

# RBB

## ROMA BACCALÀ



Quattro giorni  
di baccalà, stocco,  
cultura e gioia

Nuova Location  
**PARCO SCHUSTER**

Basilica di San Paolo  
Fuori le Mura

**REPORT '24**  
**QUINTA**  
**EDIZIONE**

# Viaggio alle Origini del Gusto



**Per la quinta edizione di Roma Baccalà**, abbiamo salutato con affetto e gratitudine Garbatella per abbracciare **Parco Schuster**. Il trasferimento in una location più ampia, con la maestosa Basilica di San Paolo Fuori le Mura a fare da cornice, è nato dalla volontà di dare spazio al crescente numero di visitatori appassionati di Roma Baccalà. Il tema di questa edizione, **'Viaggio alle origini del gusto'**, è la dorsale che ha attraversato l'intera manifestazione, conducendoci in un percorso tra storia, cultura e sapori. Un viaggio non solo geografico, ma gastronomico e culturale, che ha esplorato la cucina tradizionale e creativa, senza dimenticare le nuove interpretazioni e l'inclusione di piatti internazionali.

## Insieme a noi, hanno costruito il successo di questo evento:

**RB ROMA BACCALÀ**  
QUATTRO GIORNI  
di baccalà, stocco, cultura e gioia

con il patrocinio di:



REGIONE  
LAZIO

ROMA  
Municipio Roma VIII

prodotto da:

un/lab

in collaborazione con:

VERSO

ARCHI'S

con la partecipazione straordinaria di:



REGIONE  
CALABRIA



CALABRIA  
STRAORDINARIA



CENTRO  
AGROALIMENTARE  
ROMA



CENTRALE  
DEL LATTE  
DI ROMA



Ambascata di Homegù



SEA FROM  
FROD



PROPAGANDA CIBO  
SCHUSTER



H E T V G O

grazie a:



Accademia dello  
STOCCAFISSO



Stocco di Mammola  
Chiusappo Mamma



Luscchetta



Slow Food  
Alleanza dei Caschi



BADIOLA



MAMMOLA



DA FRANCESCO  
ROMA



DolceStacco



AMEDEO



VALUZ



TRATTORIA  
PENNESTRI



Osteria del Veletrano



Cremeria



I FENICOTTERI



CARANSERRAGLIO



TRE PUFFAZI

media partner:



LAMIAPASTA



UMBRA VENDING



FATHC

FATHC



AMS  
in printing

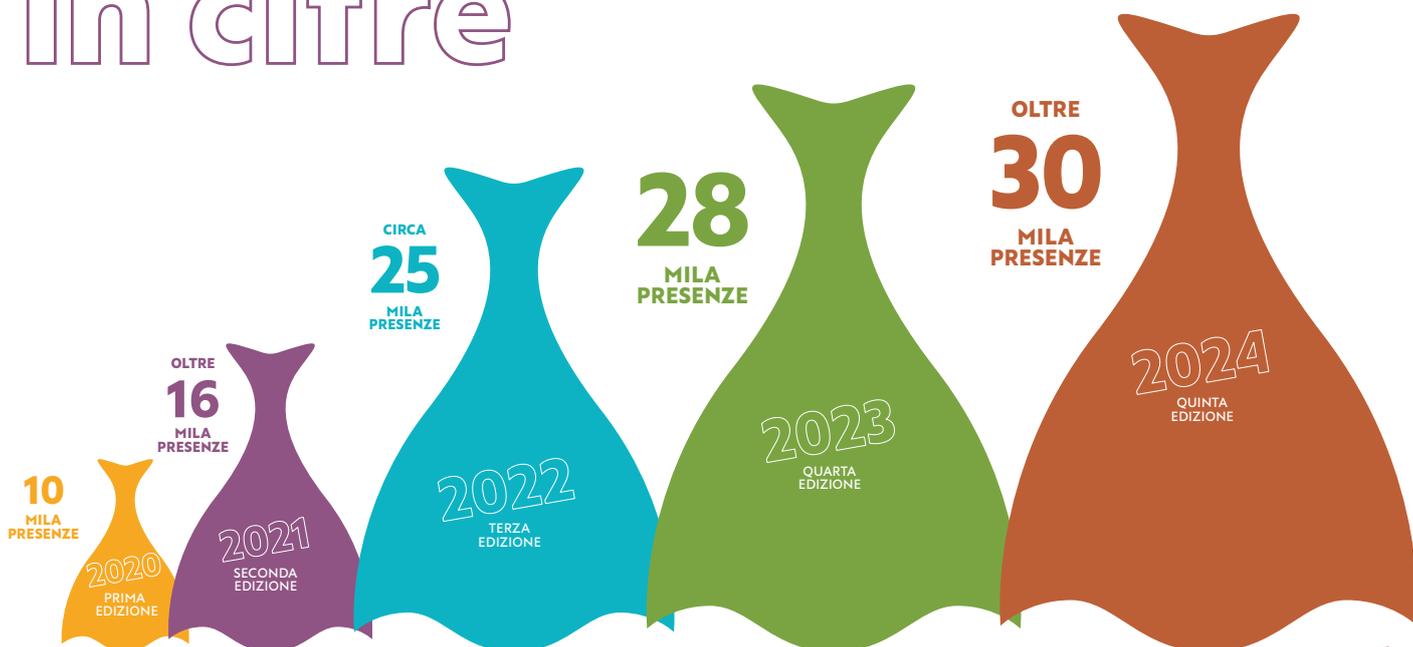
AMS  
in printing

VEGA SYSTEM



PASTORY  
FRUIT

# Roma Bacçalà in cifre



## Tutte le attività

**20**

nuovi piatti  
di bacçalà  
e stocco

**20**

incontri  
culturali

**15**

Show  
Cooking

**2**

incontri con la  
cucina portoghese

**1**

serata speciale  
con la cucina  
norvegese

**1**

area totalmente  
dedicata alla  
Regione Calabria

**1**

spazio dedicato  
ad incontri ludico  
educativi  
per bambini

**+ 4 milioni**  
DI ITERAZIONI SOCIAL

**12.000**  
CLICK AL SITO



**...e poi  
tanta  
buona  
musica**

con il programma  
musicale del Parco  
Schuster

# Cos'è l'evento Roma Bacçalà

**Un/Lab** è una realtà dinamica che si muove con versatilità tra diversi settori: dall'educazione alla comunicazione, dalla progettazione alla promozione di eventi, con un costante impegno nel creare nuove sinergie tra persone, luoghi, storie e aziende. Negli anni, si è specializzata nell'organizzazione di eventi enogastronomici, dove la dimensione culturale ha assunto e continua ad avere un ruolo centrale, fungendo da cuore pulsante dell'evento stesso. La cultura, infatti, viene intesa come elemento essenziale, capace di connettere l'esperienza del gusto con quella del partecipante, offrendo non solo un cibo, ma anche le storie che si celano dietro la creazione di un prodotto. Questi racconti e vissuti diventano valore aggiunto, creando momenti di scambio e crescita collettiva, in un contesto in cui informazione e



consapevolezza sono sempre più necessarie.

**Roma Bacçalà è attualmente il nostro evento di maggior rilievo.**

Giunto alla sua quinta edizione, questo evento ha visto una partecipazione sempre crescente di migliaia di persone, che si radunano per vivere con noi l'emozione e la curiosità, quest'anno nella nuova cornice di **Parco Schuster**, di fronte la Basilica Papale di San Paolo. Qui, uno dei protagonisti della cucina e delle tradizioni di molti paesi del mondo, il baccalà, è celebrato. Non si tratta di un semplice culto riservato a pochi appassionati, ma di una vera e propria celebrazione

della versatilità di questo alimento, capace di rinnovarsi continuamente attraverso innumerevoli preparazioni, unendo creatività e rispetto per la materia prima alla consacrazione di una storia italiana secolare.



# Cosa puoi trovare a Roma Bacçalà

**Cuochi, Sagre e Osti della Tradizione, cucina di mercato, cucina internazionale** dedicati al baccalà e allo stoccafisso. Anima e corpo di Roma Bacçalà, sono protagonisti sia negli Stand per deliziarsi con i loro piatti, sia ospiti sul palco per svelare (non tutti!) i segreti delle proprie ricette e preparazioni.

**Un'area Cupola Centrale** che propone un programma di incontri culturali e dimostrazioni culinarie, che ci permettono di porre lo sguardo all'origine dell'ancestrale rapporto tra le comunità di uomini e un pesce iconico, come il merluzzo. Portandoci in angoli del mondo, attraverso un simbolico viaggio alle origini del gusto, per un'edizione che si apre al racconto della cucina tradizionale, consolidando il rapporto con la cultura gastronomica norvegese, ampliando la forza della tradizione portoghese del baccalà, fino a toccare il Giappone.

**Un'Area Mercato** che fa da cornice all'evento, proponendo prodotti protagonisti delle preparazioni. Uno spazio dedicato ai prodotti tipici utilizzati nella preparazione dei piatti, per permettere ai visitatori di portare a casa un pezzo di Roma Bacçalà.

**Uno Spazio Educa Car**, uno stand realizzato in collaborazione con il Centro Agroalimentare di Roma e la Centrale del Latte di Roma, in cui sono state proposte attività ludico-educative per i più piccoli - focalizzate su temi come la sostenibilità e la vita marina - e showcooking per adulti per riscoprire antiche e contemporanee ricette di baccalà realizzate con il latte, come ingrediente principale.

**Un'Area Regione Calabria** dedicata alla cultura gastronomica di questa incredibile regione, con una celebrazione dello stocco in Calabria e la potenza dei suoi prodotti più iconici. Inoltre la Regione è stata presente con un ricco programma di incontri culturali e narrativi con importanti personaggi e storici. Numerosi gli showcooking con Chef abili a raccontare con gioia la cucina tipica tradizionale e moderna della regione stessa.

**Area B2B**, uno Spazio dedicato agli incontri business-to-business, pensato per favorire connessioni e collaborazioni commerciali.



# Un'occasione per farti notare

**Partecipare a Roma Bacçalà è un'opportunità unica per far crescere la visibilità e il posizionamento della tua azienda.**

L'evento offre una vetrina ideale per presentare la tua azienda, il tuo prodotto e la tua storia a un pubblico vasto e diversificato, composto da appassionati, professionisti del settore e potenziali partner commerciali.

Prenota il tuo spazio espositivo e racconta il tuo percorso, condividendo idee, esperienze e strategie. Roma Bacçalà ti offre l'opportunità di ampliare il tuo network, individuare nuovi trend di consumo e stabilire connessioni significative con un mercato in continua evoluzione.

Un/Lab, attraverso la partecipazione all'evento, può supportarti nell'individuare gli strumenti di comunicazione più efficaci per rafforzare la tua presenza, intercettare nuovi target e costruire relazioni con partner commerciali strategici. Non perdere l'occasione di far parte di un evento in crescita e di contribuire al suo successo, rafforzando allo stesso tempo la tua immagine e il tuo brand.



# Insieme per una festa di successo

Il successo di Roma Bacçalà è il risultato della collaborazione con una vasta rete di partner, che hanno contribuito a creare un evento straordinario e coinvolgente. Dalle osterie alle istituzioni, tutti hanno lavorato insieme per celebrare il baccalà e lo stoccafisso, unendo tradizione e innovazione.

Grazie al contributo di:

- **Ristoratori:** protagonisti della cucina tradizionale e creativa che hanno offerto piatti unici e originali.
- **Associazioni di categoria:** che portano a Roma Bacçalà l'eccellenza della cucina italiana.
- **Sagre:** che contribuiscono a promuovere la tradizione del baccalà attraverso ricette regionali autentiche.
- **Cooperative e aziende agrarie:** che forniscono materie prime di alta qualità, garantendo un legame diretto con il territorio.
- **Bar e Osterie:** punti di ristoro e incontro che deliziano i visitatori con una vasta gamma di piatti e bevande.
- **Istituzioni regionali, nazionali e internazionali:** che arricchiscono l'evento con la loro presenza e supporto.

- **Enti di promozione territoriale:** che contribuiscono a valorizzare le eccellenze enogastronomiche locali.
- **Aziende di logistica e trasporti:** che rendono possibile una gestione efficiente della movimentazione e delle forniture durante l'evento.
- **Media e comunicazione:** che garantiscono una copertura mediatica ampia e capillare, amplificando l'impatto dell'evento sui social e sui media tradizionali.
- **Università e istituti di ricerca:** che partecipano attivamente agli incontri culturali e scientifici, offrendo spunti di riflessione su sostenibilità, alimentazione e tradizioni culinarie.
- **Consulenti di servizio:** che forniscono supporto organizzativo e strategico per la buona riuscita dell'evento.

- **Aziende di forniture:** che contribuiscono con attrezzature e materiali per garantire un'esperienza impeccabile.

I nostri partner, con il loro impegno e la loro passione, rendono da sempre Roma Bacçalà un evento memorabile, capace di attrarre migliaia di visitatori e di consolidarsi come punto di riferimento nel panorama enogastronomico italiano.

Siamo sempre aperti a nuove collaborazioni per la prossima edizione, pronti a creare insieme un evento ancora più ricco, stimolante e di successo. La conoscenza, il confronto e la curiosità sono gli elementi che ci permettono di crescere e innovare anno dopo anno.





# VIAGGIO ALLE ORIGINI DEL GUSTO

**Un evento che per la sua quinta edizione ha unito sapori, territori e tradizioni, in un contesto di grande bellezza e storia, nel cuore pulsante di Roma.**



L'edizione 2024 di Roma Baccalà si è trasformata in un affascinante viaggio alle origini del gusto, un'esplorazione delle radici culturali e gastronomiche del baccalà e dello stoccafisso. Quest'anno, nella suggestiva nuova location di Parco Schuster, la nostra festa ha celebrato il gusto come filo conduttore che unisce paesi, storie e tradizioni. Le collaborazioni con Norvegia e Portogallo ci hanno portato in un percorso internazionale, alla scoperta delle origini di sapori antichi e ricette che hanno attraversato secoli e continenti.

Il viaggio del gusto ha coinvolto i visitatori in una serie di esperienze culinarie, dalle preparazioni tradizionali alle interpretazioni più innovative, offrendo uno sguardo profondo su come le culture del mondo abbiano trasformato il baccalà e lo stoccafisso in simboli di creatività e connessione.

Un evento che per la sua quinta edizione ha unito sapori, territori e tradizioni, in un contesto di grande bellezza e storia, nel cuore pulsante di Roma.

# I nostri partner e relatori

## ISTITUZIONI

### Amedeo Ciaccheri

Presidente Municipio Roma VIII.

### Erling Hoem

Ministro Consigliere presso l'Ambasciata  
Norvegese a Roma.

### Sabrina Alfonsi

Assessora all'Agricoltura, ambiente  
e ciclo dei rifiuti del Comune di Roma

### Fabio Massimo Pallottini

Direttore del Centro Agroalimentare Roma,  
esperto di mercati agroalimentari.

### Roberto Guadagnini

Direttore Generale Centrale del Latte di Roma

### Maurizio Iorfida

Dirigente della Regione Calabria.

### Maya Vetri

Assessore Cultura Municipio VIII,  
impegnata in progetti culturali locali.

### Antonella Bussotti

CEO & Founder Un/Lab

### Luca Broncolo

Presidente dell'associazione culturale  
Verso aps.

### Francesca Rocchi

Direttrice Artistica Roma Baccalà.

## CHEF E SHOWCOOKING

### Giovanni Milana

Chef dell'Osteria Sora Maria e Arcangelo,  
oste della tradizione

### Mino e Rachel Zarfati

Chef del ristorante Kosher Casalino,  
specialista della cucina ebraica romana.

### Matteo Franceschi

fondatore di YaLùz Cucina di Mercato

### Emanuele Raelli

Fondatore Hosteria Amedeo

### Matteo e Alessandra Ballarini

Osteria Del Velodromo Vecchio

### Anthony Poli

Fondatore della Cantina I Fenicotteri,  
Umbria, focalizzata su vini naturali.

### Sebastiano Pieroni

Fondatore della Cantina Caravanserraglio,  
Toscana, con il progetto "Non gettare la plastica  
nell'oceano"



### Antonella Torcasio

Chef della Terrazza di Gerace, ambasciatrice della cucina calabrese.

### Marco Divan

Chef per la Vulnerabile Confraternita dello Stofiss, esperto della realizzazione della ricetta "baccalà alla roveretana".

### Martina di Giovanbattista

Chef del piatto Lane Pelose, specializzata in ricette della tradizione del Lazio.

### Tommaso Pennestri e Valeria Payero

Chef e gestori della Trattoria Pennestri, un mix di influenze romane, argentine e danesi.

### Fatima De Pereira

Chef del ristorante I Tre Pupazzi, specializzata in ricette di baccalà portoghesi.

### Francesca Litta

Coordinatrice Cuochi dell'Alleanza Ciociaria, esperta di biodiversità e cucina tradizionale.

### Aleksander Strand

Chef dell'Ambasciata Norvegese, specializzato in cucina scandinava.

### Gen Nishimura e Federico Esposito

Chef e fondatore del ristorante Da Francesco a Roma, noto per le sue fusion italo-giapponesi.

### Sagra Di Badiola

### Alessandro Fuda e Giuseppe Alagna

Pro Loco di Mammola

## ESPERTI E INCONTRI

### Flavia Cristaldi

Docente di Territorio e Migrazioni alla Sapienza, esperta in geografia delle migrazioni.

### Antonio Galatà

Nutrizionista ed esperto di cibo.

### Valentina Tepedino

Veterinaria, fondatrice di Eurofishmarket, esperta di consumo ittico sostenibile.

### Raffaella Bullo

PhD in scienze della vita marina, ambasciatrice del progetto Terzo Paradiso.

### Rossella Muroli

Ecologista, ex parlamentare, promotrice della legge Salvamare.

### Walter Del Greco

Attore e autore di Green Show, esperto di spettacoli educativi sull'ambiente.

### Otello Fabris

Storico della gastronomia, scrittore, esperto di baccalà e stoccafisso.

### Andrea Vergari

Presidente dell'International Stockfish Society.

### Franco Fortunato

Pittore e documentarista legato alla tradizione del baccalà.

### Nino Cannatà

Presidente Accademia dello Stoccafisso di Calabria, promotore della cultura dello stoccafisso.

HANNO  
PARLATO  
DI NOI

Inquadra il QR code  
e scarica la rassegna stampa





# Arrivederci alla prossima edizione

Partecipa alla  
sesta edizione di

# ROMA BACCALÀ 2025

**contattaci**  
un-lab@romabaccala.it  
Tel. +39 075 9281705  
Mob. +39 351 6845376

[www.un-lab.it](http://www.un-lab.it)

 [romabaccala.it](http://romabaccala.it)

 [@romabaccala](https://www.facebook.com/romabaccala)

 [@roma\\_baccala](https://www.instagram.com/roma_baccala)

