RB ROMA BACCALÀ

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

GARBATELLA

9-10-11-12
Settembre 2021

SECONDA EDIZIONE

2021

prodotto da:

un/lab

con il patrocinio di:

MR VIII
MUNICIPIO ROMA VIII

INTRODUZIONE

Nella tradizione italiana, lo stoccafisso è da sempre un prodotto principe delle tavole casalinghe, che ha fatto parte di pranzi e cene in famiglia di tante generazioni. Anche oggi, nonostante i rapidi cambiamenti e l'evoluzione del mondo della cucina, **gli italiani continuano ad apprezzare lo stoccafisso e a consumarlo soprattutto a casa**, con una percentuale che arriva oltre l'80% nelle tre regioni considerate (87% in Veneto, 86% in Campania, 83% in Liguria) ed è comunque interessante osservare come **in ogni regione d'Italia, che sia montana, di collina o di costa sia possibile deliziarsi con una ricetta tipica dove il baccalà si adatta alla biodiversità locale**.

1.

ROMA BACCALÀ SECONDA EDIZIONE

Roma Baccalà apre alla sua seconda edizione supportata dal successo dello scorso settembre, quando **10.000 presenze** si sono succedute nei quattro giorni di festa a Garbatella a Roma, dedicati alla cultura del baccalà e dello stoccafisso.
Una seconda edizione concepita nel nome della tradizione, storia, cultura popolare e gusto, proprio attraverso il racconto di uno dei cibi più amati e cucinati al mondo: il baccalà o stoccafisso o merluzzo in tutte le sue declinazioni, per sottolineare la stretta connessione tra questo incredibile prodotto e la sua storia in Italia e Roma, attraverso i culti religiosi che nella Capitale si intrecciano in maniera a volte indissolubile tra cattolicesimo ed ebraismo, in un abbraccio anche con il mondo islamico.

Ecco quindi Roma Baccalà, quattro giorni di riflessioni, racconti, cibo e progetti dal 9 al 12 settembre 2021 nel cuore di Garbatella in Piazza Sauli a Roma.

2.

PERCHÉ A ROMA

Roma, centro del culto religioso più potente al mondo, svilupperà più di altre, ricette e tradizioni nella convivenza tra cristiani ed ebrei, esaltando il culto dei giorni di magro, accompagnando le rigide indicazioni della cucina Kosher che permettono il baccalà e il merluzzo come scelta rispetto ad altre specie marine non ammesse.
Un tripudio di gusto che si trasforma nel culto del filetto fritto, perfetto STREET food ante litteram e ancora oggi simbolo di romanità.

Roma per quattro giorni, offrirà un corale momento di gioia, portando in mezzo alla gente le tante sfumature di questo incredibile prodotto.

3.

PIÙ GARBATELLA PER TUTTI!

Uno degli elementi della buona riuscita è senza dubbio, aver centrato la manifestazione nel cuore del quartiere Garbatella, perché il connubio cucina tradizionale e cultura di quartiere popolare ha dimostrato che la valorizzazione delle tradizioni locali sono ancora interessanti se svolte in maniera profonda, partendo dalla storia sedimentata nel quartiere per arrivare alla convivialità che la buona cucina scatena.

La bellezza della piazza, la sua suggestione dal tramonto in poi, hanno fatto il resto.

4.

PIÙ GARBATELLA PER TUTTI!

Nell'edizione 2021, che si svolgerà presumibilmente in tempi in cui la prudenza dovuta alla pandemia dovrebbe essere superata, l'elemento "Garbatella" sarà ampliato **coinvolgendo le attività produttive del quartiere**, **come ristoranti, panetterie, drogherie, librerie, mercati, nel programma stesso della manifestazione e così i ristoranti saranno inseriti nella proposta gastronomica della manifestazione, poiché avranno anche loro un piatto di baccalà da proporre nel menù o la panetteria si trasformerà in uno dei luoghi di incontro per dibattiti, riflessioni e libri, sempre tema baccalà così come al mercato di quartiere sarà disponibile in vendita il baccalà da acquistare, ampliando l'offerta per l'occasione.**
Ecco che così l'evento sarà **condiviso** ed **inclusivo**, portando sviluppo per tutti, a cominciare da chi vive e lavora a Garbatella.

5.

CUCINA E ASSAGGI DA PASSEGGIO, IN NOME DELLA TRADIZIONE

Il **profumo**, l'**assaggio**, il **gusto del baccalà** preparato nelle tante possibili ricette.
Saranno gli osti, i cuochi e gli chef a raccontarlo attraverso il loro piatto che verrá proposto nelle strade del quartiere.
Sarà così possibile passeggiare, degustare e godersi la bellezza di Roma.

6.

SQUADRA CHE VINCE NON SI CAMBIA

La scelta di puntare molto sulla proposta gastronomica curata dagli **Osti di Roma**, si è rivelata vincente.
Da un'analisi dei piatti venduti, emerge con chiarezza che **i piatti della tradizione sono stati apprezzati piú delle proposte di street food**, sebbene i piatti fossero proposti ad un prezzo un po' più alto rispetto alle preparazioni più semplici dei camioncini.
L'analisi andrebbe poi approfondita rispetto al mercato delle manifestazioni a Roma dedicate al food, dove probabilmente l'esasperazione e la ciclicità delle manifestazioni dedicate allo street food, stanno vivendo un momento di stanchezza dovuto alla ripetizione della proposta gastronomica non contestualizzata in un ambiente di narrazione.

SQUADRA CHE VINCE NON SI CAMBIA

La nuova edizione quindi **amplierà la proposta di piatti proposti dagli Osti di Roma, accompagnando la stessa con altri piatti della tradizione che saranno curati dalle Pro Loco del Lazio e del resto d'Italia che organizzano annualmente sagre e feste dedicate al baccalà, alla sua storia in quel territorio, a volte con racconti secolari**.
Per avere un'idea di quanto il baccalà sia intersecato alle tradizioni dei nostri Borghi e Cittá e di come attraverso la ricetta ognuna diversa, si possa facilmente identificare il binomio festa, baccalà e storia o racconto di una vicenda storica, ecco un primissimo elenco di feste organizzate nel Centro Italia: **Bomarzo**, Tuscia, baccalà alla griglia ma persino una crostata con crema di baccalà, **Castel di Tora**, Rieti, baccalà e polenta, **Bolsena**, Viterbo, il bujone che è una trippa di baccalà al sugo ma poi Tuscania e allargando lo sguardo oltre al Lazio, troviamo la Sagra del Baccalà di **Magliano** in Toscana che può contare 27 edizioni o la famosissima Sagra dello Stocco di **Mammola**, Reggio Calabria che narra di uno stocco particolarmente buono per il tipo di acqua di sorgente che si usa per l'ammollo.

SQUADRA CHE VINCE NON SI CAMBIA

Immaginatevi le storie di questi piatti, i colori degli abiti tipici tradizionali, i profumi che parlano di erbe diverse perché diversi sono i territori e poi musica tradizionale e balli popolari a coinvolgere il pubblico presente.
Questo nuovo ambito, molto più coerente per Roma Baccalà, sarà anche l'occasione per raccogliere contributi culturali per il Teatro dello Scambio e darà la possibilità a chi parteciperà agli incontri, di ascoltare e imparare come questo incredibile prodotto sia alla base di feste popolari o alle festività delle cadenze religiose della nostra tradizione in cucina.

MERCATO

Tante ricette, **tanta biodiversità**, **tanti prodotti da poter acquistare nel Mercato del Baccalà**: gli stocchi delle migliori aziende, i baccalà sotto sale ma anche gli extravergini, i pinoli e le uvette, gli agli, i pomodori e le salse, le patate e i tegami che per ogni ricetta cambiano.

10.

LABORATORI

Assaggiando si impara ma se c'è un maestro a disposizione, è meglio!
Sarà allestita un'area dove imparare a realizzare le ricette italiane e straniere che hanno come protagonista il baccalà, i segreti delle preparazioni più interessanti, i tempi di cottura.
A raccontarcelo saranno i maestri delle nostre cucine, che dagli osti agli chef stelle Michelin, ci insegneranno a cucinarlo coinvolgendo anche le Accademie della Baccalà che da Venezia sino a Napoli si contendono il ruolo di miglior baccalà d'Italia.
Ma prima ancora, imparare a comperare il baccalà e riconoscerlo in un mercato globale dove spesso ciò che si acquista come baccalà, non lo è.
La collaborazione con **Slow Food Roma** ci permetterà di apprendere dai formatori slow, cosa il baccalà significhi nella nostra storia dell'alimentazione, ma anche come non farsi ingannare durante l'acquisto e capire la sostenibilità di una pesca tra le più rispettose dell'Atlantico.

11.

BACCALÀ INTERNATIONAL

Baccalà, il pesce più amato del mondo

Il **Portogallo** con le sue 365 ricette, una al giorno, ma anche **Africa**, **Russia**, **Paesi Scandinavi**, **Canada** e **Usa**, fanno del baccalá un simbolo internazionale della versatilità del gusto e nel bacino del Mediterraneo, le **Isole Norvegesi** e l'**Islanda** sono storicamente il riferimento per gli scambi commerciali che da circa 500 anni sono portati avanti in nome della religione e poi della tradizione.

Questa è stata la ragione della collaborazione nata con l'Ambasciata di Norvegia a Roma e il Consiglio del Pesce Norvegese che ha sede a Milano che hanno deciso di partecipare già dalla prima edizione di Roma Baccalà, convinti dell'importanza di diffondere la cultura norvegese attraverso il loro prodotto simbolo.

12.

BACCALÀ INTERNATIONAL

Nel cuore della manifestazione, la presenza della cultura norvegese rappresentata dall'Ambasciatore della Norvegia, presente sia nel talk di apertura che nella serata del sabato di Ispirazioni Culturali, durante la quale lo chef personale dell'ambasciatore ha cucinato un piatto norvegese a base di baccalà, ha reso Roma Baccalà interessante per la potenzialità di attivare relazioni e scambi culturali anche con altri paesi e culture dove la produzione, vendita e consumo di baccalà e stoccafisso sono fondamentali per le economie stesse di questi paesi.
Confermata quindi la presenza del Regno di Norvegia anche per la nuova edizione ma si amplieranno le occasioni di racconti internazionali, con i coinvolgimento della Repubblica del Portogallo o Islanda, lasciando la possibilità di nuove sinergie anche con Canada e Usa per le prossime edizioni.

13.

TEATRO DELLO SCAMBIO

Nord e Sud, passando per il centro

La storia del baccalà in Italia ci insegna che ogni regione può vantare un piatto tradizionale dedicato al baccalà, e se per la prima edizione il racconto del Veneto ha emozionato tutti, la nuova edizione vuole portare l'attenzione al sud d'Italia, con nuovi racconti di ricette mitiche dedicate al baccalà.
L'alternanza tra i focus nord-sud sarà una modalità per arricchire ogni nuova edizione di Roma Baccalà di immaginari storici differenti, affascinanti anche per i racconti alla base delle ricette stesse, dove l'uso del baccalà o dello stocco hanno sempre una radice **storico-culturale**.
Una narrazione lasciata nelle sapienti mani di storici, antropologi, sociologi, nutrizionisti, gastronomi che sono stati protagonisti di un animato ambito di riflessione culturale, il **Teatro dello Scambio**, che da un sondaggio realizzato in collaborazione con il Dipartimento di Statistica della Facoltà di Economia dell'Universitá Roma Tre, è stato uno degli importanti elementi di successo della prima edizione. Dal sondaggio è emerso con chiarezza che le persone che hanno partecipato alla manifestazione hanno apprezzato gli appuntamenti culturali al punto che per molti, la proposta culturale è stato l'elemento di scelta per partecipare a Roma Baccalà.

14.

LE NOVITÀ DELLA NUOVA EDIZIONE 2021

La nuova edizione ha inserito un nuovo ambito dedicato al mercato del baccalà, dello stocco e di tutti quei prodotti compagni di viaggio ideali per la preparazione delle ricette tradizionali dedicate a questo incredibile prodotto: patate, extravergini, erbe aromatiche, salse di pomodoro e potremmo elencare ancora molti, sono indispensabili per il racconto della biodiversità creativa, rappresentata da ricette entrate nel mito della tradizione italiana e proprio per questo, patrimoni di sapere e custodi di identità locale.

I prodotti del **Mercato di Roma Baccalà** saranno l'occasione per raccontare storie di produzione locale ai visitatori che incontreranno la proposta gastronomica creata dagli **Osti di Roma**, rafforzata da approfondimenti sui prodotti, sulla storia della loro produzione, sulla necessità di occuparsi di questi temi per ribadire attraverso l'acquisto, un impegno verso la difesa della biodiversità locale.

Inoltre la seconda edizione di Roma Baccalà, ospiterà la prima edizione del **Concorso di Cucina ACIR**, acronimo che definisce l'**Associazione Cuochi Italiani Riuniti** che ha scelto il nostro evento per presentare al pubblico e alla stampa specializzata, la genialità di 12 cuochi provenienti da tutta Italia, cimentati in ricette di baccalà e stoccafisso, ognuno con un paniere uguale di prodotti di qualità, per la realizzazione di piatti unici; la giuria sarà composta da personaggi simbolo di questa professione e la gara verrà organizzata durante tutta la giornata di **giovedì 9 settembre, in piazza Sauli che si trasformerà nel set di una grande cucina da gara, e si concluderà nella stessa giornata proprio per inaugurare i tre giorni di cibo, gusto, cultura e gioia di Roma Baccalà.**

I NUMERI DELLA PRIMA EDIZIONE

UNA
splendida
Piazza Sauli
al Centro di Roma
Garbatella,
nel cuore
di Roma

5
dei migliori
Osti Slow Food
di Roma

10
operatori
tra foodtruck
e stand

20
incontri con
Istituzioni, Chef,
Storici, Antropologi,
Giornalisti, per
oltre **60** Ospiti

I NUMERI

40

ricette per oltre **30** ore di presentazioni di abbinamenti e ispirazioni culinarie

455.341

utenti raggiunti sui social network

65.000

interazioni e più di **4000** "clic" al sito

Oltre

10.000

Presenze

17.

ROMA BACCALÀ

Guarda la puntata
speciale di:

IN PUNTA DI FORCHETTA

dedicata a Roma Baccalà

vimeo.com/471366172