



## EDIZIONE RECORD PER ROMA BACCALÀ 2021

*Chiude i battenti la quattro giorni dedicata alla cultura e alla tradizione gastronomica del baccalà che, con oltre 15000 presenze, si conferma un evento di riferimento per la Capitale e per il settore agroalimentare.*

Si è da poco conclusa la seconda edizione di **Roma Baccalà**, la manifestazione realizzata in collaborazione con l'**VIII Municipio di Roma** che ha raccontato il baccalà e le sue *"Irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità"*. Importanti i numeri dell'evento capitolino, che dal 9 al 12 settembre ha registrato più di **15.000 persone e 2.000 presenze ai tanti momenti culturali e showcooking in programma**. Il pubblico ha partecipato con entusiasmo a Roma Baccalà che si conferma così un evento di successo per la Capitale.

*"Chiudiamo Roma Baccalà convinti che l'abbraccio che abbiamo ricevuto da tutti coloro che hanno vissuto la piazza, sia la risposta più confortante che potevamo ricevere. La prossima edizione è già nei nostri cuori: qualità, tradizione, promozione, sinergia sono le nostre parole"* dichiarano **Antonella Bussotti e Luca Broncolo**, fondatori di Un/Lab, società che si occupa di pianificazione, organizzazione e gestione di eventi.

*"Analizzando il successo della seconda edizione di Roma Baccalà è molto chiaro che le dinamiche determinanti sono principalmente due: la proposta aperta e libera di momenti di educazione al gusto e culturali affiancati ai piatti della cucina tradizionale, gli stessi piatti ben fatti, curati come se fossero presentati nelle osterie ma con la piacevolezza della convivialità che si crea quando ci si siede in piazza. È una forma di "street food" che non ignora storia, cultura e valore del cibo ed esalta la qualità e le tante persone che hanno partecipato dimostrano che è sempre più importante rispettare le nostre radici culturali che emergono nei piatti della tradizione. Sarà questa la linea editoriale per la costruzione della terza edizione, dove il tema della sostenibilità si affiancherà a tanta cultura, storia, antropologia del cibo"* specifica **Francesca Rocchi**, direttrice artistica di Roma Baccalà.

### BOOM DI DEGUSTAZIONI

Molto apprezzate dal pubblico le proposte gastronomiche di Roma Baccalà realizzate da **Ostissimi**, l'Associazione degli Osti di Roma promotori della tradizione culinaria capitolina che ha servito nel corso di Roma Baccalà 6.500 piatti. L'**Oste Matto** ha preparato la *Crema di ceci e baccalà con polpettine e pane croccante al rosmarino*; **Flavio al Velavevodetto** il *Filetto di baccalà fritto e gli Gnocchetti con baccalà, cicoria e pecorino*; **Hosteria Grappolo d'Oro** il *Baccalà mantecato con cialda al rosmarino e peperone arrosto*; **Proloco Trastevere** il *Baccalà in umido con peperoni cruschi*; **Osteria Fratelli Mori** la *Polpetta frita di patate di patate e baccalà con maionese all'aglio nero e la panzanella di baccalà*, **Roberto e Loretta** lo *Sformatino di baccalà con patate e cipolle rosse e fiordilatte*; **Romanè** il *Felafel di baccalà e fave con humus romano* e il **Ristorante Rosario** la *Tartare di baccalà*.

Tra le novità della nuova edizione il **Baccalà Folks**, tre appuntamenti che hanno celebrato la **Sagra del Baccalà di Magliano in Toscana** con la *Zuppa di baccalà*, la **Sagra del Baccalà di Borgoriccio** con il *Risotto di baccalà*, la **Sagra del Baccalà alla perugina di Badiola** con la *Frittella di baccalà alla marsicanese*, piatti specchio della biodiversità locale.

### IL VINCITORE DEL PRIMO PREMIO DI ARTE CULINARIA DEDICATO AL BACCALÀ

Giovedì 9 settembre è andato in scena il **Primo Premio Di Arte Culinaria Acir Gran Roma Baccalà** realizzato in collaborazione con Acir, Arisial, Unicoop Tirreno, Centro Agroalimentare Roma e La Mola



Sabina Dop. La gara, con il supporto della scuola di cucina **Tu Chef e il coordinamento di Stefano Aldregretti** ha visto la partecipazione di 12 cuochi provenienti da tutta Italia, in rappresentanza di 12 associazioni di cuochi che si sono sfidati dal vivo in Piazza Damiano Sauli, per creare il miglior piatto di baccalà e patate del Lazio, d'Italia dinanzi ad una giuria tecnica presieduta Fabio Tacchella, cuoco pluripremiato e fondatore della Nazionale Italiana Cuochi, e una giuria di esperti del settore.

Ad aggiudicarsi la vittoria lo **chef Rocco Paglia, docente Tu Chef**, che ha realizzato il *Baccalà arrostito con tortino di patate croccante, crema di barbabietola e cipolla rossa di Tropea in agrodolce*. A Paglia è andato anche il premio speciale "Anna Dente" promosso dal Centro Agroalimentare di Roma e consegnato al vincitore dal figlio di Anna Dente e dallo chef televisivo Fabio Campoli.

### **COSA È SUCCESSO A ROMA BACCALÀ**

Il Talk Show di apertura di giovedì "*Baccalà tra presente e futuro*" moderato da Francesca Rocchi ha dato ufficialmente inizio alla seconda edizione di Roma Baccalà. Tra gli ospiti d'onore il **neoeletto Ambasciatore di Norvegia Johan Vibe**, che ha rinnovato il legame tra la manifestazione romana e la Norvegia, **Amedeo Ciaccheri**, Presidente del Municipio VIII e **Francesca Vetruigno**, Assessora del Municipio VIII alle Politiche Educative e Culturali, Edilizia scolastica, Diritto alla conoscenza, Progetti Speciali. Sono intervenuti anche **Mario Ciarla**, Presidente Arsial, **Massimo Pallottini**, Direttore Generale Car, un saluto da remoto di **Giuseppe Albeggiani** Amministratore Delegato di ENIT e **Romeo Pambuffetti**, importatore di stocco e baccalà da generazioni.

Di grande interesse l'incontro **Cuore Baccalà: La Cucina Norvegese** che ha visto la partecipazione dell'Ambasciatore della Norvegia Johan Vibe, di Gunvar Lenhard Wie, Direttore Italia del Norwegian Seafood Council e dello chef dell'Ambasciata Norvegese a Roma, Vegard Følstad che ha preparato il "*Baccalà con insalata di patate e salsa al burro profumata al limone*". La degustazione è stata preceduta dal **Convegno a cura di Uni Coop Tirreno "Quale pesce per noi?"** che ha fatto il punto sulla consapevolezza dei consumatori rispetto alle filiere ittiche presenti nei banchi di vendita, sia all'interno della gdo, sia nelle pescherie di quartiere, ponendo riflessioni profonde sulla necessità di occuparci della preoccupante situazione degli oceani.

Nello spazio **Artimangiando: La Città degli Artigiani del Gusto a cura di CNA Roma** da venerdì a domenica si sono susseguiti gli incontri didattici con *l'Associazione Panificatori di Roma, l'Associazione Pastai di Roma* e i produttori di *Roma in Food, ribadendo il grande interesse di pubblico che suscita la produzione di lievito madre o la tecnica per paste artigianali*. La produzione artigianale è stata anche del centro della suggestiva "**Cerimonia del caffè etiope in costume tradizionale**" realizzata in collaborazione con Caffè Fantini.

Grande partecipazione anche ai tre appuntamenti realizzati da **ARSIAL** dal titolo: "*Patate e baccalà, storia di un amore senza fine*" dedicati alla valorizzazione del patrimonio di biodiversità delle patate del Lazio, organizzate da Arsial in collaborazione con Slow Food Lazio. Nella giornata di chiusura, Francesca Litta, la cuoca dell'Alleanza Cuochi Presidi di Slow Food Lazio, ha realizzato un piatto della tradizione caratteristico dell'area del frusinate e ha ospitato **la comunità di Capranica Prenestina** che ha presentato le "*Lane Pelose con Baccalà*" uno storico primo piatto, che è stato servito sui piatti di ceramica realizzati artigianalmente dalla Comunità di Slow Food per la Tutela delle Ceramiche d'uso di Grottaglie.

Nella quattro giorni di Roma Baccalà sono stati tanti i temi trattati, come la disputa tra baccalà e aringa raccontata dall'antropologa Lucia Galasso, la relazione tra della Repubblica di Venezia e la storia dello



stoccafisso e quella tra il baccalà e la cucina rinascimentale romana ai tempi di Carlo V con la storica dell'alimentazione Sandra Ianni e con Stefano Aldreggetti, cuoco veneziano, ma anche le leggende di una Venezia nascosta con la storica dell'arte Susanna Fiori e lo spettacolo teatrale "Pane, amore e baccalà" presentato dai Fratelli Pambufetti. E ancora le sessioni di degustazione dedicate alla conoscenza dell'extravergine, in compagnia degli esperti degustatori di **Popolio** e l'incontro sull'abbinamento baccalà-vino a cura del giornalista Fabio Turchetti.

Negli stessi giorni **Eataly** ha ospitato la *Sagra del Pesce Fritto e Baccalà*, un grande evento all'aperto, nello spazio antistante lo store, che ha visto la presenza di numerosi ospiti del mondo ristorativo. La kermesse di Eataly ha fatto parte della seconda edizione di Roma Baccalà, una collaborazione che si è rinnovata in sinergia con il quartiere Garbatella.

Si ringraziano i seguenti partner dell'evento:

AMBASCIATA DI NORVEGIA

MUNICIPIO VIII

ARSIAL

ACIR

CAR

CNA ROMA

COOP

EATALY

#### **Contatti**

Roma Baccalà

[www.romabaccala.it](http://www.romabaccala.it)

Email: [un-lab@romabaccala.it](mailto:un-lab@romabaccala.it)

Facebook: RomaBaccala

Instagram: roma\_baccala

#### **Ufficio Stampa**

Passion Fruit Hub Media Food Arianna

Fusilli +39 349 7508566

Arianna Mauro +39 392 7436236

Mariolina Pepe +39 334 298568 Email:

[press@passionfruihub.com](mailto:press@passionfruihub.com)

[www.passionfruihub.com](http://www.passionfruihub.com)