



"PRO SANDRIGO"

Cartella Stampa

GALLERIA IMMAGINI E MATERIALE STAMPA

www.fotocru.it/prosandrigo

Le origini: Pietro Querini

Il mercante veneziano Pietro Querini nel 1431 cercava fortune commerciali fuori Mediterraneo. Partito da Candia (isola di Creta) con una nave carica di vino malvasia, legni aromatici, spezie e cotone con l'obiettivo di raggiungere le Fiandre, vide sfumare il suo sogno commerciale a causa di un tragico naufragio.

Parte dell'equipaggio morì in mare, ma una delle due imbarcazioni di salvataggio riuscì a raggiungere un isolotto deserto, coperto di neve. I superstiti si salvarono bevendo neve sciolta e nutrendosi di frutti di mare e molluschi, fino all'arrivo di alcuni abitanti di un'isola vicina. I superstiti furono accolti, nutriti e curati dagli indigeni.

Questa gente aveva un modo ben strano di conservare il proprio alimento principale, il merluzzo. Mondato, salato e seccato all'aria per mesi, il pesce diventava duro come un bastone. Gli autoctoni chiamavano questo cibo "Stockfiss", stoccafisso, quello che erroneamente in Veneto viene chiamato *bacalà* (il merluzzo sotto sale).

Pietro Querini tornò a casa dopo un lungo viaggio per mare e per terra e portò con sé il nuovo curioso alimento, scambiandolo lungo il tragitto fino a Venezia, con vitto, alloggio e trasporti di vario genere.

Nel 1932, in occasione dei 500 anni dall'avvenimento, gli abitanti di Røst hanno eretto un monumento in memoria di Pietro Querini e i suoi uomini sulla isola di Sandøy.

Nel 2012 a Røst è stata rappresentata per la prima volta l'opera lirica *Querini*, con la partecipazione di cantanti accreditati in Norvegia accompagnati dagli abitanti del luogo. La rappresentazione è stata molto seguita a livello nazionale ed internazionale.

Storia e tradizione del Bacalà

Il *bacalà* probabilmente lotta con Andrea Palladio per conquistare il trono di simbolo della città di Vicenza nel mondo. Dopo il ritorno di Querini da Røst, l'uso di questo pesce essiccato si diffuse nell'entroterra veneziano. I vicentini in particolare videro nello stoccafisso un'alternativa al costoso pesce fresco, che risultava essere oltretutto facilmente deperibile.

Anche la Chiesa Cattolica, a partire dal Concilio di Trento, imponendo drasticamente il rispetto dell'astinenza, contribuirà alla diffusione di questo nuovo costume gastronomico.

L'origine della ricetta del Bacalà alla Vicentina è alquanto fumosa. La Confraternita del Bacalà oggi suggerisce una ricetta frutto di studi e comparazioni tra numerose versioni in auge nei ristoranti e nelle trattorie più famose del vicentino tra gli anni trenta e cinquanta.

Gadus Morhua

I nomi baccalà e stoccafisso, esprimono soltanto due modi diversi di trattare un unico pesce, il merluzzo, o *Gadus morhua*, della famiglia dei Gadidi che conta 140 specie raggruppate a loro volta in 15 generi. Quello usato per preparare il baccalà alla vicentina è il *Gadus morhua*, dell'ordine dei Teleostei, dal colorito verdastro o bruno, con macchiette gialle sul dorso e una linea laterale bianca su tutto il corpo, dal ventre brunastro. Può arrivare a un metro e cinquanta centimetri di lunghezza e pesare fino a 50 kg. Si pesca nelle isole Lofoten, sulla Costa settentrionale della Norvegia, che tra dicembre e aprile pullulano di migliaia di pescherecci. La pesca viene effettuata con reti e ami. Per esca sono usati calamari, o tranci di altro pesce. Quindi baccalà, che baccalà non è, ma stoccafisso: i vicentini sanno benissimo di cosa si tratta, ma continuano e continueranno a chiamare lo stoccafisso baccalà. Non per ignoranza, ma per una ragionata e voluta difformità terminologica dettata da una ragione fonetica. Baccalà è molto più facile da pronunciare per un veneto rispetto a stoccafisso. Il nome, quindi, seppur errato continua ad essere utilizzato, tanto da generare discussioni e non poche confusioni tra i connazionali non veneti, abituati a chiamare baccalà il merluzzo salato o fresco, e stoccafisso il merluzzo seccato ai venti del Nord.

La Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina

Nel 1987 nasce a Sandrigo (Vicenza) la Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina. In un periodo in cui il celebre piatto vicentino rischiava di essere dimenticato, l'avvocato Michele Benetazzo ha pensato di costituire un cenacolo di personalità vicentine e non per difendere la tradizione e promuovere il baccalà nel

mondo. Un sodalizio che “non sia soltanto dedito a riunioni mangerecce, ma proteso a difendere la buona cucina locale”.

Vengono indicati anche alcuni obiettivi primari da raggiungere: la stesura di una ricetta unica per la preparazione del bacalà alla vicentina; dare attestati ai ristoratori che servono con continuità il tipico piatto locale; allacciare rapporti con altre regioni italiane che hanno tradizioni culinarie legate allo stoccafisso; invitare esperti del settore nutrizionale a svolgere ricerche sulle antiche ricette del baccalà, oltre che sulle origini della pesca e del commercio del merluzzo nei secoli.

In questi anni la Confraternita si è mossa secondo queste direttive, sollecitando Enti e privati alla promozione, allo studio e all'indagine, stabilendo una ricetta codificata, invitando enogastronomi a suggerire gli opportuni abbinamenti con il vino e altri prodotti tipici.

La Confraternita ha instaurato rapporti con altre Confraternite italiane, promosso la *Festa del Bacalà*, giunta quest'anno alla 32° edizione, e le *Giornate Italo-Norvegesi*, che si svolgono ogni due anni sempre a Sandrigo. In quest'occasione una delegazione degli abitanti dell'isola di Røst, nell'arcipelago delle isole Lofoten, fa visita ai gemelli di Sandrigo. Pescatori e commercianti di stoccafisso, ma anche semplici abitanti dell'isola dove si pesca il merluzzo più pregiato, scoprono come il pesce dei loro mari finisce per diventare il piatto portabandiera di un'intera provincia. Gli abitanti di Røst hanno dedicato un isolotto ai loro gemelli, l'Isola di Sandrigo (Sandrigøya), mentre a Sandrigo una piazza è stata dedicata a Røst.

Durante l'annuale Festa del Bacalà, l'ultima domenica di settembre, si svolge la *Cerimonia di investitura dei nuovi Cavalieri*: personaggi che nel campo delle arti, della cultura, della gastronomia, del giornalismo o della diplomazia si sono prodigati per la diffusione del bacalà nel mondo.

La Confraternita in questi anni ha organizzato vari viaggi d'istruzione alle Isole Lofoten e nella Norvegia del Nord, per visitare i luoghi dove, da secoli, viene pescato, lavorato e commercializzato il merluzzo. Inoltre, è stata costituita una rete di locali, in particolare nella provincia vicentina ma anche fuori provincia e addirittura in Europa (grazie alla Via Querinissima), dove il piatto è normalmente inserito nei menù.

Nel 2009 è stato ottenuto il riconoscimento del Bacalà alla Vicentina fra i cinque alimenti rappresentativi della tradizione italiana nel circuito EuroFIR dall'associazione *European Food International Resource*.

Sulle rotte del Querini: la Via Querinissima

Negli ultimi anni la Confraternita del Bacalà è stata protagonista di due *imprese Queriniane*. Nel 2007 *Sulla Rotta del Querini*, ha ripercorso il viaggio del Querini da Venezia a Røst con il due alberi Mandrake II, in occasione del ventennale dell'Associazione. Nel 2012, per festeggiare il suo primo quarto di secolo di attività in favore della salvaguardia e della diffusione del bacalà, la Confraternita ha voluto percorrere il tragitto inverso, da Røst a Venezia, con una Fiat 500 color giallo Confraternita, toccando le località attraversate da Pietro Querini e realizzando incontri e iniziative promozionali sui temi storici e culturali legati alla tradizione veneta del piatto.

Grazie a queste intense attività, nel corso di vent'anni il consumo di bacalà è triplicato e oggi la provincia di Vicenza è oggetto di un incessante flusso turistico di persone interessate a degustare il piatto nei ristoranti e a conoscere da vicino la tradizione del Bacalà.

Si è inoltre attivata una fitta rete di relazioni a livello europeo nell'ambito dell'enogastronomia, della storia e della valorizzazione turistica delle eccellenze territoriali.

In collaborazione con la Regione Nordland e la Regione del Veneto e con il supporto del Consorzio Europeo Rievocazioni Storiche (CERS), è stato elaborato il progetto della *Via Querinissima*, un percorso storico-culturale che trae la sua denominazione dall'unione di Querini e Serenissima. La Via ripercorre, come accennato prima, il tragitto compiuto dal nobile Pietro per rientrare a Venezia dalle Isole Lofoten nel 1431 attraverso 14 paesi europei. Il progetto mira a essere compreso tra gli Itinerari Culturali Europei riconosciuti dal Consiglio d'Europa come strumenti di comunicazione, di cooperazione e di amicizia tra le nazioni europee e per lo sviluppo economico, in particolare in ambito turistico.