

21 Dicembre 2015

C'è baccalà e bacalà: ecco lo stoccafisso secondo i vicentini

Due lavorazioni del merluzzo artico norvegese sono protagoniste di specialità tutte italiane. In Veneto questo è il piatto da servire a Natale



Veneto

Quando si parla di **stoccafisso** e **bacalà** si pensa subito al Veneto e a Vicenza. Non è un caso, perché tanta notorietà è davvero meritata. A Vicenza la cultura culinaria ha saputo radicare un prodotto che pur arrivando da lontano, esattamente dalle **isole Lofoten** in Norvegia, è divenuto a tutti estremamente familiare, anzi irrinunciabile, soprattutto a Natale quando a tavola si serve lo **stoccafisso alla vicentina**.

Tutto si deve alle imprese di **Pietro Querini**, un mercante veneziano che, reduce da un naufragio nelle terre del Nord nel 1431, importò il **merluzzo essiccato** (lo stoccafisso) secondo l'usanza norvegese.

Per produrre lo stoccafisso si usa solo il **merluzzo artico norvegese** (*Gadus morhua*), chiamato "skrei". La pesca è stagionale, perché nei mesi tra febbraio e marzo/aprile il merluzzo lascia il suo solito habitat nel **Mare di Barents** per arrivare alle Isole Lofoten dove depone le uova. Qui, nel nord della Norvegia, avviene la pesca e l'immediata **essiccazione all'aperto** su apposite rastrelliere. Proprio in questo periodo, infatti, le condizioni climatiche accompagnate da sole e vento permettono la giusta preparazione del pesce. Dopo circa tre mesi, il pesce essiccato viene raccolto e commercializzato per arrivare fino in Italia, che per la Norvegia rappresenta il primo mercato per quanto riguarda lo stoccafisso. Parliamo di circa **3.300 tonnellate di prodotto**, più o meno il 60% della produzione totale e il 93% delle Lofoten, oltre a circa 9.200 tonnellate di baccalà.

Non c'è dunque da stupirsi se oggi il merluzzo norvegese più pregiato è diventato il **piatto portabandiera di Vicenza nel mondo**: il celebrato **stoccafisso alla vicentina** o "bacalà" alla vicentina. Sì, proprio "bacalà" e non **baccalà**, perché a Vicenza lo stoccafisso viene normalmente chiamato "bacalà" creando tra i profani non poca confusione. Qual è la differenza? Entrambi i prodotti derivano dal merluzzo, ma si parla di "stoccafisso" quando il pesce viene essiccato, di "baccalà" quando invece si conserva per salatura (con un

contenuto di sale assorbito che deve superare il 18%).

Dunque, quando vi troverete davanti a un piatto di baccelà mantecato o baccelà alla vicentina, ricordate che si tratta di **ricette con stoccafisso**. Per celebrare e tutelare la più nota ricetta vicentina con stoccafisso è nata anche la **Confraternita del Baccelà alla vicentina** [1], che ha studiato l'evoluzione della specialità e codificato le caratteristiche peculiari sulla base di studi e di comparazioni tra le numerose ricette con stoccafisso proposte nei ristoranti e nelle trattorie più famose del vicentino tra gli anni '30 e '50.

Se volete attenervi rigorosamente alla tradizione, la ricetta [2] che dovrete seguire per preparare un perfetto stoccafisso alla vicentina è quella ricordata dalla Confraternita che unisce lo stoccafisso a cipolle, olio extravergine d'oliva, sarde sotto sale, latte, farina bianca, formaggio grana grattugiato, prezzemolo, sale e pepe. E ricordate che, prima di servire a tavola questo piatto delle feste, dovrete mettervi al lavoro qualche giorno prima. Lo stoccafisso già battuto dovrà, infatti, essere **nesso in ammollo in acqua fredda** per 2-3 giorni, cambiando l'acqua ogni quattro ore.

Links

[1] <http://baccalaallavicentina.it/>

[2] <http://baccalaallavicentina.it/la-ricetta/>