

Progetto Ue. Verrà esaminata la ricetta tradizionale codificata dalla "Confraternita"

# L'Europa studia il baccalà

Il piatto vicentino, con altri 4, scelto a rappresentare l'Italia  
Da domani in città al lavoro scienziati di atenei e istituti

di Costanza De Sandri

Il baccalà alla vicentina (che i gastronomi chiamano *bacalá*, con una "c" sola per distinguerlo da tutti gli altri piatti di baccalà, visto che per quello vicentino si utilizza lo stoccafisso) diventa oggetto di una ricerca scientifica di alto livello europeo. E un gruppo di ricercatori sarà a Vicenza da domani per alcuni giorni, con l'obiettivo di studiare la ricetta *autentica*, quella codificata dalla Confraternita del bacalá, di cui è stato fondatore (e per lungo tempo "priore") lo scrittore Virgilio Scapin.

A Vicenza indagheranno Maria Parpinel, dell'Istituto di Igiene ed epidemiologia dell'università di Udine e Patrizia Gnagnarella, della divisione di epidemiologia e biostatistica dell'Istituto europeo oncologico di Milano. Assieme a loro, nel pro-

gramma "Eurofir", istituito dalla Commissione Europea, fanno parte altri esperti: Emilia Carnovale, Luisa Marletta, Emanuela Camilli (Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione di Roma), nonché Simonetta Salvini, Federica Santagiuliana e Domenico Palli (Unità operativa di epidemiologia molecolare e nutrizionale del Cspo di Firenze).

Il programma "Eurofir" rientra in un "Network di eccellenza" che ha la durata di cinque anni, al quale parteciperanno 46 università di 12 Paesi dell'Unione Europea. Ha lo scopo di organizzare una banca dati completa sulla composizione degli alimenti europei. Questo obiettivo lo intende perseguire con attenzione alle ricette tradizionali sulle quali si indaga con attenzione scientifica su ingredienti e componen-



Un piatto di baccalà con la tradizionale polenta del ristorante "Il Torcio" di Chiampo.

Cinque sono le ricette tradizionali che sono state scelte a rappresentare l'Italia: i cannoli di ricotta siciliani, il brasato al barolo piemontese, la pizza margherita napoletana, il castagnaccio toscano e, appunto, il baccalà alla vicentina che rappresenta il Veneto.

Da domani a lunedì, gli esperti raccoglieranno le informazioni sulla ricetta del baccalà della Confraternita, passando poi all'analisi scientifica di tutti i suoi componenti. Faranno base al ristorante "da Remo" a Caimpenta, il cui titolare è coinvolto due volte: oltre a essere un eccellente cuoco, Mario Baratto è anche componente della Confraternita. Toccherà a lui cucinare per gli studiosi il celebre piatto vicentino. Anche il baccalà, come gli altri piatti, sarà poi analizzato anche chimicamente.

L'ex campionessa di ciclismo Alessandra Cappellotto con un piatto di baccalà alla vicentina preparato da Mario Baratto. Sarà proprio il ristorante "da Remo" il riferimento per gli scienziati che da domani indagheranno su questo piatto, scelto con altri quattro a rappresentare l'Italia.



## Per mare

Terzultimo sbarco per i vicentini del Mandrake II. A bordo un compleanno, feste nei municipi

di Nicoletta Martelletto

Approdo a Dublino. "Sulla rotta di Querini", il viaggio da Vicenza-Venezia a Røst che ripercorre il quattrocentesco viaggio del nobile mercante Pietro, si ferma in porto e attende *Il Giornale di Vicenza* nella capitale irlandese.

Li raggiungeremo entro fine settimana per raccontare il clima di bordo e cosa è successo in queste mese e mezzo di piacevole avventura per mare, di incontri e domande - numerose - sul perché e per come in barca a vela ci si stia dirigendo verso Nord, verso le isole Lofoten, regno dello stoccafisso. Dopo le due settimane di tempo balordo nel Mediterraneo, Eolo e Nettuno sembrano ora proteggere il gruppo vicentino del Mandrake II, che di incontri ne ha avuti davvero tanti: a Lisbona - riferisce lo scrittore di bordo, Arnaldo Pozzato - i nostri hanno incontrato turisti romani e mantovani che hanno chiesto notizie del loro singolare viaggio.

All'assaggio il "baccalao" portoghese non è risultato all'altezza dei pala-



Una veduta di Dublino dove ieri l'equipaggio vicentino è arrivato. Nella capitale irlandese l'imbarcazione si fermerà qualche giorno prima di ripartire per le isole Shetland.



VICENZA-RØST A VELA. Prosegue il viaggio sulle orme di Pietro Querini verso le Lofoten: arrivo il 7 luglio

# Vinto il Golfo, sbarco a Dublino

Correnti e vento benevoli dopo gli incontri medico-scientifici a Lisbona  
Delfini e un passero fanno compagnia al sestetto dei marinai vicentini

Lo stoccafisso messo ad essiccare. Una tipicità delle isole norvegesi Lofoten: da qui il pesce è stato importato in Italia dal mercante veneziano Pietro Querini.



La barca a vela, piena di sponsor, sulla quale i vicentini sono in viaggio dal 6 maggio scorso

ti vicentini: per forza, a capitano la ciurma dei degustatori c'è il ristoratore-velista Antonio Chemello, che di baccalà ne capisce davvero, in qualità di gestore sandricense del-

la trattoria Da Palmerino e intermediario con la Confraternita del baccalà che celebra quest'anno il ventennale. «Abbiamo provato quattro-cinque piatti diversi, ma non c'è

storia: il baccalà alla vicentina è migliore» è la stata la sentenza dei marinai del Mandrake II.

A Lisbona un contatto per dare visibilità all'associazione per la ricerca sul-

le malattie rare Mauro Baschiroto, che era in Portogallo per convegni con familiari e medici proghesi, c'è stato attraverso Paola Rebelo, presidente della nuova associazione Prader Willy che si dedica ai bambini con difetto del cromosoma 15, affetti da ritardo mentale, obesità genetica.

Subito dopo la barca è stata visitata da Paola Costa, presidente dell'associazione Rarissimas, che vuole creare l'istituto di ricerca sulle malattie rare "La Casa di Marco" per ricordare il figlio. A Lisbona la vicentina "Mauro Baschiroto" guidata dal prof. Giuseppe ha avuto molti incontri importanti, tra i quali il prof. Luis Nunez, genetista dell'ospedale di Lisbona, e i ginecologi dell'ospedale Santa Stefania.

«Abbiamo poi preso le vele per Muros-La Corona, ultimo porto in cui il Querini, nel lontano 26 ottobre 1431, si è fermato prima di prendere il largo e poi naufragare - dice Pozzato - Qui Querini, assieme a 13 uomini dell'equipaggio, si recò a visitare la chiesa di San Giacomo,

ma non si trattenne a lungo poiché si era alzato un buon vento di libeccio e volle approfittarne per riprendere il mare». E ovviamente i vicentini ne hanno ripercorso le tracce, prima di incontrare la alcaldesa Caridad Gonzales Cervino che nel municipio galiziano ha riservato loro una calorosa accoglienza. Festa e brindisi anche per Chemello che ha compiuto gli anni, poi lo skipper Furio Borgarelli ha levato l'ancora: contrariamente alle attese il Golfo di Bisaglia non si è rivelato pericoloso. Niente correnti né mare grosso. Bei giorni di navigazione, conferma anche l'armatore Sergio Dolcetti, che hanno fatto dimenticare le burrasche da Palma di Maiorca a Lisbona. La media è stata di 7 nodi, arrivando anche a punte di 11 nodi nell'ultimo tratto, «quando abbiamo aperto anche il fiocco diretti verso l'Irlanda».

La sosta a Dublino sarà l'ultima prolungata, prima di ripartire verso le isole Shetland, terzo ultimo tappa del viaggio; quindi ci si dirigerà a Bergen per arrivare come da programma il 7 luglio alle Lofoten. Alla visita di Dubli-

no - che vive il 16 l'affollato Bloom's day in omaggio allo scrittore James Joyce - l'equipaggio aggusterà un incontro con le autorità e farà una passerella in città anche i prodotti enogastronomici vicentini.

Momenti di poesia in pieno mare non sono mancati: in navigazione nel Golfo di Bisaglia, un passero è diventato il settimo membro dell'equipaggio ed ha partecipato per un paio di giorni alla vita di bordo, posandosi sulle braccia dei marinai e pranzando con loro a base di briciole.

«La sera si è rifugiato a prua, in un posto riparato. La mattina, appena svegliati, siamo andati per vederlo, ma durante la notte era morto. Ci siamo rimasti male. Ma la natura con una mano ti toglie e con l'altra ti dà - scrive Pozzato - e ci ha consolato con dei delfini che ci hanno accompagnato per un bel tratto, passando da poppa a prua, appaionoci quasi volessero sostituirsi alla nostra mascotte».

Le tappe del viaggio si seguono anche sui cartoni in tetrapak del latte della Centrale del Latte di Vicenza.

(9-continua)

La missione negli Usa della Camera di commercio. Un retroscena della cena di gala nella quale sono stati presentati prodotti e vini vicentini

# E il pesce bastone finisce battuto dal... fabbro

Lo stoccafisso era così... fisso che Enzo "Penacio" Gianello è corso a rimedi estremi

di Antonio Di Lorenzo

Si veste da cuoco per scherzo e finisce davvero sul telegiornale di una tivù americana, intervistato molto seriamente come esperto di prodotti e di cucina veneta. E va detto che se l'è cavata anche bene. Il curioso episodio ha visto come protagonista Fabrizio Paolin, direttore del Centro studi sull'impresa e l'economia del Vicentino, emanazione della Camera di commercio.

L'ente camerale, su idea dell'assessore Diego Meggiolaro, ha organizzato nei giorni scorsi una missione negli Stati Uniti: l'obiettivo era lo Iowa, uno degli stati più agricoli degli Usa, e la sua capitale, Des Moines.

Oltre a Paolin, della missione vicentina facevano parte lo stesso Meggiolaro, che è anche presidente della Coldiretti, il direttore della Cantina dei Colli Vicentini, Graziano Marchioni, e il cuoco Enzo "Penacio" Gianello.

Il gruppo veneto aveva come scopo quello di far conoscere i prodotti e i vini del Vicentino, che sono



## Si veste per scherzo da cuoco Lavora davvero, va anche in tv

stati portati al "Wine Festival" di Des Moines, la quale - detto per inciso - è la terza città nel mondo come sede di compagnie assicuratrici (la prima è Londra). Le migliori etichette

della produzione vicentina sono state esposte al "Wine Festival", assieme ai vini del Nuovo Mondo e ad altri classici. Da sottolineare che nella missione americana ha avuto spa-

zio anche il "Durello", proposto appunto dalla Cantina di Montecchio Maggiore, un brut che si sta facendo largo nei gusti dei consumatori. Tant'è che il "Durello", battezza-



to anche come "il vino di Giulietta" per la sua eleganza, è stato al centro dell'attenzione recentemente anche a Verona: prima del debutto del musical "Giulietta e Romeo" di

Riccardo Cocciantè, l'autore e il direttore del Consorzio, Aldo Lorenzoni, hanno brindato al successo dell'opera appunto con il "Durello". E ha portato bene.

Ma torniamo agli Usa. Due le curiosità della visita. Il cuoco Enzo Gianello ha preparato un menu con portate vicentine per una cinquantina di invitati. Aveva con sé vari pro-

dotti e soprattutto il baccalà, eccellenza della nostra cucina da far conoscere. Solo che lo stoccafisso era talmente... fisso, cioè duro, che non si è riusciti ad averne ragione. Davvero ha fatto onore al suo nome di "pesce bastone".

Per risolvere il problema, l'unico rimedio per ammorbidire il pesce è stato quello di rivolgersi... a un fabbro. Sì, proprio a un fabbro americano, che con una pressa è riuscito nell'obiettivo. E la prima volta, probabilmente, che si ricorre a dei metodi così spicci per la battitura del baccalà, che di solito viene effettuata con un martello di legno.

Ma non è tutto. L'altra avventura è quella capitata, appunto, a Fabrizio Paolin. Il quale s'è vestito da cuoco (incoronato da "Penacio" in questo ruolo) e ha sgobbato - per davvero - tre giorni in cucina a preparare piatti. In questa veste l'ha trovato Cynthia Fodor, giornalista della emittente locale KCCI, che s'è presentata in cucina per un servizio sulle specialità del Veneto, battezzato "regione sorella" dello Iowa. Paolin ha chiamato Pena-

cio, come interlocutore più competente a rispondere alle domande della giornalista, ma il cuoco era impegnato, appunto, a combattere con il baccalà.

Per cui, forte del suo inglese imparato da ufficiale dell'Aeronautica, il finto cuoco Paolin s'è prestato alla bisogna e ha preso il posto del titolare: ha raccontato con competenza del baccalà, della soppesa, ha mostrato come si cucina la "pasta & fasoi", e ha discettato di varie altre specialità, ricotta compresa. Ha svolto il compito con humor e brillantezza, infilando anche qualche commento in dialetto veneto nella sua spiegazione in inglese.

La KCCI ha ripreso e mandato in onda un bel servizio di alcuni minuti nel suo telegiornale, nell'ora di punta. E quel servizio del TG di Des Moines è rimbalzato fino in Italia e a Vicenza. "Penacio" e Paolin, infatti, hanno scoperto il sito Internet che trasmette il telegiornale americano con le proiezioni della delegazione vicentina. Ecco: <http://www.kcci.com/entertainment/13464462/detail.html>.

