



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

AL VIA LA II EDIZIONE DI ROMA BACCALÀ CON LA PARTECIPAZIONE DI SCACCIADIAVOLI

*Dal 9 al 12 settembre
Garbatella, Piazza D. Sauli - Roma*

Irresistibili connessioni tra cibo, religione, storia, miti e casualità

Roma, settembre 2021. La famiglia Pambuffetti, proprietaria della cantina Scacciadiavoli, una delle realtà vitivinicole più antiche e rappresentative del territorio umbro e, sin dal 1923, importatori di baccalà tramite l'azienda umbra "Fratelli Pambuffetti" parteciperanno quest'anno alla Seconda Edizione del Festival: "Roma Baccalà", dal 9 al 12 settembre nel quartiere Garbatella, in Piazza Damiano Sauli a Roma.

La manifestazione vuole celebrare la cultura e la tradizione gastronomica del baccalà nelle sue numerose sfaccettature con un ricco calendario di attività, tutte gratuite, tra incontri, assaggi e laboratori, in collaborazione con numerosi partner e ospiti provenienti da tutta Italia. Prevista anche un'ampia delegazione del Norwegian Seafood Council e dell'Ambasciata Norvegese in Italia.

Nel corso della manifestazione si potranno assaggiare i migliori piatti a base di stoccafisso e baccalà ed inoltre partecipare a seminari e degustazioni alla scoperta dei vini più interessanti da abbinare con il baccalà, un piatto della tradizione gastronomica che negli ultimi anni ha riscontrato una vera e propria riscoperta in chiave gourmet. Sarà quindi anche un'occasione per approfondire alcune note storiche e culturali legate a questo fantastico prodotto ittico.

Darà ufficialmente inizio al Festival il **Talk Show di apertura "Baccalà tra presente e futuro"**, moderato da Francesca Rocchi, Direttore creativo del festival, con la partecipazione di illustri esponenti istituzionali e del settore, tra cui **Romeo Pambuffetti** della cantina Scacciadiavoli e dell'azienda Fratelli Pambuffetti ideatore e coordinatore dello spettacolo teatrale **"Pane, Amore, Baccalà"** in programma **venerdì 10 settembre presso il Teatro dello Scambio** (cortile Scuola Cesare Battisti) in piazza G. Sauli alla Garbatella.

Imperdibile inoltre, per tutti gli amanti del vino, l'appuntamento in programma **domenica 12 settembre dalle ore 21.00 alle ore 22.00, "Il vino del baccalà: ovvero come fai a non bere un bicchiere di vino quando mangi il baccalà?"** guidato da **Fabio Turchetti**, giornalista di **Repubblica Web**, docente ed esperto di vino e gastronomia e autore di diversi libri dedicati alla cultura del vino, insignito del premio giornalistico dell'Associazione Città del Vino.

Sarà un incontro con interessanti approfondimenti sui vini da abbinare alle diverse ricette di baccalà ed in cui verrà servito in degustazione, guidata da Liù Pambuffetti, lo **Spoleto Doc Trebbiano Spoletino e Spumante Brut Rosé Metodo Classico di Scacciadiavoli**.

Quasi tutti gli appuntamenti sono gratuiti e prenotabili sul sito dell'evento: www.romabaccala.it



AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

NOTE STAMPA

Scacciadiavoli è un'azienda vitivinicola nel Comune di Montefalco in Umbria con una storia secolare. Fu fondata nel 1881 dal Principe di Piombino, Ugo Boncompagni Ludovisi, che avviò una cantina in perfetto stile francese che, in pochi anni, divenne icona di modernità tecnologica ed eccellenza enoica del territorio umbro. Nel 1954 la famiglia Pambuffetti di Foligno successe nella proprietà e nella gestione, oggi affidata ai fratelli Amilcare, Carlo e Francesco Pambuffetti, dalla nuova generazione con Liù e Iacopo Pambuffetti (figli di Amilcare e Francesco rispettivamente) e dal consulente enologo Stefano Chioccioli. L'azienda Scacciadiavoli si estende su una superficie di 130 ettari, di cui 40 dimorati a vigneto in aree a denominazione Montefalco (Montefalco DOC, Montefalco Sagrantino DOCG e Spoleto DOC), principalmente coltivati a Sagrantino, Sangiovese, Grechetto e Trebbiano Spoletino. I vigneti sono situati su diversi versanti collinari che si elevano da 350 e 450 m s.l.m. e sono favoriti da buone esposizioni solari e da una rete idrografica naturale che rifornisce il suolo della giusta riserva di umidità. La cantina Scacciadiavoli produce circa 270.000 bottiglie l'anno. Dal 2000, la tenuta è stata interamente ristrutturata conservando gli elementi architettonici originali, profondamente rinnovata dal punto di vista tecnologico e ammodernata nelle attrezzature. Il ricorso alla viticoltura di precisione le consente di applicare una gestione sito-specifica nel vigneto. Produce una vasta gamma di vini rossi, bianchi, spumanti a base di Sagrantino e una grappa da vinacce di Sagrantino. Tra i rossi vi sono il Montefalco Sagrantino DOCG, il Montefalco Sagrantino Passito DOCG, il Montefalco Rosso DOC e l'Umbria Rosso IGT. Tra i bianchi, il Montefalco Bianco DOC e il Montefalco Grechetto DOC. Da qualche anno l'azienda produce anche lo Spumante Brut Metodo Classico Bianco e Rosé da uve Sagrantino oltre che la Grappa di Sagrantino. In arrivo nel 2021 lo Spoleto Trebbiano Spoletino DOC a base di 100% Trebbiano Spoletino

PER INFORMAZIONI

info@scacciadiavoli.it

Tel + 39 0742371210 - Tel/Fax + 39 0742378272

UFFICIO STAMPA

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it

Leila Caramanico Cell. +39 380 543 2134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it

Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it