

RBB

ROMA
BACCALÀ
2022

Una piazza aperta,
una comunità
in movimento



Nuova Edizione

8-9-10-11 Settembre
Garbatella,
Piazza Damiano Sauli

NUOVI PASSI

Nell'anno cruciale per una concreta visione ambientale che il mondo richiede, **Roma Baccalá** vorrà portare il proprio contributo attraverso una nuova edizione **aperta, inclusiva, matura** per entrare nel merito delle tematiche legate alla tutela dei mari e delle comunità che attraverso il Mare, portano avanti la loro matrice culturale.

È sufficiente guardare con occhi diversi il significato più antico e profondo della parola "aprire" per trovare il sottile senso originario, che vede "aprire" come "togliere ostacoli" e quindi nel senso lato, muoversi, agire e liberarsi.

Ci muoveremo per ascoltare **nuove storie e trovare nuovi percorsi** che leghino la cultura del nostro paese a quello dell'incredibile essere vivente che è alla base del nostro evento, quel merluzzo dei Mari del Nord che tanto ha dato alla crescita del benessere delle comunità che hanno saputo valorizzarlo.





Il **primo passo** sarà verso una comunità fondamentale per la storia del Mondo e in particolare per la storia di Roma, la **Comunità Ebraica** che nel cuore più antico di Roma, ha sviluppato l'identità religiosa e culturale anche attraverso regole, riti e

comportamenti a tavola, condivisi da chi osserva il culto. Una capacità unica quella della cucina ebraica, nel saper valorizzare prodotti semplici in capolavori assoluti della storia della cucina italiana, dove il baccalà e lo stocco entrano a tutto titolo e dalla porta principale, diventando un tutt'uno con la **cucina giudaico - romanesca**.



Guarda la puntata speciale di

In punta di forchetta



Guarda il video

Tra cultura e sostenibilità, il primato dell'Italia del baccalà



DUE PIAZZE DUE STORIE

Roma Baccalá inizierà **nel Centro Culturale del Ghetto di Roma per proseguire a Garbatella nei giorni 8-9-10-11 settembre.**

Una nuova giornata **in più** rispetto alle precedenti edizioni, in collaborazione con la **Comunità Ebraica**, totalmente dedicata alla cultura gastronomica ebraica del baccalá. Saranno i protagonisti della ristorazione Kosher a raccontare il valore del rito e a raccontarci ricette e segreti per un indimenticabile filetto di baccalà fritto, accompagnati dai racconti di storici e intellettuali della cultura ebraica.

L'edizione 2022 vedrà un primo momento di incontro ed anticipazione durante il **Festival della Cultura Ebraica** che si terrà a Roma nel **prossimo giugno**. Con questo primo passo in un luogo mitico della città, come il Ghetto, l'evento comincerà a mettere in moto la visione alla base dell'evento stesso, quella che vedrà **l'intera città come grande scenario della manifestazione.**



Il Portico d'Ottavia,
monumento della Roma
antica è anche un simbolo
del quartiere ebraico.



PIÙ INCLUSIVA

Un nuovo slancio verso le **botteghe** di **Garbatella** che verranno coinvolte durante i giorni dell'evento, attraverso una declinazione del tema baccalá nelle varie attività produttive: ecco che i **ristoranti** del quartiere proporranno una loro versione del baccalá nel piatto, le **librerie** esporranno in primo piano quei libri coerenti con la manifestazione, i **bar** realizzeranno cocktail innovativi ispirati al Nord e così per tutti coloro che vivono in primo piano il quartiere e avranno il desiderio di contribuire alla manifestazione.



CUCINA REGIONALE: FOCUS CALABRIA E RADDOPPIANO LE SAGRE

Il viaggio nell'Italia del baccalá prosegue con approfondimenti regionali di come la cultura di questo prodotto sia spesso alla base della cucina popolare. Per la terza edizione vi porteremo in **Calabria**, nella tradizione della cucina dello stocco che in **Mammola** vede la sua espressione più importante, con la proposta in piazza dei piatti più rappresentativi.

Dopo il successo della scorsa edizione, raddoppia il numero di presenze di **sagre** dedicate al tema: conferma per le tre presenze dell'edizione precedente, tre nuove realtà, **sei racconti di "comunità del baccalá"**.





NORVEGIA E LA SUA PESCA VERDE

Sin dalla prima edizione, il **Regno di Norvegia** ha accompagnato Roma Baccalá nel racconto di una cultura poco conosciuta, affascinante perché estremamente diversa dalla nostra e già dai primi passi insieme, ci si è resi conto che la sinergia tra la visione dell'evento e lo **storytelling norvegese**, avrebbero avuto molti temi da sviluppare nel tempo.

Eccoci quindi a **rafforzare** il legame in questa nuova edizione e ad aprire anche a temi di interesse generale, utili per la crescita della **consapevolezza** in ciò che acquistiamo e di cui ci nutriamo. Un nuovo ambito, **dedicato alla pesca sostenibile**, nell'anno dedicato a questo tema proprio **dall'Onu**, per valorizzare il ruolo delle comunità di pescatori. Racconto che includerà anche più assaggi di cucina norvegese attraverso piatti realizzati in piazza che si aggiungono alla proposta gastronomica complessiva.





PIÙ GIORNI, PIÙ STORIE

Il programma culturale de **Il Teatro dello Scambio 2022** accoglie con entusiasmo la nuova giornata di evento per raccontare nuove storie, proporre nuovi incontri con intellettuali, storici, antropologici ed esperti perché le storie del baccalá non finiscono mai!



GLI INTOCCABILI





Una parte importante del successo di Roma Baccalá é stata **l'unione** tra protagonisti dell'evento che hanno condiviso **la visione di cultura e cibo di alta qualità**, da proporre in maniera divulgativa per tutti.

Ritornano quindi i piatti degli **Osti di Roma** con nuove proposte sempre legate all'insolubile legame tra cucina tradizionale romana e il baccalá, e si conferma la presenza di compagni di viaggio prestigiosi come **CAR Centro Agroalimentare Roma**, così come il racconto della qualità e delle nostre radici gastronomiche sarà sempre curato da **Slow Food**. **Extravergine** in cucina sarà affidato agli assaggiatori **di PopOlio** e la professionalità dei cuochi e neo cuochi della **scuola di cucina Tu Chef** ci accompagnerà in tutti i laboratori in cucina.

RB

ROMA BACCALÀ

PRODOTTO DA:

un/lab

CON IL PATROCINIO DI:

ROMA
Municipio Roma VIII

REGIONE
LAZIO

IN COLLABORAZIONE CON:

ARCHI'S
COMUNICAZIONE



I numeri della seconda edizione

8
Incontri culturali
con esperti
da tutta Italia

3
Presentazioni
di libri

1
Gara nazionale
di cucina

8
Esperti giornalisti

8
Meeting
informativi

1
Convegno

1
Cena norvegese

1
Spettacolo
tetrale

12
Piatti tradizionali
di baccalà

1
Talk show

15
Laboratori

1
Mercato dedicato

1
Scuola di cucina

11
Laboratori
di cucina

3
Sagre da
tutta Italia

8
Osti

50
Ricette