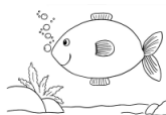

Baccalà o stoccafisso?

Baccalà !! Sinonimo di incontro succulento , leccornia da gran gastronomi , che si ripete puntualmente al venerdì di ogni settimana ormai da secoli . E proprio per tale tradizione radicata nella gente , non c'è verso che il vicentino , puntiglioso nella tradizione , accetti di mutare quella parola fatta di storia secolare , ma altrettanto errata nel suo genuino etimo . Il baccalà , quello che i vicentini intendono , onorano e degustano , altro non è se non lo stoccafisso . I nomi baccalà e stoccafisso , esprimono soltanto due modi diversi di trattare un unico pesce , il merluzzo , o "gadus morrhua" , della famiglia dei Gadidi , pesci ossei del sottordine degli Anacantini ; trattamenti dovuti a ben precise condizioni climatico-ambientali per la sua conservazione. La famiglia dei Gadidi conta ben 140 specie raggruppate a loro volta in 15 generi . Del nostro pesce sono ricchissime la Norvegia , l' Islanda , la Groenlandia , il Mar Baltico e Terranova , dove domina l' acqua pulita e molto fredda , mentre quello volgare , o Nasello , è presente nel Mediterraneo , ma con caratteristiche diverse .

*Le prenotazioni devono essere effettuate entro il 16-11-2005 e comunque fino al raggiungimento del numero massimo di 25 persone. Il prezzo per i soci e i loro familiari è di 20 €.
Per gli ospiti non soci il costo è di 25 €.*



Cena a tema e approfondimento culinario sono un'idea dell'associazione eno-gastronomica

Nasata – Natura Sapienza Tavola
I Sapori del mio Sud

Cena a Tema: *Stoccafisso e Baccalà*



Ristorante

**La Conchiglia
di Stefano Alfano**

Via Pantano n. 72 – Ganzirri (Me)
Tel. 090-391160

18 novembre 2005

Menù

Proposto dallo chef **Giuseppe Spadaro**



Antipasto

Trittico i Stoccafisso

(insalata di pesce stocco, stocco alla griglia
“cunzatu” e baccalà a “sfinciuni”)

Primo

Margherita “a ghiotta di piscistoccu”

Secondo

Pescestocco “a ghiotta missinisa e ventri”

Sorbetto al limone
Dolce tipico messinese

Caffè

Bevande

Vino rosso

Acqua minerale



Il merluzzo

Baccalà e Stoccafisso sono in realtà due varianti dello stesso pesce: il merluzzo. In linea di massima, il **baccalà** è il merluzzo conservato sotto sale, mentre lo **stoccafisso** è essiccato. Tuttavia, nel Veneto, in Friuli e nel Trentino, quello che viene chiamato baccalà (e più comunemente utilizzato nella cucina tradizionale) è lo stoccafisso, e quindi quello essiccato. In Lombardia il baccalà viene chiamato merluzzo.

Lo **stoccafisso** (dal tedesco Stock fisch - pesce bastone) disponibile sui nostri mercati proviene dalla Norvegia, più precisamente dalle isole Lofoten. Il più pregiato è la qualità "Ragno", dal nome di un esportatore norvegese.

Lo **stoccafisso** deve essere immerso in acqua da cambiare spesso per almeno 5 o 6 giorni, dipende dalle dimensioni. Ve ne sono di piccoli per i quali bastano anche 3 giorni. In primo luogo, però, è necessario sfibrarlo battendolo con un pestello. Chiedete al rivenditore, spesso è già stato trattato dai grossisti con appositi macchinari.

La parola "**baccalà**" deriva invece dallo spagnolo Bacalao. Da notare che in Portogallo oltre ai prodotti importati, il "Bacalão" è a volte un merluzzo di dimensioni ridotte, pescato sul posto e fatto essicare al vento che non manca mai da quelle parti, sull'Atlantico.

Per dissalare il **baccalà**, è necessario asportare il più possibile il sale rimasto in superficie, quindi lasciarlo a bagno in acqua possibilmente corrente (oppure cambiata spesso) per almeno 24 ore, più spesso però ne servono 48.

Sia il baccalà sia lo stoccafisso si trovano già **ammollati** in pescheria oppure nelle rivendite di prodotti conservati. Sono comunque intercambiabili: si possono utilizzare, per tutte le ricette, sia uno che l'altro.