



## Il baccalà, gloria della cucina veneta

*Giampiero Rorato*

È terra di ampie relazioni, anche gastronomiche, il Veneto, se proprio qui, in ogni epoca, hanno trovato patria ed esaltazione prodotti alimentari scoperti in terre lontane. Basta qualche citazione: nei tempi più antichi la vite e il frumento, poi, in pieno Medioevo, le spezie orientali, l'uva passa di Corinto e di Smirne, e a partire dal '500, il mais, il baccalà, i fagioli, le patate e molto altro ancora. Oggi la cucina veneta sarebbe inimmaginabile senza la polenta e senza quei piatti invidiati che sono il baccalà mantecato e quello alla vicentina. La gente veneta poi, nel corso dei secoli, ha saputo creare con il baccalà - così i Veneti chiamano da sempre lo stoccafisso - numerose altre preparazioni e in questi anni di felice riscoperta, ne sta creando di nuove, spesso di sublime raffinatezza, grazie alla cultura e alla professionalità di cuochi attivi nella ristorazione regionale, innamorati della loro arte, attenti all'evoluzione del gusto e a quanto di nuovo succede nel mondo.

La storia di questo pesce e del suo arrivo in Italia, dapprima sulle tavole venete e poi in quelle delle altre regioni, è lunga e affascinante, mostrando l'intreccio dei rapporti - culturali, civili, religiosi, economici - che legano fra loro gli uomini anche se diversi per nascita, lingua, costumi, religione, colore della pelle.

Le prime notizie sul baccalà ce le ha date nel 1432 il capitano di mare Piero Querini nella relazione scritta per le autorità veneziane al suo rientro in patria dopo il terribile naufragio che l'aveva sbattuto nella solitaria isola di Røest e la lunga sosta trascorsa nelle Lofoten, arcipelago sperduto nel mare settentrionale, all'estremo nord della Norvegia. Degli abitanti dell'isola che l'aveva ospitato scrive che «non d'altro manten-

gono la loro vita che del pescare, perocché in quella estrema regione non vi nasce alcun frutto. Tre mesi all'anno, cioè giugno, luglio e agosto, sempre è giorno, né mai tramonta il sole e ne' mesi opposti sempre è quasi notte, e sempre hanno le luminarie della luna. Prendono fra l'anno innumerevoli quantità di pesci, e solamente di due specie: l'una ch'è in maggior anzi incomparabil quantità, sono chiamati stocfisi; l'altra sono passere, ma di mirabil grandezza, dico di libre dugento a grosso l'una. I stocfisi seccano al sole senza sale, e perché sono pesci di poca umidità grassa, diventano duri come il legno. Quando li vogliono mangiare li battono col rovescio della mannara, che gli fa diventar sfilati come nervi, poi compongono butirro e specie per darli sapore; ed è grande e inestimabil mercanzia per quel mare d'Alemagna.» E già allora, sul finire del Medioevo, e forse da molto prima, i pescatori delle Lofoten andavano a barattare quel pesce in porti lontani, specie in quelli della Lega Anseatica, ragion per cui lo stoccafisso era alimento ben presente nelle cucine di quei paesi, dalla Danimarca alla Germania e all'Olanda, oltre che nella penisola scandinava. Scrive infatti il Querini che, come finisce la lunga notte boreale, «nel mese di maggio si partono di quel scoglio con una sua grapperia grandetta, di botti 50, e cargano detto pesce conducendolo in una terra di Norvegia, per miglia oltre mille, chiamata Berge, dove a quella muda di molte parti vengono navi di portata di botti 300 e 350 cariche di tutte le cose che nascono in Alemagna, Inghilterra, Scocia e a Prusia, dico necessarie al vivere e al vestire. E quelli che conducono detto pesce (ch'innumerevoli sono le grapperie) lo barattano in cose a lor necessarie, perché com'ho detto niente vi nasce dov'è la lor abitazione: né hanno né maneggiano moneta alcuna, sì che fatti i suoi ba-

## Rollino di baccalà e gamberetti su crème fraîche e basilico

**A** seconda delle quantità, questa impegnativa ricetta si presta ad essere proposta sia come stuzzicante antipasto, che come fresco secondo piatto estivo o primaverile.

PREPARAZIONE: 60 minuti  
COTTURA: 20 minuti  
DIFFICOLTÀ: alta



### I N G R E D I E N T I

per 10 persone

**1 kg** di stoccafisso già ammollato  
**800 g** di code di gamberetti  
**80 g** di brandy  
**3 dl** di panna fresca  
**3** fogli di colla di pesce  
**15** foglie di spinaci  
olio extravergine d'oliva  
foglie di basilico  
sale e pepe  
**250 g** di crème fraîche

### V I N O C O N S I G L I A T O

Colli Euganei Bianco "Vigna dei Mandorli"  
Borin

Vittorio Pianegonda  
Hostaria A Le Bele, Valdagno (VI)

**T**ogliete la pelle al baccalà, facendo attenzione a non romperla, e mettetela da parte. Diliscate accuratamente il pesce e ponetene la polpa in un mortaio, con sale, metà della panna e il brandy, e riducete il tutto in poltiglia.

- A parte, in un contenitore d'acciaio, passate al setaccio le code di gamberetti, aggiungete la restante panna, il pepe e la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua, strizzata e tritata finemente. Amalgamate il tutto.
- Scottate in acqua bollente le foglie di spinaci per 3', quindi scolatele e asciugatele delicatamente.
- Stendete la pelle sopra un canovaccio pulito, spalmatevi la purea di baccalà, copritela con le foglie di spinaci e concludete infine spalmando anche la passata di gamberetti.
- Arrotolate il tutto con il canovaccio, a mo' di salame e legate con spago da cucina.
- Cucinate il rotolo in acqua bollente per 18' circa, quindi scolatelo e lasciatelo raffreddare cercando di tenerlo schiacciato con un peso.
- Tagliate a tranci il rotolo, disponetene due per piatto, guarnite con la crème fraîche e foglioline di basilico. Concludete con un filo d'olio extravergine d'oliva e una macinatina di pepe bianco.

