

Compagnia dei Canevaroli della Terra di Bassano
International Stockfish Society

STOCKBRIDGE 2026

III Edizione
8 -17maggio 2026
Bassano del Grappa (Vi) Italia
Città della Cultura 2025
Città del Vino

DOMENICA 17 maggio, Festa Nazionale Norvegese

- 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, ovvero **museo della convivialità veneta**
- Sfilata per il Centro Storico e discesa al Ponte Vecchio.
- “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
- ore 13,15 Accesso - su prenotazione - alla **Via Italiana dello Stoccafisso**,* con le specialità delle località italiane 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 il 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 .

ore 16 circa: Trasferta a Campese, al monastero benedettino di Santa Croce. Al sorprendente **sepolcro celebrativo di Teofilo Folengo**, dichiarazione di ***Merlin Cocai nume tutelare della gastronomia italiana*** (“...prototype de Rabelais”). Presso il Centro di Documentazione dell’Associazione Internazionale per gli Studi Folenghiani consegna di un omaggio degli “Amici di Merlin Cocai”.

*MENU rappresentativo della VIA ITALIANA DELLO STOCCAFISSO.
Vini scelti tra le produzioni dell’area bassanese.

Aperitivo:

Gregorio Charmat Brut (Pinot nero, Chardonnay) di Contrà San Felice, Breganze

Crostini di Baccalà mantecato alla veneziana

Insalatina di Stocco alla calabrese, con cipolla di Tropea, olive, capperi e profumo di bergamotto (collaborazione di Pasquale Papalia)

Insalata di ceci e stoccafisso alla ciociara (collaborazione di Danilo Diana)

Uovo “mimosa” con punte d’Asparago Bianco DOP di Bassano

Antipasto:

Vespaiolo Breganze DOC (Vespaiolo) di Villa Angarano, Bassano del Grappa

Stofiss dei Frati di Rovereto al sedano rapa con crauti e polenta integrale

Primo piatto:

Iakkhè (Marzemina bianca, Incrocio Manzoni) di L. Agostini, Romano d’Ezzelino

Ciabattino allo Stoccafisso all’Anconetana

Secondo:

Bocia Rosso IGT (merlot, marzemina e groppello) di Villa Angarano.

Stockfischgröstl alla tirolese
Insalatina di valeriana e melograno al naturale.

Dessert

Moscato giallo IGT Veneto San Giorgio di B. Bartolomeo di Breganze
Meringata dei maestri della pasticceria bassanese con Asparago
Bianco di Bassano DOP caramellato.

Ciliegie di Marostica IGP

Caffè dell'Accademia Prospero Alpini marosticense con *rasentin*
dell'Antico Laboratorio San Giuseppe.

***Prenotazione d'obbligo tramite WA cell. 347 133 4224, Elisabetta,
specificando l'eventuale sodalizio d'appartenenza.***

Quota di partecipazione 60 €.

***Visite al Museo Roi su prenotazione con contributo aggiuntivo
di 5 €.***