**



**Canevaroli della Terra di Bassano**



**Slow Food® Altobrenta e Muson**

con l'amichevole partecipazione di



Slow Food® Bergen



BIVDU

Ass. pescatori Sami



Amici  
di Merlin Cocai

ASSOCIAZIONE STELLE ALPINE  
ALPINI



GUIDA **NON VEDENTI**



CONFRATERNITA  
DEL FORMAGGIO  
**piave**  
DOP



ACCADÉMIA  
DEL  
CAFFÈ



Confraternita  
Asparago Bianco di Bassano



Confraternita della Sopressa  
di Bassano del Grappa



TORCOLATO  
MAGNIFICA  
FRAGILIA  
DOC BREGANZE



L'INGORDA  
CONFRATERNITA  
DEL MUSETO



Breganze  
Accademia  
del Toresàn



Accademia  
Spiedo d'Alta Marca



Congrega del  
Radici e Fasoi



Imperial Castellania di Suavia



ASSOITTICA ITALIA



ASSOCIAZIONE CALABRESA  
VENETO



FONDACO DEL GUSTO



PRO LOCO  
CECCANO  
UNPLI



Tartufo del Grappa  
info@tartufodelgrappa.it



CIRCOLO ENOLOGICO LEONICENSI  
"COLLI BERICI" - LONIGO (VI)





## Stockbridge a Bassano del Grappa Città del Vino - Città dell'Olio

### La valorizzazione dello Stoccafisso in una prospettiva UNESCO

Il Ponte di Bassano è quel luogo, celebrato da una vecchia canzone popolare, dove “ci si dà la mano”.

Simbolo di contrapposizioni e di scambi, viene scelto da **Stockfisch International Society** come luogo d'incontro per tutte quelle associazioni che riconoscono allo Stoccafisso un valore che sorpassa quello di semplice cibo: ricorda la tradizione di casa, dei luoghi, la festosità di invitati di fronte a un piatto fumante e (finalmente) abbondante. Teoricamente sarebbe dovuto essere relegato tra i cibi di magro, per i giorni di penitenza, ed è invece diventato un cibo per far festa: a *Carnevaleto*, a fine vendemmia, alle vigilie delle grandi feste. Un trionfo di polenta al centro del piatto evocava sogni di abbondanza utopica, anche questi celebrati da un'altra vecchia canzone veneta:

*“Se i mari fusse de tocio / e i monti de polenta / ohi, mama, che tociade / polenta e bacalà”.*

Il Ponte, così evocato, smette per un giorno i paludamenti del Monumento Nazionale. Assume egli stesso quelli più gioviali di un confratello dello Stockfisch; diventando quello che, in fondo, è sempre stato: uno **Stockbridge!**



# Stockbridge a Bassano del Grappa

## Componenti della Commissione di Cittanova 2023 per la promozione del riconoscimento dello stoccafisso Patrimonio Immateriale dell'Umanità

Presidente

**Karl Matthias Kaiser** (Germania)

*Professore emerito del Centro Studi di Scienze e Umanità  
Università di Bergen*

**Terje Inderhaug** (Norvegia)

*Slow Food - Bergen UNESCO Creative City Of Gastronomy*

**António José Marques da Silva** (Portogallo)

*Advisor UNESCO Università di Madera*

**Patrizia Nardi** (Italia)

*Rete UNESCO delle Grandi Macchine a Spalla*

**Inger Mären** (Norvegia)

*Commissione UNESCO sulle riserve della biosfera  
Università di Bergen*

**Hildegunn Foldness** (Norvegia)

*Slow Food Bergen*

**Maurizio Scarpa** (Italia)

*Doge della Dogale  
Confraternita del Baccalà Mantecato*

**Andrea Vergari** (Italia)

*Stockfish International Society*

**Nino Cannatà** (Italia)

*Accademia dello Stoccafisso di Calabria*

**Otello Fabris** (Italia)

*Storico della Gastronomia*



# DICHIARAZIONE DI CITTANOVA sul patrimonio dello Stoccafisso

Si dichiara con la presente Dichiarazione che a Cittanova, Reggio Calabria, nei giorni 14-16 luglio 2023 si è tenuto un primo **“Incontro Internazionale per il Patrimonio dello Stoccafisso”**, organizzato dall’Accademia dello Stoccafisso di Calabria e dall’International Stockfish Society, con la collaborazione di Associazioni ed Esperti Internazionali convocati per discutere e sostenere la inclusione potenziale dello **stoccafisso come Patrimonio Culturale Immateriale dell’UNESCO**.

Il Meeting ha rappresentato un’occasione unica per dimostrare l’impegno nella salvaguardia e promozione della tradizione socio-economica che attraversa i secoli ed è parte integrante del patrimonio culturale in molte regioni del mondo.

Lo stoccafisso riveste una notevole importanza storica e culturale transnazionale. Le sue tecniche di lavorazione, conservazione e preparazione sono state tramandate di generazione in generazione, testimoniando l’abilità dei nostri trasformatori e chef, adattandosi alle risorse disponibili e creando prelibatezze uniche. Questa tradizione culinaria ha influenzato profondamente la nostra cucina regionale e ha contribuito allo sviluppo sociale ed economico delle comunità.

L’iscrizione dello stoccafisso nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell’UNESCO rappresenta un’opportunità per celebrare la nostra cultura e preservare questa preziosa tradizione per le generazioni future. L’inclusione nella lista del patrimonio culturale immateriale dell’UNESCO ne sottolineerebbe il significato universale e ne aumenterebbe la straordinaria ricchezza culturale. Invitiamo tutti a sostenere attivamente questa applicazione.

I Firmatari di questa Dichiarazione, elencati nelle pagine seguenti di questo documento, credono che lavorando insieme, sia possibile coinvolgere altre organizzazioni, autorità locali, istituzioni culturali e sostenitori della comunità per garantire il riconoscimento ufficiale e la protezione dello stoccafisso come patrimonio culturale immateriale.

Cittanova (RC) 16 luglio 2023

# I firmatari della Dichiarazione di Cittanova

1. **Accademia dello Stoccafisso di Calabria**  
Presidente chef Enzo Cannatà
2. **International Stockfish Society**  
Presidente dott. Andrea Vergari
3. **Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato di Venezia**  
Presidente dott. Maurizio Scarpa
4. **Vulnerabile Confraternita dello Stofiss dei Frati, Rovereto**  
Chef Marco Divan
5. **Accademia Partenopea del Baccalà e dello Stoccafisso “Baccalajuoli”**  
Presidente dott. Toti Lange
6. **Accademia dello Stoccafisso di Imperia**  
Vice Presidente dott. Marco Podestà
7. **Associazione Messinese Amici del Pescestocco (AMAP)**  
Presidente dott. Francesco Corrado
8. **Patavina Confraternita del Baccalà alla Cappuccina**  
Presidente Fabio Legnaro
9. **Associazione Pietro Querini di Pasiano di Pordenone**  
Presidente Franca Querini
10. **Macaronicorum Ristoratorum Baxanensium Collegium**  
Presidente Otello Fabris
11. **Slow Food Bergen**  
Dott. Terje Inderhaug
12. **Bergen University**  
Prof. Inger Måren, UNESCO Chair
13. **Bergen University**  
Prof. emerito Carl W. Matthias Kaiser
14. **UNESCO Advisor**  
Prof. António José Marques Da Silva
15. **Magna Grecia University, Catanzaro - Dir. Scuola di specializzazione in Malattie dell’Apparato Digerente**  
Prof. Ludovico Abenavoli
16. **Heritage Steward, Bergen**  
Dott. Roger Ivarsen
17. **UNESCO Advisor**  
Dott. Patrizia Nardi, network “Grandi Macchine a spalla”
18. **Storico Mulino Zoratto**  
Cristian Zoratto
19. **Pro Loco di Turriaco**  
Presidente Paolo Buttignon
20. **Di Testa e di Gola - Magazine enogastronomico**  
Dott. Giustino Catalano
21. **Association “Fare Calabria”**  
Dott. Luigi Salsini
22. **Associazione “Pro Cittanova”**  
Avv. Giovanna Denise Mammone
23. **Nutraceutical Academy**  
Dott. Rosario Previtiera
24. **IGB, Identità Gusto e Benessere Network enog.**  
Dott.ssa Anna Aloj
25. **Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina**  
Dott. Domenicantonio Galatà



# Venerdì 17 maggio Festa Nazionale Norvegese

## BASSANO DEL GRAPPA

**Raduno della Commissione di Cittanova 2023,  
delle Confraternite e delle Accademie della Federazione  
Italiana dei Circoli Enogastronomici.**

*Accoglienza al Centro Operativo Istituto Scalabrini  
e sistemazioni alberghiere.*

## Ponte vecchio o degli Alpini, Bottega Nardini 1779

**h. 16,30**

**Franco Fortunato** illustra il suo pannello di maiolica *La storia  
della Querina*, dedicato a Bassano e agli zattieri del Brenta.

## Sala Chilesotti, Museo Civico

**h. 17,30**

### Saluto della Città di Bassano

Interventi del Sindaco  
e dell'Assessore alla Cultura  
Saluto alle **delegazioni estere**.

Saluto del Presidente **Karl Mathias Kaiser** e presentazione  
della Commissione di Cittanova 2023.

**Conferenza stampa** di aggiornamento sullo  
"Stoccafisso patrimonio immateriale dell'Umanità UNESCO".  
**Proiezione del documentario di Tiziano Biasioli "Art of Stockfish"**

Visita guidata al Museo Civico di Bassano del Grappa.

## Ristorante Trevisani, piazzale Trento

**h. 20,30**

Cena a tema (*su prenotazione*):

### Saggio sulla tradizione enogastronomica bassanese:

Asparago Bianco di Bassano DOP,  
Erbe e formaggi del Grappa, i Forti.

Madrina dell'incontro **Gabriella Dorio**, Oro a Los Angeles 1984  
titolare di 4 primati mondiali

**Brindisi alla Delegazione Norvegese  
per la festa nazionale del Regno di Norvegia**

*Tutti gli incontri sono aperti al pubblico.*





# Sabato 18 maggio Slow Food Day

## Ponte degli Alpini

**h 9,00**

Ritrovo dei partecipanti alla giornata sul **Ponte di Bassano** dove "*ci darem la mano*".

Salita a Piazza Terraglio, Viale dei Martiri fino al Caffè Italia.

Saluto delle autorità locali.

Rientro per via Matteotti

## Loggia del Municipio

**h 10,30**

Illustrazione degli stemmi dei podestà bassanesi della famiglia dei Querini di Candia, alla presenza dei patrizi veneti **Francesco** e **Paolo Francis Querini** di Santa Giustina.

## Fondazione Luca. Cappella Mares

**h 12,00**

### Saluto del presidente della Fondazione, **Alessandro Luca.**

L'Accademico Olimpico Franco Scarmoncin illustra brevemente la storia del luogo, già appartenuto ai Querini di Santa Giustina o di Candia nel primo '400.

### Presentazione delle Confraternite Italiane partecipanti ai lavori e delle relative tradizioni locali.

Visita all'affresco con la veduta del porto di Candia e narrazione del patrizio veneto **Paolo Francis Querini.**

## Pranzo nel parco di Ca' Querini - Erizzo Luca

a cura di **Sergio Dussin**, cuoco dei papi

### Saggio sulla tradizione enogastronomica bassanese:

Il pesce di fiume e il pesce conservato nella tradizione locale e rinascimentale.

Visita al Wildlife Museum di Renato Luca e al Museo Hemingway.

## Istituto Scalabrini, sede operativa

**Riunione di lavoro della Commissione di Cittanova 2023 aperta al pubblico dalle 17**

## Ristorante Ca' Nardello - Slow Food Day

**h 20,30**

Cena a tema (su prenotazione): Il "**Menu Querinissimo**" proposta gastronomica sulla storia del viaggio dello stoccafisso in Europa.

**Gemellaggio** tra le delegazioni italiane, norvegesi, nigeriane di Slow Food International, con l'intervento di Thor Øivind Tjensen, Slow Food Bergen



# Domenica 19 maggio

## Cortile di Palazzo Sturm

h 9,30

### Ritrovo delle Confraternite e delle Delegazioni

con costumi, stendardi e bandiere

h 10,00

### Artigianato e cultura sulla tavola bassanese

visita guidata a Palazzo Sturm con le raccolte di ceramiche da tavola di produzione bassanese e al Museo Remondini della stampa popolare.

## Piazza Angarano Loggetta Bassanina

h 10,30-18,00

**Drink Vespastock** a cura di Compagnia dei Canevaroli e Slow Food Alto Brenta e Muson

## FESTA POPOLARE ITALO-NORVEGESE

### PONTE DEGLI ALPINI Monumento Nazionale

h 11,30

### “STOCKBRIDGE 2024” un ponte per lo stoccafisso candidato a Patrimonio Immateriale dell’Umanità UNESCO

Incontro solenne al Ponte degli Alpini tra le rappresentanze norvegesi e l’Ass.ne Nazionale Alpini. Onori al “**Berretto Norvegese**”, dono al Museo degli Alpini. Esecuzione di un repertorio alpino da parte della **Fanfara ANA Note Alpine Riviera Berica**.

La delegazione norvegese consegna una **penna di Aquila Artica** per il Presidente Nazionale degli Alpini cap. **Sebastiano Favero**. “Sciogliete le righe” con “La mula de Parenso”, canzone popolare istro-veneta. Visita libera al Museo degli Alpini

## Cortile dell’Istituto Scalabrini, via Volpato

h 13,00 **Grand Buffet dei piatti tipici**

di “Stoccafisso, il pesce che unisce”, con gli chef delle Accademie e delle Confraternite enogastronomiche. Vini regionali in abbinamento serviti dalla Compagnia dei Canevaroli della Terra di Bassano. **Graspetta** finale alla storica loggia della Bottega Nardini

h 15,00 -18,00 **STOCKTAIL**, pomeriggio aperto al pubblico con la degustazione guidata di specialità internazionali di stoccafisso per l’inaugurazione del leggendario

**Kongetorsk** di cedro libanese mt. 5,20 con foto di gruppo

h 18,00 passaggio sul fiume della zattera storica carica di stoccafisso portato dagli **Zattieri del Brenta**.



# Grand Buffet dei piatti europei

**Istituto Scalabrini 19 maggio**

*(accesso su prenotazione)*

## **Piatti locali e chefs coinvolti**

*presentazioni e trattenimenti delle giornaliste TV*

*Sonia Rossi e Anna Aloj e del giornalista Luigi Salsini*

### **Alta, Norvegia**

**Stoccafisso alla griglia**

abbinato a birra 7 Fjellen

**Kokkejævel**

**Associazione pescatori Sami Bivdu**

### **Bergen, Norvegia**

**Bergen Lutefisk**

abbinato a birra 7 Fjellen

**Hildegunn Foldness**

**Slow-Food Bergen**

### **Cittanova, Calabria, Italia**

**Insalata di Stocco ai profumi del mediterraneo**

abbinato a Semirus di Cantine Dell'Aera

**Anna Aloj**

**Accademia Stoccafisso di Calabria**

### **Ogbono, Nigeria**

**cibo rituale**

abbinato a birra...

**Oreyemi Babatubde**

**Slow Food Nigeria**

### **Napoli, Campania, Italia**

**Coronello di Stocco alla napoletana**

abbinato a Katà di Cantine Olivella

**Vincenzo Russo**

**Accademia dei Baccalajuoli**

### **Rovereto, Trentino, Italia**

**Stofiss dei Frati**

abbinato a Nosiola del Maso Belvedere.

**Marco Divan**

**Vulnerabile Confr. dello Stofiss dei Frati**

### **Venezia, Veneto, Italia**

**Baccalà Mantecato alla veneziana**

abbinato a Vespaiolo Brut

**Franco Favaretto**

**Dogale Confr. del Mantecato**

### **Bassano del Grappa, Veneto, Italia**

**Baccalà in umido alla bassanese**

abbinato a Vespaiolo Breganze

**Franco Chiurato**

**Macaronicum R. B. Collegium**

### **Bassano del Grappa, Veneto, Italia**

**"Baccalà young"**

abbinato a Durello Cà dei Vescovi

**Enaip Veneto - Bassano del Grappa**

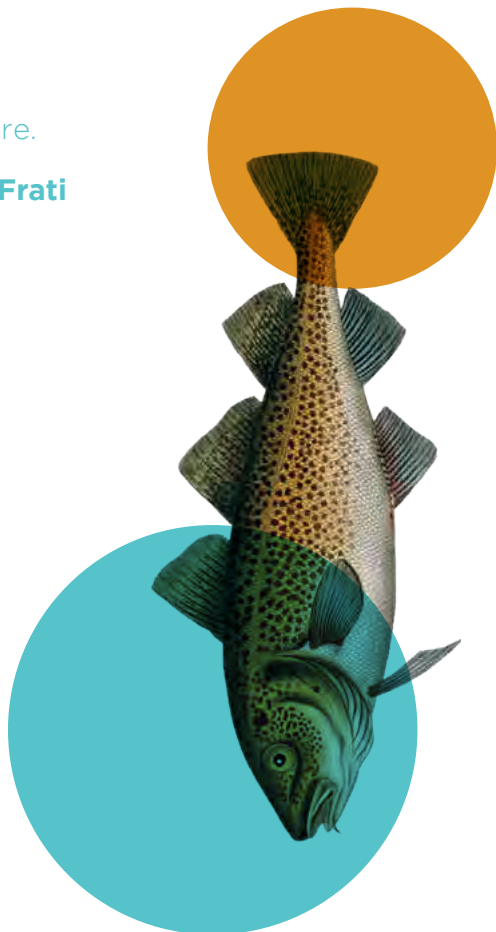
### **Ceccano, Lazio, Italia**

**Baccalà alla ciociara**

abbinato a Bellone del Casale del Giglio

**Danilo Diana**

**Pro Loco Ceccano**



sostenitori:

17 (B) 79  
**B.º NARDINI**  
DISTILLERIA A VAPORE



**UNION EUROPÉENNE  
DES GOURMETS**



**BIRRA INGROSS**



In copertina:

Sebastiano Lovison, Ponte Vecchio di Bassano, 1826, Museo Civico, Bassano del Grappa

Un progetto promosso da:

**INTERNATIONAL STOCKFISH SOCIETY**

in collaborazione con:

**MACARONICORUM RISTORATORUM BAXANENSIVM COLLEGIUM,  
ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO DI CALABRIA**

Coordinamento:

**OTELLO FABRIS, TERJE INDERHAUG, ANDREA VERGARI, NINO CANNATÀ**

Progetto grafico coordinato:

**PROGETTI DIGITALI.it**

Publishing:

**Edizioni LYRIKS**

Traduzione simultanea:

...

stampa:

...

Un ringraziamento particolare a

...

