

Il pesce venuto dal freddo



Il merluzzo artico norvegese, *gadus morhua*, apprezzato per la sua carne bianca e delicata è la materia prima per produrre stoccafisso e baccalà. Due diversi trattamenti: d'inverno con la temperatura più rigida si presta meglio all'essiccazione all'aria fredda; se invece viene pescato d'estate, con temperature più alte, la conservazione migliore è quella del barile sotto sale. Quindi se viene subito pulito, messo in barile e ricoperto di sale diventa baccalà, secondo alcuni dalla parola fiamminga "kabeljaw" che significa "bastone di pesce". Il sale serve per essiccarlo e farlo mantenere più a lungo. Se invece, dopo essere pescato, viene lasciato ad essiccare all'aria, diventa stoccafisso. Al limite dell'Oceano Artico, proprio nel nord della Norvegia, è situata l'isola di Sørøya (l'isola del sud) la quarta per estensione con soli mille abitanti, tutti pescatori o in qualche modo coinvolti nella lavorazione del pesce. L'isola ha sempre goduto di una buona fama per la pesca del merluzzo trasformato in stoccafisso dagli artigiani locali. Con una flotta di 50 pescherecci che non superano i 15 metri di lunghezza e non si allontanano più di 50 chilometri dalla costa consegnano il pescato, rigorosamente con l'amo, una tecnica che permette di non danneggiare il pesce ed avere un prodotto finito più pregiato rispetto a quello pescato con le reti, al massimo dopo due ore dalla cattura. Questo permette di non congelare il pesce, ma solamente di sventrarlo, decapitarlo e lavarlo in acqua di mare direttamente sulle stesse imbarcazioni. Quando raggiunge le aziende di trasformazione, ogni merluzzo viene accoppiato ad un altro della stessa dimensione. I due pesci sono legati insieme all'altezza della pinna caudale con un filo di spago, appesi alle rastrelliere di legno e lasciati essiccare all'aperto dai due ai tre mesi a seconda delle condizioni atmosferiche e delle dimensioni del merluzzo,



senza sviluppare il benché minimo cenno di putrefazione o muffa. Al termine della lavorazione è suddiviso in 20 diverse classi di qualità, di cui la più pregiata è chiamata "ragno", denominazione che prende origine da "Ragnar" il più famoso esportatore norvegese. Il merluzzo norvegese è oggi un prodotto essenziale nella cucina di Spagna, Portogallo, Olanda, Belgio e Italia che acquista quasi il 50% della produzione di stoccafisso (circa 3mila tonnellate sulle 6mila prodotte), le principali aree di utilizzo sono Veneto, Liguria, Campania, Calabria e Sicilia. Come per il maiale niente di questo pesce viene gettato: la lingua e le guance sono considerate una vera e propria prelibatezza sia in Norvegia che in altri paesi; la testa è essiccata e venduta in mercati specifici come farina animale o destinata ai più poveri mercati africani; le uova usate per la produzione del caviale oppure, lessate nella loro sacca, si mangiano affettate; dal fegato si ricava l'olio medicinale e dal resto degli intestini vengono estratti particolari enzimi utilizzati nell'industria farmaceutica. Sull'isola Sørøya operano due aziende che si dedicano alla trasformazione del merluzzo e, durante il periodo di chiusura dell'azienda principale, alcuni abitanti hanno dato vita ad un gruppo di lavoro che produce piccole quantità di stoccafisso, filetti e caviale di merluzzo seguendo le ricette recuperate dalla tradizione degli anziani pescatori. Dal 2005 è stato costituito un Presidio Slow Food con l'obiettivo di promuovere al di fuori dei confini della regione in cui viene pescato questo prodotto storico, il migliore del mondo perché in poche aree come questa, sospinta dalla calda Gulf Stream, arriva lo "Skrei", merluzzo originario del Mare di Barents. Ogni anno nel mese di luglio nel villaggio di Sørvaer viene organizzato un festival della pesca per celebrare l'inizio dell'estate.

The fish that came in from the cold

Norwegian Arctic Cod, *gadus morhua*, valued for its delicate white flesh, is the raw ingredient for producing *stoccafisso* [stockfish] and *baccalà* [salt cod]. These are two different curing processes: in the more severe winter temperatures, the fish is better dried in the cold air; if caught in summer, when temperatures are higher, the fish is best preserved under salt in barrels. If it is therefore cleaned straightaway, placed in barrels and covered with salt, it becomes *baccalà*, which some say comes from the Flemish word "kabeljaw" meaning "fish stick". The salt is needed to dry out the cod and make it keep for a longer time. If the cod is left to air-dry instead after being caught, it becomes *stoccafisso*. The island of Sørøya (island of the south) sits on the edge of the Arctic Ocean in the very north of Norway and is the fourth largest island with just one thousand inhabitants, all of them fishermen or in some way involved in processing fish. The island has always enjoyed a good reputation for cod fishing, with fish transformed into stockfish by local workers. With a fleet of 50 fishing boats which are no more than 15 metres long and go no further than 50 kilometres from the coastline, they deliver the catch, strictly carried out with bait, a technique which avoids damaging the fish and gives a more valuable finished product than fish caught in nets, two hours after the catch at most. This means the fish does not have to be frozen, and can be simply gutted, headed and washed in seawater on board the fishing boats themselves. When the fish reaches the processing firms, each codfish is paired with another of the same size. The two fish are tied together with string at the caudal fin, hung on wooden racks and left out to dry in the open air for two to three months depending on the weather conditions and the size of the cod, without the slightest sign of putrefaction or mould developing. When the drying process is



over, the fish is divided into 20 different quality classes, of which the finest quality is called "ragno", a name taken from "Ragnar" the most famous Norwegian exporter. Norwegian cod is nowadays an essential product in Spanish, Portuguese, Dutch, Belgian and Italian cookery, with Italy purchasing almost 50% of the stockfish yield (about 3,000 tons of the 6,000 tons produced). The main areas where it is used are the

Veneto, Liguria, Campania, Calabria and Sicily. As with pigs, none of this fish gets thrown away: the tongue and cheeks are considered to be a real delicacy in both Norway and other countries; the head is dried and sold in specific markets as animal meal or it gets sent to the poorest African markets. The eggs are used to produce caviar or are boiled in their egg sac and eaten in slices. Medicinal oil is sourced from cod liver and special enzymes are extracted from the rest of the intestines for use in the pharmaceutical industry. On Sørøya Island there are two companies dedicated to processing cod and, when the main company is shut down, some of the inhabitants have started a work group producing small quantities of stockfish, cod fillets and cod roe caviar following the recipes handed down from old fishermen's traditions. There has been a Slow Food committee established since 2005 with the aim of promoting of this historical product, the best in the world, outside of the region where it is caught, because the "Skrei" cod from the Barents Sea comes to few areas like this, driven by the warm Gulf Stream. Every year a fishing festival is organized in the month of July in the village of Sørvaer to celebrate the beginning of summer.

