Baccalà e stoccafisso, “figli” dello stesso pesce

baccala-8c31ea10

Baccalà e stoccafisso: sotto sale il primo, essiccato il secondo, sono due metodi per conservare il merluzzo dalla tradizione antichissima. Sono prodotti che vantano infatti secoli di storia, quando ancora non c’erano altri metodi di conservazione del pescato. Basti dire che l’arrivo dello stoccafisso in Italia è attribuito al navigatore veneziano Pietro Querini che nel 1431 approdò nell’arcipelago delle isole Lofoten, al largo della costa norvegese, dove scoprì il pesce-bastone essiccato al vento dei mari del Nord, facilmente trasportabile, che portò con sé al ritorno nella Serenissima. Lo stoccafisso è essiccato al punto giusto generalmente dalla metà di giugno e il giusto grado d’essiccazione si basa su una valutazione effettuata da esperti selezionatori (i vraker), addetti alla classificazione in base alla lunghezza, alla grandezza, al peso e ad altre caratteristiche qualitative che solo una lunga pratica consente di conoscere a fondo. Venendo ai giorni nostri vale la pena di fare una precisazione. Si parla correttamente di baccalà e stoccafisso quando sono ottenuti da merluzzo del tipo Gadus macrocephalus o Gadus morhua, anche se non sono certo le uniche varietà di merluzzo che nuotano nei mari. Ogni regione predilige l’uno o l’altro, utilizzandoli in innumerevoli ricette. Famosissima è ad esempio la ricetta del baccalà alla vicentina, che nonostante il nome si prepara con lo stoccafisso battuto, bagnato e lungamente cotto senza mai essere rimescolato, come vuole la ricetta codificata dalla “Confraternita del baccalà int 2Baccalà”.

PRONTI DA CUCINARE

Se un tempo il cuoco doveva affrontare il lungo lavaggio o un ammollo per molti giorni per poter utilizzare baccalà e stoccafisso, oggi le aziende specializzate propongono prodotti pronti all’uso, risparmiando allo chef tempo e fatica. Ne parliamo con Alfrediano Dovesi di Ghezzi Alimentari (Fi), che puntualizza: «Il ristoratore ci richiede baccalà o stoccafisso già reidratati o dissalati, sia perché non hanno il tempo, sia perché queste operazioni richiedono ambienti attrezzati, di cui ormai si occupano quasi sempre le aziende come la nostra. Si dissala il baccalà o reidrata lo stoccafisso, che

poi può essere commercializzato surgelato a tranci, in cuori di filetti o a pezzo intero. Vorrei sottolineare che però sul mercato si trova anche molto merluzzo nordico che viene iniettato con una leggera salamoia (circa al 2%) e congelato; secondo la normativa è definito “merluzzo nordico leggermente salato”, comunemente chiamato “light salted”. Al di là della considerevole differenza di prezzo (il merluzzo nordico è nettamente meno costoso del baccalà, quasi la metà), questo prodotto ha una minore consistenza e una scagliatura molto differente rispetto al vero baccalà. È importante conoscere questa differenza e suggerire un’attenta lettura delle etichette, per fare scelte ragionate. Detto questo, sulla lavorazione del baccalà sottolineo che la dissalatura è da noi effettuata a temperature tra 0 e 2°C: ciò permette di non avere fermentazioni che possono creare odori sgradevoli e difetti nel pesce. La lavorazione dello stoccafisso invece, che nella nostra zona vogliono non battuto (mentre ad esempio nel Veneto lo vogliono battuto, e quindi le fibre si spezzano e la reidratazione diventa più breve, circa 3 giorni), richiede circa 14 giorni, grazie a un ammollo in acqua in vasca statica». «Praticamente tutto lo stoccafisso - aggiunge Veronica Quadrio di Unifrigo Gadus, azienda che da metà ‘800 importa baccalà e stoccafisso, con stabilimenti produttivi a Genova e Napoli - è ormai Gadus morhua, prodotto solamente nella zona della Norvegia. Naturalmente esistono molti altri tipi di merluzzo essiccati, ma non possono essere definiti stoccafisso. Altrettanto specifica è la preparazione del baccalà, che richiede una precisa procedura di salagione che si differenzia dal “light salted”, un filetto di merluzzo (di differente varietà rispetto al G. morhua e G. macrocephalus) leggermente salato per infiltrazione e congelato. La nostra azienda si occupa di effettuare le operazioni di ammollo dello stoccafisso: ammollato alla genovese, in baffa; alla veneta battuto e ammollato; ammollato e tagliato in tranci, come ce lo chiedono in Lombardia e Piemonte). Il baccalà viene invece baccalà intdissalato e conservato in atmosfera modificata (mentre lo stoccafisso è conservato sotto vuoto). Si tratta quindi di tagli pronti per la cottura, con un tempo delimitato di conservazione».

ATTENTI ALLE DIFFERENZE

Dino Verso di Verso Brokers sottolinea: «Noi siamo intermediari tra i produttori del nord Europa e la distribuzione, quindi lo importiamo tal quale da Norvegia, Islanda ecc. Ma baccalà e stoccafisso sono in sostanza materie prime, che in genere non sono immesse tali e quali sul mercato, ma vengono lavorati, in modo che il cuoco non debba perdere il suo tempo in queste lunghe e delicate operazioni. Va evidenziato che ne esistono di molte qualità: il merluzzo (delle due varietà già indicate, ndr) è pescato da metà gennaio fino a Pasqua, poi è messo a essiccare all’aria fino a giugno e in seguito selezionato in base alle qualità e alle pezzature; da fine luglio in poi comincia a essere distribuito. È un prodotto pregiato ma che si vende a “macchia di leopardo”: ad esempio piace a Messina, si vende

bene in Calabria, a Napoli e non a Salerno, così come è richiesto in Liguria e nel Veneto. Molto più diffuso il consumo di baccalà sotto sale, di cui la varietà più pregiata è quello che si ottiene dal merluzzo fresco (ma esiste anche quello del baccalà da merluzzo congelato). Naturalmente tutto questo è meticolosamente indicato in etichetta». A sua volta Roberto Zanobi di Formasal, azienda associata Cic, spiega: «In azienda abbiamo sempre disponibile il baccalà secco Gaspé (merluzzo leggermente salato ed essiccato, una lavorazione tipica del Canada, ndr), i filettoni di baccalà in sale norvegesi e una tipologia in olio già pronto in vaschetta da 2 kg. Per quanto riguarda lo stoccafisso è un articolo che dalle nostre parti è caduto in disuso, anche se a volte è richiesto su ordinazione nel periodo natalizio. Si tratta di prodotti su cui non effettuiamo lavorazioni: è il ristoratore (tranne per la tipologia in olio) che deve provvedere alla dissalazione e poi all'utilizzo in base propria ricetta. Oltre a queste referenze, abbiamo il merluzzo fresco da porzione e le varie tipologie di baccalà surgelato (filetti, tranci e pastellato). Oggi il consumo si è spostato dalle tradizionali tipologie secche a quelle surgelate, molto più semplici e rapide nell'utilizzo». Ma come può regolarsi il ristoratore per scegliere un buon prodotto? «Per quanto riguarda le tipologie secche - prosegue Zanobi - il Gaspé deve essere di ultima produzione (non vecchio) quindi con colore giallo chiaro non tendente allo scuro e soprattutto di buon spessore. Il filettone norvegese deve presentare buon spessore e colore bianco. Per quanto riguarda le tipologie surgelate bisogna fare una distinzione tra baccalà, che è quello che viene prodotto tramite salatura tradizionale in acqua e sale dal fresco, e merluzzo che viene invece infiltrato con soluzioni saline. Nel merluzzo la qualità dipende da come è effettuata la lavorazione, se dal fresco e poi surgelato o con doppia congelazione. In quest'ultima tipologia il prodotto è mandato surgelato in Paesi dove costa meno la filettatura, qui viene scongelato, lavorato e ricongelato, dando vita ad un prodotto di qualità sicuramente inferiore». Corrado Riccio di Meridionale Catering Service, la cui azienda è attiva in Campania, ben conosce le particolari esigenze della sua clientela. E spiega: «In Campania le zone di maggiore cultura del baccalà (lo stoccafisso è poco richiesto) sono quelle del nolano e della zona interna vesuviana. In generale abbiamo notato un buon interesse verso questo prodotto, tanto che parecchi cuochi stanno introducendolo in carta, anche se sono situati in zone in cui non c'è una vera e propria baccalà int 3tradizione di prodotto. Così dove è radicata la cultura del baccalà, i cuochi preferiscono lavorarlo da sé, a partire dalla dissalatura. I professionisti che invece lo stanno "scoprendo" ora preferiscono un prodotto di servizio, già rinvenuto da aziende specializzate e confezionato in atmosfera modificata. Oppure puntano al merluzzo "punta di sale" ovvero leggermente salato, tagliato in filettoni e surgelato. Insomma, la ristorazione ha la possibilità di scegliere, anche se in linea di massima il più richiesto è proprio il baccalà dissalato».

Il mito dello stoccafisso ragno

Spesso si sente parlare dello stoccafisso “ragno”, identificandolo come il prodotto della più alta qualità. Bisogna invece sapere che questo termine non identifica una particolare tipologia di pesce né indica una categoria superiore di prodotto. Il termine deriva dal marchio Ragnar, un produttore delle isole Lofoten che effettivamente produce stoccafisso di qualità eccellente. Una volta importato in Italia, storpiare il nome di un marchio commerciale (di cui l’esclusivista italiano è la genovese Unifrigo Gadus, fin dal 1922) è stato facile. Da qui il mito dello stoccafisso “ragno”. Come specificano da Unifrigo, non esiste un consorzio che provveda alla marchiatura dello stoccafisso.

Una gamma completa

La Cooperativa Italiana Catering ha in portafoglio un’ampia gamma di prodotti di trasformazione del merluzzo. Così baccalà, stoccafisso e light salted sono presenti in gamma. Tutti con la caratteristica di essere dissalati, ammollati e successivamente surgelati per rispondere alle più ampie esigenze della moderna ristorazione.

La ricetta degli chef Apci: baccalà candito