

PROGRAMMA ROMA BACCALÀ 2024*

**Programma provvisorio Roma Bacçalà 2024, alcuni ospiti invitati sono in attesa di conferma
Il programma potrebbe subire variazioni che comunicheremo tempestivamente su sito*

GIOVEDÌ 5 SETTEMBRE

AREA CUPOLA CENTRALE

Ore 19.00

TALK SHOW DI APERTURA

ALLE ORIGINI DEL GUSTO

In un mondo globalizzato, stiamo lentamente perdendo il significato e la storia delle origini di alcune produzioni che ormai diamo per scontato, dimenticando che il nesso tra viaggio, scoperta, diffusione, scambio ha creato in primis, patrimonio e ricchezza culturale immensi che vogliamo ripercorrere e portare nuovamente alla ribalta, durante la nuova edizione di Roma Bacçalà.

Apertura e saluti

Amedeo Ciaccheri Presidente Municipio VIII

Antonella Bussotti Un/Lab

Luca Broncolo Verso aps

Sono stati invitati:

Erling Hoem Ministro Consigliere e Vice-Capo Missione, Ambasciata Norvegese a Roma

S.E. Bernardo Futscher Pereira Ambasciatore Portogallo

Roberto Gualtieri Sindaco di Roma

Gianluca Gallo Assessore Agricoltura Regione Calabria

Fabio Massimo Pallottini Direttore Generale Centro Agroalimentare Roma

Roberto Guadagnini Direttore Generale Centrale del Latte di Roma

Maya Vetri Assessore Cultura VIII Municipio

Flavia Cristaldi Professoressa Università La Sapienza, docente di Territorio e Migrazioni

Modera:

Francesca Rocchi Direttore Artistico Roma Bacçalà

Ore 20.00

LA FORZA DELLA CIOCIARIA

Il progetto internazionale dell'**Alleanza Cuochi Presidi di Slow Food** trova nella Ciociaria una casa ideale, appassionata e viva. Attraverso i protagonisti della migliore cucina tradizionale, un ciclo di incontri per vivere i profumi e sapori, i racconti e le esperienze dei cuochi della Ciociaria, e attraverso le loro ricette impareremo come il nesso tra biodiversità locale e cucina tradizionale, sia essenziale per la memoria culturale di una comunità. Per questa edizione i piatti dei Cuochi dell'Alleanza saranno presenti con i loro piatti nella proposta gastronomica di Roma Bacçalà.

Giovanni Milana di Osteria Sora Maria e Arcangelo Di Olevano Romano ci presenta:

ZUPPETTA DI BACCALÀ ALLA PUTTANESCA AI QUATTRO POMODORI, CAPPERI CROCCANTI E OLIVE DI GAETA

Dimostrazione culinaria con micro assaggio massimo 30 posti.

Ore 21.00

ANTICO, TRADIZIONALE, KOSHER

Pensi a Roma e al suo baccalà, e non puoi immediatamente pensare alla cucina ebraica, al Portico d'Ottavia, alle ricette antichissime legate al baccalà che la cucina Kosher ci relata da secoli.

Mino Zarfati del ristorante **Kosher Casalino**, direttamente dal cuore del quartiere ebraico di Roma:

BACCALÀ ALL' EBRAICA

Dimostrazione culinaria con micro assaggio massimo 30 posti.

Ore 22.00

CON UN BICCHIERE IN MANO

Vino o birra con un piatto di baccalà? Lo scopriamo insieme a fine giornata e a luci quasi spente, durante una chiacchierata informale con i produttori di vino di Roma Baccalà. Per scoprire poi che il baccalà sta bene con tutto!

Stasera con noi:

CANTINA I FENICOTTERI

Nel cuore dell'Umbria **Anthony Poli** rende concreto il suo amore e quello dei suoi compagni di viaggio, per il vino, per la natura e per un indimenticabile tramonto in vigna fondando il progetto vitivinicolo **I FENICOTTERI**.

La loro campagna al tramontare del sole o al mattino nella nebbia si dipinge di una luce rosa impalpabile, che ci fa sognare, della stessa tonalità elegante dei fenicotteri.

Quando hanno scelto come chiamare la loro azienda, hanno voluto celebrare la natura e i suoi frutti più preziosi accostandoli all'immagine dei fenicotteri rosa, creature incantevoli che popolano paradisi lontani o, come coloro che li hanno ispirati, il pieno centro di Milano.

Assaggio di un buon vino massimo 30 posti.

SPAZIO EDUCA CAR

Il Centro Agroalimentare Roma sarà presente a Roma Baccalà con uno spazio dove nelle quattro giornate offre un spazio educativo e di dibattito. Spettacoli per bambini dedicati alla sensibilizzazione della cura del mare e degli oceani, e per adulti momenti focalizzati sulla consapevolezza dei nostri acquisti ittici.

Ore 20.00

APRI GLI OCCHI!

Valentina Tepedino veterinaria e ideatrice del blog dedicato al consumo consapevole del pesce, Eurofishmarket, affronterà il tema delle fake news che coinvolgono l'acquisto e il consumo del pesce.

AREA REGIONE CALABRIA

Per le quattro giornate dell'evento, la Regione Calabria organizza nello spazio a loro dedicato, un ciclo di incontri e di dimostrazioni culinarie, in collaborazione con intellettuali, scrittori, le comunità di produttori presenti a Roma Bac-calà, la **Proloco di Mammola** e l'**Accademia dello Stoccafisso di Calabria**.

Ore 20.00

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.

Saluti istituzionali

Intervengono

Gloria Lopez Morales Presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

Patrizia Nardi Esperta candidature UNESCO del patrimonio culturale immateriale

Moderata

Nino Cannatà Accademia dello Stoccafisso di Calabria

Ore 21.00

SHOWCOOKING

STRUNCATURA CON PESCE STOCCO E PORCINI D'ASPRMONTE

A cura di **Antonella Torcasio**

La "struncatura" è una pasta tipica della fascia tirrenica della provincia di Reggio Calabria, una pasta antica che da secoli affascina per la sua storia, realizzata con una selezione di grani rustici e tipici del territorio, perfetta per esaltare l'autentico sapore dello stoccafisso, addolcito dal sapore unico dei funghi d'Aspromonte. Un appuntamento per un'immersione di gusto nella cultura tradizionale culinaria calabra, in compagnia di Antonella Torcasio Executive Chef de La Terrazza di Gerace, appassionata ambasciatrice del suo territorio.

VENERDÌ 6 SETTEMBRE

AREA CUPOLA CENTRALE

Ore 18.00

PROTEINE PROTEINE PROTEINE

Il mondo del cibo vive costantemente di "mode" che in maniera virale entrano nel mainstream e diventano prassi quotidiana nella vita alimentare delle persone, complice una comunicazione penetrante, continua ed invasiva attraverso social e web.

È il momento delle proteine, vissute come toccasana per una vita energica e vitale che hanno al contrario bisogno di una gestione molto attenta della nostra dieta, e che sono protagoniste di un dibattito molto acceso, per la ricerca di forme proteiche alternative, come le polveri di insetti.

Ne parliamo con **Antonio Galatà, nutrizionista ed esperto di cibo** che anche sul web cerca quotidianamente di fare chiarezza in questa selva di notizie a cui tutti accediamo.

Ore 19.00

LA CUCINA DI MERCATO

La nuova edizione ci offre la possibilità di scoprire nuove ricette e nuovi protagonisti della cucina del baccalà e dello stocco, che vogliamo presentare con un focus dedicato. Con tanto di ricette disponibili per tutti.

Oggi diamo il benvenuto a **YaLuz** che inaugura un nuovo ambito a Roma Baccalà, quello di una **nuova era per i Mercati Rionali** che sono sempre di più luoghi da vivere oltre alla spesa, e dove la proposta gastronomica si differenzia con progetti interessanti come quello che riguarda **YaLuz Cucina di Vicinato nel box 30 del Mercato Rionale di Garbatella**, la gastronomia da asporto caratterizzata dall'incontro tra culture, dove assaporare e gustare piatti tipici italiani e dal mondo.

Stasera conosceremo la loro proposta gastronomica a Roma Baccalà:

BACCALÀ ALLA VASCO DE GAMA

Dimostrazione culinaria con micro assaggio massimo 30 posti.

Ore 20.00

LA FORZA DELLA CIOCIARIA

Il progetto internazionale dell'**Alleanza Cuochi Presidi di Slow Food** trova nella Ciociaria una casa ideale, appassionata e viva. Attraverso i protagonisti della migliore cucina tradizionale, un ciclo di incontri per vivere i profumi e sapori, i racconti e le esperienze dei cuochi della Ciociaria, e attraverso le loro ricette impareremo come il nesso tra biodiversità locale e cucina tradizionale, sia essenziale per la memoria culturale di una comunità. Per questa edizione i piatti dei Cuochi dell'Alleanza saranno presenti con i loro piatti nella proposta gastronomica di Roma Baccalà.

Martina di Giovanbattista presenta:

LANE PELOSE DI CAPRANICA PRENESTINA CON SALSA DI BACCALÀ E POMODORO.

Dimostrazione culinaria con micro assaggio massimo 30 posti.

Ore 21.00

PENNESTRI INTERNATIONAL

Mezzo romano, mezzo danese Tommaso Pennestri e Valeria Payero tutta argentina ma naturalizzata romana, danno vita ad un'osteria romana che rappresenta sotto tutti i punti di vista, il concetto di nuova osteria, dove le contaminazioni culturali a tavola rafforzano e arricchiscono la tradizione. Nuove idee, provocazioni semplici ma efficaci, fanno di Trattoria Pennestri un fenomeno nel panorama della ristorazione della Capitale, perché tutto da loro è "nuovo" anche ciò che sembra scontato.

Stasera il racconto e assaggio della loro

MAIONESE AL BACCALÀ CHE ACCOMPAGNA LE VERDURE IN PASTELLA DI CECI, il piatto che fa parte della selezione gastronomica di Roma Baccalà, ci coinvolgerà in quel luogo immenso che la cultura del cibor appresenta.

Dimostrazione culinaria con micro assaggio massimo 30 posti.

Ore 22.00

CONOSCI AMEDEO?

Hosteria Amedeo, ristorante ai Castelli Romani, nasce negli anni '60 come tipica fraschetta dei Castelli Romani dove gli avventori potevano portarsi i loro cibi e Nonno Amedeo forniva soltanto il vino da lui prodotto. Con il passare degli anni, passando dal proporre oltre al vino, fiori di zucca, suppli, fagioli con le cotiche, la fraschetta si trasforma definitivamente in osteria e dal 2002 la gestione ed il progetto si rinnovano con Stefania nipote di Amedeo, cercando di mantenere inalterate le peculiarità della cucina romana più autentica, strizzando l'occhio all'innovazione.

Stasera conosceremo la loro proposta gastronomica a Roma Baccalà:

GNOCCHI CON RAGÙ DI BACCALÀ ALLA PUTTANESCA

Dimostrazione culinaria con micro assaggio massimo 30 posti.

SPAZIO EDUCA CAR

Il Centro Agroalimentare Roma sarà presente a Roma Bacçalà con uno spazio dove nelle quattro giornate offre un spazio educativo e di dibattito. Spettacoli per bambini dedicati alla sensibilizzazione della cura del mare e degli oceani, e per adulti momenti focalizzati sulla consapevolezza dei nostri acquisti ittici.

AREA REGIONE CALABRIA

Per le quattro giornate dell'evento, la Regione Calabria organizza nello spazio a loro dedicato, un ciclo di incontri e di dimostrazioni culinarie, in collaborazione con intellettuali, scrittori, le comunità di produttori presenti a Roma Bacçalà, la **Proloco di Mammola** e l'**Accademia dello Stoccafisso di Calabria**.

Ore 20.00

SHOWCOOKING

Le peculiarità tradizionali, gastronomiche e nutraceutiche dello Stoccafisso in un confronto tra Sud e Nord Italia. Due chef a confronto cucineranno le rispettive ricette tradizionali con riferimento alla cucina del Nord Europa per il Trentino e la Dieta Mediterranea per la Calabria.

Vulnerabile Confraternita dello Stofiss dei frati di Rovereto

Show cooking con lo chef **Marco Divan** (Bacçalà alla roveretana).

Ore 21.00

UN PANINO DAL SAPORE DI STORIA: LO STOCCO DI MAMMOLA SHOWCOOKING A CURA DELLA PRO LOCO DI MAMMOLA.

Lo stoccafisso alla mammolesse, è un piatto entrato nel gota dei piatti di stoccafisso e bacçalà più amati e conosciuti al mondo, celebrato durante una sagra iconica che porta a Mammola migliaia di visitatori. Una nuova versione ora viene portata alla ribalta per accogliere anche un pubblico nuovo, che vede la rivisitazione dell'antica ricetta in un **panino gourmet** protagonista lo stocco ma anche i migliori prodotti della biodiversità calabra, per unire la creatività, alla tradizione, al futuro.

SABATO 7 SETTEMBRE

AREA CUPOLA CENTRALE

Ore 18.00

UN VIAGGIO PARTE SEMPRE CON UNA VALIGIA

Francesca Filippone, concorrente di **Masterchef 12**, ci porta in viaggio nel mondo della cucina e delle ispirazioni nate dal suo girovagare, per approdare in un nuovo progetto culinario che è la vede coinvolta nell'enoteca di famiglia in Toscana, Ortacavoli Pakravan - Papi e nel progetto educativo **La Valigia di Francesca** che la porta in tutta Italia, attivando collaborazioni e sessioni di cucina spesso a quattro mani, dedicate all'infinito mondo della cucina delle contaminazioni culturali a tavola. Stasera, apre la sua valigia e ci prepara:

RAVIOLI CINESI DI BACCALÀ ALLA LIVORNESE

Dimostrazione culinaria con micro assaggio massimo 30 posti.

Ore 19.00

BACALHAU: INCONTRO CON LA CUCINA PORTOGHESE

365 sono i giorni dell'anno, 365 sono le ricette di baccalà che il Portogallo dedica ad una storia antica, intrecciata in maniera indissolubile tra merluzzo salato e questo popolo di navigatori mitici.

Il racconto e l'esecuzione delle ricette sarà affidato alla fondatrice ed executive **chef Fatima De Pereira** del **Ristorante I Tre Pupazzi di Roma** che nel menù ci offre la possibilità di assaggiare il baccalà preparato in 17 diverse ricette portoghesi.

Stasera nel cuore della piazza, i piatti iconici della cucina portoghese del baccalà:

PASTEIS DE BACALHAU

Dimostrazione culinaria con micro assaggio massimo 30 posti.

Ore 20.00

LA FORZA DELLA CIOCIARIA

Il progetto internazionale dell'**Alleanza Cuochi Presidi di Slow Food** trova nella Ciociaria una casa ideale, appassionata e viva. Attraverso i protagonisti della migliore cucina tradizionale, un ciclo di incontri per vivere i profumi e sapori, i racconti e le esperienze dei cuochi della Ciociaria, e attraverso le loro ricette impareremo come il nesso tra biodiversità locale e cucina tradizionale, sia essenziale per la memoria culturale di una comunità. Per questa edizione i piatti dei Cuochi dell'Alleanza saranno presenti con i loro piatti nella proposta gastronomica di Roma Baccalà.

Francesca Litta coordinatrice Cuochi dell'Alleanza Ciociaria prepara:

POLENTINA DI MAIS AGOSTINELLA DI VALLEPIETRA, CON BACCALÀ E PEPERONI DI PONTECORVO.

Dimostrazione culinaria con micro assaggio massimo 30 posti.

Ore 21.00

SHOWCOOKING

IL BACCALÀ NORVEGHESE: INCONTRO CON LA CUCINA DEL NORD

Immane la serata dedicata alla cucina norvegese del baccalà del primo produttore al mondo. In compagnia degli esperti di **Seafood From Norway**, nuovi piatti della cultura culinaria norvegese di baccalà, realizzati dallo **Chef dell'Am-basciata Norvegese a Roma, Aleksander Strand**.

Dimostrazione culinaria con micro assaggio massimo 30 posti.

Ore 22.00

CON UN BICCHIERE IN MANO

Vino o birra con un piatto di baccalà? Lo scopriamo insieme a fine giornata e a luci quasi spente, durante una chiacchierata informale con i produttori di vino di Roma Baccalà. Per scoprire poi che il baccalà sta bene con tutto!

Stasera con noi:

SEBASTIANO PIERONI DI CARAVANSERRAGLIO

Un progetto vinicolo a Cortona che ha focalizzato la propria visione con un'idea di vino - etichetta - dal messaggio molto chiaro; ogni occasione è buona per ricordare che tutti abbiamo una responsabilità per la cura della Madre Terra.

Ecco quindi il vino dal nome: **NON GETTARE LA PLASTICA NEGLI OCEANI.**

Assaggio di un buon vino massimo 30 posti.

SPAZIO EDUCA CAR

Il Centro Agroalimentare Roma sarà presente a Roma Bacçalà con uno spazio dove nelle quattro giornate offre un spazio educativo e di dibattito. Spettacoli per bambini dedicati alla sensibilizzazione della cura del mare e degli oceani, e per adulti momenti focalizzati sulla consapevolezza dei nostri acquisti ittici.

Ore 19.00

SPETTACOLO PER BAMBINI "MISSIONE MARE"

Pesci, Plastica e Soluzioni: uno spettacolo Plastic Free per bambini e famiglie.

Scopriamo insieme il mondo affascinante del mare, esploriamo l'inquinamento marino con un tocco di divertimento e troviamo soluzioni brillanti per un pianeta più pulito.

Appuntamento comico educativo di **Walter Del Greco** autore, presentatore e attore comico esperto di Green Show.

Ore 20.00

Incontro con assaggio in collaborazione con **Centrale del Latte di Roma**

LATTE E BACCALÀ, UN AMORE ANTICO: IL BACCALÀ MANTECATO

Nella civiltà del latte che ci appartiene, la cucina ha spesso valorizzato la dolcezza gustativa del latte per cucinare, salsare e "ingentilire" pietanze e materie prime dalla forte personalità organolettica, come maiale, tonni rossi e baccalà andando ad attingere alle tradizioni di quei popoli dove il latte diventa la proteina nobile più consumata, e con uno sguardo attento sulla cultura del baccalà in Italia, non può sfuggire l'importanza di piatti storici e amatissimi come il baccalà alla vicentina e baccalà mantecato, che trovano nel latte la centralità del gusto poiché in entrambi i casi il latte gioca un ruolo fondamentale nello svolgimento della ricetta stessa.

Racconto e assaggio di **MARITONZO DI BACCALÀ MANTECATO**
di **Osteria da Francesco, Executive Chef Ghen Nishimura**

AREA REGIONE CALABRIA

Per le quattro giornate dell'evento, la Regione Calabria organizza nello spazio a loro dedicato, un ciclo di incontri e di dimostrazioni culinarie, in collaborazione con intellettuali, scrittori, le comunità di produttori presenti a Roma Bacçalà, la **Proloco di Mammola** e l'**Accademia dello Stoccafisso di Calabria**.

Ore 19.00

Presentazione del prestigioso 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 LYRIKS **Nino Cannatà** (Accademia dello Stoccafisso di Calabria) con proiezione di mappe storiche, documenti e incisioni d'epoca.

PRESENTAZIONE RETE UNESCO PER IL PATRIMONIO STOCCAFISSE

Con **Andrea Vergari**, Presidente International Stockfish Society, **Otello Fabris**, **Nino Cannatà**.

Ore 20.00

SHOWCOOKING

Le peculiarità tradizionali, gastronomiche e nutraceutiche dello Stoccafisso in un confronto tra Sud e Nord Italia.

Due chef a confronto cucineranno le rispettive ricette tradizionali con riferimento alla cucina del Nord Europa per il Trentino e la Dieta Mediterranea per la Calabria.

Accademia dello Stoccafisso di Calabria

Show cooking con lo chef **Danilo Diana** (Insalata di Stoccafisso ai profumi del Mediterraneo).

Ore 21.00

STOCCO 2.0: IL CARPACCIO DI STOCCO

SHOWCOOKING A CURA DELLA PRO LOCO DI MAMMOLA.

Quando Cipriani nel 1963 all'Harry'Bar di Venezia, inventò il Carpaccio, per un'amica nobile, mai avrebbe pensato che si sarebbero create nel mondo, infinite versioni dello stesso tema: una materia prima eccellente da degustare cruda, condita con grazia e sapienza, una purezza di gusto che permette di aprire una nuova strada, in questo caso anche alle ricette dedicate allo stoccafisso, come quella protagonista del **Carpaccio di Stocco della Pro Loco di Mammola**, dove extravergine locale e crumble di pomodorini calabresi secchi, creano una magia intorno allo stoccafisso per un piatto sorprendente.

DOMENICA 8 SETTEMBRE

AREA CUPOLA CENTRALE

Ore 17.00

LA MIA PASTA

Grano del Lazio, varietà antiche, essiccazione lenta sono il mantra di **Paolo Troiani** che con il progetto **La Mia Pasta**, ci racconta di un mondo di consumo sempre più esigente per qualità e per tracciabilità di filiera, nel paese record di consumi di pasta: l'Italia. In collaborazione con la **Chef Tacco 12** e blogger **Emanuela Crescenzi**, un appuntamento esperienziale per capire attraverso le nostre papille, perché La Mia Pasta è un progetto che ci piace.

BACCAMATRICIANA, ovvero come un piatto iconico accoglie la potenza del Baccalà.

SPAGHETTONI LA MIA PASTA IN SALSA DI GUANCIALE, POMODORINI ROSSI, PECORINO

Dimostrazione culinaria con micro assaggio massimo 30 posti.

Ore 18.00

PESCA SOSTENIBILE: COSA SIGNIFICA?

I mari e gli oceani sono rimasti gli unici luoghi di approvvigionamento in cui l'uomo dimostra ancora le sue origini di cacciatore, perché per qualsiasi altro prodotto di cui ci nutriamo, alla base c'è un allevamento o un'agricoltura di riferimento. Fa eccezione il consumo ittico. Le catture della pesca rimangono la principale fonte di approvvigionamento ittico nella

nostra Ue, rappresentando il 74% della produzione totale, presentando una situazione diversa dal resto del mondo, dove dal 2022 l'acquacoltura ha superato la pesca di cattura.

Sono stati invitati:

Rosalba Giugni Presidente Mare Vivo

Dr.ssa Raffaella Bullo PhD in scienza della vita e dell'ambiente marino. Ambasciatrice del progetto Terzo Paradiso

Rossella Muroli Ecologista firmataria proposta di legge Salvamare.

Modera

Francesca Rocchi Direttore Artistico Roma Bacçalà.

Ore 19.00

BACCALÀ KARAAGE

Lo struggente rapporto tra il pesce e i giapponesi, offre una immagine di un popolo che già dalla colazione, si nutre e gioisce di pesce, alghe, brodi - dashi di pesce e figuriamoci se poteva mancare il bacçalà!

Nella ricetta **KARAAGE**, il pesce prima marinato con ingredienti aciduli e piccanti come in una scapece, viene poi fritto come in una tempura, in un mix solo nipponico per una bontà unica. Con **Gen Nishimura** executive chef del **Ristorante Da Francesco** di Roma, sarà questa anche l'occasione per conoscere i segreti dei piatti che **Gen** propone a Roma Bacçalà:

MARITOLLO DI BACCALÀ MANTECATO E PEPERONI IN AGRODOLCE E FILETTO DI BACCALÀ MARINATO AL MIRIN, CECI FREDDI E PORCINI ARROSTITI.

Dimostrazione culinaria con micro assaggio massimo 30 posti.

Ore 20.00

LA FORZA DELLA CIOCIARIA

Il progetto internazionale dell'**Alleanza Cuochi Presidi di Slow Food** trova nella Ciociaria una casa ideale, appassionata e viva. Attraverso i protagonisti della migliore cucina tradizionale, un ciclo di incontri per vivere i profumi e sapori, i racconti e le esperienze dei cuochi della Ciociaria, e attraverso le loro ricette impareremo come il nesso tra biodiversità locale e cucina tradizionale, sia essenziale per la memoria culturale di una comunità. Per questa edizione i piatti dei Cuochi dell'Alleanza saranno presenti con il loro piatti nella proposta gastronomica di Roma Bacçalà.

Elia Vigneti Catalani dell'**Antica Osteria di Roma Trastevere Spirito Divino** prepara:

FLAN DI BACCALÀ CON BAGNA CAUDA GENTILE

Dimostrazione culinaria con micro assaggio massimo 30 posti.

Ore 21.00

BACHALAU: INCONTRO CON LA CUCINA PORTOGHESE

365 sono i giorni dell'anno, 365 sono le ricette di bacçalà che il Portogallo dedica ad una storia antica, intrecciata in maniera indissolubile tra merluzzo salato e questo popolo di navigatori mitici.

Il racconto e l'esecuzione delle ricette sarà affidato alla fondatrice ed executive **chef Fatima De Pereira** del **Ristorante I Tre Pupazzi di Roma** che nel menù ci offre la possibilità di assaggiare il bacçalà preparato in 17 diverse ricette portoghesi.

Stasera nel cuore della piazza, i piatti iconici della cucina portoghese del bacçalà:

BACALHAU A LUSITANO

Dimostrazione culinaria con micro assaggio massimo 30 posti.

Ore 22.00

SEMPLICE, VERO, MATTEO

Entri al **Velodromo Vecchio di Matteo** ed **Alessandra Ballarini** e ti rendi conto di essere in quel pezzettino di storia della

cucina di osteria romana, autentico e forse anche rassicurante in un mondo di continue novità. Qui quello che cerchi sulla cucina romanesca c'è ed è preparato con la cura di chi lo cucina principalmente credendo in ciò che fa da 40 anni. Abbiamo il piacere rinnovato di accogliere Matteo ed Alessandra a Roma Bacçalà e stasera conosceremo la loro nuova proposta gastronomica:

TORTINO DI BACCALÀ CON CIPOLLE DI ACQUAVIVA DELLE FONTI

presidio Slow Food, patate e pomodorini.

Dimostrazione culinaria con micro assaggio massimo 30 posti.

Ore 23.00

TALK DI CHIUSURA

In piazza, **in compagnia dei protagonisti della quinta edizione**, riflessioni e anche un po' di numeri, su come sono stati vissuti i quattro giorni di festa di Roma Bacçalà.

SPAZIO EDUCA CAR

Il Centro Agroalimentare Roma sarà presente a Roma Bacçalà con uno spazio dove nelle quattro giornate offre un spazio educativo e di dibattito. Spettacoli per bambini dedicati alla sensibilizzazione della cura del mare e degli oceani, e per adulti momenti focalizzati sulla consapevolezza dei nostri acquisti ittici.

Ore 19.00

SPETTACOLO PER BAMBINI "MISSIONE MARE"

Pesci, Plastica e Soluzioni: uno spettacolo Plastic Free per bambini e famiglie.

Scopriamo insieme il mondo affascinante del mare, esploriamo l'inquinamento marino con un tocco di divertimento e troviamo soluzioni brillanti per un pianeta più pulito.

Appuntamento comico educativo di **Walter Del Greco** autore, presentatore e attore comico esperto di Green Show.

Ore 20.00

*Incontro con assaggio in collaborazione con **Centrale del Latte di Roma***

LATTE E BACCALÀ, UN AMORE ANTICO: MOUSSE DI BACCALÀ ALLA MANIERA PORTOGHESE

Nella civiltà del latte che ci appartiene, la cucina ha spesso valorizzato la dolcezza gustativa del latte per cucinare, salsare e "ingentilire" pietanze e materie prime dalla forte personalità organolettica, come maiale, tonni rossi e bacçalà andando ad attingere alle tradizioni di quei popoli dove il latte diventa la proteina nobile più consumata, e con uno sguardo attento sulla cultura del bacçalà in Italia, non può sfuggire l'importanza di piatti storici e amatissimi come il bacçalà alla vicentina e bacçalà mantecato, che trovano nel latte la centralità del gusto poiché in entrambi i casi il latte gioca un ruolo fondamentale nello svolgimento della ricetta stessa.

Racconto e assaggio con **Ristorante I 3 Pupazzi, Executive Chef Fatima De Pereira** di:

CROSTINO DI PANE CON MOUSSE DI BACCALÀ ALLA MANIERA PORTOGHESE

AREA REGIONE CALABRIA

Per le quattro giornate dell'evento, la Regione Calabria organizza nello spazio a loro dedicato, un ciclo di incontri e di dimostrazioni culinarie, in collaborazione con intellettuali, scrittori, le comunità di produttori presenti a Roma Bac-calà, la **Proloco di Mammola** e l'**Accademia dello Stoccafisso di Calabria**.

Ore 20.00

Presentazione del progetto

STOCKFISH HERITAGE: LA RETE TRANSNAZIONALE DELLE ACCADEMIE E DELLE CONFRATER-NITE PER IL PATRIMONIO STOCCAFISSO.

Intervengono

Andrea Vergari Presidente International Stockfish Society

Otello Fabris Storico della gastronomia medievale e rinascimentale

Franco Fortunato Pittore

Nino Cannatà Accademia dello Stoccafisso di Calabria

*Con la proiezione del cortometraggio "La storia della Querina", (25 min. colore) ricognizione video intorno al viaggio del nobile veneziano Pietro Querini con l'artista **Franco Fortunato**.*