

BACALÀFEST®

FESTIVAL DEL BACCALÀ E STOCCAFISSO
NELLE TERRE DI PESARO-URBINO, DELLE MARCHE E OLTRE

12 FEB • 6 APR 2025

ORGANIZZAZIONE



COLLABORAZIONE



SPONSORSHIP



CONFCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PESARO E URBINO/MARCHE NORD



GIROBACALÀ

Andar per baccalà e stoccafisso,
girovagando per ristoranti dal monte al mare
nelle Terre di Pesaro-Urbino, delle Marche e oltre

INFORMAZIONI: Segui l'evento su Facebook

- Saperi e Aromi d'Autunno
- Confcommercio Marche Nord
- Bacalafest

segreteria@confcommerciomarchenord.it

Valentina 339 8971778 - 0721 698205

segreteria@saporiearomi.info

Francesca 392 9932485

www.confcommerciomarchenord.it

www.saporiearomi.info

PATROCINIO



Comune di Fano

REGIONE MARCHE



Provincia di Pesaro - Urbino

LE FINALITÀ

La manifestazione **BacalàFest**, con **GiroBacalà**, ha lo scopo di valorizzare la tradizione e promuovere la cultura e 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 l’adesione dei tanti appassionati buongustai alle serate, fa in maniera che l’iniziativa riscuota così tanto successo.

LE ORIGINI

Circa 30 anni fa, in occasione di alcune serate promozionali dedicate a Sapori e Aromi d’Autunno, proposi il primo confronto a tavola tra stoccafisso e baccalà, cucinati con il migliore olio extravergine di oliva appena prodotto e preparati secondo l’antica tradizione locale, a cura di cuochi professionali e amatoriali, con l’intento di valorizzare l’allora denominata “bistecca dei poveri” che in tante famiglie era, e tutt’ora è, il piatto della vigilia di Natale.

Da allora, annualmente rinnoviamo questa tradizione gastronomica che si è evoluta nel tempo fino al nuovo progetto **BacalàFest** che vede, con l’iniziativa **GiroBacalà**, un itinerario nei ristoranti della Provincia, della Regione e non solo.

La manifestazione è dedicata a coloro che ci hanno trasmesso i tanti segreti e l’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 questa iniziativa vogliamo rendergli onore e riconoscenza.

Per quanto ci riguarda, modestamente, rivendichiamo il ruolo di coloro che tra i primi, già dal 1995, hanno voluto contribuire alla sua riscoperta anche tra i giovani.

L’intento è quello di fare diventare BacalàFest un grande e popolare show gastronomico, un momento dedicato al grande pubblico e ai tanti appassionati di questo piatto.

Giorgio Sorcinelli

Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord dall'anno scorso è co-organizzatore del **BacalàFest** – Festival del baccalà e dello stoccafisso nella Provincia di Pesaro e Urbino e delle Marche affiancando gli storici organizzatori. Una manifestazione di grande rilevanza per la valorizzazione delle tipicità e delle produzioni enogastronomiche del territorio.

Sia il baccalà che lo stoccafisso hanno una lunga tradizione nel mondo della ristorazione della nostra Regione e della nostra Provincia, per questo, nell'ambito delle attività di potenziamento del settore dei pubblici esercizi e del mondo della ristorazione abbiamo deciso di collaborare attivamente all'organizzazione di questa manifestazione.

C'è un grande coinvolgimento da parte di tutti gli attori protagonisti del settore dei vini della nostra Provincia e con le produzioni olearie del nostro territorio.

Confcommercio, che è la più grande Organizzazione del settore dei pubblici esercizi e della ristorazione non poteva non far parte della squadra, forte anche del grande valore che ha l'Associazione Ristoratori-FIPE della Provincia di Pesaro e Urbino aderente all'Associazione. Per questo auguriamo a tutti i ristoranti che partecipano all'iniziativa e anche a chi partecipa alle due "disfide" che si svolgeranno al Ristorante Alla Lanterna della Famiglia Cerioni un grande successo per questa ennesima iniziativa che valorizza il nostro territorio, le sue eccellenze e chi, con grande maestria culinaria, sa valorizzarle.

Agnese Trufelli

Direttore Confcommercio Marche Nord



CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

PESARO E URBINO/MARCHE NORD

BACCALÀ O STOCCAFISSO?

Baccalà e stoccafisso, pur essendo due prodotti diversi, condividono una lunga tradizione radicata nella gastronomia italiana. Entrambi offrono sapori unici e si prestano localmente a infinite varianti, mantenendo vivo il legame tra cucina e cultura. Il termine *baccalà* in Italia si riferisce al merluzzo comune (*Gadus morhua callarias* e *Gadus morhua morhua*), un pesce diffuso nell'Atlantico settentrionale, nel Mar del Nord e nel Baltico, conservato sotto sale. I principali produttori di merluzzo salato sono Danimarca, Isole Fær Øer, Norvegia, Islanda e Canada. Lo stesso merluzzo, se essiccato invece che salato, prende il nome di *stoccafisso*. Questo prodotto viene realizzato esclusivamente in Norvegia, soprattutto nelle isole Lofoten, e soltanto nei mesi invernali, quando i merluzzi nordici bianchi migrano nei mari limitrofi per deporre le uova. Durante l'essiccazione il pesce perde circa il 40% del suo peso: da 1.000 tonnellate di pesce fresco si ricavano circa 230 tonnellate di stoccafisso. Successivamente viene impilato nei magazzini, controllato uno per uno e classificato in base alla lunghezza e alla qualità. Una volta confezionato il prodotto è pronto per essere distribuito ai mercati di consumo. Le teste del merluzzo, rimosse durante la lavorazione, vengono essiccate e inviate ai mercati dell'Africa occidentale, in particolare in Nigeria. Qui, bollite in acqua, costituiscono spesso l'unica fonte di proteine per ampie fasce della popolazione. L'Italia è, da secoli, il maggior consumatore mondiale di baccalà

e stoccafisso. I merluzzi essiccati norvegesi si diffusero nel nostro Paese già dalla seconda metà del Quattrocento, grazie alle spedizioni veneziane. Lo stoccafisso, grazie alla sua lunga conservabilità, si rivelò essenziale per nutrire equipaggi ed eserciti in un'epoca priva di tecnologie per la conservazione degli alimenti. Nel Triveneto e nei territori della Serenissima, lo stoccafisso era noto come *bacalà*. Nel resto d'Italia, invece, con *baccalà* si indica il merluzzo conservato sotto sale, pescato principalmente dai portoghesi nell'Atlantico settentrionale. Questo prodotto iniziò a diffondersi nei porti del Mediterraneo nella seconda metà del Cinquecento, raggiungendo regioni come la Sicilia e la Calabria, attraverso il porto di Napoli, e altre zone come la Repubblica di Genova, la Toscana (soprattutto Livorno) e le Marche (in particolare Ancona).

Ad Ancona, lo stoccafisso è divenuto un piatto iconico della tradizione culinaria, tanto da ispirare la nascita di un'accademia dedicata alla sua valorizzazione. I rapporti commerciali tra le navi di Ancona e le città anseatiche norvegesi si intensificarono soprattutto dopo il Concilio di Trento (1545-1563), che impose il precetto del *mangiar di magro* durante la Quaresima e le viglie, favorendo ulteriormente la diffusione dello stoccafisso nella cucina italiana.

Tra le centinaia di ricette italiane spicca lo stoccafisso all'anconitana, preparato con una lunga cottura, patate tagliate a pezzi grossi e abbondanti quantità di vino e olio. Nelle Marche

si trovano numerose varianti locali, come lo stoccafisso *alla cappuccina* di Monte San Giusto (Macerata), *alla frusagliana* di Fano, *alla offidana* (Ascoli Piceno), *alla fernana* e molte altre. Per cucinare sia il baccalà che lo stoccafisso, è fondamentale la fase preliminare di ammollo, necessaria per reidratare o dissalare il pesce. Durante questo processo il pesce essiccato riacquista circa il 70% del peso perso durante l'essiccazione, rendendo la polpa più morbida ed elastica, con un incremento di peso di 3-4 volte. La qualità della materia prima è determinante: uno stoccafisso eccellente deve essere magro, quasi opalescente, e possedere le seguenti caratteristiche:

- a) grandi dimensioni (70-80 cm di lunghezza);
- b) colore bianco nelle parti prive di pelle;
- c) assenza di lembi ingialliti o avariati;
- d) spessore accanto alla spina dorsale non inferiore a 3 cm.

La qualità migliore è nota come *Ragno*, nome che deriva dall'azienda norvegese Ragnar Riksheim, ormai scomparsa, ma un tempo leader nella produzione dei migliori stoccafissi importati in Italia.

Alfredo Taracchini Antonaros



BACCALÀFEST INFORMAZIONI

Partecipanti: Ristoranti e trattorie del territorio provinciale, regionale e oltre.

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;
- Olio extravergine di oliva del territorio regionale o nazionale, possibilmente scelto tra i migliori oli delle aziende premiate al Concorso regionale L'Oro delle Marche 2024 e nazionale L'Oro d'Italia 2024, di OLEA.

Ricette presentate: tradizionali o innovative

Costo piatto promozionale (escluso coperto e bevande):

- piatto di Baccalà € 15,00 o menu completo a prezzo proposto nel menu;
- piatto di Stoccafisso € 18.00 o menu completo a prezzo proposto nel menu;

Si ringraziano per la collaborazione e la consulenza:

Alfredo Antonaros - giornalista, gastronomo e conduttore televisivo

Corrado Piccinetti - biologo e gastronomo marino

Renzo Ceccacci - presidente OLEA

Fiorenzo Giammattei - gastronomo

Raffaele Papi - AIS Marche- Delegazione Pesaro

Flavio Cerioni - ristoratore

Massimo Foghetti - giornalista

Marco Giovenco – giornalista

DIREZIONE:

Responsabile e coordinamento evento:

Giorgio Sorcinelli – direttore artistico e presidente Viandanti dei Sapori

Amerigo Varotti – Confcommercio Marche Nord

Francesco Fragomeno – coordinatore Viandanti dei Sapori

Costantino Piermaria - Viandanti dei Sapori, segretario OLEA

Un sentito ringraziamento ai tantissimi altri esperti e collaboratori delle Associazioni Viandanti dei Sapori, Confcommercio Marche Nord, Compagnia del Baccalà, OLEA, A.I.S. Delegazione di Pesaro e Confraternita del Brodetto.



Via Barilatti 37, Ancona | Via Romiti 2D, Osimo | Info: 338.4324444

ORGANIZZAZIONE



Sapori e Aromi
d'Autunno



Associazione di Cultura
Enogastronomica



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PESARO E URBINO/MARCHE NORD

COLLABORAZIONE



I BORGHI
DEL GUSTO
Associazione Europea
dei Borghi Storici del Gusto



AIS Delegazione di Pesaro
Associazione Italiana Sommelier



GIOACCHINI



RISTORANTI

1 AGLI OLIVI

CARTOCETO (PU) Via Bottaccio 4
Tel. 0721/ 898144
CHIUSURA: MARTEDI
Prenotazione consigliata

Promozione valida tutti i giorni
dal 5 febbraio

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà della nonna con verze e patate
Stoccafisso in umido con patate

MENU' (30 €):
crostini con baccalà e baccalà fritto
tagliatelle al mattarello con baccalà
secondo di baccalà o stoccafisso come da
promozione

OLIO EVO:
"Olio extravergine d'oliva DOP Cartoceto"
Az. agr. Alessandri Bruno, Cartoceto (PU)
"Luvia DOP Cartoceto", Az. agr. Luvia,
Cartoceto (PU)

Vini proposti:
Bianchetto "La Ripe", Az. agr. Lucarelli,
Cartoceto (PU)

2 ALLA LANTERNA

FANO (PU), S.S. Adriatica sud 78
Tel. 0721/884748
CHIUSURA: LUNEDI'
Prenotazione consigliata

Promozione valida su prenotazione

PROPOSTE:

MENU' (45 €):
antipasto a base di baccalà o stoccafisso
primo piatto con baccalà o stoccafisso
(coperto e bevande escluse)

OLIO EVO:
Azienda Cerioni Enrico, Ostra (AN)
Frantoio Livieri Lamberto, Ostra (AN)

Vini proposti:
Marchigiani da una gamma di etichette selezionate

3 AL MARE GASTRONOMIA

FANO (PU) viale Adriatico 120
Tel. 0721/1940083 – info@almare.shop
CHIUSURA: LUNEDI'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida su prenotazione

PROPOSTE:

MENU' (20 €):
I tre baccalà
Passatelli con baccalà all'anconetana

OLIO EVO:
"Angelo", Frantoio Marcolini, loc. Monteciccardo
-Pesaro (PU)

Vini proposti:
Marchigiani da una gamma di etichette selezionate

4 ANTICO FURLO

ACQUALAGNA (PU) via Furlo 60
Tel. 0721/700096 – 366/3926056
info@anticofurlo.it
CHIUSURA: LUNEDI' SERA E MARTEDI'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida tutti i giorni dal 1 febbraio al 30 marzo

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Crudo di baccalà marinato con olio evo di Cartoceto e sale al caffè - Baccalà cotto a bassa temperatura con crema di pomodorini arrostiti

MENU' (40 €):

Sfornato di baccalà con crema d'aglio dolce e olio al peperoncino - Passatelli al formaggio di fossa con sugo di stocco all'anconetana - Baccalà cotto a bassa temperatura con crema di pomodorini arrostiti

OLIO EVO:

"Angelo", Frantoio Marcolini, loc. Monteciccardo Pesaro
"Frantoio della Rocca", Az. agr. Beltrami, Cartoceto (PU)

Vini proposti:

"Campodarchi" e "Metaurum" Az. agr. Terracruada,
Fratte Rosa (PU)
"Andy", Az. agr. Fiorini, Barchi (PU)
Bianchetto del Metauro DOC – Cantina Crespaia, Fano

5 BORGHO DEL FARO

FANO (PU) viale Piceno 12
Tel. 0721/827828 – 348/5313765
CHIUSURA: LUNEDI' A CENA
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida su prenotazione

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Zucchine gratinate al baccalà e olive taggiasche con purea di patate allo zafferano

MENU' (39 €): Millefoglie di baccalà mantecato

Fusilli al farro, porro, pendolini e bacclà
Zucchine gratinate al baccalà e olive taggiasche con purea di patate allo zafferano (acqua, caffè e coperto inclusi)

OLIO EVO:

"Fra Giocondo" Soc. agr. Il Conventino -
Monteciccardo (PU)
"Capsula Verde" Az. agr. Guerrieri -
Colli al Metauro (PU)

Vini proposti:

del territorio da una gamma di etichette selezionate

6 CASA OLIVA

COLLI AL METAURO (PU) via Castello 19
Tel. 0721/871239 – 349/6229009
CHIUSURA: LUNEDI'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida il venerdì

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà al forno in crosta di patate, pomodorini confit e olive taggiasche

MENU' (45 €):

Carpaccio di baccalà con finocchietto croccante e arancia con olive nere nostrane
Tortelli fatti in casa con baccalà e olive nostrane su fumetto di pesce ristretto e crema di patate (coperto e bevande escluse)

OLIO EVO:

Società agricola Bucchini e Romani, Fossombrone

Vini proposti:

"Barone Montepulciano", Società agricola Bucchini e Romani, Fossombrone (PU)

7 DA FIORELLA

PESARO (PU) via Trebbio della Sconfitta 29
Tel. 0721/286270 - 3403169027
CHIUSURA: LUNEDI'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida il venerdì

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà arrosto con patate
Tagliatelline al baccalà

MENU' (28 €):
Tagliolino al baccalà
Baccalà arrosto con patate

OLIO EVO:
Società agricola "Il Conventino di Monteciccardo",
loc. Monteciccardo – Pesaro (PU)

Vini proposti:
"San Ilario", Az. agraria Fiorini, loc. Barchi - Colli al
Metauro (PU)

8 DA ROLANDO CUCINA DIALETTALE

SAN COSTANZO (PU) C.so Matteotti 127
Tel. 0721/950990 – info@darolando.it
CHIUSURA: MARTEDI' E MERCOLEDI'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida il giovedì e in venerdì
a cena

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà all'anconetana

MENU' (28 €):
Tagliatelle con ceci e baccalà
Baccalà all'anconetana

OLIO EVO:
"Capsula verde", Az. agraria Guerrieri,
loc. Piagge - Colli al Metauro (PU)

Vini proposti:
"Matilde", Az. agr. Spallacci, Corinaldo (AN)

9 LA BRAVERJA

URBANIA (PU) via B. de Medici 9
Tel. 0722/317388 – 349/7587960
CHIUSURA: MARTEDI'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida su prenotazione

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà in arrosto segreto
Baccalà gaspè sulle canne
Cheesecake di baccalà

MENU' (40 €):
Cheesecake di baccalà
Paccheri speciali Massy con baccalà

OLIO EVO:
"Agape", Oleificio Venturi Agape, Sassocorvaro (PU)
"Sinfolio", Az. agr. Collina delle Fate, Fossombrone
(PU)

Vini proposti:
"Crespaia", Cantina Crespaia, Fano (PU)
"Roncaglia", Fattoria Mancini, Pesaro (PU)

10 LA PAGLIA

MAROTTA DI MONDOLFO (PU) via tre pini 40
Tel. 339/7595955 – berardinellistefano8@libero.it
CHIUSURA: GIOVEDÌ
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida tutti i giorni

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà gratinato al forno
Stoccafisso all'anconetana

MENU' (33 €):
Pepite di baccalà
Tagliatella allo stoccafisso

OLIO EVO:
"Elisa", Frantoio Marcolini, loc. Monteciccardo
-Pesaro (PU)

Vini proposti:
Marchigiani da una gamma di etichette selezionate

11 LA PALOMBA

MONDAVIO (PU) via Gramsci 13
Tel. 0721/97105 – info@lapalomba.it
CHIUSURA: LUNEDÌ
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida il venerdì

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Torretta di baccalà alla cappuccina con
pomodorino gratinato

OLIO EVO:
"Podere Bertani" e "La spiaggia", Az. agr. biologica
Podere Bertani, Mondavio (PU)

Vini proposti:
"Vecchie Vigne", Umani e Ronchi, Osimo (AN)
"Passo Pajano", Cantina di Esanatoglia,
Esanatoglia (MC)

12 LA PERLA

FANO (PU) viale Adriatico 60
Tel. 0721/825631 – 333/6438537
laperladifano2018@gmail.com
CHIUSURA: VENERDÌ SERA
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida tutti i giorni dal 1
febbraio al 30 marzo

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà della tradizione

OLIO EVO:
Marchigiani da una gamma di etichette selezionate

Vini proposti:
Marchigiani da una gamma di etichette selezionate

13 LIDIA'S BISTROT

FANO (PU) via Montevecchio 57
Tel. 346/5821598 – lidia.atanasio@yahoo.it
CHIUSURA: MARTEDI'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida mercoledì, giovedì
e venerdì a cena

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà mantecato alla siciliana

MENU' (30 €):
Zeppole al baccalà mantecato con salsa agrodolce
Gnocchi al baccalà
Baccalà mantecato alla siciliana

OLIO EVO:
"Leccino", Az. agr. Mariotti, Montemaggiore
al Metauro (PU)

Vini proposti:
"San Ilario", Az. agraria Fiorini, loc. Barchi
Colli al Metauro (PU)

14 NENE'

URBINO (PU) via Ca frate I – località Crocicchia
Tel. 0722/2996 – 337/659269
CHIUSURA:
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida su prenotazione

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà al limone

OLIO EVO:
Cartoceto DOP, Az. Alessandri Bruno,
Cartoceto (PU)

Vini proposti:
"Lisippo" e "Guerriero Bianco", Az. agraria
Guerrieri, Colli al Metauro (PU)
"Bianchetto superiore", Az. agr. Di Sante, Fano (PU)

15 OSTERIA DALLA PEPPA

FANO (PU) via vecchia 8
Tel. 331/6454088 – dallapeppa@gmail.com
CHIUSURA:
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida solo il venerdì

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà al forno con patate e pendolini

OLIO EVO:
"Angelo", Frantoio Marcolini,
loc. Monteciccardo -Pesaro (PU)

Vini proposti:
"Dominè", Az. agr. Pievalta, Maiolati Spontini (AN)

16 PICCOLO MONDO

MOMBAROCCIO (PU) via Villagrande 175
Tel. 0721/470170 – 392/4954696
info@piccolomondonline.it
CHIUSURA: lunedì, martedì e mercoledì
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida venerdì, sabato
e domenica a cena

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà arrosto con patate al forno,
crema parmantier, olive marinate di Fattoria
Piccolo Mondo

MENU' (20 €):
Crostini al baccalà con insalatina invernale
Baccalà arrosto con patate al forno, crema
parmantier, olive marinate di Fattoria
Piccolo Mondo

OLIO EVO:
Olio extravergine di oliva di Fattoria
Piccolo Mondo

Vini proposti:
Bianchetto del Metauro da etichette selezionate

17 POLO PASTA E PIZZA

PESARO (PU) viale della Repubblica 64
Tel. 0721/1375902
CHIUSURA:
Prenotazione non necessaria

Promozione valida tutti i giorni

PROPOSTE:

MENU' (22 €):
Baccalà gratinato del Polo

OLIO EVO:
Az. agraria Gerrieri, loc. Piagge .
Colli al Metauro (PU)

Vini proposti:
"Gessara", Az. vitivinicola Vitali, Fano (PU)

18 ULDERGO

PESARO (PU) via Venturini 22/24
Tel. 0721/68029 – info@ristoranteuldergo.com
CHIUSURA: LUNEDI' E MARTEDI'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida dal mercoledì
al venerdì

PROPOSTE:

MENU' (30 €):
Crostini di baccalà
Tagliatelle o polenta con baccalà
Filetti di baccalà alla marchigiana

OLIO EVO:
"Olio Galiardi" Agricola G&G SRLS ,
Colli al Metauro (PU)

Vini proposti:
Marchigiani da una gamma di etichette selezionate

19 20E15 CIBO E VINO

MAROTTA DI MONDOLFO (PU) via Carducci 6
Tel. 338/9605223 – 391/4319025
APERTURA: Giovedì Sera, Venerdì e Sabato Pranzo
e Cena e Domenica a Pranzo
CHIUSURA: Lunedì, Martedì, Mercoledì, Dom. Sera

Promozione valida su prenotazione

PROPOSTE:

MENU'
PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà al 20E15

OLIO EVO:
Az. agr. Mezzanotte, loc. Bettollelle, Senigallia (AN)

Vini proposti:
"Luna di Mezzanotte", Az. agr. Mezzanotte,
loc. Bettollelle, Senigallia (AN)



ORGANIZZAZIONE



Saperi e Aromi
d'Autunno



Associazione di Cultura
Enogastronomica



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PESARO E URBINO/MARCHE NORD

COLLABORAZIONE



Associazione Europea
dei Borghi Storici del Gusto



AIS Delegazione di Pesaro
Associazione Italiana Sommelier



RISTORANTI
FUORI
PROVINCIA

20 LA BAITA

ARCEVIA (AN) via Monte S'Angelo 115
Tel. 0731/9424 – 338/1644525 – info@la-baita.it
CHIUSURA: GIOVEDÌ'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida il sabato a cena

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà al tegame con carciofi
Stoccafisso all'anconetana

OLIO EVO:
"Spalià", Frantoio L'Olivaio,
Castelleone di Suasa (AN)

Vini proposti:
"Asco", Cantina Broccanera, Arcevia (AN)

21 NIDO DELL'ASTORE

ARCEVIA (AN) via Nidastore 24
Tel. 366/3086174
CHIUSURA: LUNEDÌ'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida venerdì a pranzo
e cena

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà in umido con patate
Baccalà al forno con pomodorini, olive, patate

MENU' (25 €):
Polenta e baccalà
Uno a scelta dei piatti promozionali

OLIO EVO:
Soc.Agr. Fenucci Raffaele – Montecarotto (AN)

Vini proposti:
Bianchetto del Metauro, Az. agraria Guerrieri,
Colli al Metauro (PU)

22 TAVERNETTA SULL'AIA

TRECASTELLI (AN) – Loc. Monterado,
Pzza Gramsci 5 - Tel. 071/7955007 – 388/8504623
info@tavernettasullaia.it
CHIUSURA: Lunedì', Martedì' e Mercoledì'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida su prenotazione

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà gratinato con patate e olive
Stoccafisso all'anconetana
Crocchette di stoccafisso con maionese al rafano

MENU' (33 €):
Crocchette di stoccafisso con maionese al rafano
Tagliatelle al sugo di Stoccafisso

OLIO EVO:
Frantoio Lugiarioli, Loc. Roncitelli - Senigallia (AN)

Vini proposti:
"Chiaraluce", Az. vinicola Crespaia – Fano (PU)
"Boccaloro", Az. vinicola Laila Libenzi
Mondavio (PU)

23 DUE CIGNI

MONTECOSARO (MC) via SS. Annunziata 21
Tel. 0733/865182 – 333/7667077 – info@
duecigniristorante.com
CHIUSURA: Domenica a Cena e Lunedì'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida su prenotazione

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà olio ed acciughe

MENU' (50 €):
Antipasto, primo e secondo a base di baccalà

OLIO EVO:
"Coroncina", Az. agr. Coroncina,
Belforte del Chienti (MC)

Vini proposti:
"Passerina", Az. vinicola Cherri d'Acquaviva
Acquaviva del Tronto (AP)

24 CIBUS BY BUROCCHI

PENNA SAN GIOVANNI (MC) via San Rocco 261
Tel. 0733/669523 – 320/3080614
CHIUSURA: LUNEDI'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida tutti i venerdì'

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Baccalà Bis

MENU' (45 €):
Cono Baccalato
Polenta di baccalà
Baccalà Bis

OLIO EVO:
Az. agr. Giacomo Senzacqua, Falerone (FM)

Vini proposti:
"Cervidoni Rosso Piceno DOC",
Tenuta di Tavignano, Cingoli (MC)
"Sophie Orange Passerina", Az. agr. Roberto
Capecci, Acquaviva Picena (AP)

25 IL LUSITANO

MONTECASSIANO (MC) via Montesi 7
Tel. 320/0751934
CHIUSURA: DOMENICA SERA E LUNEDI'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida dal martedì
alla domenica

PROPOSTE:

Il baccalà è l'ingrediente principale di quasi tutti
i piatti del nostro menù.
Per questo, pur garantendo i prezzi promozionali
dell'iniziativa, i nostri clienti potranno scegliere di
giorni in giorno la portata che preferiscono.

OLIO EVO:
"Timolio", Az. agr. Pirro, Montecassiano (MC)

Vini proposti:
Marchigiani da una gamma di etichette selezionate

26 ZENOBI

COLONNELLA (TE) via degli Ulivi 47
Tel. 338/9621879
CHIUSURA: MARTEDI' E MERCOLEDI'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida il venerdì a pranzo e
cena (da venerdì 14 marzo)

PROPOSTE:

Diverse ricette ogni settimana

PIATTO PROMOZIONALE:
A scelta dal menu

MENU' (50 €):
4 antipasti diversi € 20
primo piatto di Baccalà € 15
secondo piatto di Baccalà € 15

OLIO EVO:
Produzione propria Az. agr. Zenobi
Colonnella (TE)

Vini proposti:
Cantina sociale di Colonnella – Montepulciano,
Cerasuolo e Trebbiano in caraffa

27 DA ADELE

TERMOLI (CB) via V. Emanuele III 34A
Tel. 0875/703922 – 338/5252677
CHIUSURA: LUNEDI'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida su prenotazione

PROPOSTE:

MENU' (40 €):
Carpaccio di baccalà con mela e zenzero
Rigatoni con baccalà, rape, olive leccino e
mollica croccante
Baccalà stufato con porri zucca e fagioli

OLIO EVO:
"Autentico", Az. agr. Ortuso, Campobasso (CB)

Vini proposti:
"Falanghina bio", Az. vinicola Di Majo,
Campomarino (CB)
"Rosator Tintilia", Az. vinicola Cianfagna,
Acquaviva Collecroce (CB)

28 LE TRE VOLTE

TORREMAGGIORE (FG) via B. Buozzi 4
Tel. 088/2393557 – 329/4346872
CHIUSURA: MARTEDI'
Prenotazione obbligatoria

Promozione valida su prenotazione

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE
Crepinette di baccalà su vellutata di zucca
e olive disidratate

OLIO EVO:
"Peranzana" Monocultivar
Az. agr. Moffa Salvatore – Torremaggiore (FG)

Vini proposti:
Nazionali da una gamma di etichette selezionate

29 JULIA & BRUTUS

SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)

viale Europa, 1

Tel. 0421 847792 - 328 7139627

juliaebrutus.sd@gmail.com

CHIUSURA: Giovedì

Prenotazione obbligatoria

Promozione valida tutti i giorni

PROPOSTE:

PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà alla moda di San Daniele

(16 €)

OLIO EVO:

“L'orto sul fiume”

Az. agr. L'orto sul fiume - San Daniele del Friuli (UD)

Vini proposti:

“Malvasia” Az. vinicola Ermacora - Ippis (UD)

“Pinot grigio” Az. vinicola Dominio la Mont
Premariacco (UD)





ITINERARIO DELLA BELLEZZA nella Provincia di Pesaro Urbino



CONFCOMMERCIO

IMPRESI PER L'ITALIA

PESARO E URBINO/MARCHE NORD

BACALÀFEST

LE DISFIDE GASTRONOMICHE

14ª Disfida “Cuochi professionisti”
(mercoledì 12 febbraio 2025)

14ª Disfida “Cuochi amatoriali”
(mercoledì 26 febbraio 2025)

presso il Ristorante “Alla Lanterna”
SS.Adriatica sud Fano PU

**L'evento che insieme al Girobacalà
completa il Bacalafest.**










Ristomille.it
AL RISTORANTE... SENZA SORPRESE



Inquadra il QRCode
e porta con te tutti i ristoranti
e le loro proposte

INFORMAZIONI:

Segui l'evento su Facebook

-  Sapori e Aromi d'Autunno
-  Confcommercio Marche Nord
-  Bacalafest

segreteria@confcommerciomarchenord.it
Valentina 339 8971778 - 0721 698205
segreteria@saporiearomi.info
Francesca 392 9932485

www.confcommerciomarchenord.it
www.olea.info



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



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PESARO E URBINO - MARCHE NORD