

Storie di essiccamento e salagione: il baccalà e lo stoccafisso

(tratto da: *Il grande mosaico della cucina italiana*, TCI, 2009)

Il merluzzo è un pesce di cospicue dimensioni che abita le fredde acque del Nord Atlantico spostandosi in banchi di milioni di esemplari per raggiungere le zone di riproduzione. Furono i Vichinghi, ancor prima dell'anno Mille, i primi a sfruttare la ricchezza delle acque delle isole Lofoten, al largo della Norvegia, già oltre il Circolo Polare Artico. Tanto avare erano quelle terre per l'agricoltura e l'allevamento, quanto invece era generoso il loro mare che letteralmente pullulava di pesce. Ma c'era di più, perché l'arcipelago era battuto da un vento secco e gelido che consentiva l'essiccazione del pesce: il merluzzo, decapitato ed eviscerato, veniva appeso a un traliccio di legno e dopo tre mesi era disidratato al punto da essere descritto come 'stockfish', pesce bastone, da cui stoccafisso, duro e leggero al di là di ogni aspettativa, e conservabile sine die. Detto questo è possibile immaginare lo stupore del veneziano Pietro Querini, che nel 1431 fece naufragio alle Lofoten, ma non tutti i mali vengono per nuocere perché la relazione che il navigatore inoltrò alla Serenissima fu l'atto d'inizio di una straordinaria epopea commerciale. Dalle zone di pesca lo stoccafisso veniva concentrato nella città norvegese di Bergen, dove veniva preso in consegna dai commercianti tedeschi e olandesi. In buona parte il viaggio proseguiva verso i paesi del Mediterraneo, che rimandavano indietro le navi cariche d'olio, vino e mercanzie di terre ancor più lontane. Con la scoperta dell'America l'orizzonte della pesca al merluzzo si ingigantì. Fu un altro esploratore veneziano, Sebastiano Caboto, a scoprire i favolosi Banchi di Terranova, al largo della costa canadese, per la pesca sui quali si scatenò un duro confronto tra le potenze marinare dell'epoca. Da quel momento furono centinaia le golette che si davano convegno in quel triangolo di mare dando vita a stagioni d'avventure che più tardi verrà narrata da Kipling nel suo romanzo *Capitani coraggiosi*. Le navi rimanevano in alto mare fino al completamente del carico ed erano attrezzate perché il pesce potesse essere lavorato e stivato a bordo. Così nacque il baccalà, ovvero il merluzzo sotto sale, che non era leggero e durevole come lo stoccafisso, ma pur con l'aggravio del conservante era molto redditizio. Tra Sette e Ottocento il merluzzo fu per l'economia internazionale quello che il petrolio ha rappresentato nel Novecento.

L'importanza alimentare di stoccafisso e baccalà aumentò in modo imprevedibile attorno alla metà del Cinquecento, all'indomani del Concilio di Trento, quando i padri della Controriforma decisero un severo giro di vite anche in materia gastronomica. Per porre un freno alle sregolatezze venne varato un calendario che prevedeva giornate di magro a raffica. Una delle conseguenze fu la crescita della richiesta di pesce, specie di quello alla

portata di tutti i borsellini come lo stoccafisso. Tra le varietà più pregiate, il cosiddetto Ragno, nulla a che spartire con gli aracnidi, se non l'assonanza con Ragnar, nome di uno storico produttore delle Lofoten. Nascono in questi anni piatti per così dire penitenziali come il baccalà alla vicentina e altri che a parziale compensazione utilizzano i nuovi prodotti delle Americhe: patate, pomodori, peperone e peperoncino... Si stabilisce nello stesso periodo il primato italiano, ancora valido, nel consumo di questo pesce, circostanziato nei piatti che ogni porto di sbarco e ogni altra città, fin su per le valli alpine, hanno consegnato alla tradizione regionale. Stoccafisso e baccalà, ingredienti popolari per antonomasia e proprio per questo a lungo ignorati dai ricettari, salvo essere rivalutati in anni recenti dai nutrizionisti e dalla cucina dei grandi chef.

Analogo discorso riguarda l'aringa, pesce lungo una trentina di centimetri, che si sposta in banchi immensi, storica ricchezza del Mar Baltico, lavorata ad arte in Germania e in Danimarca, sotto sale o affumicata, imbarcata in casse e barili alle volte dei mercati più lontani. Venezia è stato uno dei porti di transito più intenso: 'renga' ma anche 'scopeton' la si chiamava; cibo popolarissimo, ne bastava una, lungamente macerata nell'olio, per dar sapore all'intingolo per la polenta al centro di una tavola. A differenza del baccalà, però, non ha mai generato un vero e proprio filone gastronomico. L'Artusi scrivendo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* sente il dovere di citare otto ricette tra baccalà e stoccafisso, ma una sola d'aringa. Ironia della sorte, oggi, che il mare ne è stato impoverito, è diventata prelibatezza da grand gourmet.