



BaccalàRè: a Napoli ritorna la kermesse dedicata al baccalà

L'evento che si svolge fino al 5 giugno sul lungomare Caracciolo punta a superare i 300.000 visitatori dell'edizione 2019



Dopo due anni di sospensione a causa della crisi pandemica, il lungomare Caracciolo di Napoli ritorna ad essere il palcoscenico ideale per le più importanti manifestazioni gastronomiche. Si inizia **venerdì 27 maggio con BaccalàRè 2022**, la più importante kermesse dedicata al merluzzo salato, uno degli alimenti più amati dagli italiani. La manifestazione durerà 10 giorni e chiuderà i battenti il 5 giugno.

BaccalàRè 2022: il ricco calendario dell'evento di Napoli

Molti gli appuntamenti in calendario per **BaccalàRè 2022** tra degustazioni, cene di gala e cooking show, negli stand e nelle cucine vista mare allestiti sul lungomare partenopeo. Sarà l'occasione per degustare, oltre alle preparazioni che fanno parte della consolidata tradizione regionale, tante nuove rielaborazioni e rivisitazioni che esaltano il [sapore del merluzzo nordico](#). Interessante le videoricette presenti sul sito ufficiale della manifestazione elaborate da alcuni famosi chef italiani.



BaccalàRè 2022 si svolge sul Lungomare Caracciolo (Foto © Giovanni Cosenza).

Gli organizzatori puntano, per l'edizione 2022, a superare i 300.000 visitatori dell'edizione 2019 nella quale furono lavorate circa 10 tonnellate di materia prima.

Tante le eccellenze dell'enogastronomia regionale e non solo che hanno deciso di essere presenti alla kermesse: Bonduelle con le sue verdure, 'a Figlia d'o Marenaro, La Taverna a Santa Chiara, la Pescheria Di Napoli e Napoli 1820, rinomati luoghi della ristorazione partenopea, il Mulino Caputo, il Birrificio Artigianale Napoletano, il frantoio Catapano, la pasticceria Augustus, e tanti altri.

La kermesse di quest'anno si prepara a varcare i confini nazionali. Il prossimo anno BaccalàRè diventerà itinerante e raggiungerà Barcellona, Cannes e Lisbona, da sempre la patria del baccalà.

Il baccalà: un alimento molto versatile

Il baccalà norvegese è il merluzzo bianco pescato nell'Oceano Atlantico settentrionale e conservato sotto sale. Così trattato costituisce uno dei pilastri della dieta delle popolazioni del nord Europa.

L'Italia, dopo il Portogallo, è il maggiore produttore di baccalà al mondo e tra le regioni peninsulari spicca la Campania con il maggior numero di ricette e il più grande centro di distribuzione del famoso merluzzo salato.

In Campania è uno dei cibi tipici delle feste natalizie dove **arricchisce l'insalata di rinforzo**. Lo si prepara in cassuola con olive, capperi e l'immane pomodoro, soprattutto a Napoli, mentre in Irpinia è tipico il **baccalà alla pertecagna** con peperoni essiccati.

Un eccellente profilo nutrizionale

Il baccalà è ricco di proteine ad alto valore biologico, vitamine e minerali. Benché sembri essere molto calorico, ha le stesse calorie del merluzzo fresco avendo bisogno di essere reidratato prima della cottura. L'energia viene fornita anzitutto dalle proteine e l'apporto di lipidi è molto limitato, costituito soprattutto da [omega 3](#). Limitata la presenza del colesterolo. Assenti lattosio e glutine.

Per informazioni su BaccalaRè 2022: www.baccalare.it

Data di creazione

27/05/2022

Autore

giovanni-cosenza