II EDIZIONE

ROMA BACCALÀ

Irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità.
Quattro giorni di baccalà, stocco, cultura e gioia

GARBATELLA
Piazza Damiano Sauli

9-10-11-12
Settembre 2021

PROGRAMMA

INGRESSO GRATUITO
orario continuato
dalle ore 12.00 alle ore 24.00

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

CENTRO AGROALIMENTARE ROMA

CUOR DI CAR
ITTICO

IL BACCALÀ, NOTIZIE E CURIOSITÀ

Il **Baccalà**, dalla parola basso tedesca *bakkel-jau* che significa "pesce salato", rimanda al merluzzo nordico *Gadus macrocephalus* tipico dell'Oceano Pacifico settentrionale e conservato mediante salagione.

Lo **Stoccafisso**, o semplicemente stocco in alcune zone dell'Italia centrale e meridionale, è l'alimento costituito dal merluzzo nordico *Gadus morhua*, presente nell'Oceano Atlantico settentrionale e conservato per essiccazione.

I paesi principali di produzione del baccalà sono Danimarca, Norvegia, Groenlandia, Islanda e Canada.

Tanto il baccalà quanto lo stoccafisso, per essere consumati, hanno bisogno di una lunga immersione in acqua fredda, che provvede a eliminare il sale in eccesso nel primo e a reidratare il secondo, restituendo ai tessuti l'originale consistenza.

La salagione consente la conservazione del baccalà per lungo tempo e per questo tale pratica è stata impiegata fin da tempi lontanissimi per consentire il trasporto e la consumazione del pesce in luoghi anche molto distanti da quelli d'origine.

Sembra che la procedura di salagione del baccalà si debba attribuire ai pescatori che, seguendo i branchi di balene e arrivati al Mare del Nord, si imbatterono in enormi banchi di merluzzo verso l'isola di Terranova (un'isola canadese dell'Oceano Atlantico in inglese Newfoundland) e usarono per questo pesce il procedimento di conservazione già da essi usato per la carne di balena.

APPREZZATO QUALE PIATTO TIPICO IN MOLTE REGIONE D'ITALIA ASSUME CARATTERISTICHE DIVERSE SECONDO LE RICETTE DI PROVENIENZA.

In **Campania** è uno dei piatti tipici della vigilia natalizia, servito infarinato e fritto insieme al capitone. A Napoli però ne esistono ancora due varianti, in cassuola e alla "cannaruta". In Irpinia si consuma alla "pertecaregna".

In **Lombardia**, e **Piemonte** viene cucinato in pastella o in umido.
In **Liguria** la variante "Brandacujun", cioè Stoccafisso battuto con le patate lesse e olio d'oliva.

In **Toscana** è tipico il "baccalà alla livornese" mentre in **Basilicata**, in particolare ad Avigliano, "alla lucana".

In **Calabria**, tipico della città di Cosenza, è famoso baccalà alla cosentina.
Nella cucina tradizionale siciliana ve ne sono due varianti, "alla siciliana" ed "alla messinese".

In **Molise** si mangia "arracanato".

Nel **Triveneto**, nel Bresciano e nelle altre aree un tempo appartenenti all'antica Repubblica di Venezia
il termine bacalà ancor oggi identifica comunemente lo stoccafisso e non il merluzzo salato. Tra tutte le proposte va ricordato il baccalà mantecato "alla veneziana".

A **Roma** il filetto di baccalà pastellato e fritto è uno dei pezzi del tradizionale fritto misto alla romana.

L'Italia è il secondo consumatore mondiale di questo prodotto, dopo il Portogallo, dov'è noto come bacalhau e dove, si dice, esista una ricetta diversa per cucinarlo per ogni giorno dell'anno.

CONSUMARE BACCALÀ FA BENE PERCHÉ...

È un alimento completo sano e amico dell'organismo. Il basso contenuto di sodio e la presenza di Omega 3 hanno un effetto benefico sul sistema cardiocircolatorio, inoltre riducono i trigliceridi e tengono sotto controllo il colesterolo cattivo.
Al contempo il contenuto in fosforo agisce sulle capacità dei neurotrasmettitori del cervello con noti effetti benefici. La bassa presenza di grassi e zuccheri lo rende ideale per i pazienti affetti da diabete di tipo 2 ma anche, dato il basso apporto calorico, per chi tiene d'occhio la linea.
Fortemente antiossidante è consigliato per contrastare i disturbi legati all'invecchiamento.
Adatto, per il ricco contenuto di calcio, anche per i bambini.

BACCALÀ FOLK

TEATRO DELLO SCAMBIO

Venerdì 10 Settembre - ore 17.30

LA SAGRA DEL BACCALÀ DI MAGLIANO IN TOSCANA (GR)

ci racconta:

LA ZUPPA DI BACCALÀ

Sabato 11 Settembre - ore 18.00

LA SAGRA DEL BACCALÀ DI BORGORICCO (PD)

ci racconta:

IL RISOTTO DI BACCALÀ

Domenica 12 Settembre - ore 18.00

LA SAGRA DEL BACCALÀ ALLA PERUGINA DI BADIOLA (PG)

ci racconta:

LA FRITTELLA DI BACCALÀ ALLA MARSCIANESE

TUTTO IL MONDO È... BACCALÀ

Chiudi gli occhi, punta il dito sulla carta geografica d'Italia e guarda in quale paese, borgo, città sei finito, sicuramente nel giro di qualche chilometro qualcuno ha organizzato una sagra dedicata al baccalà o allo stocco o ad entrambi. È nel tessuto del nostro folklore condividere un piatto di baccalà dedicandolo ad un episodio che riguarda la storia di quel luogo, potrà essere un Santo Patrono oppure il racconto di un assedio, o la festa per ringraziare di essersi salvati da una pestilenza, sta di fatto che il baccalà, fatto in mille modi diversi, ci sarà sempre! E noi vi raccontiamo queste storie in compagnia dei protagonisti, ognuno dei quali è sicuramente convinto di preparare il miglior piatto di baccalà d'Italia!

OSTISSIMI per ROMA BACCALÀ

GLI OSTI PIÙ TOSTI DI ROMA

Li avete trovati in piazza, avete assaggiato un loro piatto di baccalà e tutti i giorni li trovate da sempre nelle loro osterie dove da anni sono i custodi della tradizione in cucina di Roma.

Sono gli Osti di Roma, uniti solo come un gruppo di amici sa essere, ora tutti sotto un unico cappello: Ostissimi! Un incontro per raccontarvi come è nato il nuovo progetto fatto di anima, storia, amicizia e solidarietà per tutti.

DA ROBERTO E LORETTA

→ Sformatino di baccalà con patate, cipolle rosse e fiordilatte

HOSTERIA GRAPPOLO D'ORO

→ Baccalà mantecato con cialda al rosmarino e peperone arrosto

OSTERIA FRATELLI MORI

→ Polpettine di patate e baccalà con maionese all'aglio nero

→ Panzanella di baccalà

FLAVIO AL VELAVEVODETTO

→ Gnocchetti con baccalà, cicoria e pecorino

→ Filetti di baccalà fritti in pastella

ROMANÈ

→ Felafel baccalà e fave su letto di hummus romano

ROSARIO RISTORANTE

→ Tartare di baccalà

L'OSTE MATTO

→ Crema di ceci con polpettine di baccalà e pane croccante al rosmarino

PROLOCO TRASTEVERE

→ Baccalà in umido con peperoni cruschi

GRAN PREMIO ROMA BACCALÀ

a cura di

A.C.I.R
Associazioni Cuochi Italiani Riunite

PRIMO PREMIO DI ARTE CULINARIA ACIR

GIOVEDÌ 9 SETTEMBRE DALLE ORE 10.00

AREA ISPIRAZIONI IN CUCINA

12 cuochi si sfideranno dal vivo in Piazza Damiano Sauli per creare il miglior piatto di baccalà o di stoccafisso d'Italia

TEATRO DELLO SCAMBIO | ISPIRAZIONI IN CUCINA | MERCATO ARTIMANGIANDO | AREA EDUCA E LABORATORI

ROMA BACCALÀ
PROGRAMMA 2021

Quattro aree tematiche, quattro giorni di baccalà, stocco, cultura e gioia

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

Per accedere alle aree eventi è obbligatorio mostrare il Green Pass

GIOVEDÌ 9 SETTEMBRE

AREA ISPIRAZIONI IN CUCINA

ORE 10.00: Apertura gara
ORE 18.00: Chiusura gara e premiazione

Gran Premio Roma Baccalà
PRIMO PREMIO DI ARTE CULINARIA ACIR

prenotazione al link:
romabaccala.it/eventi/gran-premio-roma-baccala

12 cuochi provenienti da tutta Italia in rappresentanza di 12 associazioni di cuochi, si sfideranno dal vivo in Piazza Damiano Sauli per creare il miglior piatto di baccalà o di stoccafisso d'Italia.
Una giuria tecnica e una giuria di esperti assaggeranno i piatti che avranno tutti in comune gli stessi prodotti: una baffa di baccalà o stoccafisso, patate dei consorzi di produzione del Lazio, un buon extravergine sabino. Saranno la creatività e la bontà a fare la differenza.

Un grande tavolo di prodotti provenienti dalle produzioni degli Artigiani del cibo di **CNA** a disposizione dei cuochi per scatenare genialità e tanto divertimento per tutti in piazza.
A complicare il tutto 3 cuochi dilettanti si confonderanno tra i professionisti...

Giuria Tecnica:
- **Fabio Tacchella**
- **Sergio Mei**
- **Giorgio Nardelli**
- **Umberto Vezzoli**
- **Fabio Campoli**

Giuria Esperti:
- **Alessandra Moneti** *Ansa*
- **Luciana Squadrilli** *Food & Wine*
- **Arianna Galati** *Marie Claire*
- **Luca Sessa** *Radio Food*
- **Mariella Morosi** *Italia a Tavola*
- **Fabio Turchetti** *Repubblica web*
- **Paola Rocchi** *Soffici Osterie d'Italia Slow Food*
- **Tiziana Briguglio** *Agroalimentare in rosa*
- **Chiara Tonon** *Marketing Manager Tecnoinox*

→ A cura di **ACIR**

ORE 16.30

DANTE 700 DIVINE PAROLE

In occasione del settecentenario dalla morte del Sommo Poeta, la Dante Genk, ha organizzato un evento immersivo, previsto nella città di Genk in Belgio dal 9 al 14 ottobre 2021.

16 artisti e professionisti delle arti visive, tra scultori, performers, pittori e illustratori, hanno realizzato un vero e proprio viaggio attraverso i 3 regni della Divina Commedia. Una mostra-percorso attraverso le interpretazioni delle arti contemporanee. Roma Baccalà avrà l'onore di ospitare un'anteprima dell'evento attraverso uno dei tanti luoghi dove poter celebrare il Sommo Poeta, quello in cui possiamo immaginare un piatto di baccalà dalle ispirazioni dell'epoca in cui egli ha vissuto, il 1300.

Sarà il Governatore della Venerabile Compagnia dei Quochi, lo Chef **Angelo Mazzi**, membro onorario della Dante Genk, a condurci nel racconto del piatto realizzato dallo Chef **Stefano Aldreghetti.**

AREA TEATRO DELLO SCAMBIO

Cortile Scuola Cesare Battisti

ORE 19.30

TALK SHOW DI APERTURA

in diretta facebook

BACCALÀ TRA PRESENTE E FUTURO

Apertura e saluti:

- **Amedeo Ciaccheri** *Presidente Municipio VIII*
- **Antonella Bussotti** *Cofounder UnLab*

Sono stati invitati:

- **Knut-Are Okstad** *Ministro Consigliere dell'Ambasciata norvegese a Roma*
- **Nicola Zingaretti** *Presidente Regione Lazio*
- **Mario Ciarla** *Presidente Arsial*
- **Massimo Pallottini** *Direttore Generale CAR*
- **Giuseppe Albeggiani** *Amministratore Delegato ENIT*
- **Flavio Di Maio** *Presidente Associazione Ostissimi*
- **Stefano Aldreghetti** *Barkalá Venezia e Coordinatore operativo ACIR*
- **Romeo Pambuffetti** *Importatori di Stocco e Baccalà da generazioni*
- **Manlio Paonessa** *Importatori di Stocco e Baccalà da generazioni*
- **Luca Broncolo** *CEO di Archi's Comunicazione*

Modera:

- **Francesca Rocchi** *Direttore Artistico Roma Baccalà*

VENERDÌ 10 SETTEMBRE

AREA TEATRO DELLO SCAMBIO

Cortile Scuola Cesare Battisti

ORE 17.30

BACCALÀ FOLK: LA SAGRA DEL BACCALÀ DI MAGLIANO IN TOSCANA

ci racconta **la Zuppa di Baccalà**

AREA ISPIRAZIONI IN CUCINA

ORE 18.00

BACCALÀ E STOCCAFISSO AL RISTORANTE: SFIDE E OPPORTUNITÀ PER LO CHEF

Piatti tradizionali e innovativi, per pochi coperti o per centinaia di persone: il baccalà e lo stoccafisso, materie prime preziose, sfidano lo chef a creare piatti interessanti e succulenti e a replicarne il successo giorno dopo giorno.
Come vincere queste sfide quotidiane? Lo Chef **Evandro Marasca**, Brand Ambassador di Tecnoinox, società produttrice di attrezzature evolute per la cottura, porta la propria esperienza e soluzioni smart supportate dalla tecnologia.
→ A cura di **Tecnoinox**

ORE 19.00

PATATE E BACCALÀ, STORIA DI UN AMORE SENZA FINE

La cuoca dell'Alleanza **Tiziana Favi** di Namo Ristobottega di Tarquinia ci racconta e prepara: il Bagnone della Tuscia e patate dell'Alto Viterbese IGP. Certo, non possiamo esserne sicuri, ma probabilmente le patate e il baccalà sono due tra i prodotti più amati da tutti in Italia, se poi le patate sono quelle che vengono coltivate nei terreni vocati del Lazio diventa veramente molto più interessante. A raccontarci un matrimonio che funziona sempre, saranno i cuochi dell'Alleanza tra Cuochi e Presidi di Slow Food, selezionati da Slow Food Lazio che attraverso la preparazione di un piatti della cucina tradizionale del Lazio, esalteranno il ruolo della biodiversità della patata laziale ma anche dei prodotti che rendono questi piatti indimenticabili.
→ In collaborazione con **ARSIAL**

AREA MERCATO ARTIMANGIANDO

La città degli Artigiani del Gusto di CNA

ORE 18.00

LA PASTA DE MI NONNA

Mattarello, farina, acqua e uova ma soprattutto tanta esperienza in un laboratorio dedicato all'arte del pastaio per riprendere tra le mani la pasta come si faceva un tempo, cominciando dal mattarello.
→ A cura dei **Pastai di Roma**

AREA EDUCA E LABORATORI

ORE 18.00

MA TU CHE BACCALÀ COMPRI?

Nel mercato globale spesso quello che viene venduto come baccalà, realmente baccalà non è. Un laboratorio per non farsi più prendere in giro.
→ A cura dei docenti di **Slow Food Roma**

AREA TEATRO DELLO SCAMBIO

Cortile Scuola Cesare Battisti

ORE 18.30

SKREI - IL VIAGGIO UNA STORIA TRA ITALIA E NORVEGIA

Incontro con la Fotoreporter
Valentina Tamborra
Presentazione del progetto fotografico

"Å skrida" in antica lingua vichinga significa "viaggiare, migrare, muoversi in avanti": da questa espressione deriva il termine skrei. Lo skrei è un particolare tipo di merluzzo norvegese che compie ogni anno una migrazione dal Mare di Barents verso le acque più calde della costa settentrionale norvegese, al fine di riprodursi.
Ed è proprio il viaggio il filo rosso che collega la storia di un pesce a quella di uomini coraggiosi.
Una storia di migrazione, di ricerca, di scoperta, che partendo da Venezia e passando per Roma, è arrivata oltre il Circolo Polare Artico, alle isole Lofoten in Norvegia.
Incontro con l'autrice del libro e della mostra fotografica.
→ In collaborazione con **Norwegian Seafood Council** e **Tørrfisk fra Lofoten**

AREA MERCATO ARTIMANGIANDO

La città degli Artigiani del Gusto di CNA

ORE 19.00

LIEVITI E ALCHIMIA DEL PANE

Oggi con noi **Daniele Marè** e **Maurizio Agostini**
Il cibo più antico del mondo, il nutrimento ancestrale, è equilibrio tra la spontaneità del lievito e il tempo. In compagnia di un fornaio artigianale dell'Associazione Panificatori di Roma e Provincia, capiremo come la fermentazione diventa alchimia nell'arte bianca del pane.
→ A cura dei **Panificatori di Roma** in collaborazione con **Macinazione Lendinara**

AREA EDUCA E LABORATORI

ORE 19.00

QUALE OLIO PER IL BACCALÀ

Lo sapete preparare benissimo, lo adorate, ma se quella baffa di baccalà comprata con tanta cura dopo averla cucinata con dovizia la condite con un extravergine che proprio non sta bene? Nessun problema, in compagnia dei folli innamorati dell'olio esperti di Popolio, non vi confonderete più e sarete anche più sani!

Laboratorio-degustazione guidata da esperti per assaggiare piccole preparazioni di baccalà in cui sono stati impiegati extravergini diversi.
→ A cura dei degustatori di **Popolio** e in collaborazione con **La Mola** e **Sole Sabino**, produttori di extravergine in Sabina

AREA TEATRO DELLO SCAMBIO

Cortile Scuola Cesare Battisti

ORE 19.30

F. LLI PAMBUFFETTI UNA VITA DEDICATA AL BACCALÀ

Una storia familiare

ORE 20.00

PANE, AMORE E BACCALÀ

Spettacolo teatrale
con **Francesco Stella, Giordana Morandini** e **Valentina Bernardini**
presentato da: Fratelli Pambuffetti

Con moto ondoso l'amore è una barca che naviga propagandosi dalla riva delle certezze attraverso un viaggio meraviglioso in cui talvolta le differenze culturali possono rendersi ponte, collegamento fra storie diverse unite dall'inconfondibile profumo del rispetto reciproco e della curiosità. "Pane, amore e baccalà", due giovani pieni di vita che attraverso un percorso di scoperta delle differenze culturali scoprono piano piano di essere simili e...

AREA ISPIRAZIONI IN CUCINA

ORE 20.00

BACCALÀ MANTECATO, UNA STORIA VENETA

Stefano Aldreghetti, patron di BARKALÁ, il ristorante veneto dedicato alla cultura del baccalà, presidente ACIR e già esponente della Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato di Venezia, ci racconterà i segreti di un piatto simbolo della cucina veneta, dove è l'artigianalità a fare la differenza.

AREA MERCATO ARTIMANGIANDO

La città degli Artigiani del Gusto di CNA

ORE 20.00

FATTO CON LE MANI: GLI ARTIGIANI DI ROMA IN FOOD SI RACCONTANO

Oggi con noi **Azienda Agricola Moreschini** e **Azienda Agricola Frosini**
Come nasce una produzione di cibo artigianale? I racconti della nascita di aziende storiche artigianali di Roma mettono in luce un impegno che spesso coinvolge l'intera famiglia e ci raccontano fatiche e capacità di trovare nuove strategie per convivere in un mercato del cibo sempre più globalizzato.

AREA EDUCA E LABORATORI

ORE 20.00

IN UN MARE DI ULIVI. CULTURA DELL'ULIVO E BIORESISTENZE

Marina Fresa, architetto paesaggista, produttrice di extravergine a Canino e scrittrice, ci apre le porte nel mondo dell'olivicultura attraverso la visione di una tifosa della vita.
Incontro a due voci, quelle di **Marina Fresa** autrice del libro "In un mare di ulivi" e di **Milena Lolic Wilcox** sommelier dell'olio e collaboratrice della Guida agli Extravergini di Slow Food.

DALLE ORE 21.00 ALLE ORE 22.00

ASSAGGI DI EXTRAVERGINE

In compagnia dei produttori di extravergine e degli esperti degustatori di **Popolio**.

AREA ISPIRAZIONI IN CUCINA

ORE 21.00

OSTISSIMI SI RACCONTA

Li avete trovati in piazza, avete assaggiato un loro piatto di baccalà e tutti i giorni li trovate da sempre nelle loro osterie dove da anni sono i custodi della tradizione in cucina di Roma. Sono gli Osti di Roma, uniti solo come un gruppo di amici sa essere, ora tutti sotto un unico cappello: Ostissimi! Un incontro per raccontarvi come è nato il nuovo progetto fatto di anima, storia, amicizia e solidarietà per tutti.

AREA MERCATO ARTIMANGIANDO

La città degli Artigiani del Gusto di CNA

ORE 21.00

IL BACCALÀ NEL RAVIOLO CI STA!

Uno degli abbinamenti più riusciti in un matrimonio di sensi, un'esplosione di gusto in bocca, un maestro pastaio a raccontarci tutti i segreti di un piatto molto amato.
→ A cura dei **Pastai di Roma**

ORE 22.00

PARLAMI DI FARINA

Oggi con noi **Fabrizio Fiorentini** e **Fabrizio Roscioli**
Una rinnovata passione nel panificare anche in casa ha messo in luce la necessità di districarsi nella proposta di farine che troviamo disponibili ormai ovunque: ma abbiamo veramente bisogno di così tanti miscugli diversi?
0 00 1 2... Quale la farina giusta e per quale scopo? Lo scopriremo con i panificatori di Roma che in fin dei conti ci ricordano che il pane buono è frutto di esperienza, manualità e semplicità.
→ A cura dei **Panificatori di Roma** in collaborazione con **Macinazione Lendinara**

SPETTACOLO TEATRALE

prodotto da pambuffetti
PRODOTTI ALIMENTARI DAL 1923

PANE, AMORE E BACCALÀ

VENERDÌ 10 SETTEMBRE 2021 ORE 20.00

con Francesco Stella,
Giordana Morandini
e Valentina Bernardini

presentato da
Fratelli Pambuffetti snc

AREA TEATRO DELLO SCAMBIO

Due giovani pieni di vita
che attraverso un percorso
di scoperta delle differenze culturali
si accorgono piano piano
di essere simili e...

ARCHI'S COMUNICAZIONE

SABATO 11 SETTEMBRE

AREA TEATRO DELLO SCAMBIO

Cortile Scuola Cesare Battisti

ORE 18.00

BACCALÀ FOLK: LA SAGRA DEL BACCALÀ DI BORGORICCO

ci racconta **il Risotto di Baccalà**

AREA ISPIRAZIONI IN CUCINA

ORE 18.00

IMPARA L'ARTE E METTILA NEL PIATTO: SCIALATIELLI AL BACCALÀ E CREMA DI CECI

Laboratorio di cucina dedicato alle tecniche di cucina, condotto da Chef **Anna Maria Palma** fondatrice e direttrice di Tu Chef Academy. La versatilità di baccalà e stocco a disposizione della creatività di una Lady Chef che partendo dalle tecniche fondamentali della cucina, ci aiuterà a costruire un piatto condividendo qualche indispensabile segreto.
→ A cura di **Tu Chef Academy**

ORE 19.00

PATATE E BACCALÀ, STORIA DI UN AMORE SENZA FINE

La cuoca dell'Alleanza **Elisabetta Guaglianone** di Proloco Trastevere di Roma ci racconta e prepara: baccalà, peperone crusco e patate di Leonessa. Certo, non possiamo esserne sicuri, ma probabilmente le patate e il baccalà sono due tra i prodotti più amati da tutti in Italia, se poi le patate sono quelle che vengono coltivate nei terreni vocati del Lazio diventa veramente molto più interessante.
A raccontarci un matrimonio che funziona sempre, saranno i cuochi dell'Alleanza tra Cuochi e Presidi di Slow Food, selezionati da Slow Food Lazio che attraverso la preparazione di un piatti della cucina tradizionale del Lazio, esalteranno il ruolo della biodiversità della patata laziale ma anche dei prodotti che rendono questi piatti indimenticabili.
→ In collaborazione con **ARSIAL**

AREA MERCATO ARTIMANGIANDO

La città degli Artigiani del Gusto di CNA

ORE 18.00

LA PASTA DE MI NONNA

Mattarello, farina, acqua e uova ma soprattutto tanta esperienza in un laboratorio dedicato all'arte del pastaio per riprendere tra le mani la pasta come si faceva un tempo, cominciando dal mattarello.
→ A cura dei **Pastai di Roma**

AREA EDUCA E LABORATORI

ORE 18.00

MA TU CHE BACCALÀ COMPRI?

Nel mercato globale spesso quello che viene venduto come baccalà, realmente baccalà non è. Un laboratorio per non farsi più prendere in giro.

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

AREA TEATRO DELLO SCAMBIO

Cortile Scuola Cesare Battisti

ORE 19.00

Convegno

QUALE PESCE PER NOI?

Il consumo di pesce in Italia è, da 10 anni a questa parte, in costante aumento e questo è dovuto alla percezione e consapevolezza dei consumatori che identificano nel consumo di pesce un'indicazione di dieta più sana. Ma realmente cosa significa in un mercato globale acquistare pesce da filiere sostenibili? Quali sono le differenze nutrizionali e organolettiche tra pesce di allevamento e selvaggio?

Intervengono:

- **Riccardo Romano** *Category del pesce, Direzione Acquisti Unicoop Tirreno*
- **Valentina Tepedino** *Medico veterinario, specializzata nel settore ittico*
- **Massimo Pallottini** *Direttore Generale CAR*
- **Paolo Venezia** *Antropologo Slow Food Roma*
- **Raffaella Bullo** *Dottoressa in scienze ambientali marine, divulgatrice ambientale*

Modera:

- **Angelo Mastrandrea** *Vice Direttore responsabile de Il Manifesto*

→ A cura di **UniCoop Tirreno**

AREA MERCATO ARTIMANGIANDO

La città degli Artigiani del Gusto di CNA

ORE 19.00

PARLAMI DI FARINA

Oggi con noi **Fabrizio Fiorentini**

Una rinnovata passione nel panificare anche in casa ha messo in luce la necessità di districarsi nella proposta di farine che troviamo disponibili ormai ovunque: ma abbiamo veramente bisogno di così tanti miscugli diversi?
0 00 1 2... Quale la farina giusta e per quale scopo? Lo scopriremo con i panificatori di Roma che in fin dei conti ci ricordano che il pane buono è frutto di esperienza, manualità e semplicità.

→ A cura dei **Panificatori di Roma**, in collaborazione con **Macinazione Lendinara**

AREA EDUCA E LABORATORI

ORE 19.00

QUALE OLIO PER IL BACCALÀ

Lo sapete preparare benissimo, lo adorate, ma se quella baffa di baccalà comprata con tanta cura dopo averla cucinata con dovizia la condite con un extravergine che proprio non sta bene? Nessun problema, in compagnia dei folli innamorati dell'olio esperti di Popolio, non vi confonderete più e sarete anche più sani!
Laboratorio-degustazione guidata da esperti in cui si assaggeranno piccole preparazioni di baccalà in cui sono stati impiegati extravergini diversi.

→ A cura dei degustatori di **Popolio** e in collaborazione con **La Mola** e **Sole Sabino**, produttori di extravergine in Sabina

AREA MERCATO ARTIMANGIANDO

La città degli Artigiani del Gusto di CNA

ORE 20.00

FATTO CON LE MANI: GLI ARTIGIANI DI ROMA IN FOOD SI RACCONTANO

Oggi con noi **Caffè Fantini** che presenta **"La cerimonia del caffè etiope in costume tradizionale"**
Come nasce una produzione di cibo artigianale? I racconti della nascita di aziende storiche artigianali di Roma mettono in luce un impegno che spesso coinvolge l'intera famiglia e ci raccontano fatiche e capacità di trovare nuove strategie per convivere in un mercato del cibo sempre più globalizzato.

AREA EDUCA E LABORATORI

ORE 20.00

GRAZIE DEI FIOR!

Il baccalà sta bene con tutto e si sa, ma un'esperta di fiori eduli come **Sandra Ianni**, storica dell'alimentazione e scrittrice, autrice del libro Fame di Fiori, e un po' maga, si è messa in testa di farvi innamorare perdutamente dei fiori in bocca e, se la conosciamo bene, ci riuscirà!
Laboratorio dedicato ai fiori in cucina, con assaggi che fanno sognare.

AREA ISPIRAZIONI IN CUCINA

ORE 20.30

CUORE BACCALÀ: LA CUCINA NORVEGESE

È il paese dello stocco e del baccalà, un legame indissolubile tra la cultura locale e l'identità stessa di un popolo dove l'economia della pesca è fondamentale per la vita delle comunità.
Un momento di grande suggestione in compagnia della cucina norvegese, un'occasione unica per conoscere una cultura straordinaria.
→ A cura dell'**Ambasciata di Norvegia**

AREA EDUCA E LABORATORI

DALLE ORE 21.00 ALLE ORE 22.00

ASSAGGI DI EXTRAVERGINE

In compagnia dei produttori di extravergine e degli esperti degustatori di **Popolio**

AREA MERCATO ARTIMANGIANDO

La città degli Artigiani del Gusto di CNA

ORE 21.00

LIEVITI E ALCHIMIA DEL PANE

Oggi con noi **Adriano Albanesi** e **Diego Ermo**

Il cibo più antico del mondo, il nutrimento ancestrale, è equilibrio tra la spontaneità del lievito e il tempo. In compagnia di un fornaio artigianale dell'Associazione Panificatori di Roma e Provincia, capiremo come la fermentazione diventa alchimia nell'arte bianca del pane.

→ A cura dei **Panificatori di Roma** in collaborazione con **Macinazione Lendinara**

ORE 21.00

IL BACCALÀ NEL RAVIOLO CI STA!

Uno degli abbinamenti più riusciti in un matrimonio di sensi, un'esplosione di gusto in bocca, un maestro pastaio a raccontarci tutti i segreti di un piatto molto amato.

→ A cura dei **Pastai di Roma**

DOMENICA 12 SETTEMBRE

AREA TEATRO DELLO SCAMBIO

Cortile Scuola Cesare Battisti

ORE 18.00

BACCALÀ FOLK: LA SAGRA DEL BACCALÀ ALLA PERUGINA DI BADIOLA

ci racconta **la Frittella di Baccalà alla Marscianese**

AREA ISPIRAZIONI IN CUCINA

ORE 18.00

IMPARA L'ARTE E METTILA NEL PIATTO: BACCALÀ ALLA ROMANA

Laboratorio di cucina dedicato alle tecniche di cucina, condotto da Chef **Anna Maria Palma** fondatrice e direttrice di Tu Chef Academy. La versatilità di baccalà e stocco a disposizione della creatività di una Lady Chef che partendo dalle tecniche fondamentali della cucina, ci aiuterà a costruire un piatto condividendo qualche indispensabile segreto.
→ A cura di **Tu Chef Academy**

ORE 19.00

PATATE E BACCALÀ, STORIA DI UN AMORE SENZA FINE

La cuoca dell'Alleanza **Francesca Litta** ci racconta e prepara: baccalà in umido, peperoni di Pontecorvo e patate Turchesa del reatino.
Certo, non possiamo esserne sicuri, ma probabilmente le patate e il baccalà sono due tra i prodotti più amati da tutti in Italia, se poi le patate sono quelle che vengono coltivate nei terreni vocati del Lazio diventa veramente molto più interessante. A raccontarci un matrimonio che funziona sempre, saranno i cuochi dell'Alleanza tra Cuochi e Presidi di Slow Food, selezionati da Slow Food Lazio che attraverso la preparazione di un piatti della cucina tradizionale del Lazio, esalteranno il ruolo della biodiversità della patata laziale ma anche dei prodotti che rendono questi piatti indimenticabili.
→ In collaborazione con **ARSIAL**

AREA MERCATO ARTIMANGIANDO

La città degli Artigiani del Gusto di CNA

ORE 18.00

LA PASTA DE MI NONNA

Oggi con noi **Silvia Petrucci**
Artigiana, maestra pastaia, Silvia ci racconta l'antica tradizione di Valmontone del gnocco tritello. Mattarello, farina, acqua e uova ma soprattutto tanta esperienza, in un laboratorio dedicato all'arte del pastaio per riprendere tra le mani la pasta come si faceva un tempo, cominciando dal mattarello.
→ A cura dei **Pastai di Roma**

AREA EDUCA E LABORATORI

ORE 18.00

MA TU CHE BACCALÀ COMPRI?

Nel mercato globale spesso quello che viene venduto come baccalà, realmente baccalà non è. Un laboratorio per non farsi più prendere in giro.
→ A cura dei docenti di **Slow Food Roma**

AREA TEATRO DELLO SCAMBIO

Cortile Scuola Cesare Battisti

ORE 19.00

BACCALÀ VS ARINGA

Giorni di magro al tempo della Controriforma: baccalà e aringa sembrano poter rappresentare le due dottrine cristiane, dove il baccalà identifica il Cattolicesimo e l'aringa il Protestantesimo. E forse si potrà fare un po' di luce sul perché a Roma l'aringa non è mai stata troppo amata.
Lucia Galasso antropologa del cibo ci guiderà nell'intreccio tra cibo e religione, passando per il Concilio di Trento.

AREA MERCATO ARTIMANGIANDO

La città degli Artigiani del Gusto di CNA

ORE 19.00

PARLAMI DI FARINA

Oggi con noi **Fabrizio Fiorentini**
Una rinnovata passione nel panificare anche in casa ha messo in luce la necessità di districarsi nella proposta di farine che troviamo disponibili ormai ovunque: ma abbiamo veramente bisogno di così tanti miscugli diversi?
0 00 1 2... Quale la farina giusta e per quale scopo? Lo scopriremo con i panificatori di Roma che in fin dei conti ci ricordano che il pane buono è frutto di esperienza, manualità e semplicità.
→ A cura dei **Panificatori di Roma** in collaborazione con **Macinazione Lendinara**

AREA EDUCA E LABORATORI

ORE 19.00

QUALE OLIO PER IL BACCALÀ

Lo sapete preparare benissimo, lo adorate, ma se quella baffa di baccalà comprata con tanta cura dopo averla cucinata con dovizia la condite con un extravergine che proprio non sta bene? Nessun problema, in compagnia dei folli innamorati dell'olio esperti di Popolio, non vi confonderete più e sarete anche più sani!
Laboratorio-degustazione guidata da esperti per assaggiare piccole preparazioni di baccalà in cui sono stati impiegati extravergini diversi.
→ A cura dei degustatori di **Popolio**, in collaborazione con **La Mola** e **Sole Sabino**, produttori di extravergine in Sabina

AREA TEATRO DELLO SCAMBIO

Cortile Scuola Cesare Battisti

ORE 20.00

LEGGENDE DI PIETRA

La storia della Repubblica di Venezia è strettamente annodata alla storia del consumo dello stoccafisso in Italia e il racconto di questa città unica si può spingere anche in angoli insoliti, camminando per calli e campielli, scoprendo un'altra parte della storia della città, attraverso il racconto di piccole sculture incastonate nelle facciate dei palazzi o sopra l'arcata di un sottoportego. In compagnia della docente di scultura **Susanna Fiori** autrice del libro "Leggende di Pietra" scopriremo una Venezia fatta di leggende, personaggi mitici, storie di mercanti e superstizioni.

AREA ISPIRAZIONI IN CUCINA

ORE 20.00

IL BACCALÀ NEL RINASCIMENTO: ROMA, APRILE 1536 A TAVOLA CON CARLO V "MERLUCCIE ALLA SPAGNOLA, ALESSATE, COPERTE DI MOSTARDA..."

I piatti di pesce nella cucina della Roma rinascimentale ed il ruolo del merluzzo, salato o essiccato, tra cucina monastica e gastronomia di corte.
→ A cura di **Sandra Ianni**, storica dell'alimentazione e scrittrice, in collaborazione con **Stefano Aldreghetti** del ristorante BARKALÁ di Venezia

AREA MERCATO ARTIMANGIANDO

La città degli Artigiani del Gusto di CNA

ORE 20.00

FATTO CON LE MANI: GLI ARTIGIANI DI ROMA IN FOOD SI RACCONTANO

Oggi con noi **Chinottissimo Neri** e **Biosolidale**

Come nasce una produzione di cibo artigianale? I racconti della nascita di aziende storiche artigianali di Roma mettono in luce un impegno che spesso coinvolge l'intera famiglia e ci raccontano fatiche e capacità di trovare nuove strategie per convivere in un mercato del cibo sempre più globalizzato.

AREA EDUCA E LABORATORI

DALLE ORE 20.00 ALLE ORE 22.00

ASSAGGI DI EXTRAVERGINE

In compagnia dei produttori di extravergine e degli esperti degustatori di **Popolio**

AREA ISPIRAZIONI IN CUCINA

ORE 21.00

IL VINO DEL BACCALÀ: OVVERO COME FAI A NON BERE UN BICCHIERE DI VINO QUANDO MANGI IL BACCALÀ?

Incontro - degustazione - ragionamento su quale o quali vini abbinare alle diverse ricette di baccalà e stocco,

in compagnia di **Fabio Turchetti** giornalista di Repubblica Web, docente ed esperto di vino e gastronomia, autore di diversi libri dedicati alla cultura del vino, insignito del premio giornalistico dell'Associazione Città del Vino.

AREA MERCATO ARTIMANGIANDO

La città degli Artigiani del Gusto di CNA

ORE 21.00

LIEVITI E ALCHIMIA DEL PANE

Oggi con noi **Corrado Savinello** e **Mauro Maurizi**

Il cibo più antico del mondo, il nutrimento ancestrale, è equilibrio tra la spontaneità del lievito e il tempo. In compagnia di un fornaio artigianale dell'Associazione Panificatori di Roma e Provincia, capiremo come la fermentazione diventa alchimia nell'arte bianca del pane.

→ A cura dei **Panificatori di Roma** in collaborazione con **Macinazione Lendinara**

ORE 21.00

IL BACCALÀ NEL RAVIOLO CI STA!

Uno degli abbinamenti più riusciti in un matrimonio di sensi, un'esplosione di gusto in bocca, un maestro pastaio a raccontarci tutti i segreti di un piatto molto amato.

→ A cura dei **Pastai di Roma**

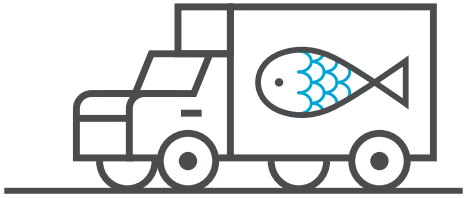
ROMA BACCALÀ I NOSTRI NUMERI:

→ **8 OSTI** delle migliori osterie di Roma che vi accolgono come foste a casa loro
→ **12 PIATTI** tradizionali di baccalà e stocco da assaggiare
→ **8 INCONTRI CULTURALI** con storici, antropologi, scrittori, fotografi, artisti
→ **1 TALK SHOW** con ospiti, istituzioni, chiacchiere, riflessioni
→ **15 LABORATORI** con artigiani del pane, della pasta e dei prodotti del territorio
→ **1 MERCATO** dedicato
→ **11 LABORATORI DI CUCINA** per farsi ispirare tra i fornelli dalla storia, da un po' di Venezia, e imparare anche attraverso tecniche di cucina da professionisti del settore
→ **3 SAGRE** provenienti da tutta Italia con i loro piatti di baccalà a testimonianza dell'immenso patrimonio culturale enogastronomico del nostro paese
→ **8 INCONTRI** dedicati alla conoscenza di ciò che mangiamo e acquistiamo per diventare sempre più consapevoli
→ **4 PRESENTAZIONI DI LIBRI**
→ **1 GARA NAZIONALE DI CUCINA** con cuochi da tutta Italia
→ **8 ESPERTI** giornalisti a giudicare
→ **1 SCUOLA DI CUCINA** e i suoi segreti
→ **1 CONVEGNO** dedicato alle tendenze di acquisto ittico e per capire cosa succederà ai nostri mari
→ **1 CENA NORVEGESE** per scoprire una cultura affascinante
→ **1 SPETTACOLO TEATRALE** perché il baccalà è anche amore

E poi tanti assaggi, buon vino, buone birre, buoni aperitivi e una piazza grande nel cuore di Roma per accogliere tutti.

CENTRO AGROALIMENTARE ROMA

mercato ittico



IL PESCE È SEMPRE PIÙ FRESCO. PERCHÈ NOI SIAMO SEMPRE PIÙ FORTI

Il Centro Agroalimentare Roma sostiene il consumo del prodotto fresco perché fa bene e perché è una delle principali filiere della tradizione alimentare del nostro Paese.
Il Mercato Ittico di Roma rifornisce ogni giorno le pescherie di Roma e garantisce un servizio di qualità assoluta ai propri clienti, con prodotti controllati e freschissimi a prezzi trasparenti.
Qui l'elenco delle pescherie che acquistano al CAR e tra queste anche quelle che offrono il servizio di consegna a domicilio.

Se acquisti al CAR
e vuoi aderire scrivi a:
UFFICIOSVILUPPO@AGROALIMROMA.IT

* CONSEGNA A DOMICILIO

inquadra il qrcode
o visita il sito
agroalimroma.it
e scopri la mappa
delle pescherie
aderenti!

NORD

PESCHERIA GLI ANGELI DELLA PESCA *
MERCATO NOMENTANO (06 8559589)

MISTER FISH *
VIA DELLA GIUSTINIANA, 166 (06 33624861)

PESCHERIA MAREAMORE *
VIA DELLA FARNESINA, 243/245
(06 64590009)

LA GORGONIA *
MERCATO PARIOLI (06 8080357)

SUD

PESCHERIA VITA BLU *
VIA IGNAZIO PERSICO, 73 (339 8439707 - 06 5120068)

PESCHERIA ROSA *
MERCATO MONTAGNOLA (06 5414857)

ITTICA ESSELLE *
MERCATO MONTAGNOLA (329 8770320 - 320 1659697)

LUMAS ITTICA *
MERCATO LAURENTINO (06 5003875)

PESCHERIA STELLA MARINA *
VIA APPIA NUOVA, 20 – ARICCIA
(339 4732865 - 06 93391042)

PESCHERIA SALUSTRI CLAUDIO *
VIA GABRIELLO CHIABRERA, 58 B (06 5417848)

PESCHERIA ROMA 70
MERCATO DI GROTTAPERFETTA (346 5758349)

PESCHERIA ANDREA
VIA MARIO MENGHINI, 73 (06 7857846)

CENTRO

PESCHERIA MASTROIANNI *
MERCATO DI TESTACCIO, BOX 94 (338 3698256)

PESCHERIA GIADA *
MERCATO DI SAN COSIMATO (320 8742984)

PESCHERIA SEA FOOD *
PIAZZA DEL PARADISO, 16/17 (06 68801401)

PESCHERIA DAMIANI *
MERCATO TRIONFALE, BOX 13 (06 39743496)

PESCHERIA LA STADERA
VIA DELLA CROCE, 71/A (06 6792683)

PESCHERIA ANTINORI LUIGI
VIA DELLA PANETTERIA, 4 (06 6794701)

PESCHERIA MUSTAFISH
VIA MONTELLO, 34 (06 64561735)

PESCHERIA DAI ROSCI
MERCATO ESQUILINO, BOX 130 (346 6276421)

PESCHERIA STEFANO E LAURA
MERCATO ESQUILINO, BOX 131 (347 5411570)

PATERNESI FRANCO & ROBERTO *
MERCATO TRIONFALE, BOX 7-8-9 (06 39743505 -333 6773079)

PESCHERIA DA MARIA LA PUGLIESE *
MERCATO TRIONFALE, BOX 5-6-23 (06 39743493 - 337 774562)

OVEST

MEGLIO FRESCO *
VIA DI BOCCEA, 350 A (06 6635411)

LA PESCHERIA DI MAURO *
VIA GRAZIANO, 8/10 (06 66014968)

PESCHERIA MELCHIORRI *
VIALE DELLE MEDAGLIE D'ORO, 427
(06 45650930)

PESCHERIA FRAGIONE *
VIA ERCOLE BOMBELLI, 31 (06 5585369)

PESCE ONLINE ROMA *
VIA DI BRAVA, 31 (06 66411684)

PESCHERIA FUSCHI ROMEO *
V. GIOVANNI BATTISTA NICCOLINI, 6 (06 5882854)

EST

RISTOPESCHERIA FALPESCA *
MERCATO VALMELAINA (333 2515563)

RISTOPESCHERIA FALPESCA
MERCATO SERPENTARA, 2 (320 3336268)

SPRECA ALFREDO *
MERCATO TUSCOLANO TERZO (329 1113382)

URBANO PESCA *
MERCATO TUSCOLANO TERZO
(335 1380012 - 335 1380014)

PESCHERIA MARE IN TAVOLA DA BRUNO E FIGLI
MERCATO TALENTI (334 3402868)

PORRECA MARCO *
MERCATO VILLA GORDIANI (06 2158677)

PASCIUTO FABIO
MERCATO DI CENTOCELLE (338 1803698)

PESCHERIA DOREMAR *
VIA MARIA BARBARA TOSATTI, 99 (06 8276163)

SERNICOLI CRISTIANO
VIA CASORIA, 51/53 (389 8250080)

SA.MA. *
VIA DEI COLOMBI, 62 (06 263033)

PESCHERIA BEZZICCHERI *
VIA TUSCOLANA, 240 (06 7847633)

FIORANI PESCHERIA *
VIA GIOVANNI ARCANGELI, 6 (06 21801554)

PESCHERIA ANDREANI *
MERCATO TIBURTINO, BOX 10 (347 7503518)

PESCHERIA DAR SOR DUILIO *
VIA DELLE CAVE DI PIETRALATA, 44 (06 41787439)

CAVARISCHIA LORENZO *
VIA LUIGI PIGORINI, 3 (06 44233191)

PESCHERIA MARCELLO *
VIA TUSCOLANA, 1162 (338 2279229)

PESCHERIA DA SABRINA E CRISTIAN *
VIA DI TORRENOVA, 295 (06 20627286)

ROMA BACCALÀ

GARBATELLA
9-10-11-12
Settembre 2021

BUON ROMA BACCALÀ!
LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO:

EVITA ASSEMBRAMENTI
EVITA AFFOLLAMENTI IN FILA
MANTIENI UNA DISTANZA MAGGIORE DI UN METRO
INDOSSA LA MASCHERINA SE LA DISTANZA INTERPERSONALE È MINORE DI UN METRO

INGRESSO CONSENTITO SOLO AI POSSESSORI DI GREEN PASS

INFO E PRENOTAZIONI:

romabaccala.it @RomaBaccala @roma_baccala

PRODOTTO DA:

un/lab

CON IL PATROCINIO DI:

ROMA Municipio Roma VIII

REGIONE LAZIO

IN COLLABORAZIONE CON:

ARSIAL Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

CENTRO AGROALIMENTARE ROMA

OSTISSIMI

pambuffetti PRODOTTI ALIMENTARI DAL 1925

AZIENDA AGRARIA SCACCIADIAVOLI di Pambuffetti

TREEFOLK'S

ACIR

SEAFOOD FROM NORWAY

CNA Roma

coop Unicoop Tirreno

SAGRA DEL PESCE FRITTO E BACCALÀ 9-10-11-12 SETTEMBRE FATALY

Slow Food Lazio

Slow Food Roma

Polito

TU CHEF

Associazione Panificatori di Roma e Provincia

ARCHI'S COMUNICAZIONE

Sagra del Baccalà Borgoricco (PD)
Sagra del Baccalà Magliano in Toscana (GR)
Sagra del Baccalà alla perugina - Badiola (PG)

CON IL CONTRIBUTO TECNICO DI:

TECNOINOX

S.C. IMPIANTI SRL

SCUOLA DI CUCINA TU CHEF

BISSON FRUTTA

DOMIZIANI

"Le aromatiche di Bolsena" Produzione di aromatiche ed erbe medicinali

la MOLA

SOLE SABINO

ZITO

FANTINI

bmp

cencinoleggi

REA GIOVANNI BATTISTA REA CERAMISTA SCULTORE

VEGA SYSTEM

DIGITAL POINT Innovazione Digitale

SERGIO MOTTURA

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE

ARCHI'S COMUNICAZIONE