

Baccalà alla vicentina: storia e ricetta di un piatto antico

written by Marco Olivieri e Beatrice Perbellini | 16/05/2020



In base alle tecniche di conservazione, il merluzzo si trasforma in due prodotti dalle caratteristiche diverse ma protagonisti di antichi piatti, importanti e succulenti

Il **baccalà** è uno dei piatti più gustosi della tradizione italiana ma spesso utilizziamo questo termine anche per indicare lo **stoccafisso** che, presenta, presenta delle differenze. La varietà di pesce è la stessa, ossia il merluzzo o *gadus morhua* ma mentre il **baccalà è un merluzzo conservato sotto sale**, lo stoccafisso è un **merluzzo sottoposto ad essiccazione**.

Entrambe le metodologie rappresentano un'antica modalità di conservazione del pesce e della carne, molto pratica ed economica, applicata anche ad altre preparazioni povere, oggi servite come prelibatezze nei migliori ristoranti italiani ed europei.



Baccalà e Stoccafisso: tutte le differenze

Storia del baccalà: dalle navi della Lega Anseatica alle tavole degli italiani

Il merluzzo, pesce consumato principalmente in inverno, fu alla base degli scambi commerciali tra il nord Europa e il Mediterraneo già nel 1300, quando le navi della poderosa **Lega Anseatica** solcavano l'oceano per trasportarlo, insieme alle aringhe, nei porti di tutta Europa.

Il successo del *gadus morhua* anche al di fuori delle rotte più battute fu agevolato dalle limitazioni religiose che imponevano di non mangiare la carne in alcuni momenti dell'anno come la vigilia di Natale, il Venerdì Santo o in quaresima. In queste circostanze il baccalà si sostituiva alla carne in quanto era un pesce economico e conservabile a lungo.

Fu così che, nel corso dei secoli, il picco di consumo di **baccalà e stoccafisso** portò i Paesi cattolici, sia europei che sudamericani, a inserire il merluzzo conservato nelle proprie abitudini culinarie, trasformando una necessità in un piatto per buongustai.

In Spagna e Portogallo nacquero molte ricette a base di "*bacalao*", come le croccanti polpette, il **baccalà mantecato con aglio e prezzemolo** o il famoso "*bacalao alla portugesà*". In Francia comparve sulle tavole il "**Brandade de morue**", un parente d'oltralpe del baccalà mantecato, mentre in Inghilterra ancora oggi si preparano le "**cod fish cakes**", una sorta di polpette fatte a partire dal baccalà conservato sotto sale.

Baccalà VS Stoccafisso

Come abbiamo detto, il merluzzo diventa **baccalà se conservato sotto sale** e **stoccafisso se essiccato**. Gli antichi processi di salatura ed essiccazione hanno una durata che può arrivare anche a diversi mesi, nei quali il sale viene utilizzato per estrarre l'acqua e saturare i liquidi nel pesce che, successivamente, viene ripetutamente sciacquato, asciugato e battuto prima di essere lasciato ad essiccare. Questo complesso procedimento rende il merluzzo idoneo alla lunga conservazione e al trasporto.

Ancora oggi i paesi del nord Europa, primo fra tutti la Norvegia, esportano la maggior parte del baccalà mondiale e grazie all'alta qualità del pesce, cresciuto in acque limpide e fredde, sulle nostre tavole arriva un prodotto dal gusto eccezionale che si sfalda in lamelle perfette, ottimo per cucinare i piatti tipici della tradizione italiana.

Il baccalà nelle ricette regionali italiane

Sono molte le **ricette regionali a base di baccalà o di stoccafisso**: dal **baccalà alla cosentina** a quello **alla siciliana**, che prevede l'utilizzo di pomodori, capperi e olive nere, a quello **triestino**, con acciughe e patate, al baccalà in umido sino a quello fritto.

Una delle ricette più conosciute, e sicuramente fra i piatti rappresentativi della cucina veneta, è il **baccalà alla vicentina** che utilizza lo stoccafisso come ingrediente principale.

Baccalà alla vicentina: la tradizione veneta in tavola

Nella ricetta tradizionale del **baccalà alla vicentina**, lo stoccafisso veniva appoggiato adeguatamente su un ciocco di legno e poi "rotto", ossia intenerito con generose "pacche" utilizzando lo "stegagno", un attrezzo contadino dai molteplici usi.

A questo punto, veniva messo a macerare in acqua (meglio se corrente) per tre giorni e, infine, adagiato in una teglia con un soffritto di olio, cipolla, aglio, sale e pepe, stando ben attenti a non romperlo.

Affinché possa essere chiamato alla vicentina, si devono aggiungere anche acciughe salate, prezzemolo e aglio pestati assieme al latte, formaggio e farina bianca. Il baccalà cuoce per circa quattro ore e lentamente per assorbire il condimento e acquistare gusto e morbidezza.