

A TAVOLA

DALLA NORVEGIA A SANDRIGO NEL VICENTINO: È QUI LA PATRIA D'ADOZIONE DEL FAMOSO PESCE-BASTONE



ANTONIO CHEMELLO RE DELLO STOCCAFISSO

Argento come le squame del merluzzo, giallo come la polenta. Sono i colori della Venerabile Confraternita del Baccalà fondata a Sandrigo, capitale riconosciuta del baccalà, per tutelare il piatto simbolo della cucina vicentina. Per non ingenerare equivoci sarà bene precisare che in Veneto (ma anche in Trentino e in Friuli) per baccalà si intende lo stoccafisso (dal tedesco Stockfisch: pesce bastone) ovvero quello essiccato, mentre nel resto d'Italia per baccalà (dallo spagnolo «bacalao») si intende quello conservato sotto sale. Entrambi derivano da un unico pesce: il merluzzo pescato alle isole Lofoten (Norvegia). Ma perché il baccalà ha avuto tanta fortuna nella gastronomia

delle popolazioni trivenete? Sicuramente per il fatto che è di facile trasporto e di lunga conservazione, ma soprattutto perché durante la cottura moltiplica il proprio volume. Il primo testimonial del baccalà fu un nobile veneziano Piero Querini che, partito da Venezia nel 1432, si salvò per miracolo naufragando sugli scogli dell'isola di Röst, nell'arcipelago delle Lofoten, in Norvegia. E' qui che vide quegli strani pesci appesi a dei tralicci di legno. Una ulteriore spinta alla sua diffusione venne dal Concilio Tridentino (1545-1563) che impose il rigoroso rispetto del digiuno e dell'astinenza il venerdì, nei giorni di vigilia e durante la Quaresima. Moltissime sono le ricette crea-

te nel corso degli anni, ma è soprattutto a Sandrigo che lo stoccafisso ha trovato la sua patria d'adozione. Ed è qui che domenica prossima si rinnoverà il gemellaggio tra la Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina e la Confraternita trentina dello Smacafam, gran cerimoniere l'accademico Otello Fabris, presidente dell'Associazione «Amici di Merlin Cocai». Per l'occasione il «re dello stoccafisso», Antonio Chemello, chef-patron dell'Antica Trattoria da Palmerino nonché ambasciatore dello stoccafisso nel mondo, ha predisposto un menu sontuoso: per antipasto baccalà mantecato, quindi baccalà alla maniera dei frati secondo l'antica ricetta del Cenaco-

lo Roveretano, merluzzo salato. Come primi risotto con baccalà e gnocchetti ripieni con radicchio e baccalà. Come secondi: baccalà alla Vicentina con polenta di Marano e baccalà rosso alla Livornese. Chiuderà una dolce sorpresa della Premiata Pasticceria Loison di Costabissara. Infine, con il caffè, i dolcetti di nonna Jole. Il menu sarà abbinato ai vini della Cantina Beato Bartolomeo di Breganze.

Giuseppe Casagrande

Nella foto di Renato Vettorato: Antonio Chemello, chef-patron del Ristorante «Da Palmerino» di Sandrigo. Nel riquadro le cattede di merluzzo essiccate ai venti delle isole Lofoten (Norvegia).

LA RICETTA

LA VENERABILE CONFRATERNITA NE TUTELA L'AUTENTICITÀ

TUTTI I SEGRETI DEL VERO BACCALÀ ALLA VICENTINA

Ecco la ricetta originale del baccalà alla vicentina codificata dalla Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina.

Ingredienti per 12 persone - Un chilo di stoccafisso secco, 500 grammi di cipolle, un litro di olio d'oliva extravergine, 3-4 acciughe, mezzo litro di latte fresco, poca farina bianca, 50 grammi di formaggio grana grattugiato, un ciuffo di prezzemolo tritato, sale e pepe.

Preparazione - Ammollate lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda cambiando ogni 4 ore, per due-tre giorni. Levate parte della pelle. Aprite il pesce per lungo, togliete la lisca e tutte le spine. Tagliatelo a pezzi quadrati, possibilmente uguali. Affettate finemente le cipolle, rosolatelo in un tegamino con un bicchiere d'olio, aggiungete le acciughe dissalate, diliscate e tagliate a pezzetti e per ultimo, a fuo-

co spento, unite il prezzemolo tritato. Infarinare i vari pezzi di stoccafisso, irrorati con il soffritto preparato, poi disponeteli uno accanto all'altro, in un tegame di cotto o alluminio oppure in una pirofila (sul cui fondo si sarà versata, prima, qualche cucchiaia di soffritto). Ricoprite il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo anche il latte, il grana grattugiato, il sale e il pepe. Unite l'olio fino a ricoprire tutti i pezzi, livellandoli. Cuocete a fuoco molto dolce per circa 4 ore e mezzo, muovendo ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mai mescolare. Questa fase di cottura, in termine vicentino si chiama «pipare». Solamente l'esperienza saprà definire l'esatta cottura dello stoccafisso che andrà servito ben caldo con la polenta tagliata a fette.

g.casagrande@ladige.it



RISO, RISI E RISOTTI: UN PREMIO PER DUE

Non è stata indolore la scelta di quale piatto premiare nella terza edizione del «Vergani Ballotta», il concorso enogastronomico che ogni anno vede sfilare a Torreglia, all'antica trattoria Ballotta di Fabio Legnaro, 50 cuochi provenienti dalle sette province del Veneto. Gli organizzatori del premio (Accademia italiana della cucina e Casa editrice Terra Ferma) hanno introdotto nel regolamento il doppio vincitore: uno proclamato dalla giuria popolare, l'altro dalla giuria tecnica. Due, quindi, i vincitori: la delegazione di Rovigo, con il risotto mantecato al tartufo di Ariano Polesine e la delegazione di Venezia guidata da Franco Favaretto con il risotto di ortiche. Nella foto: gli chef premiati da Fabio Legnaro, patron dell'Antica Trattoria Ballotta di Torreglia.

PROSIT

LA SUPERCLASSIFICA DELLE GUIDE 2010

TERMINUM 2007 VINO DELL'ANNO

Nella foto: Willi Sturz l'enologo della Cantina Produttori di Termino. Ancora una volta il suo Terminus Gewürztraminer Vendemmia Tardiva si è imposto nella hit parade dei migliori vini italiani. La concentrazione naturale degli zuccheri contenuti nell'uva e le perfette condizioni climatiche durante la maturazione regalano al wine lover un grande vino da dessert.



Il Gewürztraminer Vendemmia Tardiva «Terminus» 2007 dei Produttori di Termino e il Kurni 2007 di Oasi degli Angeli: sono questi i due «supervini» che, stando all'analisi di WineNews, uno dei siti più seguiti nel mondo del vino italiano, mettono d'accordo le cinque guide più importanti dell'eccellenza enologica italiana. Il risultato emerge incrociando le pagelle redatte dalle guide edizione 2010, senza scendere nel dettaglio delle specifiche modalità di valutazione, adottato dai vari team di degustazione (per la guida Vini d'Italia Gambero Rosso 391 «Tre Bicchieri»; per la guida Vini d'Italia de L'Espresso, 214 «Cinque Bottiglie»; per la guida I Vini di Veronelli, 375 «Tre Stelle»; per la Guida Duemilavini di Ais/Bibenda, 298 «Cinque Grappoli»; per l'Annuario dei migliori vini italiani di Luca Maroni, 89; le guide de L'Espresso e del Gambero Rosso fanno segnare un sensibile aumento dei vini premiati sul 2009; per i vini di Veronelli e Duemilavini si registra un leggero calo).

La rilevazione di WineNews coglie un lievissimo «miglioramento» sul risultato del 2009 che vedeva un solo vino in cima alla classifica dei 5 annuari (l'altoatesino Moscato Giallo Passito «Serenade» Castel Giovanelli 2005 della Cantina di Caldaro). Se, invece, prendiamo in esame i risultati delle guide che, genericamente, possono essere considerate quelle con i criteri di giudizio più vicini (Gambero Rosso, Veronelli, Ais-Bibenda, L'Espresso), dal loro confronto i migliori salgono a 13: Produttori Termino, Alto Adige Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Terminus 2007; Montevetrano, Montevetrano 2007; Galardi, Terra di Lavoro 2007; Ca' del Bosco, Franciacorta Brut Cuvée Annamaria Clementi 2002, Bellavista; Franciacorta Extra Brut Riserva Vittorio Moretti 2002; Oasi degli Angeli, Kurni 2007; Contorno Giacomo, Barolo Cascina Francia 2005; Giacosa Bru-

no, Barolo Rocche del Falletto 2005; Cantina Sociale Santadi, Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2005; Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2006; Tenuta dell'Ornellaia, Masseto 2006; Antinori, Solaia 2006; Ferrari, Trento Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2000.

Il Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Terminus è un vino dolce che rappresenta una delle espressioni massime di questa tipologia; a questo va aggiunto che è prodotto da una delle cantine cooperative simbolo dell'enologia altoatesina e, non da ultimo, «specializzata» nella coltivazione e nella vinificazione del Gewürztraminer, al di là del luogo comune che vede proprio qui il nucleo più antico della coltivazione del Traminer. Produzione limitata a 4 mila bottiglie. Prosit.

G. Cas.

BASSANO

VINI DOLCI DA AMARE

Palazzo Bonaguro a Bassano del Grappa ospiterà, sabato 21 e domenica 22 novembre la seconda edizione di «DolceVi», evento biennale dedicato ai vini dolci. La manifestazione, rivolta al grande pubblico e agli operatori del settore, ospiterà 250 blasonate etichette di un centinaio di aziende produttrici a livello nazionale. Nelle due giornate sarà possibile degustare tutti i vini in esposizione ed, accanto a questi, assaggiare le specialità dolciarie e i prodotti tipici della tradizione veneta. Inoltre, verranno organizzati convegni, degustazioni e laboratori, che condurranno l'esperto e l'appassionato in un vero e proprio viaggio del gusto alla scoperta dei più importanti vini dolci italiani e dei migliori abbinamenti gastronomici.