



Food & Agroalimentare - Sandrigo (Ve): al via le celebrazioni del Bacalà alla Vicentina, tra grandi eventi e storia

Vicenza - 10 ago 2026 (Prima Notizia 24) Dall'aperitivo a Villa Mascotto al Gran Galà dedicato a Pietro Querini, fino ai dodici giorni di stand e spettacoli dal 17 al 28 settembre.

Tradizione culinaria, storia e cultura del territorio tornano protagonisti nel Vicentino per la trentanovesima edizione della Festa del Bacalà alla Vicentina, la kermesse in programma a Sandrigo dal 17 al 28 settembre 2026. L'evento principale sarà anticipato da due appuntamenti dedicati alle eccellenze enogastronomiche della zona. Il primo appuntamento è fissato per sabato 29 agosto a partire dalle 17, con l'aperifestival Bacco&Bacalà presso il parco di Villa Mascotto ad Ancignano. Realizzato con il supporto della Fondazione Banca Popolare di Marostica Volksbank, l'evento proporrà lo stoccafisso sotto forma di cicchetti abbinati a cocktail e selezioni di vini, con servizio all'aperto negli spazi della dimora storica. Martedì 15 settembre alle 20.30 si terrà invece il Gran Galà del Bacalà, una cena strutturata in sette portate incentrata sul tema del Viaggio nell'Europa dello Stoccafisso e del Bacalà. La serata, curata dal gruppo ristoratori della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina, vedrà l'impiego di trenta chef, trentacinque operatori di sala e quaranta Cavalieri del Bacalà, con la contestuale cerimonia d'investitura per i nuovi membri della Confraternita. La proposta gastronomica renderà omaggio alla figura del mercante veneziano Pietro Querini, che nel 1431, dopo il naufragio sull'isola norvegese di Røst, scoprì la tecnica dell'essiccazione naturale del merluzzo al vento, avviando l'importazione dello stoccafisso in Veneto. Per le preparazioni della manifestazione verrà impiegato lo Stoccafisso di Lofoten Igp, frutto della collaborazione avviata nel 2022 tra Pro Sandrigo e il Consorzio Tørrfisk fra Lofoten. Il calendario culinario prevede inoltre per lunedì 21 settembre l'iniziativa Riso...Ti Amo, incentrata su quattro varianti di risotto realizzate dai volontari e dagli chef dei locali consigliati dalla Confraternita. L'intera manifestazione, organizzata da Pro Sandrigo con il patrocinio della Regione Veneto e del Comune di Sandrigo, sarà accompagnata nei dodici giorni di apertura da spettacoli musicali e iniziative promozionali territoriali, avvalendosi del sostegno di Bcc Veneta, Seafood from Norway e del Consorzio Tørrfisk fra Lofoten.

(Prima Notizia 24) Lunedì 10 Agosto 2026