



Comunicato stampa del 23 luglio 2026

ALLA FESTA DI SANDRIGO, A OGNUNO IL SUO BACALÀ

***Bacco&Bacalà* il 29 agosto e il *Gran Galà* il 15 settembre aprono il calendario degli appuntamenti dedicati al piatto tradizionale vicentino**

Dal cicchetto condiviso nel parco di una villa al percorso gourmet di una cena di gala, il bacalà cambia forma, ritmo e rituale, mantenendo la propria identità e **vocazione conviviale**. A **Sandrigo**, ***Bacco&Bacalà*** e il ***Gran Galà del Bacalà*** introducono la **39^a Festa del Bacalà alla Vicentina**, in programma **dal 17 al 28 settembre 2026**. Due format differenti, che mostrano come un piatto radicato nella tradizione possa entrare tanto nei linguaggi contemporanei dell'aperitivo quanto in quelli più codificati della ristorazione, sfoggiando un'**innata versatilità** e parlando a **pubblici e generazioni diverse**.

Il primo appuntamento sarà ***Bacco&Bacalà***, sabato **29 agosto dalle ore 17.00** nel parco di Villa Mascotto ad Ancignano. L'**aperifestival**, realizzato grazie al sostegno della Fondazione Banca Popolare di Marostica Volksbank, proporrà lo stoccafisso nella forma **agile e informale** del cicchetto, da condividere all'aperto e accompagnare con vini e cocktail selezionati. Il servizio libero, il tempo disteso dell'aperitivo e la possibilità di assaggiare preparazioni differenti donano così al bacalà una **dimensione più immediata di un cibo che crea incontro e convivialità**.

Martedì 15 settembre, alle 20.30, il ***Gran Galà del Bacalà*** ne offrirà una lettura **opposta e complementare**. La serata, dedicata al tema ***Viaggio nell'Europa dello Stoccafisso e del Bacalà***, si svilupperà attraverso un **menu di sette portate** realizzato dal gruppo ristoratori della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina. Il **percorso gastronomico** richiamerà la vicenda storica da cui nasce il rapporto tra il Veneto e le isole Lofoten: partito da Candia nel 1431, il mercante veneziano Pietro Querini fece naufragio sull'isola norvegese di Røst, dove scoprì lo stoccafisso, il merluzzo essiccato naturalmente ai venti del Nord. Tornato in patria contribuì alla diffusione di questo alimento, entrato nel tempo nella cucina veneta fino a diventare l'ingrediente principale del

bacalà alla vicentina. Alla serata contribuiranno **30 chef**, 35 camerieri e 40 Cavalieri del Bacalà; durante la cena si terrà inoltre l'**investitura straordinaria dei nuovi Cavalieri**.

A unire i due appuntamenti resta lo **Stoccafisso di Lofoten IGP**, utilizzato in tutte le preparazioni della *Festa* e legato da secoli al rapporto tra il Veneto e la Norvegia. Dal 2022 Pro Sandrigo collabora con il *Consorzio Tørrfisk fra Lofoten* per impiegare durante la manifestazione la materia prima certificata.

Nel calendario degli eventi su prenotazione rientra anche ***Riso...Ti Amo***, in programma **lunedì 21 settembre alle 19.30** nell'area gastronomica della *Festa*. La serata sarà dedicata a quattro interpretazioni del risotto, preparate dai volontari insieme agli chef dei ristoranti consigliati dalla Confraternita del Bacalà alla Vicentina.

Durante la *Festa del Bacalà alla Vicentina*, accanto agli stand gastronomici, troverà spazio un ricco programma di musica e iniziative dedicate al territorio. La manifestazione è organizzata da Pro Sandrigo, con il patrocinio della Regione del Veneto e del Comune di Sandrigo, il supporto dei main sponsor BCC Veneta, Consorzio Tørrfisk fra Lofoten e Seafood from Norway e la partecipazione della Confraternita del Bacalà alla Vicentina.

Programma completo, informazioni e **prenotazioni**:

www.festadelbaccala.com

Ufficio Stampa:

Anna Sperotto | anna@studiocru.com | 349 8434778

Veronica Guerra | veronica@studiocru.com | 380 2363563

Pro Sandrigo nasce nel 1953 per promuovere il patrimonio culturale, turistico e gastronomico del territorio. Dal 1987 organizza la Festa del Bacalà alla Vicentina, appuntamento dedicato al piatto simbolo della cucina vicentina e al rapporto storico con l'isola norvegese di Røst. Dal 2023 la manifestazione è riconosciuta con il marchio UNPLI "Sagra di Qualità".