



Vicenza 23 febbraio 2017

BACALÀ' ALLA VICENTINA DAL QUERINI ALLA NASCITA DELLA CONFRATERNITA

Si hanno notizie dell'introduzione in Italia del baccalà e dello stoccafisso durante la dominazione dei Normanni al Sud nel XIV secolo. Il pesce secco era conosciuto e consumato presso la corte angioina del Regno di Napoli e preparato dai cuochi dei Papi Giovanni XXII, Martino V E Pio V. Le Repubbliche Marinare hanno favorito il commercio dello stoccafisso del quale si è occupato anche Cristoforo Colombo, prima di avventurarsi alla scoperta dell'America.

Nel **1431** il nobile mercante e navigatore veneziano **Pietro Querini** parte da Candia (Creta) con una "cocca" (nave mercantile da trasporto veneziana) carica di preziose mercanzie diretto alle Fiandre (Belgio), ma incorre in un tragico naufragio venendo trasportato dalle correnti oceaniche oltre il circolo polare artico, dove viene miracolosamente salvato e soccorso dai generosi pescatori dell'isola norvegese di Rost. **Qui "scopre" gli stoccafissi** e porta alcuni esemplari a Venezia, redigendo nel contempo un interessante rapporto scritto del viaggio alle Magistrature della Serenissima Repubblica (rapporto poi stampato dal Ramusio che ebbe grande diffusione con varie edizioni tradotte in diverse lingue) .

Ma è dopo il **Concilio di Trento** della Chiesa Cattolica (**1545-1563**) - che detta, fra l'altro, le regole del digiuno e del "mangiar di magro" - che **si diffondono la cultura e le ricette del baccalà** (merluzzo conservato sotto sale) e dello stoccafisso (Merluzzo essiccato in modo naturale all'aperto su tralicci di legno). La diffusione parte dai conventi e dai monasteri, per poi interessare le casate aristocratiche, ma specialmente le famiglie povere del contado, dato il basso costo, le notevoli proprietà nutrizionali, il facile trasporto e la possibilità di lunga conservazione del prodotto.

Nei territori dominati dalla Repubblica di Venezia il consumo dello stoccafisso (*Gadus morhua*) ha avuto un incremento graduale ed è stato chiamato "**Bacalà**", probabilmente per l'influenza degli Spagnoli che lo chiamano "Bacalao" (ed i Portoghesi "Bacalhau". Termini, questi, assonanti foneticamente con il modo dialettale veneto di esprimersi, ma si deve tener anche conto delle inevitabili contaminazioni idiomatiche e linguistiche causate dagli intensi traffici commerciali tra Venezia e Spagna e Portogallo.

Nel Vicentino viene elaborata un'originale ricetta unica ed esclusiva, che vanta oltre 400 anni, tramandata da generazioni di madre in figlia fino ai giorni nostri che assumerà il nome di "**Bacalà alla Vicentina**" associato alla "Polenta di Mais". La materia prima è lo stoccafisso della migliore qualità e come ingredienti troviamo anche olio d'oliva, latte, cipolle, sarde (o acciughe) sotto sale, farina bianca, formaggio grana grattugiato, sale, pepe, prezzemolo.

Nel 1580 Michele de Montaigne, descrivendo il suo viaggio in Italia e illustrando la sua tappa a Vicenza, afferma di avere ammirato le opere del geniale architetto Andrea Palladio, ma di essersi infiammato degustando il Bacalà alla vicentina.

Nel 1700 la ricetta del “Bacalà alla Vicentina” è già radicata, come testimoniato dal famoso editore Remondini di Bassano, che nel 1783 stampa l’ “Opera utile e vantaggiosa” del Nebbia con una ricetta antecedente a quella del “Bacalà alla Vicentina”; quindi appare del tutto evidente che al momento della stampa il piatto era già noto.

Dai ricettari di Casa Andrich del **1800** e della facoltosa Famiglia Pedrazza del **1834** - tratti dal manoscritto intitolato “La cucina di Checco servitore” - si evincono due ricette, che negli ingredienti e nel sistema di cottura sono sostanzialmente uguali a quella attualmente diffusa nel Vicentino.

Nel **1848** durante l’assedio di Vicenza da parte di preponderanti truppe austriache e le successive cruento battaglie viene distribuito, come alimento, Bacalà alla Vicentina (del quale esistevano consistenti scorte) ai difensori volontari della città, ai contingenti armati venuti dal resto d’Italia ed ai cittadini. Dopo la sconfitta e l’onore delle armi per l’eroica difesa, gli Austriaci, durante l’occupazione, degustano il Bacalà alla Vicentina.

Il listino prezzi del **1895** della Ditta alimentare Fortunato Tormena di Vicenza elenca le varie qualità di bacalà ed i relativi costi per i consumatori.

Già dal 1600 ma più intensamente per **tutto l’ ‘800 ed il ‘900** c’è una forte presenza e continui richiami al bacalà nella letteratura, nel teatro, nella poesia (specie quella dialettale), nelle canzoni popolari, nei proverbi, nella satira e fra i numerosi emigranti vicentini sparsi in tutto il mondo.

La prima guerra mondiale **1915-1918**, aspramente combattuta sulle montagne e sugli altopiani prospicienti il Vicentino, fa conoscere ed apprezzare il bacalà alla vicentina agli ufficiali ed ai soldati provenienti da ogni parte d’Italia.

Nel **1932** la pubblicazione “Ghiottonerie vicentine” riporta due ricette tipiche vicentine: “Polenta e bacalà” e “Polenta ed uccelli”.

Nel **1940** nasce a Vicenza “ La Baccalaria”, compagnia di appassionati del Bacalà alla Vicentina, purtroppo rapidamente estintasi con la guerra per la scomparsa di quasi tutti i suoi componenti.

La seconda guerra mondiale **1940-1945** fa ulteriormente conoscere il Bacalà alla Vicentina, prima alle truppe tedesche occupanti e poi alle truppe alleate di liberazione.

Il **1° marzo 1987** nasce a Sandrigo (Vicenza) la CONFRATERNITA del BACALA’ alla VICENTINA, che si propone di difendere e diffondere il piatto tipico tradizionale, codifica, con l’intervento del Presidente nazionale dell’ Accademia italiana della cucina, la ricetta.

Luciano Righi
Presidente della Confraternita del Bacalà alla Vicentina