

BACCALÀFEST®

FESTIVAL NAZIONALE DEL BACCALÀ, STOCCAFISSO E OLIO
NELLE TERRE DI PESARO E URBINO **DAL 18 GENNAIO AL 7 MARZO**

ORGANIZZAZIONE



Saggi e Aromi
Autentici



Associazione
di Cultura
Enogastronomica

COLLABORAZIONE



Scuola Internazionale
di Analisi Sensoriale
e Cultura degli Alimenti



AIS - Associazione Italiana
Sommeliers



Associazione Europea
dei Borelli Storici
del Gusto



Accademia
Italiana
della Cucina



WWW.SAPORIEAROMI.INFO

GIROBACCALÀ 2017

GIROVAGANDO DAL MONTE AL MARE

PATROCINO E CONTRIBUTO



CONSIGLIO REGIONALE
Assemblea Legislativa
delle Marche



PROVINCIA
di Pesaro-Urbino



COMUNE
di Fano



BACALÀFEST

Girovagando dal monte al mare, **GiroBacalà** è un percorso gastronomico nei locali del baccalà e dello stoccafisso delle Terre di Pesaro e Urbino, valli del Metauro e del Cesano e della Regione Marche e fa da corollario di **BacalàFest** - Festival nazionale del baccalà, stoccafisso e olio che completa la 29^a edizione di Sapori e Aromi d'Autunno 2016.

Con questa iniziativa intendiamo gratificare e valorizzare la professionalità degli operatori della ristorazione del territorio che, con l'utilizzo delle migliori materie prime, sono garanzia per il consumatore e un'opportunità unica per gli appassionati di questi piatti.

Pertanto, grazie e insieme a loro, abbiamo costruito un itinerario che coinvolga ristoranti, trattorie e agriturismi, disponibili a presentare un piatto a base di baccalà e/o stoccafisso ad un prezzo promozionale, come di seguito proposto.

L'evento **BacalàFest**, con **GiroBacalà**, è organizzato a totale carico dell'organizzazione e a titolo gratuito e senza oneri di spesa per gli operatori aderenti.

Fiduciosi nella partecipazione dei tanti "**Viandanti dei Sapori**" e cultori di questi piatti, invitiamo tutti a questa grande festa del gusto, che proseguirà con altre iniziative fino al 7 marzo.

L'organizzazione

Periodo di svolgimento: dal 18 gennaio al 7 marzo 2017.

LE FINALITÀ

La manifestazione **BacalàFest**, con **GiroBacalà** che è uno dei momenti clou dell'evento e le altre iniziative di contorno, ha lo scopo di valorizzare la tradizione e promuovere il consumo di uno dei prodotti del mare, tra i più salutari e versatili in cucina, il baccalà o lo stoccafisso, alimenti "già poveri" della tradizione culinaria locale e nazionale di mare e di terra e l'olio extravergine di oliva, principe della cucina, in un evento popolare riservato agli appassionati di questa eccellenza gastronomica.

La partecipazione dei ristoranti aderenti a GiroBacalà, di cuochi professionisti di fama regionale e nazionale e di cuochi amatoriali che si confrontano nelle varie gare e dei tanti appassionati buongustai, partecipare alle serate e alle giurie popolari, fa in maniera che l'iniziativa riscuota successo.

LE ORIGINI

Oltre venti anni fa, già nel 1995, proposi, in occasione delle serate del Buon Gusto che i **Viandanti dei Sapori** e di **OLEA** organizzavano al Ristorante Posta Vecchia di Saltara, il confronto tra stoccafisso e baccalà cucinati con il migliore olio extravergine di oliva, preparati nelle varie ricette della tradizione locale, per ricordare e valorizzare uno dei piatti di una volta che, come "bistecca dei poveri", nelle famiglie della provincia era il piatto della vigilia di Natale.

L'intenzione di promuovere questo incontro gastronomico, nasceva anche per rinverdire una bella usanza che fino a qualche anno fa si svolgeva a fine campagna olearia, in genere a fine dicembre, presso i "mulini dell'olio" del territorio nei quali era tradizione organizzare dai frantoiani, a favore e in omaggio ai produttori di olive e ai clienti più affezionati, una

cena a base di stoccafisso o baccalà affogato nell'olio nuovo appena....nato.

*Da allora, tutti gli anni rinnoviamo questa tradizione gastronomica che si è evoluta nel tempo fino a diventare una rassegna e una gara tra chef di regioni diverse con la Disfida nazionale professionisti e, per gli appassionati di cucina, la Disfida degli amatori, fino al nuovo progetto **BacalàFest** che vede, con l'iniziativa **GiroBacalà**, un itinerario nei ristoranti e trattorie della provincia e della regione.*

A chiudere degnamente l'evento, ci sarà un simbolico momento in onore dei detentori dei tanti segreti e dell'esperienza di preparare ricette, coloro che ci hanno insegnato, a volte obbligandoci, ad apprezzare questo alimento ormai tra i più apprezzati... le nostre mamme o le nostre nonne ...

*Con l'iniziativa **Il Baccalà dei Nonni** vogliamo rendergli omaggio e riconoscenza.*

La preparazione di questo gustoso e popolare alimento è molto diffusa nel territorio ed è sicuramente il piatto più consumato e apprezzato nell'intero territorio nazionale, quindi ben venga il susseguirsi di iniziative sulla sua valorizzazione. Modestamente, rivendichiamo il ruolo di coloro che tra i primi, già dal 1995, con questa rassegna e con le disfide tra ristoranti e appassionati, hanno fornito un contributo culturale alla sua conoscenza e apprezzamento anche tra i giovani.

Giorgio Sorcinelli

BACCALÀ E STOCCAFISSO

Baccalà è il nome dato al merluzzo comune (*Gadus morhua callarias* e *Gadus murua moruhua*, diffuso nell'Atlantico settentrionale, nel Mare del Nord e nel Baltico) conservato salato, dopo essere stato decapitato, pulito e aperto. Quello conservato intero, essiccandolo all'aria, privato di visceri e di testa, si chiama invece stoccafisso. Nell'area veneta (dove il merluzzo salato è detto bertagnin e ha scarso impiego) è chiamato invece baccalà lo stoccafisso, che ha in Italia molte varianti dialettali quali stocche, stocco o piscistoccu.

La parola deriverebbe dallo spagnolo *bacalao*, proveniente, a sua volta, dall'olandese antico *kabeljauw*. Secondo altri deriverebbe invece dal basco *bacalao*, che si rifarebbe al latino *bac(c)ulus*, bastone (sul quale si essiccavano i merluzzi) che corrisponderebbe alla radice dell'etimo di stoccafisso, che deriva dall'olandese *stok-vis*, pesce-bastone, subentrato al precedente *bakeljouw*. In Italia entrambi i termini (baccalà e stoccafisso) iniziano a circolare non prima della seconda metà del XVI secolo.

Il baccalà è venduto incrostato di sale, aperto a libro, in una grossa forma triangolare, con la pelle, le lisce e le spine. L'operazione preliminare è metterlo a bagno, per dissalare, far rigonfiare e ammorbidire la carne. Occorre spazzolarlo e ricambiare spesso l'acqua per non meno di 48 ore. Il baccalà migliore non deve misurare meno di 40 cm di lunghezza, deve essere spesso, accanto alla spina dorsale, non meno di 3 cm, e deve essere bianco e non giallastro o macchiato ma neppure troppo candido (in questo caso è probabile siano stati usati sbiancanti chimici). Prima della cottura va pulito, rimuovendo la lisca centrale, le pinne, e le spine, senza rompere la carne. Meglio rimuovere la pelle solo a cottura avvenuta.

In Portogallo il baccalà (*bacalhau*) è il piatto nazionale. Si dice che esistano 365 modi di cucinarlo, uno per ogni giorno dell'anno. Se fin dal XV secolo i portoghesi si spingevano nelle acque settentrionali dell'America del Nord per la pesca del merluzzo, oggi gran parte del baccalà portoghese è importato dall'Islanda e dai paesi scandinavi.

Lo **stoccafisso** (la cui produzione è assai più ridotta in confronto a quella del baccalà) viene invece pescato, lavorato ed essiccato sulle coste delle Isole Lofoten, in Norvegia.

Qui viene messo a seccare sugli stock (pali di legno costruiti a rastrelliera e sollevati circa a 2 metri da terra), dove perde circa

il 40% del suo peso. Mille tonnellate di pesce fresco rendono circa 230 tonnellate di stocco. Impilati poi nei magazzini di stoccaggio, vengono controllati uno ad uno, e divisi per qualità, in base alla lunghezza. Imballati in sacchi di juta da 50kg. vengono inviati ai vari mercati di consumo. Le teste tolte ai pesci durante la lavorazione sono esse pure essiccate e destinate ai mercati poveri dell'Africa occidentale (in particolare in Nigeria) dove, bollite in acqua, costituiscono spesso l'unico apporto proteico per larghe fasce di popolazione. La parte restante del merluzzo costituisce invece lo stoccafisso di cui l'Italia è, da secoli, il maggior consumatore al mondo, soprattutto delle qualità migliori. Fin dal XVII battelli francesi di Saint-Malo, carichi di stoccafisso, raggiungevano direttamente l'Italia, e in particolare Genova e, nel Settecento, Marsiglia, che assorbiva ogni anno metà della pesca francese di stoccafisso, ne destinava una buona parte alla esportazione in Italia (soprattutto Napoli, Ancona, Vicenza e la Liguria).. Lo stoccafisso di buona qualità deve essere di grandi dimensioni (70-80 cm), bianchissimo nelle parti non ricoperte dalla pelle e non deve avere lembi ingialliti o marciti. Deve essere magro e quasi opalescente. La qualità migliore è quella detta Ragno, italianizzazione del nome dell'esportatore norvegese Ragnar. Prima di bagnarlo, se non è già stato battuto dai produttori, occorre pestare lo stoccafisso con un mazzuolo per sfibrarlo senza romperlo. Occorre conservare l'ammollo in un luogo fresco. D'inverno è sufficiente tenerlo sul balcone, d'estate è meglio nella parte meno fredda del frigo. L'ammollo è un procedimento in cui il pesce secco ripristina il livello d'acqua, che ha perso durante il procedimento di essiccazione, in cui lo stoccafisso perde circa il 70% del suo peso, che riacquisterà nella fase di ammollo. Questo va fatto in acqua fresca e deve durare 3-6 giorni, a seconda delle dimensioni, fino a quando la polpa non diventa molto elastica ed aumenta di 3-4 volte di peso. Prima di cucinarlo va pulito delle pinne, della lisca e delle spine. La pelle, che mantiene unita la carne e insaporisce molte ricette, è meglio invece toglierla solo al termine della cottura.

Alfredo Antonaros

Partecipanti: Ristoranti, trattorie e agriturismi del territorio provinciale (e regionale).

Piatti in degustazione: un piatto a base di Baccalà o Stoccafisso o entrambi.

Materie prime di qualità garantita a cura degli operatori:

- Baccalà e/o Stoccafisso di prima scelta, a cura degli operatori;
- Olio extravergine di oliva del territorio regionale o nazionale, possibilmente scelti tra i migliori oli delle aziende marchigiane, specie quelle premiate al Concorso regionale L'Oro delle Marche 2016 e a L'Oro d'Italia 2016.

Ricette presentate: tradizionali o innovative

Costo piatto promozionale (escluso coperto e bevande):

- piatto di Baccalà € 14,00
- piatto di Stoccafisso € 17,00

N.B.: I piatti potranno essere sia tradizionali che innovativi

Inoltre sarà possibile degustare Menù completi a cura degli operatori, a prezzo promozionale.



ORGANIZZAZIONE



Saperi e Aromi
d'Autunno



Associazione di Cultura
Erogastronomica

COLLABORAZIONE



Scuola Internazionale
di Analisi Sensoriale
e Cultura degli Alimenti



Associazione Europea
dei Borghi Storici
del Gusto



Associazione Italiana
della Cucina



Accademia Italiana
della Cucina

I RISTORANTI

1 AGLI OLMI RISTORANTE - PIZZERIA

CARTOCETO (PU) Via Bottaccio 4
Tel. 0721 898144 - info@ristoranteagliolivi.it
Chiuso il martedì - Prenotazione consigliata

Promozione valida tutti i giorni dal **27 gennaio**
al **7 marzo 2017**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà della nonna €14,00

MENÙ COMPLETO € 22,00

- Girotondo di crostini
- Tagliatelle al baccalà
- Baccalà arrosto
- coperto e bevande escluse

Olio extravergine di oliva utilizzato:

olio e.v.o. Az. agr. La Collina - Bianchini - Cartoceto, PU

Vini proposti: Az. Agr. La Collina - Bianchini e Lucarelli
Roberto - Cartoceto, PU

2 ALLA LANTERNA RISTORANTE

FANO (PU) Strada Nazionale Adriatica Sud, 78
Tel. 0721 884748 - info@allalaterna.com
Chiuso la domenica sera e il lunedì
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida dal **18 gennaio**
al **7 marzo 2017**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE Martedì e mercoledì
proposti a settimane alterne
Baccalà a € 14,00 o Stoccafisso a € 17,00

MENÙ COMPLETO solo il venerdì,
€ 32,00 con il baccalà ed € 35,00 con lo stoccafisso
- coperto incluso, bevande escluse

Olio extravergine di oliva utilizzato:

extravergine Az. Agr. Cerioni Roberto - Ostra, AN

Vini proposti: Marchigiani, da una gamma di etichette
selezionate.

3 AL MANDORLO RISTORANTE

COLLI AL METAURO Via Tomba 57
Serrungarina (PU) Tel. 0721 891480 - 338 1228053
info@almandorlo.it
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida **sabato a cena e domenica a pranzo e cena dal 18 gennaio al 7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà in umido con patate o Baccalà al forno con alloro e verdure cotte € 14,00

MENÙ COMPLETO € 20,00

- Bruschetta con baccalà in insalata
- Tagliatelle al baccalà
- Baccalà in umido con patate
o Baccalà al forno con alloro e verdure cotte
- coperto e bevande escluse

Olio extravergine di oliva utilizzato:
extravergine Al Mandorlo

Vini proposti: Cantina La Morciola - Colbordolo, PU

4 DA MATTEO RISTORANTE

COLLI AL METAURO Piazza Bramante 8
Montemaggiore al Metauro (PU) Tel. 0721 894851
333 6603166 - info@borgomontemaggiore.it
Chiuso il lunedì - Prenotazione obbligatoria

Promozione valida **tutti i giorni dal 18 gennaio al 7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà al forno con patate e alloro €14,00

MENÙ COMPLETO € 25,00

- Crostini vegetariani e Bruschette all'Olio Dop Cartoceto
- Tagliatelle al baccalà
- Baccalà al forno con patate e alloro
- coperto incluso e bevande escluse

Olio extravergine di oliva utilizzato:
olio Dop Cartoceto - Az. Agr. Alessandri - Cartoceto, PU

Vini proposti: Bianchello del Metauro DOC:
La Ripe - Az. agr. Lucarelli Roberto - Cartoceto, PU
Riflessi - Az. Agr. Mariotti - Montemaggiore al M., PU

5 DA ROLANDO CUCINA DIALETTALE

SAN COSTANZO (PU) Corso Matteotti, 123
Tel. 0721.950990 - 347.6362968 info@darolando.it
Chiuso il mercoledì
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida il **giovedì e il venerdì**,
dal **18 febbraio** al **7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà alla paesana €14,00

MENÙ COMPLETO € 25,00

- Tagliatelle ai ceci e baccalà
- Baccalà alla paesana
- coperto e bevande incluse

Olio extravergine di oliva utilizzato:

Az. Agr. Casalis Douhet - Montecoriolano
Potenza Picena, MC

Vini proposti: Verdicchio dei Castelli di Jesi Matilde

Az. Agr. Spallacci Giordano - Corinaldo, AN

6 IL GATTO E LA VOLPE RISTORANTE PIZZERIA

PERGOLA (PU) via Montevecchio sn - Fr. Montevecchio
Tel. 0721 772031 - 339 4653056 info@ristoranteilgattoelavolpe.com
Aperto venerdì, sabato e domenica
Prenotazione consigliata

Promozione valida il **venerdì, sabato e domenica**,
dal **18 febbraio** al **7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Pizza baccalà A.M. (mozzarella fiordilatte, pomodori pachino, cipolla di Tropea marinata in aceto e basilico, filetto di baccalà) €15,00
- coperto e bevande escluse

Olio extravergine di oliva utilizzato:

Il Conventino di Monteciccardo - blend e mono,
Monteciccardo, PU

Vini proposti:

Marchigiani, da una gamma di etichette selezionate.

7 IL PORTICO RISTORANTE

FANO (PU) loc. Torrette, via Tosi 9
 Tel. 0721 884016 - info@ilportico-fano.it
 Prenotazione consigliata

Promozione valida **tutti i giorni** dal **10 febbraio**
 al **7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà con patate € 14,00

Olio extravergine di oliva utilizzato:
 olio e.v.o. di aziende produttrici marchigiane.

Vini proposti:
 marchigiani, da una gamma di etichette selezionate.

8 IL RISTORANTE DI VILLA GIULIA

RISTORANTE FANO (PU) Via di Villa Giulia
 Tel. 0721 823159 - 349 5345166
 info@ristorantevillagiuliafano.it
 Prenotazione obbligatoria

Promozione valida **tutti i giorni**, dal **10 febbraio**
 al **7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Stoccafisso all'anconetana € 17,00

Olio extravergine di oliva utilizzato:
 olio e.v.o. di Villa Giulia di produzione propria.

Vini proposti:
 vini Marchigiani e non, da una gamma di etichette
 selezionate.

9 LA BRAVERJA RISTORANTE

URBANIA (PU) Via Betto de Medici 9
Tel. 0722 317388

Chiuso il martedì - Prenotazione consigliata

Promozione valida **mercoledì, giovedì e domenica**, dal **18 febbraio** al **7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà gaspè sulle canne €14,00

MENÙ COMPLETO € 35,00

- Carpaccio di baccalà con cipolle rosse
- Rigatoni con baccalà gaspè e ceci di S. Sisto
- Baccalà gaspè sulle canne
- coperto e bevande escluse

Olio extravergine di oliva utilizzato:

olio Venturi Agape - Sassocorvaro, PU

Vini proposti: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Riserva - Azienda Pievalta - San Paolo di Jesi, AN
Bianchetto del Metauro DOC Riserva - Borgo Torre
Azienda Claudio Morelli - Fano, PU

10 LA RIVA DA FRANCO RISTORANTE

MAROTTA (PU) Viale C. Colombo 180

Tel. 0721 960816 - 335 6456081 info@lariva.net

Chiuso il lunedì - Prenotazione consigliata

Promozione valida **tutti i giorni**, dal **18 gennaio** al **7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà profumato al basilico con pomodorini vesuviani,
olive taggiasche e patate arrostiti € 14,00
- coperto incluso

Olio extravergine di oliva utilizzato:

olio evo Az. Agr. Mazzola – Senigallia, AN e Az. Avenanti
Anna Rita – Fratte Rosa, PU

Vini proposti:

marchigiani, da una gamma di etichette selezionate.

11 LE FONTANE RISTORANTE

CAGLI (PU) Strada Cagli - Pergola 126/A
 Tel. 0721 790148 - 335 8356863
 info@le-fontane.com - Chiuso il lunedì
 Prenotazione obbligatoria

Promozione valida **tutti i giorni**, dal **18 gennaio** al **7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTI PROMOZIONALI

- Risotto con baccalà e zafferano giallo di corte € 12,00
- Chitarrine con baccalà e carciofi € 12,00
- Baccalà in salsa alla cagliese € 15,00
- Baccalà al forno con patate di Pianello di Cagli € 15,00
- coperto e bevande escluse

Olio extravergine di oliva utilizzato:

Capsula Verde, blend - Az. Agraria Guerrieri - Piagge, PU

Vini proposti:

marchigiani, da una gamma di etichette selezionate.

12 LOCANDA BORGOGNINA RISTORANTE PIZZERIA

LUCREZIA DI CARTOCETO (PU) Via Borgognina
 Tel 0721 876049 info@locandaborgognina.it
 Sempre aperto - Prenotazione obbligatoria

Promozione valida il **venerdì**, dal **18 gennaio** al **7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà arrosto segreto della Borgognina €14,00

Olio extravergine di oliva utilizzato:

olio La Ripe - Az. Agr. Lucarelli Roberto - Cartoceto, PU

Vini proposti:

Bianchetto del Metauro DOC, La Ripe - Az. Agr. Lucarelli Roberto - Cartoceto, PU

13 LOCANDA DEL GELSO AGRITURISMO

CARTOCETO (PU) Via Morola 12
Tel 0721 877020 - info@lalocandadelgelso.it
Chiuso il martedì
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida **giovedì, venerdì, sabato e domenica**, dal **14 febbraio** al **7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà arrosto con patate e alloro € 14,00

MENÙ COMPLETO € 25,00

- Sformatino di baccalà o guazzetto di baccalà con topinambur
- Tagliatelle con baccalà, zafferano e zucchine oppure tagliatelle con sugo al pomodoro e baccalà
- Baccalà arrosto con patate e alloro
- Dolce della casa
- coperto e bevande escluse

Olio extravergine di oliva utilizzato:

Az. Agr. Michela Furlani - blend - Cartoceto, PU

Vini proposti:

marchigiani, da una gamma di etichette selezionate.

14 LOCANDA TYPO RISTORANTE

PESARO (PU) Strada delle Marche 116/117
Tel. 0721 638336 - info@typolocanda.it
Chiuso il mercoledì - Prenotazione consigliata

Promozione valida il **martedì e il giovedì**, dal **18 gennaio** al **7 marzo**,

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

- Baccalà al forno in arrosto segreto con patate, pomodori e cipolle € 14,00
- Stoccafisso in umido con patate, sedano, carote e cipolline borretane € 17,00

Olio extravergine di oliva utilizzato:

olio e.v.o Frantoio Oleario Zenobi - Castelplanio, AN

Vini proposti:

Bianchetto del Metauro, Cantine Bruscia
San Costanzo, PU

15 PICCOLO MONDO RISTORANTE
PIZZERIA

MOMBAROCCIO (PU) Via Villagrande 175
Tel. 0721 470170 - info@piccolomondonline.it
Chiuso il lunedì - Prenotazione consigliata

Promozione valida nei giorni di **venerdì, sabato e domenica**, dal **18 gennaio** al **7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà Piccolo Mondo € 14,00

ALTRA PROPOSTA:

Crostini con baccalà e Baccalà Piccolo Mondo € 16,00

Olio extravergine di oliva utilizzato:

extravergine blend, Fattoria Piccolo Mondo Mombaroccio, PU

Vini proposti:

marchigiani, da una gamma di etichette selezionate.

16 PINETA RISTORANTE - PIZZERIA

CAGLI (PU) Viale della Vittoria 13
Tel. 0721 781929 - 334 3295395
giulianobianconi58@gmail.com - Chiuso il lunedì
Prenotazione obbligatoria, possibilmente 3 giorni prima

Promozione valida **tutti i giorni**, dal **18 gennaio** al **7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTI PROMOZIONALI

- Tagliatelle e baccalà € 8,00
- Baccalà ed olio novello incontrano orto e dispensa € 14,00
- Baccalà al forno con patate € 14,00
- Baccalà in umido con patate € 14,00
- Baccalà con salsa di peperoni € 14,00

Olio extravergine di oliva utilizzato:

Raggiola, Frantoio oleario Marcolini Andrea Monteciccardo, PU

Vini proposti:

marchigiani, da una gamma di etichette selezionate.

17 RISTORANTE MONTECUCCO

TERRE ROVERESCHE Via Montecucco 27
San Giorgio di Pesaro (PU) - Tel. 0721 970150
info@ristorantemontecucco.it
Chiuso il mercoledì - Prenotazione obbligatoria

Promozione valida ogni **giovedì e venerdì**,
dal **18 gennaio** al **7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà in umido con patate € 14,00
Stoccafisso alla contadina € 17,00

MENÙ COMPLETO € 27,00

- Tagliatelle e polenta con stoccafisso e baccalà (bis di primi)
- Baccalà in umido con patate oppure Stoccafisso alla contadina
- coperto e bevande escluse

Olio extravergine di oliva utilizzato:

olio Montenovo - Oleificio Montenovo - Ostra Vetere, AN

Vini proposti: Bianchetto del Metauro:

Tuf, Az. Agr. Bruscia - San Costanzo, PU
Celso e Guerriero Bianco, Az. Agraria Guerrieri Piagge, PU

18 RISTORANTINO LE ROSE

FANO (PU) via Bellandra 106
Tel. 0721 863124
Chiuso il lunedì - Prenotazione obbligatoria

Promozione valida il **giovedì**, dal **18 gennaio**
al **7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà con patate al forno € 14,00

Olio extravergine di oliva utilizzato:

100 % italiano - blend

Vini proposti:

Verdicchio di Matelica DOC, Cantine Belisario
Matelica, MC

Bianchetto del Metauro DOC, Az. Agr. Morelli - Fano, PU

19 BUONO BUONO RISTORANTE

ANCONA (AN) Via Sentino, 3
Tel. 071 888096 info@ristorantebuonobuono.it
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida il **venerdì**, dal **18 gennaio**
al **7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Lo stocco de na'orta € 17,00 - minimo 6 persone

MENÙ COMPLETO valido solo il **3 febbraio** € 35,00

- Crostino di stoccafisso
- Polenta bramata con stoccafisso
- Lo stocco de na'orta
- coperto e bevande escluse

Olio extravergine di oliva utilizzato:

Contadi' Fenucci, Blend - Az. Agr. Fenucci Raffaele - Montecarotto, AN

Vini proposti: Verdicchio dei Castelli di Jesi, DOCG e DOC - Az. vitivinicola Montecappone - Jesi, AN

20 AL CREPUSCOLO AGRITURISMO

RECANATI (MC) Via Montefiore 55
Tel. 0733 850355 info@alcrepuscolo.it
Chiuso il mercoledì. Su prenotazione, da un minimo di 8 persone a un massimo di 20

Promozione valida **tutti i giorni**, dal **18 gennaio**
al **7 marzo**

PROPOSTE:

PIATTI PROMOZIONALI

- Baccalà in porchetta € 14,00
- Stoccafisso alla Gina € 17,00

MENÙ COMPLETO € 35,00

- Bocconcini di baccalà fritto in olio e.v.o Solivo
- Baccalà grigliato con e.v.o Virgoro, mono leccino
- Spaghetti con sugo di baccalà in umido
- Baccalà in porchetta oppure Stoccafisso alla Gina
- coperto e bevande escluse

Olio extravergine di oliva utilizzato: Laudato e Solivo Blend Virgoro Mono - Frantoio Gabrielloni, Recanati, MC

Vini proposti: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Vigna Amato - San Paolo di Jesi, AN
Rosso Conero DOC, Cantina Lanari - Ancona

ALTRI EVENTI...

**8^ DISFIDA INTERNAZIONALE
"CUOCHI AMATORIALI" - Mare Vs Monte
GIOVEDÌ 23 FEBBRAIO 2017**

c/o Ristorante Alla Lanterna

Str. Adriatica Sud - Fano (PU)

Parteciperanno appassionati di cucina italiani ed esteri, singoli o in rappresentanza di associazioni, pro-loco, ecc. **Costo € 35.00**

Prenotazioni al n. **0721 884748**

Fino ad esaurimento posti.

Info: **www.saporieaomi.info**



BACALÀFEST SI CONCLUDERÀ CON:

IL BACCALÀ DEI NONNI

MESE DI MARZO 2017 (date da stabilire)

Cene a base di Baccalà o Stoccafisso c/o alcuni Club Anziani del Comune di Fano

Info: **www.saporieaomi.info**

COLLABORAZIONI



PARTNER



www.fano.bcc.it



www.dago.it



Sambughi Assicurazioni Fano

Organizzazione:

Sapori e Aromi d'Autunno con le Associazioni Viandanti dei Sapori,
Amici del Baccalà, OLEA e I Borghi del Gusto,

Collaborazioni:

Accademia Italiana della Cucina, AIS Marche - Delegazione
Montefeltro e Ristorante Alla lanterna Fano

Patrocinio:

Assemblea Legislativa Marche, il Comune di Fano
e la Provincia di Pesaro Urbino.

Esperti e consulenti:

Corrado Piccinetti - biologo e gastronomo marino
Alfredo Antonaros - giornalista - gastronomo - conduttore televisivo
Raffaele Papi - AIS marche - Delegazione Montefeltro
Renzo Ceccacci - Presidente O.L.E.A.
Fiorenzo Giammattei - Gastronomo
Flavio Cerioni - Ristoratore
e altri esperti

Responsabili organizzativi:

Giorgio Sorcinelli - Ideatore e direttore artistico
Francesco Fragomeno - Presidente Viandanti dei Sapori

Per Informazioni e contatti:

328/8631240 - segreteria@saporiearomi.info – Giorgio Sorcinelli cell.
338/8328092

Segreteria e Ufficio stampa:

écho - www.echomunica.com
Sonia Cannucci 392/9930653 - Francesca Fortuni 392/9932485
sonia@echomunica.com francesca@echomunica.com

BACALÀFEST

È SERVITO

Buon Appetito

SI RINGRAZIANO I RISTORANTI,
I COLLABORATORI,
GLI SPONSOR, I PARTNER
E TUTTI GLI APPASSIONATI



Giorgio Sorcinelli Cell. +39 338 8328092
Francesco Fragomeno Cell. +39 368 7019170
Sonia Cannucci Cell. +39 328 8631240

segreteria@saporiearomi.info
www.saporiearomi.info



Segui l'evento sulla nostra pagina
facebook

Sapori e Aromi d'Autunno



Via Papa Giovanni XXIII°, n. 4
Lucrezia di Cartoceto (PU)
www.viandantideisapori.it



c/o I.I.S.
Via Caprile, 1 - 61121 Pesaro
www.olea.info



Ufficio stampa
Via Fratelli Rosselli, 147
San Lorenzo in Campo (PU)
tel. 0721 871658 www.echomunica.com