



STOCKBRIDGE a Bassano del Grappa

17-18-19 Maggio 2024

La valorizzazione dello Stoccafisso in una prospettiva UNESCO

Il Ponte di Bassano è da sempre simbolo di dialogo e di scambio ed è per questo che viene scelto da **Stockfish International Society** come luogo d'incontro per celebrare lo Stoccafisso e le diverse tradizioni sparse per il mondo.

Il **meeting internazionale 2024** per candidare a **patrimonio immateriale UNESCO** i saperi intorno al *Gadus Morhua* avrà il suo epicentro a Bassano del Grappa sul ponte degli alpini che, così evocato, smette per un giorno i paludamenti del Monumento Nazionale per assumere quelli più gioviali di un confratello dello Stockfish; diventando quello che, in fondo, è sempre stato: uno **Stockbridge!**

Info e maggiori dettagli su:

www.stockfishsociety.org



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. Rientro per via Matteotti.

Loggia del Municipio

h. 10,30

Saluto delle autorità locali.

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



Sabato 18 Maggio 2024 alle 20:30
Slow Food Day

Ristorante Ca' Nardello
MACARONICORVM COLLEGIVM



Slow Food[®]
Alto Brenta e Muson

Cena di Gala

"Menu Querinissimo"

Aperitivo

Baccalà affumicato con mele verdi e rafano
Frittelle di baccalà con salsa alla senape
Crostoni di baccalà mantecato alla Veneziana con Olio E.V.O. della Pedemontana del Grappa
Variante all'istriana con con Tartufo nero del Grappa
Vespaiole spumante brut lo e il Bacalà

Antipasti

Baccalà alla fiamminga "Querini" al "butiro e spezie" con focaccia alla Malvasia
Stofiss dei Frati alla Roveretana
Nosiola Trentina Maso Belvedere

Primo piatto

Lofoten Fiskesuppe
Rivana Due Santi Cantina Zonta

Secondo piatto

Baccalà alla Vicentina con polenta soda di Maran
Vespaiole Superiore Breganze DOC

Formaggio

Lamponi in spuma di robiola di capra.

Dessert

Verdens beste - Kvæfjordkake
San Giorgio B. Bartolomeo Breganze

Caffè dell'Accademia Prospero Alpini
Distillato Capovilla

Info e prenotazioni:

SOLO presso Associazione Pro Bassano, via Matteotti, 23
chidere di Chiara Galstaldello, 0424 227580.

info@prolocobassano.it

Contributo di partecipazione : 60,00€

Pagamento anticipato su:

IBAN - IT 03 A 05856 60160 161571394117 Banca: VOLKSBANK

