# Un salto a sud: il baccalà alla cosentina in versione gourmet

**Terra per lo più montuosa, in Calabria il baccalà ha costituito per anni una preziosa fonte di sostentamento. Qui abbiamo reso più elegante una ricetta tradizionale con questo pesce**

Baccalà alla cosentita, ricetta elegante da provare (Foto © Celestino Mauro).

La Calabria è una terra meravigliosa, dalle grandi risorse e culla della cultura mediterranea. La sua posizione al centro del Mediterraneo l'ha resa crocevia di civiltà e popoli che ne hanno arricchito e variegato anche le **tradizioni enogastronomiche**.

La geografia fisica della punta dello stivale italico, composto soprattutto da zone montuose e collinari (circa il 49%) con una piccolissima percentuale di pianura (circa il 9%), ha influito anche sull'alimentazione degli abitanti delle varie zone. Se sulle coste e nelle aree pianeggianti hanno dominato pesce e agrumi, nelle zone montuose e collinari sono stati sfruttati maggiormente la terra e l'allevamento degli animali, beneficiando delle risorse messa a disposizione dalla montagna, bacche e selvaggina su tutte.

Le popolazioni dell'entroterra storicamente hanno dovuto sopperire alla mancanza di pesce fresco attraverso quello conservato sotto sale: famose le sarde, lo sgombro e le alici ma la "conserva" di pesce che più di tutte ha sempre conquistato il palato dei popoli montani è stato il baccalà. Ancora oggi, nel cosentino viene proposta una versione del baccalà con patate della Sila, olive nere, pomodoro, prezzemolo, sale e pepe.

## Baccalà alla cosentita gourmet, ricetta elegante da provare

Partendo dalla **ricetta tradizionale del baccalà alla cosentina**, ne abbiamo realizzato una nostra versione molto più moderna ed elegante, apportando tocchi tecnici che la adatta anche ai palati più raffinati. Provare per credere.

**Data di creazione**
27/03/2021
**Autore**
celestino-mauro