

Bacalà' alla Vicentina

Per: 12 persone. Tempo di preparazione: circa 3 giorni.

Il "bacalà alla vicentina" è un piatto storico nella città del Palladio. Le sue origini risalgono secondo alcuni documenti al 1269; secondo altri al 1432, quando il capitano veneziano Pietro Querini, dopo aver fatto naufragio nell'isola norvegese di Rost, nell'arcipelago delle Lofoten, ritornò in patria portando con sé dello stoccafisso, cioè il merluzzo essiccato senza l'utilizzo del sale, così come consumato dagli abitanti del luogo. Potendo il pesce secco essere un'ottima alternativa al pesce fresco, deperibile e costoso, i cuochi vicentini elaborarono piatti a base di questo alimento fino a dare vita ad una ricetta semplice e sempre accompagnata dalla polenta, che è diventata uno dei simboli della città di Vicenza. E' doveroso chiarire che solo nel dialetto vicentino con il termine "bacalà" (con una sola "c") si intende il merluzzo essiccato: questo, nella lingua italiana, viene chiamato stoccafisso, mentre con "baccalà" ci si riferisce al pesce salato. In entrambi i casi, si tratta sempre di merluzzo della specie *Gadus Morhua*, dell'ordine dei Teleostei. I due tipi di conservazione del pesce sono dettati dalle diverse condizioni climatiche nei periodi di pesca. Il merluzzo pescato nella stagione invernale viene seccato per mesi a basse temperature su graticci di legno ed esposto all'aria artica fino ad apparire simile, per forma e per durezza, ad un bastone di legno (appunto stoccafisso). Ed è quello che diventerà poi il "bacalà".

Fonti

Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina di Sandrigo (Vicenza): www.baccalaaallavicentina.it

Ringraziamenti

Ringraziamo la Confraternita del Bacalà alla Vicentina di Sandrigo (Vicenza) ed in particolare modo il presidente, Avv. Benetazzo, per l'aiuto fornito in fase organizzativa in loco, ed il cuoco, il signor Loris Asnicar, che ha collaborato nella scelta degli ingredienti ed ha eseguito per noi la ricetta tradizionale.



Ingredienti

950g Stoccafisso ammollato
140g Cipolle bianche dolci
750ml Olio extra vergine di oliva
25g Sardine sotto sale
300ml Latte intero pastorizzato
70g Farina di frumento tipo 00
5g Grana Padano grattugiato
40g Prezzemolo fresco
1g Sale fino
1g Pepe bianco in polvere

Preparazione

Appoggiare lo stoccafisso sul tagliere, batterlo con un martello di legno e lavorarlo con le mani, torcendolo longitudinalmente, per circa 15 minuti fino a renderlo morbido. Quindi metterlo in ammollo in acqua corrente per 3 giorni circa, a seconda delle condizioni atmosferiche (l'alta temperatura accelera infatti il processo di ammorbidimento). Scolare lo stoccafisso, aprirlo longitudinalmente ed eliminare la parte non edibile (squame, pinne e lische), ma non la pelle. Salare, pepare e farcire con la cipolla, precedentemente tritata, rosolata in olio extra vergine di oliva e scolata dall'olio di cottura (che verrà tenuto da parte), la farina, il formaggio grattugiato, il prezzemolo tritato e le sardine, precedentemente diliscate e ridotte in piccoli pezzi. Richiudere il pesce, tagliarlo in fette larghe circa 6cm e infarinare. Disporre in un tegame di coccio o di alluminio i pezzi di bacalà accostati uno all'altro, versare il latte, l'olio extra vergine di oliva usato in precedenza per cuocere le cipolle ed il rimanente olio fino a coprire completamente il pesce. Cuocere a fuoco lento per circa 3 ore, senza coperchio e senza mai mescolare avendo cura però che il pesce non rimanga mai scoperto dal suo liquido di cottura, ed usando lo spargifiamma per rendere il calore omogeneo. Questo metodo di cottura viene detto, in dialetto vicentino, "pipare", che sta ad indicare la presenza di bolle di fumo che fuoriescono dal composto che cuoce come da una pipa. Per valutare il giusto punto di cottura del bacalà, spingerne un pezzo contro un lato della pentola servendosi di un cucchiaio di legno: se si frantuma facilmente, il bacalà è pronto. Tradizionalmente il bacalà alla vicentina è servito con fette di polenta gialla calda, dando vita ad un piatto unico da consumare preferibilmente nella stagione fredda.

Informazioni nutrizionali per 100g di parte edibile

Valore energetico (kcal / kJ)	519 / 2146
Proteine (g) (N x 6,25)	21,5
Grassi (g)	47,9
di cui saturi (g)	8,0
Carboidrati (g)	0,6
di cui zuccheri (g)	0,2
Fibra alimentare (g)	0,7
Sodio (mg)	289

Valori ottenuti da analisi di laboratorio

Per maggiori informazioni sugli alimenti tradizionali italiani contattare: l'ISPO - Unità Operativa di Epidemiologia Molecolare e Nutrizionale - Firenze www.ospo.it (Salvini); l'IEO Divisione di Epidemiologia e Biostatistica - Milano www.leo.it (Gnagnarella); l'Università di Udine www.uniud.it (Parpinello); l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione INRAN - Roma www.inran.it (Marietta, Camilli)

Questo lavoro è stato reso possibile grazie al consorzio europeo EuroFIR e ad un finanziamento nell'ambito del VI programma quadro dell'Unione Europea (EU 6th Framework Food Quality and Safety Programme).
Project number (FP6-513944)