

Stoccafisso e baccalà

Stoccafisso e baccalà, due... fratelli dai caratteri diversi

Stoccafisso e baccalà, dietro questi nomi, che richiamano al palato dei buongustai di tutte le latitudini piatti saporiti e sostanziosi, si cela un quasi "giallo" di ordine lessicale, che ha provocato nel tempo una certa confusione che ancora oggi si verifica spesso fra i due. Sarebbe dunque più che legittima l'eventuale richiesta di lumi da parte dei non addetti ai lavori: i quali tuttavia si trovano spesso felici a gustare le diverse preparazioni che utilizzano l'uno o l'altro prodotto senza porsi eccessivi problemi, anzi senza persene affatto.

Un avvizzito stocco che opportunamente trattato si trasformerà in prelibate ghiottonerie.

Dietro questi nomi si cela un "giallo" che ha provocato nel tempo una certa confusione. Ma si tratta sempre di merluzzi conservati, il primo secco, il secondo sotto sale e che, nati poveri, hanno ispirato la creatività dei cuochi di tutte le latitudini, per la gioia dei relativi ghiottoni e buongustai.

Certo diversità esistono, e per primo l'aspetto stesso; ma anche il differente apporto nutritivo (quello dello stoccafisso è maggiore); la diversa "resa" del prodotto; il tempo dell'"ammollo" in acqua preferibilmente corrente (per lo stocco si arriva anche a 5 o 6 giorni, per il baccalà di solito si va dalle 12 alle 24 ore); il sapore simile ma non uguale. E altro ancora.

Non va tuttavia dimenticato che all'origine c'è sempre e comunque lo stesso pesce. Stoccafisso e baccalà non sono infatti che merluzzi conservati, il primo essiccato e il secondo sotto sale. Appartengono, da freschi, alla vasta famiglia dei Gadidi: quelli che maggiormente si utilizzano a scopi conservativi sono il grande merluzzo atlantico (*Gadus morhua*), il cugino del Pacifico e il più piccolo eglefino. Non interessa invece il merluzzetto nostrano, il nasello (merluccius merluccius, come lo chiamò nel Settecento il naturalista svedese

Linneo), che è sempre stato apprezzato fresco e non ha mai... solleticato lo spirito di conservazione di nessuno. Il *Gadus morhua* è un grosso pesce vorace, che può arrivare fino a un metro e mezzo di lunghezza, predilige le acque fredde, è estremamente prolifico e vive in giganteschi assembramenti.

Al punto che alla fine del Quattrocento il veliero di Giovanni Caboto, salpato alla volta del Nuovo Mondo seguendo la rotta di Nord-Ovest e giunto nel Labrador e a Terranova, si incagliò addirittura su un immenso banco di merluzzi (è il figlio Sebastiano che narra). Ma questo pesce dall'aspetto, diciamo pure francamente, neanche tanto simpatico, aveva già da gran tempo intrecciato la sua "storia" personale con quella dell'uomo e della sua sopravvivenza. Se a ciò si aggiunge la curiosa confusione di nomi che si è venuta creando nel tempo, non sarà del tutto inutile cercare di far luce, sia pure brevemente, su questo "caso".

di Paola Siniramè



Un po' di storia e qualche curiosità
È dai tempi più remoti che l'uomo si è posto il problema di conservare il cibo, come per esempio le carestie, di quelle prede fortunatamente catturate in giorni felici e di quei prodotti che la natura in certi periodi dispensa con generosità. Così, quei nostri lontani progenitori misero ben presto a punto due sistemi di conservazione ancor oggi reputati ottimi, attraverso il procedimento dell'essiccazione e della salatura, il primo in certe condizioni ancor più agevole del secondo, che richiede la presenza del sale, per secoli bene raro e prezioso. È fra l'altro curioso osservare come il pesce, prodotto delicato e altamente deperibile, sia stato invece largamente usato, e con successo, come conservato. Un posto speciale spetta tuttavia proprio allo stoccafisso, da sempre alimento ricco e prezioso, che una volta tanto non viene dalla magica area del Mediterraneo ma "parla"

vichingo. Le sue origini sono là dove il sole è assente per lunghi mesi all'anno, dove il mare è freddo e minaccioso e soffia forte il vento, "motore" naturale del procedimento di essiccazione. Da queste terre aspre, dove l'aria è quasi priva di umidità e il mare pescosissimo, ricco di milioni di merluzzi, si mossero i popoli nordici, navigatori per eccellenza, ma anche pescatori e conquistatori. Una parte calò in Italia, per impadronirsi dei resti dell'ormai sfasciato Impero Romano. Più tardi, verso il Mille, altri volsero le prue a Occidente, alla ricerca di ulteriori terre, ricche e magari calde. Approdarono così, questa naturalmente è la versione degli Scandinavi, con la quale tuttavia concorda gran parte degli storici, aldilà dell'Atlantico, nel Labrador e a Terranova, dove però non si fermarono, presumibilmente cacciati dagli indigeni. In questi lunghi e coraggiosi spostamenti il problema del cibo veniva in gran parte risolto dal pesce secco che portavano con sé, lo stockfish, il cui nome si richiama all'immagine del prodotto "finito", che è quella di un rozzo e legnoso bastone (in inglese, ma anche in tedesco e in olandese "stock" vuol dire appunto bastone). Erano, allora come oggi, merluzzi interi sventrati e decapitati, appesi per la coda a grandi tralicci per disidratarsi al gelido vento del Nord. I più rinomati mercanti di stocco furono, e ancora sono, i Norvegesi (i quali lo chiamano "torsk") e le qualità migliori secondo gli intenditori, come per esempio la "Ragno", vengono sempre dalla Norvegia. L'emporio più importante fu per secoli la nordica Bergen cui tuttavia a un certo punto, fra il 1200 e il 1300, la potente Lega delle Città Anseatiche, con a capo Lubecca, strappò lo scettro del commercio. In Italia lo stoccafisso cominciò ad arrivare sulle tavole specialmente di genovesi e veneziani, mercanti per definizione. Ma il monopolio della produzione norvegese stava per essere gravemente insidiato. Sulle orme di Cristoforo Colombo, infatti, Giovanni Caboto, forse genovese di nascita, veneziano di adozione e inglese quanto a residenza, si avventurò nel 1497, per incarico del re Enrico VII d'Inghilterra, verso nuove terre, seguendo la rotta del passaggio a Nordovest. Giunse così al Labrador,

ai Banchi di Terranova (gli stessi dove secoli più tardi Kipling avrebbe ambientato l'avventura rude e tenera al tempo stesso dei suoi "Capitani Coraggiosi") e trovò milioni di merluzzi che affollavano quelle acque incontaminate, sguazzando felici. Almeno fino a quel momento o poco prima. Perché sembra che quelle stesse zone così pescose fossero state già da tempo scoperte dai pescatori baschi, stanchi di inseguire ormai senza successo le tutto sommato più scomode balene. Comunque sia, la distanza dai paesi di origine e l'impossibilità di procedere alla essiccazione in loco portarono ad utilizzare un altro e diverso sistema di conservazione, quello cioè di "lavorare" sul posto, di sventrare, aprire, decapitare e salare l'immensa quantità di esemplari pescati. Era nato il baccalà "americano", di cui i francesi, vantando i loro predecessori baschi, si dichiarano ancor oggi creatori, ma che interessò subito molti altri: tant'è che alla fine del '500 stazionavano normalmente in quelle acque autentiche flotte di oltre 1000 pescherecci - un'enormità per i tempi! - battenti bandiere spagnole, inglesi e portoghesi. La verità è che il prodotto era assai più economico dello stoccafisso dei Norvegesi (i quali dovettero ben presto in qualche modo adeguarsi) pur risultando al pari di questo di grande nutrimento e ottima conservazione. Era comunque nato un "duo" irresistibile.

Il nome

Il nome merluzzo discende probabilmente dal latino "piscis merula" se non forse da "maris lucium" (luccio di mare). Stoccafisso, dal canto suo, è la facile italianizzazione di stock-fish, le cui origini, come si è appena visto, sono chiare. Col baccalà le cose invece si complicano. Il termine sembra venire dal portoghese bacalhao, derivante dall'olandese "kabeliauw", diventato poi per metatesi (niente di grave, solo un'inversione nell'ordine di successione dei suoni della parola!) il fiammingo "bakeliouw". Per i francesi però il baccalà è la "morue", mentre chiamano il merluzzo fresco "cabillaud", con termine che si rifà molto più all'olandese "kabeliauw", che invece indica il pesce conservato. Gli spagnoli, bontà loro, lo chiamano

semplicemente "bacalao". Per gli inglesi il merluzzo, per il quale hanno combattuto non molto tempo fa anche una guerra, è "cod", cosicché per la loro meritoria semplificazione il baccalà diventa "salt cod" e lo stoccafisso "dried cod" (facile, no?). I veneti lo chiamano "bacalà", ma attenzione, non è il vero baccalà, raramente usato nel Veneto (e comunque sarebbe il "bertagnin"), si tratta invece dello stoccafisso. I toscani dal canto loro usano entrambi i prodotti riferendosi ad essi quasi sempre indifferentemente come baccalà. L'elenco delle possibili confusioni potrebbe continuare a lungo, ma l'importante è capirsi e poter comunque gustare tutti gli eccellenti piatti che si possono preparare con questo importante dono del mare, secco o salato che si presenti.

In cucina

Bisogna arrivare alla fine del '500 per trovare in Italia qualche ricetta di "merlucce secche in più modi", per le quali è comunque suggerito che "faccinosi stare nella acqua tiepida per otto hore, più o meno secondo la grossezza... ancorché alcuni le battano con un bastone... meglio farle da sé mollicare" (Bartolomeo Scappi, l'Opera, 1570). Fra l'altro, sull'opportunità o meno di usare una mazza per ammorbidire lo stocco c'è ancora oggi una vivace discussione (contrarissimi sono per esempio i siciliani). Fra Medioevo e Rinascimento il merluzzo conservato, che solo più tardi sarà anche baccalà, adempie bene al suo compito di essere disponibile a finire in tavola in qualunque momento e risultare in pari tempo saporito e nutriente. La fantasia culinaria che lo accompagna, magari prima solo cipolle, prugne, olive, spezie varie, poi, dopo la scoperta dell'America, anche pomodori, patate e la fondamentale polenta, lo rese viepiù popolare e grato anche alle classi sociali elevate. Fra l'altro, le regole del mangiar di "magro" il venerdì, le vigilie, la Quaresima, imposte dal Concilio di Trento nel '500 diedero un grosso impulso al consumo di questi due conservati, sbrigliando la fantasia delle oneste padrone di casa e cuiniere per rendere astutamente più ricco anche il digiuno... Cosicché nell'800 i libri di cucina abbondano di ricette a base di stoccafisso e baccalà,

dal milanese Luraschi al piemontese Vialardi e al napoletano Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino: il "Cuoco Piemontese" del 1832 riporta più di venti preparazioni col solo baccalà (quello da dissalare). Dal canto loro Portoghesi, Spagnoli e Francesi hanno mangiato e continuano a mangiare pressoché esclusivamente baccalà: invano il grande Escoffier agli inizi del secolo tentò una riproposta del merluzzo secco con un menù speciale dal chiarissimo nome di "Estoficada". L'Italia insiste invece, nell'apprezzare entrambi i prodotti, anche se il Veneto con le sue preparazioni alla vicentina, alla trevigiana e mantecate, piuttosto che i liguri, che in proposito hanno molto da dire, dimostrano di preferire chiaramente lo stoccafisso. La Lombardia invece ha sempre utilizzato il baccalà, chiamandolo per lo più e semplicemente "merluzz"; ma siciliani (e calabresi) con la "ghiotta" di stoccafisso, a tacer dei napoletani col loro "mussillo", riportano il punteggio a favore di quest'ultimo. Comunque sia è certo che entrambi hanno conquistato nei secoli una loro strada, indipendentemente dall'utilità del prodotto come conservato, attirando con le mille preparazioni possibili i ghiottoni di tutte le latitudini. A Milano la bravissima Paola Zanella della trattoria "da Franca, Paola e Lele", propone ogni giovedì e venerdì piatti nuovi e antichi di stoccafisso e baccalà.

Le ricette di Paola e Lele

Pesce stocco con pomodori e pinoli e, a piacere, olive. Ispirato a grandi "classici" come il "piscistoccu agghiotta a la missinisa" (che si arricchisce anche di uvette, sedano, patate e molto ancora) o il baccalà alla livornese, la preparazione tuttavia è volutamente più semplice, più leggera. Il pesce, ammollato a lungo nell'acqua il più possibile corrente, viene prima scottato, quindi, ben sgocciolato e asciugato, passato nella farina e rosolato in olio e aglio. I pezzi si mettono poi in una pirofila con pomodori freschi spellati e fatti a cubetti e santoreggia o origano, passando il tutto in forno. Olio extravergine e pinoli alla fine. Un pizzico di peperoncino non starà certo male.

Torta di baccalà.

Ecco una preparazione abbastanza insolita, ottima per una ghiotta colazione. Paola Zanella fa bollire per qualche minuto il baccalà, già ammollato dalla notte precedente in acqua corrente, lo scola, gli toglie la pelle e le spine eventuali, lo mischia, a scaglie, con una sorta di béchamel preparata con cipolla finissima consumata in olio e burro, farina e latte, aggiungendo al tutto prezzemolo tritato, sale, pepe, magari peperoncino. Passa in tortiera cospargendo con parmigiano mescolato a pangrattato. Via in forno e quindi a tavola.

Fiori di zucchine ripieni di stocco.

Paola Zanella, che su stocco e baccalà non ha davvero limiti, né nel riproporre ricette classiche delle tradizioni regionali italiane né nel creare nuove combinazioni e accostamenti, presenta un'autentica delizia: perché è frita, perché c'è lo stoccafisso, perché ci sono i fiori di zucchine che piacciono tanto a tutti. Scottato leggermente lo stocco, ben ammollato in precedenza secondo i canoni tradizionali, lo scola e lo trita con un'idea di aglio, lo mescola con noce moscata, sale e pepe, vi incorpora una béchamel leggera. Pone questo impasto nell'interno dei fiori, li chiude e li passa prima nell'albume sbattuto quindi nel pane grattugiato finissimo. Frigge in olio extra vergine di olive e serve subito.

Baccalà in carpione.

Per i veneti — e Paola Zanella anche se è da trent'anni a Milano non dimentica certo le sue origini — riso, polenta, "bacalà" e "saor" sono, in cucina, dei punti fermi, veri capisaldi. Ecco dunque una sorta di "saor", anziché con le classiche sarde, col baccalà, ben dissalato, tagliato a pezzi, spellato, infarinato e fritto velocemente. Paola prepara quindi il "carpione": frigge delicatamente le cipolle tagliate fini in parecchio olio profumato di alloro, quando sono cotte aggiunge in dosi uguali aceto, vino bianco e acqua. Un bel peperone tagliato ad anelli, pepe in grani, peperoncino e una foglia di alloro completano il tutto, che versa ancora tiepido sul pesce. I golosi dovranno però attendere un paio di giorni per gustare questa ghiottoneria!

Stoccafisso e baccalà

Trattoria da Franca, Paola e Lele

C'è un punto del trafficatissimo viale Certosa dopo il quale i rumori diminuiscono di colpo e sembra magicamente di essere arrivati in campagna. O quasi. Qui, al numero 235, si trova dai tardi Anni Trenta la trattoria che oggi porta il nome di Franca, Paola e Lele. Franca, rimasta vedova col figlio Gabriele ancora piccolo, all'inizio dava il posto in gestione. Poi Gabriele Baronio (Lele per gli amici) crebbe e conobbe una ragazza veneta, Paola Zanella, di grande carattere e inarrestabile simpatia. Si sposarono e come nelle favole incominciarono a lavorare felicemente insieme. Qui la "filosofia" è che tutto dev'essere sano e genuino, senza concessioni. I Baronio hanno un po' di terra che seguono personalmente, vicino a Castell'Arquato, dove coltivano l'insalata, seminata fra il trifoglio e l'erba medica, verdure profumate, i loro carciofi. Le uova vengono esclusivamente da pollami... conosciuti, i maiali, sono di proprietà e i relativi insaccati risultano memorabili. In cucina la stufa, funziona ancora a legna e carbone e quando Paola ha il tempo per farlo, il pane che ne esce è come nei racconti del passato. Qui si gusta ancora l'oca in cassœula con le verde, la pasta è sempre "tirata" a mano, le patate per i golosi si friggono in puro strutto di maiale, il gelato si fa in casa. Giovedì e venerdì c'è la sicurezza di stoccafisso e baccalà, in versioni tradizionali (quello mantecato c'è quasi sempre) o innovative, come torte, frittelle e altro ancora. Centinaia di dischi di musica classica, splendidi vini e liquori scelti con assoluta professionalità dal bravissimo Lele, tavoli "fratini", buonumore e un'armonia straordinaria fra i due coniugi completano quest'isola felice.

Trattoria da Franca, Paola e Lele,
viale Certosa 235, Milano,
tel. 02/305238.



Gabriele Baronio con la moglie Paola Zanella.