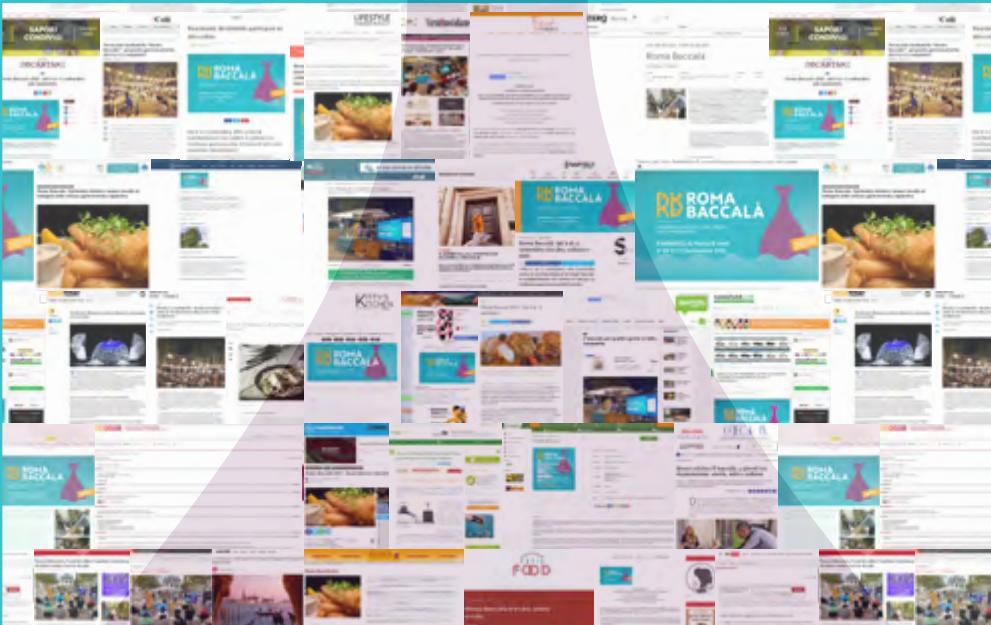


RASSEGNA STAMPA



Hanno parlato di noi

oltre 80 testate
giornistiche!

Il PD Roma oltre le elezioni: chi comanda davvero dopo la vittoria di Gualtieri

■ Matteo Scarlino



EVENTI / CIBO E VINO

"Roma baccalà" a Garbatella

★★★★★



CORRIERE DELLA SERA

ROMA / CRONACA

LA FESTA



Roma, a Garbatella «Roma baccalà»: tutte le declinazioni del pesce della tradizione



Un calendario di incontri, assaggi e laboratori ospitati in piazza Damiano Sauli fino a domenica 12 settembre



di: Natalia Distefano



LUNDINI IN SCENA
IL NUOVO HUMOR
IL LANCIASTISSIMO GIOVANE
COMICO PROTAGONISTA
CON "IL MANSPLAINING
SPIEGATO A MIA FIGLIA" INVITI
A PAG. 8

MOTTA SUL PALCO
ROCK TARGATO ITALIA
VENERDI ALLA CAVEA IL
CANTAUTORE PROPONE LA SUA
ANTILOGIA E LE NOVITA'
DELL'ALBUM "SEMPLICE", INVITI
A PAG. 13



"NOTRE-DAME"
BALLETTO CLASSICO
DA MARTEDÌ IL TEATRO
DELL'OPERA OSPITA LA
RILETTURA DEL CAPOLAVORO
DI ROLAND PETIT, INVITI

A PAG. 15

DAL 9 AL 15 SETTEMBRE

GITA IN MAREMMA
IL GUSTO DI COLLINA
A MANCIANO E DINTORNI TRA
DEGUSTAZIONI DI VINO E OLIO
VISITE AI BOHÈGI MEDIEVALI
E RELAX TERMALI, INVITI
A PAG. 43

la Repubblica

TROVAROMA

R&B ROMA BACCALÀ

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

GARBATELLA, Piazza D. Sauli
9-10-11-12 Settembre 2021

INGRESSO GRATUITO

Corriere della Sera - Sabato 11 Settembre 2021

TEMPO LIBERO | 13



«Roma Baccalà»
Garbatella,
la gara
tra 15 cuochi

**La sfilata**

Giovani talenti della moda
Sfida in piazza di Spagna

Tornano le passerelle della moda in piazza di Spagna. Al piedi di Trinità dei Monti è andata in scena la terza edizione di Fashion & Talents, la sfida presentata da Elenora Daniele per far conoscere il lavoro di giovani designer italiani e internazionali. Organizzato dall'Università eCampus e Accademia del Lusso, istituto di alta formazione per la moda e il design, l'evento è stato realizzato con il patrocinio dell'Ufficio scolastico regionale del Lazio. In piedi le creazioni degli studenti di Fashion design di Roma, Milano e Belgrado e le capsule collection realizzate dagli allievi della Myron E. Ulman Jr. School dell'Università di Cincinnati, della Pontificia Università Cattolica di Rio de Janeiro e della Caribbean Academy of Fashion dell'Università di Trinidad e Tobago. All'evento ha partecipato anche lo stesso liceo artistico stambe in via di Ripetta.

Per il «Longines Global Champions Tour»

Professionalista Athina Onassis, nipote dell'armatore greco Aristotele Onassis La figlia di Steve Jobs L'attrazione Eve

Sport, agonismo e jet set al Circo Massimo: arrivano anche Athina Onassis e Eve Jobs



Sperimentazioni Tra proposte presentate dagli allievi dell'Accademia del Lusso e dell'Università eCampus

Festai equestri tra agonismo e jet set al Circo Massimo dove è iniziato il primo dei due weekend del Longines Global Champions Tour, l'evento di salto a ostacoli che ha creato tra Palatino e Aventino un orgoglio di cavalieri e amazzoni dotati di curriculum prestigiosi e cognomi che non possono passare inosservati. Già ieri sul campo di gara è scesa un'atleta nata lo stesso anno dell'Mac: Eve Jobs, classe 1998, figlia minore (la terza) del co-fondatore di Apple Steve Jobs, è sbucata a Roma per partecipare alle gare individuali e a squadre del circuito Legt con Harry Smolders nella compagnie Paris Panthers. Modello e influencer, con quasi mille follower su Instagram dove pubblica numerosi post che la ritraggono in sella ai pur-sangue o con le medaglie conquistate, è un

elemento di punta del team Usa. Nell'ovalo che fu già arena sportiva nell'antica Roma, è scesa anche Athina Onassis, nipote di Aristotele Onassis, che ha intrapreso da tempo la cariera di cavallerizza sportiva. Resteranno in città per una settimana, alloggiate in un hotel con vista sul Colosseo, vacanze romane di settembre. Brillano anche la stella dell'australiana Edwinia Tops-Alexander, capolista del circuito, e del caporali maggiore dell'Esercito Alberto Zorzi, seguito dagli spalti dalla compagna, la modello Anna Gigli Molinari. Segnali in arrivo Alessio Sakara, campione di arti marziali e conduttore tv, e il giocatore di beach volley Danièle Lupo.

Roberta Petronio

Ilio Campoli, chef umatissimo in tv e maestro dei «cibi di scena» immortalati in film come «Mission Impossible» 3a, «Mangia, prega, ama» con Julia Roberts e «To Rome with love» con Woody Allen. E ad aggiudicarsi il premio è stato un romanesco Rocco Puglia, classe 1967, per il suo baccalà arrostito con tortino di patate croccante, crema di herbabete e cipolla rossa di Tropea in agrodolce. (N. Dis.)

di ROBERTA PETRONIO

DA NON PERDERE

«EMotion», ingresso gratuito

L'Art Forum Wurth Capena propone la mostra «Motion». Ingresso gratuito su prenotazione e con gradi pass. Lun-ven, dalle 10 alle 17

«Flow», Alessandro Twombly

La galleria di Alessandro Bonomo in via del Gesù, rispetti con la mostra di Alessandro Twombly «Flow» dal martedì a venerdì, dalle 12.30 alle 18.30

Le «Isole» di Anna Budkova

Il Mausoleo di Romolo accoglie la videoinstallazione «Isles» dell'artista Anna Budkova. Ingresso gratuito, prenotazione consigliata. Mar.-dom., 10-16

Toiletpaper tra foto e grafica

A Villa Medici 40 fotografie namitalia collaborazione fra il magazine Toiletpaper e Martin Parr, col furore alla domenica, 11-20 escluso martedì 12-20

Rhinoceros gallery, extra dolce

Fino al 19 settembre la Rhinoceros gallery di via dei Cerchi ospita «Market (on Going) Extra Dolce» (2019-2021). Martedì-domenica, 11-24

La personale al museo Braschi

La prima personale dedicata al padre dei fotoreporter italiani Adolfo Petti-Pastorel. L'altra guardo» al Museo di Roma Palazzo Braschi.

Ricevi ogni sera le notizie più lette del giorno

Inserisci la tua email

ISCRIVITI

Dichiavo di aver preso visione dell'[Informativa Privacy](#)

Dal 9 al 12 settembre è in programma "Roma Baccalà", dedicato per celebrare cultura popolare e tradizione gastronomica di un alimento crocevia di religione, storia e miti.

"Roma Baccalà", viaggio gourmet tra tradizioni e miti

Un viaggio di quattro giorni, dal 9 al 12 settembre, dedicato al baccalà per celebrare cultura popolare e tradizione gastronomica di un alimento crocevia di religione, storia e miti. Torna la seconda edizione di "Roma Baccalà", la manifestazione in programma nel quartiere Garbatella con un ampio calendario di appuntamenti che prevede incontri, assaggi e laboratori. Niente street food per la proposta gastronomica dell'evento, che sarà invece affidata a Ostissimi, l'Associazione degli Osti di Roma promotori della tradizione culinaria capitolina, che per l'occasione realizzeranno un ventaglio di proposte: dalla crema di ceci e baccalà con crostone di pane al rosmarino, al fletto fritto e gnocchi mediterranei, a quello mantecato passando per quello umido con peperone crusco a quello con patate e cipolle di Tropea.



Notizie

Facebook Twitter Email

Roma Baccalà, l'evento della Capitale sul pesce simbolo della cucina locale

5 Set, 2021, 10:28 | a cura di Michela Bechi



RICETTE, DEGUSTAZIONI, FORUM E CONVEGANI, TUTTI DEDICATI AL BACCALÀ, UNO DEI PESCI PIÙ APPREZZATI DI SEMPRE E FORTEMENTE LEGATO A ROMA. IL PROGRAMMA DELL'EVENTO DI SETTEMBRE.



ULTIME NOTIZIE



The Truffle Hunters. Un film racconta le storie dei cercatori di tartufo fra Langhe e Monferrato

LA CUCINA ITALIANA

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL LIFESTYLE VIDEO LA SCUOLA ABBONATI NEWSLETTER

news eventi

A settembre Roma riparte con gli eventi dedicati a cibo e vino

07 settembre 2021

d'Alessandra Tibello contributor



GARIBATELLA
SETTEMBRE 2021

T&G Fiere&Eventi

Fai la Ricerca

Vai a ANSA.it

ANSA.it • Terra&Gusto • Fiere & Eventi • Torna 'Roma Baccalà', viaggio gourmet tra tradizioni e miti

Torna 'Roma Baccalà', viaggio gourmet tra tradizioni e miti

Dal 9 al 12 settembre nel quartiere Garbatella



Redazione ANSA ROMA 24 agosto 2021 16:14

Sai alla redazione Stai



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE +

informazione pubblicitaria



Mollo Noleggio a Perugia piattaforme aeree, movimento terra, attrezzature edili. Noleggio piattaforme aeree, movimento terra, macchine e attrezzature edili.

[Mollo Noleggio](#)

[Apri](#)

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Il 21 novembre è la Giornata mondiale del Panino Italiano
Prodotti Tipici

RASSEGNA
STAMPA

Quick links: FOOD SOCIAL IMPACT Mystery Shopper LE INTERVISTE DI TUTTOFOOD 2021

CONSUMI & SCEGLITI

Baccalà, sostenibile è meglio

SPONSORED FRESCO

17 Settembre 2021

La sostenibilità guida sempre più le scelte del consumatore, anche nel mercato ittico. All'avanguardia nella pesca sostenibile è la Norvegia, patria del baccalà. Se ne è parlato a Roma nella manifestazione dedicata a questa specialità ittica

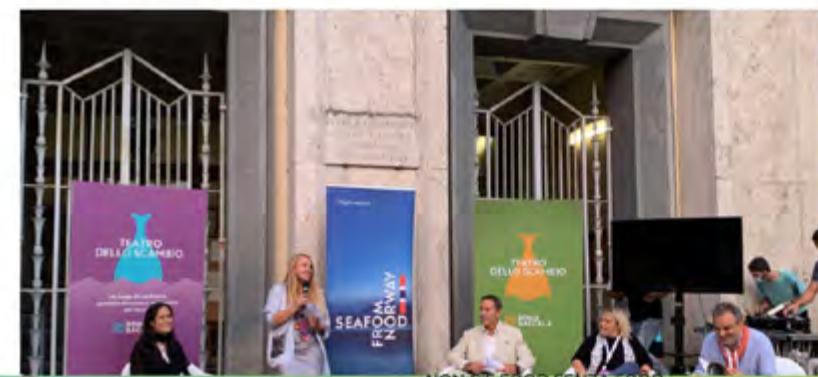


Foto: C. Di Stefano

Home > Industria > Nsc, Italia primo mercato per il pesce norvegese

Nsc, Italia primo mercato per il pesce norvegese

Letizia Strammi - 15 Settembre 2021



Dalla tradizione del baccalà ai sushi, cambiano i gusti e crescono i consumi di pesce nordico nella penisola. Le evidenze del Norwegian Seafood Council

È stata un'occasione per Nsc, il Norwegian Seafood Council, di diffondere la cultura del pesce nordico con il grande pubblico italiano. Baccalà e merluzzo sono stati al centro della seconda edizione di Roma Baccalà, kermesse capitolina tenutasi a settembre a Roma nella cornice del quartiere della Garbatella.



Abbonati a Mark Up

Edicola web

Iscrivi alla newsletter

Scopri tutte le opportunità nascoste all'interno della tua Supply Chain con Tosca Asset IQ.

Effettua una simulazione ora >

Supply Chain IoT by

Twitter

 Mark Up
@MarkUp_

La percezione degli italiani rispetto ai rifiuti:

Cene e pranzi con chef (stellati e non), feste del bac(c)alà e cucina gourmet a Cortina: ecco i prossimi appuntamenti enogastronomici da non perdere

27 agosto 2021

Condividi



0 0



»»»

VANITY FAIR

People Show News Beauty & Health Fashion Lifestyle Food & Travel Experience Is Video Podcast Vanity Fair Stories



Baccalà: 5 ricette intramontabili

Parte il 9 settembre la seconda edizione di Roma Baccalà, quattro giorni per scoprire il meglio sul tema (e le ricette) intramontabili.

di LEADER DI ROMA



Cosa fare a Roma nel weekend dell'11 e 12 settembre



BEATRICE TOMASINI — 10 SETTEMBRE 2021



Sostenitore Ufficiale  Slow Food® Italia
Pensare insieme il futuro del cibo - www.slowfood.it



slowfood.it



Lazio

HOME

EVENTI & NEWS

DOVE SIAMO

COSA FACCIAMO

MEDIA

Eventi & News



SLOW FOOD A "ROMA BACCALÀ" Irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità

Dal 9 al 12 settembre 2021, nel quartiere Garbatella, arriva la seconda edizione di Roma Baccalà: la manifestazione che celebra la cultura e la tradizione gastronomica del baccalà nelle sue numerose sfaccettature. Slow Food presente con incontri e show cooking.



FOOD: AL VIA LA SECONDA EDIZIONE DI ROMA BACCALÀ' =

Roma, 9 set. (Adnkronos/Labitalia) - Dopo il successo della prima edizione, torna Roma Baccalà, in collaborazione con l'VIII Municipio della capitale: quattro giorni, da oggi al 12 settembre, dedicati al baccalà e alle sue 'Irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità' animeranno il quartiere Garbatella.'Il calore con il quale il quartiere e la città hanno risposto alla prima edizione ci ha pienamente convinti che Roma Baccalà è importante per noi e per le persone che, attraverso questo incredibile prodotto, sembrano aver ritrovato un'anima antica che unisce nei momenti conviviali'', dichiarano gli organizzatori Antonella Bussotti e Luca Broncolo.

Ricco e variegato il calendario degli appuntamenti che prevede incontri, assaggi, laboratori e riflessioni intorno alla specialità ittica che chiama in causa storia, religione, antropologia e cultura popolare. ''Un'edizione, questa, che entra nel cuore della tradizione, dove la cultura del baccalà in Italia ha un posto importante. Ecco che abbiamo scelto di non proporre 'street food' nel senso ormai più diffuso del termine ma di scegliere la versione degli Osti di Roma più storici ampliando la proposta culinaria e di affiancarli al racconto delle sagre dedicate al baccalà che sono tantissime nel nostro paese, per una visione complessiva culturale focalizzata sulla storia, sui riti, sulle usanze'', specifica Francesca Rocchi, direttrice artistica di Roma Baccalà.

(segue)

2night. Italia

HOME ARTICOLI



L'Osteria Fratelli Mori alla Garbatella con "Roma Baccalà"

Dal 9 al 12 settembre

Piazza Damiano Sauli

{Questo evento è passato}

L'Osteria Fratelli Mori all'Ostiense di Alessandro, Francesco e della mirtica mamma Giuliana, dal 9 al 12 settembre sarà anche alla Garbatella, in piazza Damiano Sauli, per una quattro giorni dedicata alla tradizione gastronomica legata al Baccalà.

L'Osteria, che fa dei sapori di una volta, delle tradizioni perdute e delle ricette riscoperte il proprio credo, sarà infatti presente all'evento "Roma Baccalà" (di cui abbiamo parlato anche [qui](#)) e porterà con sé le

GAZZETTA
di ROMA

HOME POLITICA ECONOMIA CULTURA ▾ EVENTI MODA ▾ BENESSERE FOOD

Home > Food > ROMA BACCALÀ Irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità

Food

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

Di **redazione** - 27/08/2021

556 | 0

Share |

Dal 9 al 12 settembre 2021, nel quartiere Garbatella, arriva la seconda edizione di Roma Baccalà: la manifestazione che celebra la cultura e la tradizione gastronomica del baccalà nelle sue numerose sfaccettature.

7Colli

HOME CRONACA POLITICA DAL TERRITORIO ▾

Cerca

[7colli](#) » [Cronaca](#) » Torna alla Garbatella "Roma Baccalà": proposte gastronomiche dal 9 al 12 settembre

Torna alla Garbatella "Roma Baccalà": proposte gastronomiche dal 9 al 12 settembre

Redazione - 28 Agosto 2021



Dopo il successo della prima edizione, torna Roma Baccalà dal 9 al 12 settembre in collaborazione con l'VIII Municipio di Roma. Quattro giorni dedicati a questa pietanza e alle sue "irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità" animeranno il quartiere Garbatella. "Il calore con il quale il quartiere e la città hanno risposto alla prima edizione ci ha pienamente convinti che Roma Baccalà è importante per noi e per le persone che attraverso questo incredibile prodotto, sembrano aver ritrovato un'anima antica che unisce nei momenti conviviali". Lo dichiarano gli organizzatori Antonella Bussotti e Luca Broncolo.



Magazine di ristorazione e materiali enogastronomici | Giovedì 18 Novembre 2021




App iOS | App Android



Ascolta tutte le puntate di Mangiaebevi On Air
CLICCA QUI



Radio FM 98.0 | TV Canale 16

Mangia Bevi Viaggia Partecipa Scopri Approfondisci Video Città Premio Mangiaebevi Menù

HOME | Gastronomie | ROMA BACCALÀ | GARBATELLA | DIBATTITI | CONCORSI | NUOVE CUCINE | NUOVA GASTRONOMIA | GASTRONOMIA

Da Non Perdere | Appuntamenti | Eventi | Partecipa

Roma Baccalà: Garbatella celebra il pesce cavallo di battaglia della cultura gastronomica capitolina

REDAZIONE | 3 MESI FA

TEATRO DI CITTÀ | 10 MINUTI DI LETTURA



Annunci Google

[Invia commento](#) Perché questo annuncio? ▾



HOME | I LUOGHI DEL GUSTO | I LUOGHI DEL BERE | EVENTI | DESIGN IN CUCINA | NEWS | [f](#) [t](#) [@](#) <#> [S](#)

Home - Eventi - Il baccalà per quattro giorni re della Garbatella

Il baccalà per quattro giorni re della Garbatella

0 recensioni | 0 recensioni

Ultra Fine Oats Butterscotch 2.5kg

O'avena istantanea Bulk è un integratore altamente nutritivo, ricevuto dalla migliore o'avena sozzesella disponibile sul mercato.

bul

ARTICOLI RECENTI

 Mammola Funghi, Fazienda che valorizza i tesori gastronomici del territorio

 Tenuta Masule, passione e antico amore per la viticoltura

 Vianini: cioccolato biologico con incarto compostabile

 Batticor, il ristorante dall'anima green

 Tenuta del Buonamico, dove nasce lo spumante Particolare



RASSEGNA STAMPA



Cookist

NEWS CUCINA ITINERARI RISTORANTI EVENTI RICETTE RICETTE ESTIVE

COMMENTA CONDIVIDI 51

Roma Baccalà: la Città Eterna diventa Capitale del merluzzo nordico

Dal 9 al 12 settembre Roma diventa la Capitale del baccalà. Un evento interamente dedicato al merluzzo nordico tra le vie di Garbatella, aperto a tutti gli amanti di questa varietà ittica e delle ricette in cui viene declinata. Preparazioni a tema realizzate dagli osti romani, dibattiti e un contest tra cuochi provenienti da tutta Italia. Questo è molto altro a Roma Baccalà.

COOKIST

Olive schiacciate sott'olio: la conserva perfetta per la stagione...
di 6697 | vedi 0

0:01 / 04:40





TIVOLI 18° Giavelli 18 Novembre 2021 HOME TIBURNOTV ANNUNCI NEWSLETTER

TIBURNO.tv

Notizie dall'area Nord-Est di Roma

FLASH NEWS PROMOZIONE – Il resoconto della 7ª giornata del Girone B Molrupo, I

CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SALUTE • SPORT • CULTURA • SOCIETÀ • MONDO ITALIA REGIONE LAZIO TUTTI I COMUNI •

TIBURNO IN DIRETTA FACEBOOK

Sua maestà il baccalà
Food & Wine Società / 10 Settembre 2021

Lo chef Paglia si aggiudica la seconda edizione di Roma Baccalà e il premio speciale Anna Dente promosso dal Car di Guidonia

Con un piccolo capolavoro di sintesi tra innovazione e tradizione il giovane chef romano Rocco Paglia, nell'ambito della seconda edizione di "Roma baccalà" in corso alla Garbatella, ha

e medi esercizi, il delivery
c'è entra poco con la pandemia
è capillare, sono serviti
e il servizio di consegna

Edizione record per Roma Baccalà 2021

di [Redazione Press Italia](#) / del 16 Settembre 2021 / in: [Enogastronomia](#) / tag: [#municipiodiroma](#), [#roma](#), [#romabacca](#)

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



ROMA – 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.

I territori di Fiumicino protagonisti a "Roma Baccalà" e alla "Sagra del pesce fritto"

di [QFUMICINO](#) / 13 SETTEMBRE 2021 / IN: [CRONACA](#) / TAG: [FUMICINO](#), [FREGENE](#)

"Quando si parla di buona gastronomia, Fiumicino è sempre presente e sempre viene interpellata": è quanto dice l'assessora alle Attività produttive Erica Antonelli.

È il caso di "Roma Baccalà", l'evento gastronomico organizzato nel quartiere della Garbatella che si è tenuto dal 10 al 12 settembre e che, per proporre varie versioni del famoso stoccafisso, si è rivolta ai migliori chef, tra cui anche Rosario Ristorante di Fregene.

"La conferma - sottolinea Antonelli - che il settore della ristorazione della città sempre più conosciuto ed apprezzato oltre i confini territoriali. L'eccellenza porta ristorazione locale rappresenta non solo il successo personale dei singoli ristoratori ma lo stemma di una città che proprio di questo settore ha fatto un suo punto

E Fiumicino è stata presente, in contemporanea, alla Sagra del pesce fritto e da Eataly, sempre a Roma. Questa volta, ha partecipato la Pro Loco di Fiumicino gustosissimo fritto di pesce, e soprattutto con l'orgoglio di promuovere la città tir



[Home](#) > [Roma](#) > ROMA BACCALÀ: irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità

ROMA BACCALÀ', irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità

Dal 9 al 12 settembre 2021, nel quartiere Garbatella, arriva la seconda edizione di Roma Baccalà: la manifestazione che celebra la cultura e la tradizione gastronomica [...]

Redazione - 08/09/2021 11:35

[Condividi su Facebook](#)

+



Agenzia Comunica > Il Girone Dei Golosi > Al Via Roma Baccalà: Irresistibili Connessioni Tra Cibo, Religione, Storia, Miti E Casualità

AL VIA ROMA BACCALÀ: IRRESISTIBILI CONNESSIONI TRA CIBO, RELIGIONE, STORIA, MITI E CASUALITÀ

Nel quartiere Garbatella la cultura e la tradizione gastronomica del baccalà nelle sue numerose sfaccettature. Dal 9 al 12 settembre 2021.

Dopo il successo della prima edizione, è tornata Roma Baccalà, dal 9 al 12 settembre, in collaborazione con l'VIII Municipio di Roma: quattro giorni dedicati al baccalà e alle sue "Irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità" animeranno il quartiere Garbatella.





[HOME](#) [NEWS](#) [EVENTI](#) [VIAGGI E ASSAGGI](#) [ITINERARI](#) [OFFERTE VIAGGI](#) [INFO](#)

EVENTI DI GUSTO

Torna alla Garbatella "Roma Baccalà"

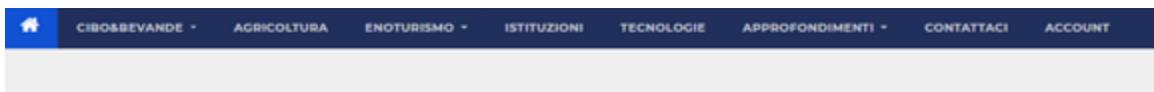


Un viaggio di quattro giorni dedicato al baccalà per celebrare la popolare e tradizione gastronomica di un alimento crocevia di religione, storia e miti.

Ritorna la seconda edizione di 'Roma Baccalà', la manifestazione programma nel quartiere Garbatella dal 9 al 12 settembre, con un ampio calendario di appuntamenti che prevede incontri, assaggi, laboratori. Niente street food per la proposta gastronomica dell'evento, che sarà invece affidata a Ostissimi, l'Associazione

GARBATELLA
SETTEMBRE 2021

»»»



CIBO&BEVANDE EVENTI

Roma Baccalà, nel cuore della Garbatella dal 9 al 12 settembre

0 AGO 26, 2021 Garbatella, Roma Baccalà



(Agen Food) - Roma, 26 ago. - 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 alla Garbatella a Roma, dedicati alla cultura del baccalà e dello stoccafisso.

Una seconda edizione concepita nel nome della tradizione, storia, cultura popolare e gusto, propria attraverso il racconto di uno dei cibi più amati e cucinati al mondo il baccalà o stoccafisso o manzzone 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 e 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 Sodi a Roma.

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

<https://romeabaccala.it>

Promabaccala #garbatella

RASSEGNA
STAMPA

[TOUR](#) ▾ [MODA](#) [FOOD](#) ▾ [HEALTH & BEAUTY](#) ▾ [TRAVEL](#) ▾ [INTRATTENIMENTO](#) ▾ [PI](#)

Roma Baccalà: irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e...

Di Redazione | Agosto 27th, 2021 | Categorie: Appuntamenti | Tag: Albus Rosario, Garbatella, Hosteria Grappolo d'Oro, Osteria Maito, Osteria Fratelli Mori, Ostissimi Associazione degli Osti di Roma, Proloco Trastevere, Roma Baccalà, Stefano Callegari, Velavevodetto | Commenti disabilitati

Dal 9 al 12 settembre 2021, nel quartiere Garbatella, arriva la seconda edizione di Roma Baccalà: la manifestazione che celebra la cultura e la tradizione gastronomica del baccalà nelle sue numerose sfaccettature



VirtùQuotidiane

ROMA BACCALÀ, SECONDA EDIZIONE DAL 9 AL 12 SETTEMBRE: UN VIAGGIO TRA CIBO, STORIA, TRADIZIONE E MITI

27 AGOSTO 2021 - 12:58



ROMA - Dopo il successo della prima edizione, torna Roma Baccalà dal 9 al 12 settembre in collaborazione con l'VIII Municipio di Roma: quattro giorni dedicati al baccalà e alle sue "Irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità" animeranno il quartiere Garbatella.

"Il calore con il quale il quartiere e la città hanno risposto alla prima edizione ci ha pienamente convinti che Roma Baccalà è importante per noi e per le persone che attraverso questo incredibile prodotto, sembrano aver ritrovato un'anima antica che unisce nei momenti conviviali", dicono in una nota gli organizzatori Antonella Bussotti e Luca Broncolo.

Ricco e variegato il calendario degli appuntamenti che prevede incontri, assaggi, laboratori e riflessioni intorno alla specialità ittica che chiama in causa storia, religione, antropologia e cultura popolare. "Un'edizione questa che entra nel cuore della tradizione, dove la cultura del baccalà in Italia, ha un posto importante. Ecco che abbiamo scelto di non proporre 'street food' nel senso ormai più diffuso del termine ma di scegliere la versione degli Osti di Roma più storici ampliando la proposta culinaria e di affiancarli al racconto delle sagre dedicate al baccalà che sono tantissime nel nostro paese, per una visione complessiva culturale focalizzata sulla storia, sui riti, sulle usanze" specifica Francesca Rocchi, direttrice artistica di Roma Baccalà.

ROMA BACCALÀ, IN ARRIVO LA SECONDA EDIZIONE DAL 9 AL 12 SETTEMBRE 2021.

Inserito da Redazione Foodmakers

ROMA BACCALÀ

IN ARRIVO LA SECONDA EDIZIONE

DAL 9 AL 12 SETTEMBRE, NEL QUARTIERE GARBATELLA, SI CELEBRA LA CULTURA E LA TRADIZIONE GASTRONOMICA DEL BACCALÀ NELLE SUE NUMEROSE SFACCETTURE.

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

Dal 9 al 12 settembre 2021, nel quartiere Garbatella,

arriva la seconda edizione di Roma Baccalà:

la manifestazione che celebra la cultura e la tradizione gastronomica del baccalà nelle sue numerose sfaccettature.

Dopo il successo della prima edizione, torna **Roma Baccalà dal 9 al 12 settembre** in collaborazione con **l'VIII Municipio di Roma**: quattro giorni dedicati al baccalà e alle sue "Irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità" animeranno il quartiere Garbatella.

"Il calore con il quale il quartiere e la città hanno risposto alla prima edizione ci ha pienamente convinti che Roma Baccalà è importante per noi e per le persone che attraverso questo incredibile prodotto, sembrano aver ritrovato un'anima antica che unisce nei momenti conviviali" dichiarano gli organizzatori **Antonella Bussotti e Luca Broncolo**.

GARBATELLA
SETTEMBRE 2021

...

RASSEGNA
STAMPA

ZERO

Roma



Login

Quartieri

Eventi

M

Calendario

Il meglio del weekend

Il meglio della settimana

GIO 09.09.2021 – DOM 12.09.2021

Roma Baccalà

Bere e Mangiare Mangiare

DOVE

→ Roma luoghi vari
Roma

QUANDO

giovedì 09 settembre 2021 - domenica 12 settembre 2021
H 12:00 - 00:00

GUANTO

free

CONTATTI

sito web



Uno street food festival di quattro giorni allo **Garbatella** per assaggiare il baccalà in tutte le sue forme. La proposta culinaria sarà affidata in larga parte a **Ostissimi**, l'Associazione degli Osti di Roma promotori della tradizione culinaria capitolina, che per l'occasione realizzeranno un ventaglio di proposte a base di baccalà: **L'Osso Matto** preparerà la croma di ceci e baccalà con crostino di pane al rosmarino; **Flavio al Velavevodette** farà il filetto di baccalà fritto e gnocchi mediterranei; **Hosteria Grappolo d'Oro** proporà il baccalà mantecato; **Proloco Trastevere** cucinerà il baccalà in umido con peperone crusco; **Osteria Fratelli Mori** farà la polpetta fritta di patate e baccalà con maionese al foglio nero e la panzanella di baccalà; **Roberto e Loretta** realizzeranno lo sformatino di baccalà con patate e cipolle di Tropea; **Stefano Callegari** farà il felafel di baccalà e fave con humus romano e **Albos Rosario** preparerà la tartare di baccalà.

Interessante anche la rassegna **Baccalà Follesche** ospiterà tre sagre paesane dedicate a questo cibo - la **Sagra del Baccalà di Magliano** in Toscana venerdì 10 alle 17:30, la **Sagra del Baccalà di Borgerico** sabato 11 alle 18:00 e la **Sagra del Baccalà alla perugina di Radicofani** domenica 12 ancora alle 18:00 - e la cena a cura dell'**Ambasciata di Norvegia** per un tour nelle ricette di uno dei paesi esportatori per eccellenza (sabato 11 alle 20:30).

Scritto da La Redazione

Roma Baccalà 2021, dal 9 al 12 settembre alla Garbatella.

Dopo il successo della prima edizione, torna Roma Baccalà dal 9 al 12 settembre in collaborazione con l'VIII Municipio di Roma: quattro giorni dedicati al baccalà e alle sue "irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità" animeranno il quartiere Garbatella.

"Il colore con il quale il quartiere e la città hanno risposto alla prima edizione ci ha pienamente convinti che Roma Baccalà è importante per noi e per le persone che

Rc Colonna
LA VOCE DAL CENTRO DI ROMA

Cronaca Cultura e spettacolo Economia urbana Green City Lifestyle e benessere

Rc TV **le tue storie in diretta**

HOME > CULTURA E SPETTACOLO > Torna "Roma Baccalà": a Garbatella dal 9 al 12 settembre

Torna "Roma Baccalà": a Garbatella dal 9 al 12 settembre

Quattro giorni di incontri, assaggi e laboratori per la seconda edizione della manifestazione che celebra la cultura e la tradizione gastronomica del baccalà

di Monica Caboli

26 Agosto 2021 ore 09:30

Ultimo aggiornamento il 27 Agosto 2021 ore 19:54

Twitter **Facebook** **LinkedIn** **Instagram**

BAREFOOD IN ROME

EVENTI | GARBATELLA

A GARBATELLA L'EVENTO CHE CELEBRA IL BACCALÀ

29 Agosto 2021 / VIEWS 3100 / 0 Comments

DAL 9 AL 12 SETTEMBRE 2021, A GARBATELLA, SI SVOLGERÀ LA SECONDA EDIZIONE DI ROMA BACCALÀ: LA MANIFESTAZIONE CHE CELEBRA LA CULTURA E LA TRADIZIONE GASTRONOMICA DEL BACCALÀ NELLE SUE NUMEROSE SFACETTATURE.

Quattro giorni dedicati al baccalà e alle sue irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità uniranno il quartiere all'interno del calendario degli appuntamenti. Incontri, inscaggi, laboratori e riflessioni intorno alla specialità ittica che chiama in gioco religione e cultura popolare.

Una manifestazione che avrà nel cuore della tradizione, nonché nei suoi numerosi interatti in Italia, ma un posto importante. Non si sa di fatto del banchetto ma la variante degli Osti di Roma più storici. La ricetta salina la sarà arricchita dai confezioni dello sguardo visione complessiva focalizzata sulla storia, sul rito, sulle usanze.

IL BACCALÀ VISTO DAGLI OSTI ROMANI

La proposta gastronomica di Roma Baccalà sarà affidata a **Ostissimi**, l'associazione degli Osti di Roma promotori della tradizione. Essi presenteranno un ventaglio di proposte a base di baccalà. L'**Oste Matteo** preparerà la **Cremosa di ceci e baccalà con cretonne di pane**.

GARBATELLA
SETTEMBRE 2021

...

SNAPITALY
MAGAZINE



VIAGGI



ENOAGASTRONOMIA



MODA | SPETTACOLO



ARTE & DESIGN



BUSINESS & STARTUP



ARTE & DESIGN



SPORT

RB ROMA BACCALÀ

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

GARBATELLA, Piazza D. Sauli
9-10-11-12 Settembre 2021

INGRESSO GRATUITO

RASSEGNA
STAMPA

30 AGOSTO 2021 • SNAPITALY

Roma Baccalà: dal 9 al 12 settembre tra cibo, cultura e miti

14

Cronaca

Foto

«Dal 9 al 12 settembre, alla Garbatella, arriva la seconda edizione di Roma Baccalà: la manifestazione che celebra la cultura e la tradizione gastronomica del baccalà»

Eventi in Lazio. Torna "ROMA BACCALÀ", Irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità

Ribaltone Viaggia con te - 1 Settembre 2021

RB ROMA BACCALÀ

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

GARBATELLA, Piazza D. Sauli
9-10-11-12 Settembre 2021

Del 9 al 12 settembre 2021, nel quartiere Garbatella, arriva la seconda edizione di Roma Baccalà: la manifestazione che celebra la cultura e la tradizione gastronomica del baccalà nella sua numerosa sbarcatatura.

KITTY'S KITCHEN

1 SETTEMBRE 2021 | EVENTI & COMUNICATI STAMPA

gli eventi enogastronomici di settembre 2021

[f](#) [t](#) [g](#) [in](#) [o](#)

II EDIZIONE
RB ROMA BACCALÀ

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

Buoni propositi e settembre vanno a braccetto e già da luglio lo ho iniziato un attento pianificare dei da farsi. Tuttavia non sempre si riesce a pianificare tutto quindi credo che dato che siamo ad inizio mese è opportuno fare una veloce e utile riassunto delle belle manifestazioni ed eventi che ralleggeranno questo mese.

Roma Baccalà
09-12 settembre a Roma - Garbatella pizza San Sauli.
A Roma il baccalà è un'istituzione, si mangia fritto principalmente, ma a Roma Baccalà si avrà la possibilità di assaggiarlo in vari modi e di partecipare a vari incontri tematici che valorizzano questo ingrediente e lo stockfisch. Sul sito c'è un programma ben nutritivo, delle trattorie, cuochi e pizzaioli che parteciperanno all'evento creando la loro proposta migliore con questo ingrediente.
Negli stessi giorni Eataly ospiterà la *Sagra del Pesce Fritto e Baccalà*, un grande evento all'aperto, nello spazio antistante all'ali-terminal ostiense. La kermesse di Eataly darà la possibilità di assaggiare fritti di pesce e baccalà.



venti > Enogastronomici > Italia > Lazio > RM > Roma

- Cerca Eventi
- Eventi Oggi**
- Eventi
- Sagre
- Feste
- Folklore
- Enogastronomici
- EnoMusicali
- Festival
- Fiere
- Storici
- Halloween
- Raduni
- Culturali

Romaeuropa Festival XXXVI

14.09 → 21.11

**Musica, Teatro,
Danza, Digital,
Kids**

Scopri di più



Roma Baccalà

2^a Edizione

Da Giovedì 09 a Domenica 12 Settembre 2021 - dalle ore 12:00 alle ore 23:55

Garbatella - Piazza Sauli - Roma (RM)

Numero Evento: 21188864

Eventi Enogastronomici

Roma Baccalà
2^a Edizione

Date:

Dal: 09/09/2021

Al: 12/09/2021

Dove:



Piazza Sauli
Roma
Lazio - Italia

Scheda Evento

...

UNIVERSFOOD Home News ▾ Food ▾ Beverage ▾ Eventi ▾

EVENTI

Roma Baccalà 2021. Dal 9 al 12 settembre

0

[Share on Twitter](#)

[Share on Facebook](#)

...

SHARES

1 SETTEMBRE 2021

0

1 LIKE

423



newsfood.com
Nutrimento e Nutri-Mente

AGROALIMENTARE ATTUALITÀ IMPRESA INTERNATIONAL PRIMA PAGINA REGIONI RUBRICHE CONTATTI ▾

 BACCALÀ, CHE PASSIONE! AL VIA LA SECONDA EDIZIONE DI ROMA BACCALÀ ALLA GARBATELLA

0 SETTEMBRE 2021 0 COMMENTI

IN: AGROALIMENTARE, FIERE & EVENTI, PRIMA PAGINA 0



mentelocale Roma

Ristoranti e Sagre Roma Piazza Damiano Sauli (Garbatella)

Roma Baccalà 2021: degustazioni e incontri

 Fino a domenica 12 settembre 2021
 Ore 10:00, 18:00



© FACEBOOK.COM/ROMABACCALA/

Al via la II edizione di Roma Baccalà con la partecipazione di Scacciadiavoli

Pubblicato da indexFood redazione | In Eventi | 09 settembre 2021 | [Segui @indexfood!](#)

CONSEGNA GRATUITA FINO A NATALE

ORDINA ONLINE

Dal 9 al 12 settembre Garbatella, Piazza D. Sauli - Roma. Irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità

La famiglia Pambuffetti, proprietaria della cantina Scacciadiavoli, una delle realtà vitivinicole più antiche e rappresentative del territorio umbro e, sin dal 1923, importatori di baccalà tramite l'azienda umbra "Fratelli Pambuffetti" parteciperanno quest'anno alla Seconda Edizione del Festival: "Roma Baccalà", dal 9 al 12 settembre nel quartiere Garbatella, in Piazza Damiano Sauli a Roma.

La manifestazione vuole celebrare la cultura e la tradizione gastronomica del baccalà nelle sue numerose sfaccettature con un ricco calendario di attività, tutte gratuite, tra incontri, assaggi e laboratori, in

LA TUA AREA RISERVATA

Iscriviti alla Newsletter!

Iscriviti alla nostra newsletter per consigli utili e risorse preziose dal mondo dell'Agroalimentare.

Nome/Azienda

La tua Email

Presto il consenso al trattamento dei miei dati personali con le modalità e per le finalità di cui alla [presente informativa](#). (richiesto)

ISCRIVITI ORA!

SAGRE

09/09/2021 - 12/09/2021

2^o ROMA BACCALÀ'

TIPOLOGIA Erogastronomia

ORARIO (1) dalle 12.00 alle 20.00

PERIODO Giovedì - Venerdì - Sabato - Domenica

LOCATION Al chiuso e all'aperto

CONTATTI Organizzazione: UNILAB
Telefono: 065-9201765 - 335-541121
Email: mail@unilab.it
Sito Web: www.unilab.it

INGRESSO Gratuito

SOCIAL Segui su Facebook

INFO Solosagre ti consiglia sempre di consultare il link degli Organizzatori prima di partire

DESCRIZIONE

Abbaccchio e baccalà sono da sempre al centro della cucina tradizionale romana. Ma se il primo si usava consumare nelle feste canoniche, per il secondo c'era un giorno della settimana a sé: venerdì. Di norma veniva accompagnato da pasta e ceci, legumi messi a bagno ("in ammollo") la sera prima assieme al baccalà, per insaporirlo con l'acqua salata del pesce che si ancora ammorbidisce e dissalando.

Dal 9 al 12 Settembre 2021, con orario continuato 12.00-24.00 ritorna nel popolare Nione Garbatella, l'incontro Roma Baccalà, manifestazione alla sua 2^o Edizione, incentrata sulla cultura e la tradizione gastronomica italiana, che nelle sue diverse forme culinarie ha alla base questo pesce salato, che sono i tanti di baccalà fritti, ai sughi con zibibbo e patate o in camicia con un filo d'olio e/o è ripassato.

Sarà una quattro giorni di gusti, ricordi, sapori e saperi, lungo una storia che pesca molto nella tradizione romana e italiana, anche condannata da precetti religiosi, come quelli della Chiesa cattolica che imponeva di non mangiare carne nei cosiddetti "giorni di magro". Ma non confondiamo il baccalà con lo stoccafisso – anche se il saranno presenti entrambi – perché pur se la materna prima è sempre il menù natalizio (adde mormo e gaudia macrocephala), il primo segue un processo di salagione, mentre il secondo viene conservato per estoscolazione naturale.

Riportato con il patrocinio dell'VIII Municipio di Roma Capitale l'organizzazione è curata da Antonella Bassotti (co-fondatrice di Unilab) e Luca Bronzole (Arch's Comunicazione), mentre la Direzione Artistica è stata affidata a Francesco Rocchi.

Italia a Tavola

[f](#) [t](#) [o](#) [in](#) [w](#) [y](#) [p](#) [r](#)



CHECK-IN

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 17 Novembre 2021 | aggiornato alle 16:28 | 79565 articoli in archivio

#NONTOCCATAMILAPADELLA



⚡ I premi **15:07** Famiglie italiane, prospettive positive sull'economia ma cautela nella spesa **13:23** Sparkle 2022, 95 i vini

FESTA ROMANA

HOME » EVENTI » MANIFESTAZIONI

Roma celebra il baccalà: 4 giorni tra degustazioni, storia, miti e cultura

Dal 9 al 12 settembre nella Capitale occhi della cucina puntati su un prodotto storico, ricco di tradizioni e usanze. La seconda edizione si svolgerà omaggiando gli Osti di Roma che prenderanno il posto dello street food



02 settembre 2021 | 10:30 [f](#) [t](#) [o](#) [in](#) [w](#) [y](#) [p](#) [r](#)

Dopo il successo della prima edizione, torna Roma Baccalà dal 9 al 12 settembre in collaborazione con l'VIII Municipio di Roma: quattro giorni dedicati al baccalà e alle sue "Irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità" animeranno il quartiere Garbatella. «Il calore con il quale il quartiere e la città hanno risposto alla prima edizione ci ha pienamente convinti che Roma Baccalà è importante per noi e per le persone che attraverso questo incredibile prodotto, sembrano aver ritrovato un'anima antica che unisce nei momenti conviviali», dichiarano gli organizzatori Antonella Bussotti e Luca Broncolo.

Viaggiare con gusto

ITALIA NEWS SPECIALI VIAGGI LE VIE DEL VINO RISTORANTI ALBERGH

31 Ago. 2021 | Italia, Lazio, News

Dopo il successo della prima edizione, torna Roma Baccalà dal 9 al 12 settembre in collaborazione con l'VIII Municipio di Roma: quattro giorni dedicati al baccalà e alle sue "Irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità" animeranno il quartiere Garbatella.

Ricco e variegato il calendario degli appuntamenti che prevede incontri, assaggi, laboratori e riflessioni intorno alla specialità ittica che chiama in causa storia, religione, antropologia e cultura popolare. "Un'edizione questa che entra nel cuore della tradizione, dove la cultura del baccalà in Italia, ha un posto importante. Ecco che abbiamo scelto di non proporre 'street food' nel senso ormai più diffusa del termine ma di scegliere la versione degli Osti di Roma più storici ampliando la proposta culinaria e di affiancarli al racconto delle sagre dedicate al baccalà che sono tantissime nel nostro paese, per una visione complessiva culturale focalizzata sulla storia, sui riti, sulle usanze" specifica Francesca Rocchi



060608SCOPRI E ACQUISTA I SERVIZI TURISTICI,
L'OFFERTA CULTURALE E GLI SPETTACOLI DI ROMACerca In zona nell'archivio

Sei in: Home » Eventi e spettacoli » Manifestazioni » Roma Baccalà

Roma Baccalà

versione per la stampa: [senza mappa](#) - [con mappa](#)]

Data: da 09/09/21 a 12/09/21

DATARIODal 9 al 12 settembre 2021
sarà consentito dalle ore 12:00 alle 24:00
Piazza Domenico Sauli**PROGRAMMA****QURRERIA IN**

Garbatella

INDIRIZZOIndirizzo: Piazza Domenico Sauli [[mostra sulla mappa](#)]
Zona: Quartiere Ostiense (Roma sud)**INFORMAZIONI**Tutti gli appuntamenti sono gratuiti e prenotabili sul sito dell'evento.
Modalità di partecipazione: ingresso gratuito. Prendere parte all'attività.**CONTATTI**Sito web: <http://romabaccaia.it>
Email: info@romabaccaia.it
Cellulare: 335 341121
Facebook: <https://facebook.com/romabaccaia>
Instagram: https://Instagram.com/romabaccaia_baccaia**DESCRIZIONE**

Dopo il successo della prima edizione, torna Roma Baccalà dal 9 al 12 settembre in collaborazione con i VIII Municipi di Roma, quattro giorni dedicati al baccalà e alle sue irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casuistiche intorno il quartiere Garbatella.

A cuore la proposta gastronomica Garbatella: l'Associazione degli Osti di Roma promotori della tradizione culinaria capitolina, che per l'occasione realizzano un variegato di proposte a base di baccalà.

Nelco e variegato il calendario degli appuntamenti che prevede incontri, assaggi, laboratori e riflessioni intorno alla specialità ittica che diventa in classe storia, religione, antropologia e cultura popolare. Si parla giovedì 9 settembre dalle ore 10 alle ore 18 con il **Primo Premio Di Arte Culinaria Aci Gran Roma Baccalà**, che vede la partecipazione di 15 cuochi provenienti da tutta Italia. In rappresentanza di 12 associazioni di cuochi e 3 cuochi amatoriali che siGARBATELLA
SETTEMBRE 2021

...

A ROMA PER | SCOPRI ROMA | ROMA SITO UFFICIALE | IL TUO VIAGGIO | INFO UTILI

Home / Manifestazioni / Roma Baccalà 2021

Roma Baccalà 2021

Ottimissimi, l'Associazione degli Osti di Roma promotori della tradizione culinaria capitolina, torna ad animare lo storico e vibrante quartiere Garbatella con la seconda edizione di **Roma Baccalà**, quattro giorni dedicati al baccalà e alle sue irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casuistiche.Il ricco e variegato **calendario della manifestazione** prevede incontri, assaggi, laboratori e riflessioni intorno alla prelibata specialità ittica.**Giovedì 9 settembre** dalle 10 alle 18 vi attende l'assegnazione del **Primo Premio Di Arte Culinaria Aci Gran Roma Baccalà**: 15 cuochi provenienti da tutta Italia, in rappresentanza di 12 associazioni di cuochi e 3 cuochi amatoriali, si sfidano dal vivo, per creare il miglior piatto di baccalà o di stoccafisso d'Italia. Alle 19:30, invece, il Talk Show di apertura Baccalà tra presente e futuro.Tra le novità della nuova edizione il **Buccatò Polka**, tre appuntamenti che celebrano le sagra di Baccalà, un aspetto folkloristico tipico di tanti borghi d'Italia.Da non perdere il nuovo spazio **Artimangialoro La Città degli Artigiani dei Gusti**, gli incontri didattici che, da venerdì a domenica dalle 10:00 alle 22:00, si svolgono nell'area del Mercato di Roma Baccalà.**Sabato 11 settembre** alle 20:30, cena a cura dell'Ambasciata di Norvegia, il paese dello stocco e del baccalà. Un altro indissolubile connubio culinario è al centro degli appuntamenti realizzati da ARSIAL dal titolo **Potate e baccalà, storia di un amore senza fine**, che vede coinvolti l'Alleanza tra Cuochi e i Presidi Slow Food Lazio.Da venerdì a domenica, si alternano nei laboratori di piazza Sauli, un Oste della Tuscia, un Oste del Reatino e un Oste della Ciociaria, per dare vita a uno **cooking show** dedicato alla cucina tradizionale del baccalà nel Lazio e alla **biodiversità della patata lazziale**.RASSEGNA
STAMPA

Aggiungi al mio viaggio Condividi

Informazioni

QUANDO

dal 9 Settembre 2021 al 12 Settembre 2021

RADIO FOOD

Home News Radio Food Live Eventi Redazione Contatti

Eventi, News ■ 06/09/2021 ■ Redazione

Roma Baccalà: tra cibo, storia e mito

[Facebook](#) [Twitter](#) [Instagram](#)

RB ROMA BACCALÀ

Cerca...

Autore 

ROMA BACCALÀ - DAL 9 AL 12 SETTEMBRE

THE SIAMO

ROMA BACCALÀ

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

Dal 9 al 12 settembre 2021, nel quartiere Garbatella, arriva la seconda edizione di Roma Baccalà: la manifestazione che celebra la cultura e la tradizione gastronomica del baccalà nelle sue numerose sfaccettature.

Dopo il successo della prima edizione, torna Roma Baccalà dal 9 al 12 settembre in collaborazione con l'VIII Municipio di Roma: quattro giorni dedicati ai baccalà e alle sue "Irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità" animeranno il quartiere Garbatella.

"Il calore con il quale il quartiere e la città hanno risposto alla prima edizione ci ha pienamente convinti che Roma Baccalà è importante per noi e per le persone che attraverso questo incredibile prodotto, sembrano aver ritrovato un'anima antica che unisce nei momenti comunitari" dichiarano gli organizzatori Antonella Bussotti e Luca Broncoleo.

Ricco e variegato il calendario degli appuntamenti che prevede incontri, assaggi, laboratori e riflessioni intorno alla specialità ittica che chiama in causa storia, religione, antropologia e cultura popolare. "Un'edizione questa che entra nel cuore della tradizione, dove la cultura del baccalà in Italia, ha un posto importante. Ecco che abbiamo scelto di non proporre 'street food' nel senso ormai più diffuso del termine ma di scegliere la versione degli Otri di Roma più storici ampliando la proposta culinaria e di affiancarci al racconto delle sagre dedicate al baccalà che sono tredisime nel nostro paese, per una visione complessiva culturale focalizzata sulla storia, sui riti, sulle usanze" specifica Francesca Rocchi, diretrice artistica di Roma Baccalà.

La proposta gastronomica di Roma Baccalà sarà infatti affidata a **Ostissimi**, l'Associazione degli Otri di Roma promotori della tradizione culinaria capitolina, che per l'occasione realizzeranno un ventaglio di proposte a base di baccalà: l'**Oste Matteo** preparerà la Crema di ceci e baccalà con crostone di pane al rosmarino; **Flavio al Velavevodetto** farà il Filetto di baccalà fritto e gnocchi mediterranei; **Hosteria Grappolo d'Oro** preparerà il Baccalà mancato; **Proloco Trastevere** cucinerà il Baccalà in umido con peperone crusco; **Osteria Fratelli Mori** farà la Polpetta fritta di patate e baccalà con nasonese all'uglio nero e la panzanella di baccalà; **Roberto e Loretta** realizzeranno lo Sformatino di baccalà con patate e cipolla di Tropea; **Stefano Callegari** farà il Feligel di baccalà e fave con humus romano e **Albos Rosario** preparerà la Tartare di

THE LUNCH GIRLS

EXPERIENCE

The Lunch Girls

WWW.THELUNCHGIRLS.IT

Dove si va a pranzo oggi? Te lo dicono le The Lunch Girls!

SHOPPING

HOLAPICK
MAXI DRESSES
FOR WOMEN



[Eggs](#) [Chi Siamo](#) [Cosa Facciamo](#) [Corsi di Cucina e Vino](#) [Le ricette](#) [Annunci Food](#) [Collabora con Noi](#) [Movimento Christmas Shop](#)

[Città](#) [Tipologia](#) [Prezzo](#) [Cerca](#)

 **PUNTARELLA ROSSA**

Home | Roma | Where to eat in Rome | Things to do in Rome | Milano | Napoli | Firenze | Bologna | Genova | Palermo | Torino

2 Settembre 2021 | Commenti: 0 | [Relazione](#)

Eventi Roma settembre 2021. Lasciate alle spalle le vacanze, il mare è il relax, si torna alla vita di tutti i giorni in città, fatta di lavoro, traffico e grattaciapi. Ma oltre al bagaglio di problemi post ferie, ad attenderci ci sono anche tutta una serie di appuntamenti enogastronomici da non perdere! li abbiamo raccolti qui, con le relative date e le informazioni necessarie per prenotazioni e ingressi.

Post in aggiornamento*

Roma Baccalà (9-12 settembre)



Dal 9 al 12 settembre 2021, nel quartiere **Garbatella**, arriva la seconda edizione di **Roma Baccalà**: la manifestazione che celebra la cultura e la tradizione gastronomica del baccalà. Il calendario degli appuntamenti prevede incontri, assaggi, laboratori e riflessioni intorno alla specialità ittica che chiama in causa storia, religione, antropologia e cultura popolare. La proposta gastronomica di Roma Baccalà sarà infatti affidata a **Ostissimi, l'Associazione degli Osti di Roma** promotori della tradizione culinaria capitolina, che per l'occasione realizzeranno un ventaglio di proposte a base di baccalà. **L'Oste Matto** preparerà la Cremma di ceci e baccalà con crostone di pane al rosmarino, **Flavio al Velavevodetto** farà il Fritto di baccalà fritto e gnocchi mediterranei; **Hosteria Grappolo d'Oro** proponrà il Baccalà mantecato; **Proloco Trastevere** cucinerà il Baccalà in umido con peperone crusco; **Osteria Fratelli Mori** farà la Polpetta fritta di patate e baccalà con majonese all'aglio nero e la panzanella di baccalà; **Roberto e Loretta** realizzeranno lo Sformatino di baccalà con patate e cipolle di Tropea; **Stefano Callegari** farà il Fefafel di baccalà e fave con humus romano e **Albos Rosario** preparerà la Tartare di baccalà. Per il **programma completo** basta cliccare [qui](#); si parte con il Primo Premio Di Arte Culinaria Acri Gran Roma Baccalà (il 9 settembre dalle 10 alle 18). 12 cuochi provenienti da tutta Italia, in rappresentanza di 12 associazioni di cuochi e 3 cuochi amatoriali si sfidano dal vivo in Piazza Damilano Sauli, per creare il migliore menu di baccalà e di concomitante sfida.

GARBATELLA
SETTEMBRE 2021

Home · Società trasparente · Sponsorizzazioni · Notizie · Sala stampa · IniziaZet

Zetema
progetto cultura

LA SOCIETÀ LE ATTIVITÀ I LUOGHI GARE E ALBO FORNITORI LAVORA CON NOI

museiInComune  ROMA PASS INFORMA GIOVANI

Zetema
progetto cultura

Zetema Progetto Cultura S.r.l.
Via Attilio Benigni, 59
00156 Roma
Tel 06 82077.1 / Fax 06 82077.105
info@zetema.it
direzione@pec.zetema.it

Partita IVA / Codice Fiscale
Registro Imprese di Roma
n. 05625051007
Capitale Sociale I.V. 2.822.250
R.E.A. di Roma n. 911475
Codice Univoco MSI/XCR1



FLICKR 

MAPPA SITO

 LA SOCIETÀ	Servizi per le biblioteche
 LE ATTIVITÀ	Osservatorio
Servizi museali	ARCHIVIO
Eventi corporate	 I LUOGHI
Servizi per i giovani	Musei in Comune
Didattica	Siti archeologici e monumenti
Mostre	Casi e luoghi della cultura
Progettazione e servizi tecnici	Ludoteche
Catalogazione	 Mappa
Turismo	 GARE E ALBO FORNITORI
Conservazione	 LAVORA CON NOI
Eventi	 INTRAZET



Appuntamenti, News

Roma Baccalà: quattro giorni per conoscere un prodotto simbolo della cucina popolare

7 Settembre 2021 Redazione

Dal 9 al 12 settembre, al quartiere Garbatella, va in scena la manifestazione che omaggia un ingrediente versatile e molto amato in tutta Italia. Tra storia, mito e tradizioni regionali.

Regione che vai, ricetta con il baccalà che trovi. Da Nord a Sud della Penisola, territori dell'entroterra compresi, la cucina italiana ha una lunga consuetudine con un prodotto documentato nel nostro Paese sin dal XV secolo – favorito dal peculiare metodo di conservazione – intrecciato a doppio filo con la cultura gastronomica popolare non solo per motivi nutrizionali (altamente proteico), ha sempre permesso di portare in tavola un pasto sostanzioso, anche nelle situazioni più difficili, ma anche religiosi (identificato come sostituto ideale della carne nel periodo di Quaresima). E sono molteplici le variazioni sul tema dovute all'incontro con gli ingredienti locali: **dal baccalà ligure alla brondocujun** (mantecato, con l'aggiunta di pinoli e olive taggiasche) **alla golosa preparazione "inventata" a Napoli**, dove il pesce è infarinato e fritto prima di finire in teglia con sugo di pomodoro, capperi, olive e origano. A Roma, invece, la tradizione vuole che alla Vigilia di Natale **il baccalà sia cotto in forno, con cipolle e patate, condito con salsa di pomodoro, pinoli, olive e uvetta**, servito quasi fosse uno sfornato.

Proprio la Capitale, **dal 9 al 12 settembre**, celebra la cultura del baccalà – tra cibo, religione, storia, miti e casualità – con una manifestazione – alla sua seconda edizione – ospitata al quartiere Garbatella. Organizzata da Antonella Bussotti e Luca Broncolo (con la direzione artistica di Francesca Rocchi), **Roma Baccalà** proporrà un calendario di incontri, assaggi, laboratori e approfondimenti, focalizzandosi su riti, usanze e aneddoti. Anche per questo – con l'idea di andare oltre la più classica offerta street food, valorizzando invece le ricette delle tradizioni regionali – la proposta gastronomica è affidata a **Ostissimi**, l'Associazione degli Osti di Roma, che per l'occasione realizzerà una serie di elatti mozzarelli a base di baccalà: l'**Oste Matto** con la Crema di ceci e baccalà con crostane di pane al rosmarino, Flavio al Velavevodetto con il celebre filetto fritto.

mentelocale

mentelocale

Food Roma Giovedì 9 settembre 2021

Roma Baccalà 2021 alla Garbatella: assaggi, incontri e laboratori. Il menu

Dopo il successo della prima edizione, torna **Rome Baccalà** dal 9 al 12 settembre in collaborazione con l'VIII Municipio di Roma: quattro giorni dedicati al baccalà e alle sue **irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità** animeranno il quartiere Garbatella.

Ricco e variegato il calendario degli appuntamenti che prevede incontri, assaggi, laboratori e riflessioni intorno alle specialità itiche che chiama in causa storia, religione, antropologia e cultura popolare.

La proposta gastronomica di Rome Baccalà 2021 sarà affidata a **Ostissimi**, l'associazione degli Osti di Roma promotori della tradizione culinaria capitolina, che per l'occasione realizzeranno un ventaglio di proposte a base di baccalà: l'**Oste Matto** preparerà la **Crema di ceci e baccalà con crostane di pane al rosmarino**; **Flavio al Velavevodetto** farà il **Filetto di baccalà fritto e gnocchi mediterranei**; **Hesteria Grappolo d'Oro** prospri di **baccalà mantecato**; **Proloco Trastevere** cucinerà il **Baccalà in umido con peperone crusco**; **Osteria Fratelli Mori** farà le **Polpette fritte di patate e baccalà con manzana all'aglio nero e la paranza di baccalà**; **Roberto e**

La Dog
Tiburti

Aperi

Tour
Person

Aperi

Sagre a Roma, dallo street food a Vinòforum: dove andare, cosa mangiare

di Alessandra Pistolese

In questo secondo weekend di settembre da venerdì 10 a domenica 12, l'autunno è ormai alle porte e sagre ed eventi enogastronomici tornano ad animare Roma e il territorio laziale. Tra vino, frittelle, street food e pesce fritto ce n'è per tutti i gusti. Andiamo a vedere dove andare e cosa mangiare.

Vinòforum, diciottesima edizione tra vini e cucina d'autore

Da venerdì 10 a domenica 19 settembre nel Parco Tor di Quinto di Roma torna **Vinòforum**. Quest'anno festeggia il suo diciottesimo compleanno con un'edizione speciale: Centinaia di cantine vitivinicole italiane e internazionali, chef stellati, ristoranti, enoteche e realtà del campo gastronomico, si troveranno riuniti nel parco di circa 12.000 metri quadrati di spazi verdi. Si prospettano perciò dieci giorni di vino e propria maratona del gusto. Una novità di quest'anno è la sezione dedicata alla cucina d'autore per la prima volta curata interamente dalla redazione di **Food&Wine Italia**, con 30 chef provenienti da Roma e dal Lazio che a rotazione si trasferiranno nelle cucine a vista del **Temporary Restaurant**, proponendo ognuno un menù di tre piatti, di cui uno improntato all'idea di ripartenza sostenibile. Da non perdere **The Night**

Blog di marinoenogastronomictour

Far turismo e scoprir ottimo cibo

[Homepage](#)

Inaugurato a Roma l'evento enogastronomico dedicato al baccalà

10 Settembre 2021 da marinoenogastronomictour

[Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#)



È stata inaugurata ieri, nello storico quartiere della Garbatella in Roma, la manifestazione che, per quattro giorni, dal 9 al 12 settembre, sarà dedicata ad un piatto tipico della tradizione romana, il baccalà (baccalà e ceci) e alle sue "Inresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità".

GARBATELLA
SETTEMBRE 2021

ROMA TODAY

Notizie Cosa fare in città Zone ≡ Q

Il PD Roma oltre le elezioni: chi comanda davvero dopo la vittoria di Gualtieri



Matteo Scarlino



Anna Giuffrida
09 settembre 2021 10:30



WEEKEND

Weekend a Roma: cosa fare sabato 11 e domenica 12 settembre

Cosa fare nel fino settimana a Roma



Weekend di metà settembre, con la città che torna a popolarsi di romani e l'estate che continua ad essere godibile. Anche vicino casa. Protagonisti di questo fine settimana sono soprattutto i quartieri, con eventi enogastronomici e di street food. Ma anche di cultura e teatro, che li trasformano in speciali siti d'arte a cielo aperto. Il cartellone di eventi non dimentica le famiglie e i bambini, con laboratori dedicati al

RASSEGNA
STAMPA

10 CANALEDIECI

NEWS - GLOBAL RUBRICHE - SPORT - DIRETTA TELEGIORNALE SERVIZI TG PROGRAMMI Q

ROMA BACCALÀ - FESTIVAL DELLA BIODIVERSITÀ

Piazza Damiano Sauli di Garbatella, dal 9 al 12 settembre - Festival della biodiversità. Contenitore di storia e storie, laboratorio di ispirazioni culinarie, Roma Baccalà è un'esperienza da vivere. Quattro giorni in cui si alterneranno ospiti da tutta Italia, tra storici, antropologi, chef, giornalisti, scuole di cucina e i migliori esti di Roma, per raccontarci la tradizione, la forza e il gusto di questi straordinari cibi: lo stocco e il baccalà.

Qui per maggiori info sul [programma](#)

Per info 335 341121

Sabato 11 settembre 2021



SENTERIO DELLE 100 QUERCIE

Ore 17.00 - via del Lido di Castel Porziano - "Sentiero delle 100 Querce"

Appuntamento al parcheggio sul lato sin. poco prima della curva in direzione della Litoranea venendo dalla Colombo (subito dopo incrocio con via Marebbe), il Dott. Simone Cecobelli vi guiderà in un nuovo, sorprendente itinerario che abbiamo battezzato: "Sentiero delle 100 Querce". Partendo da Castel Fusano, nella Riserva Litorale Romana, nell'area denominata Cacciuta, il percorso si affaccia sulla Tenuta Presidenziale e si allunga sull'argine destro del Canale di Partanello detto anche di Palocco.

NEWS

Roma Baccalà: alla Garbatella quattro giorni tra cibo e cultura

Post on: Set 10, 2021 |  Michele Piatti - | 

 Print  PDF  Email



Dal 9 al 12 settembre 2021 arriva la manifestazione che celebra la cultura e la tradizione gastronomica del baccalà nelle sue numerose sfaccettature.

Dopo il successo della prima edizione, è tornato Roma Baccalà dal 9 al 12 settembre 2021 in collaborazione con l'VIII Municipio di Roma: quattro giorni dedicati



HOME

EVENTI FOOD & WINE

DISPENSA ▾

RISTORANTI ▾

PIZZA GOURMET

Roma Baccalà: dal 9 al 12 settembre nel quartiere Garbatella la manifestazione che celebra la tradizione gastronomica del baccalà

BLOG NEWS

EVENTI FOOD & WINE

FOOD NEWS



Roberta Mancia

0



● HOME ● BREAKING NEWS ● BUSINESS ● SPORTS ● WORLD ● ENTERTAINMENT
● HEALTH ● COVID-19

Italy24 News English > Local News > Local News

✓ Roma Baccalà: four days between food and culture at Garbatella

LOCAL NEWS Deborah ● News ○ 2 months ago ○ REPORT

From 9 to 12 September 2021 comes the event that celebrates the culture and gastronomic tradition of cod in its many facets.

After the success of the first edition, it is back Roma Baccalà from 9 to 12 September 2021 in collaboration with the VIII Municipality of Rome: four days dedicated to cod and its *Irresistible*

La tradizione del *cicheto* veneziano è un triangolo di navigazione nella mappa tra la Serenissima, i mari del Nord e la Spagna atlantica.



Di Arianna Galati | 11/09/2021



● ESPERIENZE DI gusto

Gli Osti di Roma raccontano il pesce che unisce l'Italia al Nord Europa per la seconda edizione di Roma Baccalà. **Ecco tutti i piatti.**

Garbatella si mobilita per omaggiare sua altezza il merluzzo nordico, che a seconda che arrivi in tavola essiccato o salato, prende il nome di stoccafisso o baccalà (tranne in Veneto, ma questa è un'altra storia).



[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)



Baccalà, la tradizione culinaria italiana che viene dalla Norvegia

15 Settembre 2021

16
SHARES



0 TIGUIDO IN CANTINA TIGUIDO AL CINEMA TIGUIDO AL BENESSERE TI GUIDO A TI GUIDO ALLO SPORT

ROMA BACCALÀ': la festa alla Garbatella conquista Roma



15 MILA PERSONE IN 4 GIORNI PER GUSTARE IL GRANDE PESCE DEL NORD E TUTTA LA SUA CULTURA

E' stata un successo "Roma Baccalà", la kermesse di 4 giorni dedicata al baccalà e allo stoccafisso, merluzzi differenziati solo dalla modalità di conservazione - sotto sale o seccati al vento su graticci - ed entrati in tutte le tradizioni regionali italiane. Ideata dalla storica e comunicatrice della gastronomia **Francesca Rocchi** e realizzata in collaborazione con l'VIII Municipio di Roma, questa seconda edizione ha raccontato questo prodotto in tutte le sue "irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità" come recitava il suo claim.

Dal 9 al 12 settembre la manifestazione ha registrato più di 15.000 persone e 2.000 presenze nei tanti momenti culturali e negli showcooking in programma. "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



brossima edizione è già nei nostri cuori: qualità, tradizione, promozione, sinergia sono le nostre parole" - hanno detto **Antonella Bussotti** e **Luca Broncolo**, fondatori di **Un/Lab**, società che si occupa di pianificazione, organizzazione e gestione di eventi. Soddisfatta anche **Francesca Rocchi**, direttrice artistica e attivissima della nascita dell'evento e nei rapporti con i protagonisti e con il pubblico. "Analizzando il successo della seconda edizione di Roma Baccalà - ha detto - 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 ostene 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".

Molto apprezzate dal pubblico le proposte gastronomiche realizzate dai migliori titolari della vera cultura della Capitale, riuniti nell'**Associazione degli Osti di Roma** che, che hanno saputo armonizzare la tradizione con un tocco innovatore nei 6.500 piatti serviti. Tra loro, l'Osto Matto ha preparato la Crema di ceci e

Edizione record per Roma Baccalà 2021

di: **Redazione Press Italia** / del: 15 Settembre 2021 / in: EnoGastronomia / tag: #municipiodiroma, #roma, #romabacca

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



ROMA - 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

...

13°C - 18 Novembre, 2021 | PAGINEHORECA.IT | HORECANEWLETTER.COM | HORECATV.IT | ILFRUDICASA.IT | [Italiano](#)

Seguici su: [Facebook](#) [Instagram](#) [LinkedIn](#) [Twitter](#) [YouTube](#) [RSS](#)

HORECA NEWS.IT

IL PORTALE DEL "FOCUS HORECA"

FRASSASI
REGGIO AL POVE
COPPIABILE
PROTEIN

ACQUA MINERALE
FRASSASI
REGGIO AL POVE
COPPIABILE
PROTEIN

Il nostro pack è in R.Pet.
50% riciclabile e 100% riciclabile.
Frassasi è l'acqua autentica... e responsabile

Scopri di più su [acquafrasassi.it](#)

HOME • NOTIZIE • PRODOTTI • BUSINESS • HO.RE.CA. • MULTIMEDIA • PODCAST • AGENDA • PARTNERS • ARCHIVIO • Search here...

TUTTE LE NEWS | I Mini è ora in carta riciclabile | Roberto Rinaldini presenta i suoi levitati di Nabale. Fra tradizione, innovazione e una limited edition | MXOLOGY Academy propone la terza

HORECA NEWSLETTER

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER PER RICEVERE OGNI GIORNO
LE NOTIZIE DEDICATE ALL'HORECA. ATTRAVERSO LE NOSTRE COMUNICAZIONI

ISCRIVITI

PAGINE HORECA PRODOTTI | PAGINE HORECA ORGANIZZAZIONI | PAGINE HORECA AZIENDE | PAGINE HORECA AZIENDE | PAGINE HORECA AZIENDE | PAGINE HORECA AZIENDE | PAGINE HORECA PRODOTTI

RISCHIO ZONA GIALLA:
COSA POTREBBE SUCCEDERE PER IL CANALE HORECA

Rischio zona gialla: cosa potrebbe succedere per il canale Horeca

Redazione - 18 Novembre 2021

Slow Food è il nuovo initiativa per la promozione della cultura gastronomica nel mondo

Redazione - 18 Novembre 2021

Ritter Sport sempre più sostenibile: il pack dei Mini è ora in carta riciclabile

Redazione - 18 Novembre 2021

Rolling Stone e Monk annunciano i 5 vincitori di Caffè Unplugged

Redazione - 18 Novembre 2021

Guarda HORECATV in streaming

LEGGI TUTTE LE NOTIZIE DI OGGI

BALLE PICCOLE DOLOMITI IL BRICK DOG STILE

MARGHERITA SINCE 1845



A photograph of two men standing side-by-side. The man on the left is wearing a dark suit and glasses, smiling. The man on the right is a chef with a beard, wearing a white chef's coat over a blue apron that has "SEASIDE COOK" printed on it. He is also smiling and holding a white plate with food on it.

Tanti ospiti al festival

La Norvegia protagonista a Garbatella

GARBATELLA
SETTEMBRE 2021

Non solo ricette nostrane alla seconda edizione del festival Roma Baccalà, organizzato a Garbatella da Antonella Bussotti e Luca Broncolo. In piazza Damiano Sauli protagonista per una sera la Norvegia, capitale europea dello stocco e del baccalà (dove il settore ittico traina l'economia di molte comunità locali), con un parterre di ospiti d'eccezione: l'ambasciatore della Norvegia a Roma Johan Vibe e Gunvar Lenhard Wie, direttore per l'Italia del Norwe-

gian Seafood Council. L'occasione è stata una cena firmata da uno chef molto speciale, che centellina le uscite dalla sua cucina capitolina – letteralmente – esclusiva, Vegard Folstad, che guida i fornelli dell'ambasciata norvegese. Dal suo ricettario ha offerto il baccalà con insalata di patate, salsa al burro e profumo di limone ai palati romani. Che non si solo lasciati sfuggire l'evento, andato sold out.(N. Dis.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1

IL TEMPO

FINO A DOMENICA

PIEMONTE DOMENICA
Partita la seconda edizione della manifestazione dedicata al piatto tipico della cucina popolare.

Il baccalà «inviade» la Garbatella

Incontri, riflessioni, «assaggi» e laboratori animeranno le strade dello storico quartiere

FRANCISCA MARIANO

— Dopo il successo della prima edizione, siamo finiti Baccelli fino al 12 settembre, in collaborazione con l'Ufficio pubbliche relazioni dell'Ente.

Eziochi (direttore artistico): «Abbiamo scelto di non proporre "street food" ma la versione degli Osti di Roma più storica»

o, nelle trattorie», specifica Francesca Rocchi, direttore artistico di Roma Sacchetti. La proposta gastronomica sarà lanciata ufficialmente a Ostuni nel 1993. L'Associazione degli Città di Roma ha promosso della città un progetto di riconversione culturale, che per l'occasione realizzando un ventaglio di proposte a base di bacalà: l'Oste Marzo preparerà la Cirenaica di ceci e bacalà con crostini di pane ai rosmarini; Pasticci di Viterbo avranno la ricetta di bacalà fatto a gnochetti

menti di Francesco Grapigliano d'Orsi proprietari il Banco di Mantova. Primo Testame stesso escluderà il lascito in testamento con paperglossa (Dott. Cesare Fratelli) Masi ferisca la Polpetta frutta di patate e baccalà con la ricetta della Signora di Baccalà. Befana e Lazzaro realizzerebbero le illustrazioni di banchieri con passione e spavalderia. Il Signor Gatti e il Signor Cipolla e il Signor Tassanini e il Signor Fattalà di Baccalà e il Signor Giacomo Rossetti e il Signor Alfonso Rossetti preparerebbero la Torta di baccalà. Per saperne di più sul progetto di Cremona e per avere un prezzo piano per l'acquisto dell'edificio si raccomanda, in programma oggi, venerdì 10 settembre, alle ore 21.00,

zione il Banco Bari, tra apprezzamenti che celebraziano le sagge di banca, un'ottima gestione dei rischi e buoni bordighi d'Italia, in cui si coglie oggi, alle ore 10 di oggi, la massima sicurezza. In Toscana, invece, si è già al 10,000 di saghe del Banco di Sardegna, mentre il 10,000 alle ore 10,000 di Saghe del Banco di Sardegna non è più percepito come una catastrofe, ma come uno spazio Armanegaud. La Città degli Angeli di Bari, invece, ha deciso di chiudere la sua banca da mesi e, mentre il Consorzio di Mevico di Roma e Bari, composta insieme alla Banca di Sardegna e alla Banca di Roma, è stata costituita dalla Associazione Pensi di Roma.

**PARCO DEL CELLO
Vivaldi**

dirige Vivaldi

ma Per il suo 8. Imagno, presso il Parco delle Cascine, di Firenze, nel Colosseo, con i suoi 4.000 musicisti, «Vivaldi dirige Vivaldi» con il direttore d'orchestra Paolo Villani e Alberto Miani. Transmette da sua persona paurosa. Paolo Villani dirige l'orchestra d'Arte 1 della Statale d'Ancona, con cui, all'inizio di Marzo, esegue la sinfonia n. 12 in sol minore di Cecilia, orchestra di livello artistico assoluto, della quale fanno parte anche molti musicisti della Accademia Nazionale. In seguito una selezione musicale tratta da alcune composizioni di Antonio Vivaldi, tra cui "L'Estate" da "Le quattro stagioni", "Il Pomeriggio d'estate", "Il Pomeriggio d'inverno", "Il Pomeriggio di Favoloso", il concerto in re minore "Il Pomeriggio", il Concerto in C la minore da "Le quattro stagioni". La serata è curata da Paolo Villani e organizzata per la celebrazione dei "Adriatici Olimpi". La buza di

AVENTINO
**Tanto jazz
con la Rufa band**

Il festival «Alma stradale di Riva Beccaria» propone un viaggio alla fine del jazz, dopo la presenza dei discepoli. «Una ricerca di forme fondate 2000 anni fa», spiega il direttore artistico, «University of Fine Arts». Anza Drago e Vivaldi, Daniela Rocca e altri compositori italiani e stranieri, con cui si eseguiranno opere come il violinista Hahn e il pianista Gómez. A fine giornata, il 14 maggio nella chiesa dei Santi Quirico e Giulitta, si esibiranno precedenti al grande contest musicale italiano Daniela Rocca. Si tratta di una giovane cantante che ha partecipato ai concorsi internazionali di canto «Voces 2000» e «L'isola della canzone».

The image shows the front cover of L'Espresso magazine. The title 'L'Espresso' is at the top in large letters, with 'Settimanale di cronaca e cultura' below it. A large photo of a woman in a purple dress is the central focus. The headline 'Supplenti in tilt per il cervellone' is written across the middle. Other text on the cover includes 'IL TEMPO Roma', 'PROMOZIONI A CEDRICCI PER IL BISOGNO DI RIVISTA', and 'L'Espresso' in the bottom right corner.

RASSEGNA TAMPANA



romabaccala.it