

Il lungo viaggio dello stoccafisso

05 DICEMBRE 2018

Giunto in Italia a metà del '400 grazie all'esploratore Pietro Querini oggi il merluzzo essiccato è materia di culto per confraternite e ristoranti. E l'Europa pensa anche a un itinerario

DI LUCA IACCARINO

3 / 5
COMMENTA
CONDIVIDI

"Gli isolani, un centinaio di pescatori, si dimostrano molto benevoli et servitiali... Prendono fra l'anno innumerabili quantità di pesci, e solamente di due specie: l'una, ch'è in maggior anzi incomparabil quantità, sono chiamati stocfisi... I stocfisi seccano al vento e al sole senza sale, e perché sono pesci di poca umidità grassa, diventano duri come legno". A scrivere queste parole è il mercante veneziano Pietro Querini, salpato il 25 aprile del 1431 dalla greca Candia e diretto verso le Fiandre a bordo d'una nave colma di malvasia, spezie, cotone e cera. Dopo cinque mesi, una tempesta oltre Finisterre distrugge l'imbarcazione e lui e l'equipaggio si trovano alla deriva su una scialuppa. Le burrasche. Il freddo. La fame. Gli uomini muoiono uno dopo l'altro. Finché, miracolosamente, "terra!". Il 14 gennaio 1432 i sopravvissuti sbarcano nell'isola deserta di Sandøy, nell'arcipelago norvegese delle Lofoten. I pescatori della vicina Røst li vedono e li traggono in salvo. Querini e i suoi si fermano per quattro mesi - ripartiranno per Venezia il 15 maggio 1432 - notando soprattutto due cose: le donne che girano in casa "nudissime" e i merluzzi essiccati. E di questi stocfisi il navigante ne porta a casa, avviando così la diffusione dello

stoccafisso a Venezia e poi nell'intera penisola. Querini come Marco Polo. Come Cristoforo Colombo: quello cercava affari nelle Indie, trovò l'America; questo voleva far soldi a Bruges, scoprì il merluzzo.

Il delizioso diario di Querini - oggi conservato alla Biblioteca Apostolica Vaticana - è la prima testimonianza scritta dell'arrivo del merluzzo essiccato in Italia. Lo stoccafisso sarebbe presto diventato uno dei protagonisti della cucina nostrana, grazie soprattutto al concilio di Trento che nel 1563 lo annovera tra i cibi magri, che vanno consumati per 200 giorni l'anno. In Veneto lo stoccafisso dell'isola "in culo mundi" (così scrive Querini) diventa l'ingrediente principe - con le preparazioni "alla vicentina" e mantecato - , ma si diffonde in tutta Italia: nelle Marche eccolo "all'anconetana", in Liguria "accomodato", in Calabria alla "mammolese", in Toscana alla "livornese", in Campania alla "napoletana". A mezzo millennio di distanza, la sua fortuna non accenna a diminuire: oltre i due terzi della produzione Norvegese arriva da noi, dove non si contano i ristoranti, le "confraternite" e le manifestazioni dedicate. Ma nel Paese dei mille campanili, è necessaria una piccola precisazione. Lo stoccafisso è il merluzzo essiccato perlopiù norvegese, si chiama invece baccalà quello conservato per salagione, prodotto soprattutto in Islanda (in Norvegia e altrove); con un'eccezione rilevante: in Veneto, Trentino e Friuli lo stoccafisso viene chiamato "baccalà". Siamo italiani. Siamo fatti così. Non stupisce quindi che uno degli appuntamenti più importanti sia il "Festival del Baccalà" avendo luogo nel Triveneto ed essendo organizzato dalla Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato, dalla Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina e dalla Vulnerabile Confraternita dello Stofiss dei Frati: 26 ristoranti si sfidano fino al 28 febbraio con ricette innovative per aggiudicarsi il Trofeo Tagliapietra.

"Lo stoccafisso ha un sapore meno delicato del baccalà ma una fibra più

resistente, adatta a cotture lunghe come quella vicentina", spiega Daniele Tagliapietra dell'omonima azienda di Mestre cui è intitolato il premio. Sempre in Veneto è stato appena siglato l'ambizioso accordo "Skrei Convention" ("skrei" è "merluzzo" in norvegese) avviato dal Cers - Consorzio Europeo Rievocazioni Storiche di Venezia, con partner stranieri: Italia, Norvegia e Portogallo si fanno capofila di un progetto di valorizzazione del patrimonio gastro-culturale legato allo stoccafisso nell'ambito del programma Europa Creativa della Commissione Europea. "Tutto è nato dai viaggi intrapresi anni fa sulla rotta del mercante dalla Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina - racconta Massimo Andreoli, presidente del Cers - . Partiti dal comune vicentino Sandrigo sono arrivati in barca alle Lofothén per poi fare il percorso inverso via terra su di una Cinquecento gialla". Tra le due località è nato un gemellaggio: là una terra è stata battezzata Sandrigøya, che significa "Isola Sandrigo", qua una piazza è dedicata a Røst. "La Convention nei prossimi tre anni farà viaggiare cuochi e artisti: perché le vie commerciali sono sempre state anche quelle della cultura". Ma a medio termine c'è un progetto ancor più ambizioso, come racconta Andreoli: "Sta diventando realtà la creazione di una Via Querinissima che tocchi i 14 paesi attraversati dal mercante. Un itinerario riconosciuto dal Consiglio d'Europa, sul modello della Via Francigena, del Cammino di Santiago". Anche questo, del resto, è un percorso devozionale: per i cultori dello stoccafisso.