AR

lo stoccafisso

MAURIZIO MAGGIANI

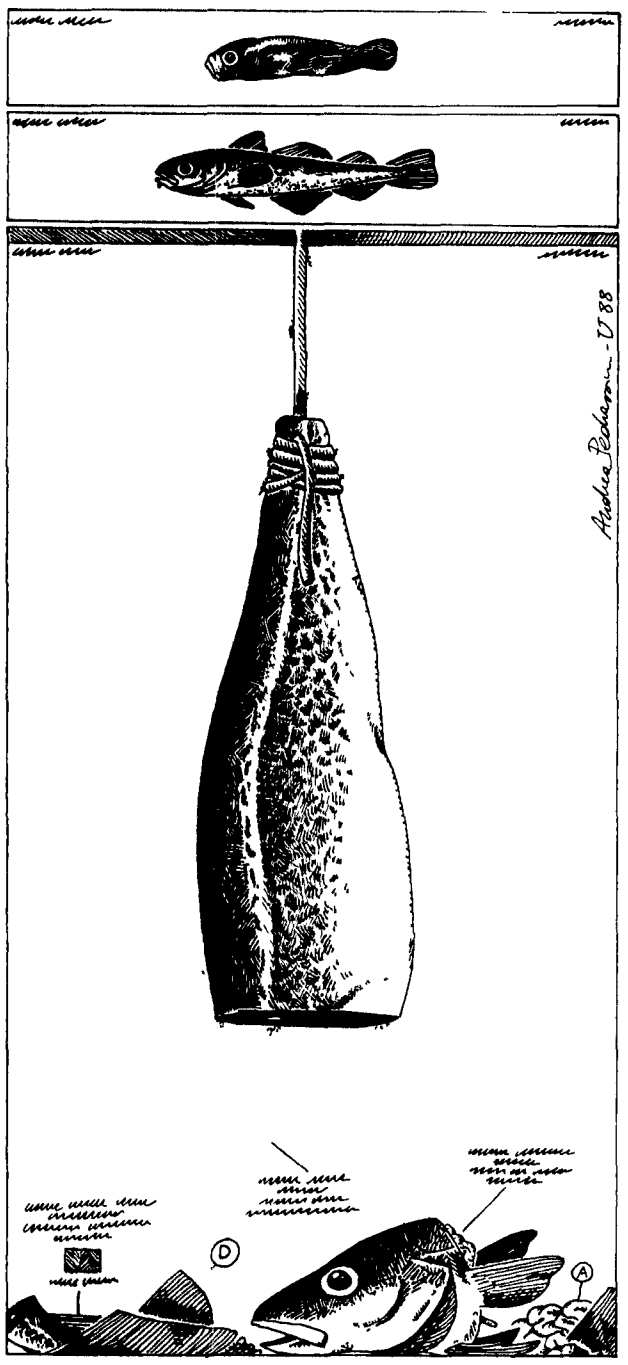
Stoccafisso stoc o stoccofisso pesce bastone bastone di pesce pesce seccato sul bastone pesce nel modo di un bastone Viene in mente subito l odore e con quello la penombra di certi vecchi negozi di alimentari la pasta più economica nei sacchi di carta e la migliore nelle cassettiere con il vetro per vederla la farina nella tela bianca spessa e lo stoccafisso nel sacco di juta nel punto più discosto In certi negozi la vaschetta con la cannella di acqua corrente e lo stocco a bagno e in un altro il baccalà perchè l odore non piace solo ai bambini che gli fa venire in mente chissà perche il sigaro toscano ma nemmeno alle donne che lo devono tenere una settimana in cucina ad ammollare e allora è meglio prenderlo già bagnato e sceglierlo dalla vasca al suo punto giusto ne asciutto né gonfio Forse l odore dello stoccafisso non piace proprio a nessuno ma per chi se ne nutre e talmente familiare talmente amabile il cibarsene che gli si diventa complici come di un marito o di una moglie da troppi anni inquilini in un unico letto e di un unica vicenda per potersi rinfacciare l odore

Il pesce bastone e un cibo tanto antico che nessuno ricorda come è cominciato Viene da un unica parte del mondo il mare della Norvegia l Islanda e Terranova Quando è vivo e un merluzzo non un merluzzo qualsiasi ma quello detto Cod o Torsk pesce di acque gelide e quindi corridore frenetico di fisico asciutto e carne compatta Si pesca da febbraio ad aprile raramente con le reti generalmente con la lenza e l amo uno alla volta Si taglia testa e budella e a terra se ne mette una parte ad essiccare su lunghi filari all aria e al sole e una parte si sala Dopo un po quello seccato diventa stoccafisso l altro salato e baccalà Diciamolo una volta per tutte anche ai veneti lo stoccafisso e merluzzo seccato all aria il baccalà e merluzzo salato E meglio l uno o l altro? E solo esclusivamente questione di gusti il pesce e lo stesso Ragioni disperse nel palato atavico fanno degli italiani i primi consumatori mondiali di merluzzo seccato Così che noi di quello parliamo E allora bisogna sapere che gli italiani se ne cibano con gusto da almeno 400 anni e per la loro stragrande maggioranza e stata l unica riserva consistente di proteine per un bel po di secoli e siccome le proteine vanno dritte al cervello capirete bene voi di quali eventi lo stoccafisso si e reso il diretto autore

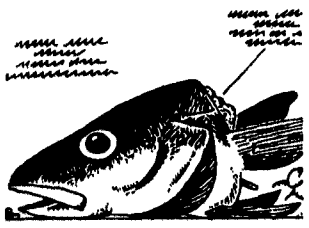
Tutto e cominciato quando una misteriosa e tremenda tragedia ecologica fece sparire dal mare le aringhe Fino ad allora erano state queste confezioni tascabili di proteine ad alimentare l Italia e l Europa delle piane delle valli e delle montagne viaggiando affumicate in comodi barilotti I pescatori francesi spagnoli ed inglesi (e magari qualche d uno anche dei nostri) cominciarono a darsi da fare con il merluzzo sempre più a nord dove i Vichinghi da migliaia di anni se lo seccavano e se lo mangiavano per conto loro Nel Seicento lo stocco era un alimento così diffuso che esistevano stazioni di essiccamento anche nelle alte valli della Savoia prima della seconda guerra lo si continuava ad essiccare ancora in certe valli tra Piemonte e Val d Aosta dove l aria e propizia e dove in teoria si potrebbe continuare a farlo avendocene voglia Infinitamente più facile da trasportare se ne può mettere uno sotto braccio e portarlo in giro per il mondo meno rischioso da conservare con il più vantaggioso rapporto peso potenza (per fare un chilo di secco occorrono cinque chili di merluzzo fresco contro i due per ricavarne uno di baccalà) lo stoccafisso e entrato nell etnia gastronomica di tutta l Italia povera e affamata dell infinita Italia dei senzavacche della polenta e della castagna

Tra le bellezze dello stocco c e che è rimasto uguale a se stesso nei millenni è un alimento impossibile da alterare sintetizzare truccare Il massimo della truffa possibile la compiono i commercianti che vendendolo ammollato lo gonfiano troppo d acqua facendola pagare I mangiatori di vitello e di tonno al grissino prediligono le carni candide e quelle dello stocco si ottengono con ammolli prolungati se così lo vogliono ben gli sta Naturalmente lo stoccafisso pronto a puntino ha un bel colore scuretto come lo ha il vero tonno quello che si taglia col coltello

Un altra sua bellezza e la splendida performance dietologica e cibo ricco sano digeribile di facile presa tra le ganasce Non è cibo completo ma ci vuol poco patate cipolle pomodori Alla visita organolettica risulta caldo vigoroso autunnale colore opalino ambrato intraluce profumo di stocco odoricchio diviene tostatura in fumigagione di legno d abete sentore di mare lontano di primule appena recise di crostacine di pane erotico palpitare al palato sensitivo retrogusto di barbera leggermente intiepidito appagante sensazione di sazietà O no? Chi lo mangia? Ormai quasi più nessuno se e vero come è detto più sotto che le importazioni sono un decimo rispetto a venti anni fa Continuano a farne uso i liguri i piemontesi i veneti (che si ostinano a chiamarlo baccalà in spregio all unità d Italia) i marchigiani e i napoletani I veneti vanno pazzi per il tipo «ragno» un po più magro degli altri ma nemmeno un negoziante può distinguerlo da un altro tipo mangiandolo poi anche un professionista norvegese può solo distinguere tra stocco buono o stocco cattivo Non è certo un cibo da cucinini e pranzi sveltini è antico e nobile e dunque chiede lavoro e dedizione Chiede anche sensibilità buon gusto e appetito vuole casalinghe e casalinghi aristocratici che godano dell iperbolico snobismo nel portarsi a casa uno stocco sotto il braccio Chiede buona educazione alimentare e voglia di tramandarla Un problema perchè lo stocco può affidarsi solo a se stesso e non si riesce neanche a fargli la pubblicità da tanto che è brutto no a vedersi Nemmeno Krizia potrebbe metterglì addosso qualcosa di presentabile



Va battuto e ammollato in pura acqua di fonte



Lo stoccafisso si compra in pescheria e al negozio di alimentari secco o bagnato A onor del vero secco non lo compra quasi più nessuno perché è di lunga e scomoda preparazione Gli estimatori comunque lo fanno scelgono un bello stocco di un chilo e più che dall interno della testa nereggi e non sfarini pelle vecchia percuotendolo poi a casa decidono se batterlo o no Batterlo è la scelta più faticosa ma la più felice Con un mazzuoletto di legno ben duro va spazzolato un bel po lungo la sua costa in piatto gli si fracasserebbero ossa e carni orribilmente e disgustosamente Dopodichè può essere ammollato un solo giorno ma in acqua di fonte chè quella del rubinetto lo intanferebbe di cloro e schifezze Chi non lo batte lo ammolla sei sette giorni Ma di solito lo si compra già bagnato e allora almeno attenti che non sia troppo bianco e inzuppato e che nel negozio non si vedano scatole di soda antico belletto per stoccafissi Chi vuol fare umidi e mantecati prenda verso la coda chi vuol far lessi verso la testa Gli arrivi di stagione si trovano da settembre i prezzi flottano accondiscendendo l antico gioco della domanda e dell offerta e lo stato di salute del sindacato dei pescatori norvegesi Le migliori qualità si pagano secche dalle 60 alle 45 mila lire bagnate dalle 15 alle 11

Lesso con l'olio nuovo

E adesso le ricette una difficile ma affascinante tipica della Lunigiana La sua stagione e quella della spremitura delle olive Ci si faccia amici di un frantoio che ancora vada per forza di torrentello si portino le olive per farne olio e mentre il processo e in corso si lessi nel pozzetto dell acqua bollente proprio accanto al torchio un bel chilo di stocco spellato dilliscato e tagliato a pezzi non piccoli Assieme si lessi un chilo di patate ancora con la loro buccia l acqua e stata moderatamente salata Quando le patate sono pronte è pronto anche lo stocco e l olio di prima spremitura e già filtrato e ancora caldo Si serva in ampio vassoio lo stoccafisso e le patate ora si mondate dalla loro scorza condendo con il vostro ultra virgineo olio e guarnendo di aglio e prezzemolo tritati Si beva il vino dell oliaio o di chi e venuto con voi

Arrosto alla genovese

Questa invece e una ricetta assai più metropolitana stoccafisso arrosto come lo fanno (o lo facevano) i genovesi Tenete sottomano un filetto di stoccafisso che avrete diligentemente dilliscato e fatto a larghi tocchi poi preparate questa salsa Soffriggete in abbondante olio di oliva vergine (avrete capito ormai che l olio con il merluzzo seccato ha un feeling particolare e la sua morte come si dice) prezzemolo una manciata di funghi secchi rinvenuti cipolla carota e pinoli abbrustoliti il tutto tritato prima con la mezzaluna e poscia pestato nel mortaio levatevi di torno il frullatore o sarete prima o poi tentati Ad indoratura avvenuta aggiungete tre o quattro acciughe salate e sfatte con un cucchiaio un bel po di pomidoro pelati sale pepe e un mezzo bicchiere di vino bianco La salsa e pronta quando non avrà più acquetta Allora in una teglia versate uno strato di salso uno di carote tagliate a fettine uno dello stoccafisso ed ancora carote e salsa Cuocete a mezzo del forno a temperatura non rovente Siccome non crediamo che ci sia un forno uguale all altro per constatare la cottura mordicchiate una carota □ *m m*

A CENA DA

Quello alla vicentina provalo al Molin Vecio

CARLO PETRINI

Capita sempre più raramente l occasione di trovare ristoranti con un buon rapporto qualità prezzo uno di questi e sicuramente il *Molin Vecio* di Caldogno nei pressi di Vicenza Siamo dinanzi ad un indirizzo prezioso da tenere in alta considerazione L anima del locale e Sergio Boschetto raffinato cultore della lingua veneta e di quella parte della cultura materiale che si occupa della buona tavola e del buon bere non a raro infatti trovare in questo locale simposi corsi di degustazione animati convivi realizzati anche grazie al dinamico ed efficiente circolo Arci Gola di Vicenza

L ambiente delizioso e caldo e stato ottenuto risistemando un vecchio mulino ed è in grado di ospitare oltre 100 persone ma non fatevi spaventare dai grossi numeri quello che conta e la qualità dei piatti Piatti di rigorosa tradizione veneta dai Bigoli con l anatra che vanno rigorosamente cotti nel brodo della medesima al pasticcio di radicchio chioggiotto ammorbidito nella sua amarezza da una delicata besciamella

In occasione di un simpatico simposio sui diversi modi di cucinare l oca ho avuto modo di assaggiare piatti stupendi quali il petto d oca cotto al vapore in salsa di prezzemolo o l insalatina di spinaci con pezzetti di prosciutto d oca scottati all aceto balsamico insomma una grande cucina realizzata dal giovane chef Gianluca Guglielmi con l ausilio di uno staff giovanissimo (Isabella Daniela e Massimo) e con l opera preziosa di Fabrizio Cacco

Vi è comunque un piatto che mi torna utile segnalare perche e il piatto principe della cucina vicentina il baccalà Orbene al Molin Vecio ho assaggiato il **baccalà mantecato** con l erba maresina un **vero capolavoro** nella sua semplicità facile a digerirsi ma dal gusto pieno e raffinato

La ricetta più classica e tradizionale il vero baccalà alla vicentina prevede dopo il dovuto periodo di almeno tre giorni in acqua fresca e l immersione in un soffritto di olio aglio cipolla sale e pepe l aggiunta di acciughe salate prezzemolo e aglio pestati insieme al latte formaggio e farina bianca

Anche sui dolci la casa si attiene a proposte con salde radici nella cucina del territorio del resto qui si omaggiano i clienti di menù ed originali litografie contraddistinti da un uso orgoglioso della lingua veneta

La carta dei vini offre una selezione curata nei minimi particolari con quanto di meglio esprime la terra veneta Non dimentichiamo che proprio il vicentino e zona di grandi vini ma non manca una consistente e ben dosata presenza di vini di altre regioni d Italia Sia il prezzo del pranzo sulle 30 mila lire che il ricarico sul costo dei vini è più che onesto rispetto alla qualità dei piatti della materia prima e del servizio

Tutto giova a lasciare un buon ricordo di questo locale dove si ritorna con piacere e con altrettanto piacere affidiamo questo succulento indirizzo ai lettori di A/R non prima di segnalare che il lunedì pomeriggio ed il martedì tutto il giorno il locale rimane chiuso

Ristorante Molin Vecio, via Giaroni 56 Caldogno (Vicenza), tel 0444/585168 Chiusura lunedì sera e martedì

AL SAPOR DI VINO

E' un rosso del Piceno azzardalo col baccalà

ANTONIO ATTORRE

Tra i vini a Denominazione d Origine Controllata prodotti nel Piceno il Rosso Piceno Superiore gode di una tipicità singolare storicamente «robusta» anche se non facilissima da spiegare perche questo vino e un po un fratello (gemello? maggiore vissuto in altre colline?) del Rosso Piceno altra Doc presente in quasi tutte le Marche nelle province di Ancona Macerata Ascoli Piceno con caratteristiche a volte decisamente dissimili da zona a zona L uvaggio per queste due Doc è il medesimo e cioè Sangiovese e Montepulciano con possibilità di aggiunta di uve bianche Trebbiano e Passerina ma il Superiore ha una serie di specificità la sua zona di produzione e delimitata geograficamente in una fascia collinare situata tra San Benedetto del Tronto e Ascoli Piceno quindi tra la costa e l interno montano in una delle zone più suggestive per bellezza naturale del paesaggio e importanza storico artistica di alcuni centri assolutamente da visitare come Offida e Ripatransone

Il Superiore è prodotto in quattordici comuni della zona suddetta deve invecchiare almeno per un anno in botti di rovere prima di essere messo in commercio gode del microclima montano marino della presenza dei fiumi Tronto e Tesino e di terreni calcareo argillosi tutti questi elementi concorrono a caratterizzare un vino asciutto sapido magari un po spigoloso nei primi anni in grado di invecchiare splendidamente e a lungo acquistando rotondità armonia sentori piacevolmente amari Ho assaggiato recentemente un Rosso Piceno Superiore dell azienda viti vinicola Guido Cocci Grifoni certamente tra le prime a garantire una notevole continuità qualitativa nella produzione di questo vino che aveva caratteristiche interessantissime «speranze di vita» ancora consistenti persistente gradevole (nobile aroma caratteristico di un felice invecchiamento letteralmente asfalto catrame) ed era un vino Rosso Piceno Superiore della vendemmia 1975

L azienda Cocci Grifoni ha sede aziendale e cantina in contrada Messieri di San Savino di Ripatransone ed ha le vigne tra i comuni di Offida e Ripatransone in zona collinare particolarmente soleggiata L azienda esiste dal 1969 70 ma Guido il titolare e figlio d arte poiche ha appreso dal padre la difficile arte della vinificazione e la continuità sarà garantita a quanto sembra dall ultima figlia studentessa all Istituto agrario di Ascoli Piceno Marilena l altra figlia si occupa dell amministrazione dell azienda Diana Marchetti moglie di Guido collabora attivamente in cantina Vengono prodotti da Cocci Grifoni anche il Falerno l altra Doc della provincia un vino che si sposa egregiamente con piatti di pesce di semplice preparazione un rosato uno spumante brut interessante perche ottenuto da due vitigni autoctoni Pecorino e Passerina un vino frizzante naturale il Grifolino La perla della produzione che tra l altro è venduta a un prezzo più che onesto è questo Rosso Piceno Superiore dalle straordinarie capacità di invecchiamento assaggiatelo invecchiato con piatti importanti formaggi stagionati o persino in meditazione» gustatelo più giovane con tutti i piatti della tradizione dalle tagliatelle al fritto misto all Ascolana azzardatelo in abbinamento osé col baccalà con le patate

● Rosso Piceno Superiore prezzo di una bottiglia dalle 2000 alle 5000 a seconda dell annata Azienda viti vinicola Cocci Grifoni, contrada Messieri 11 Ripatransone Ascoli Piceno

Notiziario Arcigola - Tesseramento Arcigola

Alla fine del mese di luglio Arcigola ha compiuto un anno di vita i dati definitivi del tesseramento 1987 hanno consolidato circa 15 000 soci tra questi 700 «sapienti» Il tesseramento 1988 rappresenta quindi il consolidamento della giovane associazione e una più ampia scelta di servizi a disposizione dei soci I soci «sapienti» riceveranno offerte a condizioni particolari di corsi stage escursioni gastronomiche simposi partecipando in questo modo alla vita sociale di Arcigola Sul frontespizio della tessera 1988 si trova la domestica lumaca che viene scelta a simbolo di una campagna per lo «slow food come risposta civile calma e tollerante alla sfrenata moda del fast food» Affrettandosi dunque ad aderire ad Arcigola il socio ricevera gratuitamente il periodico dell Associazione e informazioni su manifestazioni simposi corsi di cucina o di degustazione e su ogni agevolazione per abbonamenti a riviste del settore o acquisti collettivi Chi desidera associarsi ad Arcigola per l anno 1988 può inviare lire 10 000 per la tessera di «socio ghiotto» o lire 30 000 per quella di «socio sapiente» con vaglia postale a Arcigola via Mendicità Istruita 14 12042 Bra (Cuneo) tel 0172/426207 Ci si può tesserare inoltre presso i comitati Arci o fiduciari Arcigola delle varie condotte gastronomiche

Il territorio nazionale e stato infatti suddiviso in condotte che rappresentano le strutture territoriali e organizzative dell associazione

Ecco un primo elenco delle 45 condotte con i punti di riferimento Arcigola Fiduciari governatori circoli Arci o Arcigola ristoranti ai quali ci si può rivolgere per fare la tessera Arcigola per essere informati sull attività dell associazione

Condotta gastronomica delle **Langhe** Pier Luigi Piumatti presso sede nazionale Arcigola Circolo Boccon di vino via Mendicità Istruita 14 12042 Bra (Cuneo) 0172/425674 Ristorante dell Arcangelo strada San Michele 28 12042 Bra (Cuneo) 0172/422163 Osteria dell Arco vicolo dell Arco 2/B 12051 Alba (Cuneo) 0173/363974 Osteria dell Unione via Alba 1 12050 Treiso (Cuneo) 0173/638303 Circolo dei Crote» presso Fontanafredda 12050 Serralunga (Cuneo) 0173/53061

Valli Cuneesi Luigi Bertone via Roma 14 12013 Chiusa Pesio (Cuneo) 0171/734182

Monferrato Elio Archimede viale Partigiani 21 14100 Asti 0141/212816

Valle Susa Francesco Saponito piazza Che Guevara 13 10093 Collegno (Torino) 011/4153586 Circolo «Annamaria Cennari Bonadeo» via Almense 99 10011 Alpignano (Torino) 011 9673980

1988 ARCIGOLA

Torino Corrado Trevisan via Gioberti 20 10133 Torino 011/687754

Verbano Cusio Ossola Mauro Della Sala via Cavallotti 16 28044 Verbania Intra 0323/42592 Circolo Incontrarci piazza dell Oro 17 28037 Domodossola 0324/42732

Genova Enrico Crespi via F Stefano 7/r 16148 Genova 328672 Centro polivalente Lavagnese via Campodonico 16033 Lavagna (Genova)

Lunigiana Massimo Rustichini via Aurelia 7 54035 S Lazzaro di Fon di Novo 0187/673156

Oltrepò Pavese Anna Gregorutti località Molinazzo 2 27040 Montù Beccaria (Pavia) 0385/61303

Milano Gianni Sassi presso La Cola via Caposile 2 20137 Milano 02/5457267 Silvio Trevisani presso *l'unità* viale F Testi 75 20162 Milano 02/6440232 Circolo Entropia via De Amicis 34 20123 Milano 02/867639

Bergamasco Arcigola via T Tasso 109 24100 Bergamo 035/239565

Bresciano Marino Marini via Castellini 29 25086 Rezzato (Brescia) 030/2793247 Circolo «Bit e Bacco» via IV Novembre 71 25086 Rezzato 030/2792738

Mantovano Gilberto Venturini presso Arci Mantova via Arrivabene 14 46100 Mantova 0376/362677 Circolo «Caolilla» via Quartieri no 4 46019 Viadana (Mantova) 0376/830381 Circolo L aratro» vicolo Albergo 4 46100 Mantova

Veronese Liana Chesini via Corticella Paradiso 2 37100 Verona 045/8003638 Circolo Corticella Paradiso» via Corticella Paradiso 2 37100 Verona 045/8003638

Vicentino Giancarlo Riganelli viale Giorgione 11 36100 Vicenza 0444 / 505297 Ristorante «Molin Vecio» via Garone 56 36030 Caldogno 0444 / 585168

Del Brenta Lara Galdino via Caldina 79 30030 Scaltenigo di Mirano 041/436050 Ristorante La ragnatela» via Caldina 79 30030 Scaltenigo di Mirano 041/436050

Friuli Giulio Colomba via Marino 21 33100 Udine 0432/482211

Venezia Giulia Edoardo Kanzian via Coroneo 17 34133 Trieste 040/7694 ufficio 040/910415 abitazione Sergio Nesich via Campanelle 58 34100 Trieste 040/946758

Alto Adige Mantoanello Gianni via Gaismar 20 30100 Bolzano 0471 / 270456 Enoteca Gidi via Gaismar 20 30100 Bolzano 0471/270456

(continua)

Inaugurazione

E stato costituito il circolo dell Arci gola denominato «Compagna Dea Stagna» con sede ufficiale presso il circolo Arci Wigwam di Arzerello di Piove di Sacco in via Porto 4 La costituzione del nuovo circolo sara inaugurata con un «incontro conviviale» il 16 gennaio 1988 ecco il menu Primi piatti risotto con fegatini e lasagnette in brodo Secondi piatti gallina lessa col pièn» «musetto de casadi» verdure cotte e crude frutta mele noci nocciole e «bagigi» dolce «fugassa coi ovi» vini Merlot Cabernet Grintòn (prodotti da privati nelle campagne piovesi) Prenotazioni presso Circolo Wigwam Arzerello via Porto 4 tel 049/5841150

Guida vini

Venerdì 15 gennaio a Torino presentazione della guida «I vini d Italia» edita da Gambero Rosso e Arcigola Alle ore 17 presso il caffè Platti (corso Vittorio Emanuele) sara presente anche il presidente nazionale dell Arcigola Carlo Petrini Sarà inoltre possibile in quella sede rinnovare la tessera anno 1988 Arcigola