

STOCCO E BACCALÀ

*Vite e vie italiane del merluzzo
tra commerci, ricette e racconti di vita*



il Conviviale

Arti, storie, culture
dei cibi e delle mense

Il Conviviale

7

Stocco e baccalà

*Vite e vie italiane del merluzzo,
tra commerci, ricette e racconti di vita*

Redazione: ilconviviale.redazione@gmail.com

Casa editrice Il Lavoro Editoriale
Via Astagno 66 60122 Ancona

www.illavoroeditoriale.com
redazione@lavoroeditoriale.com

ISBN 979-12-817-8227-3

Anno 2025

In questo numero:

- *Mare nostrum: merluzzo, baccalà e stoccafisso tra spazio e tempo*, di Michela Bastoni - 13
- *Stocco e baccalà, ricette e memorie dall'esperienza monastica alle tradizioni condivise: un percorso tra Marche ed Umbria*, di Tommaso Lucchetti - 25
- *Baccalà e stoccafisso in vesti civili e militari: cronache, studi e sapori del XX secolo*, di Francesco Pasquale Ruggero - 57
- *Ricordi, sapori di cucina e quadri: il respiro del ristoro e della cultura*, di Cassandra Mengarelli - 69
- *Uno spazio narrativo-esperienziale per lo stoccafisso all'anconetana*, di Federica Scarponi - 85
- *Il merluzzo che ha trovato casa in montagna*, di Benedetta Mostratizi - 99
- *Il viaggio dello stoccafisso nella tradizione ligure: l'importanza del più storico dei pesci essiccati della gastronomia italiana*, di Klaudja Plaku - 113
- *Ingegno creativo di sopravvivenza nell'antica Brescia: storia del baccalà e della 'macchina dello stoccafisso'*, di Gino Aleardo Porteri, di Francesca Manzino - 123

- *Il baccalà e il bertagnì:
storia, tradizione e riscatto di un piatto povero,
di Antonio Felice Fiorentino - 135*
- *Un pesce nordico al Nord Italia: il percorso del merluzzo dallo
sbarco a Venezia alla sua codificazione in tradizionali ricette venete,
di Filippo Cristofoli - 149*
- *Inventare una tradizione:
il caso della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina,
di Tiziana Agostini - 159*
- *Il baccalà nel territorio piacentino: tra racconti, ricette e monasteri,
di Sara Sidri - 175*
- *Il baccalà a Reggio Emilia: antichi ricettari
e memorie della tradizione, di Mariagiovanna Rossi - 191*
- *Storie di mare e storie di terra: lo stoccafisso
e il baccalà nella tradizione Toscana, di Marina Braglia - 203*
- *Il baccalà e lo stoccafisso nel Fermano, di Roberto Ferretti - 215*
- *La Sagra del baccalà a Sant'Omero (Teramo),
di Alessandra Di Pasquale - 225*
- *Cartolina d'autore: dal mare del Nord alle case di ogni napoletano,
di Giuseppe Tommasino - 239*
- *Consuetudine e credenza: merluzzo, baccalà e stoccafisso
nel Meridione d'Italia, di Nicola Battafarano - 245*

- *Il baccalà in Sicilia: storia, origini e tradizioni,*
di Mathilde Grazia Modica Ragusa - 257
- *Su baccallari nella tradizione gastronomica del sud Sardegna,*
di Maria Bonaria Cossu - 267
- *Pesce veloce del Baltico: il baccalà nel cantautorato italiano*
tra tradizione, malinconia e voglia di rinascita,
di Emanuele Bianchi - 281
- *Dal Mar Baltico al piccolo schermo: il viaggio*
multidimensionale del merluzzo, di Dario Cuzzola - 291
- *Rubrica: una lettura una riflessione,*
di Guglielmina Rogante - 303
- *Rubrica: un dipinto una riflessione,*
di Benedetta Mostratise - 309

Presentazione

È uno di quei casi assolutamente emblematici di come il cibo viaggi non solo come merce ma anche come scambio di identità culturale, di civiltà, di nozioni, di saperi, di valori, anche non esclusivamente materiali perché legati anche a fattori di devozione e celebrazione di rituali sacri, laici e persino profani.

Da quel Mar Baltico dove si affollano merluzzi ambitosissimi da pescatori assidui e attenti, proviene una sapienza millenaria per trattare e conservare queste pregiatissime provviste ittiche, essiccandole sfruttando il vento gelido o salandole sapientemente. Questo fenomenale accorgimento di dispensa verrà osservato e divulgato da viaggiatori, e da esclusivo orgoglio autoctono del Nord Europa via via penetrerà anche nell'Europa meridionale, gravata per regole della Chiesa da un consumo di carne rigorosamente disciplinato dal calendario liturgico, con giorni differenziati di liceità di consumo e altri invece con obbligo di astinenza.

Quindi questo pesce conservato, sempre e abbondantemente a disposizione, garantiva sempre di rispettare i precetti 'di magro', anche per chi viveva lontano dalla costa marina o da laghi e fiumi. Inevitabilmente diventa uno degli alimenti più ricorrenti, a cui la fantasia e l'inventiva delle cucine, sia signorilmente 'alte' che umilmente 'basse' conferisce nel tempo un repertorio incredibile di variazioni sul tema, che con l'aggiunta di altri in-

gredienti e aromi via via scelti e riassemblati rivela le essenze e le caratteristiche dei territori e di chi li abita.

Questo volume, *Stocco e baccalà: vite e vie italiane del merluzzo, tra commerci, ricette e racconti di vita*, è un panorama su come lungo la Penisola questa risorsa alimentare venga declinata in cucina, ma anche vissuta in modo di volta in volta differente, e quasi come altri cibi di base (quale pane, pasta, riso, carni etc.) viene vestito ogni volta dalle ricette come un abito che riflette la personalità, lo specchio sincero dei diversi modi di essere e anche di autorappresentarsi agli altri.

Il testo si apre con riflessioni di carattere generale, a partire da un'accurata disamina storica di Michela Bastoni su come a partire dal XV secolo gli antichi ricettari e codici di cucina trattino e raccontino le provviste di merluzzo secco o salato, in una vera e propria antologia della letteratura gastronomica nazionale (con inserti ed innesti legati al resto d'Europa). Tommaso Lucchetti riflette sul carattere in divenire del consumo di questi pesci conservati: inizialmente legati all'osservanza dei precetti 'di magro' e astinenza dalla carne, e come tali quindi legati a un concetto di vitto quaresimale, di cui inevitabilmente la cultura monastica divenne maestra (indagando su due regioni storicamente segnate da un forte misticismo come Marche e Umbria), per poi via via divenire in tempi più recenti, grazie a queste trasformazioni gastronomiche godibili, momento di ritrovo comandato per riti domestici di devozione, come le vigilie delle grandi festi-

vità, ma anche per riti collettivi di ritrovo a vario titolo, dal carattere anche festoso e autocelebrativo. Francesco Pasquale Ruggiero riferirà come questa provvista ittica abbia avuto anche una sua strategica utilità funzionale come risorsa alimentare in periodo di guerra, per combattenti e civili, e anche per i partigiani, per arrivare infine alla sua presenza significativa nel disciplinare il regime alimentare nelle forze armate. Cassandra Mengarelli, esponente di spicco dell'*Accademia dello Stoccafisso all'Anconetana*, racconta il suo microcosmo infantile del ristorante di famiglia, dove la storica ricetta dorica abilmente e con studio cucinata da suo padre trasformò il locale di famiglia in un cenacolo di intellettuali e raccolta di riflessioni e segni d'arte (il cibo quale veicolo e traino di tutti i saperi, come questa collana di pubblicazioni 'Il Conviviale' intende far arrivare). Francesca Scarponi presenta qui ufficialmente il suo progetto per un auspicato *Museo dello Stoccafisso all'Anconetana*, che è stata la sua tesi al master di 'Food City Design' presso l'Università degli Studi di Parma.

Inizia poi la disamina sul territorio: Benedetta Mostratisi affresca sorprendentemente come anche le popolazioni montane delle Alpi Piemontesi e della Val d'Ossola si siano industriate nel tempo a creare fucina e cucina per un mare in dispensa, tra aziende e vie del trasporto e segreti di preparazione. Altre meraviglie a riguardo della regione accanto, ugualmente priva di affaccio sul mare, si devono ai due racconti tra Lombardia, e la singola

realtà di Brescia, affidati alle indagini e alla raccolta di testimonianze di Francesca Manzano e Antonio Felice Fiorentino. A Klaudja Plaku il compito di proporre alcune memorie salienti della Liguria. Filippo Cristofoli delinea il patrimonio complesso del Veneto, legato all'univoco termine di baccalà, a cui segue anche il graditissimo contributo di Tiziana Agostini, presidente della *Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina*, ricetta tra le più iconiche e conosciute. Apre la panoramica emiliana il quadro tratteggiato da Sara Sidri, che attraversa un mondo antico di una Piacenza ormai in dissolvenza, tra aneddoti di vita e ricette raccolte tra famiglie ed anche nel convento delle carmelitane, mentre Mariagiovanna Rossi esplora il baccalà a Reggio Emilia attraverso ricettari antichi, conservati alla Biblioteca Panizzi e attraverso l'esperienza di cultori locali della tradizione gastronomica. Martina Braglia, alla luce di un fiorentino d'adozione come Artusi, riflette su come in Toscana stoccafisso e baccalà in alcune città siano in effetti l'unico piatto di pesce, mentre Livorno e la Maremma hanno un loro patrimonio diversificato. Roberto Ferretti riporta storie antiche e recenti dalla realtà marchigiana del fermano. Alessandra e Renato di Pasquale in nome dell'Abruzzo si prendono anche l'onere di rappresentare il mondo delle feste popolari, raccontando l'antica sagra del baccalà di Sant'Omero. A un professionista del mondo della ristorazione tocca il compito di farsi interprete dello stocco napoletano, e così Giuseppe Tommasino ci affida il suo personale *amarcord*

partenopeo. Nicola Battafarano volando sul Meridione d'Italia passa in rassegna sia il sapere ufficiale e dotto di alcuni antichi ricettari sia al tempo stesso l'intuito sotterraneo e popolare delle credenze e superstizioni attorno al baccalà. Le isole vengono trattate da Mathilde Grazia Modica Ragusa per una personale panoramica sulla Sicilia, e da Maria Bonaria Cossu in un florilegio di testimonianze e suggestioni ormai remote della sua Sardegna, e di un'umanità ormai viva solo nei ricordi.

Negli ultimi contributi si può avere una riprova del protagonismo del baccalà e dello stoccafisso non solo in cucina ma nell'immaginario popolare e collettivo, che lega la quotidianità con le sue incombenze ordinarie alla libertà creativa degli artisti. Da una parte Dario Cuzzola offre un racconto di come l'esistenza degli italiani si sia trasformata nelle tavole di casa, con la progressiva sostituzione nei pasti correnti dalle ricette sapienti e classiche di stocco e baccalà ai bastoncini di merluzzo surgelati, e come questo sia stato documentato e realizzato nei nostri schermi dell'estetica pubblicitaria. Dall'altra Emanuele Bianchi compie una sorprendente spigolatura come la fascinazione conviviale classica del baccalà resista e sopravviva nel repertorio di diverse canzoni della musica popolare (una volta si diceva 'leggera') italiana. La scrittrice e italianista Guglielmina Rogante dedica una pagina d'autrice a cosa rappresenta il baccalà nel suo *Sillabario del Tempo*. Benedetta Mostratisi imposta infine la sua riflessione su uno dei pochissimi dipinti raffiguranti

il baccalà o lo stoccafisso, a Fontanellato, non distante da Parma. Le gallerie del sapere si aprono, anzi si spalancano gloriosamente anche a partire da un umile pesce del Baltico appeso ai bastoni e lavorato dal vento e dal sale.

Tommaso Lucchetti