

ADN 7 CRO 0 DNA CRO RLA NAZ

Food: Roma Baccalà è in arrivo, dal 18 al 21 settembre degustazioni, incontri e showcooking

Roma Baccalà torna dal 18 al 21 settembre con un'edizione speciale che celebra il Giubileo, inserendosi ufficialmente nel palinsesto Artes et Jubilaeum promosso dall'assessorato alla Cultura di Roma Capitale. Quest'anno la manifestazione, giunta alla sua sesta edizione, si terrà nel rinnovato Parco Schuster, accanto alla Basilica Papale di San Paolo Fuori le Mura, in uno spazio completamente ridisegnato per offrire al pubblico un'esperienza ancora più coinvolgente e accogliente. La nuova edizione porta con sé tante novità: un nuovo menu e nuovi protagonisti in cucina che hanno contribuito a costruire una proposta gastronomica ricca e differenziata, lo Spazio Capasanta che intreccia i temi dei pellegrinaggi e del cibo in chiave antropologica, il rituale del Bang Bang Stockfish, l'assaggio della zuppa del popolo Sami, gli incontri dedicati ai mercati rionali, i profumi della biodiversità della Calabria.

A inaugurare la manifestazione, giovedì 18 settembre, sarà il talk 'Baccalà Democratico': un momento che metterà al centro il baccalà come alimento 'democratico', capace di attraversare epoche, culture e confini, raccontando un pezzo di storia gastronomica e spirituale dell'Europa. L'incontro, moderato da Francesca Rocchi, vedrà la partecipazione di personaggi istituzionali, ambasciatori e rappresentanti del mondo agroalimentare. Per l'occasione saranno presenti: il ministro consigliere Erling Hoem in rappresentanza dell'Ambasciata di Norvegia, Amedeo Ciaccheri, presidente Municipio VIII, Fabio Massimo Pallottini, direttore generale del Centro Agroalimentare Roma, Marcello Pagano, responsabile PN Feampa 2021-2027 della Regione Calabria, Giuseppe Palmisani, dirigente del Settore 5 Regione Calabria assessorato Agricoltura, Risorse Agroalimentari e Forestazione, Mauro Secondi, presidente Cna Unione Agroalimentare Roma.

Novità assoluta dell'edizione 2025 è lo Spazio Capasanta, ispirato alla conchiglia di San Giacomo, emblema del pellegrinaggio e dell'accoglienza lungo le vie di fede. In quest'area, dove spiritualità e gastronomia si intrecciano, Roma Baccalà propone un programma di incontri e degustazioni, dedicati al cibo dei viaggiatori, alle riflessioni antropologiche sul ruolo delle proteine che il mare ci regala sin dagli albori della nostra evoluzione, in compagnia di accademici ed esperti. Spicca l'appuntamento La Conchiglia del Pellegrino con l'antropologo Carmelo Russo e Corrado Tenace, un viaggio tra usanze e necessità delle comunità che trovano nel mare la loro risorsa proteica. Da non perdere anche l'incontro Antica Spezieria Monastica, i monaci spezieri della Basilica di San Paolo Fuori le Mura, e Marco Sarandrea, etnobotanico ed erborista di fama internazionale, guideranno i presenti alla scoperta dei saperi custoditi nei monasteri benedettini: ricette, rimedi e pratiche antiche che per secoli hanno accompagnato pellegrini e comunità, coniugando cura del corpo e dello spirito. Il pubblico potrà rivivere il viaggio di Pietro Querini dalle coste del Mediterraneo fino al Nord Europa nell'incontro La Via Querinissima con Otello Fabris e Andrea Vergari della International Stockfish Society.

(Tri/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222

15-Sep-2025 19:03