

# BACALÀFEST®

FESTIVAL DEL BACCALÀ NELLE TERRE DI PESARO E URBINO

1 FEB • 30 MAR 2024

PARTNERSHIP



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

ORGANIZZAZIONE



COLLABORAZIONE



## GIROBACALÀ

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

[www.confcommerciomarchenord.it](http://www.confcommerciomarchenord.it)  
[www.saporiearomi.info](http://www.saporiearomi.info)

### INFORMAZIONI:

Segui l'evento su Facebook

Saperi e Aromi d'Autunno

Confcommercio Marche Nord

Bacalafest

[segreteria@confcommerciomarchenord.it](mailto:segreteria@confcommerciomarchenord.it)

Valentina 339 8971778 - 0721 698205

[segreteria@saporiearomi.info](mailto:segreteria@saporiearomi.info)

Francesca 392 9932485

BCC FANO

PATROCINIO



# BACALÀFEST

---

Ritorna, dopo il lungo periodo di interruzione causa la pandemia, la nostra manifestazione **BacalàFest** che, con **Girobacalà** vede la partecipazione di numerosi ristoranti e trattorie delle Terre di Pesaro e Urbino, Valli del Metauro e del Cesano e, a partire da quest'anno, anche da altre province marchigiane.

Girovagando dal monte al mare, **GiroBacalà** è un percorso gastronomico nei locali del baccalà e dello Stoccafisso di questi territori e fa da corollario a **BacalàFest - Festival del baccalà, stoccafisso e olio**, completando le celebrazioni della 35° edizione di **Sapori e Aromi d'Autunno 2023**, organizzata dai Viandanti dei Sapori.

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 opportunità unica per gli appassionati di questi piatti, allietandone il palato.

Pertanto, grazie e insieme a loro, abbiamo costruito un itinerario che coinvolge 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 a totale carico dell'organizzazione e a titolo gratuito senza oneri di spesa per gli operatori aderenti. Fiduciosi nella partecipazione dei tanti "Viandanti dei Sapori" e cultori di questi piatti, Vi invitiamo a partecipare a questa grande festa del gusto.

La manifestazione vedrà la sua apertura con due avvincenti gare gastronomiche, con la **13ª Disfida Stoccafisso & Baccalà**, aperte ai cuochi "amatoriali" e "professionisti."

Da questa edizione, grazie al supporto e alla partnership della Confcommercio di Pesaro e Urbino - Marche Nord che si unisce all'organizzazione, la manifestazione amplifica la sua importanza, qualità e visibilità.

**L'organizzazione**

**PERIODO DI SVOLGIMENTO: dal 1 febbraio al 30 marzo 2024**

---

Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord ha deciso di affiancare gli storici organizzatori, diventando, da quest'anno, co-organizzatore del BacalàFest – Festival del baccalà e dello stoccafisso nella Provincia di Pesaro e Urbino. La manifestazione è veramente importante 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 fortemente all'organizzazione da quest'anno, e per gli anni futuri, di questa manifestazione.

C'è un grande coinvolgimento da parte di tutti i produttori ed i prodotti enogastronomici del territorio: dai vini all'olio. Confcommercio, che è la più grande Organizzazione del settore dei pubblici esercizi e della ristorazione non poteva non far parte della squadra. 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.

**Amerigo Varotti**

*Direttore Generale*

*Confcommercio Marche Nord*



---

**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

PESARO E URBINO/MARCHE NORD

## 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 salutarì 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, proposi, in occasione delle serate del Buon Gusto di Saperi e Aromi... al Ristorante Posta Vecchia di Calcinelli di Saltara PU, il primo confronto a tavola, tra stoccafisso e baccalà, cucinati con il migliore olio extravergine di oliva e preparati secondo l’antica tradizione locale, 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 e della Regione.

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**

## BACCALÀ O STOCCAFISSO?

---

**Baccalà** è il nome dato al merluzzo comune (*Gadus morhua callarias* e *Gadus morhua moruhua*, diffuso nell'Atlantico settentrionale, nel Mar del Nord e nel Baltico) conservato salato, dopo essere stato decapitato, pulito e aperto. Quello conservato interno, 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, piscistoccu.

La parola deriverebbe dallo spagnolo bacalao, proveniente a sua volta dall'olandese antico bakeljauw. 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 bakeljauw. In Italia entrambi i termini (baccalà e stoccafisso) iniziano a circolare non prima della seconda metà del XVI sec.

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 ed ammorbidire la carne. Occorre spazzolarlo e cambiare 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 che 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 sec. i portoghesi si spingevano nelle acque settentrionali dell'America del Nord per la pesca del merluzzo, oggi gran parte del baccalà portoghese è importat 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 fatto 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. 1000 tonnellate di pesce fresco rendono circa 230 tonnellate di stocco. Impilati poi nei magazzini di stoccaggio, vengono controllati ad uno ad uno e divisi per qualità in base alla lunghezza. Imballati in sacchi di juta da 50 kg, vengono infine 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. Fin dal XVII secolo, i 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 pestarlo con un mazzuolo per sfiarlo senza romperlo. Occorre poi conservare in un luogo fresco l'ammollo: un procedimento che permette al pesce secco di ripristinare il livello d'acqua perso durante l'essiccazione (lo stoccafisso perde circa il 70% del suo peso in essiccazione, peso che riacquista in fase di ammollo). Questo va fatto in acqua fresca e deve durare fra i 3 e i 6 giorni, a seconda delle dimensioni, finché la polpa non diventa molto elastica ed aumenta di 3 o 4 volte il suo 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 soltanto al termine della cottura.

**Alfredo Antonaros**

# BACCALÀFEST INFORMAZIONI

---

**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;

- 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 2023 e nazionale L'Oro d'Italia 2023, di O.L.E.A..

**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 alla giuria e la consulenza:**

Alfredo Antonaros - giornalista, gastronomo e conduttore televisivo

Corrado Piccinetti - biologo e gastronomo marino

Renzo Ceccacci - Presidente O.L.E.A.

Fiorenzo Giammattei - gastronomo

Floro Bisello - gastronomo

Raffaele Papi - AIS Marche- Delegazione Montefeltro

Flavio Cerioni - gastronomo - ristoratore

Davide Eusebi - giornalista enogastronomico

Massimo Foghetti - giornalista

Marco Giovenco - giornalista

*Un sentito ringraziamento ai tantissimi altri esperti e collaboratori delle Associazioni Viandanti dei Sapori, Compagnia del Baccalà, O.L.E.A., Accademia Italiana della Cucina, A.I.S. Delegazione di Pesaro e Confraternita del Brodetto.*

Azienda Agraria  
**GUERRIERI**



Orgogliosi di essere agricoltori dal 1800



ORGANIZZAZIONE



Saperi e Aromi  
d'Autunno



Associazione di Cultura  
Enogastronomica



COLLABORAZIONE



Associazione Europea  
dei Borghi Storici del Gusto



Associazione Italiana Sommelier



PARTNERSHIP



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



# RISTORANTI

# 1 AGLI OLIVI

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

Promozione valida tutti i giorni dal 1 febbraio  
al 30 marzo

## PROPOSTE:

### PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà della nonna

### MENU (26 €)

Crostini al baccalà  
Tagliatelle al baccalà  
(coperto e bevande escluse)

### Olio E.V.O.:

Ag. La collina, Cartoceto (PU)  
"Raggiola" Az. Alessandri Bruna, Cartoceto (PU)

### Vini proposti:

"La Ripe Bianco", Az. La Ripe di Lucarelli Roberto,  
Ripalta di Cartoceto (PU)  
"Campioli" Ag. Fiorini, Terre Roveresche (PU)

# 2 ALLA LANTERNA

**FANO** (PU) S.S. Adriatica sud, 78  
Tel. 0721 884748 335/367446 – info@allalaterna.com  
CHIUSURA: LUNEDI  
Prenotazione consigliata

Promozione valida nei giorni **Giovedì e Venerdì**  
a cena dal 1 febbraio al 30 marzo

## PROPOSTE:

### MENU (45 €)

Antipasto a base di baccalà o stoccafisso  
Primo piatto con baccalà o stoccafisso  
(coperto e bevande escluse)

### Olio E.V.O.:

Azienda Cerioni Enrico, Ostra (AN)  
Azienda Frantoio Livieri, Ostra (AN)

### Vini proposti:

Marchigiani da una gamma di etichette selezionate

## 3 ANTICO FURLO

**ACQUALAGNA (PU)** Via Furlo 60  
Tel. 0721/ 700096 - 366/3926056 – info@anticofurlo.it  
CHIUSURA: MARTEDI  
Prenotazione consigliata

Promozione valida il giovedì, venerdì e sabato  
dal 1 febbraio al 30 marzo

### PROPOSTE:

#### MENU (40 €)

Baccalà in oliocottura alle erbe  
FURLO GOLA VAGANDO  
Passatelli al pecorino di fossa piccolo ragù di stocco  
Karaage di baccalà – Sformatino di baccalà mantecato  
con crema di scalogno e uvetta passa

#### Olio E.V.O.:

“Angelo” Azienda Marcolini, Monteciccardo (PU)  
Azienda Gabrielloni, Recanati (MC)

#### Vini proposti:

“Adagio Chardonnay”,  
Azienda Collina delle fate, Fossombrone (PU)  
“Guerriero del mare”  
Azienda Guerrieri, Terre Roveresche (PU)

## 4 LA BRAVERJA

**URBNIA (PU)** Via Betto de Medici 9  
Tel. 0722/ 317388 – danieleforlucchi71@gmail.com  
CHIUSURA: MARTEDI  
Prenotazione consigliata

Promozione valida il giovedì, venerdì e sabato  
dal 1 febbraio al 30 marzo

### PROPOSTE:

#### PIATTO PROMOZIONALE:

Baccalà canadese gaspé cotto sulle canne e le sue  
verdure

#### MENU (50€)

Cheesecake di baccalà bianco della Nuova Zelanda con  
caviale di seppia  
Paccheri speciali Massi con sugo di baccalà gaspé cotto  
lentamente  
Baccalà in arrosto segreto con sedano rapa  
(coperto e bevande incluse)

#### Olio E.V.O.:

Agape – Oleificio Venturi, Sassocorvaro (PU)

#### Vini proposti:

Marchigiani da una gamma di etichette selezionate

## 5 CASA OLIVA

**BARGNI DI SERRUNGARINA** Via Castello 19  
COLLI AL METAURO (PU) casaoliva@casaoliva.it  
Tel. 0721-871239 – 349/6229009  
CHIUSURA: LUNEDI Prenotazione consigliata

Promozione valida il venerdì e il sabato a cena  
dal 1 febbraio al 30 marzo

### PROPOSTE:

#### PIATTO PROMOZIONALE € 15,00

Baccalà in porchetta con finocchietto e guanciale croccante. Variante: Baccalà in tempura sul letto di patate e olive nere Taggiasche

#### MENU (40 €)

Vellutata di baccalà con topinambur  
Gnocchi con baccalà, fonduta e lime  
Baccalà in porchetta con finocchietto e guanciale croccante. Variante: Baccalà in tempura sul letto di patate e olive nere Taggiasche

#### Olio E.V.O.:

“EVO Bucchini” Az. Agr. Bucchini, Isola di Fano (PU)  
“Olio Extra Vergine di Oliva Caps..”  
Azienda Guerrieri, Terre Roveresche (PU)

#### Vini proposti:

“Bianchello del Metauro” Az. Guerrieri,  
Terre Roveresche (PU)  
“Colli Pesaresi Sangiovese DOC” Az. Guerrieri,  
Terre Roveresche (PU)

## 6 CIVICO 14+5

**APECCHIO (PU)** Via Dante Alighieri 19  
Tel. 3348477800 – maria.angela.fava@gmail.com  
CHIUSURA: LUNEDI  
Prenotazione consigliata

Promozione valida nei giorni 18 febbraio,  
3 marzo, 17 marzo a pranzo

### PROPOSTE:

#### MENU (30 €)

Baccà fritto su letto di verdure  
Tagliatelline con ragù di baccalà  
Baccalà in umido con patate  
(coperto e bevande escluse)

#### Olio E.V.O.:

“Olio evo Pisante” Az. Di Sante, Fano (PU)  
“Sinfolio” Az. Cappuccini, Fossombrone (PU)

#### Vini proposti:

“Giglio” Bianchello Superiore del Metauro,  
Az. Di Sante, Fano (PU)  
“Adagio Chardonnay”, Az. Collina delle fate,  
Fossombrone (PU)

## 7 MONTE NERONE DA CARLETTO

**PIOBIBICO (PU)** Via Roma 28  
Tel. 0722986282, 3398372345  
bruganelliandrea@gmail.com CHIUSURA: Domenica sera  
Prenotazione consigliata

**Promozione valida il Venerdì/Sabato/  
Domenica dal 1 febbraio al 30 marzo**

### PROPOSTE:

#### PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà al forno con uva sultanina e piccole patate in umido

#### MENU (25 €)

Crostino con baccalà mantecato alla veneziana  
Polentina con baccalà  
(coperto e bevande escluse)

#### Olio E.V.O.:

“Capsula Oro”  
Azienda Guerrieri, Terre Roveresche (PU)

#### Vini proposti:

“Gelso”  
Azienda Guerrieri, Terre Roveresche (PU)  
“Guerriero Nero”  
Azienda Guerrieri, Terre Roveresche (PU)

## 8 DA ROLANDO

**SAN COSTANZO (PU)** corso G. Matteotti 127  
Tel. 0721/ 950990 – 333/6749890  
roberta.ramoscelli@libero.it CHIUSURA: MERCOLEDÌ  
Prenotazione consigliata

**Promozione valida nei giorni Lunedì, Martedì  
e Venerdì dal 1 febbraio al 30 marzo**

### PROPOSTE:

#### PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà all'anconetana

#### MENU (30 €)

Crostini con baccalà mantecato  
Tagliatelle ai ceci e baccalà  
(coperto e bevande escluse)

#### Olio E.V.O.:

“Capsula verde”  
Azienda Guerrieri, Terre Roveresche (PU)

#### Vini proposti:

“Matilde”  
Az. Vitivinicola Spallacci Giordano, Corinaldo (AN)

## 9 FONTES

**CAGLI** (PU) Via Gucci 3  
Tel. 0721/870349-3358356863 info@e-fontane.com  
CHIUSURA: Domenica sera e lunedì  
Prenotazione consigliata

**Promozione valida dal mercoledì alla domenica a pranzo dal 1 febbraio al 30 marzo**

### PROPOSTE:

#### PIATTO PROMOZIONALE

Tacconi con farina di fave, baccalà e crema di ceci al profumo di rosmarino 12 €  
Baccalà al forno con patate 15 €  
(coperto e bevande escluse)

#### Olio E.V.O.:

“Capsula Verde” blend  
Az. Agraria Guerrieri – Piagge (PU)

#### Vini proposti:

Marchigiani, da una gamma di etichette selezionate

## 10 LA PALOMBA

**MONDAVIO** (PU) Borgo Gramsci n. 13  
Tel. 0721/ 97105 – info@lapalomba.it  
CHIUSURA: LUNEDÌ  
Prenotazione consigliata

**Promozione valida tutti i Venerdì dal 1 febbraio al 30 marzo**

### PROPOSTE:

#### PIATTO PROMOZIONALE

Il baccalà al sapore della vigilia (15 €)

#### Olio E.V.O.:

“Podere Bertani” Az. Podere Bertani M.P., Mondavio PU)

#### Vini proposti:

Plenio Riserva Verdicchio C. Jesi sup. 2021, Az. Umani e Ronchi, Osimo (AN)

## 11 LA PAGLIA

**MAROTTA DI MONDOLFO** (PU) Via Tre Pini 40  
Tel. 3397595955 – berardinellistefano8@libero.it  
CHIUSURA: Martedì a pranzo  
Prenotazione consigliata

Promozione valida tutti i giorni dal 1 febbraio  
al 30 marzo

### PROPOSTE:

#### PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà gratinato al forno – Stoccafisso in umido  
all'anconetana

#### MENU (39 €)

Baccalà fritto  
Tagliatelle allo stoccafisso  
Baccalà al forno  
(coperto e bevande escluse)

#### Olio E.V.O.:

Azienda Crespaia, Fano (PU)

#### Vini proposti:

“Pian dei fiori” bianchetto Az. Mariotti, Montemaggiore  
al Metauro (PU)  
“Andrea Felici” verdicchio, Az. Andrea Felici, Apiro (MC)

## 12 PICCOLO MONDO

**MOMBAROCCIO** (PU) Via Villagrande 175  
Tel. 0721470170 – 3924954696  
info@piccolomondonline.it Prenotazione consigliata  
CHIUSURA: Lunedì/Martedì/Mercoledì

Promozione valida il Venerdì/Sabato/  
Domenica a cena dal 1 febbraio al 30 marzo

### PROPOSTE:

#### PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà arrosto con patate al forno, crema parmantier,  
olive marinate di fattoria ...

#### MENU (20 €)

Crostini al baccalà e insalatina invernale  
(coperto e bevande escluse)

#### Olio E.V.O.:

“Olio Blend”, Azienda Fattoria Piccolo Mondo,  
Mombarroccio (PU)

#### Vini proposti:

Azienda I 9 Bianchetto del Metauro Vignaioli d'autore

## 13 POSTAVECCHIA

**COLLI AL METAURO (PU)** Via Flaminia 18  
Tel. 0721.897800 Cel. 340.1777145  
postavecciaristorante@gmail.com  
CHIUSO IL LUNEDI' Prenotazione consigliata

**Promozione valida tutti i giorni  
fino al 20 febbraio 2024**

### PROPOSTE:

#### **PIATTO PROMOZIONALE € 16**

Baccalà al forno con patate, olive marchigiane e alloro

#### **MENU' COMPLETO € 30**

Crostino di baccalà mantecato  
Tagliatelle con ceci e baccalà  
Baccalà al forno con patate, olive marchigiane e alloro  
(coperto e bevande escluse)

#### **Olio E.V.O.:**

Az. Agr. "Il Chicco", Colli al Metauro (PU)

#### **Vini proposti:**

Marchigiani da una gamma di etichette selezionate

## 14 ULDERGO

**PESARO (PU)** Via Venturini 22/24  
Tel. 072168029 - info@ristoranteuldergo.com  
CHIUSURA: LUNEDI  
Prenotazione consigliata

**Promozione valida dal Martedì al Venerdì dal 1  
febbraio al 30 marzo**

### PROPOSTE:

#### **MENU (30 €)**

Baccalà alla norvegese  
Gnocchi al baccalà  
Filetti di baccalà alla marchigiana  
(coperto e bevande escluse)

#### **Olio E.V.O.:**

Azienda Gagliardi G. di Cartoceto (PU)

#### **Vini proposti:**

Marchigiani da una gamma di etichette selezionate



15

## 20E15 CIBO EVINO

**MAROTTA DI MONDOLFO** (PU) Viale Carducci 6  
Tel. 391/4319025-338/9605223 Prenotazione consigliata  
pincopallinomercato@gmail.com  
CHIUSURA: Lunedì/Martedì/Mercoledì

**Promozione valida Giovedì, Venerdì, Sabato a cena e Dom. a pranzo dal 1 febbraio al 30 marzo**

### PROPOSTE:

#### PIATTO PROMOZIONALE:

Perle di baccalà/Maritozzo baccalà pomodorini olive/  
Tortellone di baccalà all'anconetana/Salsiccia baccalà e  
cime di rapa

#### **MENU (35 €)**

Maritozzo baccalà pomodorini olive  
Tortello di baccalà all'anconetana glassato su burro  
nociola - Salsiccia di baccalà e friarielli  
(coperto e bevande escluse)

#### **Olio E.V.O.:**

"Alessio Piccioni" produz. propria, Maiolati Spontini (AN)  
"Bio" Olio extra vergine di oliva, Az. Mezzanotte,  
Bettollelle Senigallia (AN)

#### **Vini proposti:**

Aurora Mezzanotte Marche 16T rosato bolla "Bio" (uve  
lacrima), cantina Mezzanotte Bettollelle Senigallia (AN)  
Luna di Mezzanotte Castelli di Jesi Verdicchio, riserva  
classico DOCG 2019 "Bio", cantina Mezzanotte  
Bettollelle Senigallia (AN)



# ITINERARIO DELLA BELLEZZA nella Provincia di Pesaro Urbino



**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

PESARO E URBINO/MARCHE NORD

ORGANIZZAZIONE



Saperi e Aromi  
d'Autunno



Associazione di Cultura  
Enogastronomica



COLLABORAZIONE



Associazione Europea  
dei Borghi Storici del Gusto



AIS Delegazione di Pesaro  
Associazione Italiana Sommelier



PARTNERSHIP



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



# RISTORANTI FUORI PROVINCIA

## 16 DUE CIGNI

**MONTECOSARO SCALO (MC)** Viale Europa 71  
Tel. 0733/865182 - 3337667077 Prenotazione consigliata  
amministrazione@duecigniristorante.com  
CHIUSURA: DOMENICA SERA E TUTTO LUNEDI

Promozione valida tutti i giorni dal 1 febbraio al 30 marzo

### PROPOSTE:

#### PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà con crema di riso, alghe e tonno essiccato

#### Olio E.V.O.:

“Coroncina” Az. Agr. Coroncina, Belforte (MC)

#### Vini proposti:

Marchigiani da una gamma di etichette selezionate

## 17 LA BAITA

**ARCEVIA (AN)** Via Monte S'Angelo 115  
Tel. 0731/984528 – 328/1644525 – info@la-baita.it  
CHIUSURA: GIOVEDI  
Prenotazione consigliata

Promozione valida il sabato dal 1 febbraio al 30 marzo

### PROPOSTE:

#### PIATTO PROMOZIONALE

Baccalà al tegame con carciofi  
Stoccafisso al forno patate e pomodori gratin  
(i due piatti vengono preparati a settimane alterne)

#### Olio E.V.O.:

“Spalià” Azienda L'Olivajo, Castelleone di Suasa (AN)  
“Orciolo” Azienda Broccanera, Arcevia (AN)

#### Vini proposti:

“Asco” Azienda Broccanera, Arcevia (AN)  
“Cana” Azienda Broccanera, Arcevia (AN)

## 18 IL LUSITANO

**MONTECASSIANO (MC)** via F. Montesi 7  
Tel. 0733290167 / 329.9186626  
simona.carpineti@libero.it Prenotazione obbligatoria  
CHIUSURA: DOMENICA SERA E LUNEDI

Promozione valida nei giorni tutti i giorni

### 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 giorno in giorno la portata che preferiscono.

#### **Olio E.V.O.:**

"Timolio" Az. Pirro Luca, Macerata (MC)

#### **Vini proposti:**

"Vale Dos Santos – Vihno Verde", Az. Dos Santos,  
Almarante / Portogallo

## 19 KURSAAL

**ASCOLI PICENO (AP)** Via Mercantini 66  
Tel. 0736253140 – lucio.sestili@enotecakursaal.it  
CHIUSURA: DOMENICA  
Prenotazione consigliata

Promozione valida tutti i giorni dal 1 febbraio al 30 marzo

### PROPOSTE:

#### **PIATTO PROMOZIONALE**

Baccalà uvetta e pinoli "Ascolana"

#### **MENU (40 €)**

Carpaccio di baccalà  
Paccheri con ragù di baccalà  
(coperto e bevande escluse)

#### **Olio E.V.O.:**

"Hurticinum" Azienda Agostini, Petritoli (FM)

#### **Vini proposti:**

"Passerina" Az. Terrafalisto, Pedaso (FM)  
"Rosso Piceno SUP" Az. De Angelis, Castel di Lama (AP)

20

CIBUS BY BUROCCHI

**PENNA SAN GIOVANNI (MC)** Via S. Rocco 261

Tel. 0733/669523 - 3203080614

cibusbyburocchi@gmail.com

CHIUSURA: LUNEDI Prenotazione consigliata

**Promozione valida tutti i Venerdì a cena  
dal 1 febbraio al 30 marzo**

## PROPOSTE:

### PIATTO PROMOZIONALE

Cono baccalato

### MENU (35 €)

Cono baccalato

Raviolo fatto a mano ripieno di baccalà con pomodorini  
(coperto e bevande escluse)

### Olio E.V.O.:

Olio extra vergine di oliva, L'antico oleificio di Tritrini  
Fabio, Sant'angelo in Pontano (MC)

### Vini proposti:

Azienda Terra Cruda, San Lorenzo in Campo (PU)

# BACALÀFEST

## LE DISFIDE GASTRONOMICHE

### 13<sup>a</sup> Disfida “Cuochi amatoriali”

(mercoledì 24 gennaio)

### 13<sup>a</sup> Disfida “Cuochi professionisti”

(mercoledì 31 gennaio)

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

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





## INFORMAZIONI:

Segui l'evento su Facebook

 Sapori e Aromi d'Autunno

 Confcommercio Marche Nord

 Bacalafest

[segreteria@confcommerciomarchenord.it](mailto:segreteria@confcommerciomarchenord.it)

Valentina 339 8971778 - 0721 698205

[segreteria@saporiearomi.info](mailto:segreteria@saporiearomi.info)

Francesca 392 9932485

[www.confcommerciomarchenord.it](http://www.confcommerciomarchenord.it)

[www.saporiearomi.info](http://www.saporiearomi.info)



Via Papa Giovanni XXIII°, n. 4  
Lucrezia di Cartoceto (PU)  
[www.viandantideisapori.it](http://www.viandantideisapori.it)



c/o I.I.S.  
Via Caprile, 1 - 61121 Pesaro  
[www.olea.info](http://www.olea.info)



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