



Roma Baccalà 2024: un nuovo capitolo di gusto e tradizione a Parco Schuster

Dal 5 all'8 settembre, in una nuova sede più grande e immersa nel verde, torna l'evento enogastronomico dedicato a baccalà e stoccafisso. Quattro giorni densi di incontri e approfondimenti, show cooking, 20 differenti versioni di baccalà in vendita e degustazioni. Tema conduttore della quinta edizione saranno il viaggio e il confronto tra la cucina italiana e quelle del resto del mondo

Dal **5 all'8 settembre 2024**, Roma si prepara ad accogliere la 5° edizione di **Roma Baccalà**, un evento gastronomico e culturale che ha saputo conquistare un pubblico sempre più vasto e appassionato.

Roma Baccalà 2024: una nuova sede e un ricco calendario

La novità di quest'anno riguarda la nuova sede della manifestazione, che si terrà a **Parco Schuster**. L'ampia area verde situata accanto alla **Basilica di San Paolo Fuori le Mura** offrirà uno spazio più grande e inclusivo, in grado di accogliere migliaia di visitatori e appassionati di baccalà e stoccafisso.

Il tema del viaggio sarà il filo conduttore della quinta edizione

Il tema di quest'anno è il viaggio, inteso come opportunità per esplorare le origini del baccalà e dello stoccafisso ([qui le differenze](#)), ingredienti che da secoli fanno parte della tradizione culinaria di molte culture.

Il **programma di Roma Baccalà 2024** è ricco di novità e iniziative che sapranno soddisfare sia i palati più esigenti che i curiosi alla ricerca di nuove esperienze gastronomiche. Tra gli eventi più attesi, spiccano le **dimostrazioni culinarie** con la partecipazione di chef italiani e internazionali, pronti a sorprendere il pubblico con **oltre 20 varianti di piatti a base di baccalà**, un ingrediente tanto versatile da "funzionare" nelle cucine di quasi tutto il mondo.



Saranno tanti gli show cooking nella quattro giorni romana (Foto © Ufficio stampa).

Incontri e cooking show per tante ricette con il baccalà

Il calendario degli eventi prevede una serie di incontri e cooking show che si terranno nella suggestiva Cupola Centrale di Parco Schuster. Si inizia **giovedì 5 settembre** con il talk di apertura *“Alle origini del gusto”*, che ruoterà intorno al tema del viaggio e coinvolgerà figure istituzionali e culturali, tra cui il presidente dell’VIII Municipio **Amedeo Ciaccheri** e l’Ambasciatore della Norvegia **Johan Vibe**.

Quella di **Francesca Filippone** promette di essere tra le dimostrazioni culinarie più interessanti: la concorrente di Masterchef 12 proporrà un originale piatto di **Ravioli cinesi di baccalà alla livornese**. Non sarà da meno lo **chef Giovanni Milana dell’Osteria Sora Maria e Arcangelo**, che presenterà la sua **Zuppetta di baccalà alla puttanesca ai quattro pomodori**. Non mancheranno anche ricette della tradizione romana, come la **Polentina di mais agostinella** di Vallepietra con baccalà e peperoni di Pontecorvo, preparata da **Francesca Litta**.

Il Baccalà tra cucina Kosher e internazionale

Roma Baccalà 2024 non dimentica le radici culturali della Capitale, dedicando spazio alla **cucina kosher** e alle tradizioni gastronomiche romane. **Mino Zarfati** del ristorante **Casalino Dolce Kosher**, ad esempio, racconterà le antiche ricette della cucina ebraica, mentre **Tommaso Pennestri e Valeria Payero** della Trattoria Pennestri discuteranno dell’evoluzione dell’osteria moderna.

La manifestazione approfondirà anche il ruolo del baccalà nella cucina internazionale, con piatti tipici portoghesi preparati dalla **chef Fatima De Pereira** e specialità giapponesi proposte da **Gen Nishimura**, executive chef del Ristorante Da Francesco di Roma. Un’attenzione particolare sarà dedicata anche alla **cucina norvegese**, grazie alla collaborazione con il **Norwegian Seafood Council**.



La nuova sede di Parco Schuster potrà accogliere ancora più visitatori (Foto © Ufficio stampa).

La Calabria e il baccalà: tradizioni a confronto

La Regione Calabria avrà un ruolo centrale nella quattro giorni capitolina, con uno spazio espositivo in cui si terranno molti appuntamenti in collaborazione con intellettuali, scrittori calabresi ed esperti, coordinati da **Nino Cannatà** dell'[Accademia dello Stoccafisso di Calabria](#).

Da mettere in agenda, l'incontro: "*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*" durante il quale interverrà **Gloria Lopez Morales**, Presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, e **Patrizia Nardi**, esperta in candidature UNESCO del patrimonio culturale immateriale.

Gli showcooking metteranno in risalto le peculiarità tradizionali, gastronomiche e **nutraceutiche dello stoccafisso** in un confronto tra Sud e Nord Italia, con la partecipazione dello **chef Marco Divan**, della **Vulnerabile Confraternita dello Stofiss dei Frati di Rovereto**, e dello **chef Enzo Cannatà** dell'Accademia dello Stoccafisso di Calabria. Gli chef cucineranno le rispettive ricette tradizionali con riferimento alla cucina del Nord Europa per il Trentino e alla Dieta Mediterranea per la Calabria.

“Un bicchiere in mano”: degustazioni e abbinamenti

Le giornate di **Roma Baccalà 2024** si concluderanno con “*Con un bicchiere in mano*”, momento dedicato alla scoperta dei migliori abbinamenti enogastronomici. Produttori di vino come **Cantina I Fenicotteri** e **Caravanserraglio** saranno presenti per guidare il pubblico nella scelta dei vini più adatti da abbinare ai piatti di baccalà.

Per maggiori informazioni: romabaccala.it

Data di creazione

30/08/2024

Autore

fulvio-falbo