

ROMABACCALÀ

F O O D P R E S S

Irresistibili connessioni
tra cibo, religione, storia,
miti e casualità

f @ romabaccala.it



TEATRO
DELLO SCAMBIO



ISPIRAZIONI
IN CUCINA



FOCUS REGIONE
CALABRIA



PIAZZA
SANT'EUROSIA



SPAZIO EDUCA E
SHOWCOOKING MIPAAF



AREA
V.I.B.



BACCALÀ E LAZIO
CAR / ARSIAL

Nell'anno cruciale per una concreta visione ambientale che il mondo richiede, Roma Bacçalà vorrà portare il proprio contributo attraverso una nuova edizione aperta, inclusiva, matura per entrare nel merito delle tematiche legate alla tutela dei mari e delle comunità che attraverso il mare, portano avanti la loro matrice culturale.

—editoriale

le tante novità di questa edizione

L'edizione del 2021
è stata un successo in termini
di affluenza, registrando
più di 26.000 presenze.

Una piazza aperta, una comunità in movimento è esattamente ciò che meglio descrive l'edizione di **RB 22** che apre così a nuovi compagni di viaggio e al contempo si muove in esplorazione per interessanti punti di contatto e arricchire il racconto generale. Una necessità la nostra che ci vede sempre più impegnati nell'offrire un'offerta corale ed una visione che vorrà essere ancora più esaustiva di un mondo che sembra non esaurirsi mai, quello del baccalà e dello stoccafisso, del loro intreccio nella cultura gastronomica popolare del nostro paese, del legame con le tradizioni e il culto religioso, del sapore dei piatti declinati dalla biodiversità locale in mille modi diversi.

Le novità di questa edizione sono legate da un filo comune che le mette insieme in una **Piazza Sauli** nuova nell'allestimento e

gestita per accogliere tutti e per emozionare nell'esperienza baccalà. Accoglieremo con entusiasmo la **Calabria**, la sua cultura enogastronomica, il suo ruolo nella storia dello stoccafisso in Italia che sarà al centro del nuovo spazio dedicato per offrire momenti di riflessione con intellettuali ed esperti alternando agli incontri culinari e alla straordinaria musica popolare per ballare insieme ogni sera. Cura del mare e degli oceani nel nuovo spazio **Mipaaf**, presente per ricordare quanto sia importante educare costantemente sul ruolo degli oceani per il futuro del pianeta, affidando agli educatori di **Slow Food Roma** le attività per bambini e famiglie ed emozionando con assaggi in cucina virtuosi.

Diciotto diverse preparazioni di baccalà e stocco sono la proposta di **osti e sagre** che ci porteranno



nei **borghi del baccalà d'Italia** e nelle cucine della tradizione più profonda di **Roma** ma anche un salotto nuovo nell'area **V.I.B. Very Important Baccalà** dove comodamente seduti, serviti e riveriti, si potrà pranzare e cenare stimolati da due percorsi gastronomici legati alla cucina del **baccalà veneziano e romano**, mentre i cuochi si esibiranno

nella preparazione dei piatti live. Per finire, immancabile **Norvegia** dando il benvenuto al **Portogallo** ma sempre più **Garbatella** con una **Piazza Sant'Eurosia** coinvolta in un gioco aperto a tutti. Non vi resta che venire e vivere con noi la gioia di un'esperienza unica.

di **Francesca Rocchi**
Direttrice Artistica Roma Baccalà

ROMABACCALÀ

FOODPRESS

publishing by Archi's Comunicazione

prodotto da:

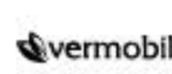
con il patrocinio di:



Il Mipaaf Direzione Generale della pesca marittima e acquacoltura sarà presente a Roma Baccalà con incontri, ospiti, attività ludico-educative per bambini, laboratori di gusto e show cooking.



con il contributo tecnico di:



media partner:

il programma

orario continuato dalle ore 12.00 alle 24.00

08

giovedì

TEATRO DELLO SCAMBIO

• ORE 18.00
CONOSCI LA SAGRA DI BADIOLA?

Le sagre in Italia rappresentano l'identità territoriale più autentica e la forza di una comunità che intorno ad un piatto identitario, crea sinergia, progetti e tanta gioia. Incontro con protagonisti che danno vita alla festa del baccalà di Badiola, la storia della frittella di baccalà, vera protagonista della sagra.

• ORE 19.30
Talk Show di apertura SOSTENIBILPESCE

Nell'anno cruciale per una concreta visione ambientale che il mondo richiede, Roma Baccalà 2022 vorrà portare il proprio contributo con una nuova edizione aperta, inclusiva, matura per entrare nel merito delle problematiche legate alla protezione dei mari e delle comunità che attraverso il mare portano avanti la loro matrice culturale, ma anche delle comunità che hanno scelto un'agricoltura necessaria perché rispettosa del bene più prezioso che la Terra rappresenta.

Apertura e saluti
Amedeo Ciaccheri
Presidente Municipio VIII
Antonella Bussotti
Ceo Un/Lab

sono stati invitati:
Martin Andestad
Primo Segretario Ambasciata Regno di Norvegia
Nuno Manana
Vice-Rappresentante presso ONU e Consigliere per gli Affari Agricoli e la Pesca Ambasciata Portogallo
Francesco Battistoni
Sottosegretario Mipaaf
Gianluca Gallo
Assessore Agricoltura Regione Calabria
Mario Ciarla
Presidente Arsial
Fabio Massimo Pallottini
Direttore CAR
Riccardo Rigillo
Direttore Generale Dipartimento Pesca MIPAAF

Melissa Pintucci
Responsabile Marketing Eatly Roma
Luca Broncolo
Ceo Archi's Comunicazione

Modera:
Francesca Rocchi
Direttrice Artistica Roma Baccalà

ISPIRAZIONI IN CUCINA

Dimostrazioni culinarie con micro assaggio su prenotazione massimo 30 posti per appuntamento.

• ORE 20.00
FATTO IN MEZZ'ORA!

Materia prima super, extravergine sempre al fianco, tanta creati vita e un pizzico di etrusco che arriva dal lontano passato. Baccalà nell'orto di Tiziana Favi di Namò Ristobottega di Tarquinia: baccalà in oliocottura, straciatella di bufala montata all'EVO Canino Dop, pomodorini confit, ceci croccanti e olio al basilico.

• ORE 21.00
CARO BACCALÀ TI PRESENTO IL LAZIO
Il Lazio presenta la biodiversità regionale, attraverso un viaggio tra gli extravergini, i prodotti della terra e naturalmente il baccalà. In collaborazione con Centro Agroalimentare Roma, Arsial, Slow Food Lazio e il progetto Alleanza Cuochi Presidi, quattro ispirazioni in cucina "slow", tanta tradizione e nuove riflessioni per un'alleanza vincente.

Marcina Di Giovambattista
Ristorante La Palazzina San Cesareo Roma.
Bocconcini di baccalà scottato con fagiolone di Vallepietra in extravergine Tuscia Dop aromatizzato al sedano e cipolla bianca di Nepi al limone.

SPAZIO EDUCA E SHOWCOOKING MIPAAF

Il Ministero delle Politiche Agricole Dipartimento Pesca sarà presente a Roma Baccalà con uno spazio dove nelle quattro giornate organizzerà laboratori educativi per bambini ed adulti, dedicati alla sensibilizzazione della cura del mare e degli oceani, e assaggi per raccontare attraverso il gusto e l'emozione, le tante possibili ricette che si possono realizzare con pesci della stagionalità e dell'acquacoltura.

Laboratori realizzati in collaborazione con Slow Food Roma:

• ORE 19.00
Laboratorio didattico per bambini: **MI DISEGNI UN PESCE?**

In compagnia degli educatori **Slow Food Roma**, i bambini saranno stimolati sulle forme dei pesci, le loro sagome, i loro colori, la capacità di mimetismo e la stagionalità per scoprire che il mare è l'habitat dove tutta la vita del mondo ha avuto inizio.

• ORE 20.00
MA POVERO A CHI?
Buono ma anche sostenibile, come si fa? Te lo spiegano grandi cuochi della tradizione e innovazione italiana. Chi meglio di loro potrà raccontarci le possibilità del pesce in cucina?

Incontro e showcooking con **Tommaso Pennestri** di **Trattoria Pennestri Lampuga, giardiniera e yogurt.**
Al termine della dimostrazione culinaria, micro assaggio per tutti!

• ORE 21.00
LE STAGIONI DEL MARE
Come un grande campo di fiori selvatici, il mare offre una miriade di essere viventi che legati da una sottile catena armonica, nascono, vivono e si alternano a seconda delle stagioni e della temperatura di mare e oceani. In compagnia dei divulgatori culturali di **Slow Food Roma** un incontro per capire e riflettere sull'importanza di una nuova consapevolezza che il mare si merita.

AREA V.I.B. VERY IMPORTANT BACCALÀ

• ORE 21.00
L'IMPORTANZA DI CHIAMARSI TECNOINOX
Cosa sarebbe un cuoco da solo con la sua creatività ed esperienza,

senza una buona organizzazione e attrezzatura in cucina? In compagnia di **Evandro Marasca** brand ambassador di **TECNOINOX** scopriremo le nuove frontiere delle tecniche di cucina e delle nuove possibilità che un forno 4.0 può offrire nella gestione della banca del cibo e dello spreco.

• ORE 21.30
Presentazione della Guida I LUOGHI DEL BACCALÀ E DELLO STOCCAFISSO A ROMA
Ti diciamo noi che pesci pigliare! Centventiquattro pagine rivolte agli amanti di uno dei piatti più apprezzati al mondo: la storia, gli intrecci culturali e i consigli sui luoghi in cui poterlo degustare e comprare. Con Pecora Nera Editore, **Francesca Rocchi** e **Luca Broncolo** di Un/Lab.

REGIONE CALABRIA

• ORE 19.00
DEGUSTAZIONE
A cura di **Genius Gastronomia**

• ORE 20.00
COOKING SHOW
"Sua Maestà lo Stoccafisso di Calabria incontra la Cipolla Rossa di Tropea"
A cura di **Antonella Torcasio** Chef Executive
Conduce **Luca Grippo** giornalista enogastronomico

• ORE 20.00-22.00
Racconti, filmati, animazione...

• ORE 22.00
COOKING SHOW
"Sua Maestà lo Stoccafisso di Calabria incontra la Patata della Sila IGP"
A cura di **Antonella Torcasio** Chef Executive
Conduce **Luca Grippo** giornalista enogastronomico

Le Guide de  La Pecora Nera

IN COLLABORAZIONE CON **ROMA BACCALÀ**

ACQUISTA La Guida di Roma ai luoghi del baccalà e stoccafisso

Il viaggio nell'Italia del baccalà e dello stoccafisso, parte da Roma dove ha avuto inizio l'avventura di Roma Baccalà e dove il destino ha fatalmente depositato le radici di una storia che in Roma trova una delle sue Capitali.



Baccalà
I luoghi della cucina di Roma dove poter degustare e comprare baccalà e stoccafisso
22/23

Il presente programma potrà subire variazioni. Gli eventuali aggiornamenti o modifiche saranno presenti sul sito romabaccala.it

09

venerdì

TEATRO DELLO SCAMBIO

• ORE 18.00

CONOSCI LA SAGRA DI BORGORICCO?

Le sagre in Italia rappresentano l'identità territoriale più autentica e la forza di comunità che, intorno ad un piatto identitario, crea sinergia, progetti e tanta gioia. Incontro con protagonisti che danno vita alla festa del baccalà di Borgoricco, la storia del baccalà alla vicentina, vero protagonista della sagra.

• ORE 19.00

BACCALÀ VS ARINGA

Giorni di magro al tempo della Controriforma: baccalà e aringa sembrano poter rappresentare le due dottrine cristiane, dove il baccalà identifica il Cattolicesimo e l'aringa il Protestantismo. E forse si potrà fare un po' di luce sul perché a Roma l'aringa non è mai stata troppo amata. Lucia Galasso antropologa del cibo ci guiderà nell'intreccio tra cibo e religione, passando per il Concilio di Trento.

• ORE 20.00

VENERDÌ PESCE

Non c'è italiano che non lo sappia: il venerdì si mangia pesce e si mangia di magro. Una indicazione che ci arriva dal passato che mette in luce, ancora ai tempi nostri, il nesso indissolubile tra osservanze religiose e scelte a tavola. Ne parleremo con Claudio Ferlan, storico del cristianesimo e del cibo, autore del libro *Venerdì Pesce*.

ISPIRAZIONI IN CUCINA

Dimostrazioni culinarie con micro assaggio su prenotazione massimo 30 posti per appuntamento.

• ORE 18.30

FATTO IN MEZZ'ORA!

Men at Work è un progetto che ci piace almeno per due buoni motivi. Il primo perché ci presenta piatti buoni e curati in uno spazio tra i più belli del mondo, Piazza Venezia, di fronte alla Colonna di Traiano e il secondo perché nel progetto sono coinvolti, in una cooperativa sociale, ex detenuti che sono stati formati per esser cuochi e maître. La vita a volte può dare

una seconda opportunità e noi applaudiamo alla vita. Ecco il loro piatto realizzato in 30 minuti dall'executive Giulia Gherardi.

• ORE 19.30

BACHALAU: INCONTRO CON LA CUCINA PORTOGHESE A ROMA

365 sono i giorni dell'anno, 365 sono le ricette di baccalà che il Portogallo dedica ad una storia antica, intrecciata in maniera indissolubile tra merluzzo salato e questo popolo di navigatori mitici. Il racconto sarà affidato a Maria De Fatima Pereira Afonso e a suo marito Carlo, proprietari del Ristorante I Tre Pupazzi di Roma, che nel menù ci offre la possibilità di assaggiare il baccalà preparato in 17 diverse ricette portoghesi.

• ORE 20.00

DA QUERINI A QUIRINI

Giuseppe Garozzo Zannini Quirini non chiamatelo Chef, per carità, ma personaggio, come si ama definire lui, che ha fatto tantissime altre cose per sopravvivere e che attraverso la cucina ha dato voce alle proprie convinzioni sul "buon vivere". Ma per noi che lo amiamo da molto prima che fosse uno dei personaggi più amati di Masterchef 4, Giuseppe è sempre stato l'emblema del garbo, ironia, eleganza e gusto in cucina. Cosa c'entra con Querini che ha scoperto lo stoccafisso alle Isole Lofoten? Beh, quasi niente ma noi su quella "e" di differenza non ci facciamo caso e ci piace pensarci vicino a quel nobile veneziano lo stesso. Quindi Signore e Signori: involtini di stocco per voi!

• ORE 21.00

CARO BACCALÀ TI PRESENTO IL LAZIO

Il Lazio presenta la biodiversità regionale, attraverso un viaggio tra gli extravergini, i prodotti della terra e naturalmente il baccalà.

In collaborazione con Centro Agroalimentare Roma, Arsial,

Slow Food Lazio e il progetto Alleanza Cuochi Presidi, quattro ispirazioni in cucina "slow", tanta tradizione e nuove riflessioni per un'alleanza vincente.

Marco Porro

Osteria AL MERCATO - Ladispoli Baccalà d'estate su crostino di pane fatto in casa con peperoni e olive di Ladispoli, con extravergine Sabina Dop. Dimostrazione culinaria con micro assaggio su prenotazione massimo 30 posti

SPAZIO EDUCA E SHOWCOOKING MIPAAF

Il Ministero delle Politiche Agricole Dipartimento Pesca sarà presente a Roma Baccalà con uno spazio dove nelle quattro giornate organizzerà laboratori educativi per bambini ed adulti, dedicati alla sensibilizzazione della cura del mare e degli oceani, e assaggi per raccontare attraverso il gusto e l'emozione, le tante possibili ricette che si possono realizzare con pesci della stagionalità e dell'acquacoltura.

• ORE 18.00

Laboratori realizzati in collaborazione con Slow Food Roma:

MI DISEGNI UN PESCE?

In compagnia degli educatori Slow Food Roma, i bambini saranno stimolati sulle forme dei pesci, le loro sagome, i loro colori, la capacità di mimetismo e la stagionalità per scoprire che il mare è l'habitat dove tutta la vita del mondo ha avuto inizio.

• ORE 19.00

APRI GLI OCCHI!

Valentina Tepedino veterinaria e ideatrice del blog dedicato al consumo consapevole del pesce, Eurofish Market, affronterà il tema delle fake news che coinvolgono l'acquisto e il consumo del pesce.

• ORE 20.00

MA POVERO A CHI?

Buono ma anche sostenibile, come si fa? Te lo spiegano grandi cuochi della tradizione e innovazione italiana. Chi meglio di loro potrà raccontarci le possibilità del pesce in cucina?

Incontro e showcooking con Matteo de Il Velodromo Vecchio di Roma. Ricetta: Tortino di alicciotti con verdure, perfezione tra gusto, storia, sostenibilità.

Al termine della dimostrazione culinaria, micro assaggio per tutti!

• ORE 21.00

LE STAGIONI DEL MARE

Come un grande campo di fiori selvatici, il mare offre una miriade di essere viventi che legati da una sottile catena armonica, nascono, vivono e si alternano a seconda delle stagioni e della temperatura di mare e oceani.

In compagnia dei divulgatori culturali di Slow Food Roma un incontro per capire e riflettere sull'importanza di una nuova consapevolezza che il mare si merita.

PIAZZA SANT'Eurosia

DALLE 19.00 ALLE 22.00

• ORE 19.00

ALIENO? ME TE MAGNO!

5 ragazze, un progetto ambizioso, una start up che partecipa agli obiettivi per lo sviluppo sostenibile dell'agenda 2030 delle Nazioni Unite. Blueat, la Pescheria Sostenibile, è il progetto che vuole trasformare specie marine invasive e aliene per i nostri mari, in una risorsa alimentare.

In collaborazione con Mirko e Daniele di Tre De Tutto lo spazio co-working e cucina fusion, birreria e chiacchiere di Piazza Sant'Eurosia e Ilaria, la chef di Blueat, un piatto di calamarata al granchio blu perché noi gli alieni li mangiamo!

Il più buono lo decidi tu!

Durante le giornate di Roma Baccalà, Garbatella si popola ancora di più del solito e le piazze del quartiere si animano per accogliere i tanti visitatori in giro per le strade e le piazze. Così i ristoratori di Piazza Sant'Eurosia, a colpi di forchetta, si cimenteranno in una gara dove saranno i clienti a dare un'opinione sul piatto di baccalà proposto nel ristorante.

Armati di una scheda a punti realizzata da Roma Baccalà e forchetta, daranno un giudizio su bellezza del piatto, bontà, cortesia del servizio e proposta di abbinamento con vino e birra. Chi vincerà come miglior proposta di Piazza Sant'Eurosia?

A chiusura della manifestazione, domenica 11 settembre,

tutti in Piazza Sauli per decretare il vincitore e brindare insieme!

I ristoranti aderenti:

Tanto Pé Magnà

Via Giustino de Jacobis 9, tel. 0651607422

Tre De Tutto

Via Giustino de Jacobis 19, tel. 0687606301

L'Acino Brillo

Piazza di S. Eurosia 2/B, tel. 065137145

Bar Sant'Eurosia

Piazza di S. Eurosia 4/7, tel. 065139032

Mi Garba la Pizza

Via delle Sette Chiese 101/B, tel. 0683085384

Botrini

Via Guglielmo Massaia 25/B tel. 330298922

REGIONE CALABRIA

• ORE 13.00

COOKING SHOW

"Sua Maestà lo Stoccafisso di Calabria incontra il Limone di Rocca Imperiale"

A cura di Antonella Torcasio Chef Executive Conduce Luca Grippo giornalista enogastronomico

• ORE 19.00

COOKING SHOW

"Sua Maestà lo Stoccafisso di Calabria incontra la Liquirizia"

A cura di Antonella Torcasio Chef Executive Conduce Luca Grippo giornalista enogastronomico

• ORE 20.00

EVENTO - CONVEGNO

Presentazione del volume "Lo Stocco di Mammola. Il pesce che si fa storia e ne racconta il territorio" di Antonio Longo A cura della Associazione Pro loco di Mammola

• ORE 21.00

COOKING SHOW

"Sua Maestà lo Stoccafisso di Calabria incontra il Bergamotto"

A cura di Antonella Torcasio Chef Executive Conduce Luca Grippo giornalista enogastronomico

• ORE 21.30 - 23.00

Racconti, filmati, animazione... e la musica popolare calabrese della "Compagnia Scialaria"



10

sabato

TEATRO DELLO SCAMBIO

• ORE 18.00

CONOSCI LA SAGRA DI MAMMOLA?

Le sagre in Italia rappresentano l'identità territoriale più autentica e la forza di comunità che, intorno ad un piatto identitario, crea sinergia, progetti e tanta gioia. Incontro con protagonisti che danno vita alla festa del baccalà di Mammola, la storia dello stoccafisso alla Mammolese, vero protagonista della sagra.

di Garbatella si alimenti in un moto perpetuo con Garbatella stessa attraverso una comunità viva, autentica che anche dopo 102 anni dalla sua fondazione, continua a respirare i ritmi dello scambio e della solidarietà tra chi lo abita. Sarà Walter Graziani presidente dell'Associazione Rione Garbatella ad accogliere alcuni personaggi protagonisti della vita di quartiere, tra cui Massimo Marè dello storico panificio Marè, vincitore del Premio Roma nelle due categorie pizza bianca e pane e Maria Rosaria Rivetti in Torres, che da decenni si occupa di "assicurare" le famiglie



• ORE 19.00

Presentazione del libro LA VIA ITALIANA DELLO STOCCAFISSO

a cura dell'Accademia dello stoccafisso di Calabria, Edizioni Lyrìks

Intervengono:

Nino Cannatà, coautore del libro e vicepresidente dell'Accademia dello Stoccafisso di Calabria in compagnia dei due ambasciatori Accademia dello Stoccafisso di Calabria Anna Aloï, gastronomo e sommelier, e Francesco Maria Spanò, manager Università Luiss Guido Carli.

Moderata:

Francesca Rocchi
Direttrice Artistica Roma Baccalà

• ORE 20.00

GARBATELLA TI AMO!

È incredibile come il quartiere

del quartiere e che ci condurrà nell'anima di Garbatella attraverso storie, aneddoti e curiosità.

ISPIRAZIONI IN CUCINA

Dimostrazioni culinarie con micro assaggio su prenotazione massimo 30 posti per appuntamento.

• ORE 18.30

FATTO IN MEZZ'ORA!

Ostissimi nasce per concretizzare amicizie tra osti di Roma e per realizzare progetti filantropici e sociali nella capitale, legati al mondo del cibo e della solidarietà in cucina. Eccoli ora alla ribalta per raccontarci e insegnarci come preparare uno dei piatti di grande successo di pubblico in degustazione in piazza.

• ORE 19.00

MAMMOLA NEL CUORE

2.500 abitanti tengono in vita un paese mitico ed unico per la sua identità legata alla storia dello stoccafisso nel Sud d'Italia. Mammola, l'antica Maléa, colonia greca citata anche da Tucidide, che risale al IV secolo avanti Cristo, incastonata tra l'Aspromonte e le Serre Calabresi, legherà per sempre il suo destino a quella della lavorazione dello stocco, dove la composizione delle acque surgive minerali avranno un ruolo fondamentale e tale da rendere unica la ricetta. Stocco alla Mammolese.

• ORE 20.00

CARO BACCALÀ TI PRESENTO IL LAZIO

Il Lazio presenta la biodiversità regionale, attraverso un viaggio tra gli extravergini, i prodotti della terra e naturalmente il baccalà.

In collaborazione con Centro Agroalimentare Roma, Arsial, Slow Food Lazio e il progetto Alleanza Cuochi Presidi, quattro ispirazioni in cucina "slow", tanta tradizione e nuove riflessioni per un'alleanza vincente.

Lucas Siliotto

Ristorante Humus Bistrot Roma
Filetto di Baccalà cotto a bassa temperatura su hummus di ceci dal solco dritto di Valentano all'extravergine Canino Dop, pane carasau e prosciutto di Bassiano croccante.

• ORE 21.00

CUORE BACCALÀ, LA CUCINA NORVEGESE

È il paese dello stocco e del baccalà, un legame indissolubile tra la cultura locale e l'identità stessa di un popolo dove l'economia della pesca è fondamentale per la vita delle comunità. Un momento di grande suggestione in compagnia della cucina norvegese, con lo chef Vegard Falstad, cuoco personale di Sua Eccellenza Joan Vibe, Ambasciatore del Regno di Norvegia, per un viaggio nei fiordi del Mare del Nord e nella sua cultura a tavola attraverso la preparazione e la degustazione di due piatti: Baccalà norvegese e Stoccafisso con finocchio, mele e salsa al burro. A cura dell'Ambasciata di Norvegia.

SPAZIO EDUCA E SHOWCOOKING MIPAAF

Il Ministero delle Politiche Agricole Dipartimento Pesca sarà presente a Roma Baccalà con uno spazio dove nelle quattro giornate organizzerà laboratori educativi per bambini ed adulti, dedicati alla sensibilizzazione della cura del mare e degli oceani, e assaggi per raccontare attraverso il gusto e l'emozione, le tante possibili ricette che si possono realizzare con pesci della stagionalità e dell'acquacoltura.

• ORE 18.00

Laboratori realizzati in collaborazione con Slow Food Roma:

MI DISEGNI UN PESCE?

In compagnia degli educatori Slow Food Roma, i bambini saranno stimolati sulle forme dei pesci, le loro sagome, i loro colori, la capacità di mimetismo e la stagionalità per scoprire che il mare è dove tutta la vita del mondo ha avuto inizio.

• ORE 19.00

APRI GLI OCCHII!

Valentina Tepedino veterinaria e ideatrice del blog dedicato al consumo consapevole del pesce, Eurofish Market, affronterà il tema delle fake news che coinvolgono l'acquisto e il consumo del pesce.

• ORE 20.00

MA POVERO A CHI?

Buono ma anche sostenibile, come si fa? Te lo spiegano grandi cuochi della tradizione e innovazione italiana. Chi meglio di loro potrà raccontarci le possibilità del pesce in cucina?

Incontro, showcooking e assaggi per tutti con Stefania Di Pinco di Osteria Sauli. Ricetta: Ode alla Cozza.

Il più abbordabile dei frutti di mare, allevato in sistemi consolidati e sicuri, diventa un piatto da re nelle mani di chi ama e rispetta il mare più di sé stesso.

In compagnia di Stefania Di Pinco, ideatrice e cuoca del nuovo progetto Osteria Sauli che unisce la cultura della cucina tradizionale pugliese a quella del Lazio, scopriremo che gusto e semplicità valorizzano ciò che il mare dona con generosità per tutti.

Al termine della dimostrazione culinaria, micro assaggio per tutti!

• ORE 21.00

LE STAGIONI DEL MARE

Come un grande campo di fiori selvatici, il mare offre una miriade di essere viventi che legati da una sottile catena armonica, nascono, vivono e si alternano a seconda delle stagioni e della temperatura di mare e oceani. In compagnia dei divulgatori culturali di Slow Food Roma un incontro per capire e riflettere sull'importanza di una nuova consapevolezza che il mare si merita.

PIAZZA SANT'EUSOZIA

DALLE 19.00 ALLE 22.00

IL PIÙ BUONO LO DECIDI TU!

Durante le giornate di Roma Baccalà, Garbatella si popola ancora di più del solito e le piazze del quartiere si animano per accogliere i tanti visitatori in giro per le strade e le piazze.

Così i ristoratori di Piazza Sant'Eusozia, a colpi di forchetta, si cimenteranno in una gara dove saranno i clienti a dare un'opinione sul piatto di baccalà proposto nel ristorante.

Armati di una scheda a punti realizzata da Roma Baccalà, e forchetta daranno un giudizio su bellezza del piatto, bontà, cortesia



del servizio e proposta di abbinamento con vino e birra. Chi vincerà come miglior proposta di Piazza Sant'Eusozia?

A chiusura della manifestazione, domenica 11 settembre, tutti in Piazza Sauli per decretare il vincitore e brindare insieme!

I ristoranti aderenti:

Tanto Pé Magnà

Via Giustino de Jacobis 9,
tel. 0651607422

Tre De Tutto

Via Giustino de Jacobis 19,
tel. 0687606301

L'Acino Brillo

Piazza di S. Eusozia 2/B,
tel. 065137145

Bar Sant'Eusozia

Piazza di S. Eusozia 4/7,
tel. 065139032

Mi Garba la Pizza

Via delle Sette Chiese 101/B,
tel. 0683085384

Botrini

Via Guglielmo Massaia 25/B
tel. 330298922

REGIONE CALABRIA

• ORE 19.00

DEGUSTAZIONE

A cura di Genius Gastronomia

• ORE 14.00

SHOW COOKING

"Sua Maestà lo Stoccafisso di Calabria incontra le Clemencine"

A cura di Antonella Torcasio
Chef Executive
Conduce Luca Grippo
giornalista enogastronomico

• ORE 19.00

Conferenza stampa di presentazione dei progetti dell'anno internazionale della pesca e dell'acqua coltura artigianali.

• ORE 20.00

COOKING SHOW

"Sua Maestà lo Stoccafisso in Calabria incontra il Peperoncino"

A cura di Antonella Torcasio
Chef Executive
Conduce Luca Grippo
giornalista enogastronomico

• ORE 22.00

COOKING SHOW

"Sua Maestà lo Stoccafisso in Calabria incontra l'Olio Extravergine"

A cura di Antonella Torcasio
Chef Executive
Conduce Luca Grippo
giornalista enogastronomico

• ORE 22.00-24.00

Racconti, filmaci, animazione... e la musica popolare calabrese della "Compagnia Scialaria"

11

domenica

TEATRO DELLO SCAMBIO

• ORE 18.30 CONOSCI LO STOCCAFISSO DI CATANZARO?

Le sagre in Italia rappresentano l'identità territoriale più autentica e la forza di comunità che intorno ad un piatto identitario, crea sinergia, progetti e tanta gioia. Incontro con **Carmine Manfredi** protagonista della cucina tradizionale di Catanzaro che ci presenterà il suo Morzello di Baccalà e pita.

• ORE 19.00 NORMANNI VS VENEZIANI

Quando si intraprende la strada della conoscenza sull'origine dello stoccafisso e baccalà in Italia, due differenti cammini prendono il loro corso, due storie affascinanti che alla fine si intrecciano. Sono stati i Normanni intorno all'anno 1000 a portare con sé il "pesce bastone" mentre sottraevano il Sud Italia ai Bizantini o il primo vero importatore è stato il veneziano Pietro Querini intorno al 1400? Saranno due personalità a parlarne, durante uno scambio vivace e onesto: Nino Cannata dell'Accademia dello Stoccafisso di Calabria e curatore del libro *La Via Italiana dello Stoccafisso di Calabria* e Anna Alberati autrice del libro *Bacalà Una storia veneziana dal 1431 al 1433 e la Metamorfosi Sublime: il Bacalà Mantecato*. A moderare e provocare l'accademico Francesco Maria Spanò che di stoccafisso è un vero esperto.

ISPIRAZIONI IN CUCINA

Dimostrazioni culinarie con micro assaggio su prenotazione massimo 30 posti per appuntamento.

• ORE 18.00 Impara l'arte e mettila da parte: Tu Chef presenta IL BACCALÀ COME SAREBBE PIACIUTO A CARAVAGGIO

Il baccalà, vissuto come una tela bianca da far vivere attraverso il colore e il gusto. Questa è l'idea di **Anna Maria Palma**, vulcanica ideatrice ed anima della scuola di cucina Tu Chef partner di Roma Baccalà fin dalla prima edizione. Ecco quindi il suo filetto di baccalà in pastella al nero di seppia,

su chuney di pomodoro rosso. Dolce e salato, croccante e morbido, rosso e nero. Caravaggio ringrazia!

• ORE 19.00 COSA CI FA UN FIORE NEL BACCALÀ?

Nei social impazzano foto di piatti bellissimi e speriamo anche buonissimi, decorati da fiori eduli che aggiungono bellezza e poesia ai piatti ma sono millenni che cuciniamo con i fiori senza nemmeno più rendercene conto. A Sandra Ianni, sociologa convertita all'enogastronomia e saggista autrice del libro *Fame di Fiori*, il compito di farci sognare nei prati in fiore e in cucina. Assaggio di fiori di zucca ripieni di mouse di baccalà.

• ORE 20.00 STAI SICURO! È DEL CAR!

Il Mercato all'ingrosso più grande d'Italia, ci racconta il complesso lavoro di tutela e sviluppo della filiera agroalimentare ed ittica, che si svolge quotidianamente attraverso il lavoro di operatori del settore, veterinari e nutrizionisti per far sì che il prodotto che arriva in mercati di quartiere, pescherie, botteghe e supermercati possa essere sempre sicuro al consumo.

Una dimostrazione culinaria "verità" che metterà in luce, con l'aiuto di esperti, come riconoscere un prodotto fresco e sicuro. In cucina in piazza per un assaggio pieno di divertimento, Elisabetta Guaglianone di Proloco Trastevere che ci aiuterà a capire come riconoscere un autentico baccalà e ci farà assaggiare il Ceviche di baccalà e ceci.

• ORE 21.00 CARO BACCALÀ TI PRESENTO IL LAZIO

Il Lazio presenta la biodiversità regionale, attraverso un viaggio tra gli extravergini, i prodotti della terra e naturalmente il baccalà.

In collaborazione con Centro Agroalimentare Roma, Arsiat, Slow Food Lazio e il progetto Alleanza Cuochi Presidi, quattro ispirazioni in cucina "slow", tanta tradizione e nuove riflessioni per un'alleanza vincente.

Eliana Vigneti Catalani Ristorante Spirito Divino Roma Lasagna di baccalà e ricotta di pecora della campagna romana su crema di patate della Toscana in bagna cauda gentile all'extravergine Itrana Colline Pontine Dop

• ORE 22.30

TALK DI CHIUSURA EVENTO
In piazza, in compagnia dei protagonisti della terza edizione, riflessioni e anche un po' di numeri, su come sono stati vissuti i quattro giorni di festa di Roma Baccalà. Sarà l'occasione per decretare il vincitore del concorso **Il Più Buono Lo Decidi Tu!** che ha visto impegnati i ristoratori di **Piazza Sant'Eurosia** e i clienti dei ristoranti che hanno avuto la possibilità di valutare il piatto di baccalà proposto.

SPAZIO EDUCA E SHOWCOOKING MIPAAF

Il Ministero delle Politiche Agricole Dipartimento Pesca sarà presente a Roma Baccalà con uno spazio dove nelle quattro giornate organizzerà laboratori educativi per bambini ed adulti, dedicati alla sensibilizzazione della cura del mare e degli oceani, e assaggi per raccontare attraverso il gusto e l'emozione, le tante possibili ricette che si possono realizzare con pesci della stagionalità e dell'acquacoltura.

• ORE 18.00 Laboratori realizzati in collaborazione con Slow Food Roma: MI DISEGNI UN PESCE?

In compagnia degli educatori Slow Food Roma, i bambini saranno stimolati sulle forme dei pesci, le loro sagome, i loro colori, la capacità di mimetismo e la stagionalità per scoprire che il mare è dove tutta la vita del mondo ha avuto inizio.

• ORE 19.00 APRI GLI OCCHI!

Valentina Tepedino veterinaria e ideatrice del blog dedicato al consumo consapevole del pesce, Eurofish Market, affronterà il tema delle fake news che coinvolgono l'acquisto e il consumo del pesce.

• ORE 20.00 MA POVERO A CHI?

Buono ma anche sostenibile, come si fa? Te lo spiegano grandi cuochi della tradizione e innovazione italiana. Chi meglio di loro potrà raccontarci le possibilità del pesce in cucina?

Incontro, showcooking e assaggi per tutti con Fabio Campoli, ideatore del programma culturale Prodigus. Ricetta: Risotto alle vongole veraci.
L'immagine di una cenetta di fronte al mare diventa iconica di un'estate italiana, insieme alle vongole che sono sempre amate anche per le preparazioni a casa. Ma quando la creatività si mette in moto ecco che la vongola prende nuovi percorsi tra le mani di uno chef educatore che ha fatto dell'educazione al gusto, la dorsale della sua attività di divulgatore. Al termine della dimostrazione culinaria, micro assaggio per tutti!

• ORE 21.00 LE STAGIONI DEL MARE

Come un grande campo di fiori selvatici, il mare offre una miriade di essere viventi che legati da una sottile catena armonica, nascono, vivono e si alternano a seconda delle stagioni e della temperatura di mare e oceani. In compagnia dei divulgatori culturali di Slow Food Roma un incontro per capire e riflettere sull'importanza di una nuova consapevolezza che il mare si merita.

PIAZZA SANT'Eurosia

DALLE 19.00 ALLE 22.00

IL PIÙ BUONO LO DECIDI TU!
Durante le giornate di Roma Baccalà, Garbatella si popola ancora di più del solito e le piazze del quartiere si animano per accogliere i tanti visitatori in giro per le strade e le piazze. Così i ristoratori di **Piazza Sant'Eurosia**, a colpi di forchetta, si cimenteranno in una gara dove saranno i clienti a dare un'opinione sul piatto di baccalà proposto nel ristorante. Armati di una scheda a punti

realizzata da Roma Baccalà, e forchetta daranno un giudizio su bellezza del piatto, bontà, cortesia del servizio e proposta di abbinamento con vino e birra. Chi vincerà come miglior proposta di Piazza Sant'Eurosia? A chiusura della manifestazione tutti in Piazza Sauli per decretare il vincitore e brindare insieme!

I ristoranti aderenti:
Tanto Pé Magnà
Via Giustino de Jacobis 9, tel. 0651607422
Tre De Tutto
Via Giustino de Jacobis 19, tel. 0687606301
L'Acino Brillo
Piazza di S. Eurosia 2/B, tel. 065137145
Bar Sant'Eurosia
Piazza di S. Eurosia 4/7, tel. 065139032
Mi Garba la Pizze
Via delle Sette Chiese 101/B, tel. 0683085384
Botrini
Via Guglielmo Massaia 25/B, tel. 330298922

REGIONE CALABRIA

• ORE 22.00-24.00
Racconti, filmati, animazione... e la musica popolare calabrese della "Compagnia Scialaria"

In rappresentanza della Regione Calabria agli eventi saranno presenti: **L'Avv. Gianluca Gallo** Assessore Regionale all'Agricoltura

Il Dott. Giacomo Giovinazzo Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura e Forestazione

Il Dott. Bruno Zito Dirigente del Settore Pesca

Il Dott. Francesco Pisano Responsabile della Misura



— gli Osti

giovedì **08** e venerdì **09**



FILETTO DI BACCALÀ FRITTO E SALSA CHIMICHURRI

presentano
Tommaso Pennestri e Valeria Payero
Trattoria Pennestri



SFORMATINO DI BACCALÀ CON PATATE, CIPOLLE ROSSE E FIORDILATTE

presenta
Giulia Gherardi
Terre e Domus Ristorante ed Enoteca della provincia romana



TORTELLI CON CECI E BACCALÀ CON SALSA DI MERLUZZO, PINOLI E POMODORI

presenta
Matteo Ballarin
Osteria del Velodromo Vecchio



MARITOTZO CON CREMA DI BACCALÀ E POLVERE DI LAMPONI DEI MONTI CIMINI

presenta
Tiziana Favi
Namo Ristobottega



BACCALÀ ALLA CASALINO

presentano
Mino Zarfati
Casalino Osteria Kosher



— gli Ostissimi

sabato **10** e domenica **11**

...con i loro piatti



▲ **Antonello Magliari**



▲ **Roberto e Loretta**



▲ **Fratelli Mori**



▲ **Vincenzo Mancino**



▲ **Stefano Callegaris**



▲ **Oste ai Banchi Vecchi (Oste Matto)**



▲ **Flavio al Velavevo Detto**



▲ **Rosario Sunset Beach**



CIABATTINA CON INSALATA DI BACCALÀ, SONGINO E SALMORIGLIO



BACCALÀ MANTECATO CON CIALDA CROCCANTE



PANZANELLA DI BACCALÀ



FILETTO FRITTO DI BACCALÀ



PANINO CON PROSCIUTTO DI BASSANO



CROCCHETTA DI BACCALÀ E PATATE AL ROSMARINO



BACCALÀ CON PATATE E PEPERONE CRUSCO





20 anni di
futuro



IL MERCATO ITTICO DI ROMA UN CROCEVIA TRA EUROPA E MEDITERRANEO

Il Mercato Ittico del Centro Agroalimentare Roma, tra i più moderni a livello europeo, è il più importante in Italia con 80 mila tonnellate di prodotto annuo. Particolare attenzione viene rivolta alla stagionalità e alla località dell'offerta. Su una superficie di circa 20.000 mq convivono importanti imprese a livello nazionale e imprese più piccole molto specializzate.

Nei Mercati Ittici urbani transita il 40% del prodotto consumato dagli Italiani ed oltre il 70% del pescato nazionale. Essi pertanto svolgono una funzione fondamentale nella filiera. Si tratta di strutture dotate di tecnologie avanzate, organizzate attraverso un sistema

efficiente che garantisce approvvigionamento quotidiano e materia prima pescata a destinazione in meno di 24 ore. Questo consente non solo la reperibilità e la varietà del pescato ma anche la trasparenza nella formazione del prezzo. Gli adeguamenti tecnologici e l'attuazione delle nuove normative igienico-sanitarie, hanno reso questi poli ittici portatori di indiscussa qualità e sicurezza.

Il consumo di pesce in Italia è di circa 30 chilogrammi pro capite all'anno. È necessario promuovere un consumo sano e consapevole del prodotto fresco italiano di qualità rispetto al congelato pescato nell'oceano.

GLI OPERATORI PRESENTI AL MERCATO ITTICO DI ROMA

MARELOG SRL	NORD PESCA SRL	DA NDROSSI SRL
NUOVA TIRRENA PESCA SRL	EDOCAMPO SRL	ITTICA ATTANASIO SRL IMPORT - EXPORT
DEAN PESCA I SRL	FIORITAL SPA	ELLI DE CRESCENZO SRL
LA MURENA SRL	RAIJI TRANSPORTS SRL	CAR PESCA SRL
ITTICA DI SARNO CECILIA SRL	SAKAMA SRL	ITTICA CARRAI SRL
ELLI TRINCA SRL	DEL GIACCIO CLAUDIO	ITTICA GAMA SOCIETÀ COOPERATIVA
DE MAGGIO SRL	MAREITALIA SRL	CAPECCHI SPA
MARRO SRL	IANA PESCA SPA	
COOPERATIVA PESCATORI ARBOREA SCARL	GLOBAL FISH SRL	
ELLI DANROSSI SRL	LA NAVIAR SRL	
IL MARINAI SRL	ALAN PESCA SRL	
I GIGANTI DI OLIVERO CLAUDIO E C. SAS	C & D FISH SRL	
GALLUZZI UMBERTO SAS	PRODOTTI ITTICI TRINCA SRL	
	ITTICA DELLE CESE SRL	
	PESCA HOSTRA SRL	
	CARTOCCI PESCA SRL	

tour virtuale



Vieni a visitare il nostro mercato ittico!



Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura



ANNO INTERNAZIONALE
DELLA PESCA E
DELL'ACQUACOLTURA
ARTIGIANALI

2022

Piccola scala, grande valore.

#IYAFA2022

#PescaAcquaculturaArtigianali

— that's all folks

tutto il mondo è... baccalà

Da Nord a Sud, il baccalà conquista le nostre tavole!

— **S**ono 26 le sagre in Italia dedicate al baccalà e noi **ogni anno te ne presentiamo 4**, perché le sagre sono l'anima di un territorio che si identifica in una comunità. Per questa edizione avremo il piacere di poter ascoltare la storia e assaggiare i piatti di **Borgoriccio** e il suo baccalà alla vicentina, di **Badiola** e la sua frittella di baccalà, di **Mammola** e il suo stocco alla Mammolese e di **Catanzaro** e il suo morzello di baccalà.

SAGRA DI BORGORICCO

VENETO (PD)

ci racconta:

BACCALÀ ALLA VICENTINA



SAGRA DI BADIOLA

UMBRIA (PG)

ci racconta:

FILETTO DI BACCALÀ FRITTO

INSALATA DI BACCALÀ CON CECI



GENIUS GASTRONOMIA

CALABRIA (CZ)

ci racconta:

MORZELLO DI BACCALÀ

BACCALÀ IN UMIDO CON OLIVE E CAPPERI



SAGRA DI MAMMOLA

CALABRIA (RC)

ci racconta:

INSALATA DI STOCCAFISSE ALLA MAMMOLESE

STOCCAFISSE ALLA MAMMOLESE



*
UN VIAGGIO GASTRONOMICO LUNGO TUTTA LA PENISOLA ALLA SCOPERTA DELLE MIGLIORI RICETTE DI BACCALÀ

un / lab

think oblique

eventi

coworking

formazione

Spazio dedicato al mondo
della creatività e dello
sviluppo professionale

www.un-lab.it



unlabperugia
unlab_perugia
un/lab



+39 335 341108
info@un-lab.it

SPAZIO V.I.B.

VERY IMPORTANT BACCALÀ

L'angolo "chic" a Garbatella

Benvenuto nel nuovo salotto di Roma Baccalà in Piazza Sauli dove comodamente seduti, serviti e riveriti, si potrà **pranzare e cenare** stimolati da due percorsi gastronomici legati alla cucina del **baccalà veneziano e romano**, mentre i cuochi si esibiranno nella preparazione dei piatti in una dimostrazione di cucina che trasforma il momento in un evento. Puoi scegliere **due piatti della tradizione veneziana in abbinamento ai vini del Veneto** o **due piatti della tradizione romanesca in abbinamento ai vini del Lazio**, curati da due grandi chef: **Stefano Aldregretti di Barkalà Venezia** e **Anna Maria Palma ideatrice e curatrice della scuola di cucina Tu Chef di Roma**.

Eventi solo su prenotazione, scopri il menù!

Orario pranzo 13.00

Orario cena primo turno 19.30 / 21.00

Orario cena secondo turno 21.30 / 23.00



PRANZI E CENE EVENTO SU PRENOTAZIONE



— 09
venerdì

E FALLO ALLA ROMANA!

Ore 13.00 e ore 19.30 e 21.30

Nel nuovo salotto di Roma Baccalà, comodamente seduti, serviti e riveriti, un pranzo o una cena raccontata e cucinata sotto i tuoi occhi per capire ed imparare tutti i segreti nel preparare e degustare **pasta all'amatriciana di baccalà e baccalà alla romana** in compagnia della maestra chef **Anna Maria Palma** ideatrice e curatrice della scuola di cucina Tu Chef.

La cena prevede 2 portate a base di baccalà, 2 calici di vino in abbinamento, pane e acqua.

Primo piatto:
Pasta all'amatriciana di baccalà

Secondo piatto:
Baccalà alla romana

Vino in abbinamento scelto per questo menù, 2 calici.
Tellus Chardonnay

€ 39

— 10
sabato

MANTECATO & FRIENDS

Ore 13.00 e ore 19.30 e 21.30

Nel nuovo salotto di Roma Baccalà, comodamente seduti, serviti e riveriti, un pranzo o una cena raccontata e cucinata sotto i tuoi occhi per capire ed imparare tutti i segreti nel preparare e degustare **baccalà mantecato alla veneziana su polenta concia alla polvere di uvette e pinoli** e **baccalà conso**, in compagnia del maestro chef **Stefano Aldregretti** di Venezia, patron di Barkalà bistrò veneziano dedicato alla cultura del baccalà.

La cena prevede 2 portate a base di baccalà, 2 calici di vino in abbinamento, pane e acqua.

Primo piatto:
Baccalà mantecato alla veneziana su polenta concia alla polvere di uvette e pinoli

Secondo piatto:
Baccalà conso

Vino in abbinamento scelto per questo menù, 2 calici.
Sauvignon

€ 39

— 11
domenica

ROME LOVES VENICE (E VICEVERSA)

Ore 13.00 e ore 19.30 e 21.30

Per chiudere in bellezza la nostra festa, nel nuovo salotto di Roma Baccalà, comodamente seduti, serviti e riveriti, un pranzo o una cena raccontata e cucinata sotto i tuoi occhi per capire ed imparare tutti i segreti nel preparare e degustare **baccalà mantecato alla veneziana e baccalà conso** in compagnia del maestro chef **Stefano Aldregretti** di Venezia, patron di Barkalà bistrò veneziano dedicato alla cultura del baccalà o **amatriciana di baccalà e baccalà alla romana** in compagnia della maestra chef **Anna Maria Palma** ideatrice, direttrice della scuola di cucina Tu Chef. Entrambi i nostri ambasciatori del baccalà saranno presenti e a vostra disposizione.

La cena prevede 2 portate a base di baccalà che potete scegliere tra le 4 proposte, 2 calici di vino in abbinamento, pane e acqua.

Potete scegliere due piatti tra:
Baccalà mantecato su crostini
Pasta all'amatriciana di baccalà
Baccalà conso
Baccalà alla romana

Vino in abbinamento scelto per questo menù, 2 calici.
Tellus Chardonnay e Sauvignon

€ 39

PRENOTA
LA TUA
CENA QUI



SPAZIO V.I.B.
ORE 13
E ORE 19.30 E 21.30
PRANZO E CENA
È UN EVENTO
SU PRENOTAZIONE

**RB ROMA
BACCALÀ**

SOSTENIBILITÀ, RICCHEZZA, INCLUSIONE

DEL MARE NOSTRUM
COME ORIZZONTE
STRATEGICO



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca