

APRIRE A CASERTA LA QUARTA EDIZIONE DEL BACCALÀ VILLAGE

Publicato il 23 Settembre 2023 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA, SCUOLA, SINDACATO, ECONOMIA](#)

Etichette: [Antonio Peluso](#), [Baccalà Village](#)



Il baccalà un pesce che oggi si può gustare a prezzi popolari

Bacca...*la* ? no, Baccala..*qua* ! scusando per il bisticcio di parole me è solo per indicare che il prelibato pesce essiccato dei mari del Nord ormai è presente da noi, quà, su tutte le mense e tanti sono gli eventi per presentare questo alimento. La quarta tappa dell'anno del "Baccalà Village", la manifestazione gastronomica nata da un'idea dello chef *scellato* (come ama autodefinirsi) **Antonio Peluso**, della Locanda del Baccalà di Marcianise, ha aperto ieri le porte a San Marco Evangelista di Caserta, presso l'ampio Polo Fieristico A1 Expo, a cui si potrà liberamente accedere dalle ore 18 alle 24 per due weekend consecutivi, dal 21 al 24 settembre e poi dal 29 settembre al 1 ottobre.



A1 Expo dispone di un team altamente qualificato che rende il polo fieristico di 1500 mq una location di eccellenza del Centro-Sud Italia. Nato con l'obiettivo di presentare eventi espositivi sul territorio nazionale è diventato un polo espositivo internazionale con interessi economici che gravitano nel bacino del Mediterraneo. La struttura è facilmente raggiungibile dal casello autostradale di Caserta Sud. Due importanti novità per questo quarto Baccalà Village 2023: la partecipazione degli chef stellati e due nuovi piatti da scegliere nelle tre consuete proposte di menù, ovvero il baccalà alla brace e la zuppa di baccalà con patate. Nelle tre classiche proposte il baccalà sarà l'ingrediente principale: una prima proposta, dove si potrà scegliere un antipasto, un primo tra paccheri con pomodorini, olive e capperi e baccalà, risotto al radicchio, provola e baccalà e ziti alla genovese di mare con baccalà, oltre alla bevanda, al dolce e al caffè; un secondo menù dove ci sarà sempre un

antipasto e un secondo a scelta tra baccalà fritto con contorno, baccalà in cassuola o gratinato al forno con mandorle, oltre ad una bibita, dolce e caffè. Inoltre si potrà scegliere il menù completo con antipasto, primo, secondo, dolce, bibita e caffè. Per gli amanti della pizza verranno preparate pizze bianche e quelle classiche con salsa, entrambe con baccalà. Per coloro che proprio non gradiscono il baccalà, saranno a disposizione le stesse proposte gastronomiche, prive però dell'ingrediente principale.



Tra i dessert, oltre alla consueta sfogliatella classica napoletana e al cioccolatino al baccalà già riportato dallo chef Peluso nel suo libro "50 Sfumature di Baccalà", spicca la novità assoluta della graffa di **Zio Savino**, food influencer e volto noto televisivo. Per i più piccoli ci sarà un'area giochi e spettacoli musicali. Venerdì 29 settembre alle 19.30 è in programma un convegno moderato dal giornalista de Il Mattino e critico enogastronomico **Luciano Pignataro**, con l'Assessore della Regione Campania all'Agricoltura **Nicola Caputo**, col Presidente della Provincia di Caserta **Giorgio Magliocca** e con i sindaci delle precedenti tappe del Baccalà Village 2023. Nel corso delle giornate del Village porteranno i loro saluti il sindaco di San Marco Evangelista **Marco Cicala** e il Presidente dell'A1 Expo **Antimo Caturano**. Saranno presenti poi tra chef e pizzaioli anche le star dei social, in particolare di TikTok, il pizzaiolo **Errico Porzio** e lo chef **Peppe Di Napoli** dell'omonima pescheria. Lo chef "scellato" ideatore del tour **Antonio Peluso** ha dichiarato: « Questa seconda edizione della kermesse dedicata al pesce, che una volta era considerato povero e che oggi è diventato chic, si propone di presentare questo alimento del tradizionale consumo invernale, tipico del periodo natalizio, in modo che si possa gustare a prezzi popolari, nonostante il periodo che stiamo attraversando e il costo della materia prima, anche con soli 15, 18 euro, ad esempio». Conclude Peluso: « Quest'anno lo proporremo attraverso tre tipi di menù con due grandi novità: la pizza fritta al baccalà ed un dolce al cioccolato con cuore di baccalà». Mentre al "Baccalà Village" è in pieno svolgimento l'evento, già fervono i preparativi per la quinta e ultima tappa 2023, prevista per il prossimo Natale a Pignataro Maggiore (CE), con cui salutare l'anno e rimandare alla prossima e terza edizione del 2024 con nuove date e tante idee partorite dalla fervida mente di Antonio Peluso.

Harry di Prisco

