

RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE pagina a cura di Andrea Cuomo

I naufragi sono sempre dei disastri, ma alcuni sono meno disastrosi di altri.

Pietro Querini era un mercante per lavoro e navigatore per necessità che il 25 aprile 1431 era salpato dall'isola di Candia verso le Fiandre su un veliero che trasportava tonnellate di vino, cotone, spezie. Qualcosa però andò storto, e del resto accadeva di frequente in quei viaggi. Dopo Capo Finisterra la Querina (così si chiamava la nave) finì in balia delle tempeste, disalberò e andò alla deriva per settimane. Querini riparò su una lancia con i suoi marinai e dopo giorni di fame, sete e molte morti, finì per toccar terra sullo scoglio di Sandøy, vicino all'isola di Røst, a ovest dell'arcipelago norvegese delle Lofoten. Querini e i marinai superstiti si sfamarono con i grossi pesci che abitano quei mari gelidi, i merluzzi. Poi entrarono in contatto con la popolazione locale e scoprirono che questa rude gente arctica quei pesci li conservava in due modi: mettendoli sotto sale e lasciandoli essiccare al vento artico.

Erano nati il baccalà e lo stoccafisso. Querini infatti, dopo essersi abbondantemente rifocillato, riportò a Venezia

SEI SECOLI DI SAPORE

Dall'artico al Veneto: l'invenzione del «baccalà»

Viaggio a Røst e nelle Lofoten, dove è pescato ed essiccato il merluzzo «adottato» dall'Italia

re in contatto più volte nel corso dell'anno. A Sandrigo esiste una piazza dedicata all'isola artica, mentre a Røst una delle tante isole che compongono l'arcipelago si chiama Sadrigoya. A Sandrigo, per iniziativa della locale Pro Loco, la venerabile confraternita del Baccalà alla vicentina, un'associazione nata negli anni Ottanta per salvaguardare una tradizione che rischiava di scomparire. Tra coloro che più si stanno impegnando in questa valorizzazione c'è lo chef Antonio Chemello, che nella sua trattoria «Da Palmerino»

propone un intero menu a base di baccalà, dolce compreso. Chemello è anche uno degli animatori della annuale Festa del baccalà alla vicentina, che si svolge verso la fine di settembre.

Røst, il comune più piccolo della Norvegia e il terzo meno abitato con circa 450 anime infreddolite, è un luogo alla fine del mondo dove è facile che se parlate italiano qualcuno vi capisca. La bandiera italiana compare spesso davanti agli edifici, a Querini sono dedicati steli ed edifici e sulla pagina Wikipedia di Røst sono indicate

tre lingue ufficiali: norvegese bokmål e italiano. Qui finisce la via Querinissima, un percorso culturale che ripercorre la rotta marina e quella terrestre del commerciante veneto e che proprio qualche giorno fga è stato presentato al Consiglio d'Europa di Bruxelles in vista di un suo riconoscimento come percorso culturale europeo, che si spera di poter presentare a Bodo, il capoluogo del Nordland che nel 2024 sarà capitale europea delle culture.

Røst è una terra però più da pesci e gabbiani che da uomini. Tutta l'economia locale vive attorno alla pesca (resa pienamente sostenibile da un rigido sistema di quote che garantisce il mantenimento della riserva e da metodi di pesca, lavorazione e distribuzione a bassa emissione di anidride carbonica) e alla trasformazione del merluzzo, lì chiamato Skrei. La tradizione dell'essiccazione risale ai Vichinghi, come testimoniano rinvenimenti archeologici e fonti scritte e di generazione in generazione si tramanda la tradizione di lavorare il baccalà artico, che a Røst e in tutte le Lofoten depone le uova tra gennaio e aprile, dopo aver compiuto il lungo viaggio dal mare di Barents. Quando arriva il merluzzo artico ha circa cinque anni, è robusto, magro e muscoloso. Una volta pescati i pesci arrivano negli stabilimenti dei 22 produttori che aderiscono al consorzio Torrfisk fra Lofoten Igp, dove vengono eviscerati e privati della testa, lavati e legati a due a due per la coda e infine appesi a delle grandi rastrelliere che contrassegnano il bianco panorama di queste isole scabre. A questo punto tocca al clima peculiare di queste terre fare il resto del lavoro: per tre o quattro mesi le temperature attorno allo zero, il vento e il sole complotteranno per asciugare i merluzzi. Poi qualche altro mese in magazzini al coperto fin quando i pesci non avranno perso circa l'80 per cento del loro contenuto di acqua e i coraggiosi e instancabili merluzzi saranno diventati dei bastoni che occhi esperti catalogheranno per categorie in funzione della loro qualità. Gli stoccafissi saranno marchiati Torrfisk fra Lofoten Igp, etichettati, inscatolati e arriveranno sulle nostre tavole.

Naturalmente lo stoccafisso, ricco di proteine (78 per cento) e omega 3 e del tutto privo di additivi, prima di essere cucinato deve essere reidratato, una pratica tradizionale in molte famiglie italiane: allo stoccafisso battuto basteranno tre giorni di ammollo in acqua fredda da cambiare ogni 24 ore per tornare morbido e carnoso, mentre a quello non battuto serviranno fino a dieci giorni. Per le ricette sbizzarritevi voi. Ma mi raccomando: quando lo mangiate pensate a quel veneziano naufragato 592 anni fa. Se lo merita.

LEGAME FORTE

L'isola produce lo stoccafisso di cui l'Italia è primo importatore. Il gemellaggio con Sandrigo

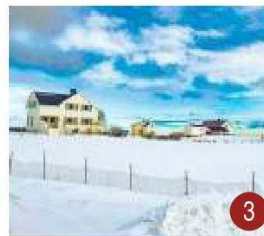
gli stoccafissi e il loro *know how*. Questo pesce essiccato fu molto apprezzato per la sua praticità. Trasformato in una sorta di bastone dopo esser stato privato di ogni liquido, era facile da trasportare e perfetto per chi andava per mare. Inoltre era un cibo adatto ai tanti giorni di magro che il rigido calendario cattolico di allora dettava.

Oggi, quasi seicento anni dopo, l'Italia è uno dei più grandi importatori di baccalà al mondo e il primo consumatore di Stoccafisso delle Lofoten Igp. Il 75 per cento di questo prodotto arriva in Italia e il 35 nel Veneto. Nel 2022 ne abbiamo importate quasi 2mila tonnellate, per un valore complessivo di oltre 45 milioni di euro. Malgrado anche altre regioni abbiano nei loro ricettari piatti a base di baccalà o di stoccafisso (il Morzello in Calabria, il Filetto di baccalà fritto a Roma, il Brandacujun in Liguria, i tanti spunti campani) è il legame con il Veneto quello più forte: non sono questa regione vanta il Baccalà alla vicentina e il Baccalà mantecato (in questa regione lo stoccafisso una volta cucinato diventa *baccalà*), ma un comune del Vicentino, Sandrigo, ha sviluppato negli anni un legame speciale con l'isola di Røst, un gemellaggio che porta le due comunità a entra-



UNA DELIZIA CHE VIENE DAL FREDDO

- 1 Merluzzi artici in essiccazione a Røst; 2 Uno specialista seleziona uno stoccafisso; 3 Una veduta dell'isola; 4 Un piatto di Baccalà alla vicentina



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

