

COMUNICATO STAMPA

VENEZIA, 6 OTTOBRE 2026

Il vento del Nord a Rialto: la Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato ha festeggiato i 25 anni e aperto la rotta verso il 2032

Sabato 3 ottobre il Mercato del Pesce di Rialto ha ospitato la serata del venticinquesimo anniversario, «Tappa Zero» del cammino che porta al 2032, seicentenario del ritorno di Pietro Querini a Venezia. Presenti la vicesindaco Francesca Zaccariotto e l'assessore al Commercio Sebastiano Costalonga. Dieci locali della rete hanno poi accolto il pubblico nella Rotta della degustazione del Mantecato.



Il pubblico nella loggia del Mercato del Pesce di Rialto, sabato 3 ottobre 2026. Foto Riccardo Davoli / Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato

VENEZIA - Venticinque anni dopo la fondazione, la Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato è tornata nel luogo dove la sua storia è di casa: il Mercato del Pesce di Rialto. «Il vento del Nord a Rialto», sabato 3 ottobre, ha riunito centinaia di persone tra soci, ristoratori, ospiti e cittadini attorno al baccalà mantecato e al viaggio da cui tutto comincia: quello di Pietro Querini, che nel 1432 tornò a Venezia dopo il naufragio e la permanenza a Røst, nelle isole Lofoten.

La vicesindaco **Francesca Zaccariotto** ha portato i saluti della Città: «Querini è stato un veneziano coraggioso che ha saputo sfidare i mari, che da naufragio si è imbattuto in consuetudini che rappresentavano una novità e le ha fatte sue. Una sua curiosità è diventata un cibo simbolo. [...] I dieci ristoratori presenti stasera sono un esempio di come si cerchi sempre di migliorare, di fare in modo che il baccalà continui a raccontare di noi e di Venezia.» Per l'assessore al Commercio **Sebastiano Costalonga** «l'evento di stasera contribuisce a far crescere Venezia e la sua storia gastronomica». La serata si è svolta con il patrocinio del **Comune di Venezia** e della **Regione del Veneto**.

«Venticinque anni fa abbiamo cominciato a difendere una ricetta. Sabato, a Rialto, abbiamo visto che cosa è diventata: una rete di locali che la cucinano bene ogni giorno e una città che la riconosce come sua. Il 2032 è lontano sei anni, e sappiamo già da dove ripartire.»

Maurizio Scarpa, Doge della Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato

Dopo il Bando del Doge, la lectio brevis «**Il pesce che unì l'Europa**» ha visto intervenire Angela Munari, della Fondazione Querini Stampalia, e lo storico della gastronomia Otello Fabris.

Il panel «**Stoccafisso 2032: il cibo più antico del futuro**», moderato da **Anna Maria Pellegrino**, ha riunito Tiziana Agostini, presidente della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina; Francesco Danesin, segretario della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici (F.I.C.E.); Olaf J. Pedersen, del consorzio Tørrfisk fra Lofoten; Andrea Vergari, presidente della International Stockfish Society; e, per la Dogale, il Doge Maurizio Scarpa, il Doge Emerito Ermanno Tagliapietra e il cofondatore Franco Favaretto. Al confronto «**Il baccalà del futuro verso il 2032**» hanno partecipato due ristoratori della rete, Serena Franzolin (Osteria FraSe) e Daniele Zennaro (Algiubagìo).

I **Sigilli del Venticinquennale**, consegnati dal Doge e da Rossella Dalla Pietà, Savio alle Tradizioni, sono andati a chi ha fatto la storia della Dogale: i Savi fondatori Lorenzo Pavan, Franco Favaretto e Carlo Fantuzzo, il Doge Emerito Ermanno Tagliapietra e, alla memoria, il Savio fondatore Dino Boscarato, ritirato dal figlio Marco. I dieci locali della Rotta hanno ricevuto il riconoscimento della Dogale.



I ristoratori della Rotta della degustazione con il riconoscimento della Dogale. Foto Riccardo Davoli / Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato

Dopo il brindisi con il vino della Laguna, dalle 20.00 la festa è proseguita con la **Rotta della degustazione del Mantecato**, ciascun locale con il proprio cicheto di baccalà mantecato e un vino scelto per l'occasione.

I DIECI LOCALI DELLA ROTTA

Hostaria Venetika · Cannaregio

Ristorante Vecia Cavana · Cannaregio

Ristorante Algiubagìo · Fondamente Nove

Ristorante da Celeste · Pellestrina

Trattoria BaccalàDivino · Mestre

Ostaria da Mariano · Mestre

Ristorante Gellius · Oderzo

Ristorante Le Scuderie · Villorba

Ristorante Al Fogher · Camponogara

Osteria FraSe · Piove di Sacco

Il 3 ottobre è stato la Tappa Zero di un percorso di sei anni.

La Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato, fondata nel 2001, tutela il disciplinare del baccalà mantecato alla veneziana e riconosce i locali che lo preparano nel rispetto della tradizione. La ricetta è pubblicata su baccalamantecato.com/la-ricetta.

Contatti per la stampa

Matteo Adreani, Savio alle Ambascerie
press@baccalamantecato.com

Fotografie della serata

baccalamantecato.com/25/stampa
Foto Riccardo Davoli / Dogale Confraternita del Bac-
calà Mantecato