

Baccalà

Anche Pellegrino Artusi, nel suo famoso libro di cucina, "La scienza in Cucina e l'arte di Mangiar bene" propone varie ricette a base di Baccalà e prima di spiegare come si prepara quello che lui chiama il "Baccalà alla fiorentina" dà, com'è suo solito, alcune spiegazioni di carattere generale sul pesce da cui appunto deriva. Dice che il pesce "*del genere Gadus morrhua è il merluzzo delle regioni artiche ed antartiche il quale dalla diversa maniera di acconciarlo prende il nome di baccalà o stoccafisso e come ognuno sa, è dal fegato di questo che si estrae l'olio usato in medicina ...*" L'Artusi, se si esclude il fatto che cita anche l'Antartide come habitat del merluzzo, mentre questo pesce è tipico solo dell'Atlantico settentrionale, per tutto il resto invece ha ragione, sia sull'olio di fegato di merluzzo, dall'odore e dal sapore nauseabondo, che però faceva tanto bene, sia specialmente sul fatto che dallo stesso pesce di partenza il merluzzo si ottenevano e si ottengono due diversi prodotti, il baccalà e lo stoccafisso, solo modificando i sistemi messi in atto per la loro conservazione.

Il sistema usato per lo stoccafisso è il più antico, quello che è sempre esistito alle latitudini del circolo polare artico, perché è un sistema per il quale tutto in quei luoghi è facilmente a disposizione. Intanto il pesce si pesca in abbondanza, perché in inverno i branchi si spostano a nord per la riproduzione e quindi è facile pescare molti e grandi merluzzi, e poi l'aria fresca e secca di quelle latitudini permette di essiccare il pesce senza che si deteriori. In pratica per ottenere quello che poi si chiamerà stoccafisso non si fa altro che catturare il pesce, sventrarlo, aprirlo e metterlo ad essiccare all'aria su delle grandi rastrelliere di legno esposte direttamente all'aria e al vento. Dopo tre quattro mesi i pesci saranno completamente disidratati e duri e incartapecoriti come delle mummie, ma saranno ancora perfettamente commestibili. Il procedimento era stato messo a punto dai

Vichinghi, da sempre grandi navigatori, al fine di riempire le cambuse delle loro navi di questi pesci, quando intraprendevano i loro lunghi viaggi. Sembra anche che la ricetta per gustare questo pesce conservato fosse molto semplice, perché lo mangiavano crudo, così com'era, masticandolo a lungo per ammorbidirlo. Certo bisognava avere dentature forti e sane perché questo prodotto, se non si reidrata, appare davvero duro e coriaceo, tanto che anche il suo nome che deriva da "*stockfish*" letteralmente "pesce bastone", la dice lunga sulla consistenza della fibra.

In pratica, a causa della pesca stagionale e dell'esigenza di un particolarissimo clima, solo le isole norvegesi Lofoten rappresentano il luogo ideale dove poter essiccare il merluzzo per farlo diventare stoccafisso. E proprio a queste lontane isole è collegato un episodio antico che coinvolge, nella prima metà del '400, alcuni marinai veneziani, che furono spinti da una terribile tempesta durata più giorni a naufragare nell'isola di Rost, proprio una delle Lofoten. La nave veneziana era agli ordini del capitano Querini che si salvò con diversi membri dell'equipaggio. I naufraghi vennero benevolmente accolti, ricoverati e sfamati dalle popolazioni indigene e quando poterono, via terra, ritornare a Venezia il Querini non mancò di redigere un dettagliato rapporto dell'accaduto, nel quale non tralasciò di raccontare tutto quello che aveva visto soprattutto a proposito dei merluzzi e dello stoccafisso. Il suo rapporto permise ai veneziani, negli anni successivi di organizzare altre spedizioni e di instaurare stabili scambi commerciali con i paesi scandinavi dai quali iniziarono ad importare i pesci conservati.

Ma per i merluzzi, poi ci fu un altro episodio, in parte fortuito, ma destinato a modificare profondamente la pesca sui mari. Successe quando i pescatori baschi, che davano la caccia alle balene, si dovettero spingere sempre più a nord per inseguirle e in questi mari così settentrionali si imbarcarono in grandi branchi

di merluzzi, tanto fitti che bastava mettere le mani in acqua per catturarli. Decisero di approfittarne, ma, a giorni e giorni di navigazione dalla terraferma avevano il grande problema della loro conservazione. Fu così che decisero di conservarli “sotto sale” come in genere facevano per le parti migliori della carne di balena. I merluzzi finirono allora pressati in grandi barili, dopo essere stati decapitati, eviscerati, spinati e aperti ventralmente. L’esperimento ebbe successo e i baschi ritornarono a pescare i merluzzi a nord iniziando un fruttuoso commercio, che poi si estese agli inglesi e poi anche ai francesi, specialmente quando, dopo la prima metà del ‘500 e dopo che il navigatore Sebastiano Caboto aveva scoperto nell’America del Nord le coste del Labrador e di Terranova. Quei mari, come i mari norvegesi, brulicavano di merluzzi, ovvero di quei pesci che gli indigeni chiamavano “bacallaos”, da cui si presume che derivi appunto il nome di Baccalà, per quel particolare tipo di merluzzo che si conserva mediante salagione. Questo anche perché, appena arrivarono in quelle regioni dell’America del Nord gli immigrati europei, subito si misero a pescare e a salare il pesce, che poi esportavano verso l’Europa, specialmente in Portogallo, dove veniva scambiato con altri generi come zucchero, melassa, stoffe, ma anche con gli schiavi.

Il baccalà era a quei tempi, siamo in pieno XVII secolo, molto richiesto, perché era una delle poche possibilità di approvvigionamento di pesce conservato a costi accettabili, ed era ricercato soprattutto nelle località distanti dal mare. Bisogna notare, a questo proposito che il Concilio di Trento, che aveva portato nella chiesa cattolica alla controriforma e all’inquisizione, aveva anche imposto rigide regole comportamentali per cui non si poteva derogare dalle astinenze e dalle vigilie. Questo aveva fatto aumentare in maniera considerevole specialmente nelle nazioni cattoliche la richiesta dei prodotti ittici conservati, come appunto il baccalà e lo stoccafisso.

In questa espansione dei mercati si fece forse confusione anche sui nomi, tanto che per l’utente finale non fu sempre chiaro quello che si doveva chiamare baccalà e quello che invece era lo stoccafisso. È forse per questo

che nelle regioni che all’epoca erano sotto l’influsso di Venezia si continua ancora oggi a chiamare baccalà quello che invece è merluzzo solo essiccato e quindi stoccafisso. In poche parole quando a Vicenza vi offrono un meraviglioso baccalà alla vicentina dovete sapere che si tratta invece di stoccafisso.

Le sempre maggiori richieste e la possibilità di industrializzare i metodi di pesca e di salagione hanno fatto sì che la cattura di questi pesci sia aumentata nel corso degli anni in maniera addirittura esponenziale con la conseguenza che negli anni 90 del secolo scorso specialmente nel Labrador e nel golfo di San Lorenzo si è rischiato l’estinzione della specie. Appena in tempo il governo canadese ha vietato la pesca nelle proprie acque e oggi si assiste ad un lento e graduale ripopolamento di quei mari. Intorno alla pesca dei merluzzi sempre ci sono stati interessi economici enormi: basti pensare che in Inghilterra per tutto l’800, ma ancora oggi il “fish and chips” (pesce e patate) è il cibo più diffuso perché più “cheap” (economico), ma il pesce di cui si tratta è sempre il nostro merluzzo e quindi l’Inghilterra da sola assorbe un quantitativo di oltre 170.000 tonnellate all’anno. Ce n’è abbastanza per scatenare sul mare la guerra del merluzzo, combattuta a volte anche con lo schieramento armato di flotte militari, oltre al fatto che una pesca indiscriminata mette sempre a rischio la specie, ma anche il prodotto per gli approvvigionamenti degli anni futuri. Il merluzzo (specialmente commercializzato come baccalà o stoccafisso) è quindi un prodotto importante per l’umanità, perché è economico, è abbondante (anche se non è inesauribile), nutriente, dietetico (contiene solo grassi insaturi), non deperibile, facilmente trasportabile (perché leggero, è stata tolta l’acqua) e poi ... come dicono alcuni è il corrispettivo marino del maiale, perché anche del merluzzo non si butta via niente: in Norvegia le teste si bollono e sembra che la lingua sia una vera prelibatezza insieme alle guance, le uova diventano uno squisito caviale, dell’olio del fegato si è già detto, mentre la pelle, frita o arrostita, viene utilizzata in Islanda come una tartina spalmandoci sopra del burro o una qualche salsa, come se fosse una comune fetta di pane. PITINGHI