

# 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



Osteria Bacalhau - Torino

Comunicato Stampa n. 1

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

*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.*

*Torino, Aprile 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

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](mailto:press@engardagiordani.com)  
Engarda +39 335 6959223 | +39 389 6485391