



BaccalàRe 2022, torna il grande evento gastronomico della città di Napoli

Dal 27 maggio al 5 giugno sul lungomare Caracciolo tra cucina, cultura e tradizione

E' il primo evento gastronomico in città dopo la fine dello stato di emergenza pandemica. Torna a Napoli, dal 27 maggio al 5 giugno, BaccalàRe la manifestazione culinaria dedicata a sua Maestà il baccalà che quest'anno registra il patrocinio del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali, della Regione Campania, della Città Metropolitana e del Comune di Napoli.

Il lungomare Caracciolo ospiterà per l'edizione 2022 un programma ricco di appuntamenti e novità tra show cooking, gala dinner, degustazioni e musica dal vivo. Dieci giorni a disposizione tra stand, cucine vista mare, elaborazioni inedite e una cura particolare per un prodotto che fa parte della tradizione culinaria partenopea, ma che sempre di più è oggetto di rielaborazioni e rivisitazioni che ne esaltano il sapore.

Alimento ricco di proteine a elevato valore nutrizionale, con pochissime calorie, e per questo inserito a pieno titolo nella dieta mediterranea, il baccalà torna di nuovo a essere protagonista lasciandosi riscoprire da chi ne aveva dimenticato il particolare sapore e conquistando sempre di più la foltissima schiera di aficionados che del merluzzo conservato sotto sale e poi essiccato proprio non sanno farne a meno.

Per BaccalàRe 2022 si parte dai numeri delle scorse edizioni con oltre 300mila visitatori, 10 tonnellate di materia prima lavorata, 30 ristoratori coinvolti.

L'obiettivo di quest'anno è di raggiungere e superare i 400mila visitatori puntando soprattutto sull'eccellenza del prodotto che verrà proposto: un cuore di filetto di baccalà dei mari del nord, che di fatto è anche l'occasione per lanciare la linea per la grande distribuzione del baccalà "BaccalàRe". Un cuore di filetto ammollato fresco e conservato sotto vuoto, un prodotto che a breve sarà possibile acquistare e cucinare

anche grazie alle ricette elaborate da 10 famosi chef e reperibili sul sito baccalare.it con tanto di videotutorial.

L'accesso allo spazio riservato per l'evento, oltre 2mila mq sul lungomare Caracciolo, sarà gratuito, per chi vorrà sarà poi possibile acquistare i menu offerti in duplice modalità con prezzi diversificati per adulti e bambini, prezzi che sono addirittura più bassi delle precedenti edizioni, per venire incontro alle esigenze delle famiglie, nonostante il sostanzioso aumento generale dei prezzi.

I due menù (che comprendono nel primo caso un primo, o un secondo o una pizza a scelta+ bibita alcolica o analcolica+ dolce+ caffè. Nel caso dei bambini, pizza+ dolce+ bibita), saranno serviti in materiale interamente compostabile a sottolineare la particolare attenzione degli organizzatori alle tematiche ambientali. Previsti tutte le sere anche aperitivi e musica dalle 18 alle 24.

BaccalàRe 2022 sposa l'idea della tradizione culinaria, strizzando un occhio a quelle che sono le maestranze eccellenti del territorio. A deliziare i visitatori saranno per quest'anno: 'A figlia do' marenaro, Pescheria Di Napoli, Napoli 1820, Locanda Nonna Rosa, Cieddi Cru restaurant, La Taverna di Santa Chiara, La cantina dei Lazzari, Locanda del Baccalà, Vegafood, Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Pasqualino Bakery e Augustus.

Un momento per celebrare un prodotto della nostra tradizione, ma anche un'opportunità di incontro tra addetti ai lavori, politici e imprenditori per incontrarsi e dare maggiore slancio a un'eccellenza del territorio. La kermesse del 2022 sarà un'edizione innovativa, che riformula la tradizione con maestria e creatività, ma che già è proiettata al prossimo anno, quando la manifestazione diventerà itinerante con edizioni previste a Barcellona, Cannes e Lisbona, la patria del Baccalà.