

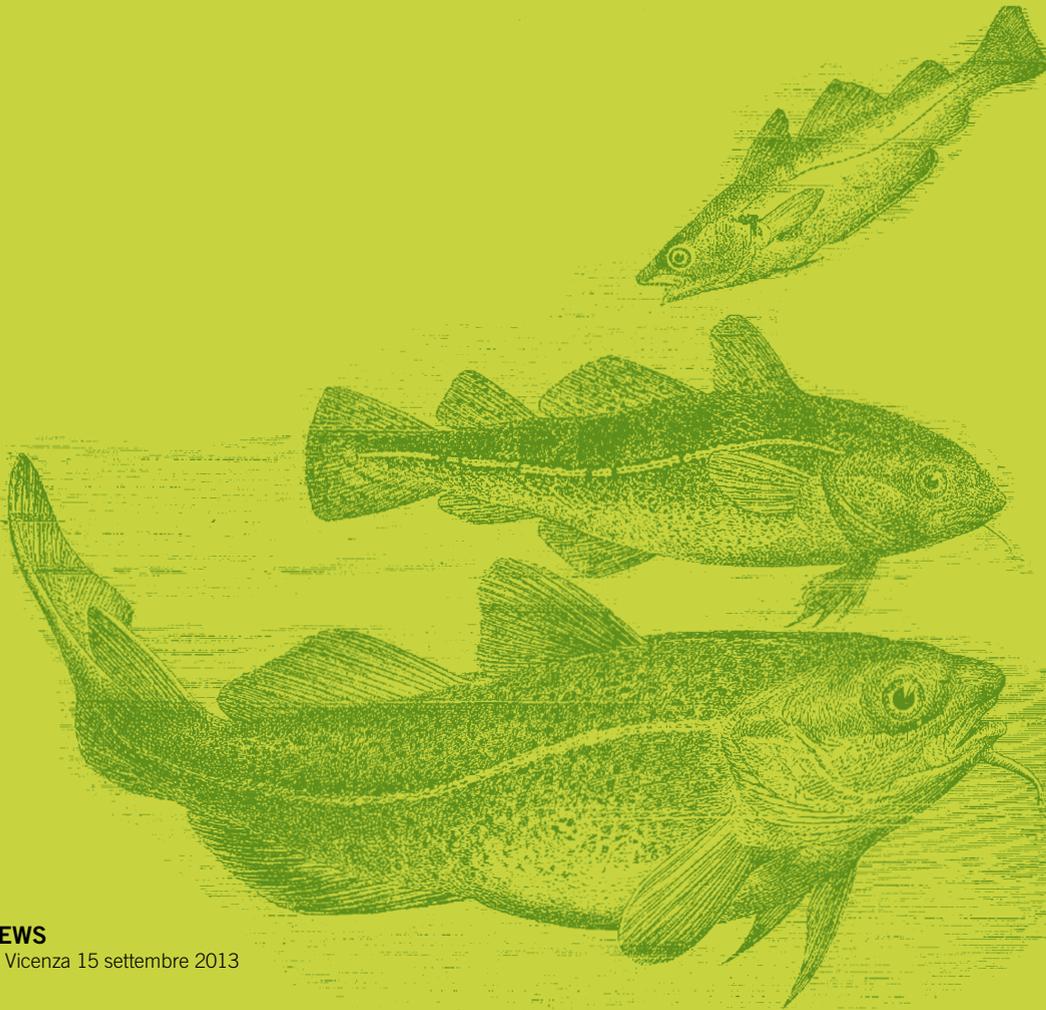
22

NEWS

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA





LA VIGNA NEWS

Anno 6, n° 22 - Vicenza 15 settembre 2013

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Redazione

Alessandra Balestra
Alessia Scarparolo > alessia.scarparolo@lavigna.it

Coordinamento

Attilio Carta

Segretaria di produzione > segreteria@lavigna.it

Rita Natoli

Bibliotecaria > biblio@lavigna.it

Cecilia Magnabosco

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza



Editoriale

di Alessia Scarparolo

Non ha bisogno di presentazioni, il baccalà! Nonostante sia un pesce che arriva dai lontani mari del Nord, si è ricavato un posto di prim'ordine nella tradizione culinaria italiana. Il baccalà alla vicentina è rinomato in tutto il Paese e la sua storia e la sua tradizione sono tutelate e valorizzate da un'attivissima confraternita fin dal 1987.

Considerato un cibo dei poveri, a Vicenza il baccalà diventa una pietanza da ricchi perchè la preparazione "alla vicentina" trasforma *"il volgarissimo, legnoso, arido e poco gustoso stoccafisso in un cibo delicatissimo, morbido, profumato e ricco d'infiniti sapori [...] Ma per ottenere sì miracolosa trasformazione occorrono molti e costosi condimenti [...] così che il "il cibo dei poveri" finisce per diventare accessibile soltanto a chi possa pagarlo degnamente",* ossia *"in quelle famiglie in cui il culto della buona cucina viene mantenuto all'altezza..."* mentre nelle osterie *"il bisogno di venderlo a basso prezzo lo rende già meno perfetto"*. È quanto scriveva un tale B.R. in un opuscolo intitolato *Ghiottonerie vicentine*, pubblicato all'incirca nel 1932.

Di questa ghiottoneria si parlerà, appunto, in questo bollettino, iniziando con un allettante articolo di

Alfredo Pelle, giornalista enogastronomico e Auriga della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina. Seguiranno un'intervista a Ermanno Tagliapietra, importatore di baccalà, e il racconto dello chef Renato Rizzardi alle prese con l'elaborazione di una nuova ricetta. Immancabile, infine, un articolo sui vini consigliati, a cura di Gianpaolo Giacobbo.

Chiuderanno questo 22° numero de "La Vigna News" alcune proposte per "vivere" non solo il baccalà, ma anche la Biblioteca "La Vigna". Ci preme inoltre ricordare il professor Pierluigi Lovo, mancato a fine agosto, con una memoria del prof. Mario Pavan. Il prof. Lovo era molto presente in Biblioteca, di lui ricordiamo con affetto la gentilezza e l'amore per la sua Vicenza, che lo ha portato, negli ultimi anni, a tenere alcune affollatissime conferenze sulle osterie e sui vecchi magazzini alimentari della città. I suoi racconti erano frutto di ricerche, ma anche di ricordi vissuti. Con curiosità abbiamo ascoltato i suoi aneddoti e la rievocazione di certi personaggi vicentini che snocciolava durante le conferenze.

A lui, un sentito ringraziamento per tutto quello che ci ha fatto conoscere!



22

Indice

EDITORIALE

Il baccalà

- 6 *Baccalà. Un pesce, secco o salato, nella storia*
20 *Intervista a Ermanno Tagliapietra, importatore di baccalà e stoccafisso dai mari del Nord*
26 *Viaggio nella mente di uno chef alla ricerca del piatto perfetto*
30 *Il Baccalà e il gioco degli abbinamenti*

ATTIVITÀ

- 34 *La Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina*
37 *Il prof. Pierluigi Lovo ci ha lasciati*
38 *A Sandrigo un convegno per un itinerario culturale europeo sul Baccalà*
40 *Verso l'Expo 2015: i libri de "La Vigna" protagonisti al Vittoriano di Roma*
42 *Ritornati a "La Vigna" i mobili originari di Casa Gallo con i disegni progettuali di Carlo Scarpa*

INIZIATIVE

- Amici de "La Vigna"*
Progetto "Adotta un libro"

Baccalà.

Un pesce, secco o salato, nella storia

di Alfredo Pelle

Ho ricevuto, qualche tempo fa, da un caro amico, Otello Fabris, il suo libro, monumentale lavoro sul baccalà. Lo ha intitolato "I misteri del ragno" e me lo ha, molto caramente, dedicato. Scriveva: "...è un testo molto scomodo per le "leggende metropolitane" più accreditate. Il fatto è che la ricerca in questo settore è rimasta ferma per troppi decenni.."

Il volume è la *summa* di ogni possibile ricerca sul baccalà, con una fonte bibliografica da far paura: sono state consultate oltre 230 pubblicazioni dal Messisbugo allo Zorzi. E il volume ha, nella sua precisione storico-culturale, perfino un indice ittonomico.

C'è una grande verità nella dedica; ma non si è studiato poco, e poco si è pubblicizzato, su questo piatto che identifica, gastronomicamente, Vicenza, non meno di quanto non la identifichi il Palladio in un mondo ben diverso e più importante, ovviamente.

Forse è stata modesta la ricerca, l'approfondimento di incontri fra popoli e guerre fra potenze, di economie che lo hanno visto al centro di guerre, come quelle fra inglesi e Lega Anseatica, quella che sarebbe stata una delle controversie all'origine della Rivoluzione americana, per il blocco inglese dei ricchi scambi di pesce con melassa fra la Nuova Inghilterra e le Indie Occidentali. Così come fra i primi segni di divisione fra il Nord e il Sud che portarono poi alla Guerra Civile, fu la insistenza di uno dei padri "fondatori" della nuova America, John Adams, di attribuire solo al Massachussets i diritti di pesca del merluzzo nei Grand Banks.

Qui, a Vicenza, un momento significativo per la conoscenza e l'approfondimento del "pesce-bastone" fu fatto dall'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Vicenza, che, Delegato Marino Breganze, portò a termine

un importante incontro di studio, nel novembre del 1991, che mise a fuoco sia la storia che le varie posizioni del piatto nella cucina nazionale, nel rapporto coi vini, nelle sue capacità nutritive. Sempre l'Accademia (Delegazione dell'Alto Vicentino) pubblicò un volume nel 2003 che approfondì anche le ricette che vedono il baccalà protagonista. L'editore Terraferma pubblicò nella collana "Assaggi", era il 2006, un volumetto che vedeva, oltre alle ricette di Amedeo Sandri, un contributo molto profondo di Antonio Di Lorenzo.

In definitiva, la conoscenza di questo nostro gioiello gastronomico è stata affrontata con una certa completezza, anche se, come dice Otello Fabris, si sono formate "incrostazioni" di notizie che hanno formato errori ormai accettati come veri.

Un esempio: si parla di baccalà "ragno" e si dice che è dovuto ad una specie di reticolo a tela di ragno sulla pelle, presente nei pesci migliori. Niente di più falso: il nome deriva dalla storpiatura di un particolare (e buonissimo) baccalà che una ditta norvegese, ora non più presente, esportava in Italia. Si tratta della Ditta *Ragnar Schjolberg* che pubblicizzava il prodotto con la confezione che diceva "*Bachalau Ragnar*": da qui la naturale storpiatura del nome in *Ragno*.

Nel 1269 i Vicentini assaltarono la rocca di Montebello, difesa dai Veronesi e li sconfissero dicendo, alle guardie che difendevano le porte d'accesso, "*Noi portiamo polenta e baccalà*" riuscendo così, per gola, a forzare la rocca. L'episodio potrebbe essere vero, se non fosse che il mais, per la polenta, arrivò in Italia dopo che Cristoforo Colombo, nel 1492, scopri l'America.

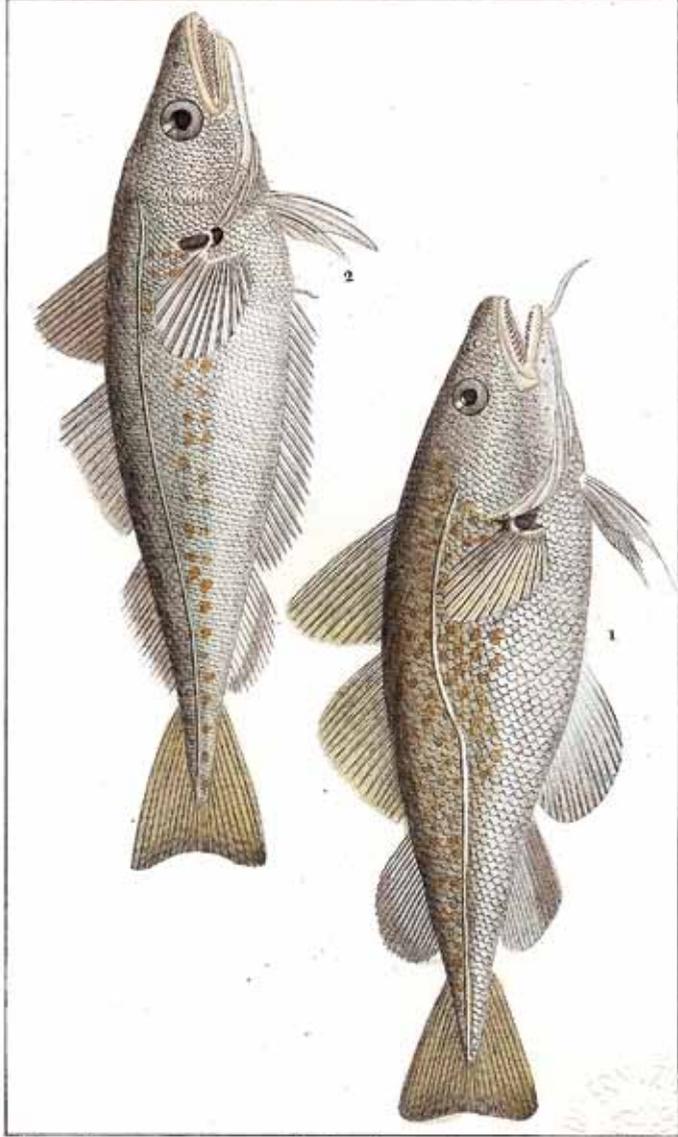
Per quanto possa apparire poco verosimile il merluzzo è, senz'altro, fra i prodotti determinanti della storia.

ZOOLOGIA.

ITTILOGIA.

Tav. 116.

Auchenotteri.



Pretre dip.

Turpin dir.

Carini inc.

1. BACCALÀ.

2. MERLANGO comune.



Fig. 215. Palco, o tettoia per preparare il baccalà, a Terranuova.

Questo pesce, noto nelle tavole di quattro continenti, è stato infatti, per oltre un millennio, uno degli elementi più importanti del commercio internazionale. Interi paesi devono ad esso il loro sviluppo con le naturali controversie fra di loro che hanno determinato guerre e successivi trattati di pace; intere nazioni vi hanno prosperato, tanto da considerarlo più importante dell'oro. I baschi lo pescavano nel Nord Atlantico e lo commercializzavano nel Mediterraneo già dall'anno Mille e le norme della Chiesa tardomedievale, con il mangiare di magro, ne diffusero il consumo, facilitando la ricchezza di Bilbao. Fino al 1500 si calcola che oltre il 60% del pesce mangiato in Europa era merluzzo salato o essiccato. E con la guerra del 1532 fra gli Inglesi e la Lega Anseatica, come dicevo, partì una corsa al merluzzo, attorno alle coste dell'Islanda, dell'attuale Nord Canada, del New England. Erano i tempi nei quali Raimondo di Soncino, inviato a Londra dal Duca di Milano, riferiva del viaggio di Giovanni Caboto nel 1497: *"Laggiù il mare pullula di pesci, che possono essere presi*

non solo con la rete ma anche con cesti calati con una pietra". E aggiungeva: *"Gli inglesi dicono di poter riportare in questo regno tanti pesci da non averne più bisogno dell'Islanda, da cui proviene una grande quantità di pesce detto stoccafisso"*.

Importante, per gli inglesi, anche il baccalà come alimento per i loro marinai, fino a divenire strategico. Già' il vichingo Erik il Rosso, cacciato dalla Norvegia nel 980, approdò in Groenlandia, poi andò in quella terra che chiamò Vinland (forse il Labrador o Terranova): si dice che si nutrì con i suoi marinai, nel lungo viaggio, di merluzzo pescato e messo ad asciugare nelle sartie.

E a causa del merluzzo perfino la scoperta dell'America da parte di Colombo viene messa in dubbio: in una lettera del 1497 di alcuni mercanti di Boston si insinua che i vichinghi, Erik il Rosso in testa, già sapevano dell'esistenza di questo continente.

Nel 1700, attorno a Cape Cod (Capo Merluzzo, se tradotto), il New England divenne una potenza commerciale



Fig. 213. Pesca del merluzzo colla rete.

grazie a questo pesce. Sul suo commercio nacque una “aristocrazia del merluzzo” e molte delle prime monete emesse fra il 1776 e il 1778 portano come simbolo questo pesce. Divenne una materia prima di rango, tanto che il baccalà di buona qualità finì a Boston (nel cui stemma campeggiava, appunto, un merluzzo) e in Europa e quello di scarto andò a nutrire gli schiavi dei Caraibi e a sostenere il commercio dei neri, tanto che il baccalà è ancor oggi un piatto significativo della cucina africana occidentale. Interessante, per la conoscenza in questo settore, è il libro di Mark Kurlansky intitolato *Il merluzzo, la storia del pesce che ha cambiato il mondo*. Definito un grande rivoluzionario, questo pesce, dice Kurlansky, ha una colpa atavica e primigenia, quella di non essere aggraziato, “di non essere un animaletto grazioso come la foca, che suscita tenerezza e compassione umana, ma una creatura fredda, brutta, e con gli occhi di rana, molto più bello quando è trasformato in bastoncini panati. La sua debolezza è di non aver mai ferito nessuno”.

Una filastrocca americana così recita:

*Depone, il merluzzo, migliaia di uova
 Uno ne depone la gallina domestica
 Mai il merluzzo chiocchia e starnazza
 Per annunciare quello che ha fatto
 E così noi sdegniamo il merluzzo
 Apprezzando l'umile gallina
 Che è lì per mostrarti
 Che la pubblicità paga*

Ma resta vera anche la frase che in un romanzo di Walter Scott l'autore fa dire ad un pescatore, nel mentre discute con un cliente il prezzo del merluzzo: “Non è un pesce che stai comprando, sono vite di uomini”.

Per quanto ci riguarda cerchiamo ora di ripercorrere la storia che vede il baccalà legato per vari intrecci a Venezia.

Nel *Dizionario di veneziano-italiano* di Giuseppe Piccio

il baccalà è presente diverse volte, a partire dalle *“Fondamenta del baccalà”* a San Gregorio, *“fondamenta che prendono il nome dai magazzini ripieni di pesce secco che in buon dato ci viene d’oltremare”*.

Si attesta che, attorno al ‘600, vi era presenza a Venezia di stabilimenti per il magazzinaggio del baccalà. Ma Luigi Messedaglia, uno fra i massimi studiosi di Storia dell’alimentazione, smentisce con vigore. Nelle vetuste piante topografiche della Serenissima la fondamenta di San Gregorio reca il nome di una famiglia veneziana, Cabalà. Da “Cabalà”, con il tempo, si passò a “Ca’ Bala” e poi a “Baccalà”. Oggi si è tornati alla originaria dizione “Cabalà”.

Ma quando si originò questo commercio che vide la Serenissima interprete di un momento importantissimo per la diffusione di questo cibo penitenziale, diffuso ovunque si fosse lontani dalle coste?

Ne ha fatto una profonda analisi, fra gli altri, Virgilio Scapin, nel convegno dell’Accademia sopra citato, con un lavoro di ricerca storica e di considerazioni che, ancor oggi, appare come uno studio fondamentale. Quando, nel 1517, Martin Lutero, professore di esegesi biblica, affisse sui portali del Duomo di Wittenberg le sue 95 “tesi”, con le quali contrastava il potere papale, dichiarava che non si poteva supplire alla mancanza di fede con le opere, negava l’infalibilità dei Concili, squassò il mondo cattolico che corse, appena fu possibile (ma, comunque, un quarto di secolo dopo, nel 1545), ai ripari con il Concilio di Trento. Fra i diversi “deliberata” a Trento si ritrovò la voglia di “candido” anche nella mensa e, come precisò lo scrittore Camporesi ne *La carne impassibile*, l’orologio della chiesa si sincronizzò su quello della cucina e fu un ritornare al mangiar di magro, all’astinenza e ai digiuni. La cucina di magro (oltre 130 giorni all’anno) diviene una sorta di viatico per l’anima, la cucina di precetto affina le tecniche e i cibi divengono puri, beatificanti.

Un padre conciliare, Olao Magno, svedese che aveva latinizzato il proprio nome Olaf Magnussen, ma ben acclimatato a Roma, con una operazione di marketing *ante litteram* scrisse un libriccino, *“Historia de gentibus septentrionalibus”* nel quale parlò dei prodotti del suo paese e in particolare di un pesce detto “.. *merlusia, essiccato ai venti freddi*” che veniva normalmente venduto a “... *li mercanti germani, barattato con panni, cervogia, grano, legna ed altro*”.

Andiamo, per curiosità, all’origine del nome, leggendo quanto scrisse Olao Magno, del quale abbiamo già parlato. Dice: *“Nelle acque dell’Islanda vi è un pesce detto MERLUSIA che nella lingua gotica è chiamato TORSK e con la voce dei Batavi (un’isola alla foce del Reno fra il Mare del Nord e la Mosa) CABBELLAU. Sono portati a Roma da li Spagnoli e Portoghesi e da li Spagnoli e Italiani son detti MARLUCZ.”*

Un meraviglioso commercio fu messo in moto da questo pesce secco, facilmente trasportabile, che sopportava una lunga durata, che veniva “rimesso a nuovo” dopo una bella mazzolatura e un lungo bagno in acqua, che non deperiva, che si trasportava come fosse legna!

Ma chi, per primo, aveva messo le mani su questo pesce bastone, su questo *stockfish*?

Oltre 100 anni prima, nel 1432, il nobile veneziano Piero Querini con la sua “cocca”, nave carica di vino cretese, di sacchi di pepe, spezie, profumi, broccati, lasciate le colonne d’Ercole con un vento gagliardo, si dirigeva verso i porti della Lega Anseatica, per fare lucroso commercio delle sue mercanzie. Ma *“la ruota della fortuna è*



La pesca e l'utilizzo del merluzzo nell'*Encyclopédie* (1751-1772) di Diderot & D'Alembert

instabile” scrive il Querini perchè a “... *Calese (Cadice) per colpa del pedota (nocchiero) ignorante, accostati alla bassa di San Pietro toccammo una roccia ed il timone uscì dalle cancare con grave pregiudizio...*”. Erano 57 marinai e solo 12 calati in una scialuppa arrivarono alle isole Lofoten in Norvegia. Il Ramusio, scrittore del '500, scrisse di questo fatto marinaro e precisò che le Lofoten sono “...*in culo mundi!*”

Il Querini trovò là due cose: pesci bastone stesi ad asciugare e donne molto ospitali, se è vero, come è vero che dopo neanche un anno nacquero una serie di bimbi moretti dagli occhi neri, talché ve ne è ancora traccia fra quelle distese di neve. Il fiorentino Cristoforo Fioravanti, nell'appendice alla relazione scritta dal Querini scrive: “*In questa isola di Rost ci sono dodici casere con circa 120 bocche, per la maggior parte pescatori e sono dalla natura dotati per afre barche, secchie, tini, cesti... e ogni altra cosa che sia necessaria per il suo mestiere e sono l'un verso l'altro benevoli et servitiali, desiderosi di compiacersi più per amore che per sperar alcun servitio o dono all'incontro...*”.



Portò il baccalà in Italia, il nostro Querini, ma non fu sufficientemente apprezzato: Venezia godeva di pesce fresco, sicché il mercato, allora, non decollò. Diverso, per tornare a noi, fu la diffusione del pesce dopo le direttive del Concilio di Trento. Chiaramente i ricchi continuavano a mangiare trote, temoli, carpe o lucci, barbi o gamberi di fiume e le popolazioni sulle rive del mare il pescato, ma il popolo dell'entroterra trovò in quest'alimento, divenuto penitenziale, risoluzione alle imposizioni religiose.

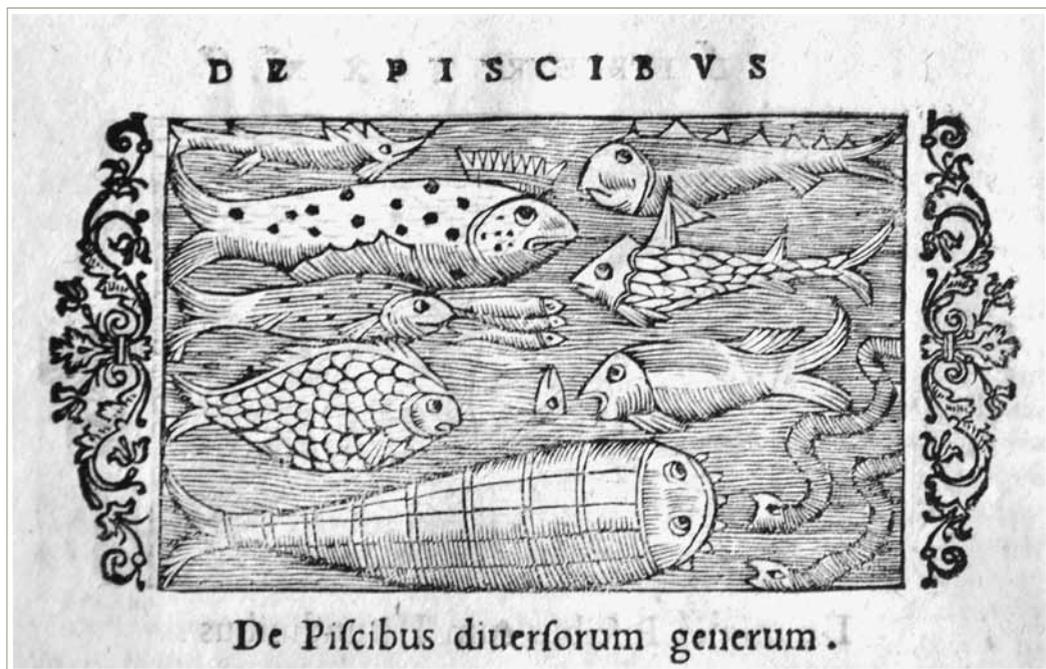
Il pesce bastone divenne pertanto merce preziosa ed appetita per scambi commerciali, barattato con qualsiasi altro prodotto, fonte di ricchezza per i paesi nordici. Ma questo predominio del “nord” si incrinò quando, per effetto di quelle variabili della natura di cui l'uomo è parte passiva, le balene che venivano pescate nei mari del Nord si inabissarono e lasciarono i pescatori baschi con le stive vuote. Non era, la balena, un meraviglioso prodotto della pesca: veniva trasformata in olio, mangiata sotto sale (e i baschi erano ricchi di sale), merce di facile reperimento, venduta come “lardo di magro”.

Solo la lingua era preziosa, ma *ab antiquo*, era riservata al Capitolo della Cattedrale di Bayonne. Fatta di necessità virtù i pescatori si diressero verso i banchi di Terranova e pescarono merluzzo in gran quantità. Fu la fine del pesce secco: il “plusvalore” che il pesce salato aveva in sé, sia per la salatura già effettuata, che per la possibilità di avere “grattando” un bene prezioso qual era il sale, fece abbandonare, in gran parte, l'uso del secco a favore del nuovo prodotto, il “*baccaleos*”.

Si attrezzarono subito sia le nazioni nordiche che flottiglie inglesi e francesi assistite da navi militari: lo studioso Braudel, parlando di questo importante periodo della storia d'Europa, fece addirittura cenno alla “rivoluzione del merluzzo”. Anche perchè sempre Braudel scrisse, con convinzione, “*Nel menù popolare il primo posto spetta indiscutibilmente al merluzzo importato dal Nord*”.

Null'altro da precisare, se non che il secco tornò in auge quando il costo del trasporto, via nave, fece “aggio” sul sale del baccalà. Ma siamo già molto vicini a noi.

Fu importante questo pesce, secco o salato, nella storia della gastronomia italiana? Ahimè, assolutamente no. Non se ne parla mai nei grandi pranzi Rinascimentali. Ne parla, poco, a dire il vero, lo Scappi, cuoco segreto di Pio V (*ndr. segreto vuol dire cuoco personale, quello che gli faceva da mangiare tutti i giorni e non solo nei pranzi*



Magnus O., *Historia de gentibus septentrionalibus*, Roma 1555

ufficiali), autore della più grande opera relativa al mondo della gastronomia del Rinascimento.

E un secolo prima il Platina nel suo *“De honesta voluptate et valetudine”* liquida questo prodotto con tre righe nelle quali dice che il merluzzo è privo di squame e forse ha preso il nome dal merlo (!) e *“dicono che somigli al luccio e quando cotto si mangia con salsa di senape bianca”*. Il che lascia intendere che il Platina un merluzzo non lo aveva mai visto!

Luigi Messedaglia, sapiente ricercatore veronese, considera il Seicento come il secolo nel quale il baccalà divenne di uso corrente nel nostro paese. Ma *“Le menagier de Paris”*, un trattato trecentesco di morale ed economia domestica composto da un borghese a edificazione della sua giovine sposa, dichiarava, creando ancora maggior confusione, che non si usa il termine merluzzo se non è salato perchè quello fresco si chiama *cabteau*. Il che sottintende un consumo quasi abituale già tre secoli prima.

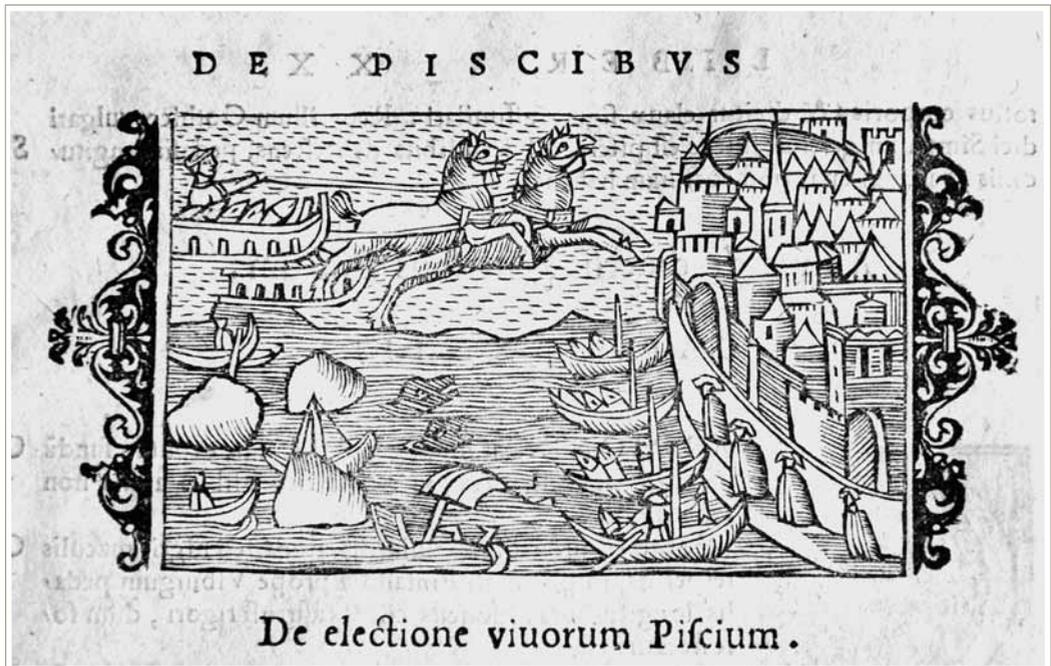
A conferma di ciò, nel 1616, la *“Tariffa del datio della*

stadera di Verona, a moneta veronese”, elenca il pesce *“stochfis”*. Negli archivi ecclesiastici il monastero veronese di Santa Maria degli Angeli evidenzia l'acquisto di cinque libbre di *“stochfis”* alla voce *“spesa fatta in pesse sala’ l'anno 1683”*. E il Convento di San Michele in Campagna, il 30 marzo 1707, acquistò due libbre di *“stochfisso”*.

Ben diffusa era la conoscenza di stoccafisso e baccalà se una nota del 7 marzo 1736 del vicepodestà di Verona, Almorò Barbaro, relativa a *“baccalai e stocfis”* ordina di sorvegliarne la vendita per evitare che la popolazione avesse a consumare prodotti guasti.

Nei ricettari a noi più vicini si incomincia a parlare di baccalà. Nel 1790 il Leonardi scrisse *“L'Apicio Moderno”* e ne diede una ricetta con *“butirro nero”*. Se ne parla poi nel 1829 sul *“Nuovo Cuoco Milanese”* economico; nel 1837 Ippolito Cavalcanti ne scrisse.

Bisogna però arrivare all'Artusi nel 1891 per avere alcune ricette nel suo *“L'arte del mangiare bene e la scien-*



za *in cucina*". Ignora il baccalà alla vicentina e quello mantecato alla veneziana. In una ricetta dice che, fatto così, perde la sua natura "triviale", in un'altra dice che "... non è adatto agli stomachi deboli" ed ancora, parlando di una ricetta, termina dicendo "... strizzategli sopra del limone e mandatelo al suo destino". Per l'Artusi il baccalà fritto trova la "... fine più deplorabile". Per la sua natura di prodotto salato l'Artusi lo mette nella categoria "salumi"!

Ma anche i ricettari "pilastro" della cucina italiana danno ricette di baccalà e stoccafisso: così Ada Boni nel suo *Talismano della Felicità* o Anna Godetti della *Salda* nel suo ricettario del 1967. Perfino Auguste Escoffier, nel suo *Guide Culinaire* ci tramanda circa 20 ricette di baccalà (una sola di stoccafisso), ma si avverte scarsa consuetudine al piatto ed ancor minore apprezzamento.

Questa la storia del prodotto più amato dai Vicentini, la cui ricetta è variamente interpretata, ma solo nei particolari: latte, cipolla, formaggio sono presenti in tutte le ricette. C'è chi discute sulla "sardea", chi dice che non ci

vuole uno spicchio d'aglio, chi non vuole il burro (ma, a dire il vero, ci va dentro tanto di quel latte che un poco di burro non vedo che male possa fare).

Facciamo ora un viaggio attorno a questo baccalà, anzi, per onorare la vicentinità del prodotto, d'ora in poi, quando vogliamo parlare del prodotto che usano i Veneti (stoccafisso) lo scriveremo con una sola c "baccalà".

Ma quando arrivò il baccalà in Europa? In parte ho già risposto. È presumibile verso la fine dell'Impero Romano, insieme all'aringa, portato dagli invasori delle terre del Nord, Normanni, Sassoni, Goti, Danesi, Scandinavi che abitavano i mari più pescosi del mondo, mentre i pescatori del Mediterraneo non osarono più avventurarsi con le loro navi al largo. Già alla fine del '400 il Caboto trovò moltissimo baccalà nei banchi di Terranova, prima che iniziasse quel consumo immenso voluto dal Concilio di Trento.

Com'è questo pesce? Precisiamo che i merluzzi che pesciamo nel Mediterraneo sono tutt'altra cosa e per

dimensione e per bontà delle carni. Il Nostro è il GADUS MORHUA, vive nel nord Atlantico, nel Pacifico, nei mari freddi. Sta bene fra lo 0 ed i 16 gradi al massimo, sta benone fra i 4 ed i 7. Taglia media fra i 50 e gli 80 cm. Nel 1940 ne è stato pescato uno di 24 anni d'età della lunghezza di 179 cm e del peso di 40 Kg. E' fecondissimo, pensate che ogni femmina produce da mezzo milione a nove milioni di uova. Se solo l'uno per cento delle uova arrivasse a maturazione il mare sarebbe pieno di merluzzi. In realtà si calcola che solo un uovo su un milione arrivi a maturazione. Una volta pescato si hanno due possibilità: l'essiccazione e la salatura.

L'essiccazione

Ricordate: a seccarlo non è il sole, anche perché in Norvegia ce n'è poco. Lo secca il freddo. Ciò avviene dove la temperatura è costantemente sotto lo zero, in aria completamente priva di umidità, che provvede a disidratare completamente il merluzzo. Il vento è compagno prezioso di questa operazione. Si ha così lo *stoccafisso*. In Veneto, però, la parola stoccafisso non è usata: noi chiamiamo bacalà quello che tutto il mondo chiama stoccafisso. Virgilio Scapin parla di "eufonia", "*a so' anda, me ga basa, bacala'...*".

La salatura

Sventrati, decapitati e privati di due terzi della loro spina dorsale, i merluzzi vengono salati. L'assorbimento del sale marino impedisce lo sviluppo di batteri della putrefazione e nello stesso tempo permette l'insediamento di altri batteri che determinano la "conservazione" e l'afrore che gli è caratteristico. Questa prima operazione è compiuta a bordo; a terra segue l'impilamento del merluzzo per fare uscire la salamoia e l'acqua. Spazzolato poi del sale in eccesso, è messo ad asciugare in zone climatiche favorevoli, oppure in tunnel di corrente d'aria secca e calda. Si ha così il *bacalà*.

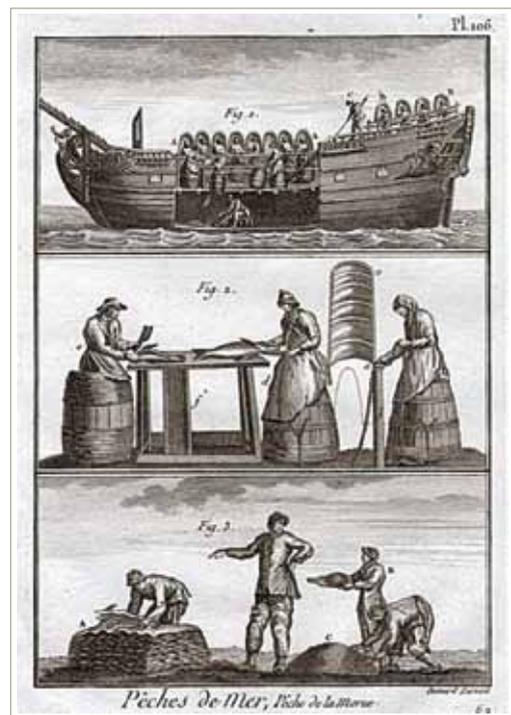
Una curiosità: le lingue e le guance del merluzzo sono stupende e vengono mangiate in loco. Il fegato di merluzzo, che per anni ha tormentato i giovani, ora viene utilizzato per la preparazione di patè alimentari. Le uova sono un'esca formidabile per la pesca delle sardine. E perfino l'industria dei gelati utilizza una proteina del merluzzo, chiamata *Macrozoarces americanus*! Così come, curiosamente, il cosiddetto "latte" di merluzzo (che altro non

è che il liquido seminale) è ingrediente insostituibile nella preparazione di rossetti per labbra...

L'Italia è il maggiore importatore al mondo di stoccafisso: delle 6000 tonnellate circa che sono prodotte ogni anno in Norvegia, ne importiamo circa il 50%. E circa il 90% delle importazioni italiane di stoccafisso viene dalla Norvegia.

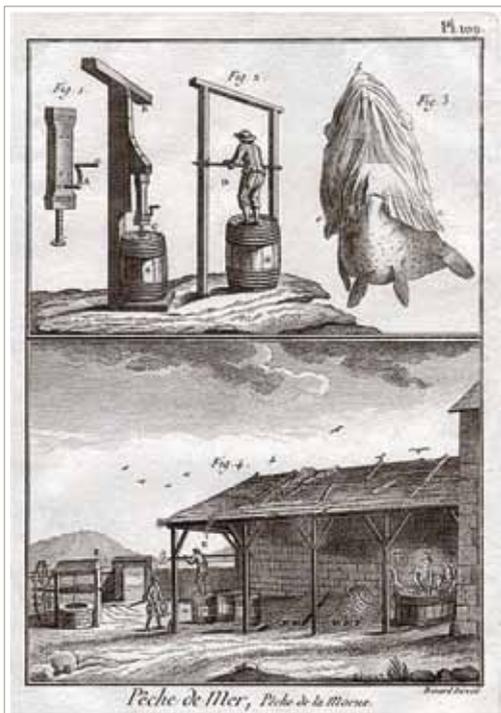
Lo stoccafisso delle Lofoten, quello più ricercato dai Veneti, si divide in 20 classi di qualità, suddivise a loro volta in prima e seconda classe. Ricordiamo, tra i migliori, il Ragno, il Westre Magro, il Westre Demi Magro, il Bremese e l'Olandese.

E, nel Ventennio, il grande consumo di bacalà, anche per la politica autarchica voluta dal Governo, spinse alcuni nostri pescherecci a tentare, nei lontani mari del Nord, la pesca del merluzzo. Nel 1938 tre "piropescherecci" alimentati a carbone, il "Nasello", l'"Orata" ed il "Grongo" della SAPRI (Società Anonima Pesca e Reti Italiane) di San Benedetto del Tronto provarono a raggiungere le acque fra la Groenlandia e Terranova per pescare. Rimasti bloccati dal ghiaccio e, sulla barca, dovettero romperlo



con mazze e martelli, ma riuscirono comunque a pescare con risultati che il Duce pubblicamente lodò, ricevendo gli equipaggi a Palazzo Venezia. Si intendeva proseguire nell'impresa, allora considerata importante, ma la guerra incombeva e tutto si arenò.

Che la diffusione di questo prodotto sia ormai in tutta la cucina italiana è un dato di fatto: rileviamo però diverse intensità di consumo. Nel Nord e Centro sono importanti la Liguria e il Veneto, meno la Toscana e le Marche, mentre il consumo diventa importante in Campania, in Calabria, in Sicilia. Discreto il consumo in Abruzzo e Molise. Nella prefazione a *Osterie d'Italia del 2007 Slow Food* scrive che non c'è da meravigliarsi se lo stoccafisso possa essere considerato un "filo che annoda in longitudine ed in latitudine tutto lo Stivale", cambiando completamente sapore e divenendo l'oggetto di un numero incredibile di feste "gastronomiche" in varie regioni italiane. Senza considerare la profonda attività di sviluppo della conoscenza del prodotto che diverse Confraternite, in campo nazionale, fanno con serate, conferenze, manifestazioni, sagre, festival.



Ricordo la Accademia dello Stoccafisso all'Anconetana, il Comitato per la Sagra del Baccalà di Anchiano (Lucca), l'Associazione "I nuovi sapori della tradizione" di Somma Vesuviana, l'Accademia dello Stoccafisso della Provincia di Imperia (con il loro *brandacujun*) e la nostra Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina, voluta dall'Avv. Benetazzo circa 30 anni or sono, ed ora diretta da Luciano Righi, vetrina sempre più importante dell'orgoglio vicentino di questo piatto. Diverse manifestazioni hanno la Confraternita vicentina come elemento promotore: nel 2007 si è onorato il Querini ripercorrendo, in barca a vela, l'itinerario che lo portò alle Lofoten e, quest'anno, si è compiuto il viaggio di ritorno utilizzando, con un pizzico di goliardia, una fra le vetture italiane più conosciute: una Fiat 500 di color "giallo Confraternita". L'operazione è una fra le tantissime nelle quali la Confraternita pubblicizza il bacalà con convegni, serate gastronomiche, "ospitate" televisive. Importante è l'attribuzione di "ristorante consigliato" a quegli esercizi che preparano il piatto secondo le regole della ricetta tradizionale, scritta a due mani dal Conte Capnist, socio fondatore della Confraternita e Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina e la Signora Franca Periz, gastronomo di fama.

Tornando al discorso generale circa la diffusione del bacalà, si pensa che essa la si debba anche ai monaci conventuali e alle suore che hanno fatto conoscere questo piatto nel mondo dei fedeli, ligi all'osservanza che loro stessi avevano del mangiar di magro e al consumo nelle loro comunità.

Anche la cucina romana ha il bacalà fra i prodotti graditi e la comunità ebraica, ligia all'insieme di regole alimentari disposte da quella religione e inquadrata nella kasherut, ne ha ampliato la diffusione. La Discoteca di Stato ha documenti che testimoniano questa "cucina della memoria" e spiega molte cose sul consumo ebraico del bacalà nel Ghetto di Roma.

Dice Gabriele Mazzetti di Pietralata, riferendo il pensiero di Emanuele Pacifici, figlio del Rabbino Capo di Genova: "Il portico d'Ottavia fa parte del Ghetto sede del mercato de pesce... e la cucina ebraico-romanesca è basata su piatti molto poveri perchè c'è il retroterra di quegli anni in cui la gente è stata chiusa nel ghetto e quindi ha dovuto scervellarsi per tirar fuori un pasto da cose poverissime, come uova e teste di pesci che gli ebrei cercavano anche nei rifiuti dei grandi alberghi, con la scusa che li avrebbe-

ro dati al gatto... Il baccalà veniva mangiato dai cattolici solo il venerdì e negli altri giorni lo si trovava a poco prezzo...". Il Ghetto fu istituito da Papa Paolo IV nel XVI secolo e ci sono testimonianze antiche della diffusione fra gli ebrei del consumo di baccalà.

Crescenzo del Monte, detto il "Gioachino Belli" della Roma ebraica, nacque a Roma nel 1868 in una casa del Ghetto. Scrisse sonetti in giudaico-romanesco nei quali rappresentò, con affettuosa e pungente ironia, gli ebrei romani nel momento di vita nel ghetto. Una di queste recita: "Iere ebbe rizzo, concia e cacciunnelli: oe', baccalà e ciccorria, un filo appena...". E la comunità ebraica diffuse anche nel Veneto il consumo del baccalà, che ha in Vicenza la indiscussa capitale, con un piatto che è di raffinatissima costruzione.

Sulle caratteristiche di questa vivanda ne parla Piovene, nel suo *Viaggio in Italia*: "A coloro che accusano la cucina italiana d'essere elementare rispetto a quella francese, dirò che il baccalà alla vicentina, di qualità sceltissima, battuto a lungo con un martello di legno, messo a bagno 36 ore, tagliato a pezzetti, cosperso di formaggio e soffritto di burro, olio, acciuga e cipolla, cotto poi a fuoco lento, lentissimo, condito ancora di prezzemolo, pepe e latte, è un vero piatto alla francese. Vi bolle a fuoco lento, lentissimo, una civiltà raffinata".

La letteratura ha celebrato il baccalà in diverse occasioni e con diversi scrittori, a iniziare da Francois Rabelais che nel suo *Gargantua e Pantagruel*, pubblicato in Francia fra il 1534 ed il 1562, in un universo ossessionato dal cibo ci fa trovare una serie di piatti fra i quali il baccalà e lo stoccafisso. Anche il Cervantes fa onorare un piatto di baccalà a *Don Chisciotte*, in un giorno di venerdì all'osteria! Perfino il Capitan Fracassa di Teophile Gautier parla di baccalà: l'oste Chirriguirri lo serve dopo averlo trovato "di prima scelta, bianco, di gran gusto, per nulla coriaceo". Prodotto che anche il Santo Padre consuma non solo ogni venerdì di Quaresima, dice questo oste sbruffone, ma anche il sabato e tutti gli altri giorni di magro! Anche la letteratura del verismo, quella francese di fine '800, vede il baccalà presente: Emile Zola, nel suo *Il ventre di Parigi*, parla di una bottega dalla quale uscivano gli "effluvi" di baccalà. E così la Serao, Soffici, Viani, Campana, Silone, fino a Pratolini hanno avuto modo di inserire nei loro testi il baccalà. Ma le pagine migliori sul baccalà sono quelle scritte dai poeti popolari veneti, che in maniera

gustosa e allegra tessono le lodi di un piatto notissimo e popolarissimo.

Ad iniziare dal vicentino Adolfo Giuriato che descrive la preparazione del piatto:

*Done pestelo. Dopo, imbombelo
Caveghe i ossi, leveghe el spin
Tajelo a tochi; po' infarinelo*

...

ed il veneziano Varagnolo conferma

*Me piase el baccalà sia mantecato
E sia in tecia consa' con la sardela*

...

Ma il più grande cantore di questa natura è un severo professore di canto della Cappella Musicale della Patriarcale Basilica di San Marco che, nel 1850, pubblicava un poemetto *El Baccalà - Otave* nel quale descrive in trentatré ottave i diversi modi per preparare questo splendido piatto e le sue virtù terapeutiche:

*Uno loda el bisato, un altro el ton
Quelo porta la rasa e questo el go*

...

*ma in faza de chiunque mi dirò
ch'el pesse, che dev'esser piu' stima'
per tute le raxon, xe el baccalà*

C'era un sentimento di gratitudine verso questo pesce bastone che, nell'assedio del 1849, sfamò i Veneziani. I magazzini della ditta Block, si disse, sfamarono tutti i Veneziani, gatti e "pantegane" compresi! Ancora oggi i vari modi di preparare il baccalà a Venezia sono molto diversificati: *mantecato, in rosada, lessato, in umido, arrosto, in graticola, fritto o in agrodolce, in "baffetta" o con l'inchio', alla cappuccina, fritto nel latte.*

Il capocuoco di Carlo Alberto e di Vittorio Emanuele II pubblicò un *Trattato di cucina pasticceria* nel quale dedica un intero capitolo al merluzzo conservato. Sembra avere una conoscenza sommaria se scrive "Il merluzzo o baccalà, sorta di pesce che si pesca nel mare del Nord...". Resta così assodato che le cucine reali preparavano anche per il Re Galantuomo il popolarissimo baccalà!

Il Pascoli scrive "La sera, quali cebe degli dei! Un piatto di fave, un cibreo di merluzzo".

E se è vero che la politica di esaltazione della famiglia



Acquerello di Luciano Vighy che ritrae il Priore della Confraternita del Bacalà alla Vicentina Scapin e l'Auriga Alfredo Pelle nei mari della Norvegia fra un tripudio di bandiere

(e, di conseguenza, del bacalà) durante il Ventennio, con l'arrivo del senese si ebbe una forte contrazione della domanda, tanto da arrivare al minimo del consumo alla fine degli anni '70, quando mangiare bacalà non era chic e proporre le ricette in ristorante era disdicevole.

Con il finire della Nouvelle Cuisine si ritornò a strizzare l'occhio al bacalà, anche nelle cucine di ristoranti famosi, facendo ritornare di moda non solo i piatti della tradizione, ma nuove interpretazioni, tanto che perfino uno chef norvegese, Terje Ness ha vinto, anni or sono, il *Bocuse d'Or*, prestigioso premio di alta cucina.

Ai giorni nostri si avverte, sempre maggiore, un allontanarsi del piatto dalla cucina casalinga ed un maggior interesse nella ristorazione, nelle preparazioni del pronto, nella vendita di confezioni da supermarket. Nemico di questo piatto è il tempo, non più accettabile per pre-

pararlo in una società che dedica, al nutrimento, non oltre 40 minuti al giorno, ivi compresa la prima colazione che impegna ben 12 minuti! Così la ristorazione è divenuta il punto focale di una richiesta che si mantiene su toni elevati e una offerta che vede i ristoratori impegnati a rispettare i canoni di un piatto che, secondo il poeta Giuriato, deve precisare a

*...quei che dise che i visentini
xe "magnagati" nati e spua'
su, regalemoghe sti boconzini
e alora in estasi i cantara'*

*"Viva dei Berizi
sta rarità
viva la patria
del bacalà"!*

Una piccola nota per quanto riguarda il vino. Un antico detto così recita: “*La cucina mangia la cantina*”. Esiste cioè un legame profondo fra i piatti di una terra e il vino che li accompagna. Nel Vicentino i vini che ben si accordano con questo piatto sono, in definitiva, un rosso e due bianchi: il Tocai della Riviera Berica (ora non lo si può più chiamare così, ma io non demordo...), il Vespaiolo di Breganze e il Durello.

Il primo, di color rosso rubino non intenso, ha giusta gradazione, con leggero sentore di mela cotogna, mentre il Vespaiolo è vino dal sapore fresco e giustamente acidulo, più composto del Durello, una volta molto più allappante di opra e con note di acidità di base. Matrimonio indovinato con la oleosità del piatto.

Termino queste incomplete e superficiali note con una piccola considerazione: è meno strano di quanto non sembri a tutta prima, collegare la storia del mondo a un prodotto. Ma è indubbio che questo pesce che ci viene d'oltremare, a noi che abbiamo oltre 4 mila chilometri di coste, ha lasciato segni indelebili di una presenza che ha accomunato, nel consumo, genti diverse.

Non sempre, però, ha determinato comprensioni e fratellanza: ma questo è di ogni cosa del mondo...

Bibliografia

- Accademia Italiana della Cucina, *Atti dell'incontro di studio Vicenza e la tradizione del baccalà 5/11/2001*



Disegno promozionale satirico, 1916

- *L'arte del baccalà e stoccafisso*, Milano 1999
- *Baccalà*, a cura di Amedeo Sandri, Vicenza 2006
- Birri F. Coco C., *Nel segno del baccalà*, Venezia 1997
- Brevetti B., *Stoccafissando: Storia d'amore anconetana*, Accademia dello stoccafisso all'anconetana
- Bruni L., *Stoccafisso e baccalà*, Sant'Arcangelo di Romagna, 2000
- Buonassisi Torre, *Stoccafisso e baccalà*, Sant'Arcangelo di Romagna, 1988
- Castellucci L., *Merluzzo, stoccafisso e baccalà*, Firenze 1996
- *I Cavalieri del baccalà*, a cura di Gabriella Candia, Vicenza, 1999
- Cerini di Castegnate L., *Grande libro del Baccalà*, Sant'Arcangelo di Romagna, 2008
- Cerini di Castegnate L., *Il libro del baccalà*, Milano 1986
- Cesco da Santa Bona, *Il baccalà nelle usanze del Veneto e del Trentino*, Trento
- Comunità di Anchiano, *Argento sul baccalà*, Lucca 1994
- Comunità di Anchiano, *30 volte baccalà*, Lucca 1999
- Crosato F., *Cibi devozionali e propiziatori*, Trento 2001
- D'Onofrio C., *Il Signor baccalà e Mister Stoccafisso*, Rozzano (MI) 1998 All. a "Il libro di casa"
- Fabris O., *I misteri del ragno*, Vicenza, 2011
- Givinzano R. R., *Lo stoccafisso fra storia leggenda e tradizione*, Cittanova 2001
- Kurlansky M., *Il merluzzo*, Milano, 1999
- Lorenzi A., *Il baccalà alla vicentina e analisi dei grassi*, Tesi di laurea, Università degli Studi di Scienze gastronomiche Pollenzo, 2005
- Parlato A., *Sua Maestà il baccalà*, Napoli, 2007
- Plet L., *El baccalà*, Milano, 1998
- Rorato G., *Baccalà e stoccafisso all'italiana*, Vittorio Veneto (TV) 2006
- Rorato G., *Il baccalà dei Veneziani*, Treviso, 2001
- Santini A., *Venerdì baccalà e ceci*, Lucca, 1997
- *Stoccafisso e baccalà*, a cura di Franco Favaretto, Vicenza, 2010
- *Sulle orme di Piero Querini*, a cura di Helge A. Wold e Hein B. Bjerck, Rost, 1998
- Vazquez Montalban M., *Riflessioni di Robinson davanti a 120 baccalà*, Milano, 2000
- *Zafferano Magazine*, Marzo 2009



In questa tavola dell'Opera di m. Bartolomeo Scappi (1596) si vede, in basso a sinistra, un mastello con il pesce in ammollo

Intervista a Ermanno Tagliapietra, importatore di baccalà e stoccafisso dai mari del Nord

di Alessia Scarparolo



La famiglia Tagliapietra

Qual'è la storia della sua azienda?

L'azienda, che ormai è alla terza generazione, è stata fondata da mio padre. Purtroppo ho dovuto iniziare a lavorare molto presto perchè c'erano delle difficoltà in famiglia e il lavoro che non decollava. Oggi, sono quasi 47 anni che sono nel settore. Siamo nati col pesce fresco, poi ci siamo allargati con lo stoccafisso, il baccalà salato, il salmone, il pesce congelato... ma lo stoccafisso rappresenta per noi il prodotto di maggior interesse, dove mettiamo tutta la passione della ricerca, perchè non è un prodotto facile. Questo pesce ce lo fornisce la natura e l'uomo può intervenire in certe fasi per aiutare la natura a fare un buon prodotto, ma può anche influire in modo negativo, specie nella fase della produzione. Se non si adopera una materia prima buona, se il pesce non è fresco, pescato in una data maniera, tirato a bordo delle barche, sgozzato subito... c'è tutta una serie di operazioni da fare che determinano la buona qualità del prodotto, nonostante poi sia il vento del nord a plasmare il pesce, a trasformarlo. La nostra azienda sta cercando di cambiare l'immagine di un prodotto che è considerato vecchio. Cerchiamo di dargli un'immagine fresca, nuova, adatta alle giovani generazioni. Se una volta il baccalà risolveva i problemi alimentari dell'epoca, oggi sappiamo che fa bene alla salute, è ricco di proteine, di sali e di omega 3, è leggero e magro. Ha tutte le caratteristiche per entrare di diritto in quella che può essere una dieta mediterranea, una dieta molto leggera e bilanciata.

Qual'è la situazione dell'importazione e vendita dello stoccafisso?





L'essiccazione dei merluzzi in Norvegia

L'Italia importa quasi oltre l'85% di tutta la produzione che avviene in Norvegia nelle Lofoten. La produzione dello stoccafisso avviene oggi solo nelle Lofoten. Prima si produceva anche in Islanda, fino a una trentina di anni fa, ma lì non c'erano le condizioni ideali per poter fare una buona materia prima. Nelle Lofoten, invece, c'è un mix tra temperatura, pesca e incontro del pesce che permette di ottenere un buon prodotto. La Nigeria importa il pesce di minor pregio, quello con dei difetti. Poi vengono Croazia e Slovenia, che in pratica sono zone di influenza dell'antica Repubblica Veneta, dove permane la tradizione del baccalà mantecato, che è un piatto tipico veneziano. Qualcosa si sta aprendo in America, dove la richiesta viene dai nostri connazionali che lì sono emigrati portando con sé le nostre tradizioni culinarie. Il baccalà mantecato, così come quello alla vicentina, fanno parte a pieno titolo della nostra tradizione culinaria, pur non essendo prodotti con un pesce pescato nel Mediterraneo. Lo stoccafisso, in Italia, viene consumato

maggiormente in Campania, a Napoli. Lì sono abituati a una tradizione differente. Il prodotto secco non si trova nei negozi, ma si trova solo il prodotto ammollato, che però ha perso le caratteristiche del pesce come lo identifichiamo noi Veneti. Da noi viene battuto, messo a bagno tre giorni e poi cucinato. In Campania non viene battuto, per cui ha un ammollo più laborioso, durante il quale perde alcune proprietà organolettiche, che in pratica vengono disperse nell'acqua. Subito dopo la Campania viene il Veneto, la patria dei pesci magri, che però adesso si sta aprendo anche ai pesci grassi. La differenza tra pesci magri e pesci grassi dipende dal momento della pesca. Il pesce migra alle Lofoten per riprodursi, ritorna quindi ogni anno a depositare le uova dove è nato, dove ci sono le condizioni ottimali perché la riproduzione abbia successo. Naturalmente quando arriva alle Lofoten ha le uova ancora piccole dentro di sé, per cui il pesce è ancora bello grasso, perché strada facendo si è fermato anche a mangiare le aringhe. Se



viene pescato in questo momento le uova sono piccole e il pesce è grasso. Man mano che la pesca va avanti le uova cominciano a crescere, prendono spazio nell'animale e il pesce non mangia più come prima, è stanco, non si muove e diventa magro. Le selezioni di pesci grassi sono normalmente mandate al Sud, ma adesso anche noi Veneti incominciamo ad apprezzarle. "Grasso" per modo di dire, nel senso di pesce con più carne. Il pesce magro, inoltre, si asciuga più facilmente del pesce grasso. La carne risulta pertanto più compatta, più bianca, più facile per la battitura. Caratteristiche che sono state apprezzate nei secoli dal Veneto, secondo me non tanto a ragione, perchè potendo mangiare l'uno e l'altro si riscontra che il grasso ha una carne più saporita.

Ritornando al consumo dello stoccafisso in Italia, ci sono delle enclaves a Messina, a Reggio Calabria e a Genova. C'è da notare che i posti di maggior consumo corrispondono ai porti. In passato le navi a vapore arrivavano a Genova con tutta la produzione di stoccafisso,

che veniva stoccata nel porto e distribuita nel resto d'Italia. Poi ci sono Napoli e Venezia. Da notare che un tempo la distribuzione veniva fatta via mare. I porti erano i punti dove il prodotto veniva subito conosciuto. Dai porti il prodotto entrava nell'entroterra, fino ai colli, come qui da noi a Vicenza. La Croazia era molto ricca di porti e Venezia non aveva difficoltà a portarvelo. Ancona è un altro posto di consumo, lì c'è addirittura una selezione che si chiama Westre Ancona perchè veniva fatta esclusivamente per Ancona. È un pesce grasso e lì viene venduto già ammollato. Le selezioni del pesce sono 17 o 18, ogni selezione ha un suo nome, che può derivare da dove veniva destinato. Ad esempio c'è una qualità Olandese, una Bremese, destinata alla Germania, una Grand Première e una Westre Petite destinate alla Francia. In Italia lo stoccafisso ha avuto un successo enorme, perchè con l'avvento dei venerdì di magro dava la possibilità di prepararlo in molti modi diversi. C'era tanta polenta da accompagnare, bastava trovare il



prodotto che andava in “tocio”. Nel Nord Europa, dove il baccalà in passato era una moneta di scambio, ora ha perso mercato.

Come è cambiato l'utilizzo del baccalà nel corso del tempo?

Una volta il baccalà veniva consumato almeno una volta alla settimana, specie durante il Natale e la Quaresima. Veniva inserito volentieri nelle tradizioni un po' anche per variare la dieta. Inizialmente si produceva solo pesce secco o salato, poi anche congelato. Adesso si esporta anche pesce fresco, in tutto il mondo. Quindi il prezzo, che una volta veniva determinato solo dall'andamento della vendita del pesce salato o secco, ha avuto un totale cambiamento. Ora è l'industria alimentare a determinare il prezzo, che si è notevolmente elevato, anche perché la pesca non è indiscriminata, ma è contingentata. Ogni barca ha un contingente: in base alla sua stazza e al nu-

mero degli occupanti le viene concesso un quantitativo di pesce da pescare e finito quello si deve fermare. Questo è uno dei massimi esempi di gestione delle risorse del mare. Ogni anno vengono eseguiti dei test di pesca per capire se ci sono le risorse e di che tipo e di conseguenza vengono determinati i quantitativi di pesca e i prezzi minimi. In Norvegia non c'è il libero mercato, ma è un mercato di garanzia che deve garantire la vita ai pescatori e agli agricoltori. Tutti i loro prodotti vengono contingentati o salvati con dei prezzi minimi. Nel resto d'Europa vige il libero mercato: domanda e offerta fanno il prezzo, in Norvegia no. Se un pescatore norvegese, che può pescare una certa quantità di pesce, per esempio, si ammalasse, invece di perdere il proprio guadagno perché non può andare a pescare, potrebbe vendere una parte della propria quota a un altro pescatore.

Secondo lei l'importazione è aumentata o calata negli ultimi anni?

Negli ultimi anni l'importazione è abbastanza stabile, ma c'è stato un calo rispetto al passato. Dal dopoguerra ad oggi stiamo consumando circa un quinto di quello che consumavamo prima della guerra.

Perché?

In primo luogo per il prezzo che funge da deterrente per un certo tipo di clientela, ma influisce anche la preparazione. Chi ama cucinare, sa che lo stoccafisso ha una lunga preparazione. Prima va messo a bagno, poi comincia a emettere il suo caratteristico odore, quindi c'è la corsa a nascondere nei magazzini, nei garage... niente di più sbagliato, perchè bisogna tenerlo in frigorifero, altrimenti la carica batterica aumenta e il pesce si compromette. Dopo 3 giorni di ammollo si incomincia la preparazione del piatto, che può durare un'oretta se lo si fa mantecato, o mezzora se lo si mangia "conso", come diciamo noi Veneti, ossia condito in insalata. Invece se lo si fa alla Vicentina ci vogliono 3-4 ore di cottura. E chi fa questi lavori oggi? Le nonne, le mamme, gente di una certa età, tenutarie oggi di una certa tradizione culinaria. Anche perchè le nuove generazioni, soprattutto le donne che lavorano, non hanno il tempo per seguire queste preparazioni, ma cercano piuttosto di trovare dei prodotti che abbiano una materia prima più facile da preparare. Questo è un po' lo sforzo della nostra azienda. Abbiamo il classico, ossia lo stoccafisso battuto alla veneta, adatto alla preparazione classica, poi il prodotto già ammollato o dissalato, pronto in poche ore, e quello cotto al vapore, pronto per essere subito utilizzato. Cerchiamo di andare incontro alle nuove generazioni, senza far perdere la bellezza di mangiare un prodotto che ha tutte le caratteristiche di bontà, non ha additivi, viene appeso fuori... in primo luogo è la natura che lo fa, non siamo noi. È il pesce più naturale che viene pescato nei mari del Nord, che sono incontaminati. Si pensi che le Lofoten, grandi quanto il Veneto, hanno circa ventimila abitanti.

Lei nota un maggior successo dei prodotti semilavorati?

Sì, hanno successo i semilavorati e i già-pronti. Il segreto è scegliere prodotti di fascia intermedia.

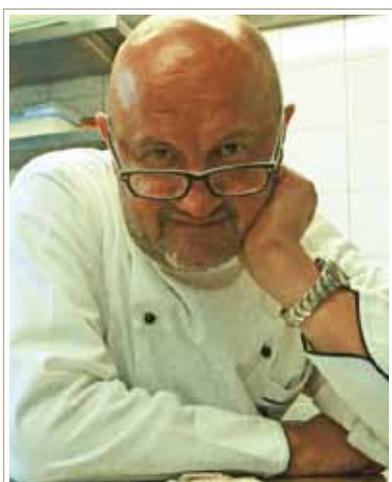
Noi siamo promotori del Festival del baccalà, quest'anno arrivato alla quarta edizione, che coinvolge Trentino,

Veneto e Friuli Venezia Giulia in una gara di nuove ricette. Ogni ristorante propone una serata con tre ricette: un antipasto, un primo e un secondo. Il pubblico sceglie il piatto che ritiene il più valido sotto il punto di vista della presentazione della ricetta e questo viene portato in giuria, fino a una selezione finale in cui ci sono 6 ristoranti, con una giuria di cuochi professionisti che sceglie il piatto vincitore. È un modo per fare ri-innamorare la gente del prodotto, può essere l'inizio del provarlo a casa. Tanti giovani vengono nel mio negozio a comprare il baccalà per cimentarsi in nuove ricette. Lo stoccafisso si abbina con tutto, un ristorante ha perfino fatto un gelato, non c'è freno alla fantasia... basta provare!



Viaggio nella mente di uno chef alla ricerca del piatto perfetto

di Renato Rizzardi



Renato Rizzardi

Una delle domande che più frequentemente il cliente mi pone è: "Renato, ma come fa a creare questi piatti incredibili?"

La risposta non è mai univoca. Alle volte mi sveglio nel cuore della notte gridando "eureka eureka!" e il piatto che riposava nel limbo dei miei sogni alla fine è diventato realtà. Altre volte credo di essere San Paolo sulla via di Damasco e all'improvviso il piatto tanto desiderato prende vita. Però, la maggior parte delle volte, decido di utilizzare un ingrediente e incomincio lo studio.

Ecco a Voi:

Viaggio nella mente di uno chef alla ricerca del piatto perfetto

Oggi decido di utilizzare in modo diverso dal solito lo stoccafisso.

Mamma quanto è brutto questo pesce bastone, così duro, legnoso, in apparenza inappetibile!

Però, "ogni scarrafone è bello a mamma soja" e un bravo cuoco sa prevedere il volo che questa farfalla potrà spiccare quando da bruco diventerà crisalide e poi...

Da anni lavoro lo stoccafisso nelle maniere classiche, ottenendo un ottimo baccalà alla vicentina o un succulento baccalà mantecato, ma questa volta voglio qualcosa di diverso, proverò con una olio-cottura sottovuoto e a bassa temperatura. Voglio estrarre dal pesce tutti i suoi elementi aromatici, rendere la carne gustosa e morbida. La scintilla non è ancora diventata fiamma, ma il fuocherello inizia ad ardere.

Intanto eccoci alle prese con la scelta dello stoccafisso. Regola numero uno: avere un ottimo fornitore. Sembra una sciocchezza, ma alle volte mi fanno un po' sorride-





re quegli chef che sembrano essere tutto il giorno in giro per mercati, negozi, botteghe, produttori. All'inizio, certo, ti devi dannare a litigare, rimandare al mittente, farti fregare, ma con il passare degli anni impari a scremare i tuoi fornitori e ad avere sempre il meglio da loro.

Il mio fornitore di stoccafisso mi conosce bene e non mi ha mai buggerato. Qualità ragno, bello con le fibre giuste, colore giusto e conservato sottovuoto, così non si rovina.

Lo lascio in ammollo in acqua fredda e spesso cambiata: fino a qui rispettiamo la procedura classica. Potrei ammollo sottovuoto, ma da precedenti esperienze ho potuto notare che la calma è la virtù dei forti; veglierò sul bagnetto del mio pesce fino a che la quantità di acqua assorbita sia sufficiente ad ammorbidire a mio piacimento le fibre essiccate al vento e al sole del Nord Europa.

Finalmente, dopo 4 giorni, ho ottenuto la prima parte del risultato desiderato. Adesso devo dedicarmi al compito più difficile: come lo cucino?, come trasformo questo bruco in un piatto appetibile, gustoso e profumato?

Asciugo bene il pesce, libero i filetti dalle parti di scarto, pelle e lisca, e lo metto in sottovuoto con spezie, olio d'oliva, sale e alloro.

Lascio riposare una notte e poi lo faccio cucinare nel roner a 80° per otto ore, bassa temperatura per lungo tempo e voilà il gioco è fatto: le fibre si sono ammorbidite, i collageni si sono sciolti arricchendo con i loro umori l'olio di cottura, le spezie cedono i loro intriganti profumi.

Finita la cottura, lascio riposare e maturare il pesce per una settimana, la fibra assorbe l'olio di marinatura e si rilassa ancora di più e, cosa molto importante, io ho il tempo di pensare a cosa abbinare a questo prodotto appena creato.

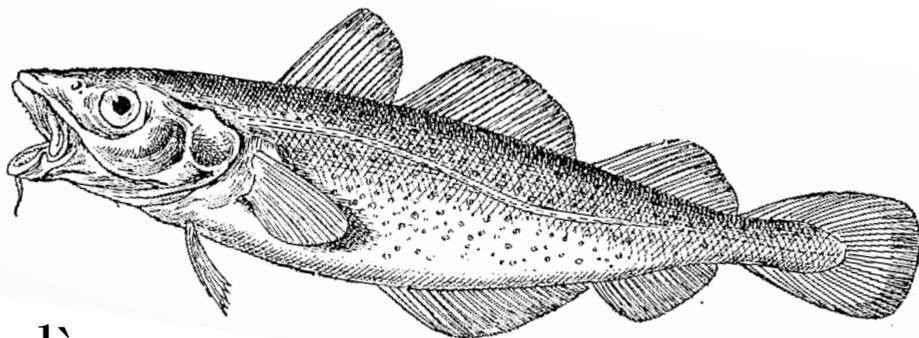
La fiammella diventa fuocherello.

Bene, finalmente assaggio il risultato della cottura. Sono sorpreso e contento: la polpa risulta tenera, consistente alla masticatura, gustosa. Ho deciso! Abbino al baccalà un cous-cous di verdure estive: peperoni, zucchine, pomodoro fresco, cetriolo. Lo guarnisco con delle

olive di Taggia denocciolate e lasciate seccare in forno. Manca ancora un ingrediente: qualcosa di secco per un pesce che era secco. Trovato! Dei pomodorini ciliegia lasciati essiccare. Infine, condisco con la salsina ottenuta emulsionando l'olio con i liquidi di cottura ottenuti dal baccalà stesso. Voilà, il gioco è fatto! La ricetta è giunta al capolinea... la farfalla prende il volo.

Nato nel 1961, **Renato Rizzardi** si appassiona alla cucina fin da giovanissimo (a 14 anni, d'estate va a lavorare in un albergo di montagna), diventa geometra nel 1979 e, fedele al suo sentire, si iscrive alla scuola alberghiera di Recoaro. Iniziano gli approfondimenti professionali alla Bulesca di Rubano (Pd), in villaggi vacanze (Valtur in Grecia), fino ad arrivare in un locale, il San Domenico di Imola, che ha lasciato il segno di una cucina di grande validità in campo nazionale e che ancora è fra i massimi della nostra ristorazione. Momento di grande svolta professionale che ha lasciato tracce indelebili nella sua concezione della cucina, anche per le continue frequentazioni con il top italiano del settore (Gualtiero Marchesi, Anni Feolde dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, Aimo e Nadia di Milano). La sua preparazione prosegue con un periodo al Pappagallo di Bologna. Determinante nella vita professionale di Rizzardi è stato il periodo al Ristorante Donatello di San Francisco (USA), dove dall'iniziale lavoro di chef consulente passa ai fornelli divenendo Executive Chef, ricevendo, nel 1985, il premio di "Master Chef of California". Il ritorno in Italia lo vede all'Antico Brolo di Padova, locale in auge, fino al 1991, quando inizia la sua attività ai fornelli alla Locanda di Piero a Montecchio Precalcino, come chef proprietario (in seguito socio di Sergio Olivetti, sommelier che collabora nel ristorante). Ha ottenuto i grandi premi nel suo settore: stella Michelin, voto di 16/20 dalla Guida de L'espresso, voti eccellenti dal Gambero Rosso, dalla Guida Veronelli, partecipazione all'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe. È uno fra i pochissimi italiani a far parte dell'associazione dei panificatori Richemont.

La sua cucina coniuga la tradizione locale con la creatività nel rispetto di sapori primari conservati e nella felice intuizione di un gusto che solo il talento può esprimere a questi livelli.



Il Baccalà e il gioco degli abbinamenti

di Gianpaolo Giacobbo

Il Baccalà così come è inteso nel Vicentino, ossia lo stoccafisso ammollato, è senza dubbio uno dei piatti più intriganti e versatili della cucina veneta. Un piatto che porta con sé la mescolanza di più culture.

È piatto che parla della nostra storia di navigatori, di scopritori e che unisce le popolazioni del nord Europa a quelle venete. Ogni volta che ci troviamo di fronte ad una preparazione a base di stoccafisso è inevitabile che la nostra mente per un attimo si perda su ciò che questo piatto rappresenta. La sua conservazione, attraverso la salatura ed essiccazione al vento, ci dona un prodotto dai sentori intensi dove l'aspetto sapido è predominante e la concentrazione delle fibre sviluppa una tessitura tutta particolare che poi si adatta alle preparazioni cui è sottoposta.

È da qui che si scatena tutto il fascino per questo meraviglioso piatto, la sua plasticità, la sua capacità di sapersi integrare e adattare alle innumerevoli variabili che ruotano attorno ad esso. Scegliere un vino o meglio, pensarne uno solo è limitativo, il baccalà ci consente di esprimere, attraverso il divertente gioco degli abbinamenti più svariati, una sorta di rincorsa tra piatto e tipologie di vini.

Quando ci viene chiesto di abbinare un cibo ad un vino, spesso ci si sforza di pensare ad un abbinamento unico capace di valorizzare le caratteristiche del piatto alla ricerca del cosiddetto abbinamento perfetto. In questo tipo di atteggiamento però si perde l'occasione di poter "surfare", perdonate il termine, tra le sensa-

zioni organolettiche del piatto. Intendo dire che, deve rimanere, da parte di chi si trova a tavola, il piacere del gioco, creando l'opportunità al piatto di imporsi sul vino e viceversa.

Dal momento che stiamo parlando di un pesce, il merluzzo artico norvegese, sarebbe facile quindi pensare ad un vino bianco e questo potrebbe andare anche bene, ma ci sono molte altre opportunità che si aprono. Cerchiamo di fare chiarezza ed andare più nel dettaglio. Al momento dell'antipasto, del buffet in piedi o all'aperitivo molto spesso ci vengono serviti splendidi crostoni di pane grigliato con una gentile spalmata di cremoso baccalà mantecato, una lavorazione dello stoccafisso sbollentato da prima e quindi mantecato con olio d'oliva, o burro, aglio e prezzemolo.

Una preparazione dall'indiscussa piacevolezza capace di tenere sotto scacco anche i palati più esigenti, capace di far dimenticare la cucina molecolare o minimalista lasciandoci l'orgoglio della tradizione. Una volta addentato il croccante pane, meglio se casereccio, ed invasi da un'esplosione di cremosa salinità addolcita dalla mantecatura, il nostro palato è desideroso di un vino che possa essere capace di ristabilire l'equilibrio in bocca per prepararci al successivo boccone.

È il momento di un Durello metodo classico. Il Durello è un vino figlio delle colline vicentine e veronesi. La Durella è l'uva tipica dei Monti Lessini, il nome deriva dalla sua acidità spiccata che lo rende molto adatto alla spumantizzazione. Storicamente era un'uva ricer-

La Garganega nell'Ampelografia di Viala e Vermorel



J. Vermeil



Imp. P. CHAMPENOIS, Paris

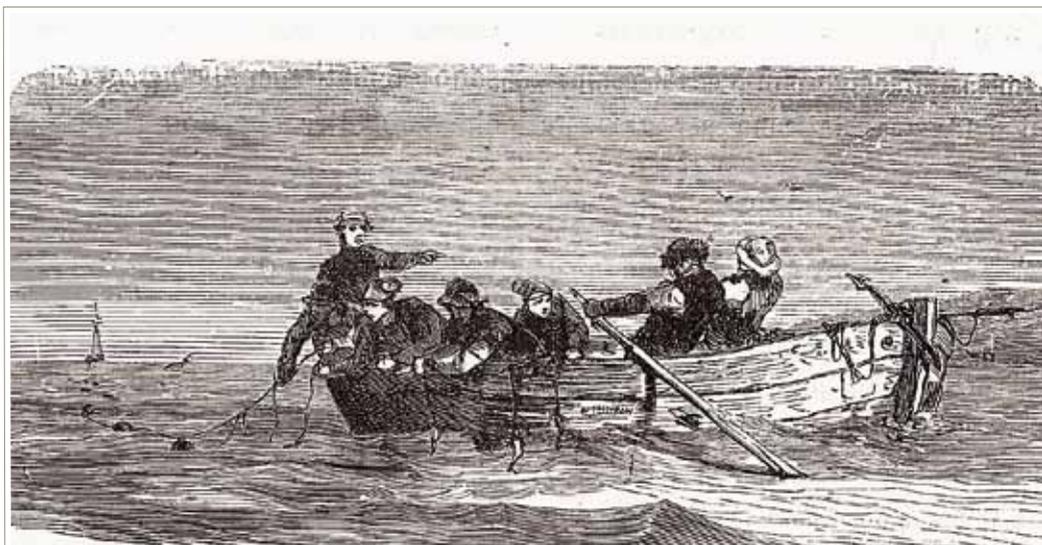


Fig. 214. Pesca del merluzzo colle lenze.

cata ed utilizzata per il taglio delle uve “grasse” della pianura. Anche nella versione spumantizzata quindi il Durello mantiene quella tensione caratteristica che ne fa uno spumante dal carattere unico.

Nel caso dell’abbinamento con il baccalà mantecato, lo spumante dei Lessini riesce ad avere un ruolo fondamentale. L’azione meccanica della bollicina aiuta le parti grasse del piatto ad elevarsi sul palato, l’acidità e la sapidità del vino svolgono una vera e propria azione detergente lasciando poi una delicata aromaticità ed il palato pronto al successivo passo. La versatilità del Durello permetterebbe di essere il perfetto compagno di tavola a tutto pasto per fermarsi però poco prima del dessert.

La ricetta tradizionale del baccalà alla vicentina ci offre un piatto piuttosto complesso dove gli elementi che entrano in gioco sono molteplici. Una commistione di sensazioni che partono dalla morbidezza della lunga cottura da cui emerge una forza salina

importante, succulenta e cremosa unita alla sensazione lattica dovuta in parte al ruolo del latte utilizzato per la cottura e in parte dalla presenza del formaggio grana grattugiato, il baccalà della ricetta tradizionale vicentina ci mette sul piatto un bel po’ di sensazioni da gestire. Servirà quindi un vino che abbia forza ed incisione, ma che sia capace anche di rispettare tutta la complessità di questo piatto. Quando si accennava in precedenza al piacere di poter scegliere un vino che sappia dimostrarsi a tratti arrendevole nei confronti del piatto, ci risulta facile intuire ora che la scelta di un vino bianco dai toni delicati come un Gambellara, un vino asciutto armonico a base di Garganega, sarebbe in grado di gestire il piatto, ma anche di sapersi fare da parte al momento giusto per consentire l’avanzata delle sensazioni organolettiche del baccalà nella seconda parte del palato. Certo che se lo stesso Gambellara avesse subito un affinamento anche non troppo lungo in botti di legno sarebbe dotato di quella forza e di

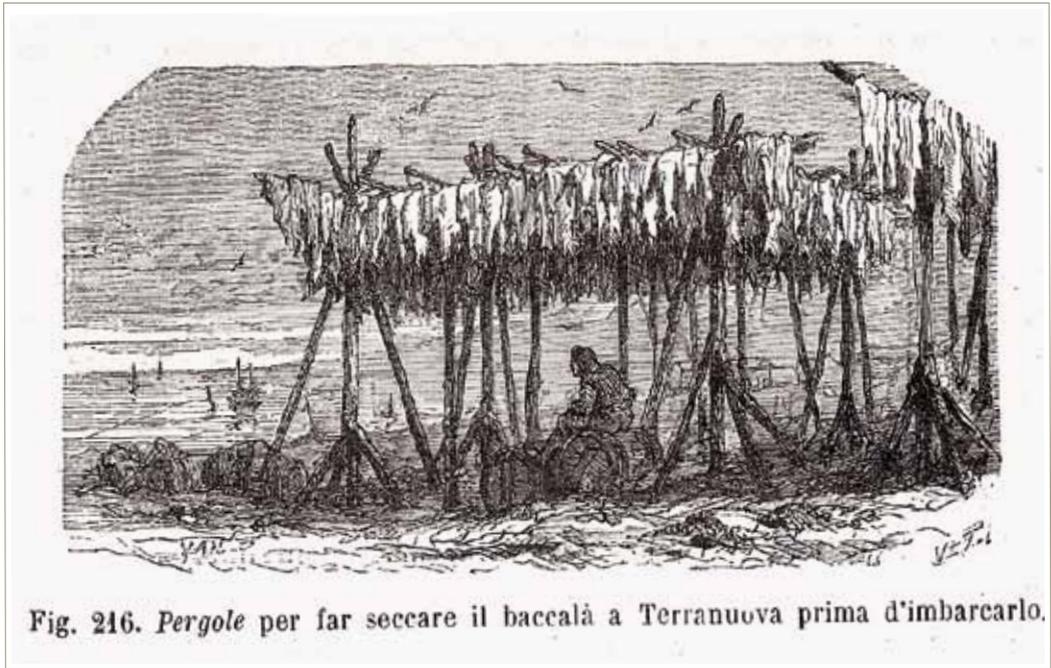


Fig. 216. Pergole per far seccare il baccalà a Terranuova prima d'imbarcarlo.

quella suadanza leggermente tannica donata dal rovere, capace di gestire con maggior autorevolezza un boccone dai tratti così sfaccettati.

Da qui inizia il fantastico gioco della rincorsa tra piatto e bicchiere in cui un vino rosso non poteva mancare. Dovendo scegliere un vino rosso, la scelta territoriale risulta piuttosto semplice e il baccalà alla vicentina ci mostra il fianco facendoci optare per un Tai Rosso dei Colli Berici, una scelta fin troppo facile. Ci serve un Tai rosso vinificato in modo da conservarne la freschezza e la delicata tannicità, senza quindi che il vino possa sovrastare il piatto. Una vinificazione in acciaio delicata, sono molti gli interpreti di questo vitigno unico dei Colli Berici capaci di riuscire ad ottenere un vino che conservi nel contempo semplicità di beva e personalità.

Il baccalà con pomodori e patate, una ricetta dai lineamenti più mediterranei proposta anche in qualche ristorante locale come baccalà in umido, si potrebbe

affiancare ad una grande Barbera giovane, concedetemi questa licenza fuori territorio, ma il richiamo è troppo forte. Tornando a noi un cabernet o un merlot delle colline di Breganze giovani potrebbero giocare lo stesso ruolo chiaramente con minor incisione rispetto al vino piemontese. Ma le sorprese non finiscono qui, il Baccalà sembra voler richiamare alla memoria gli abbinamenti anche i più esotici per cui nel gioco qualche bel rischio possiamo prendercelo. Così con il Baccalà alla vicentina ci piace immaginare un Manzanilla, uno Jerez molto delicato secco asciutto dotato di freschezza e salinità difficile da reperire data appunto la sua delicatezza, una stranezza che potrebbe rappresentare la storia di un amore mai nato.



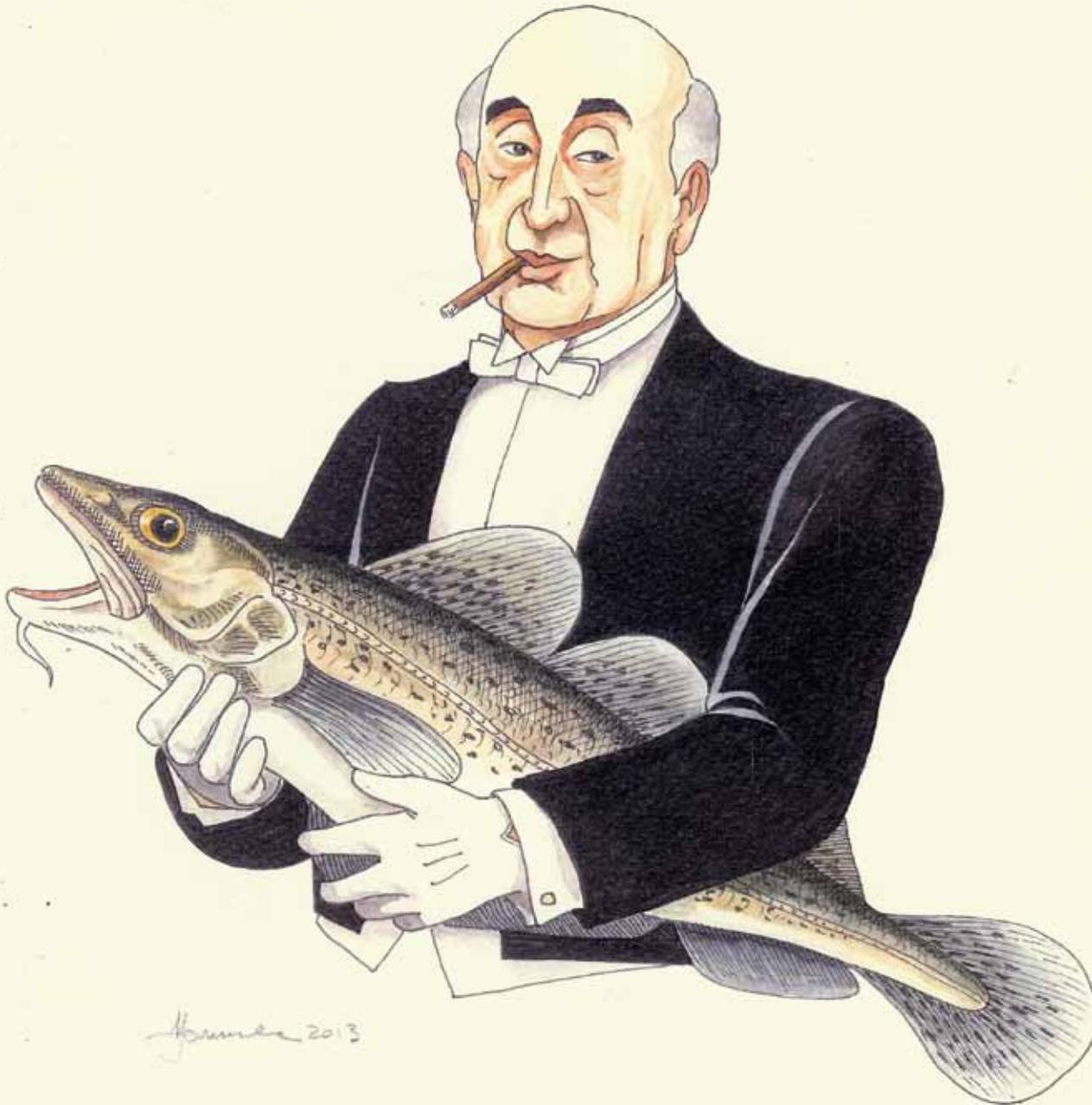
La Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina

Venne fondata a Sandrigo nel 1987 su iniziativa dell'avv. Michele Benetazzo. Scopo del sodalizio è quello di difendere, conservare e promuovere il piatto tipico vicentino e, più in generale, di incoraggiare la cultura gastronomica locale e il turismo ad essa legato. La cerimonia di investitura vede protagonisti, oltre a Benetazzo, i primi dieci confratelli, tra i quali lo scrittore vicentino Virgilio Scapin che viene subito nominato Gran Maestro (Priore). Tutti ricevono i simboli dall'appartenenza alla Confraternita del Bacalà: la cappa in velluto bruno-argenteo che simboleggia le squame del merluzzo, la mantellina gialla, colore della polenta, e il collare con il medaglione riproducente il logo della Venerabile Confraternita. Nel 1989 viene promossa a Sandrigo la prima Festa del Bacalà alla Vicentina, che si ripeterà poi ogni anno. Per due giorni il protagonista assoluto è lo stoccafisso, giunto dalla Norvegia e cotto dai migliori ristoratori della zona, che ne distribuiscono migliaia di porzioni nei vari padiglioni allestiti in Piazza.

Nel corso degli anni la Confraternita ha raggiunto vari obiettivi, tra cui la stesura della ricetta doc del Bacalà alla Vicentina, il conferimento di attestati ai ristoratori che si impegnano a servire con continuità il piatto tipico locale, lo stringere rapporti con altre regioni italiane che hanno tradizioni culinarie legate allo stoccafisso e lo studio della storia della pesca e dell'uso del merluzzo nel corso dei secoli. Ne sono scaturite varie e interessanti iniziative, tra cui le Giornate Italo - Norvegesi, con mostre e convegni sul bacalà, oltre che la pubblicazione di numerosi libri sull'argomento e l'organizzazione di viaggi alle isole Lofoten.



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Vigevano e della Lomellina



Un cuoco gentiluomo
Livio Cerini di Castegnate

26 giugno 2013

Il prof. Pierluigi Lovo ci ha lasciati

di Mario Pavan



Ci ha lasciati il prof. Pierluigi Lovo, un uomo semplice e generoso. Rare virtù di questi tempi. Amante di Vicenza e del Veneto in generale, con la sua Serenissima Repubblica dei tempi gloriosi nel cuore. Egli è stato l'intrepido fondatore del periodico *"Trapeare Fare e Brigare"* e presidente dell'associazione Noi Veneti.

La sua è stata una vita di idee e di un impegno alacre, nonostante il male l'avesse colpito negli ultimi anni. È stato apprezzato collaboratore de *"Il Giornale di Vicenza"* e de *"Il Gazzettino"* e di *"Sport Vicenza"*.

Lovo era pure appassionato conoscitore e studioso di enogastronomia, sommelier e sapeva tutto di cose vicentine: la sua produzione libraria, sia in prosa che in poesia, conta oltre venti opere.

Negli ultimi anni è stato più volte gradito e apprezzato ospite alla *"nostra"* Biblioteca Internazionale *"La Vigna"*, con conferenze mirabili e sapienti sui vecchi caffè e osterie vicentine, senza tralasciare i negozi alimentari d'un tempo, moltissimi dei quali oggi del tutto scomparsi.

Di lui restano pure le raccolte scritte su tanti testi dei vini di casa nostra. Fondamentali restano i suoi preziosi lavori sulle grappe e i grappaioli veneti e vicentini e soprattutto il volume *"Bere e mangiare nel Vicentino"*. Testi che egli stesso curava e nei quali coinvolgeva alcuni dei suoi più veri amici. E a lui molti appassionati di cucina e di vini si sono ispirati, attingendo abbondantemente alle sue opere.

Uomo appassionato d'arte e pittore egli stesso, Lovo è stato dirigente scolastico dopo un lungo periodo di insegnamento di lingua inglese alla scuola media.

Ottenne pure alcuni premi assai significativi in ambito letterario e pittorico, ma egli non fece mai sfoggio di tutto questo. Il suo ultimo libro di poesie di due anni fa, che raccoglieva anche altri volumetti precedenti, *"Neve sulla sabbia"* stampato per i tipi dell'Editrice Veneta, racconta la voglia di continuare un impegno a tutto tondo, cominciato nel '68 e mai andato in soffitta.

Anche nei suoi articoli, sempre attesi e apprezzati dai lettori, pubblicati dalla rivista mensile *"Realtà Vicentina"*, Lovo ebbe modo di farsi apprezzare per la verve di storie e amarcord della "sua" cara Vicenza.

Ancora con l'Editrice Veneta, tre anni fa, insieme con il sottoscritto, ha curato un libro dedicato alle contrade dei Carmini (la parrocchia del nostro grande fondatore benemerito Demetrio Zaccaria) e al suo mitico parroco di un tempo e ancora vivo nella memoria, Mons. Walter De Maria.

Da non dimenticare infine la sua sensibilità umanitaria che per parecchie estati l'ha indotto a ospitare nella sua casa, insieme con la cara moglie Isolina, vari bambini di Chernobyl.

A Sandrigo un convegno per un itinerario culturale europeo sul Baccalà

di Mario Bagnara



Sempre in tema di Baccalà, alla Vicentina però, merita una particolare segnalazione il Convegno “Via Querinissima: primi passi verso un itinerario culturale europeo” che la Confraternita del Bacalà e la Pro Loco di Sandrigo (Vicenza-Italia) hanno programmato per sabato 28 settembre nella sala consiliare dello stesso Comune, definito “la patria del Bacalà”, non a caso da oltre vent’anni gemellato con l’isola norvegese di Røst nell’arcipelago delle Lofoten.

E proprio a Sandrigo lo scorso anno, in occasione del 25° della Confraternita, è stato ideato il progetto della

“Via Querinissima”, un percorso di 9000 km che quattro coraggiosi, su una Fiat 500 gialla, hanno poi realizzato durante l’estate, dalla fine di luglio agli inizi di settembre, toccando ben 11 paesi europei, sulle orme del viaggio di ritorno compiuto da Pietro Querini nel 1432.

Quest’anno, a felice conclusione di due intense settimane di “Festa del Bacalà alla Vicentina” (www.bacalaallavicentina.it) che richiameranno a Sandrigo numerose presenze anche italiane e straniere, l’evento si pone sulla scia del grande successo ottenuto dall’impresa della “Querinissima”, cercando di compiere i primi passi di un itinerario culturale europeo. A conferma dell’importanza non solo gastronomica, ma anche culturale che, dopo essere stato riconosciuto in ambito europeo come uno dei cinque piatti più rappresentativi della tradizione alimentare nazionale, il Bacalà alla Vicentina sta assumendo anche a livello internazionale (recentemente anche in Australia). Ne sono chiara conferma la partecipazione al Convegno di relatori europei.

Una Biblioteca Internazionale qual è “La Vigna” non può non esprimere un plauso all’iniziativa che da Sandrigo diffonderà stimolanti messaggi.



28 Settembre 2013
Sala Consiliare Comune di Sandrigo

Via Querinissima

primi passi verso un itinerario culturale europeo

Quando Pietro Querini decise di rientrare a Venezia dopo il suo naufragio a Rost, non fece altro che fare il primo passo. Il suo percorso, attraverso 13 paesi europei, ha una ricchezza immensa che vale la pena scoprire. Insieme vogliamo fare i primi passi per costruire un itinerario europeo.

- 9.00 Apertura Convegno e saluto di benvenuto
Luciano Righi – Presidente della Confraternita del Bacalà
- 9.15 Saluto delle Autorità
- 9.30 *Il baccalà, da un'economia di sussistenza ad una specialità pregiata*
Carlos Martin Cosme – Presidente CEUCO
- 9.45 *La grande opportunità degli Itinerari Culturali Europei*
Alberto D'Alessandro – Direttore della sede di Venezia del Consiglio d'Europa
- 10.15 *Via Querinissima 2012. Il viaggio della Fiat 500 da Rost a Venezia*
Proiezione del documentario di viaggio a cura di Stefania Zillo – Wecomunication
- 10.45 *Impressioni del viaggio Via Querinissima*
Fausto Fabbris – Presidente Pro Loco Sandrigo e coordinatore del viaggio
- 11.00 Coffe Break
- 11.15 *Via Querinissima: pronti per un progetto europeo?*
Massimo Andreoli – Presidente CERS
- 11.45 *Le rotte dello stoccafisso viste da Bergen*
Terje Inderhaug – Responsabile dei progetti Europei della Regione Hordaland (Norvegia)
- 12.15 *Il viaggio di ritorno di Pietro Querini: certezze e dubbi*
Otello Fabris – Autore di "I Misteri del Ragno – documenti e ipotesi sulla storia del baccalà"
- 12.30 *La prima spedizione sulla rotta della via Querinissima lungo la costa norvegese*
Mette Robergeng – Capo spedizione del viaggio "Gjertrud diretta a Bergen"
- 12.45 *La Via Querinissima su Google Maps*
Andrea Caceffo – Web designer dell'azienda Korgan
- 13.00 *Lo Stoccafisso verso l'Expo 2015*
Ettore Bonalberti – Presidente AIKAL
- 13.15 Interventi e domande
- 13.30 Chiusura convegno
Buffet offerto dal Gruppo Ristoratori della Confraternita del Bacalà



Verso l'Expo 2015: i libri de “La Vigna” protagonisti al Vittoriano di Roma



Per la seconda volta nel 2013 il Complesso del Vittoriano di Roma si è rivolto alla Biblioteca “La Vigna” per richiedere in prestito i suoi preziosi libri da esporre in una mostra su “La cultura del vino in Italia”, che si terrà dal 15 ottobre al 17 novembre nell’ambito delle iniziative che porteranno all’Expo 2015 di Milano. Per questa iniziativa “La Vigna” sarà l’unica prestatrice di beni librari, segno dell’importanza delle sue raccolte, da tempo riconosciute non solo a livello nazionale, ma anche internazionale.

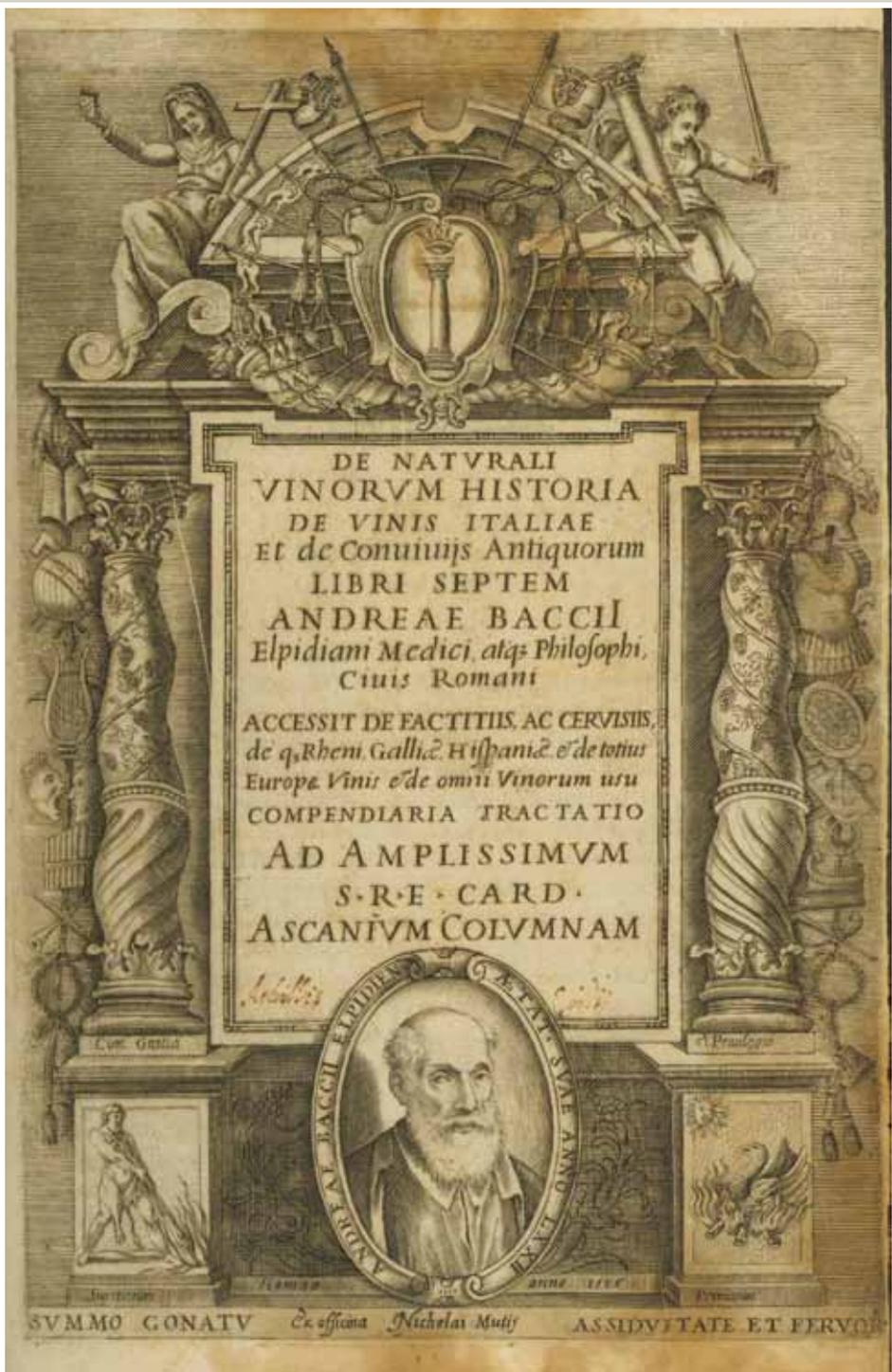
Attraverso i libri de “La Vigna” si potrà dunque ripercorrere la storia del vino in Italia nelle sue numerose sfaccettature: politica, economica, letteraria. Saranno circa una trentina i volumi esposti, tra cui l’Ampelografia italiana del 1879, voluta dal Ministero dell’agricoltura, con pregiate tavole cromolitografiche ad illustrazione dei vitigni rappresentati.

Il progetto del Vittoriano, promosso dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, è realizzato in collaborazione con l’Expo 2015 di Milano e il Comitato Grandi Cru d’Italia, con la partecipazione degli Assessorati all’agricoltura delle Amministrazioni regionali.

Da millenni il vino è parte integrante della nostra

cultura, rivestendo un ruolo centrale e rappresentativo dell’Eccellenza del nostro paese e identificativo delle nostre radici. Dell’Italia il vino può raccontare la storia, la cultura nelle sue diverse espressioni, ne disegna e aiuta a rileggere le peculiarità del territorio e del paesaggio che da nord a sud si snoda in quella varietà di declinazioni particolari che ne fanno un esempio di biodiversità unico al mondo, e ne rappresenta anche il tratto imprenditoriale rivestendo un ruolo importante nell’economia. Parlano di vino la nostra letteratura, le arti figurative, il teatro, il cinema, la televisione. La cultura del vino è specchio del nostro paese in maniera totale, anche in quella dialettica tra diversità e unità che lo ha caratterizzato in ogni momento della sua esistenza. Diverse regioni, depositarie di diversi dialetti, usi, costumi, tradizioni, saperi, eccellenze testimoniano che la varietà e la particolarità costituiscono ancora oggi uno dei caratteri principali della nostra identità e uno dei maggiori punti di forza. Nasce così l’idea di un progetto di comunicazione integrata, conoscenza e promozione, che tiene conto di tutte queste sfumature e possibili letture del tema che saranno illustrate in una mostra cui faranno da corollario incontri, convegni, degustazioni.

Curano il progetto il prof. Massimo Montanari, docente di Storia medievale e Storia dell’Alimentazione presso l’Università di Bologna, il prof. Louis Godart, Consigliere del Presidente della Repubblica per la conservazione del patrimonio artistico e il prof. Danilo Gasparini, docente di Storia dell’agricoltura e dell’alimentazione presso l’Università di Padova, che curerà la selezione dei libri in collaborazione con la Biblioteca “La Vigna”.



DE NATVRALI
VINORVM HISTORIA
DE VINIS ITALIAE
Et de Conuitijs Antiquorum
LIBRI SEPTEM
ANDREAE BACCII
Elpidiani Medici, atq; Philosophi,
Ciuis Romani

ACCESSIT DE FACITITIIS, AC CERVISIIS,
de q. Rhemi, Gallia. Hispania. & de totius
Europae Vinis & de omni Vinorum usu
COMPENDIARIA TRACTATIO
AD AMPLISSIMVM
S. R. E. CARD.
ASCANIVM COLVMNAM



SVMMO GONATV De officina *Nicholas Mutis* ASSIDVJTATE ET FERVO



Ritornati a “La Vigna” i mobili originari di Casa Gallo con i disegni progettuali di Carlo Scarpa

Il 21 giugno u.s. è stato festeggiato il ritorno a Casa Gallo dei mobili originari di Ettore Gallo, donati, anche a nome dei fratelli, dalla figlia Donata. Insieme con i mobili sono stati esposti vari disegni progettuali di Scarpa che, riprodotti in grandezza naturale dagli originali conservati presso il Centro Carlo Scarpa di Treviso e il Museo di Castelvecchio di Verona, sono tuttora a disposizione di studiosi e appassionati dell'architettura scarpiana. Nell'appartamento si possono ammirare i divani e la chaise longue in cavallino disegnati da Le Corbusier, le sedie di Jacobsen, la lampada di Alvar Aalto e Castiglioni, la poltrona di Eames, il divano bastiano di Tobia Scarpa, oltre ad altri elementi di arredamento degli anni '70.

L'evento, che per “La Vigna” e per l'Accademia Internazionale La Donna e il Vino che vi ha sede, coincide con la tradizionale Festa del Solstizio d'Estate, è destinato a segnare un nuovo corso di valorizzazione e di gestione del prestigioso immobile donato al Comune di Vicenza da Demetrio Zaccaria, di cui ricorrono quest'anno i 20

anni della morte. L'immobile, realizzato da Carlo Scarpa nel periodo 1962-'65, potrà così rientrare negli itinerari scarpiani italiani, senza venir meno alla tradizione, ormai da alcuni anni consolidata, di spazio espositivo di elevato prestigio.

Pienamente soddisfatto il Presidente Mario Bagnara per questo risultato, ottenuto grazie alla collaborazione, oltre che degli eredi di Ettore Gallo e della famiglia Pitton, anche del Centro Carlo Scarpa di Treviso, dei Musei Civici di Verona, del CISA e dell'ISAI.

Alla cerimonia di presentazione, arricchita dalla proiezione di un film e di fotografie attestanti l'arredamento originario di Casa Gallo, sono intervenuti vari esperti delle citate istituzioni: Alba Di Lieto dei Musei Civici di Verona, Ilaria Abbondandolo del CISA, Piero Puggina dell'ISAI, oltre a Giuseppe Pilla, Presidente dell'Ordine degli architetti di Vicenza, main sponsor dell'intera operazione. La serata si è conclusa con un intervento musicale a cura di Marica Rossi e con la visita al celebre appartamento.






 NOME
 COGNOME
 SOCIO ORDINARIO
 ANNO

Amici de "La Vigna"

 Biblioteca Internazionale "La Vigna"
 Palazzo Brusarosc Zaccaria
 c.tra Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
 *39.0444.543000 - www.lavigna.it

"Amici de La Vigna"

Le quote per partecipare all'iniziativa per l'anno 2012 sono fissate in:

Sostenitori ordinari

Enti pubblici / Aziende private (*): € 500,00

Persone fisiche: € 50,00

Sostenitori benemeriti

Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00

Persone fisiche: € 100,00

(*) Per i titolari di reddito d'impresa l'erogazione liberale è deducibile ai sensi dell'art. 100 comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

Per maggiori informazioni contattare la segreteria:

tel. 0444.543000 e-mail: info@lavigna.it



Si ringraziano per il sostegno gli "Amici de La Vigna"

Elenco "Benemeriti"

Accademia Italiana della Cucina
 ASCOM Associazione delle Imprese
 Banca Popolare di Vicenza
 Clementi Luisa
 Cossiga Sara
 Fattori Massimiliano
 Gabaldo Giancarlo
 Galante Francamaria
 Manfredini Giovanni
 Marchesini Giovanni
 Pelle Alfredo
 Saraconi Alberto
 Tota Adriano
 Veneto Banca
 Visentin Gianluigi
 Zaccaria Domenico
 Zonin Gaetano

Elenco "Onorari"

Accademia Int.le La Donna e il Vino
 Acciaierie Valbruna-Nicola Amenduni
 Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi
 Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato
 Bernardi Ulderico
 Bertolo Gaetano
 Calò Antonio
 Cantina dei Colli Vicentini Società Cooperativa Agricola
 Carta Attilio
 Cavalli Raffaele
 Curti Luigino - Presidente 2003-2006
 De Marzi Bepi
 Demo Edoardo
 Diamanti Ilvo
 Di Lorenzo Antonio
 Failla Osvaldo
 Fondazione Masi
 Fontana Giovanni Luigi
 Forma srl
 Fumian Carlo
 Galla Alberto - Presidente 1995-2002
 Gasparini Danilo
 Lions Club Vicenza Host
 Loison Dario
 Margiotta Umberto
 Mauro Tullio
 MECC-ALTE di Diego Carraro
 Montanari Massimo
 Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1995
 Pertile Alberto
 Rotary Club Vicenza Berici
 Scienza Attilio
 Zamorani Arturo
 Zonin Gianni - Presidente 2002-2003

Elenco "Ordinari"

Andriolo Giovanni Vito
 Assoc. Micologica Bresadola
 Bertoldo Antonio
 Boesso Giampietro
 Bortolan Carlo
 Brugnolo Katia
 Cairoli Luciano
 Campagnolo Antonio
 Cegalin Enrilo
 Cella Agostino
 Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini
 Ceolato Massimo
 Cervato Gianfranco
 Chittero Luciana
 Circolo Dipendenti Unicredit
 Corà Domenico
 Corà Silvia
 Corna Giovanni
 Cosaro Bruno
 Cristiani Giulio
 De Marchi Roberto
 De Paoli Antonio
 Fabris Manuel
 Falduto Maria
 Gallo Sivano
 Gaspari Ruggero Antonio
 Grigoletto Gianni
 Liotto Maria Antonietta
 Michelazzo Margherita
 Nicoletti Angelo
 Olivati Simonetta
 Ordine degli Architetti P.P.e C
 Peretto Dino
 Peron Carlo
 Perrot Mauro Maria
 Pietribiasi Elisabetta
 Portinari Pierluigi
 Preto Daniela
 Pulvini Michael
 Ramin Enrico
 Rigoni Domenico
 Rizzotto Lucia
 Rodegher Giorgio
 Serra Matteo
 Stalteri Marcello Domenico
 Stola Riccardo
 Suppiej Giovanna
 Tellini Umberto
 Tonin Paolo
 Vescovi Gildo
 Vigel S.p.a
 Zanella Giuseppe
 Zordan Olimpo Adriano



“La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

In linea con le più avanzate istituzioni bibliotecarie europee, la Biblioteca Internazionale “La Vigna” di Vicenza sta realizzando l’informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale per ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica.

Per questo oggi “La Vigna” propone agli interlocutori più illuminati e interessati - enti, associazioni, industrie, privati - il progetto speciale **ADOTTA UN LIBRO**, che permette di scegliere il libro più vicino ai propri interessi tra un’ampia lista di titoli e contribuire a:

- la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
- l’archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
- eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro;
- in casi particolari, il restauro e/o la rilegatura dell’originale

Questo progetto ha lo scopo di salvaguardare delle

opere antiche di particolare pregio, che potranno essere così conservate in particolari stanze con adeguato microclima e non più spostate. Agli utenti che volessero consultare sarà messa a disposizione la copia digitale dove apparirà anche l’intervento del donante. Una copia dell’opera in bassa risoluzione sarà anche a disposizione in internet nel sito web del Centro e nel Catalogo del Sistema Bibliotecario Nazionale (SBN).

L’adozione prevede la digitalizzazione dell’opera con foto in alta risoluzione secondo le norme ministeriali e con particolari tecniche che ne salvaguardino l’integrità. Il risultato finale è un file in formato PDF a colori con una pagina introduttiva in cui si riporta l’intervento dell’adottante.

Per le aziende vi è inoltre la possibilità di personalizzare l’adozione, con DVD o ristampe anastatiche, per utilizzarla come proprio gadget.

Per maggiori informazioni contattare la Segreteria oppure inviare un’email a: adotta@lavigna.it

www.lavigna.it/adottaunlibro



Si ringrazia per il contributo
Lions Club Vicenza Host