

RASSEGNA
STAMPA



Hanno parlato di noi

oltre 80 testate
giornalistiche!

romabaccala.it



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 LANCIASSIMO GIOVANE
COMICO PROTAGONISTA
CON "IL MANSPLAINING
SPIEGATO A MIA FIGLIA" INVITI
A PAG. 5

NOTTE SUL PALCO
ROCK TARGATO ITALIA
VENERDI' ALLA CAVEA IL
CANTAUTORE PROPONE LA SUA
ANTOLOGIA E LE NOVITÀ
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

GITA IN MAREMMA
IL GUSTO DI COLLINA
A MANGIANO E INTORNO TRA
DEGUSTAZIONI DI VINO E OLIO
VISITE AI BORGHI MEDIOEVALI
E RELAX TERMALIS INVITI
A PAG. 43

DAL 9 AL 15 SETTEMBRE

la Repubblica

TROVAROMA

ROMA BACCALÀ

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

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

INGRESSO
GRATUITO

ROMA
BACCALÀ

GARBATELLA
SETTEMBRE 2021

...

Corriere della Sera | Sabato 11 Settembre 2021

TEMPO LIBERO | 13



«Roma Baccalà»
Garbatella,
la gara
tra 15 cuochi

Partenza in grande stile a Garbatella per la seconda edizione del festival Roma Baccalà, organizzato da Antonella Bussotti e Luca Bronzolo, con una piazza Damiano Sauli andata sold out tra degustazioni, incontri e il premio di arte culinaria Acir «Gran Roma Baccalà», che ha visto sfidarsi ai fornelli 15 cuochi arrivati da tutta Italia. Nella giuria, presieduta dal pluripremiato Fabio Tuccella (fondatore della Nazionale Italiana Cuochi), c'era anche Fi-

lippo Campoli, chef amatissimo in tv e maestro dei «cibi di scena» immortalati in film come «Mission Impossibile 3», «Mangia, prega, ama» con Julia Roberts e «To Rome with love» di Woody Allen. E ad aggiudicarsi il premio è stato un romano: Rocco Paglia, classe 1987, per il suo baccalà arrostito con tortino di patate croccante, crema di burrata e cipolla rossa di Tropea in agrodolce. (N. Dits.)

di Repubblica

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 & Talent, la sfilata presentata da Eleonora Daniele per far conoscere il lavoro di giovani designer italiani e internazionali. Organizzato da Università Campus 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 pedana le creazioni degli studenti di Fashion design di Roma, Milano e Bergamo e le capsule collection realizzate dagli allievi della Myron E. Ullman, Jr. School dell'Università di Cincinnati, della Pontificia Università Cattolica di Rio de Janeiro e della Caribbean Academy of Fashion dell'Università di Trinidad and Tobago. All'evento ha partecipato anche lo storico liceo artistico statale in via di Ripetta.

di Repubblica



Sperimentali | Tre proposte presentate dagli allievi dell'Accademia del Lusso e dell'Università Campus

Per il «Longines Global Champions Tour»



Professionista | Athina Onassis, nipote dell'aristocratico greco Aristoteli Onassis. La figlia di Steve Jobs | L'amazzone Eve

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

Fasti 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 ingorgo di cavalcatori 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'iPhone: Eve Jobs, classe 1998, figlia minore (la terza) del co-fondatore di Apple Steve Jobs, è sbarcata a Roma per partecipare alle gare individuali e a squadre del circuito LGCT con Harry Smolders nella compagnia Paris Panthers. Modella e influencer, con 2,5 milioni di follower su Instagram dove pubblica numerosi post che la ritraggono in sella ai purosangue o con le medaglie conquistate, è un

elemento di punta del team Usa. Nell'ovale che fu già arena sportiva nell'antica Roma, è scesa anche Athina Onassis, nipote di Aristoteli Onassis, che ha intrapreso da tempo la carriera 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 Edwina Tops-Alexander, ex-pilota del circuito, e del caporal maggiore dell'Esercito Alberto Zorzi, seguito dagli ospiti dalla compagnia, la modella Anna Gigli Molinari. Segnalati in arrivo Alessio Sakara, campione di arti marziali e conduttore tv, e il giocatore di beach volley Daniele Lupo.

Roberta Petronio
di Repubblica

DA NON PERDERE

«EMotion», ingresso gratuito

L'Art Forum Wuth Capena propone la mostra «EMotion». Ingresso gratuito su prenotazione e con grandi spazi. Lun-ven, dalle 11 alle 17.

«Flow», Alessandro Twombly

La galleria di Alessandro Bonomo in via del Gesù, ripete con la mostra di Alessandro Twombly «Flow» da martedì a venerdì, dalle 11.30 alle 18.30.

Le «Isole» di Anna Budkova

Il Museo di Roma accoglie la videoinstallazione «Isole» dell'artista Anna Budkova. Ingresso gratuito, prenotazione consigliata. Mar.-dom., 10-18.

Toiletpaper tra foto e grafica

A Villa Medici 40 fotografie nate dalla collaborazione fra il magazine Toiletpaper e Martin Parr, dal lunedì 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 Gorg) Extra Dolce» (2019-2021) - Martedì - domenica, 11-24.

La personale al museo Braschi

La prima personale dedicata al padre dei fotoreporter italiani «Adolfo Poma-Passoni. L'altro sguardo» al Museo di Roma Palazzo Braschi.

RASSEGNA
STAMPA

Ricevi ogni sera le notizie
più lette del giorno

Inserisci la tua email

ISCRIVITI

☐ Dichiaro 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 crudo a quello con patate e cipolle di Tropea.

GAMBERO ROSSO®

Notizie

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

5 Set. 2021, 10:28 | a cura di Michele Becchi



RICETTE, DEGUSTAZIONI, FORUM E CONVEGNI, 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

di Alessandra Tibello contributor



ROMA
BACCALÀ

GARBATELLA
SETTEMBRE 2021

...

ANSA T&G Fiere&Eventi

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 15:14 Sonni alla redazione 0



- 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



RETAIL INDUSTRIA PERSONE TECH

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

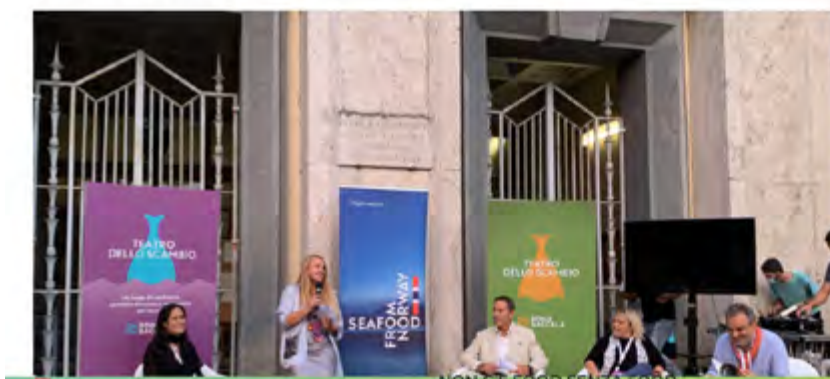
CONSUMI O SCEGLI? all'ingrosso

Baccalà, sostenibile è meglio

SPONSORED **FRESCO** + 8 min

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



MARK UP

MARKETING
& CONSUMI

PROTAGONISTI

QUADERNI

REAL ESTATE
& FRANCHISING

PHARMA LAB

DIGITAL
MANAGER
CLUB

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

Nsc, Italia primo mercato per il pesce norvegese

Letizia Scrami • 15 Settembre 2021



Dalla tradizione del baccalà al 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 velo

Iscriviti 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 tos

Twitter

Mark Up
@Mark_Up_

La percezione degli italiani rispetto al #salumi:

17 NOVEMBRE 2021

OGGI

ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP BENESSERE FAMIGLIA CUCINA OROSCOPO

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



VANITY FAIR

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



RICETTA

Baccalà: 5 ricette intramontabili

Parte il 9 settembre la seconda edizione di Roma Baccalà, quattro giorni per scoprire il meglio del baccalà e le ricette intramontabili.

di LINDA DE BASTO

...



GRAZIA

STAI LEGGENDO.

LIFESTYLE

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



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



SOSTIENICI >
ASSOCIATI >

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)

.....

ROMA
BACCALÀ

GARBATELLA
SETTEMBRE 2021

...

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 mitica 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

RASSEGNA
STAMPA

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



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 » 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.



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

REDAZIONE | 3 MESI FA

TEMATICA LETTERARIA STRANIERI IN ITALIA



Annunci Google

Invia commenti | Perché questo annuncio? |

SAPORI
NEWS.COM

HOME | I LUOGHI DEL GUSTO | I LUOGHI DEL BERE | EVENTI | DESIGN IN CUCINA | NEWS

f t i q

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

Il baccalà per quattro giorni re della Garbatella

19-22-23-24 NOVEMBRE

UNA DI SCONTRO



**Ultra Fine Oats
Butterscotch 2.5kg**

L'Avena istantanea Bulk è un integratore altamente nutritivo, ricavato dalla migliore avena scozzese disponibile sul mercato.

bul
bulk® Italia
bulk.it



ARTICOLI RECENTI



Mammola Funghi,
l'azienda che
valorizza i tesori
gastronomici del
territorio



Tenuta Maule,
passione e antico
amore per la
viticoltura



Vanini: cioccolato
biologico con
incarto
compostabile



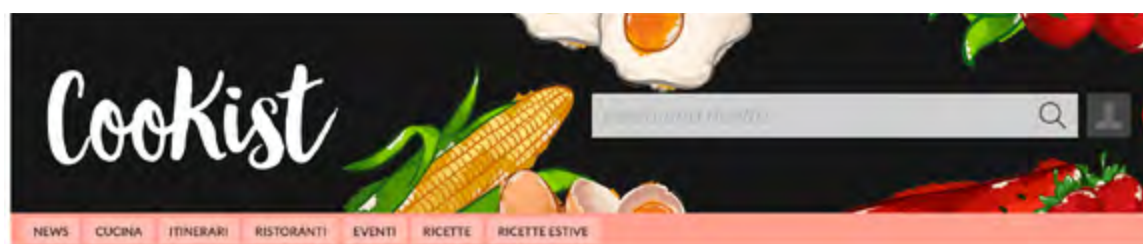
Batticor, il ristorante
dall'anima green



Tenuta del
Buonamico, dove
nasce lo spumante
Particolare



Sapori News
4870 18 pagine



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, aperta 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 e molto altro a Roma Baccalà.



TIBURNO.tv

Notizie dall'area Nord-Est di Roma

FLASH NEWS

PROMOZIONE - Il resoconto della 7ª giornata del Girone B Molituro,

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



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

TIBURNO IN DIRETTA FACEBOOK



Edizione record per Roma Baccalà 2021

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

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 territorio di Fiumicino protagonista a "Roma Baccalà" e alla "Sagra del pesce fritto"

di: **OFIUMICINO** / 13 SETTEMBRE 2021 / in: **CRONACA** / tag: **FIUMICINO, FREGENE**

"Quando si parla di buona gastronomia, Fiumicino è sempre presente e sempre viene interpretata" è quanto dice l'assessore 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 **ba da Eataty**, sempre a Roma. Questa volta, ha partecipato la **Pro Loco di Fiumicino** gustosissimo fritto di pesce, e soprattutto con 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

+



com.unica
agenzia giornalistica
diretta da PINO PELLONI

AMBIENTE & SALUTE

ECONOMIA & SOCIETÀ

ITALIA

CULTURA

RELIGIONE

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.



EVENTI DI GUSTO

Torna alla Garbatella "Roma Baccalà"



Un viaggio di quattro giorni dedicato al baccalà per celebrare 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 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



CIBO&BEVANDE EVENTI

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

di AGO 25, 2021 Garbatella, Roma Baccalà



(Agen Food) - Roma, 25 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, proprio attraverso il racconto di uno dei cibi più amati e cucinati al mondo: il baccalà o stoccafisso a marzuca 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.

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 verrà proposto nelle strade del quartiere. Sarà così possibile passeggiare, degustare e godersi la bellezza di Roma.

<https://romabaccala.it/>

#romabaccala #garbatella

LIFESTYLE
#MADEINITALY

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: Albino Rosario, Garbatella, Hosteria Grappolo d'Oro, Oste Matteo, 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

virtuquotidiane.it

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.



HOME IL PROGETTO STORIE INNOVATION RICETTE NEWS BEVERAGE

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 SFACCETTATURE.

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:

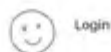
la manifestazione che celebra la cultura e la tradizione gastronomica del baccalà nelle sue numerose sfaccettature.

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**.

...

ZERO Roma



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
11:12:00 - 00:00

QUANTO
free

CONTATTI
Sito web



Uno street food festival di quattro giorni alla **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'Oste Matteo** preparerà la crema di ceci e baccalà con crostacei di pane al rosmarino; **Flavio al Velavevodetto** farà il fritto di baccalà fritto e gnocchi mediterranei; **Hosteria Grappolo d'Oro** proporrà il baccalà mantecato; **Protocolo Trastevere** cucinerà il baccalà in umido con peperone crusco; **Osteria Fratelli Mori** farà la polpetta frita di patate e baccalà con maionese all'aglio nero e la panzanella di baccalà; **Roberto e Loretta** realizzeranno lo sfornatino di baccalà con patate e cipolle di Tropea; **Stefano Callegari** farà il felalet di baccalà e fave con humus romano e **Albos Rosario** preparerà la tartare di baccalà.

Interessante anche la rassegna **Baccalà Folks** che 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 Borgericco sabato 11 alle 18:00 e la Sagra del Baccalà alla perugina di Badiola 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.

By [monica caboli](#) - 27/08/2021



SEGUICI SU



LIVE

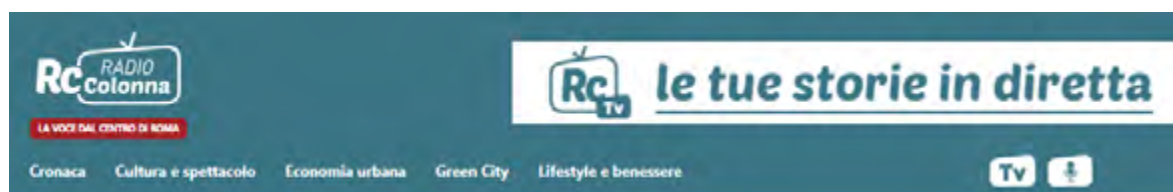
FOLLOW

FOLLOW

SUBSCRIBE

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"



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

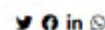
Torna "Roma Baccalà": a Garbatella dal 9 al 12 settembre

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](#)

28 Agosto 2021 ore 09:30
Ultimo aggiornamento il 27 Agosto 2021 ore 18:54



BAREFOOD IN ROME

ROMA
BACCALÀ

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 SFACCETTATURE.

Quattro giorni dedicati al baccalà e alle sue irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità animeranno il più variegato e **calendario degli appuntamenti**. Incontro, assaggi, laboratori e riflessioni intorno alla spacciata critica che chiama in anteprima la natura popolare.

Una manifestazione che verrà nel cuore della tradizione, dove la cultura del baccalà in Italia, ha un posto importante. Non si sa diffusi del termine: ma le varianti di Ostia o di Roma più storici. La cronaca culturale sarà arricchita dal racconto delle sue visioni complessive focalizzate sulla storia, sui miti, sulle usanze.

IL BACCALÀ VISTO DAGLI OSTI ROMANI

La proposta gastronomica di Roma Baccalà sarà affidata a **Ostisimi**, l'Associazione degli Osti di Roma promotori della tradizione. L'occasione un ventaglio di proposte a base di baccalà. L'Oste Matteo preparerà la **Crema di ceci e baccalà con crostacei di pasta**.



GARBATELLA
SETTEMBRE 2021

...

SNAPITALY
MAGAZINE



VIAGGI



ENOGASTRONOMIA



MODA



SPETTACOLO



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**

30 AGOSTO 2021 • SNAPITALY

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

14

Facebook

Twitter

«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»

RASSEGNA
STAMPA

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

● Redazione Viaggiamo Italia | 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

INGRESSO
GRATUITO

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 abbreviature.

KITTY'S
KITCHEN

📅 1 SETTEMBRE 2021 | EVENTI & COMUNICATI STAMPA

gli eventi enogastronomici di settembre 2021

f t g+ in



Buoni propositi e settembre vanno a braccetto e già da luglio ho iniziato un'attenta pianificazione del 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 rassegna delle belle manifestazioni ed eventi che rallegheranno questo mese.

Roma Baccalà

09-12 settembre a Roma - Garbatella piazza 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 stoccafisso.

Sul sito c'è un programma ben nutrito, 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'ex-terminal osteriore. La kermesse di Eataly darà la possibilità di assaggiare fritti di pesce e baccalà



eventiesagre.it

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



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

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)

UNIVERSOFOOD

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

| SETTEMBRE 2021

0 COMMENTI

IN : AGROALIMENTARE , FIERE & EVENTI , PRIMA PAGINA

0

**RB ROMA
BACCALÀ**

G. AMORE

m mentelocale

Roma



COSA FARE A ROMA OGGI DOMANI WEEKEND

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 4 2 Settembre 2021

Segui @indexfood

FRATELLI
Carli
S.p.A. (S.A.S. 2017)

CONSEGNA GRATUITA
FINO A NATALE

ORDINA ONLINE

Iscriviti alla Newsletter!

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

Search



LA TUA AREA RISERVATA



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!

...

RASSEGNA
STAMPA

Italia a Tavola



CHECK-IN

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



#NONTOC CATENILAPADELLA



⚡ 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



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 ALBERGHI

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, saggi, 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



060608 SCOPRI E ACQUISTA I SERVIZI TURISTICI,
L'OFFERTA CULTURALE E GLI SPETTACOLI DI ROMA

Cerca in tutto il sito 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

QUANDO	Visualizza
Dal 9 al 12 settembre 2021 evento confermato dalle ore 12:00 alle 24:00 Piazza Domenico Sauli	
PROGRAMMA	Visualizza
DOVE	Visualizza
Garbatella	
DOVE	Visualizza
Indirizzo: Piazza Domenico Sauli (centro sulla mappa) Zona: Quartiere Cretence (tutte le zone) [icona] [icona] [icona]	
INFORMAZIONI	Visualizza
Tutti gli appuntamenti sono gratuiti e prenotabili sul sito dell'evento Modalità di partecipazione: ingresso gratuito. Prenotazione obbligatoria	
CONTATTI	Visualizza
Sito web: https://romabaccala.it Email: info@romabaccala.it Cellulare: 335 341121 Facebook: www.facebook.com/romabaccala Instagram: www.instagram.com/romabaccala	
DESCRIZIONE	Visualizza
Dopo il successo della prima edizione, torna Roma Baccalà dal 9 al 12 settembre in collaborazione con l'Ufficio Municipale di Roma: quattro giorni dedicati al baccalà e alle sue inimitabili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e curiosità antiche e moderne. A aprire la proposta gastronomica Cretence, l'Associazione degli Osti di Roma promotori della tradizione culinaria capitolina, che per l'occasione realizzerà un ventaglio di proposte a base di baccalà. Ritro e ventaglio i calendari degli appuntamenti che prevede incontri, assaggi, laboratori e riflessioni intorno alla specialità che ha una storia, religione, antropologia e cultura popolare. Si parte giovedì 9 settembre dalle ore 15 alle ore 18 con il Roma Baccalà D'Arte, l'Arte del Baccalà, che vede la partecipazione di 15 cuochi provenienti da tutta Italia. In rappresentanza di 12 associazioni di cuochi e 3 cuochi associati che si	

A ROMA PER	SCOPRI ROMA	ROMA SITO TURISTICO UFFICIALE	IL TUO VIAGGIO	INFO UTILI
------------	-------------	----------------------------------	----------------	------------

Home / Manifestazioni / Roma Baccalà 2021

Roma Baccalà 2021



Food Lazio.

Da venerdì a domenica, si alternano nei laboratori di piazza Sauli, un Osto della Toscana, un Osto del Reatino e un Osto della Ciociaria, per dare vita a uno **cooking show** dedicato alla cucina tradizionale del baccalà nel Lazio e alla **biodiversità della patata laziale**.

Ostissimi, l'Associazione degli Osti di Roma promotori della tradizione culinaria capitolina, torna ad animare lo storico e vivace **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 usanze.

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 si attende l'assegnazione del **Primo Premio Di Arte Culinaria Acir Gran Roma Baccalà**: 15 cuochi provenienti da tutta Italia, in rappresentanza di 12 associazioni di cuochi e 3 cuochi associati, si sfidano dal vivo, per creare il miglior piatto di baccalà e 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 **Baccalà Polka**: tre appuntamenti che celebrano le sagre di baccalà, un aspetto folkloristico tipico di tanti borghi d'Italia.

Da non perdere il nuovo spazio **Artimanglandor: La Città degli Artigiani del Gusto**, 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 Isona, il paese dello stocco e del baccalà.

Un altro indissolubile connubio culinario è al centro degli appuntamenti realizzati da ARSIAL dal titolo: **Potato e baccalà, storia di un amore senza fine**, che vede coinvolti l'Alleanza tra Cuochi e i Presidi Slow



Aggiungi al mio viaggio



Condividi

Informazioni

QUANDO

dal 9 Settembre 2021 al 12 Settembre 2021



Home News Radio Food Live Eventi Redazione Contatti

Eventi, News 09/09/2021 Redazione

Roma Baccalà: tra cibo, storia e mito



Cerca...

Autore

ROMA BACCALÀ - DAL 9 AL 12 SETTEMBRE

— 08:05 —



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 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 itica che chiama in causa storia, religione, antropologia e cultura popolare. "C'è" 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 Orti 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.

La proposta gastronomica di Roma Baccalà sarà infatti affidata a Ostissimi, l'Associazione degli Orti 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 crostini di pane al rosmarino; Flavio al Velavevodetto farà il Filetto di baccalà fritto e gnocchi mediterranei; Hosteria Grappolo d'Oro proporrà il Baccalà mantecato; Proloco Trastevere cucinerà il Baccalà in umido con peperone crusco; Osteria Fratelli Mori farà la Polpetta frita di patate e baccalà con maionese 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 Fagioli di baccalà e fave con humus romano e Albos Rosario preparerà la Tartare di

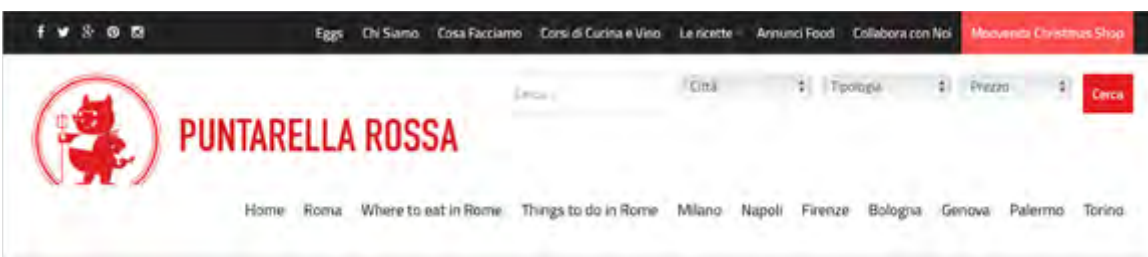
CHI SIAMO



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

SHOPPING





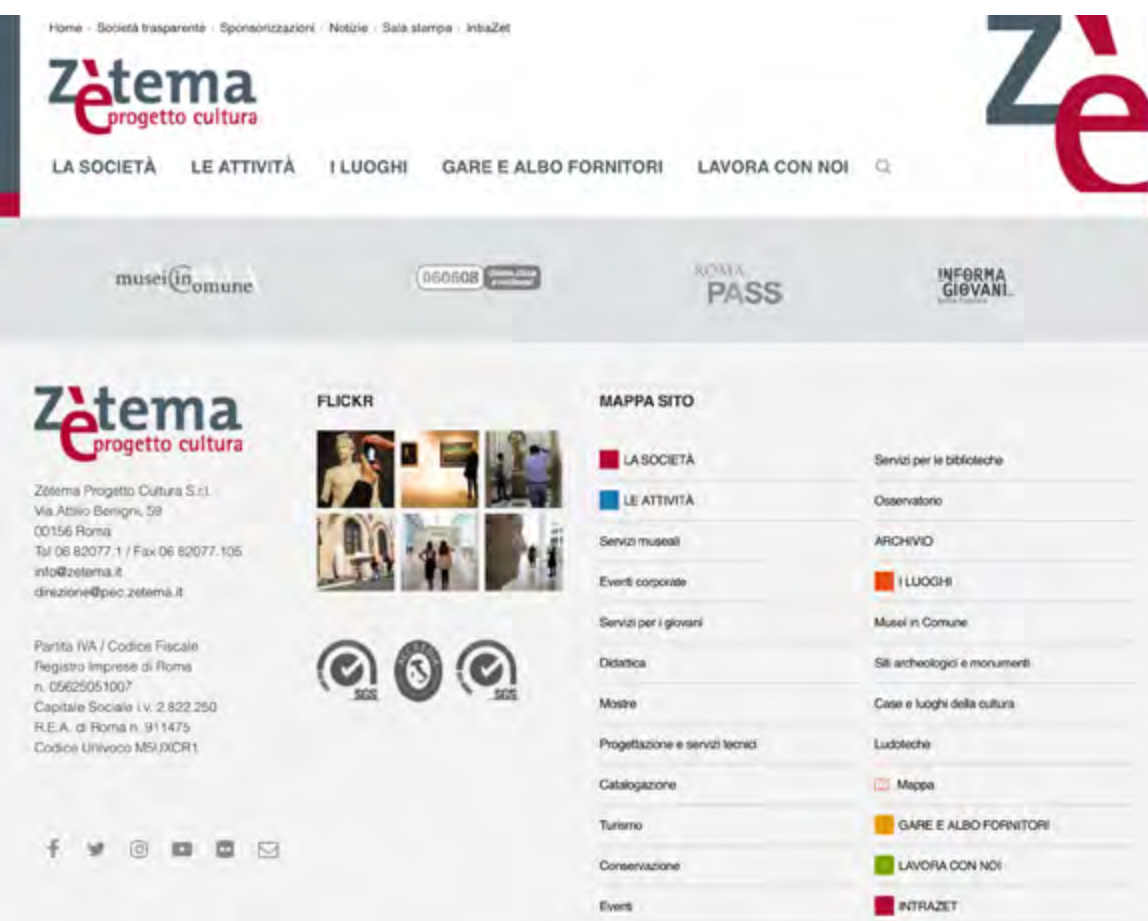
2 Settembre 2021 Commenti: 0 Delazione

Eventi Roma settembre 2021. Lasciate alle spalle le vacanze, il mare e il relax, si torna alla vita di tutti i giorni in città, fatta di lavoro, traffico e grattacieli. Ma oltre al bagaglio di problemi post ferie, ad attendervi 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 Crema di ceci e baccalà con crostacei di pane al rosmarino; **Flavio al Velavevodetto** farà il Filetto di baccalà fritto e gnocchi mediterranei; **Hosteria Grappolo d'Oro** proporrà il Baccalà mantecato; **Proloco Trastevere** cucinerà il Baccalà in umido con peperone crusco; **Osteria Fratelli Mori** farà la Polpetta frita di patate e baccalà con maionese all'aglio nero e la panzanella di baccalà; **Roberto e Loretta** realizzeranno lo Sfornatino di baccalà con patate e cipolle di Tropea; **Stefano Callegari** farà il Felfel di baccalà e fave con humus romano; **Albos Rosario** preparerà la Tartare di baccalà. Per il **programma completo** basta cliccare [qui](#), si parte con il Primo Premio Di Arte Culinaria Acir 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 Damiano Sauli, per creare il migliore piatto di baccalà e di accompagnamento.





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 val, 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 brandocujun** (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 d'ornato.

Proprio la Capitale, **dall'9 al 12 settembre**, celebrerà 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 Docchi), **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 popolari a base di baccalà: l'Oste Matteo con la Crema di ceci e baccalà con crostacei di pane al rosmarino; Flavio di Velavevodette con il celebre filetto fritto.

mentelocale
COSA FARE A ROMA - COSA - DOV'ANDARE - WEEKEND

Roma

Cerca



Food Roma Giovedì 9 settembre 2021

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

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.

La proposta gastronomica di Roma 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 Matteo preparerà la **Crema di ceci e baccalà con crostacei di pane al rosmarino**; Flavio di Velavevodette farà il **Filetto di baccalà fritto** e i greci mediterranei; Hesteria Grappole d'Oro proporrà il **Baccalà mantecato**; Proloco Trastevere cucinerà il **Baccalà in umido con peperoncino**; Osteria Fratelli Mori farà la **Polpetta frita di patate e baccalà con maionese all'aglio nero** e la **panzanella di baccalà**; Roberto e



La Dog Tiburti

Tour Person

Apr

Apr

Apr

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

di Alessandra Pistoletti

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 12 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 comparto gastronomico, si troveranno riuniti nel parco di circa 12.000 metri quadrati di spazi verdi. Si prospettano perciò dieci giorni di vera 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 dei **Temporary Restaurant**, proponendo ognuno un menù di tre piatti, di cui uno improntato all'idea di ripartenza sostenibile. Da non perdere The Night



Da M... Specialità Tipiche

Da M... Specialità Tipiche

Da M... Specialità Tipiche

Da M... Specialità Tipiche

Da M... Specialità Tipiche

Da M... Specialità Tipiche

Da M... Specialità Tipiche

Da M... Specialità Tipiche

Blog di marinoenogastronomictour

Far turismo e scoprire 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 "irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità"

ROMA
BACCALÀ

GARBATELLA
SETTEMBRE 2021

...

ROMATODAY

Notizie Cosa fare in città Zone [☰](#) [🔍](#)

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

Matteo Scarfino



Anna Giuffrida
09 settembre 2021 10:30



Si parla di

eventi week end

fine settimana

WEEKEND

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

Cosa fare nel fine 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 CANALE DIECI

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

ROMA BACCALÀ


ROMA BACCALÀ - FESTIVAL DELLA BIODIVERSITÀ

Piazza Damiano Sauli di Garbatella, dal 9 al 12 settembre - Festival della biodiversità. Contributore 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 osteri 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



SENTIERO DELLE 100 QUERCE

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 l'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 Romano, nell'area denominata Cacciata, il percorso si affaccia sulla Tenuta Presidenziale e si allunga sull'argine destro del Canale di Portanello 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

...

SCENDI IN CAMPO
CON KENA TIMVISION

HOME

BREAKING NEWS

BUSINESS

SPORTS

WORLD

ENTERTAINMENT

HEALTH

COVID-19

Italy24 News English > الارشيف > 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).





Baccalà, la tradizione culinaria italiana che viene dalla Norvegia

15 Settembre 2021

76
SHARES

36

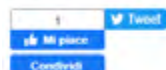


...



TIGUIDO IN CANTINA TIGUIDO AL CINEMA TIGUIDO AL BENESSERE TIGUIDO A TIGUIDO 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. "Chiediamo 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" - 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 riuscita 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 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".

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'Oste Matto ha preparato la Crema di ceci e salsiccia con baccalà e salsiccia al pomodoro; Elia di Malavolta ha fatto il Baccalà fritto e gli Crocchetti con baccalà, cipolla e salsiccia; l'Osteria

Edizione record per Roma Baccalà 2021

di: Redazione Press Italia / del: 15 Settembre 2021 / in: Enogastronomia / tag: #municipiodiroma, #roma, #romabaccalà

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

15°C - 18 Novembre, 2021 | PAGINEHORECA.IT | HORECANWSLETTER.COM | HORECATV.IT | ILFUORICASA.IT | Italian | Segui su: f i t i n t w r s

HORECA
IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**

FRASASSI
IL NOSTRO PACK È IN R.PET: 50% RICICLABILE E 100% RICICLABILE. FRASASSI È L'ACQUA AUTENTICA... E RESPONSABILE. Scopri di più su [acquasfrassasi.it](https://www.acquasfrassasi.it)

HOME • NOTIZIE • PRODOTTI • BUSINESS • HORECA • MULTIMEDIA • PODCAST • AGENDA • PARTNERS • ARCHIVIO | Search here...

TUTTE LE NEWS | Mini è ora in carta riciclabile | Roberto Rinaldi presenta i suoi lavelli di Natale. Fra tradizione, innovazione e una limited edition | MIXOLOGY Academy propone la terza

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
SCOPRI DI PIÙ Caffè in cialde 150 44 mm	SCOPRI DI PIÙ Agenzia di Comunicazione	SCOPRI DI PIÙ Torrefazione di caffè	SCOPRI DI PIÙ Macchine per la distribuzione dell'acqua	SCOPRI DI PIÙ Torrefazione di caffè	SCOPRI DI PIÙ Torrefazione di caffè	SCOPRI DI PIÙ Conservare ed Esce

RISCHIO ZONA GIALLA: COSA POTREBBE SUCCEDERE PER IL CANALE HORECA
Redazione - 18 Novembre 2021

Slow Food e Masco insieme per la promozione della cultura gastronomica nel mondo
Redazione-5 - 18 Novembre 2021

Ecco i 100 Cuochi della Guida Michelin Italia 2022
Redazione-2 - 18 Novembre 2021

Ritter Sport sempre più sostenibile: il pack del Mini è ora in carta riciclabile
Redazione - 18 Novembre 2021

Rolling Stone e Masco annunciano i 5 vincitori di Caffè Unplugged
Redazione - 18 Novembre 2021

Guarda HORECATV in streaming | LEGGI TUTTE LE NOTIZIE DI OGGI

Live stream di Horeca

DALLE PICCOLE DOLOMITI AL BRICK 100% SOSTENIBILE
FONTE MARGHERITA
DAL 1945
FONTE MARGHERITA.COM



Con lo chef L'ambasciatore Johan Vibe

Tanti ospiti al festival La Norvegia protagonista a Garbatella

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 sono lasciati sfuggire l'evento, andato sold out. (N. Dis.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

...

RASSEGNA
STAMPAIL TEMPO
venerdì 10 settembre 2021

ROMA .21

FINO A DOMENICA

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

Il baccalà «invade» la Garbatella

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

FRANCESCA MARIANI

«Dopo il successo della prima edizione, questa Roma Baccalà fino al 12 settembre, in collaborazione con l'Ufficio Municipale della capitale, la manifestazione dedicata al baccalà e alle sue derivazioni è cominciata tra cibo, religione, storia, miti e curiosità: animeranno il quartiere Garbatella.

Roma è variegata: è calata dagli aggruppamenti etnici e dagli organizzatori Antonella Bussotti e Luca Broncolo. Incontro, assaggi, laboratori e riflessioni insieme alla specialità ittica che chiama in causa storia, religione, antropologia e cultura popolare. «Un'occasione che entra nel cuore della tradizione, dove la cultura del baccalà in Italia ha un posto importante. Ecco che abbiamo scelto di non prendere "street food" nel senso stretto, più diffuso del termine, di "cibo di strada", ma di scegliere la versione degli Osti di Roma più storica, analizzando la propria cultura e di riflettere al racconto delle sagre dedicate al baccalà che sono testimonio del nostro paese, per una visione contemporanea e raffinata dell'abitudine nella storia, nel ri-



Baccalà (direttrice artistica)
«Abbiamo scelto di non proporre "street food" ma la versione degli Osti di Roma più storica»

«... sulle usanze», spiega Francesca Bussotti, direttrice artistica di Roma Baccalà. La proposta governativa sarà infatti elaborata a Ostia, l'Associazione degli Osti di Roma promossa dalla tradizione religiosa capitolina, che per i suoi fedeli realizza un viaggio in pellegrinaggio a base di baccalà. L'Osti Menu prepara la Crema di osti e baccalà con contorno di pane di romagnolo. L'arte di baccalà fino a giovedì

presso il Baccalà Polli, tre appuntamenti che celebreranno la sagra di baccalà, un aspetto tradizionale tipico di tutti i baccalà d'Italia. In calendario oggi, alle ore 17.30, la Sagra del Baccalà di Magliana. Che non perdono il loro sapore. Anticongiungendo La Città degli Angeli del Cuore a cura di Casa Roma che da venerdì a domenica dalle ore 16.30 alle ore 21.00, nell'area da Mercato di Roma Baccalà, organizzerà diversi laboratori con l'Associazione Pasticcieri di Roma, i produttori di prodotti

artigiani di Roma, la Food Attention puntata sulla filiera baccalà e sulle differenze regionali e organizzative tra paesi di abitudine e rifugio nel corso del congresso a cura di Ugo Cenci Tassinari. «Quale prova per tutti».

Una serata interessante di tradizione di pesce e di cura del mare è certamente quella della Norvegia, il paese del pesce e della baccalà. Nel corso della sera, a cura dell'Ambasciata di Norvegia, che si svolgerà sabato 11 settembre alle ore 20.30, la cultura gastronomica del celebre pesce scandinavo in cui è benemerito tradizione e rispetto per l'ambiente e la

PARCO DEL CELIO Vivaldi dirige Vivaldi

Per «Arte & Immagine» presso il Parco del Celio, a due passi dal Colosseo, venerdì alle 21.30, è previsto «Vivaldi dirige Vivaldi» con il direttore d'orchestra Paolo Vivaldi e Alberto Minni. Tratto da spunto dalla sua formazione musicale con il celebre conservatorio veneziano, Paolo Vivaldi dirige l'Orchestra d'Architettura del Celio, con Alberto Minni, primo violino dell'Accademia di Santa Cecilia, orchestra di livello artistico nazionale, della quale fanno parte anche diversi elementi del Solisti dell'Augusto. In repertorio una selezione musicale tratta da alcune composizioni di Antonio Vivaldi, tra cui «L'estate» da «Le quattro stagioni», il concerto in re maggiore «Il Fanciullo», il concerto in re minore «Il Percuotente», il Concerto VI in la maggiore «L'altro americano», oltre a due brani scritti da Paolo Vivaldi per la colonna sonora di «Adriano Celentano». La forza di un'opera, che ha fatto di un concerto un'opera d'arte, è stata di un concerto

AVENTINO Tanto jazz con la Rufa band

Il festival «Una serata di jazz» propone venerdì alle 21, alla Casa del Jazz, dopo la proiezione del documentario «Una serata di jazz» 2010, in collaborazione con RUFa (Roma University of Jazz Arts), Assai D'arte al violino, Daniele Rovetto al contrabbasso e Oliver Rosati alla chitarra, in un'atmosfera intima e calda, con due solisti eccezionali come il violonista Rudy e il chitarrista Rocco. In sala via dei Condotti (00144-18) per un'occasione senza precedenti con il grande contrabbassista italiano Daniele Rovetto. Si può immaginare una serata con due interpreti in cui il concerto sarà finalmente il giusto spazio, per costruire come dopo tante anni di studio di stile, di stile e di stile. A seguire, in prima nazionale, «Jazz» con Chitarrista Massimo e Violonista Daniele. Informati al telefono, 06/4781111 o al sito www.rufa.it.





romabaccala.it
