

21 Ottobre 2014

Rivamar

Il lungo viaggio dello stoccafisso, dalla Norvegia alle cucine venete

Pescato e lavorato nelle lontane isole Lofoten, è da secoli l'ingrediente base di alcune raffinate ricette. Per scoprirne i segreti abbiamo parlato con Luca Scarpa, titolare di Rivamar









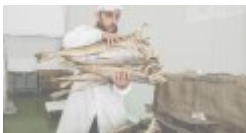


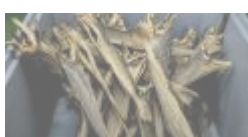
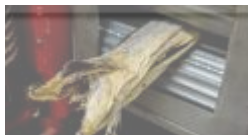






LOFOTEN STOCKFISH
50 KILOS NET M 3823
PRODUCT OF NORWAY
EFTA WM 614
CAUGHT IN
PECHE EN FAO 27/A.N.E.





Il viaggio dello **stoccafisso Rivamar [1]** parte dalle isole Lofoten, oltre il Circolo polare artico, dove **tra febbraio e aprile il merluzzo nordico viene catturato, pulito e messo a essiccare** sulle caratteristiche rastrelliere fino alla fine della breve estate artica, quando è pronto per essere spedito in Italia. “L'ultima fase della lavorazione - ci spiega **Luca Scarpa, titolare dell'azienda** di Taglio di Po, in provincia di Rovigo - si concentra proprio tra settembre e ottobre, terminato il periodo di essiccazione”.

È dal 1988 che Rivamar importa e distribuisce questo prodotto - **circa 300 tonnellate ogni anno** - usato già dai vichinghi come merce di scambio ed entrato ben presto a far parte della tradizione gastronomica del Veneto, dove si fa **ingrediente principe di alcune raffinate ricette** come il baccalà alla vicentina [2] e il baccalà mantecato [3]. “L'azienda - racconta Scarpa - nacque proprio grazie alla passione di mio padre per lo stoccafisso, **un prodotto affascinante, ancora oggi ottenuto con tecniche artigianali**”.

Gli ingredienti sono gli stessi da secoli: **il migliore merluzzo nordico, l'esperienza di chi da sempre lo lavora**

con la massima cura e, naturalmente, **il sole e il vento delle Lofoten**, “un elemento di imprevedibilità - spiega Scarpa - che deve essere correttamente interpretato per garantire negli anni un prodotto di qualità costante. **Ci sono piccole variabili che fanno la differenza tra uno stoccafisso buono e uno meno buono.** Anche per questo ogni anno in primavera incontriamo di persona i fornitori, ai quali chiediamo una cura maniacale in tutte le fasi della produzione”.

Con la stessa attenzione **i pesci vengono controllati uno a uno anche una volta giunti in Italia**: “Un addetto si occupa della selezione e della successiva battitura, un'operazione che serve ad ammorbidire la carne, facilitando non poco la successiva preparazione domestica”. Al consumatore non resta che l'onere di “**un rapido controllo dopo le prime 3-4 ore di ammollo**, trascorse le quali è possibile eliminare con un coltello eventuali piccoli difetti ancora presenti”. Due giorni di immersione in acqua molto fredda e lo stoccafisso potrà affrontare **l'ultima e più gustosa fase del suo lungo viaggio: quella verso il piatto.**

Links

[1] <http://www.rivamar.it/>

[2] <http://www.rivamar.it/ricette/baccala-alla-vicentina>

[3] <http://www.rivamar.it/ricette/baccala-mantecato-alla-veneziana>