

Merluzzo, stoccafisso o baccalà?...

Bacalhau Osteria!



Bacalhau Osteria
Corso Regina Margherita, 22
10153 Torino

T +39 011 839 7975
info@bacalhau.it
www.bacalhau.it



Fabio Montagna – Chef e Patron di Bacalhau

Comunicato Stampa n. 1

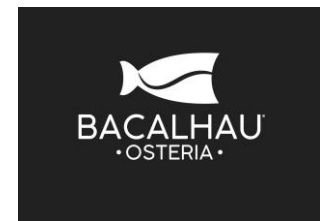
Merluzzo, stoccafisso o baccalà?... Bacalhau Osteria! Grazie a Chef Fabio Montagna Torino diventa capitale del baccalà

*Il ristorante **Bacalhau Osteria**, specializzato in pietanze a base di merluzzo, rappresenta un unicum in tutta Italia, anche per la scelta di servire esclusivamente la qualità islandese, la più pregiata per gusto, leggerezza e proprietà organolettiche. Lo **Chef Fabio Montagna** sarà **partner del Festival del Giornalismo Alimentare** che si svolge a Torino dal 20 al 22 febbraio.*

*Torino, 5 febbraio 2020. Portare a Torino il mare del Nord e fare del baccalà la nuova tendenza gastronomica del momento. Possibile? Certo, se dietro ai fornelli c'è l'indiscusso **Chef del baccalà Fabio Montagna**, volto noto ai gourmet cittadini e non solo, con una carriera ormai trentennale alle spalle, nonché ex allievo e collaboratore, e oggi erede, di Moreno Grossi, veterano degli chef torinesi. Dal 2017 il suo locale nel **quartiere Vanchiglia**, centro della movida torinese a pochi passi da piazza Vittorio, dà corpo, profumo e sapore a questo grande protagonista della cucina italiana e mediterranea: il **merluzzo** proposto secondo una tradizione millenaria.*

Ricette lontane dal classico e intramontabile binomio "polenta e baccalà", capaci di **rinnovare** una pietanza a lungo, e ingiustamente, limitata a poche pagine dei ricettari e sempre relegata al periodo invernale. Al **Bacalhau Osteria** il merluzzo si mangia 365 giorni all'anno. E non ci si annoia mai perché le parole d'ordine sono **varietà e innovazione**, dal panino gourmet al piatto più elaborato. Tutto questo a prezzi assolutamente accessibili in rapporto alla ricercatezza delle pietanze e alla qualità delle materie prime.

Un prodotto, il baccalà, che arriva dalla tradizione ma che ha ancora tantissimo da dire. **Chef Fabio Montagna** non ha alcun dubbio: "*per le sue caratteristiche è destinato a diventare il cibo del futuro*". Con poco più di 100 calorie all'etto, il merluzzo sotto sale rientra tra i pesci magri, è più ricco di proteine della carne (in 100 grammi di baccalà 39 grammi di proteine contro i 20 della carne) ed è fonte di vitamine D, B e di selenio. Inoltre vanta tra le sue proprietà la presenza di grassi omega 3, fondamentali per tenere sotto controllo il colesterolo cattivo, ma anche quella di fosforo, minerale essenziale per l'efficienza dei neurotrasmettitori.



Bacalhau Osteria
Corso Regina Margherita, 22
10153 Torino

T +39 011 839 7975
info@bacalhau.it
www.bacalhau.it

Al **Festival del Giornalismo Alimentare** che si svolgerà a Torino dal 20 al 22 febbraio prossimo **Chef Fabio Montagna** offre un lunch a 400 esperti proponendo le proprie rivisitazioni di due classiche tecniche di cottura, al vapore e stufato nel latte.

Con **Scaglie di baccalà su letto di misticanza, puntarelle e melograno** ci accompagna nel suo mondo con una entrée fresca, leggera e delicata mentre con **Vicenza ed il mio baccalà** riversa su un disco di polenta bianca scottato alla griglia un trionfo di merluzzo stufato nel latte ed insaporito dal delicatissimo porro di Cervere.

Se il protagonista indiscusso del menù arriva dai lontani mari del nord, tutte le **altre materie prime** utilizzate al **Bacalhau Osteria** sono a **Km 0**, scelte direttamente dal produttore. E sono **le migliori**, risultato di una **accurata scelta qualitativa** dove nulla è mai lasciato all'improvvisazione.

La scommessa, fare del baccalà la nuova tendenza di Torino, si è rivelata vincente, e tanto c'è ancora da raccontare, piatto dopo piatto, sapore dopo sapore. D'altronde, come sottolinea **Chef Fabio Montagna**, si tratta di ***“un prodotto che molti credono di conoscere, ma che scoprono veramente solo quando si siedono al nostro tavolo”***.

Riproduzione testo libera da diritti.
È gradita segnalazione o copia della pubblicazione

Per informazioni e per immagini:
RELAZIONI PUBBLICHE e UFFICIO STAMPA
Engarda Giordani Comunicazione Milano – Gozzano
E-mail: press@engardagiordani.com
Ilaria +39 389 6485391 | Engarda +39 335 6959223