

RB

con il Patrocinio di:

ROMA
Municipio VIII



BOZZA
PROGRAMMA CULTURALE
ROMA BACCALÀ

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

Garbatella, 10-11-12-13 Settembre 2020

I protagonisti

Bozza Programma Culturale

**STORICI, ANTROPOLOGI, NUTRIZIONISTI,
TEOLOGICI, INTELLETTUALI, SCRITTORI, GASTRONOMI,
SOCIOLOGI, BOTTEGHE STORICHE, GIORNALISTI,
EDUCATORI, ASSAGGIATORI**

AMBASCIATORE FINLANDIA ISOLE LOFOTEN

AMBASCIATORE PORTOGALLO

TOTI LANGE ACCADEMIA DEL BACCALÀ NAPOLI

STEFANO ALDREGHETTI ACCADEMIA DEL BACCALÀ VENEZIA

GALDINO ZARA CHEF ALLEANZA CUOCHI PRESIDI SLOW FOOD VENETO

SANDRA IANNI SOCIOLOGA E GASTRONOMA

LUCIA GALASSO ANTROPOLOGA DEL CIBO

TOMMASO SENO STORICO

FABIO TURCHETTI GIORNALISTA E GASTRONOMO

FRANCO ROI FESTA DELLA BACCALÀ BADALUCCO

DOCENTI SLOW FOOD LAZIO

POPOLIO

ASSOCIAZIONE PANIFICATORI DI ROMA

Struttura del programma

Nelle giornate di venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 saranno previste due tipologie di attività al giorno:

Seminari e Laboratori di Cucina
(6 eventi)

Talk Show di apertura

Baccalà international
Quando è il gusto ad unire i popoli

Intervengono:

Amedeo Ciaccheri Presidente Municipio VIII
S.E. Ambasciatore Portogallo **Pedro Nuno Bárto**
S.E. Ambasciatore Finlandia **Pia Rantala-Engberg**
Franco Roi Festa di Badalucco Liguria
Tommaso Seno Storico

La cucina romanesca e le erbe

Le erbe aromatiche, gli ortaggi e la cosiddetta "misticanza" sono ancor oggi una risorsa importante per la cucina romanesca. Ad essa sono fortemente collegate connotazioni culturali, aspetti linguistici dialettali, innumerevoli storie e aneddoti. Durata 40' laboratorio esperienziale con erbe
A cura di **Sandra Ianni**

**"Baccalà vs aringa:
giorni di magro al tempo della Controriforma"**

Lucia Galasso antropologa del cibo

Cucina Kosher:

quando è la religione a creare miti gastronomici

incontro con il **Rabbino di Roma**

Storico

Modera: **Fabio Turchetti** giornalista Repubblica On Line

Accademie e stili a confronto:

Venezia e Napoli (senza contare **Genova**)

Toti Lange Stefano Aldreggetti

Le botteghe storiche di Garbatella

100 anni di quartiere, 100 anni di comunità
I panificatori di Roma

Laboratori del Gusto

Nelle giornate di giovedì 10, venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 saranno previsti **eventi e laboratori per Max 30 Pax** (4 al giorno e due il giovedì sera per un totale di 14 appuntamenti)

Baccalà e cucina rinascimentale.

Il contributo di Bartolomeo Scappi cuoco al servizio dei papi nella Roma del Rinascimento.

Durata 30 minuti

a cura di **Sandra Ianni** sociologa e gastronomo

In collaborazione con uno chef (showcooking)

Ma tu che baccalà compri? (3 uno in ogni giorno - Durata 30 min.)

Nel mercato globale spesso quello che viene venduto come baccalà, realmente baccalà non è.

Un laboratorio per definitivamente non farsi più prendere in giro.

A cura dei docenti di **Slow Food Lazio**

Merluzzo: storia di un pesce che quasi quasi non c'è più

(3 uno in ogni giorno - Durata 30 min.)

Il merluzzo è stato il soggetto dei racconti dei pescatori che narravano di incredibili banchi di pesci che sembravano infiniti ma che ora sono arrivati al limite.

A cura dei docenti di **Slow Food Lazio**

Baccalà mantecato, una storia veneta

Galdino Zara, chef storico dell'Allenza Cuochi Presidi Slow Food e patron della mitica Trattoria Da Paeto a Pianiga ci racconta i segreti per un piatto simbolo della cucina veneta, dove l'uso dell'extravergine è strategico

Durata 1 ora, In collaborazione con **Popolio** (showcooking)

Roma e il Baccalà (3 uno al giorno con un oste diverso)

Il baccalà alla romana ma anche il filetto di baccalà sono piatti che non devono mancare mai in un menù di Osteria Romana

Antonello Magliari Oste con chiocciola di Osterie d'Italia

Durata 1 ora (showcooking)

Napoli e il Baccalà

Toti Lange e **Vincenzo** sono i custodi di un'antico legame che lega Napoli al baccalà

Durata 1 ora (showcooking)

Organizzazione

Produzione

Archi's Comunicazione e Un/Lab
produzione@romabaccala.it

Direttore Artistico

Francesca Rocchi
francesca@romabaccala.it

in collaborazione con

Antonello Magliari
Responsabile area cucina e street food.

Associazione Culturale Olissea

con il Patrocinio di

**Roma Capitale
Municipio VIII**