

Link:

http://d.repubblica.it/cucina/2016/09/23/news/bacala_festa_sandrigo_veneto_confraternita_storia_via_querinissima-3247028/

Bacalà, così lontano così vicino

Weekend tutto veneto per chi ama un ingrediente arrivato dal Nord Europa, lo stoccafisso, e diventato presto italianissimo.

Gli appuntamenti della festa del Bacalà alla Vicentina di Sandrigo, i ristoranti e la ricetta "ufficiale" autorizzata dalla Confraternita

LEGGI ANCHE:

Stoccafisso, legame tra Norvegia e Italia

Isole Faroe, il cibo al confine del mondo

Un matrimonio inaspettato: barbera e merluzzo norvegese

DI ELISA POLI



Uno dei più famosi naufragi della storia si è tramutato in occasione di rapporti commerciali e di amicizia fra Norvegia e Italia, con conseguente nascita di ricette ibride e tradizioni gastronomiche che oggi ci rendono famosi nel mondo. Stiamo parlando del viaggio del nobile veneto **Pietro Querini** che, partito da Candia (Creta) con un carico di vino malvasia e diretto ai mercati di Bruges e Anversa, invece naufragò nell'Atlantico nel dicembre del 1431. Trasportato dalle correnti approdò coi pochi sopravvissuti su uno scoglio delle isole **Lofoten**, i cui abitanti lo accolsero e lo nutirono con i prodotti locali, tra cui una "mummia" di pesce essiccato al vento del Nord, lo **stockfish**, ribattezzato prontamente stoccafisso e divenuto, stranamente, bacalà per i veneti (il termine baccalà indica il merluzzo sotto sale). Facilmente trasportabile e poco deperibile, Querini al rientro portò con sé in patria lo stocco, che da allora in poi i concittadini si adoperarono per trasformare, rompendone le fibre e a suon di olio, polenta, cipolle, pomodoro, in protagonista principale di piatti saporitissimi.

La tradizione della preparazione di questo pesce è oggi più viva che mai in Veneto, con una Confraternita, quella del Bacalà alla Vicentina, riconosciuta a livello internazionale e che promuove corsi di cucina dedicati al bacalà, ricettari, abbinamenti enologici. Un viaggio e un pezzo di storia che chiunque può rivivere sostando in uno dei ristoranti consigliati dalla **Confraternita del Bacalà alla Vicentina** (moltissimi, come è ovvio, nel vicentino, ma alcuni anche fuori dalla provincia e ben 7 nel mondo, l'elenco qui baccalaallavicentina.it/i-ristoranti) e in particolare durante la vivace **Festa del Bacalà alla Vicentina di Sandrigo**. La manifestazione quest'anno celebra la 29° edizione e si tiene fino al 26 settembre (tutto il programma sul sito baccalaallavicentina.it) con appuntamenti enogastronomici, degustazioni e folcloristici come il corteo storico e la cerimonia, domenica 25 settembre alle 10.30, di investitura ai nuovi confratelli con benedizione data dal Priore della Venerabile Confraternita del Bacalà con un grande stoccafisso alla presenza di una delegazione norvegese dell'isola di Røst.

Un progetto culturale internazionale di valore riconosciuto negli ultimi anni anche dalla comunità europea: la firma a Bruxelles nel 2014 della lettera d'intenti fra l'assessore del Veneto Roberto Ciambetti e il presidente del governo regionale di Nordland Tomas Norvoll, davanti al sindaco di Sandrigo Giuliano Stivan, al Presidente della Confraternita Luciano Righi e allo chef vicentino Antonio Chemello, per sostenere il progetto di una **via del bacalà** che unisca Nord e Sud Europa, passando per ben 33 Paesi differenti; poi il riconoscimento nel 2015 della qualità IGP dello Stoccafisso delle Lofoten; quest'autunno, infine, si attende la candidatura ufficiale al Parlamento Europeo della **"Via Querinissima"** nel programma European cultural routes.

La ricetta "ufficiale" del Bacalà alla Vicentina, frutto di comparazione fra documenti storici e fra le preparazioni più in voga nelle trattorie del secolo scorso

ingredienti per 12 persone:

1 Kg di stoccafisso secco

250/300 g di cipolle

1/2 litro di olio d'oliva extravergine

3 sarde sotto sale

1/2 l di latte fresco

farina bianca

50 g di formaggio grana grattugiato

un ciuffo di prezzemolo tritato

sale e pepe

Ammollare lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni. Aprire il pesce per lungo, togliere la lisca e tutte le spine. Tagliarlo a pezzi. Affettare finemente le cipolle; rosolarle in un tegamino con un bicchiere d'olio, aggiungere le sarde sotto sale, e tagliate a pezzetti; per ultimo, a fuoco spento, unire il prezzemolo tritato. Infarinare i vari pezzi di stoccafisso, irrorati con il soffritto preparato, poi disporli uno accanto all'altro, in un tegame di cotto o alluminio oppure in una pirofila (sul cui fondo si sarà versata, prima, qualche cucchiaia di soffritto); ricoprire il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo anche il latte, il grana grattugiato, il sale, il pepe. Unire l'olio fino a ricoprire tutti i pezzi, livellandoli. Cuocere a fuoco molto dolce per circa 4 ore e mezzo, muovendo ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mai mescolare. Questa fase di cottura, in termine vicentino si chiama "pipare". Solamente l'esperienza saprà definire l'esatta cottura dello stoccafisso che, da esemplare ad esemplare, può differire di consistenza. Il bacalà alla vicentina è ottimo anche dopo un riposo di 12/24 ore. Servire con polenta.