

Nord chiama Sud Tutti i segreti dello stoccafisso

Il libro di Erminia Tricarico e di Francesco Spanò ripercorre la storia dei rapporti commerciali fra il Baltico e il Mediterraneo

Alfonso Sarno

È caleidoscopio della storia dell'alimentazione, scintillante hellzapoppin letterario, viaggio nell'arte vista attraverso il cibo ma tanto altro ancora "In principio fu lo stoccafisso", ode al merluzzo ma con una neanche tanto nascosta preferenza per lo stocvisch ovvero il "pesce seccato sui bastoni" che troneggia nel titolo del libro edito da Gangemi ed opera della scrittrice e criminologa Erminia Gerini Tricarico e dal direttore delle Risorse umane dell'Università **Luiss Guido Carli** di Roma Francesco Maria Spanò, autori insieme con Massimo Lopez anche di "Vip Very Important Peperoncino - Crea dipendenza e fa bene alla salute" dedicato ad un'altra eccellenza della cucina mediterranea.

C'è di tutto, quindi, nelle curatissime patinate pagine del volume eccetto ricette non soltanto per essere oggi facilmente reperibili in rete e sulla stampa specializzata ma anche perché - come notano i due autori - il loro intento è di ricostruire la storia dell'umilissimo camaleontico gadus morhua - questo è il nome scientifico del merluzzo apprezzato per la sua carne bianca e dal delicato gusto - denominato baccalà se conservato sotto sale ed, invece, stoccafisso se es-

siccato all'aria aperta.

Una storia, per quanto riguarda quest'ultimo ed a cui è dedicata la magna pars dell'agile volume iniziata nel X secolo quando i navigatori vichinghi che lo avevano scoperto ed apprezzato per la leggerezza e la capacità di conservarsi a lungo lo fecero conoscere nell'Europa del Nord per arrivare poi in Italia grazie ai Normanni e diffondersi in Reggio Calabria, Genova, Napoli, Messina, Ancona, Livorno, nel Veneto dove grazie alla sapienza ai fornelli di osti e casalinghe cuoche si trasforma da "triste pesce boreale", di "natura triviale" come lo definiva Pellegrino Artusi in un piatto d'eccellenza.

È confondendosi con il baccalà come è accaduto a Venezia ed a Vicenza che annoverano tra i loro piatti di tradizione il baccalà mantecato e quello alla vicentina. No, l'ingrediente base è lo stoccafisso che nella prima ricetta dopo essere stato bollito in acqua aromatizzata ed accuratamente pulito viene lavorato con un filo d'olio e ridotto a piccole scaglie fino a diventare una bianca crema mantecata mentre nella vicentina dopo essere stato messo in ammollo per più giorni, viene battuto sfibrato, deliscato, tagliato a pezzi, infarinato, cosperso di cipolle soffritte, aglio, prezzemolo, acciughe salate, formaggio grana grattugiato e cotto a fuoco lento in una teglia in olio d'oliva e latte bollito.

Fascinosa gioco di specchi che caratterizza anche il lavoro di Erminia Gerini Tricarico e di Francesco Maria Spanò che mescolano abilmente le diverse anime del merluzzo rivelando al lettore piacevoli aneddoti come quello del baccalà utilizzato come barometro sulle navi, «appeso a bordo con alcune corde, - scrivono - quando cominciava a gocciolare, voleva dire che era in arrivo una tempesta. La maggiore umidità dell'aria faceva infatti sciogliere il sale», raccontano storie di riscatto sociale ed economico legate all'umile pesce.

Come quelle di Mammola, un piccolo paese dell'Aspromonte calabrese oggi conosciuto in tutto il mondo per il suo stocco ammollato in acque dalle speciali caratteristiche chimico-fisiche. Del primato della Campania, regione leader non soltanto per il consumo di stoccafisso e baccalà ma anche per avere creato il maggior numero di ricette a tema. «È secondo me - afferma Spanò - uno dei prodotti che ben rappresenta la forza e la creatività degli abitanti del Sud, la feroce volontà di vincere la povertà creando piatti oggi cult. Esempio di una economia che armonizza tradizione ed innovazione».

L'Accademia partenopea del baccalà presenterà "In principio fu lo stoccafisso" il 20 marzo, alle 17.30 a Napoli nella Sala del Mandato dell'Arciconfraternita della Santissima Trinità dei Pellegrini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



