

**Visto il piatto ride** Le allegre ricette di Vanessa Ravizza in giro per il «buon Paese»

# Vi insegno io come si fa una figura da... **bacalà**

«La cucina di quello che nel resto d'Italia si chiama stoccafisso, a Vicenza è un vero rito antichissimo, custodito da quaranta saggi, talmente gelosi dei loro segreti che, per rivelarmeli, hanno voluto che diventassi una «figura», scrive l'ex concorrente del *Grande Fratello 9*, che nel suo *tour* gastronomico stavolta è alle prese non solo con pentole e fornelli, ma anche con libri di storia e leggende secolari



## UNA CONSORELLA AD HONOREM

Vanessa Ravizza, 27 anni, posa con i grandi capi della «Venerabile Confraternita del Bacalà alla vicentina». Accanto a lei Lina Tometti, detta «l'inquisitrice», il vicepresidente Fausto Fabbris (con la barba) e il presidente Luciano Righi.

di Vanessa Ravizza  
Vicenza, gennaio

I detti popolari dicono il vero, però mi sa che chi si è inventato la storia dei vicentini mangia gatti e veroniani tutti matti - non è mai andato a mangiare a Vicenza. La cucina di questa città, infatti, è talmente ricca e soprattutto ha un tale sapore di storia, che mi sembra proprio inverosimile che con tutte le loro leccornie i vicentini si siano mai ridotti a

mangiare i gatti, nemmeno nei periodi di carestia.

«Anche perché dal 1500 e forse anche prima, noi vicentini abbiamo scoperto una risorsa gustosa, nutriente e dal gusto che non stanca mai: il *bacalà*», esordisce Fausto Fabbris, vicepresidente della Confraternita, nonché sua memoria storica (è tra i soci fondatori) e soprattutto gran chiacchiereone.

La prima lezione che ricevo per essere ammessa nell'esclusivo club (ci sono

circa 40 confratelli al mondo e di questi solo tre sono donne) è un corso di dialetto.

Infatti, il *bacalà* alla vicentina vuole una «o» salata, mentre quello con due «o» è il *bacalà* salato. Nel resto d'Italia il pesce utilizzato per questo antico piatto si chiama stoccafisso, ma io, che ormai sono una consorella, devo continuare a chiamarlo *bacalà*.

La seconda è una lezione di storia, così affascinante che sembra quasi una favola.

**Narra la leggenda**, infatti, che nel 1432 il mercante veneziano Pietro Querini fece naufragio sull'isoletta di Rost, una tra le più sperdute dell'arcipelago delle Lofoten, al largo della Norvegia. Li scoprì questo pesce che gli abitanti del luogo pescavano in mare aperto, decapitavano e mettevano a seccare al vento su graticci di legno (da febbraio a maggio) fino a renderlo duro (quasi mummificato) e praticamente immarcescibile.

«Querini portò con sé in Italia alcuni di questi pesci, e gli illuminati cuochi vicentini prima restarono stupiti dalla magia che, grazie solo a un po' d'acqua e tanta pazienza, permetteva al pesce di tornare fresco e gustoso come appena pescato, e poi si ingegnarono per trovare il modo più gustoso per prepararlo e lasciarlo cotto anziché per più giorni, mantenendone inalterato il gusto senza che ammuffisse», spiega il presidente della Confraternita Fausto Fabbris.

I segreti del *bacalà* alla vicentina sono pochi e talmente semplici che ai profani può sembrare un piatto di poco conto, e invece il trucco sta nelle materie prime, che devono essere selezionatissime, e soprattutto nei tempi e modi di cottura.

«Lo scrittore Virgilio Scarpin, il nostro primo Gran Maestro (o priore), formulò la prima «legge» della nostra Confraternita», interviene Fabbris: «Il *bacalà* alla vicentina non potrà mai scendere a compromessi con nessuna forma di *fast food*: è legge sacrosanta che debba «pipare» per anche cinque o sei ore a fuoco lento. Anzi è più riscaldata, nei dovuti modi, più acquista in sapore».

È proprio vero, parola mia, che me ne sono fatta preparare una porzione da portare a Milano: il giorno dopo, riscaldata a regola d'arte, era ancora più gustosa.

Il tempo di cottura è una regola ferrea, tanto che il



**«UNA SPECIALITÀ DA ASSAPORARE IN TUTTE LE PORTATE»**

## CONQUISTATA DALLO STOCÇO

Qui sopra, il chef Mario Barattol si è dato il primo maestro del noto chef-vij Carlo Cracco) e il presidente Luciano Righi con Vanessa e il *bacalà* che lei stessa ha cucinato seguendo le direttive di Antonio Chemello (con lei a destra), patron della «Trattoria di Palmerino» ([www.palmerino.eu](http://www.palmerino.eu)).



Come antipasto sui crostini

## Una bruschetta sfiziosa che sa di mare e di terra

- Ingredienti per 4 persone:**
- 4 pomodori pachino
  - 1 fetta di pane casereccio
  - 1 uovo extravergine di oliva
  - 1 Qualche foglia di basilico fresco
  - 1 un ciuffetto di erbe mediterranee
  - 1 peperone rosso
  - 1 peperone giallo
  - 2 zucchine
  - 300 g di *bacalà* (o stoccafisso) già ammollato
  - sale • pepe

Lavate i peperoni, eliminate la calotta, il picciolo e i semi interni e tagliateli a strisce; lavate le zucchine e affettatele per il lungo; lavate i pomodori e divideteli a metà. Mettete il tutto in una padella di ferro per grigliare e fate cuocere per 10 minuti circa girando le verdure più volte. Mettete il *bacalà* in una pentola con acqua calda poco salata e fatelo bollire per qualche minuto. Abbustolate le fette di pane, conditele con un goccio di olio quindi disponete su ogni fetta un po' delle verdure e adagiatevi sopra qualche pezzo di *bacalà*. Insaporite il tutto con le erbe mediterranee tritate e un filo di olio a crudo. Servite in tavola guarnendo il piatto con qualche foglia di basilico fresco.



che cos'è la Confraternita  
Un circolo esclusivo dal compito gustoso

VICENZA



La «Venerabile confraternita del bacalà alla vicentina» (nel fondo, il logo rosso a Sandrigo in un paesino alle porte di Vicenza) il 1° marzo 1987 per volontà dell'avvocato (e gran gourmet) Michele Benetazzo. Da allora il suo scopo è difendere il più celebre e antico piatto vicentino. I confratelli (che vengono accuratamente selezionati), hanno lo scopo di custodire la ricetta «ufficiale» vigilare che i ristoranti approvati dalla Confraternita seguano le regole di cottura di 500 anni fa e promuovere il piatto in tutto il mondo. Per saperne di più, collegatevi su [www.vicenza.eu](http://www.vicenza.eu) oppure su: [www.bacalaaalvicentina.it](http://www.bacalaaalvicentina.it).