

02 Maggio 2019

## Baccalà mantecato, morbida cremosità dal sapore raffinato

La specialità veneta ha una storia antica ed esalta lo stoccafisso, il pesce del Mare del Nord che ha conquistato la tavola tradizionale



Veneto

In Veneto la tradizione del **baccalà (o bacalà)** è parte della cultura, un prodotto straniero talmente apprezzato e diffuso da divenire una specialità tipica e ingrediente di ricette raffinate come il **baccalà mantecato alla veneziana**. Qui, il pesce che arriva dalla Norvegia, sia salato che essiccato, è amato e protagonista di ricette che ne esaltano il sapore.

La storia del prodotto va a braccetto con le rotte commerciali della Serenissima. Nel 1432 il veneto **Pietro Querini**, comandante di un vascello mercantile diretto nelle Fiandre, naufragò nell'arcipelago norvegese delle Lofoten. Qui Querini e gli altri componenti dell'equipaggio scoprirono lo **stoccafisso**, un termine che deriva dall'olandese *stokvisch* (pesce bastone) che sta a indicare il **merluzzo essiccato su bastoni** così come era in uso nelle isole norvegesi. Di ritorno dalle Lofoten, Querini portò con sé gli stoccafissi e il prodotto venne subito apprezzato dai veneziani per la bontà e per la lunga conservabilità.

[C'è baccalà e bacalà: ecco lo stoccafisso secondo i vicentini](#) [1]

Tra le preparazioni più apprezzate c'è sicuramente il **baccalà mantecato alla veneziana**, secondo piatto raffinato e dal sapore delicato, ma anche gustoso ingrediente per arricchire antipasti, crostini e originali insalate. **Unito alle patate**, ad esempio, esalta il suo sapore e può impreziosire anche un semplice sformato, magari accompagnato da una leggera gratinatura.

Il baccalà, precedentemente ammollato in acqua e latte, viene cotto e ridotto in crema con abbondante olio extravergine di oliva, prezzemolo e aglio, poi servito con **polentina bianca o crostini di polenta**.

La cremosità e la morbida consistenza del baccalà mantecato è un regalo per il palato che diventa

protagonista delle tavole più eleganti. Il vino giusto per accompagnarlo è un bianco fresco come il Soave o un vino dal profumo fruttato e dal sapore morbido e persistente come il Pinot Bianco Colli Euganei Doc.

*Foto: L.A. Foodie su flickr*

---

### **Links**

[1] <http://www.territori.coop.it/territori/ce-baccala-e-bacala-ecco-lo-stoccafisso-secondo-i-vicentini>