



di Alfredo Pelle

Il bacalà, patrimonio vicentino

Ristoranti consigliati dalla Venerabile Confraternita del bacalà alla vicentina
Restaurants recommended by the Venerable Brotherhood of Bacalà alla Vicentina

Trattoria da Palmerino
Via Piave, 13 - Sandrigo (VI)
tel 0444-659034
locale piacevole che utilizza il bacalà anche con i bigoli o per risotti

Ristorante al Pioppeto
Via Barbarigo, 13
Romano d'Ezzelino
tel 0424 570502
piatti di tradizione della cucina vicentina. bacalà e polenta ben costruiti.

Trattoria Due Mori
Via Rigobello, 39
San Vito di Leguzzano
tel 0445 671635
bacalà secondo la nostra storia, delicato nel sapore

Ristorante Righetti
Piazza Duomo 3 - Vicenza
tel 0444 543135
locale di cucina semplice, ambiente informale, dai costi contenuti

Trattoria Leoncino
Via Tavernelle, 72 Altavilla
tel 0444 572032
Storico locale per il bacalà (che si affianca al bollito) di grande costruzione.

Trattoria De Gobbi
Via Olmo 52 - Creazzo
tel 0444 520509
A due passi da Vicenza ha una tradizione decennale per il bacalà, gustoso secondo tradizione

Fu Martin Lutero, nel 1517, che, senza volerlo, spinse in Italia il consumo di questo “pesce bastone”, vanto della gastronomia vicentina. Il suo contrasto al potere papale, pubblicato su un foglio affisso sul portale di Wittenberg (le famose “95 tesi”) portò, come reazione nella Chiesa, anche il mangiar di magro come “viatico per l’anima” e così ci si ricordò di come, nel 1432, il veneziano Piero Querini aveva, in un naufragio avuto alle isole Lofoten, lassù in Norvegia, conosciuto e portato in Italia il bacalà. Non era stato, a quei tempi, particolarmente apprezzato, ma dopo le direttive del Concilio di Trento, nella seconda metà del ‘500, il popolo trovò in questo alimento una valida soluzione alle imposizioni religiose circa il mangiar di magro. Il pesce-bastone, seccato ai venti del Nord, divenne preziosa ed appetita merce di scambio, barattato con qualsiasi altro prodotto, fonte di ricchezza dei paesi nordici. Talmente prezioso che le marine militari inglesi e francesi proteggevano i loro pescherecci perché venisse effettuata la pesca, in quella che venne addirittura definita “la guerra del merluzzo”. Così sulle nostre tavole arrivò sempre più di frequente il bacalà, anzi, lo stoccafisso.

La differenza è nel sistema di conservazione: lo stesso pesce, il merluzzo, se salato è chiamato bacalà, se seccato è stoccafisso. Ma questo non vale per i Veneti che chiamano *bacalà* quello che tutto il mondo chiama stoccafisso! Fu importante, questo pesce, nella storia della gastronomia? Ahimè, no assolutamente. Ne parlano, è vero, i grandi scrittori rinasci-



mentali, ma lo considerano un piatto povero, non raffinato. Perfino l’Artusi non lo vede di buon occhio!

Un grande rilancio lo si ha, da circa tre decenni, per merito della “Venerabile Confraternita del bacalà alla vicentina” di Vicenza che ha riproposto in campo nazionale questo piatto, parte importante nella storia della gastronomia di famiglia. Un successo di tutta una gente che, anche in cucina, lavora “seriamente” e ha buon gusto!

Difficile è il sapere per quale motivo il *bacalà* ha trovato a Vicenza uno dei suoi luoghi d’eccellenza. D’altronde perché, sempre Vicenza, è la capitale mondiale del catename in oro? Si è creato un “circuito” virtuoso che fa sì che qui il piatto assuma valenza nazionale: sono pochi, infatti i piatti che portano il nome della città nella dizione. E la ricetta è relativamente semplice: solo latte, formaggio, olio e poche altre cose per questo piatto che si accompagna naturalmente con la polenta.

Questa la ricetta che la Venerabile Confraternita ha stilato come minimo comune denominatore di una serie di ricette, tutte casalinghe.

Ingredienti: 1 kg di *bacalà* secco (bagnato diventa 2.5 kg); 500 gr di cipolle; ¼ di litro d’olio d’oliva delicato; 3-4 acciughe; ½ litro di latte fresco; poca farina bianca; 50 gr di formaggio grana grattugiato; prezzemolo; sale; pepe.

Ammollato lo stoccafisso in acqua fredda per 2-3 giorni, ben battuto (ora lo si acquista già pronto) si apre il pesce per lungo, dopo aver tolto una parte della pelle, lo si delisca. In una padella, dopo aver finemente affettate le cipolle, le si rosolano con un bicchiere d’olio, si aggiungono le acciughe dissalate, delicate e tagliate a pezzetti e, a fuoco spento si aggiunge il prezzemolo tritato. Si apre il pesce e lo si farcisce con metà del soffritto, con parte del formaggio e si richiude. Lo si taglia a pezzi regolari che vanno posti in una teglia dopo essere stati infarinati, ricoperti con l’altra metà della farcia, si aggiunge il latte, l’altra parte del grana grattugiato, il sale, il pepe. Si mette l’olio fino a ricoprire tutti i pezzi, livellandoli. Si

Bacalà, part of the heritage of the city of Vicenza

It was Martin Luther who, in 1517, unintentionally caused ‘stockfish’ – now the pride of Vicenza cuisine – to be consumed in Italy.

One of the consequences in the Church of his protest against the papacy, published in a sheet nailed to the door of Wittenberg cathedral (the famous “95 theses”) was that the practice of not eating meat also became seen as “nourishment for the soul”. Some time previously, in 1432, the Venetian Piero Querini discovered bacalà after being shipwrecked on the Lofoten Islands in distant Norway, and brought it back to Italy.

Initially, it was not particularly popular, but after the Council of Trento, in the second half of the 16th Century, it offered an attractive solution to the population for obeying the Church’s edicts to avoid eating meat. A Stockfish, dried in the Nordic winds, became a prized and desirable trading commodity which could be bartered in exchange for any other product, and a source of wealth for Scandinavian countries. It was so precious that the English and French navies had to protect their nation’s fishing boats in what became a fully fledged conflict known as the “cod war”.

As a consequence, bacalà, or stockfish to be precise, appeared more and more frequently on Italian tables. The difference between bacalà and stockfish is in the preserving method: salted cod is called bacalà, dried cod is called stockfish. This is not the case in the Veneto, however, where they call what the rest of the world knows as stockfish ‘baccalà’. Did this fish play a major role in gastronomic history? Sadly, not at all. While it is true that it is mentioned by great Renaissance writers, they considered it a humble and unsophisticated dish. Even Artusi had nothing particularly good to say about it! The product has seen a remarkable return to popularity over the past three decades as a result of the work of the “Venerabile Confraternita del bacalà alla vicentina” (the venerable brotherhood of bacalà alla Vicentina) in Vicenza, which has promoted this dish, a significant part of traditional family cooking, on a national scale. This success reflects on the people of Vicenza as a whole, who work just as seriously in the kitchen as they do elsewhere and boast excellent taste. It’s hard to tell why bacalà features so prominently in Vicenza. There again, who knows why Vicenza is the world capital in the manufacture of gold chains? Whatever the reason, the association between the city and the dish has grown to such a degree that the dish is now a national delicacy: and there are very few other recipes with names including their city of origin. The recipe is actually quite simple: using just milk, cheese, oil and a few other things to make the dish which, of course, has to be served with polenta.

The following recipe was compiled by the Venerable Brotherhood as a summary encapsulating the essence of a number of family recipes.

Ingredients: 1 Kg dry bacalà (swells to 2,5 Kg after soaking); 500 g onions; ¼ litre delicate olive oil; 3-4 anchovies; ½ litre fresh milk; a little white flour; 50 g grated Grana cheese; parsley salt and pepper.

Soak the well beaten stockfish (available ready beaten today) in cold water for 2-3 days. Remove some of the skin in order to open the fish lengthwise, then debone. Slice the onions thinly and sauté in a pan in a cup of oil. Add the anchovies, previously desalted, deboned and cut into pieces, then turn off the heat and add the finely chopped parsley. Open the fish out, stuff with half of the sautéed mixture and some of the cheese, then close again. Cut into even pieces, dust with flour and arrange in an oven dish, covered with the other half of the sautéed mixture. Add the milk, the rest of the grated Grana and the salt and pepper. Add oil to cover all the pieces, pressing them down until even. Cook on a very low heat for about 4 hours, turning the dish around on itself now and again but never stirring. In Vicenza, they call this cooking method “pipare”. Only experience will tell when the bacalà is ready. Serve piping hot with sliced polenta (never grilled!). Bacalà is even tastier the day after.

What should you drink together with this dish, which is delicately flavoured but, it has to be said, exceptionally greasy?

cuoce a fuoco molto dolce per circa 4 ore, muovendo, di tanto in tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mai mescolare.

I vicentini chiamano questo sistema di cottura "pipare". Solo l'esperienza ci dirà quando il *bacalà* è cotto. Servirlo ben caldo con polenta in fetta (mai con polenta abbrustolita). Il *bacalà* è ottimo anche dopo 24 ore.

Cosa bere con questo piatto che è delicato di sapore ma, bisogna dirlo, è "unto" come pochi?

Ciascuno con i propri piatti beve i propri vini, almeno in via generale. Data, come dicevo, l'untuosità, i vini che si sposano con questo piatto devono avere elevata acidità ed in zona vi sono il Durello e il Vespaiolo. Si ha anche una certa linea di tendenza ad usare anche il Tocai Rosso dei Colli Berici (ora Tai), proprio perché anche questo è vino di relativa alta acidità.

Che il piatto abbia una innata bontà lo dice anche un poeta del luogo, Adolfo Giuriato, che così ha scritto:

"Ciò, co sto balsamo co sto bonbon

"Anche le moneghe perde el timon

Immaginatevi noi, che non abbiamo dato i voti...

*Araldo della Venerabile Confraternita del bacalà alla vicentina



Generally speaking, everyone drinks their own wines with their own dishes. Given the greasiness of the dish, it must be accompanied by a wine with a high acidity, such as a local Durello or Vespaiolo. However, some also pair it with Tocai Rosso dei Colli Berici (now known as Tai), precisely because of this wine's relatively high acidity.

The intrinsic deliciousness of the dish was extolled by the local poet Adolfo Giuriato, who wrote:

"Ciò, co sto balsamo co sto bonbon

"Anche le moneghe perde el timon"

(With this balsam, this delight,

Even the nuns are led astray)

So just imagine what it does to us, who haven't taken the vow...

*Poet of the Venerable Brotherhood of Bacalà alla Vicentina

Dai vichinghi a Capitan Findus

Detestavo quel disgustoso olio di fegato di merluzzo, ma mia madre non sentiva ragioni, mi stringeva il naso e... giù l'intero cucchiaino, poi una zolletta di zucchero: premio o indennizzo? È consolante sapere che ora è disponibile anche in capsule. Ero certo che il merluzzo ed io non saremmo mai andati d'accordo, ma non fu così. Lo scoprii saporitissimo nella *bou-rride*, preparata con passione e maestria dall'indimenticato Jean, un eclettico bretone che scriveva, dipingeva, ma soprattutto viveva in quello stupendo angolo della Vandea che è l'Île de Rè. Dal portico della sua casa, bassa, di pietra viva, lo sguardo spaziava lontano, sull'Atlantico freddo e superbo, o vicino, sulle mura di La Rochelle, città-simbolo degli Ugonotti, evocatrice di guerre di religione nel tardo '500, con un'italiana sul trono di Francia: Caterina de' Medici. Scendendo lungo la costa atlantica, in terra di Spagna, nell'orgogliosa regione cantabrica, il merluzzo mi appagò in una proposta di quella saporosa cucina: *merluza a la sidra*. Il sidro: vino di mele. Ma fu anche *bacalao*



a portuguesa, nelle notti magiche al Bairro Alto di Lisbona: tavoli all'aperto, vino *verde branco*, struggenti *Fado* e atmosfere già care a Fernando Pessoa. Lessi poi coinvolgenti storie, quasi racconti di avventure, di vichinghi che seccavano al vento del grande nord quel pesce, scorta

preziosa per il loro lungo andare per i mari. I portoghesi invece lo sventravano, appena pescato, e lo conservavano nei barili, ricoperto di sale. Piero Querini, *capitano da mar* della Serenissima, sessant'anni prima che Colombo scoprisse l'America, fece naufragio sulle coste delle Isole Lofoten e vide quei lunghi pesci, appesi a seccare su tralicci di legno. Ritornò in terra veneta portando con sé quello sconosciuto "pesce-bastone", letterale e brutta traduzione dal norvegese *stokfisk*.

La campagna di marketing per il lancio del nuovo prodotto sul mercato va forse attribuita al Concilio di Trento che, nel 1563, con rigoroso monito sull'obbligo del mangiare di magro nei giorni comandati, indusse i poveretti a cercare, e trovare, la soluzione in quel pesce essiccato. Ecco dunque rispettato il precetto, senza spendere in pesce fresco i quattrini che di certo non abbondavano. Cibo da poveri dunque, ma il tempo è galantuomo e adesso... altro che da poveri. Riguardo al nostro Nord-Est e al suo sviluppo, ora in fase riflessiva, è stata coniata la gradevole espressione: "In 50 anni si è passati dalla fame alla dieta". Di questo, economicamente parlando, il bacalà ne è icona. La parlata veneta, attingendo alle cugine portoghese e spagnola, ha modellato "bacalà", con naturale caduta dell'accento sull'ultima vocale, più dolce e musicale di "stoccafisso". Vicenza lo ama davvero quel merluzzo, anzi bacalà, al punto da avere costituito un "Confraternita", che ha accolto e accoglie nomi illustri.



From the Vikings to Captain Findus

I detested that disgusting cod liver oil, but my mother wouldn't hear reason. I wrinkled up my nose and down went the whole tablespoonful, followed by a sugar cube. Was that a prize or as insurance? It's a consolation to know that it's now also available in capsules. I was sure that I'd never get on with cod, but that's not the case. I found it delicious in *bou-rride*, made with love and skill by the unforgettable Jean, an eclectic Breton who wrote and painted, but above all lived in that fabulous corner of the Vendée that's the Île de Ré. From the portico of his home in bare stone, he looked to faraway climes to the cold, portentous Atlantic or closer to the walls of La Rochelle, the symbolic city of the Huguenots, at the centre of religious wars in the late 16th century, with an Italian on the French throne: Caterina de' Medici. Going further down the Atlantic coast in Spain in the proud Cantabric region, cod satisfies me in a deliciously prepared dish: *merluza a la sidra*. Cider: an apple-based beverage. There was also *bacalao a portuguesa*, in the magical nights in the Bairro Alto area in Lisbon: open-air tables, *Verde Branco* wine, all-consuming *fado* music and surrounded that used to be treasured by Fernando Pessoa. I then read engrossing stories, which were almost tales of adventures, of Vikings who dried this fish in the great north winds, a valuable supply for their long sea voyages. On the other hand, the Portuguese gutted them just caught and preserved them in barrels covered with salt. Piero Querini, the sea captain of the Republic of Venice, sixty years before Columbus discovered America, was shipwrecked on the coasts of the Lofoten islands and saw these long fish, hung up to

dry on wooden racks. He returned home to Veneto, taking this unknown "stick-fish" with him, a literal and ugly translation of the Norwegian *stokfisk*. The marketing campaign to launch this new product on the market can perhaps be attributed to the Council of Trent, which with a strict word to the wise on the need to eat healthily on the instructed days in 1563, caused the poor to seek (and find) the answer in this dried fish. This is therefore how the rule was observed without spending money, which certainly wasn't in abundance, on fresh fish. Well then, the food of poor people, but time will tell and that time is right now; it's no longer eaten by the poor alone. This nice expression has been coined concerning our northeast and its development, now in a thoughtful stage: "In 50 years we've gone from hunger to dieting". Economically speaking, salt cod is an icon of this. The Venetian vernacular, drawing on its Portuguese and

Spanish cousins, has modelled the word *bacalà* (meaning salt cod), with the accent's natural cadence on the last vowel, softer and more musical than *stoccafisso* (meaning stockfish). This cod, or rather salt cod, is much loved in Vicenza, so much so that a Confraternity has been established, gathering together and involving some famous names.



Nota di Renato Ganè

Due cantanti di Fado ritratti in un'azulejos. Sotto, due bottiglie di vino verde branco.