

# ROMA BACCALÀ

F O O D P R E S S

Irresistibili connessioni  
tra cibo, religione, storia,  
miti e casualità

f i romabaccala.it

**PIÙ LUCE  
PER LA NOSTRA  
FESTA!**



**TEATRO  
DELLO SCAMBIO**



**ISPIRAZIONI  
IN CUCINA**



**SPAZIO EDUCA BACCALÀ  
E LAZIO CAR / ARSIAL**



**FOCUS REGIONE  
CALABRIA**

***Non abbiamo più dubbi, diamo inizio alla quarta edizione di Roma Baccalà, consapevoli che Roma è perdutoamente innamorata del baccalà.***

# —editoriale

## più luce per la nostra festa

Ora mai è un dato di fatto, consolidato dalle migliaia di persone che sono state con noi in piazza per celebrare un piatto che nei secoli diventa rito, per festeggiare e godere dell'inesauribile forza di un prodotto iconico che sembra non finire mai di stupire per versatilità e capacità di essere presente nelle nostre tavole e nei ristoranti, con una vivacità creativa difficile da ritrovare in altre preparazioni.

E allora che abbiano inizio i festeggiamenti che per questa edizione godranno della potenza del primo giorno d'estate, con un programma di eventi che si appoggerà nelle giornate più lunghe dell'anno, con un'aurea di luce che in quei momenti sembra non finire mai. Sarà proprio l'estate, le sue leggende, le sue feste differenti nel mondo, il tema della quarta edizione per innescarci fatalmente nel flusso di celebrazioni e gioia che caratterizzano il **solstizio d'estate**, con un elemento che forse ci



invidiano in tutto il mondo: **Roma**. Una **Roma** che è quartiere a **Garbatella**, è comunità nel quartiere ebraico, è aurora boreale quando entreremo nelle storie norvegesi di **Sant Hans** durante la quale i popoli scandinavi decorano le case con ghirlande di fiori e siedono attorno a enormi falò, e il parallelismo si spinge sino alla **Festa di San Giovanni** e alla notte delle streghe, con un

fuoco elemento di unione, lo stesso fuoco fulcro delle celebrazioni delle sacerdotesse del **Tempio della Grande Dea**.

Punti cardinali saranno gli **Osti** della tradizione e le **Sagre d'Italia** dedicate al baccalà e allo stoccafisso che saranno presenti con i loro piatti ma si innescano nuove ricette, alcune delle quali dal profumo di **Oriente**, create da nuovi osti del panorama

romano, mentre nel godere per il secondo anno consecutivo, della gioia della cucina e dei produttori della **Calabria**, diamo il benvenuto alla **Sicilia** che debutta con lo stocco di **Messina**. Il racconto si arricchisce dei profumi della **cucina Kosher e della cucina Curda del baccalà**, e aggiunge complessità alla narrazione antropologica con un nuovo approfondimento sul **sale**, come protagonista fondamentale della vita delle civiltà del passato. Tanta educazione al gusto per bambini, famiglie, visitatori in compagnia degli educatori di **Slow Food Roma e Lazio** e tante riflessioni sul consumo consapevole nello spazio del **Centro Agroalimentare Roma** perché non ci stancheremo mai di stimolare i nostri visitatori in riflessioni che ci coinvolgono nel nostro ruolo di consumatori. Anche di fronte ad un piatto di baccalà.

**Francesca Rocchi**  
Direttore Artistico Roma Bacçalà

## ROMABACCALÀ

F O O D P R E S S

publishing by Archi's Comunicazione

prodotto da:

un/lab

con il patrocinio di:

REGIONE LAZIO

ROMA  
Municipio Roma VIII

CENTRO AGROALIMENTARE ROMA

ARSIAL  
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

REGIONE CALABRIA

CALABRIA STRAORDINARIA

Accademia dello STOCCAFISSO di Calabria

Ambasciata di Norvegia

SEAFORWAY NORWAY

Slow Food® Lazio

Slow Food® Roma

RIONE GARBATELLA  
ASSOCIAZIONE CULTURALE E SPORTIVA

ARCHI'S COMUNICAZIONE

partner food:

CASA & PUTIA  
cucina antica

DAFRANCESCO  
ROMA

DolceFishes

FUORINORMA

Fresco  
di gusto

genius  
GASTRONOMIA

Osteria del Galateo  
Pasta

PANZOTTO  
pasta

MAMMOLA

PASTICCIO SECONDI

OSTISSIMI  
GLE OSTE PIU' TOSTE DI ROMA

DAR tender

CARANISERRAGLIO 14  
CORTONA

SCUOLA DI CUCINA  
TU CHEF

ROSTINO.IT  
COFFEE SPECIALITIES

area mercato:

Renzo

Olio Presto

ROSTINO.IT  
COFFEE SPECIALITIES

SEMI DAL MONDO

LAMIAPASTA  
DAL GRANO ALLA PASTA

MAMMOLA

genius  
GASTRONOMIA

LABONIA  
ALTERNATIVE AGRICOLA MODERNA

con il contributo tecnico di:

cencinoleggi  
by MoMa

AMS  
in printing

CASALE DEL GIGLIO®

VEGA SYSTEM  
YOUR BUSINESS SOLUTION

m m GENERALI

LAINOX

smargiassi  
GRANDI CUCINE

ROSTINO.IT

ROSTINO.IT  
COFFEE SPECIALITIES

HORECA

# il programma

orario continuato dalle ore 12.00 alle 24.00

## 22 — giovedì

### TEATRO DELLO SCAMBIO

• ORE 18.00

#### CONOSCI IL MORZELLO DI CATANZARO?

Non si sa ancora se dipenda dal profumo, dal colore, dalla bontà, dalla sua storia, dal pezzo di pita che lo accompagna, ma il morzello calabrese richiama sempre molti appassionati ed intenditori del gusto. Racconteremo la ricetta e la storia di un piatto simbolo dello spreco zero e della genialità in cucina, in compagnia di **Carmine Manfredi** titolare di **Genius di Catanzaro**.

• ORE 19.30

#### Talk Show di apertura PIÙ LUCE PER LA NOSTRA FESTA

Il tema della luce, la potenza del significato stesso, la luce come nuova visione sarà il filo conduttore della quarta edizione per innescharci fatalmente nel flusso di celebrazioni e gioia che caratterizzano il solstizio d'estate, con un elemento che ci invidiano in tutto il mondo: Roma.

Apertura e saluti  
**Amedeo Ciaccheri**  
Presidente Municipio VIII  
**Antonella Bussotti**  
**Luca Broncolo**  
fondatori di Un/Lab

sono stati invitati:

**S.E. Joan Vibe**  
Ambasciatore Regno di Norvegia  
**S.E. Bernardo Futscher Pereira**  
Ambasciatore Portogallo

**Francesco Rocca**  
Presidente Regione Lazio

**Sabrina Alfonsi**  
Assessore Ambiente e Agricoltura  
Comune di Roma

**Gianluca Gallo**  
Assessore Agricoltura  
Regione Calabria

**Federico Basile**  
Sindaco di Messina

**Fabio Massimo Pallottini**  
Direttore CAR

**Carmelo Russo**  
Professore antropologia Università La Sapienza

**Maya Vassallo Di Florio**  
Sacerdotessa del Tempio della Grande Dea

Modera:

**Francesca Rocchi**  
Direttore Artistico Roma Baccalá

Al termine del talk, rievocazione storica del rito della Festa della Luce a cura di **Maya Vassallo Di Florio Sacerdotessa** e fondatrice della **Associazione Tempio della Dea Madre**.

### ISPIRAZIONI IN CUCINA

*Dimostrazioni culinarie con micro assaggio su prenotazione massimo 30 posti per appuntamento.*

• ORE 20.30

#### EXTRAVERGINE, IL MIGLIOR ALLEATO DEL BACCALÀ

Impossibile preparare un buon baccalá, qualunque sia la ricetta, senza un buon extravergine, e le più di **600 cultivar dell'olio extravergine di oliva** che l'Italia può vantare, declinano le preparazioni in profumi e gusti differenti, tanto da potersi divertire in cucina con baccalá ed evo, praticamente all'infinito. Uno showcooking dove si sperimenteranno le potenzialità di **Olio di Roma IGP** e dei produttori di **extravergine calabresi, presenti nell'area Regione Calabria**. Ai fornelli **Elisabetta Guaglianone di Proloco Trastevere cuoca dell'Alleanza e osteria slow**, che rappresenta un mix delle due culture gastronomiche essendo una cuoca calabrese a Roma.



• ORE 21.30

#### PORTA LA BAFFA, NOI TI DIAMO LA PIAZZA!

Hanno risposto alla nostra provocazione, tanti cuochi amatoriali che si sono cimentati



in video molto convincenti che ci hanno portato a sceglierne **tre** di loro che verranno in piazza con le loro ricette di baccalá e stocco.

Raccoglieremo le impressioni di coloro

che tra il pubblico assaggeranno i piatti e una giuria tecnica di osti e giornalisti aggiungerà sapienza al giudizio generale. Oggi con noi **Frustra Ecoltello, una coppia che si diverte seriamente in cucina, nella vita Federico Spalluti e Alice Fiore della brigata del ristorante Follis di Fiumicino che si cimenteranno nella loro versione del Tiramisù di Baccalá.**

Tutti in piazza poi **domenica 25 alle ore 22** per scoprire il miglior cuoco amatoriale di baccalá!

• ORE 22.30

#### BRILLANO DI NOTTE

La lunga notte di Roma Baccalá si riempie di luce con l'ultimo appuntamento in cucina dedicato al racconto dei protagonisti della cucina del Lazio.

Tre incontri a notte fonda curati da **Slow Food Lazio** e condotti da **Francesca Litta** responsabile biodiversità di Slow Food Lazio, dedicati a chi con un buon calice di vino tra le mani, ha desiderio di capire la cucina delle radici, della cultura e dell'approfondimento. La stella di oggi è **Casa e Putia di Messina, Osteria Slow Food.**

### REGIONE CALABRIA

*4 Showcooking, uno al giorno alle ore 21 dedicati alla tradizione calabrese in cucina, durante i quali verranno coinvolti i produttori calabresi presenti alla manifestazione.*

• ORE 21.00

#### SHOWCOOKING IL MORZELLO: STORIA DI GUSTO E GENIALITÀ

Preparare il morzello catanzarese non è facile, perché questo piatto nato dal vero concetto di economia circolare in cucina, ha la forza nell'equilibrio di molto ingredienti, che sapientemente armonizzati regalano una vera esperienza gustativa. Ascolteremo da **Carmine Manfredi** e il gruppo di **Genius**, i segreti di una ricetta iconica per la cucina calabrese.

In cucina con **Genius, Francesca Litta** cuoca del Progetto Alleanza di Slow Food e responsabile ambito biodiversità di Slow Food Lazio.



**“suggerzioni e profumi dalla Calabria ... arricchiscono le nostre esperienze di gusto come veri e propri viaggi”**



Il presente programma potrà subire variazioni. Gli eventuali aggiornamenti o modifiche saranno presenti sul sito [romabaccala.it](http://romabaccala.it)

# 23

## venerdì

### TEATRO DELLO SCAMBIO

• ORE 18.00

#### MESSINA LA GHIOTTA

Messina è una città iconica, impressa nell'immaginario collettivo per i miti, le leggende e per essere il primo panorama siciliano, quando si lascia la terra di continente. Ma Messina è anche una delle capitali storiche dello stoccafisso nel Sud Italia e per la Sicilia il vero simbolo di questo piatto che racchiude ad ogni assaggio un pezzo di storia. Avremo il piacere di accogliere **Nino Mostaccio**, fiduciario della condotta **Slow Food di Messina**, custode della tradizione locale anche attraverso la sua attività di divulgazione culturale e i suoi piatti del ristorante **Casa e Putia** di Messina. Insieme ai cuochi dell'**Alleanza Slow Food di Messina - Adriana Sirone, Luigi Delia ed Emanuele Gregorio** che ci porteranno una fotografia della storia dello stocco in Sicilia e di come venga utilizzato in numerose ricette a partire da quella più identitaria per Messina: **la ghiotta**.

• ORE 19.00

#### BACHALAU: INCONTRO CON LA CULTURA DEL BACCALÁ IN PORTOGALLO

365 sono i giorni dell'anno, 365 sono le ricette di baccalá che il Portogallo dedica ad una storia antica, intrecciata in maniera indissolubile tra merluzzo salato e questo popolo di navigatori mitici, dedicando al loro piatto simbolo, un museo a Lisbona, il Centro Interpretativo da História do Bacalhau, unico nel suo genere. Il racconto sarà affidato a **Fatima Pereira del Ristorante I Tre Pupazzi di Roma** che nel menù ci offre la possibilità di assaggiare il baccalá preparato in 17 diverse ricette portoghesi.

• ORE 20.00

#### SE NON HAI SALE (anche in zucca) NON PUOI VIVERE

Il sale è un elemento presente in ogni aspetto della vita umana: come alimento, ma anche nella medicina, nella ricerca scientifica, nei riti delle comunità primitive. Non sorprende quindi che una storia del sale, attraverso usi e impieghi disparati, riassume la storia del mondo. Un tempo bene raro e prezioso ed indispensabile per la conservazione dei cibi, in

primis del baccalá, il sale sarà al centro di un incontro con **Claudio Ridolfi di Gruppo Civiltà Salinaria** e membro del **Presidio Slow Food del Sale dolce di Cervia**, partendo dalle riflessioni che nascono dalla lettura del libro "Storia del sale. Miti, cammini e saperi", del famosissimo chimico e divulgatore **Pierre Laszlo**. Il racconto di un elemento sinonimo stesso di vita, darà l'occasione a Roma Baccalá di fare il punto sulla situazione delle zone alluvionate della Romagna.

### ISPIRAZIONI IN CUCINA

*Dimostrazioni culinarie con micro assaggio su prenotazione massimo 30 posti per appuntamento.*

• ORE 18.00

#### LU MACCARUNE SÒ COM'A LU MUATRIEMONIE.....

ss' cunzumene quann'so' bell' call' call'... i maccheroni sono come il matrimonio, si consumano quando sono ancora caldi caldi.... Questo antico proverbio pugliese potrebbe essere il motto di **Angelo e tutta la squadra di**

#### Tipici Mediterranei,

i girovaghi del cibo tradizionale pugliese, che nella loro filosofia di cibo errante, si sono organizzati affinché tutto, sebbene cucinato in strada, sia preparato espresso, caldo come fatto in casa.

Ascolteremo l'integrità di una filosofia basata su scelte complicate che però regala sapori tradizionali pugliesi indimenticabili. **Fave cicoria e baccalá** per esempio, che abbiamo la fortuna di assaggiare a Roma Baccalá.

Inoltre in collaborazione con Giulio Tepedino di Eurofishmarket e l'Organizzazione dei Produttori Acquacoltori della Costa dei Trabocchi, un assaggio della **Cozza dei Trabocchi**, a cura di Tipici Mediterranei.

La "Cozza dei Trabocchi" gode di un ciclo di autoproduzione messo in essere da tre allevatori facenti parte dell'Organizzazione dei Produttori Acquacoltori della Costa dei trabocchi: Spinelli Antonio, Silmar Srl e Acquachiaro Srl. Essi seguono in maniera meticolosa la filiera di produzione del mitilo, dalla semina alla selezione manuale, con controlli sanitari regolari sui frutti e sulle acque, guidati da un profondo senso di appartenenza al territorio.



• ORE 19.00

#### PORTA LA BAFFA, NOI TI DIAMO LA PIAZZA!

Hanno risposto alla nostra provocazione, tanti cuochi amatoriali che si sono cimentati in video molto convincenti che ci hanno portato a sceglierne tre di loro che verranno in piazza con le loro ricette di baccalá e stocco. Raccoglieremo le impressioni di coloro che tra il pubblico assaggeranno i piatti e una giuria tecnica di osti e giornalisti aggiungerà sapienza al giudizio generale. Oggi con noi **Angela Centola**. Angela Centola è una farmacista innamorata della cucina a tutto tondo ma porta con sé i piatti dell'anima e delle sue radici calabresi anche per il suo Baccalá della Gioia che racconta il sapore del Sud in ogni sfumatura di gusto. Tutti in piazza poi **domenica 25 alle ore 22** per scoprire il miglior cuoco amatoriale di baccalá!

• ORE 20.00

#### METTI IL TURBO A TAVOLA!

**Anna Maria Palma**, vulcanica anima di **Tu Chef**, è la tra le personalità più eclettiche del panorama culinario in Italia. Divulgatrice, volto televisivo, sin dalla prima edizione partner di Roma Baccalá, ci regala una nuova ricetta, specchio della sua creatività. Le **polpette di baccalá con salsa alla picchiapò**, sorprendono per gusto e ci raccontano la sua storia in cucina: sensibilità del gusto e grande conoscenza della materia prima. Il risultato è un piatto che vola.

• ORE 21.00

#### FRESCO E GENUINO

È social, è divertente, è un ricercatore della materia prima: è **Fabio Glorioso** che senza dubbio possiamo dire abbia inventato uno stile unico per raccontare il suo progetto gastronomico che mette al centro delle sue preparazioni nel suo ristorante a **Fresco e Genuino a Monteverde**, le mille sfumature del baccalá. **Ecco il suo saccottino farcito con baccalá e le mille idee di Fabio**.

• ORE 22.00

#### BRILLANO DI NOTTE

La lunga notte di Roma Baccalá



si riempie di luce con l'ultimo appuntamento in cucina dedicato al racconto dei protagonisti della cucina del Lazio.

Tre incontri a notte fonda curati da **Slow Food Lazio** e condotti da **Francesca Litta** responsabile biodiversità di Slow Food Lazio, dedicati a chi con un buon calice di vino tra le mani, ha desiderio di capire la cucina delle radici, della cultura e dell'approfondimento. Brilla stasera una nuova realtà di **Ostissimi: Xerip Siyabend di Taverna Bazar di Tor Pignattara** a Roma, che con la sua **cucina curda** ci offre una possibilità di conoscere una cucina che porta con sé le origini del mondo.

### REGIONE CALABRIA

*4 Showcooking, uno al giorno alle ore 21 dedicati alla tradizione calabrese in cucina, durante i quali verranno coinvolti i produttori calabresi presenti alla manifestazione.*

• ORE 21.00

#### LE RICETTE DI MAMMOLA

Pare dipenda dalla qualità delle sue acque ma sta di fatto che Mammola, un piccolo paese medioevale, diventa famosa per la maniera di cucinare lo stoccafisso che in casa e nei ristoranti diventa il piatto simbolo cittadino. In compagnia di **Giuseppe Alagna** scopriremo la versatilità infinita dello stocco in cucina.

In cucina con Mammola, **Francesca Litta** cuoca del Progetto Alleanza di Slow Food e responsabile ambito biodiversità di Slow Food Lazio.

### AREA CENTRO AGROALIMENTARE ROMA

• Tutti i giorni dalle ore 18 alle ore 19.30 laboratori creativi ed educativi dedicati ai bambini

**MI DISEGNI UN PESCE?**  
*In compagnia degli educatori Slow Food Roma, i bambini saranno stimolati sulle forme dei pesci, le loro sagome, i loro colori, la capacità di mimetismo e la stagionalità per scoprire che il mare è l'ambiente dove tutta la vita del mondo ha avuto inizio.*

• ORE 20.00

#### PESCATORI, COME È CAMBIATO IL LORO LAVORO NEL RISPETTO DI UN MARE DA DIFENDERE

L'oceano e i mari sono il microcosmo più minacciato dai cambiamenti climatici e sono il termometro per ciò che succede nelle terre emerse. I pescatori di oggi dovranno affrontare sfide sempre più impegnative per portare avanti il loro lavoro e al contempo difendere il loro amato mare.

Incontro condotto da **Paolo Venezia di Slow Food Roma, antropologo**.



**“mi disegni un pesce!  
è l'immaneabile  
spazio dedicato  
ai più piccoli”**

# 24

## sabato

### TEATRO DELLO SCAMBIO

#### • ORE 18.00 CHI NON CONOSCE LA SAGRA DI MAMMOLA?

A Mammola ogni anno ad agosto, le stradine del borgo medievale diventano affollate di appassionati dello stocco di Mammola che a migliaia accorrono per vivere le suggestioni di un borgo perso nel tempo ed un piatto iconico per la cultura dello stoccafisso nel sud d'Italia e famoso in tutto il mondo. È il potere della sagra popolare di Mammola, il potere di una comunità che affonda le radici in un piatto eccezionale e nella tradizione culinaria locale più autentica.



Avremo il piacere di accogliere **Giuseppe Alagna**, riferimento storico per lo stoccafisso in Calabria.

#### • ORE 19.00 È ESTATE, ACCENDI UN FALÒ CONTRO L'OSCURITÀ

La notte di San Giovanni a Roma è una notte magica, la notte delle streghe e dei falò, ma anche del nocino e delle lumache, riti che si intersecano quasi inspiegabilmente con la festa norvegese di Sankt Hans Aften durante la quale altri falò simbolici e propiziatori vengono accesi per allontanare gli spiriti del buio e aprirsi all'estate, alla sua gioia, vita, fertilità. Un racconto a due voci animato dall'addetto culturale dell'Istituto di Cultura Norvegia e da **Enrico Campofreda** scrittore e giornalista, esperto delle tradizioni storico di Roma.

#### • ORE 20.00 IN PRINCIPIO FU LO STOCCAFISSO

Un libro diventa un viaggio narrativo, tra aneddoti curiosi come quello che coinvolge Enrico VIII e immagini rare, sul merluzzo, il pesce delle tante storie e dalle mille ricette che continua

a sfamare il mondo. Un testo curioso e leggero, che informa senza mai salire in cattedra e che sarà illustrato dagli stessi autori **Francesco Maria Spanò ed Erminia Gerini Tricarico**.

### ISPIRAZIONI IN CUCINA

*Dimostrazioni culinarie con micro assaggio su prenotazione massimo 30 posti per appuntamento.*

#### • ORE 18.00 LA PASTA AL BACCALÀ COME DICO IO!

**Paolo Troiani** è un artigiano della pasta nel Lazio, creatore del marchio **La Mia Pasta**, che produce con cura e attenzione alla selezione dei grani della biodiversità regionale e che ha le idee ben chiare su come si possa realizzare buoni piatti di pasta e baccalà. Certo che la collaborazione di una **Chef con Emanuela Crescenzi blogger di Chef in Tacco 12**, scrittrice e specializzata nella cucina della tradizione ciociara, aiuta non poco a farci dire che questa pasta è buonissima! Oggi assaggiamo **lagane con baccalà e ceci in umido con olive, cipolla, capperi e datterino rosso**.



#### • ORE 19.00 PORTA LA BAFFA, NOI TI DIAMO LA PIAZZA!

Hanno risposto alla nostra provocazione, tanti cuochi amatoriali che si sono cimentati in video molto convincenti che ci hanno portato a sceglierne tre di loro che verranno in piazza con le loro ricette di baccalà e stocco. Raccoglieremo le impressioni di coloro che tra il pubblico assaggeranno i piatti e una giuria tecnica di osti e giornalisti aggiungerà sapienza al giudizio generale. **Oggi con noi Barbara Rosati e il suo baccalà dell'emozione**. Tutti in piazza **domenica 25 alle ore 22** per scoprire il miglior cuoco amatoriale di baccalà!

• ORE 20.00  
**CAMPO DE' FIORI OSLO** ovvero **ROMA AL NORD DEL MONDO**  
Nella giornata dedicata al racconto della cultura norvegese a tavola, abbiamo il piacere di accogliere **Fabio Pezzoli Chef di Campo de' Fiori di Oslo**, il ristorante italiano al nord del Mondo, che coniuga la sua idea di cucina

romanesca, alla biodiversità norvegese creando un insieme raffinato ed unico che lo ha portato ad essere vero riferimento per gli appassionati di cucina della capitale norvegese.

#### • ORE 21.00 CUORE BACCALÀ, LA CUCINA NORVEGESA

È il paese dello stocco e del baccalà, un legame indissolubile tra la cultura locale e l'identità stessa di un popolo dove l'economia della pesca è fondamentale per la vita delle comunità.

Un momento di grande suggestione in compagnia della cucina norvegese, un'occasione unica per conoscere una cultura straordinaria.

In compagnia di **Luca Sessa**, giornalista e divulgatore in ambito enogastronomico, e di **Vegard** cuoco personale di Sua Eccellenza **Joan Vibe Ambasciatore** del Regno di Norvegia, un viaggio nei fiordi del Mare del Nord e nella sua cultura a tavola.

A cura dell'**Ambasciata di Norvegia e Norwegian Seefood Council**.

#### • ORE 22.00 BRILLANO DI NOTTE

La lunga notte di Roma Baccalà si riempie di luce con l'ultimo appuntamento in cucina dedicato al racconto dei protagonisti della cucina del Lazio.

Tre incontri a notte fonda curati da **Slow Food Lazio** e condotti da **Francesca Litta** responsabile biodiversità di Slow Food Lazio, dedicati a chi con un buon calice di vino tra le mani, ha desiderio di capire la cucina delle radici, della cultura e dell'approfondimento. Brilla stasera **Mauro Secondi**. La sua storia di maestro della pasta fresca, è diventata l'esempio di come le idee e gli ideali vincono su tutto. Avremo il piacere di ascoltarlo nella sua idea di raviolo.



### REGIONE CALABRIA

*4 Showcooking, uno al giorno alle ore 21 dedicati alla tradizione calabrese in cucina, durante i quali verranno coinvolti i produttori calabresi presenti alla manifestazione.*

#### • ORE 21.00 CALABRIA STRAORDINARIA "Ecco il racconto e assaggio di pasta allo stocco fumè"

Showcooking a cura di **Elisabetta Guaglianone** cuoca del Progetto **Allenza di Slow Food**. **Elisabetta**, calabrese di San Sosti, porta costantemente nella sua cucina, le radici della sua cultura calabrese e famigliare a tavola, creando piatti di grande personalità, solari come lei.

### TALK

• ORE 19.00  
**LO STOCCAFISSO: DAL SUD ITALIA ALL'EUROPA TRA SANTI, POETI E NAVIGATORI**  
Interventi: **Nino Cannatà**, vice presidente Accademia dello Stoccafisso di Calabria ed editore.

La Via italiana dello Stoccafisso in Calabria

**Francesco Maria Spanò**, Direttore People&Culture presso LUISS Guido Carli e ambasciatore dell'Accademia dello Stoccafisso di Calabria nel Mondo Lo Stoccafisso e i viaggiatori del grand tour in Calabria

**Andrea Vergari**, presidente della "International Stockfish Society" e fondatore de "La Via italiana dello Stoccafisso" Lo Stoccafisso: un pesce che unisce l'Italia e l'Europa

Conduce: **Anna Aloï**, esperta gastronomica, sommelier e ambasciatrice dell'Accademia dello Stoccafisso di Calabria nel Mondo. Degustazione di stoccafisso declinato con le eccellenze DOP, IGP E BIO di Calabria (finger food) a cura dell'Accademia dello Stoccafisso di Calabria.

Per coloro che avessero desiderio di approfondire il tema, ecco il link alla sinossi del libro "La via italiana dello Stoccafisso", a cura di **Nino Cannatà** e Accademia dello stoccafisso di Calabria. [accademiadellostoccafisso.it](http://accademiadellostoccafisso.it)

### AREA CENTRO AGROALIMENTARE ROMA

• **Tutti i giorni dalle ore 18.00 alle ore 19.30** laboratori creativi ed educativi dedicati ai bambini **MI DISEGNI UN PESCE?**  
*In compagnia degli educatori Slow Food Roma, i bambini saranno stimolati sulle forme dei pesci, le loro sagome, i loro colori, la capacità di mimetismo e la stagionalità per scoprire che il mare è l'ambiente dove tutta la vita del mondo ha avuto inizio.*

• ORE 20.00  
**BIODIVERSITÀ DEL MARE E LA SUA STAGIONALITÀ**  
Conoscere il ritmo della vita del mare, significa occuparsi della difesa del mare stesso, partendo dal nostro atteggiamento come consumatori consapevoli.

Incontro condotto da **Paolo Venezia di Slow Food Roma, antropologo**.



# — Ostissimi

giovedì **22** e venerdì **23**

# — Osti

sabato **24** e domenica **25**



BACCALÀ MANTECATO  
CON CIALDA  
CROCCANTE

10 GETTONI



PANZANELLA  
DI BACCALÀ

7 GETTONI



CIABATTINA CON  
INSALATA DI BACCALÀ,  
SONGINO E SALMORIGLIO

7 GETTONI



FILETTO FRITTO  
DI BACCALÀ

7 GETTONI



PANINO CON  
PROSCIUTTO DI  
BASSANO

6 GETTONI



BACCALÀ  
IN PANATURA  
DI SESAMO  
E HUMMUS

9 GETTONI



CROCCHETTA DI  
BACCALÀ E PATATE  
AL ROSMARINO

7 GETTONI



BACCALÀ CON PATATE  
E PEPERONE CRUSCO

10 GETTONI

”  
*gli osti  
più tosti  
di Roma*  
”



OSTERIA  
DEL VELODRONO VECCHIO  
TORTELLI DI CECI  
E BACCALÀ

10 GETTONI



PASTIFICIO SECONDI  
RAVIOLI DI RICOTTA E BACCALÀ  
CON PEPERONE CRUSCO, OLIVE  
E CAPPERI DI SALINA

11 GETTONI



TU CHEF  
POLPETTE DI BACCALÀ CON  
SALSA A SCELTA TRA  
PICCHIAIÒ O SALSA VERDE

9 GETTONI



RISTORANTE FUORINORMA  
BACCALÀ IN TEMPURA CON ERBE  
DA COLTURA ACQUAPONICA  
E LIMONE FERMENTATO

10 GETTONI



DA FRANCESCO  
FILETTO DI BACCALÀ  
ALLO YUZU CON EMULSIONE  
DI FRIGGITELLI

10 GETTONI

# — Sagre e tradizioni

## FRESCO & GENUINO



SACCOTTINO  
DI BACCALÀ E 3  
DIVERSI RIPIENI A  
SCELTA

9 GETTONI

/baccalà carciofi alla giudia  
e salsa agrumi  
/baccalà cicoria e lime  
/baccalà alla romana



ORECCHIETTE  
ALLA CONTADINA  
vegetariano!

10 GETTONI

BACCALÀ SU  
CREMA DI FAVE

10 GETTONI

BACCALÀ  
FAVE E CICORIE

12 GETTONI

FAVE  
E CICORIE  
vegano!

9 GETTONI

CONO  
DI PETTOLE  
AL BACCALÀ

7 GETTONI

## TUTTI I GIORNI

## CASA & PUTIA RISTORANTE



BRIOCHE COL  
TUPPO, BACCALÀ,  
MANTECATO CIPOLLA  
GIARRATANA

10 GETTONI



BRIOCHE DI  
MAIORCA, LO  
STOCCO E LA SUA  
GHIOTTA

10 GETTONI

## DOLCE KOSHER



BACCALÀ  
ALLA CASALINO

10 GETTONI



FILETTO  
DI BACCALÀ

7 GETTONI

## GENIUS GASTRONOMIA



MORZELLO  
DI BACCALÀ

10 GETTONI



BACCALÀ  
ALLA GHIOTTA

10 GETTONI

## PRO LOCO MAMMOLA



PASTA CASERECCIA  
ALLA MAMMOLESE

10 GETTONI

TUTTI GLI ACQUISTI SI EFFETTUANO IN GETTONI\* /1 GETTONE = 1 EURO

\*1 gettoni non sono rimborsabili

# — 25

## domenica

### TEATRO DELLO SCAMBIO

• ORE 18.00  
**CHE FORZA QUESTI OSTISSIMI!**  
Sentirsi parte di un sistema quello vorticoso della ristorazione romana e sentire nel cuore la necessità di mettere a disposizione una sapienza nata giorno dopo giorno, sul solco della tradizione. Rendersi conto di poter essere utile per quel diritto al **cibo buono per tutti**, concretamente. Ecco che intorno ai bambini di **Calcio Sociale di Corviale**, nasce il primo progetto di **Ostissimi**, anzi, nasce proprio **l'Associazione Ostissimi** che mette insieme osti della tradizione di Roma e che ha sposato Roma Baccalà sin dalla prima edizione, uniti in progetti filantropici e solidali. Il Presidente di Ostissimi **Flavio Di Maio** e **Massimo Vallati** fondatore di Calcio Sociale, per il racconto di un'avventura che speriamo diventi contagiosa.

• ORE 19.00  
**BACCALÀ ED È SUBITO KOSHER!**  
Il cuore del piatto iconico dedicato al baccalà a Roma nasce e continua a rivivere nella cultura della cucina ebraica che più di altre ha saputo valorizzare questo prodotto, adagiandosi nelle pieghe delle regole Kosher in cucina. Ne parleremo con **Mino e Rachel Zarfati** del ristorante **Casalino** che offre la sua proposta culinaria al Portico d'Ottavia, preservando una storia familiare che si perpetua di generazione in generazione.

• ORE 20.00  
**GARBATELLA CORRE FORTE**  
È incredibile come il quartiere di Garbatella si alimenti in un moto perpetuo con Garbatella stessa attraverso una comunità viva, autentica che anche dopo 102 anni dalla sua fondazione, continua a respirare i ritmi dello scambio e della solidarietà tra chi lo abita. Sarà **Walter Graziani** presidente dell'**Associazione Rione Garbatella** in compagnia di **Maya Vetri** Assessore alla Cultura di VIII Municipio ad accogliere alcuni personaggi protagonisti della vita di quartiere ed insieme raccontare le tante iniziative messe in atto per tenere viva e coesa una vera e propria comunità.

### ISPIRAZIONI IN CUCINA

*Dimostrazioni culinarie con micro assaggio su prenotazione massimo 30 posti per appuntamento.*

• ORE 18.00  
**LA PASTA AL BACCALÀ COME DICO IO!**  
**Paolo Troiani** è un artigiano della pasta nel Lazio, creatore del marchio **La Mia Pasta**, che produce con cura e attenzione alla selezione dei grani della biodiversità regionale e che ha le idee ben chiare su come si possa realizzare buoni piatti di pasta e baccalà. Certo che la collaborazione di una **Chef con Emanuela Crescenzi** blogger di **Chef in Tacco 12**, scrittrice e specializzata nella cucina della tradizione ciociara, aiuta non poco a farci dire che questa pasta è buonissima! Oggi assaggiamo **grattini con baccalà mantecato, olio evo,**



**cipolla e polvere di prezzemolo e peperoncino aji charapita.**

• ORE 18.30  
**LA BONTÀ È LENTA**  
È sufficiente entrare nella loro osteria per capire cosa sia veramente il concetto di **osteria slow**: **Matteo Ballarini** da quasi 30 anni, porta avanti il suo progetto con coerenza nell'**Osteria del Velodromo Vecchio**, dove è la tradizione della cucina romana a dettare i tempi. E se fuori impazzano nuove tendenze, stare sicuri che Matteo riga dritto sul solco della tranquillità che l'osteria classica e gestita dalla famiglia, regala a chi ha il piacere di vivere un'esperienza ormai diventata un classico a Roma. Ecco la sua versione del baccalà: **tortelli di ceci e baccalà.**

• ORE 19.30  
**TOSCANA E IL BACCALÀ PER FRANCESCA BARTOLI**  
Arriva con la sua idea di cucina toscana, da Talla un piccolo paese di origine etrusca in provincia di Arezzo e in punta di piedi sbaraglia tutti e vince l'edizione 2021 di **Cuochi d'Italia**, la molto amata trasmissione televisiva. **Francesca Bartoli** non dice di essere la più brava cuoca tradizionale d'Italia perché non ne ha bisogno visto che ha carattere e personalità da vendere e noi siamo felici di poterla accogliere a Roma Baccalà con il suo **baccalà nell'orto.**

• ORE 20.00  
**ROMA PROFUMA D'ORIENTE**  
**Da Francesco**, nel cuore di Roma, mangi Roma con tradizione. Ma lo chef giapponese **Gen Nishimura** regala al piano superiore, nel **Bistrot da Francesco Su** curato personalmente dal proprietario



## “a Roma Baccalà sono tanti i piatti che puoi degustare”

**Federico Esposito**, in un piacevole contesto riservato, propone di grande personalità che raccontano l'originale incontro tra la tradizione romana e quella orientale come il **filetto di baccalà allo yuzu con emulsione di friggirelli** che propone a Roma Baccalà.

• ORE 21.00  
**FUORINORMA: NESSUN DOGMA**  
**Federico Iavicoli** non ha dubbi, in cucina non vuole limiti né confini perché la cucina è libertà. Ma il suo viaggio alla scoperta delle emozioni a tavola che propone nel suo **FUORINORMA** ad Ostiense, parte necessariamente dalla ricerca di una materia prima eccellente e versatile, a servizio delle sue idee e della sua visione olistica della cucina. Ecco il racconto e assaggio del piatto che propone a Roma Baccalà: **baccalà in tempura con erbe da cultura acquaponica e limone fermentato.**



• ORE 22.00  
**PORTA LA BAFFA, NOI TI DIAMO LA PIAZZA: and the winner is...**  
Scopriremo insieme chi sarà il cuoco più apprezzato della nostra gioco in cucina, durante l'ultimo appuntamento in programma che sarà l'occasione per tirare le somme di questa quarta edizione, salutare tutti e rilanciare per la prossima edizione. E sempre viva il baccalà!

### REGIONE CALABRIA

4 Showcooking, uno al giorno alle ore 21 dedicati alla tradizione calabrese in cucina, durante i quali verranno coinvolti i produttori calabresi presenti alla manifestazione.

• ORE 14.00  
**CALABRIASTRAORDINARIA**  
**“Ecco il racconto e assaggio di baccalà di casa, baccalà del cuore.”**  
Showcooking a cura di **Elisabetta Guaglianone** cuoca del Progetto Allenza di Slow Food. Elisabetta, calabrese di San Sosti, porta costantemente nella sua cucina, le radici della sua cultura calabrese e famigliare a tavola, creando piatti di grande personalità, solari come lei.

### TALK

• ORE 19.00  
**LO STOCCAFISSO, UN PRODOTTO PER IL FUTURO SOSTENIBILE. NUTRACEUTICA ED EFFETTI SULLA SALUTE PER TUTTA LA FAMIGLIA**

Interventi:  
**Ludovico Abenavoli** Professore Associato in Gastroenterologia Università “Magna Graecia” di Catanzaro.  
Il merluzzo atlantico: il pesce della salute.

**Rosario Previtera** agronomo e manager della transizione ecologica Lo Stoccafisso fra climate change e sostenibilità: alchimie nutraceutiche nel paniere DOP/IGP Calabria

**Antonio Galatà** Nutrizionista Approcci innovativi e sostenibili per una dieta senza rinunce

Conduce:  
**Anna Aloï**, esperta gastronomo, sommelier e ambasciatrice dell'Accademia dello Stoccafisso di Calabria nel Mondo Degustazione di stoccafisso declinato con le eccellenze DOP, IGP E BIO di Calabria finger food, a cura dell'Accademia dello Stoccafisso di Calabria.

# un/lab

think oblique

eventi  
coworking  
formazione

Spazio dedicato al mondo della creatività e dello sviluppo professionale

www.un-lab.it

unlabperugia  
unlab\_perugia  
un/lab

+39 335 341108  
info@un-lab.it



20 anni di futuro



## IL MERCATO ITTICO DI ROMA UN CROCEVIA TRA EUROPA E MEDITERRANEO

Il Mercato Ittico del Centro Agroalimentare Roma, tra i più moderni a livello europeo, è il più importante in Italia con 80 mila tonnellate di prodotto anno. Particolare attenzione viene rivolta alla stagionalità e alla località dell'offerta. Su una superficie di circa 20.000 mq convivono importanti imprese a livello nazionale e imprese più piccole molto specializzate.

Nei Mercati Ittici urbani transita il 40% del prodotto consumato dagli italiani ed oltre il 70% del pescato nazionale. Essi pertanto svolgono una funzione fondamentale nella filiera. Si tratta di strutture dotate di tecnologie avanzate, organizzate attraverso un sistema

efficiente che garantisce approvvigionamento quotidiano e materia prima pescata a destinazione in meno di 24 ore. Questo consente non solo la reperibilità e la varietà del pescato ma anche la trasparenza nella formazione del prezzo. Gli adeguamenti tecnologici e l'attuazione delle nuove normative igienico-sanitarie, hanno reso questi poli ittici portatori di indiscussa qualità e sicurezza.

Il consumo di pesce in Italia è di circa 30 chilogrammi pro capite all'anno. È necessario promuovere un consumo sano e consapevole del prodotto fresco italiano di qualità rispetto al congelato pescato nell'oceano.

### GLI OPERATORI PRESENTI AL MERCATO ITTICO DI ROMA

MARELOG SRL	NORD PESCA SRL
NUOVA TIRRENIA PESCA SRL	IPPOCAMPO SRL
DEAN PESCA I SRL	FLORITAL SPA
LA MURENA SRL	RAGI TRANSPORTS SRL
ITTICA DI SARNO CECILIA SRL	SAKANA S.R.L.
FLLI TRINCA SRL	DEL GIACCIO CLAUDIO
DE MAGGIO SRL	MARE ITALIA SRL
MARRO SRL	PANAPESCA SPA
COOPERATIVA PESCATORI ARBOREA SCARL	GLOBAL FISH SRL
FLLI D'ANDRASSI SRL	LA NAVIMAR SRL
IL MARINAIO SRL	ALAN. PESCA SRL
I GIGANTI DI OLIVIERO CLAUDIO E C. SAS	C & D FISH SRL
GALLUZZI UMBERTO SAS	PRODOTTI ITTICI TRINCA SRL
	ITTICA DELLE CESE SRL
	PESCA NOSTRA SRL
	CARTOCCI PESCA SRL

tour virtuale



viene a visitare il nostro mercato ittico!

© MARKET COMMUNICATION

SEA FROM  
NORWAY



# Baccalà Norvegese

*L'origine conta*



Lasciati ispirare su  
[pescenorvegese.it](http://pescenorvegese.it)