



LA PROPOSTA L'originale studio dell'antropologo Giovanni Sole

La storia del baccalà viaggio da nord a sud

Forse portato da un nobile veneziano dall'Irlanda

●● Sul baccalà e come trattarlo, sentiamo un proverbio strampalato dei vicentini: «El bacalà l'è come la dona, più la se bate e più la diventa bona». Chi l'ha inventato ha fatto volare il pensiero alla dona traditora, ravvisa il compianto studioso veronese Cesare Marchi: «Battuto con forza il baccalà, lo si mette a bagno per 48 ore. Alcuni aggiungono bicarbonato, per facilitare l'ammollo. Poi lo si sgocciola, si tolgono le spine, non la pelle, prezioso involucro untuoso che dà al sugo l'aspetto d'un velluto liquido. Nel tegame si soffrigge, con olio e burro, un tritato di cipolla, aglio, prezzemolo,

facoltativo l'alloro. E quando la cipolla diventa color oro si calano i pezzi di stoccafisso - Marchi precisa lo stoccafisso, pesce bastone, ossia il merluzzo essiccato, invece il baccalà è il merluzzo sotto sale, conservato in barile - incipriati di farina e parmigiano grattugiato. Il tutto va ricoperto di latte tiepido e olio, fino all'orlo del tegame e lasciato cuocere lentamente. Tre, quattro ore, con la fiamma d'un fiammifero. Proibito mescolare. Qualcuno mette un'acciuga? Variazioni sul tema, capricci alla Paganini». Et voilà, con la polentina si sposa perfettamente. Era cibo da Quaresima,

quando un tempo si mangiava di magro per penitenza.

Fresco di stampa è «Storia del baccalà» (Rubbettino) di Giovanni Sole, ricercatore calabrese di antropologia, che si focalizza sulle tradizioni della pesca nel sud Italia, ma ammette che secondo alcuni quei pesci furono portati dall'estero «dal nobile veneziano Piero Querini nel 1431, in seguito a un naufragio al largo dell'Irlanda, riparando in un arcipelago norvegese dove avvenivano le catture e le essiccazioni, le battiture col rovescio della mannaia per intenerire tali cibi con burro e spezie». Sul termine baccalà c'è discordia: nel



Il baccalà è il classico piatto della Quaresima, quando si faceva penitenza

'500 era chiamato merlucchio mentre bacalao e affini derivano dai popoli iberici. In un vocabolario della Crusca si dice sia legato a Bacco, per altri deriva dai legni «baccalari», che i marinai conficcavano nella galea. Se c'è divisione sul nome, non ce n'è sulla bontà del prodotto, poiché lo cucinano da nord a sud. Sole

ha raccolto più di 100 ricette secondo varianti regionali. Nell'allegoria popolare, Carnevale e Quaresima sono acerrimi nemici: una donna prosperosa contro una macilenta. Quest'ultima indossa un manto foderato di aringhe e baccalà: l'è mejo de gnente, così si consola il povero. S.V.

