

ADN 7 CRO 0 DNA CRO RLA NAZ

**Food: torna Roma Bacçalà nella nuova sede di Parco Schuster dal 5 all'8 settembre**

Sta per aprire i battenti la quinta edizione di Roma Bacçalà, l'evento culturale e gastronomico dedicato al bacçalà e allo stoccafisso, che quest'anno cambia location e arriva nello scenografico Parco Schuster, dal 5 all'8 settembre. Considerando i tanti visitatori che nel corso degli anni hanno partecipato a Roma Bacçalà, quest'anno la manifestazione - organizzata da Luca Broncolo, presidente di Verso Aps, e Antonella Bussotti, amministratrice di Un/Lab, con la direzione artistica di Francesca Rocchi - sbarca nell'ampia area dinanzi la Basilica di San Paolo Fuori Le Mura per un'edizione più inclusiva e che permetterà ai tanti amanti del bacçalà di partecipare avendo a disposizione un nuovo ampio allestimento. Animeranno la quattro giorni le dimostrazioni culinarie e gli assaggi aperti al pubblico, fino a notte tarda, di oltre 20 differenti versioni di bacçalà in vendita, gli incontri con ospiti e chef italiani e internazionali, gli approfondimenti culturali.

Giovedì 5 settembre alle ore 19, nel nuovo spazio Cupola Centrale, si svolgerà il talk di apertura 'Alle origini del gusto', nel corso del quale verrà illustrato il tema di questa nuova edizione dedicato al significato del viaggio come scoperta e opportunità, per approdare alle origini del bacçalà e dello stoccafisso. Per l'occasione sono stati invitati: Amedeo Ciaccheri, presidente VIII Municipio, Johan Vibe, ambasciatore della Norvegia, Bernardo Futscher Pereira, ambasciatore del Portogallo, Roberto Gualtieri, sindaco di Roma Capitale, Gianluca Gallo, assessore Agricoltura Regione Calabria, Maya Vetri, assessore alla Cultura Municipio VIII, Fabio Massimo Pallottini, direttore generale Centro Agroalimentare Roma, Roberto Guadagnini, direttore generale Centrale del Latte di Roma, Flavia Cristaldi, professoressa di Territorio e Migrazioni dell'Università La Sapienza. Nella Cupola Centrale si alterneranno vari momenti di riflessione come quello in cui si discuterà di 'Proteine, proteine, proteine' con il nutrizionista ed esperto di cibo Antonio Galatà o di 'Pesca sostenibile: cosa significa?' con Rossella Muroi, ambientalista e firmataria della legge Salvamare e con Raffaella Bullo, professoressa in Scienze della Vita.

(segue)

**Food: torna Roma Bacçalà nella nuova sede di Parco Schuster dal 5 all'8 settembre (2)**

Spazio poi al racconto delle ispirazioni in cucina, dimostrazioni culinarie intorno al bacçalà, come quella di Francesca Filippone, concorrente di Masterchef 12, con i suoi Ravioli cinesi di bacçalà alla livornese, e alle ricette e ai racconti della cucina tradizionale della Ciociaria che saranno al centro di una serie di showcooking a cura di Francesca Litta dell'Alleanza Cuochi Presidi di Slow Food Ciociaria.

Lo chef Giovanni Milana dell'Osteria Sora Maria e Arcangelo di Olevano Romano preparerà la Zuppetta di bacçalà alla puttanesca ai quattro pomodori, capperi croccanti e olive di Gaeta; Martina di Giovanbattista farà la tipica pasta Lane Pelose di Capranica Prenestina con salsa di bacçalà e pomodoro; Francesca Litta realizzerà la Polentina di mais agostinella di Vallepietra con bacçalà e peperoni di Pontecorvo; Eliana Vigneti Catalani dell'Antica Osteria di Roma Trastevere Spirito Divino, cucinerà il Flan di bacçalà con bagna cauda gentile.

Per la prima volta a Roma Bacçalà sarà presente la Cucina di Mercato, sempre di più luoghi da vivere oltre la spesa che offrono interessanti proposte culinarie come quella di YaLuz Cucina di Vicinato del Mercato Garbatella, che preparerà il Bacçalà alla Vasco de Gama. Non mancheranno le proposte delle sagre come la Frittella di bacçalà alla Marscianese della Sagra di Badiola.

Quest'anno le giornate di Roma Bacçalà termineranno 'Con un bicchiere in mano': una chiacchierata con produttori di vino per scoprire i giusti abbinamenti con il bacçalà e degustare un buon calice. Tra gli ospiti: Cantina I Fenicotteri e Caravanserraglio.

(segue)

**Food: torna Roma Bacçalà nella nuova sede di Parco Schuster dal 5 all'8 settembre (3)**

Nello Spazio Educa Car del Centro Agroalimentare Roma, da sempre partner dell'evento, verranno realizzate attività educative e ludiche per i bambini dedicate alla cura del mare con la realizzazione dello spettacolo 'Missione Mare' creato dal comico e divulgatore 'green' Walter Del Greco e

momenti formativi per gli adulti sulle fake news nel mondo dell'acquisto ittico, con la veterinaria e divulgatrice in ambito ittico Valentina Tepedino.

La Centrale del Latte di Roma debutta a Roma Baccalà come nuovo partner della manifestazione, introducendo così un nuovo ambito, quello dedicato alle ricette di baccalà e stocco dove l'uso del latte diventa indispensabile per la ricetta stessa, come nel caso del baccalà mantecato. Ospite dello Spazio Educa Car, la Centrale del Latte organizzerà due incontri con assaggio per avvicinarsi a un nuovo modo di concepire il latte.

Della cucina ebraica e delle sue antiche ricette si parlerà con Mino Zarfati del ristorante Casalino Dolce Kosher; con Tommaso Pennestri e Valeria Payero di Trattoria Pennestri si affronterà il tema dell'osteria moderna; della cucina romana più autentica si discuterà con Emanuele Raelli dell'Hosteria Amedeo, ristorante dei Castelli Romani degli anni '60; la cucina dell'osteria romana sarà al centro dell'incontro con Matteo ed Alessandra Ballarini del Velodromo Vecchio.  
(segue)

#### **Food: torna Roma Baccalà nella nuova sede di Parco Schuster dal 5 all'8 settembre (4)**

Grande rilievo sarà dato alla cucina d'oltreconfine. Il racconto e l'esecuzione delle ricette portoghesi sarà affidato alla fondatrice ed executive chef Fatima De Pereira del Ristorante I Tre Pupazzi di Roma, che preparerà i Pasteis de bacalhau e il Bacalhau a lusitano. Gen Nishimura, executive chef del Ristorante Da Francesco di Roma, parlerà dell'importanza del pesce nella cucina giapponese durante l'incontro Baccalà Karaage e farà il Maritozzo di baccalà mantecato e peperoni in agrodolce e filetto di baccalà marinato al mirin, ceci freddi e porcini arrostiti. Non mancherà la Serata Norvegese nel corso della quale gli esperti del Norwegian Seafood Council e lo chef personale di Johan Vibe, Ambasciatore della Norvegia, sveleranno i segreti per la preparazione del baccalà norvegese e faranno degustare un piatto a base di baccalà e stoccafisso.

Rinnovata la partecipazione all'evento della Regione Calabria che, nel suo spazio espositivo, organizzerà un denso ciclo di appuntamenti in collaborazione con intellettuali, scrittori calabresi ed esperti coordinati da Nino Cannatà dell'Accademia dello Stoccafisso di Calabria. Imperdibile l'incontro 'Patrimoni culturali immateriali nel mondo. Il Forum mondiale della cucina della tradizione patrimonio Unesco per i 150 anni dei rapporti diplomatici tra il Messico e l'Italia', durante il quale interverrà Gloria Lopez Morales, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, e Patrizia Nardi, esperta in candidature Unesco del patrimonio culturale immateriale. Da non perdere gli showcooking che metteranno in risalto le peculiarità tradizionali, gastronomiche e nutraceutiche dello stoccafisso in un confronto tra Sud e Nord Italia, con la partecipazione della Vulnerabile Confraternita dello Stofiss dei Frati di Rovereto, chef Marco Divan e dello chef Enzo Cannatà dell'Accademia dello Stoccafisso di Calabria. Due rispettivi chef a confronto cucineranno le rispettive ricette tradizionali con riferimento alla cucina del Nord Europa per il Trentino e alla Dieta Mediterranea per la Calabria.

(segue)

#### **Food: torna Roma Baccalà nella nuova sede di Parco Schuster dal 5 all'8 settembre (5)**

Da segnalare, inoltre, l'incontro dedicato al volume 'I Misteri del Ragno, documenti e ipotesi sulla storia del Baccalà' (la più documentata indagine sulla storia dello stoccafisso e del baccalà) di e con Otello Fabris in dialogo con l'editore Nino Cannatà (vice presidente Accademia Stoccafisso di Calabria) con proiezione di mappe storiche, documenti e incisioni d'epoca.

Altrettanto interessante sarà la presentazione del progetto 'Stockfish Heritage: la rete transnazionale delle Accademie e delle Confraternite per il Patrimonio dello Stoccafisso' a cui interverranno Andrea Vergari, presidente International Stockfish Society, Otello Fabris, esperto della gastronomia medievale e rinascimentale, Franco Fortunato, pittore.

In programma, venerdì e sabato alle ore 21, le dimostrazioni culinarie dello stocco di Calabria con le comunità di produttori calabresi curati dalla Pro Loco di Mammola, che faranno il Panino allo stocco e il Carpaccio di stoccafisso.

(Tri/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222  
28-08-2024 18:2