

PROGRAMMA
TEATRO DELLO SCAMBIO
ISPIRAZIONI IN CUCINA



**RB ROMA
BACCALÀ**

Nel rispetto del **Decreto di sicurezza Covid-19**
la partecipazione agli eventi inseriti
nel programma della manifestazione
saranno consentiti obbligatoriamente su
prenotazione diretta attraverso la piattaforma
inserita all'interno del sito internet
www.romabaccala.it

GARBATELLA
PIAZZA DAMIANO SAULI
10-11-12-13 SETTEMBRE 2020

INGRESSO GRATUITO
ORARIO CONTINUATO 12.00/24.00

PROGRAMMA



**TEATRO
DELLO SCAMBIO**

SEMINARI E RIFLESSIONI SUL BACCALÀ
CORTILE SCUOLA CESARE BATTISTI
PIAZZA DAMIANO SAULI

GIOVEDÌ 10 SETTEMBRE 2020

ore 19.00

Talk Show di apertura

Baccalà international
Quando è il gusto ad unire i popoli

Apertura e saluti

Amedeo Ciaccheri, Presidente Municipio VIII
Luca Broncolo, CEO di Archi's Comunicazione

Sono stati invitati:

S.E. Ambasciatore Norvegia **Margit F. Tveiten**

S.E. Ambasciatore Portogallo **Pedro Nuno Bártoło**

Giovanna Pugliese, Assessore al Turismo e alle Pari Opportunità
Regione Lazio

Fabio Massimo Pallottini, Direttore Generale CAR

Gianni Rivolta, Scrittore e giornalista, storico di Garbatella

Fabio Turchetti, Giornalista La Repubblica on line

Paolo Venezia, Antropologo e presidente Slow Food Roma

Francesca Romani, Eataly Roma

Stefano Aldreghetti, Barkalà Venezia

In collegamento da Squillace:

Manlio Paonessa della storica azienda Paonessa,
importatori di stocco e baccalà da generazioni.

Modera:

Francesca Rocchi, Direttore Artistico Roma Baccalà

Diretta



VENERDÌ 11 SETTEMBRE 2020

ore 17.00

La cucina romanesca e le erbe

Le erbe aromatiche, gli ortaggi e la cosiddetta “misticanza” sono ancor oggi una risorsa importante per la cucina romanesca. Ad essa sono fortemente collegate connotazioni culturali, aspetti linguistici dialettali, innumerevoli storie e aneddoti.

Laboratorio esperienziale con erbe e assaggio del “cazzimperio” e riflessioni sull’extravergine più convincente per sellero, finocchio e carota.

*In collaborazione con **Popolio***

*A cura di **Sandra Ianni**, Storica della gastronomia
(durata 1 ora)*

ore 18.00

Merluzzo: storia di un pesce che quasi quasi non c’è più

Il merluzzo è stato il soggetto dei racconti dei pescatori che naravano di incredibili banchi di pesci che sembravano infiniti ma che ora sono arrivati al limite.

*A cura dei docenti di **Slow Food Roma***

*Con **Paolo Venezia**, Presidente Slow Food Roma
(durata 30 minuti)*

ore 19.00

Perché Venezia, Vicenza e Napoli (senza contare Genova) sono così importanti per capire il baccalà?

Intervengono:

Toti Lange - Napoli

Stefano Aldregretti - Venezia

Antonio Chemello - Sandrigo

SABATO 12 SETTEMBRE 2020

ore 17.00

“Baccalà vs aringa: giorni di magro al tempo della Controriforma”

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 Protestantesimo. 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 19.00

Le botteghe storiche di Garbatella 100 anni di quartiere, 100 anni di comunità

Il mestiere del fornaio: i panificatori di Roma e i personaggi che ancora oggi con le loro botteghe storiche tengono viva l'anima di Garbatella, ma anche un confronto con i mestieri antichi e ormai scomparsi di “quelli dei Castelli”.

Incontro con:

Leonardo Spadoni, Presidente dell'Associazione
Panificatori di Roma

Massimo Maré, Fornaio a Garbatella da tre generazioni

Fabio Massimo Pallottini, Direttore Generale CAR

Maurizio Bocci, Giornalista e autore del libro *Dietro al Bancone*,
autore di ricerche e libri sui mestieri e botteghe dei Castelli Ro-
mani.

Alessandra Di Gregorio, Libraia di Quartiere, titolare della Libreria
La Tana del Libro

Moderata:

Gianni Rivolta, Scrittore, giornalista e storico della Garbatella
autore del libro *Garbatella tra storia e leggenda* e Direttore di
Cara Garbatella, mensile di cronaca locale

DOMENICA 13 SETTEMBRE 2020

ore 18.00

**Cucina Kosher:
quando è la religione a creare miti gastronomici**

Incontro con:

Giovanni Terracina, Co-fondatore del Catering **Le Bon Ton**,
cucina interamente **Kosher**

Micaela Pavoncello, Fondatrice di Jewish Roma Walking Tours

Moderata:

Daniel Della Seta, Giornalista, ideatore e conduttore
del programma **In punta di forchetta**

ore 21.00

Saluti al Baccalà

Talk Show di chiusura

Perché il baccalà piace così tanto?

Ragionamenti ingarbugliati con l'intento di capire sociologicamente, antropologicamente e psicologicamente perché il baccalà è così amato per arrivare a conclusioni probabilmente errate.

Partecipano:

Paolo Venezia, Antropologo e presidente di Slow Food Roma

Cecilia Reynaud, Demografa Università Roma Tre

Anceddoti a cura degli **Osti di Roma Baccalà**

Luca Broncolo, CEO Archi's Comunicazione

Antonella Bussotti, Amministratore Un/Lab

Francesca Rocchi, Direttore Artistico Roma Baccalà

Amedeo Ciaccheri, Presidente Municipio VIII

PROGRAMMA



**ISPIRAZIONI
IN CUCINA**

PIAZZA DAMIANO SAULI

VENERDÌ 11 SETTEMBRE 2020

ore 17.00

Ma tu che baccalà compri?

Nel mercato globale spesso quello che viene venduto come baccalà, realmente baccalà non è.

*Un laboratorio per non farsi definitivamente più prendere in giro.
A cura di **Eliana Vigneti Catalani**, Cuoca docente di Slow Food Roma (durata 30 minuti)*

ore 18.00

Ispirazioni in Cucina

Pub & Pub

Fabio Campoli presenta la sua speciale ricetta che mescola tradizioni internazionali degli abbinamenti del baccalà con le sue tecniche moderne e innovative, per dar vita a un piatto giovane, divertente da preparare e ricco di gusto!

ore 19.00

Ispirazioni in Cucina

Roma e il Baccalà:

Flavio De Maio, Osteria Flavio al Velavevodetto
Tommaso Pennestri, Trattoria Pennestri

*Il baccalà alla romana ma anche il filetto di baccalà sono piatti che non devono mancare mai in un menù di Osteria Romana.
Ecco la versione di **Flavio** e **Tommaso**.*

VENERDÌ 11 SETTEMBRE 2020

ore 20.00

Eataly ama il pesce fritto (e ovviamente il Baccalà)!

*Arrivata alla sua terza edizione, la Sagra del Pesce Fritto e Baccalà di Eataly Roma apre le porte a Roma Baccalà per una grande festa di quartiere, portando il profumo e il gusto del pesce del Tirreno in una ispirazione in cucina guidata da **Roberto Cutugno**, executive chef di Eataly Roma e **Nando Fiorentini**, Responsabile delle pescherie di Eataly che è molto ma molto di più di un pescatore che ama il mare...*

ore 21.00

Baccalà mantecato e baccalà alla vicentina, una storia veneta

***Stefano Aldreghetti**, Patron di **Barkalà**, il ristorante veneto dedicato alla cultura del baccalà e già esponente della Doganale Confraternita del Baccalà Mantecato di Venezia e **Antonio Chemello**, della Confraternita del Baccalà alla Vicentina di Sandrigo, ci racconteranno i segreti di due piatti simbolo della cucina veneta, dove l'uso dell'extravergine è legato all'esperienza in cucina e all'equilibrio gustativo.*

In compagnia di Stefano e Antonio, gli esperti degustatori di Popolio guideranno una degustazione di extravergine di diverse cultivar per evidenziare le conseguenze gustative differenti con uso di EVO diversi.

SABATO 12 SETTEMBRE 2020

ore 17.00

Ma tu che baccalà compri?

Nel mercato globale spesso quello che viene venduto come baccalà, realmente baccalà non è.

Un laboratorio per non farsi definitivamente più prendere in giro. A cura di **Eliana Vigneti Catalani**, Cuoca docente di Slow Food Roma (durata 30 minuti)

ore 19.00

Ispirazioni in Cucina

Roma e il Baccalà:

Antonello Magliari, Hosteria Grappolo D'Oro
Vincenzo Mancino, Proloco Trastevere

Il baccalà alla romana ma anche il filetto di baccalà sono piatti che non devono mancare mai in un menù di Osteria Romana. Ecco la versione di **Antonello** e **Vincenzo**.

ore 20.00

Baccalà e cucina rinascimentale:

Roma, Aprile 1536 a tavola con Carlo V

“Merlucce alla spagnola, alessate, coperte di mostarda...”

I piatti di pesce nella cucina della Roma rinascimentale ed il ruolo del merluzzo, salato o essiccato, tra cucina monastica e gastronomia di corte.

A cura di **Sandra Ianni**, Storica della gastronomia, in collaborazione con **Stefano Aldreggetti** del ristorante **Barkalà** di Venezia. (durata 1 ora)

ore 21.00

Cuore di Stoccafisso: 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, un'occasione unica per conoscere una cultura straordinaria. Sarà con noi lo **Chef Vegard Følstad** e **Olaf Johan Pedersen**, Rappresentante di **Stoccafisso delle Lofoten**. Interverrà S.E. Ambasciatore Norvegia **Margit F. Tveiten**.

A cura dell'**Ambasciata di Norvegia** (durata 1 ora)



DOMENICA 13 SETTEMBRE 2020

ore 17.00

Ma tu che baccalà compri?

Nel mercato globale spesso quello che viene venduto come baccalà, realmente baccalà non è.

*Un laboratorio per non farsi definitivamente più prendere in giro. A cura di **Eliana Vigneti Catalani**, Cuoca docente di Slow Food Roma (durata 30 minuti)*

ore 19.00

Ispirazioni in Cucina

Roma e il Baccalà: Marialuisa Zaia, Oste Matto

Il baccalà alla romana ma anche il filetto di baccalà sono piatti che non devono mancare mai in un menù di Osteria Romana.

*Ecco la versione di **Marialuisa**.*

ore 20.00

IL VINO DEL BACCALÀ: ovvero come fai a non bere un bicchiere di vino quando mangi il baccalà?

*Incontro degustazione ragionamento su quale o quali vini abbinare alle diverse ricette di baccalà e stocco, in compagnia di **Carlo Zucchetti**, Scrittore e fondatore del blog **Il Giornale Gastronomico con il Cappello**, dedicato alla cultura del vino e del buon cibo.*

RB ROMA BACCALÀ

Produzione

un/lab

Con il patrocinio di:



In collaborazione con:



... SAGRA DEL ...

PESCE FRITTO E BACCALÀ'

11-12-13 SETTEMBRE



TU CHEF



MY DISPLAY

DOMIZIANI

ARCHI'S COMUNICAZIONE