



TRA STORIA E LEGGENDA

Le sue origini e la sua diffusione nel Vicentino si perdono nel Rinascimento ed hanno a che fare con il naufragio di un grande navigatore veneziano, Pietro Querini, nel 1432. Dopo la rottura del timone della propria nave, dodici marinai calati in scialuppa arrivarono alle isole Lofoten, in Norvegia. Fu qui che Querini vide per la prima volta

“
pesci-bastone” stesi ad asciugare. Li portò in Italia convinto del loro successo, quando in realtà Venezia godeva di pesce fresco, sicché il mercato allora non decollò. Diversa fu la diffusione del "pescebastone" dopo le direttive del Concilio di Trento, in particolare nella terraferma veneta: se i ricchi continuavano a mangiare trote, temoli, carpe o lucci, barbi o gamberi di fiume, il

popolo trovò invece in
questo alimento la
risoluzione alle imposizioni
religiose. I vicentini videro
così nello stoccafisso
un'alternativa al costoso
pesce fresco, oltretutto f
acilmente deperibile.

PRODUZIONE

Di questo pesce tanto nobile sono ricchissimi i mari del Nord, in particolare le
acque della Norvegia,
dell'Islanda, della
Groenlandia, il Mar
Baltico e Terranova, mentre
quello volgare, o Nasello, è
presente nel Mediterraneo,
anche se con caratteristiche
diverse. Il
merluzzo
pescato
d'inverno, alle latitudini più
alte e nelle acque più fredde,
si presta facilmente
all'essiccazione perché
esposto all'aria fredda del
Nord. D'estate invece,
quando la temperatura sale,
tale procedimento, per ovvie
ragioni dovute
all'alterazione e alla difficile
conservazione delle carni,
non è più attuabile. Il
problema viene risolto con il
sistema del barile e del sale li

I merluzzo viene così aperto, pulito e salato abbondantemente all'interno di barili già pronti a bordo dei pescherecci. Questo è il baccalà. Quando invece il merluzzo viene scaricato a riva e portato a seccare per mesi sui graticci di legno a temperatura che si aggira attorno allo 0, esposto quindi all'aria fredda e ai deboli raggi del sole del cielo nordico, si ha lo stoccafisso, parola composta dai termini "stock", legno o bastone e "fish", cioè pesce.

Sarebbe quindi più giusto parlare di "stoccafisso alla vicentina" non di baccalà, dal momento che il prodotto è realizzato con carni conservate per essiccazione, non con la tecnica della salatura.