

# Vini veneti, Vicenza e vichinghi, storie di mare e di terra del baccalà alla vicentina

Augusto E Semprini

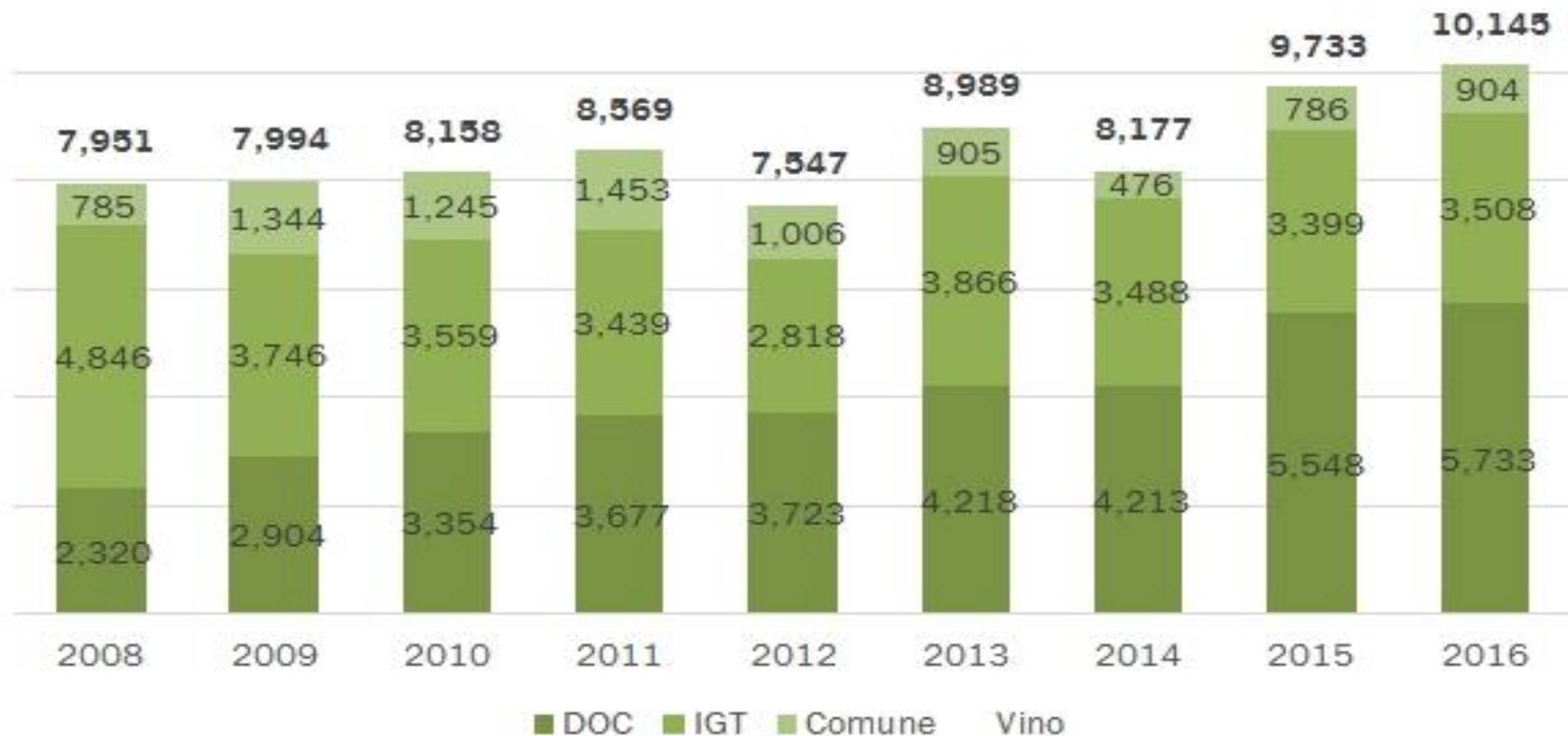
Esperto Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

Maestro Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio

Presidente e Fondatore di Gusto Sobrio

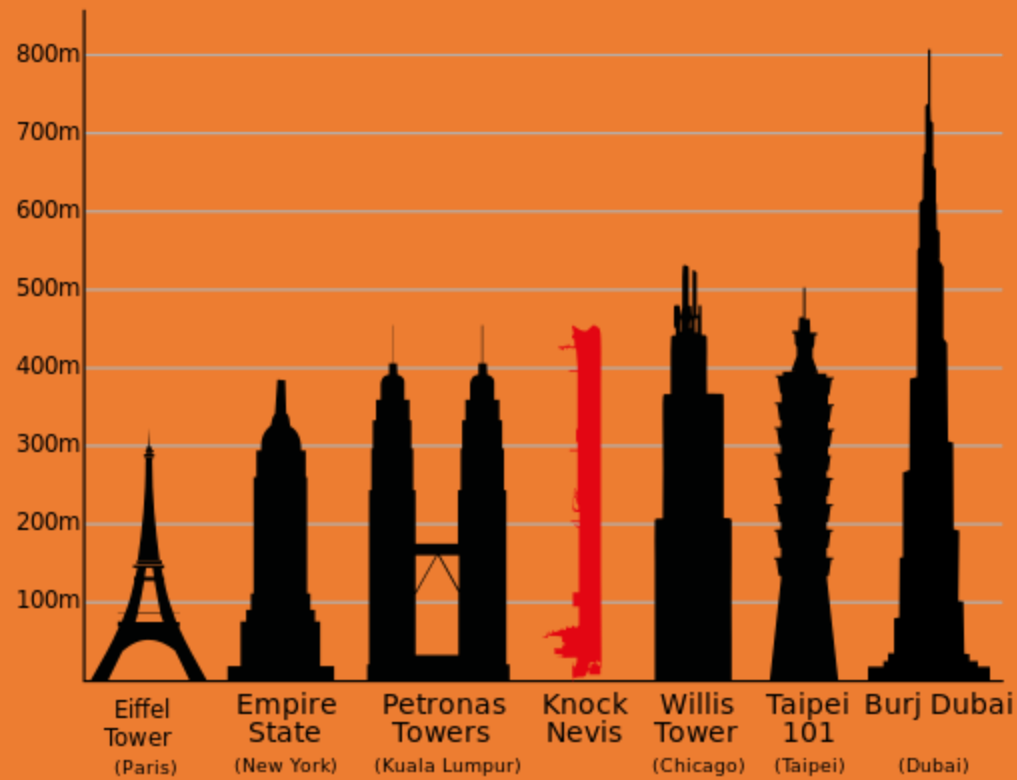


## Produzione vino (hl/1000) - Veneto













X 20







# Stoccafisso

Noto come 'stocco' o 'pisci stoccu', in alcune zone del sud Italia o di 'bacalà' in diverse zone del Triveneto, l'origine del nome resta ad oggi un mistero: sono diverse infatti le ipotesi legate alla sua genesi, da chi ritiene sia una derivazione delle parole 'stokkfish', in norvegese o 'stocvisch' in olandese antico con il significato di 'pesce a bastone'. A chi invece associa la parola stoccafisso al termine inglese 'stockfish' che indica il pesce da stoccaggio. Ultima teoria correla la parola inglese a quella in olandese antico, rendendo di fatto 'stoccafisso' una derivazione di un termine mutuato.





























Guided Fishing Norway  
UK 0796 755 0715













Bacalao ("Baccalà") o Bacalhau, Bacalhaos, Baccalieu, Baccalar, era un'isola fantasma rappresentata in molte mappe dell'inizio del XVI secolo. Si presume che si riferisca a Terranova. Il nome appare per la prima volta nel 1508, ma ci sono racconti precedenti.



La sua storia è millenaria e a confermarlo vi sono una serie di reperti archeologici grazie ai quali è possibile dimostrare come, ancor prima dell'epoca dei vichinghi, lo stoccafisso rappresentasse una importante scorta alimentare per i lunghi viaggi in nave, utilizzando quello che avanzava come merce di scambio, esportato dalla Norvegia e conosciuto nei porti di numerose località. Nell'Italia settentrionale venne introdotto inizialmente nell'area della dominazione veneziana, dove il suo nome mutò con il tempo in 'bacalà.



Il popolo più legato alla storia del merluzzo essiccato sono i Vichinghi, grandi navigatori norvegesi. Il mare delle isole Lofoten è ricco di merluzzi, il clima è freddo e ventilato, adatto all'essiccazione. Lo stoccafisso è ricco di proteine, disidratato è leggero da trasportare ed il suo ridotto contenuto lipidico riduce il rischio di irrancidimento. Un ottimo componente per la cambusa e per i lunghi viaggi verso la Groenlandia o l'America.















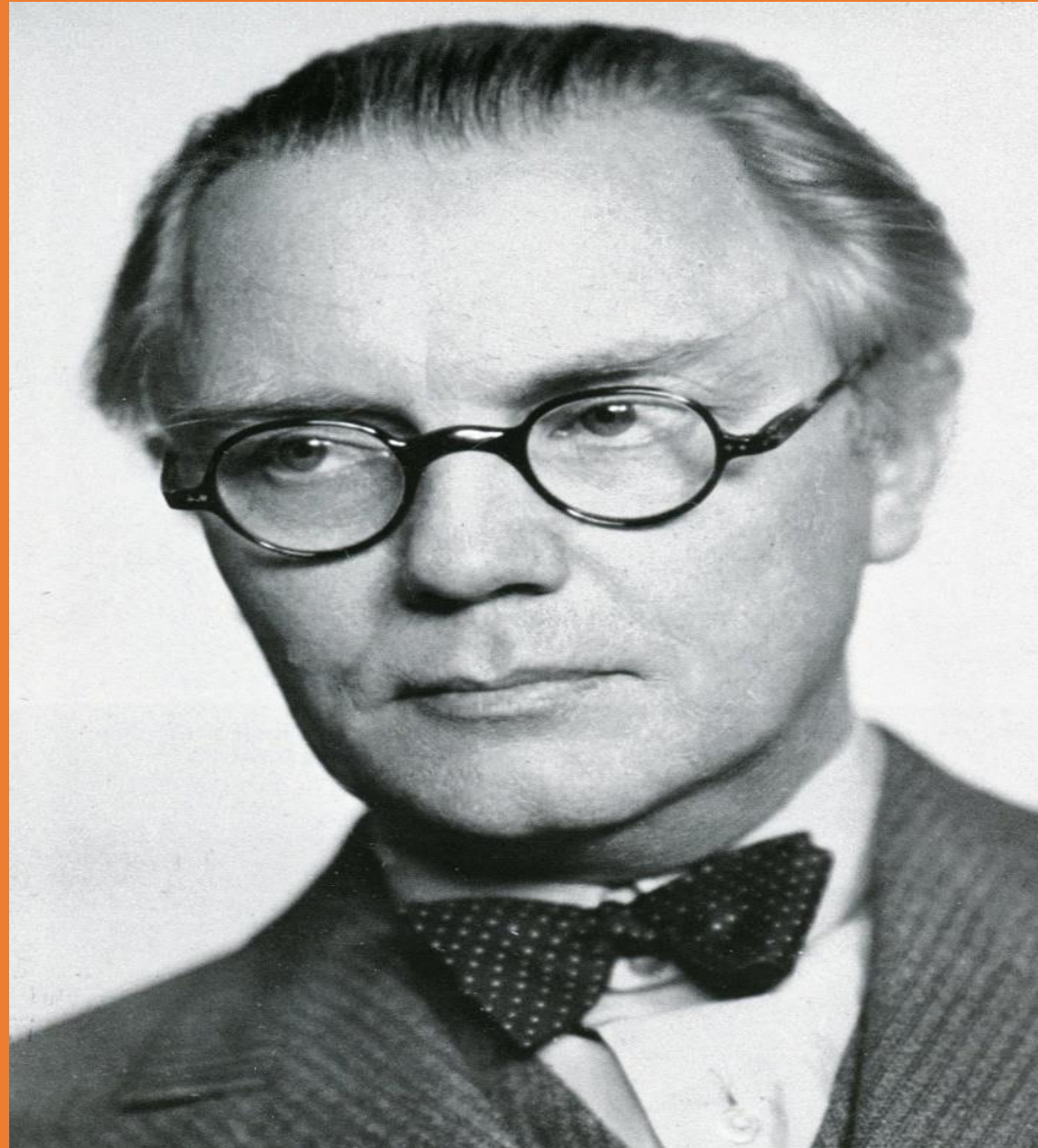
Tra la seconda metà dell'ottocento e i primi decenni del novecento la cultura giapponese influenza in vari modi quella europea. Ciò è evidente nell'arte e più in generale nella cultura e nella vita quotidiana. Questo fenomeno prende il nome di Giapponismo.







# Gunnar Asplund (1885 – 1940)



# Architettura, Papa Francesco porta (per la prima volta) la Santa Sede alla Biennale di Venezia

(Sole 24 ore – 20 gennaio 2018)

Per la prima volta la Santa Sede partecipa alla Biennale di Architettura di Venezia con un padiglione diffuso sull'Isola di San Giorgio. Dieci cappelle saranno esposte nel bosco dell'isola durante la Mostra internazionale di Architettura. Le cappelle indagheranno le possibilità offerte da vari materiali, ispirandosi alla "cappella nel bosco", costruita nel 1920 nel cimitero di Stoccolma dall'architetto svedese Gunnar Asplund.







The image shows the iconic Ikea logo, which consists of the word "IKEA" in a bold, blue, sans-serif font. The letters are set against a bright yellow oval background, which is itself centered on a dark blue background. The logo is a classic example of minimalist branding.

**IKEA**





① LOVE IS COMPLICATED



② IKEA IS SIMPLE



Sembra che i Baschi siano stati capaci di attraversare l'Oceano per raggiungere le coste pescose del nord Canada, dove sembra il merluzzo potesse essere pescato quasi con le mani. Al tempo i merluzzi erano di dimensioni quattro o cinque volte maggiori perché avevano il tempo necessario alla loro crescita. Scoperti questi giacimenti di merluzzo, i baschi ci tornavano spesso e per conservarlo, invece di esporlo all'aria (che in Spagna è meno fredda che in Norvegia) come potevano fare i Vichinghi, lo mettevano sotto sale: abitudine che avevano messo a punto con la carne di balena.



Nasceva così il baccalà. I vichinghi impararono dai baschi questo nuovo sistema di conservazione del merluzzo, e ne estesero l'impiego: oltre che come cibo, sulle loro navi il baccalà fungeva anche da barometro. Dopo averlo messo sotto sale, lo appendevano a bordo con delle corde. Quando il baccalà cominciava a gocciolare, voleva dire che era in arrivo una tempesta: la maggiore umidità dell'aria faceva infatti sciogliere il sale.

# Pietro Querini e la Scoperta dello Stoccafisso

Se c'è un personaggio storico che ha segnato le sorti le sorti culinarie dello stoccafisso nella tradizione italiana è Pietro Querini, mercante, navigatore, nonché Senatore della Repubblica di Venezia nel XV secolo. Il 25 aprile 1431 Querini salpò da Candia (Creta) verso le Fiandre con un carico di 800 barili di Malvasia, spezie, cotone, cera e altre mercanzie di valore. Il 14 settembre però, superato Capo Finisterre (a nord ovest delle coste spagnole), l'imbarcazione di Querini venne sorpresa da ripetute tempeste e fu spinta al largo dell'Irlanda. Il peggio arrivò quando si ruppe il timone e la nave restò disalberata, andando alla deriva per diverse settimane.



Paolo Cozzi

1432

il veneziano  
che scoprì il baccalà



Prefazione di  
Paolo Quirini

*Sulla rotta  
del Bacalà  
Via Querinissima™*



1431 (2007)

Rest

1432 (2012)

Sandrigo

Venezia

Pro Sandrigo







Il 17 dicembre l'equipaggio abbandona il relitto e si divide: alcuni si imbarcarono su una scialuppa, altri con Querini su una lancia più grande. La prima imbarcazione naufragò, ma la lancia andò a lungo alla deriva, toccando finalmente terra il 14 gennaio 1432 nell'isola di Sandøy, vicino a Røst, nell'arcipelago norvegese delle Lofoten, con sedici marinai superstiti.

Pietro Querini e i suoi compagni vissero per undici giorni sulla costa nutrendosi di molluschi e accendendo fuochi per scaldarsi, fino a quando non furono avvistati dai pescatori dell'isola di Røst. I pescatori ospitarono Querini e gli altri superstiti nelle loro case per circa quattro mesi. Durante questo periodo Querini ebbe modo di conoscere i metodi di essiccazione, conservazione e preparazione del merluzzo.



Querini vide qualcosa di curioso, che descrisse nel suo rapporto per l'ammiragliato della Repubblica di Venezia:

*...I socfisi seccano al vento e al sole e perché sono di poca humidità grassa, diventano duri come legno. Quando li vogliono mangiare, li battono col roverso della mannara che li fa diventare sfilati come nervi, poi compongono butirro e spetie per dargli sapore, et è grande et inestimabile mercanzia per quel mare di Alemagna.....*

Il 15 maggio del 1432 Querini ripartì alla volta Venezia su una barca diretta a Bergen (Norvegia) con 60 stoccafissi essiccati. Qui li vendette per assicurarsi le risorse per tornare in Veneto. Proseguì poi per Londra e da lì giunse finalmente a Venezia nell'ottobre del 1432. A Venezia, Querini importò l'idea dello stoccafisso, che riscosse subito grande successo tra i veneziani: gustoso, leggero e soprattutto a lunga conservazione.

Con il tempo lo stoccafisso, in Veneto chiamato comunemente baccalà, divenne un classico, preparato con ricette che si tramandano da generazioni. Una lunga storia dalla Norvegia a Venezia, quella dello stoccafisso, fatta di avventure, avvenimenti fortuiti e allo stesso tempo eccezionali!









Baccalà e stoccafisso non sono sinonimi, ma rappresentano due diversi modi di trattare lo stesso pesce: il merluzzo, la cui sede di pesca principale sono le isole Lofoten, sulla costa settentrionale della Norvegia: luoghi semplicemente magnifici che compongono un paesaggio mozzafiato.

Il baccalà si ottiene aprendo a libro i merluzzi appena pescati e mettendoli deliscati e depinnati in barili con abbondante sale che ne garantisce il prosciugamento e la conservazione. Lo stoccafisso, invece, si ottiene facendo seccare gli stessi merluzzi appena pescati all'aria fresca del nord, lasciati per mesi sui graticci di legno a una temperatura fissa attorno allo zero.

Il bello è che i vicentini conoscono bene la differenza, ma continuano certamente a usare il termine sbagliato...

Il perché è spiegato sul sito ufficiale del baccalà alla vicentina: *non si tratta di ignoranza, bensì di ragionata e voluta difformità terminologica dettata da una ragione fonetica. Andava bene così, anche perché 'baccalà' era più affine alla nostra parlata veneta e di più facile pronuncia che non stoccafisso. Il nome, quindi, seppur errato, resisterà per secoli e continua oggi, tanto da ingenerare discussioni e non poche confusioni tra i connazionali non veneti, abituati a distinguere tra stoccafisso e baccalà.*



Si racconta che, nel 1269, i vicentini che tentavano l'assalto al castello di Montebello, difeso dai veronesi, alle guardie che gridavano 'Altolà', rispondessero: 'oh, che bello, noi portiamo polenta e baccalà'. E subito i veronesi, golosi, spalancarono il portone.

# Baccalà a la vizentina

Par cuzinare el bacalà come i vizentini se toga el seco de un boto col so pien e se meta in aqua de fonte par cinque die a mogio. Ma prima de metarlo in mogio se dovara batterlo co baston de remo par romparghe el duro de la carne seca e po inumidito se netarà 'a pele col fero umido.

Na volta moglià' se verzarà el pesse e se recupera el pien e se metarave da parte .

Pian pian se cava 'e spine e se divide 'l pesse in tochi grandi quanto una palma e se tien in acqua neta.

Se toga meso boto de segola de Ciosa e tagiada fina se pipa in te un quarto de boto bari co un o do ciodi de garofano, 'na fogia de orer e un tintinin de agio pian co far 'a salsa par i bigoli, se stua co'l vin bianco e se fa pipar par almanco un ora, la segola dovarave esser un poco salada ben par darghe gusto al pesse.

Co ze pipada par ben la segola se cava l'orer e i ciodi e se ghe zonta 'e sarde de Portoga'lo soto sal, co tutto el so sal, batue in tel mortaio co 'l pien del pesse e un tintinin de agio e na masnada de pevaro.

Appena che 'e segole ze cote, se prepara un coto se spalma un poco de segola sul fondo e sora se cala i tochi de pesse e la pele passai in tel fior, doppo el pesse e la pele se buta sora el resto de la segola co tutto el so ogio e i so gusti.

Slissa' ben el pesse co la segola se buta sora mezo botto de late de giorno de vaca e se mete el tuto in tel fogo a pipar par el tempo che ghe serve, el pesse ze pronto co l ze tenaro, e se serve se zonta ancora late o aqua par far'lo piu lisiero.





- Bacalà = Stoccafisso
- Baston de remo = randello di legno, si favoleggia che per far tenero un baccalà alla vicentina servirebbero due matti per batterlo e un cieco per condirlo.
- El pien = i migliori stoccafissi sono seccati con all'interno parte delle viscere
- Boto = non è una unità di misura ma una misura di uguaglianza
- Segola de Ciosa = si intende la cipolla dorata
- Bari = olio extravergine d'oliva proveniente dalla Puglia, probabilmente l'attuale olio dei Dauni DOP della zona del Gargano
- Tintinin de agio = poco aglio, uno spicchio
- Fogia de orer = foglia di alloro

- Vin bianco = è ovvio che vino del periodo non se ne trova più, probabilmente il vino era quello dei colli attorno a Vicenza, potrebbe andar bene un Soave, un Tocai oppure una Vitovska o un vino antico come il Cividin aspro e duro proveniente dalla zona di Forgaria del Friuli
- Sarde del Portoga'lo = sarde sotto sale
- Masnada de pevaro = macinata di pepe bianco, attenzione, il pepe nero è pevere
- Coto = pentola in cotto, ottima anche una pirofila
- Fior = farina di frumento doppio zero
- Slissa = pareggiato, lisciato
- Pipar sul fogo = cottura a fuoco lentissimo, in forno a 140°-150°



Dal 1987 esiste la "Confraternita del Bacalà", un'associazione di ristoratori e gastronomi nata a Sandrigo (pochi chilometri a Nord di Vicenza), su iniziativa dello scrittore-libraio Virgilio Scapin (1932 – 2006) che ne fu "Gran Priore", con lo scopo di promuovere questo antico piatto nel rispetto della ricetta tradizionale. Per questo motivo Sandrigo è definita la "patria del baccalà", avendo legami storici con le Isole Lofoten e organizzando una festa annuale, che dura un'intera settimana, in onore di questo piatto a base di pesce essiccato proveniente da quelle zone







# Forchir Friulano "Lusor"

Vitigno: 100% Friulano (Tocai Friulano) Friuli D.O.C.

Nostri vigneti: "Lusor" di Camino al Tagliamento (Udine).

Terreno: alluvionale, sassoso.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C in assenza di solfiti.

Maturazione: in vasche di acciaio inox.

Gradazione alcolica: 12%

Caratteristiche tipiche: vitigno autoctono, il Tocai Friulano, è vino dal colore paglierino. Il profumo è delicato, caratteristico, gradevole, al gusto si presenta secco, con netto sentore di mandorla amara, asciutto ma inconfondibilmente morbido e vellutato.









## Magnum "Cuvée di Boj" Prosecco Superiore Brut Valdobbiadene DOCG 2016 Valdo

Cantina: Valdo

Denominazione: Valdobbiadene DOCG

Stile: Prosecco Brut delicato, fresco e leggero

Regione: Veneto

Contenuto: 150,0 cl

Zona: Frazione San Pietro di Barbozza (Valdobbiadene)

Altimetria: 250 metri sul livello del mare

Esposizione: Sud

Tipologia del terreno: argilloso

Uve: 100% Prosecco o Glera (nome storico del vitigno Prosecco)

Gradazione alcolica: 11,5%

Vinificazione: leggera criomacerazione per conservare al meglio i profumi dell'uva.

Segue pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

Affinamento: le uve Prosecco sono spumantizzate con metodo charmat lungo di 5 mesi cui segue successiva maturazione in bottiglia









Un paese che dimentica le sue tradizioni,  
dimentica la sua storia. Senza storia non vi è  
cultura. Lo spazio vuoto di questa assenza non  
può che essere occupato da altre istanze. Questo  
processo è irreversibile, il baccalà lo dimostra.