



# Slow Food®

Faenza e Brisighella

## **SUA MAESTÀ IL BACCALÀ** **Mercoledì 26 ottobre ore 20:30**

*«"Pesce Veloce del Baltico"  
dice il menù, che contorno ha?  
"Torta di mais" e poi servono  
polenta e baccalà  
cucina povera e umile  
fatta d'ingenuità  
caduta nel gorgo perfido  
della celebrità»*

*([Paolo Conte](#), Pesce veloce del Baltico)*

Cari soci e amici di Slow Food riprendiamo il tradizionale appuntamento con il baccalà.

Mercoledì 26 ottobre alle ore 20:30 saremo infatti ospiti del **Ristorante Ca' Murani, sito a Faenza in Vicolo S. Antonio n. 7.**

Senza dubbio il baccalà è tra i protagonisti della cucina regionale italiana, da Nord a Sud. La diffusione del baccalà in Italia sembra essere avvenuta intorno al XV secolo ed è legata all'influenza della Chiesa Cattolica sulla cultura popolare: essendo un alimento nutriente, altamente proteico, si è presto imposto come sostituto della carne, specie nei giorni di vigilia e nel periodo della Quaresima.

Il basso costo, poi, ne ha decretato la fortuna anche tra le classi più povere.

La straordinaria varietà di culture che ha da sempre caratterizzato il nostro Paese ha dato luogo a diverse preparazioni, strettamente correlate alle materie prime locali di ciascun territorio. Ecco perché oggi il baccalà è protagonista dei piatti tradizionali della cucina italiana in tutta la nostra penisola, con specialità che sono espressione della cultura del territorio.

Per l'occasione lo **Chef Remo** preparerà per noi un menù ad hoc, i cui piatti saranno conditi dall'olio nuovo di produttori della zona.

- TORTINO DI CAVOLO NERO E BACCALÀ CON SUGO DI POMODORO PIZZUTELLO ALL'AGLIO FRITTO;
- ZUPPA LENTA DI CIME DI RAPA E CANNELLINI APPENA PICCANTE CON CAPPELLETTI DI BACCALÀ;
- TRANCIO DI BACCALÀ ARROSTITO, VERDURE D'AUTUNNO BOLLITE CON PESTO DI CAPPERI E ACCIUGHE AL VALDOLETO;
- DOLCE DELLA TRADIZIONE.

Sono disponibili **30 POSTI**, quindi affrettatevi a prenotare entro lunedì 24 ottobre.

**Prezzo: € 37,00 per i Soci Slow Food e € 40,00 per gli amici non Soci (acqua e vino compresi)**

**Info e prenotazioni: 3899614828 - [slowfoodfaenza@gmail.com](mailto:slowfoodfaenza@gmail.com)**