

Morzello di baccalà di Catanzaro

scritto da Piero Cantore | 11/12/2022



Servito nello pitta, il morzello catanzarese è un piatto dalle antiche origini ma che non ha perso il suo grande apprezzamento popolare. Lo chef Francesco Luci ci ha donato la sua ricetta per prepararlo a casa

Il **morzello di baccalà di Catanzaro** (*u morzeddhu*) è un **piatto tipico della cucina calabrese popolare**, soprattutto del periodo natalizio. Saporita, generosa e profumata, questa straordinaria riserva energetica vanta origini antiche e declinazioni diverse a seconda delle zone, come spesso capita con le ricette tradizionali.

Sembra che anticamente venisse consumata già a metà mattina nelle trattorie del centro storico di Catanzaro (le “*putiche*”) e da quel momento è rimasto un cibo identitario della città. Per tramandare questa tradizione, l’associazione **Antica Congrega Tre Colli** ha dato vita alla “Scuola di Morzello” per conoscerne la storia e le modalità di preparazione (qui maggiori informazioni: www.anticacongregatrecolli.it).

Se volete provare a cucinarlo a casa, ecco la ricetta che ci ha regalato lo **chef Francesco Luci**.

