



Sei secoli di legami commerciali e culturali

La rotta del «Bacalà», un ponte con la Norvegia

di Laura La Posta

Un ponte con la Norvegia vecchio 582 anni. Nelle relazioni commerciali del Veneto resiste ancora, dal 1432, la rotta dello stoccafisso (o "Bacalà", con una sola c e la prima lettera maiuscola, come dicono a Vicenza). La regione importa il pesce dal Paese nordico, ma allo stesso tempo una rete di piccole imprese e di ristoratori, rappresentati dalla Confraternita del Bacalà alla vicentina, insegna ancora oggi alla Norvegia come cucinare e proporre sul mercato in modo innovativo il merluzzo essiccato al sole o conservato sotto sale.

La rotta fu aperta nel 1432 dal nobile commerciante della Serenissima Pietro Querini, che naufragò alle isole Lofoten e fu lì rifornito, per il ritorno a Venezia, di 60 stoccafissi. Alimento nuovo, lo stocco, che riscosse nel tempo un grande successo. «Ancora oggi il Veneto è fra le principali aree di destinazione dei prodotti ittici norvegesi - dice la direttrice Italia ed Europa centro-orientale dell'ente di promozione

Norwegian seafood council, Merete Kristiansen -. La novità è che alcune imprese stanno realizzando un'innovazione di prodotto unica al mondo. Piatti semipronti o pronti, distribuiti nella grande distribuzione organizzata (Gdo), che evitano il lungo ammollo e l'imbarazzo di districarsi tra ricette elaborate».

Il riferimento è soprattutto a due piccole imprese venete: Tagliapietra e Figli di Mestre e Il Ceppo di Vicenza. «Con un investimento in ricerca per noi rilevante, abbiamo lanciato Prontocuoci, una linea di prodotti in cui lo stocco e il baccalà sono preparati per giorni, poi cotti a vapore e messi sottovuoto in una confezione "salva odore", pronti da cucinare e gustare», spiega il responsabile commerciale Daniele Tagliapietra, della terza generazione di imprenditori.

Punta sui piatti pronti, venduti al banco gastronomia dei grandi supermercati, Il Ceppo. «Portiamo il nostro Bacalà alla vicentina, ammollato per tre giorni e poi cucinato per quattro ore e mezza, negli ipermer-

cati, per avvicinare il grande pubblico a questo piatto straordinario ma di difficile realizzazione», dice l'imprenditore Osvaldo Boscolo.

Boscolo era con la delegazione della Confraternita (assieme al tesoriere Carlo Pepe e allo chef Antonio Chemello) nell'agosto scorso all'evento «Querini 2014» a Røst, nelle isole Lofoten. Dove è andata in scena un'opera lirica sulla storia di Pietro Querini. La visita è stata poi ricambiata da una delegazione di Røst al Festival del Bacalà di Sandrigo (Vicenza), a settembre. Un'amicizia sigillata anche sulle carte geografiche - un'isoletta norvegese è stata chiamata Sandrigøya, cioè isola di Sandrigo, mentre nella cittadina veneta una piazza è dedicata a Røst - e a livello turistico, con la creazione della Via Querinissima (ideata dalla Confraternita), lungo l'itinerario di ritorno di Querini.

Il progetto di inserire la Via Querinissima nel programma European cultural routes è già stato esposto al Consiglio d'Europa e verrà presentato domani alla Ue (nell'ambito degli Open days 2014, da parte dell'assessore al Bilancio e agli enti locali della Regione Veneto, Roberto Ciambetti) e poi all'Expo 2015. Così, il ponte culturale, gastronomico e commerciale tra Veneto e Norvegia verrà ufficializzato, dopo quasi sei secoli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA