



Comunicato stampa del 17 settembre 2026

**LA FESTA DEL BACALÀ ALLA VICENTINA OSPITA
IL CONCORSO DELLA MIGLIOR PIZZA ALLO STOCCAFISSO D'ITALIA**

La finale si terrà sabato 26 settembre a Villa Sesso Schiavo di Sandrigo (Vicenza) e premierà la creazione d'autore che saprà valorizzare al meglio lo *Stoccafisso Tørrfisk fra Lofoten IGP*

La **39^a Festa del Bacalà alla Vicentina**, in programma a Sandrigo dal 17 al 28 settembre 2026, si arricchisce quest'anno di un appuntamento inedito e diventa per la prima volta ambasciatrice della pizza d'autore. **Sabato 26 settembre, dalle ore 16.00 alle ore 18.00, Villa Sesso Schiavo** ospiterà la finale del **Concorso della Miglior Pizza allo Stoccafisso d'Italia**, organizzata dall'Associazione Eccellenza nella Pizza in collaborazione con il Consorzio Tørrfisk fra Lofoten. La gara, aperta al pubblico, vedrà **sei maestri dell'arte bianca** sfidarsi in un **cooking show**, presentando le proprie creazioni gourmet all'assaggio della giuria e degli ospiti presenti. Protagonista indiscusso sarà il pregiato **Stoccafisso Tørrfisk fra Lofoten IGP**, l'ingrediente principe di tutti i piatti della *Festa*.

A contendersi il titolo saranno i tre semifinalisti del quarto Festival della Pizza d'Autore *Pizza in Piazza*, tenutosi a Vicenza lo scorso maggio – Alessandro Buono della pizzeria *Amordipizza* (Paese, TV), Davide Sala della pizzeria *Dal Presidente* (Lumignano, VI) e Stefano Franzon della pizzeria *La Colombara* (Lupia, VI) – a cui si affiancheranno tre pizzaioli individuati al termine dell'iter di selezione in corso, in chiusura domenica 20 settembre. Al vincitore andranno una targa dedicata e un premio di 1.000 euro in materie prime a sostegno della propria attività. Le pizzerie che decideranno di mantenere in menù la pizza creata con lo stoccafisso entreranno inoltre a far parte del **network segnalato sul sito di Tørrfisk fra Lofoten**, vetrina delle migliori realtà ristorative italiane che valorizzano il prodotto.

“Ospitiamo con grande entusiasmo il *Concorso della Miglior Pizza allo Stoccafisso d'Italia*, che unisce due eccellenze gastronomiche e ben rappresenta lo spirito della nostra manifestazione – dichiara **Antonio Chemello**, presidente di Pro Sandrigo –. La *Festa del Bacalà alla Vicentina* nasce per custodire e valorizzare i piatti della nostra tradizione, che per mantenersi viva deve sapere anche **dialogare con linguaggi nuovi e contaminazioni intelligenti**. Vedere lo stoccafisso reinterpretato

da sei grandi maestri della pizza è un modo per raccontare questo prodotto a un pubblico ancora più ampio, in particolare ai più giovani, che spesso si avvicinano alla cucina tradizionale proprio attraverso formule come questa. È la dimostrazione che le nostre radici, se coltivate con cura, possono continuare a generare nuove storie e nuove economie per il territorio”.

Oltre al *Concorso*, il legame storico tra Sandrigo, Venezia e l'isola di Røst sarà ampiamente celebrato nel secondo fine settimana della *Festa* con un ricco calendario di eventi. **Dal 24 al 28 settembre Villa Sesso Schiavo** ospiterà la **mostra** dedicata al tema del viaggio e dell'incontro tra le culture *Percorsi d'Autore*, curata da Ugo Bianco e sostenuta dalla Fondazione Banca Popolare di Marostica Volksbank. **Venerdì 25 settembre**, la Piazza Centrale accoglierà il concerto *Note sulla Via Querinissima* realizzato dagli studenti dell'Istituto comprensivo Zanella di Sandrigo e della Scuola Musicale di Stade, in Germania. **Sabato 26 settembre** a Palazzo Marconi si terrà il **Premio La Querina**, riconoscimento istituito per celebrare la figura di Pietro Querini, mentre la Piazza Centrale sarà il palco dello spettacolo di danze tradizionali *Oltre i confini* del Gruppo Folkloristico La Farandola, che renderà omaggio ai territori attraversati dalla rotta. **Domenica 27 settembre**, nella Piazza Centrale, si svolgerà la tradizionale *Cerimonia delle Investiture della Confraternita del Bacalà alla Vicentina* alla presenza delle autorità e dei produttori dello Stoccafisso di Lofoten IGP.

Da venerdì 25 a domenica 27 settembre, la *Festa* sarà inoltre animata dai *Via Querinissima Days*, tre giornate di appuntamenti culturali, turistici ed enogastronomici nel segno del gemellaggio con l'isola di Røst, e dal *Mercato Arte & Saperi*, con oltre sessanta espositori tra produzioni artigianali, specialità alimentari e realtà agricole del territorio, affiancato da giochi, laboratori e spettacoli pensati per le famiglie.

La *Festa del Bacalà alla Vicentina* è organizzata da Pro Sandrigo, con il patrocinio della Regione del Veneto e del Comune di Sandrigo, il supporto del main sponsor BCC Veneta, Consorzio Tørrfisk fra Lofoten e Seafood from Norway e la partecipazione della Confraternita del Bacalà alla Vicentina e il contributo di Fondazione Banca Popolare di Marostica Volksbank.

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”.