



Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana



BIM BUM BAM... STOCCAFISSE E BACCALÀ
Cassandra Mengarelli





**BIM BUM BAM...
STOCCAFISSO E BACCALÀ**



Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana Consiglio di Amministrazione

Presidente dell'Accademia *Truja Pericle*, Vice Presidente *Roscioni Aldo*, Segretario *Brutti Elio*, Tesoriere *Gasparoni Gilberto*; Consiglieri: *Ascoli Marchetti Marco*, *Mengarelli Cassandra*, *Pellegrini Massimo*, *Pietroni Marta*, *Pistoli Andrea*, *Sartini Giorgio*, *Tiriduzzi Mauro*
Collegio dei Revisori dei Conti: Presidente *Gioia Andrea*; Revisori: *Niccolaini Patrizia*, *Ulisse Bruno*; Collegio dei Probiviri: Presidente *Galeazzi Annalisa*; Probiviri: *Giannoni Ivo*, *Giannini Sandro*

www.accademiadellostoccafisso.com

info@accademiadellostoccafisso.com

Questo lavoro editoriale è stato interamente realizzato nei testi, nella grafica e nella fotografia, all'interno dell'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana e con il contributo di alcuni soci creativi

Foto e illustrazioni di Marco Bucci

Realizzazione grafica e impaginazione di Fabio Manini e Valeria Mozzicafreddo

Finito di stampare nel mese di dicembre 2022

Errebi Grafiche Ripesi di Falconara M.ma (AN)

© *E' vietata ogni riproduzione completa o parziale, se non a scopo di recensione e con citazione esplicita della fonte.*

Quando nell'ottobre 2020 l'amica Cassandra mi disse che aveva ultimato un libro di ricette di stoccafisso e che aveva intenzione di donare il suo progetto editoriale all'Accademia, ebbi qualche dubbio. Ma riflettendoci su arrivai alla conclusione che l'idea era buona e la presentai al Consiglio che l'approvò all'unanimità.

Così vide la luce "52 ricette di STOCCAFISSO 52", che ebbe un grosso successo. Poi, l'anno dopo, l'Accademia decise di dare alle stampe quel capolavoro che è "L'Olandese di Ancona e lo Stoccafisso", scritto da un grande Anconetano che ci ha lasciato di recente, Alessandro Badaloni, con la collaborazione di Cassandra Mengarelli e Fabio Massimo Manini.

Quando, alcuni mesi fa, Cassandra mi disse che aveva pronto per la stampa un altro libro di ricette ma questa volta di baccalà e non di stoccafisso, rimasi alquanto perplesso. Infatti il mio primo pensiero fu: ma cosa c'entra il baccalà con la nostra Accademia. E invece c'entra, eccome. Stoccafisso e baccalà derivano entrambi dal merluzzo norvegese. Il primo seccato all'aria ed il secondo messo sotto sale. Inoltre, in moltissime conviviali a base di stoccafisso, qualche portata di baccalà è molto apprezzata dai commensali.

Comunque, oltre alle ricette del baccalà, il libro ne contiene alcune di stoccafisso. Da qui il titolo accattivante di: "Bim Bum Bam Stoccafisso e Baccalà". E poi, con questa nuova iniziativa editoriale, l'Accademia continua a fare ciò per cui è nata: cultura enogastronomica. Sicuramente sarà un successo.

*Il Presidente dell'Accademia
dello Stoccafisso all'Anconitana
Avv. Pericle Truja*



PERCHE UN SECONDO LIBRO DI RICETTE

Quando eravamo bambini, in Ancona, ricorrevamo ad una filastrocca singolare per stabilire a chi toccasse per primo affrontare nel gioco, una prova: a nascondino, a biglie, a mosca cieca... “Bim, bum, bam, stoccafisso e baccalà”.

Lo avranno fatto anche in altre città? Non lo so, nella mia si faceva e mi piace riportare a galla questo ricordo di tanti anni fa, perché anche una filastrocca locale può servire a sottolineare l'amore degli anconetani verso il merluzzo essiccato o salato che sia; quello che quasi regolarmente si cucinava in casa il venerdì di ogni settimana e nelle giornate di magro, dettate dal calendario religioso.

Ovviamente il baccalà e lo stoccafisso erano ben noti anche ai bambini.

Nella stesura del primo libro pubblicato dall'Accademia dello Stoccafisso nel 2020, mi sembrava di aver tralasciato una parte importante dell'argomen-

to Merluzzo Norvegese ovvero Gadus Morhua, che sicuramente per amor di completezza, avrebbe potuto essere riproposta in un successivo libro e cioè quella riferita al Baccalà che altro non é se non lo stesso merluzzo norvegese, trattato per la conservazione, con una tecnica diversa.

Nella nostra città non facciamo differenza nell'uso alternativo dello Stoccafisso e del Baccalà; cosa che in altre città d' Italia più difficilmente accade.

In molte zone si preferisce l'esclusività di un prodotto a scapito dell'altro.

In Ancona abbiamo tante ricette per cucinare lo Stoccafisso, con particolare riguardo a quello preparato all'Anconitana, ma tramandate dalle nostre mamme e nonne, entrano nella nostra tradizione, anche quelle per preparare il Baccalà.

Cercheremo in questo volume di riportarle entrambe, facili, presto eseguibili anche nella preparazione domestica di tutti i giorni.

Cassandra Mengarelli



Lo Stoccafisso

Sin dai tempi dei Vichinghi, i Norvegesi essiccavano il Merluzzo ai venti freschi del mare per ottenere un pesce asciutto come un bastone chiamato Stockfish.

La qualità del prodotto è essenziale, poiché viene usato solo il pesce migliore, lo Skrei, pescato al di sopra del circolo polare artico, dove ci sono anche le condizioni migliori per essiccare il pesce.

La Natura è l'unico vero ingrediente segreto usato dai Norvegesi per ottenere lo stoccafisso di migliore qualità.

Da Febbraio a Maggio, il pesce viene appeso su apposite rastrelliere collocate in riva al mare, esposto a tutti gli elementi meteorologici: temperature vicino ai 0°, venti idoneamente equilibrati, sole e pioggia che ne perfezionano l'essiccamento.

È lo stesso metodo di essiccazione che risale a milioni di anni fa, quello ottimale perché fosse un alimento idoneo all'uso dilazionato che ne facevano i marinai in navigazione e che lo ha reso famoso e apprezzato in tutto il mondo.

Ancora oggi, senza dimenticare l'altro suo pregio, che consiste nell'esse-



re disponibile tutto l'anno. Per di più, i suoi contenuti nutrizionali lo rendono un prodotto ricco dal punto di vista della presenza in proteine, Vitamina D, B12 e Ferro.

Dopo i precetti cattolici sul digiuno, stabiliti nel Concilio di Trento, lo stoccafisso fu annoverato tra i cibi possibili, da consumare in periodo di vigilia e di Quaresima.

Per cui fiorirono i commerci su larga scala ed in molti paesi cattolici, come l'Italia e il Portogallo, dove divenne uno degli alimenti più amati e consumati.

Non c'è dunque da meravigliarsi se in molte regioni d'Italia sono fiorite numerose ricette come ad esempio, nel Veneto, il Baccalà alla Vicentina.

Nel mercato dello Stoccafisso, l'Italia è uno dei più grandi paesi consumatori e a seconda del luogo e della tradizione lo si preferisce di un tipo o di un 'altro.

Nelle regioni del Nord, si preferisce uno stoccafisso magro, diversamente dal Sud,

dove lo predilige carnoso e robusto.

Per soddisfare le varie esigenze dei compratori e puntare a standard elevati, il prodotto finito viene esaminato da un tecnico professionista che ne valuta odore, forma, consistenza, lunghezza e colore, dividendolo in più di venti categorie per qualità e caratteristiche organolettiche.

La città di Ancona, unica in Italia, è stata omaggiata con una specifica qualità di stoccafisso che porta il suo nome: *Vestre Ancona*.

Oltre ad avere ottime capacità di conservazione, ed essere un alimento molto nutriente, il merluzzo essiccato, rinvenuto, bagnato e opportunamente trattato, è uno dei cibi più idonei nei periodi di crisi.

Una recente visita dell'Accademia dello Stoccafisso al Museo dello Stoccafisso a A°, il paesino più estremo delle Lofoten, ci ha permesso di apprezzare visivamente i diversi tipi di stoccafisso che vengono essiccati e venduti in Italia e nel mondo.



Il Baccalà

Il Baccalà altro non è se non il merluzzo salato.

Anch'esso si è diffuso in Europa per motivi religiosi.

In certi periodi dell'anno e in certe ricorrenze religiose, la chiesa cattolica imponeva l'uso di alimenti freddi ed i pesci, vivendo nell'acqua che essa stessa rappresenta un elemento freddo, andavano benissimo nella dieta di vigilia.

La Norvegia rappresentava proprio il paese giusto dove procurarselo.

Importare un pesce salato che si essiccava nella salatura, si rivelò un successo, senza dimenticare la qualità eccellente, anche qui la possibile con-

servazione per lunghi periodi, le ricche proprietà nutritive e la possibilità di reperire il prodotto tutto l'anno.

I contenuti nutrizionali del baccalà sono: Proteine, Vitamina B12, Vitamina A, Selenio, Omega 3.

Il Baccalà norvegese è così buono, perchè i pesci trascorrono la loro vita nelle acque pulite e cristalline dell'oceano artico.

Dopo il pescato, i pesci vengono in gran parte privati della spina dorsale, così da poter dare al pesce una caratte-



ristica forma triangolare che permetterà al baccalà di essere salato in maniera più omogenea, essiccato e pressato. Il baccalà migliore è quello che appena pescato viene decapitato, dissanguato e viene lavato con una salamoia di acqua di mare e ghiaccio.

La salatura che trasforma il merluzzo in baccalà, è uno dei metodi più antichi per conservare il pesce. Una prima salatura permette l'estrazione di una parte di acqua e satura il contenuto liquido in acqua, ancora presente nel pesce. Questo processo richiede diversi mesi.

Durante la maturazione il pesce viene salato diverse volte: una prima volta il sale si dissolve, lasciando il pesce in

una sorta di salamoia, poi viene sciacquato e asciugato, quindi viene salato di nuovo; il tutto in ambiente freddo per evitare lo sviluppo dei batteri.

Dopo aver trascorso diverse settimane sotto sale, il pesce viene ripressato per rimuovere l'acqua residuale.

Viene di nuovo salato e poi finalmente lasciato ad essiccare per ottenere un risultato migliore. Negli ultimi anni, si è notato che, se l'ultimo processo di salatura avviene in ambiente chiuso, si ottiene un prodotto qualitativamente migliore.

Il merluzzo verrà chiamato Baccalà solo quando il suo peso scenderà al di sotto del 48%.





Le ricette di Cassandra

Baccalà mantecato



Ingredienti *

- 300 gr. di baccalà lavato e pulito
- latte q.b per cuocere il baccalà
- olio di semi di girasole
- prezzemolo
- pepe

* per 4 persone

Esecuzione

Togliete la pelle e le spine visibile al Baccalà.

Mettetelo sul fuoco con il latte e portatelo a cottura.

Una volta raffreddato e scolato dal latte, togliete le spine rimaste dopo la prima pulitura a freddo, ed eventualmente la pelle.

Mettete il tutto in un frullatore, aggiungete il pepe a piacere e avviare il mix, aggiungendo a filo, l'olio di semi di girasole.

Quando il composto avrà raggiunto una cremosità spumosa, possiamo toglierlo e procedere al consumo.

La resa migliore sarà su fette di pane abbrustolito.







Indice



- Baccalà in bocconcini ripieni di spinaci pag.19
- Baccalà alla danese “ 21
- Baccalà fritto alle mandorle “ 23
- Baccalà fritto in pastella con l'uovo “ 25
- Baccalà gratinato “ 27
- Baccalà al latte “ 29
- Baccalà al limone “ 31
- Baccalà alla livornese “ 33
- Baccalà mantecato “ 35
- Bastoncini di polenta con Stoccafisso mantecato “ 37
- Baccalà di San Francisco “ 39
- Baccalà e topinambur “ 41
- Calamarata di Baccalà “ 42
- Crocchette di Baccalà “ 43
- Candele spezzate, straccetti di Baccalà e carciofi “ 45
- Cestino di parmigiano riso e Baccalà “ 47
- Cotoletta di Baccalà su crema di patate e piselli “ 49
- Fagottini di verza ripieni di Baccalà “ 51
- Farfalline multicolori al sugo di Baccalà “ 53
- Frittelline di Stoccafisso con salsa di noci “ 54
- Genovese di Baccalà “ 55
- Gnocchi alla crema di zafferano con Stoccafisso pag. 56
- Hamburger di Baccalà “ 57
- Insalata di Stoccafisso con cipolla e ceci “ 58
- Mezze maniche e Stoccafisso .. “ 59
- Paccheri con Baccalà “ 60
- Polenta bianca con Stoccafisso mantecato ricetta di Venezia “ 61
- Ravioli di Baccalà “ 63
- Riso carciofi e Baccalà “ 65
- Riso celeste al Baccalà “ 67
- Riso, Stoccafisso e cavolo viola “ 69
- Sformatino di Baccalà e piselli .. “ 71
- Spinosi, di Baccalà e gamberi al nero di seppia “ 73
- Stoccafisso in conchiglia “ 75
- Stoccafisso in salmoriglio “ 76
- Trancio di Baccalà ai pistacchi e olive taggiasche “ 77
- Stoccafisso in umido “ 79
- Schiaffoni di Stoccafisso “ 81
- Tartare di Baccalà e bottarga boreale “ 83
- Trippette di Baccalà con fagioli... “ 84
- Zimino di Baccalà “ 85
- Zuppa di cannellini e Baccalà “ 86
- Zuppa di ceci e Baccalà “ 87
- Zuppa del pescatore “ 88

