



LA STAGIONE DELLO STOCCAFISSO, ORIGINI

di Aldo Repetto

Sulle tavole dei genovesi viene spesso servito - i più tradizionalisti una volta la settimana - lo stoccafisso, preparato sia bollito, sia in umido, meglio conosciuto come "alla genovese". Si sa, in estate, lo stoccafisso non è molto cucinato ma con la temperatura un po' freddina, anche i ristoranti e le trattorie lo hanno inserito nei loro menù.

Non molti, però, sanno esattamente che cosa è e da dove esattamente proviene questo prelibato alimento. Intanto si tratta di merluzzo artico norvegese *Gadus morrhua*. Il migliore viene pescato nei pressi delle isole Lofoten perché solo in questa zona, sospinto dal *Maelström* (la corrente del golfo), arriva lo "skyor", il merluzzo originario del mare di Barents. I merluzzi pescati a gennaio e a febbraio, più grassi e ancora con le uova, vengono prima deliscati, salati e poi essiccati: ecco il baccalà. I merluzzi pescati in marzo ed aprile, rigorosamente con l'amo, più magri e sotto i sei chili, vengono privati della testa e poi essiccati sulle innumerevoli rastrelliere che sono il panorama comune in tutte le Lofoten: questo è lo stoccafisso. Il pesce rimane appeso, esposto al sole, freddo, aria, pioggia e neve. Il clima freddo secco tipico di quei mesi nella penisola scandinava protegge il pesce dagli insetti e dalla contaminazione batterica. A giugno viene raccolto. A quel punto ha perso circa il 70% del suo contenuto originario di acqua ma ha mantenuto i suoi principi nutritivi. Lo stoccafisso, infatti, è alimento ricco di proteine, di vitamine e di sali minerali. Si calcola che 100 g. di prodotto ammollato contengano 92 calorie, 20 gr. di proteine, 562 mg. di fosforo, 31 mg. di calcio, 0,9 gr. di grassi e 0,3 gr. di carboidrati. Ma l'operazione più importante, una volta che il merluzzo è diventato stoccafisso cioè *stockfish* (ma la precisa origine del nome è controversa), è la selezione che ogni azienda

affida ad un pagatissimo esperto, il *vrakeren* (il quale ha molta esperienza, occhio clinico e naso sopraffino). Costui ha il compito di controllare che non abbiano macchie di sangue o di muffa o residui di fegato all'interno, di dividerli in prima e in seconda categoria e, successivamente, in una delle diciassette tipologie commerciali italiane, la più pregiata delle quali è la *ragno* (dal nome di un esportatore norvegese). Infatti il 95% delle circa 3.200 tonnellate annue di stoccafisso prodotto nelle isole Lofoten viene acquistato da commercianti liguri, veneti e napoletani.

Sembra che la tradizione dello stoccafisso venga da lontano: gli italiani avrebbero scoperto lo stoccafisso già nel 1492 grazie ad un navigatore veneto, Pietro Querini che, diretto nelle Fiandre per acquistare stoffe, naufragò in Norvegia, sull'isola di Rost a sud delle Lofoten e scopri dalle popolazioni locali questo strano pesce che si conservava magnificamente senza bisogno del costosissimo sale e adatto per essere trasportato via mare. La scoperta venne alle orecchie dei mercanti genovesi, sempre in concorrenza con Venezia, e anche loro scoprirono questo "tesoro" che nei primi tempi venne usato come merce di scambio con i



Vichinghi sia dai genovesi sia dai veneti e dai napoletani. Ancora adesso lo stoccafisso è un'importante voce delle esportazioni di molti paesi nordici; in Norvegia genera un giro d'affari paragonabile a quello del gas naturale e del petrolio. Nelle Lofoten esiste addirittura un museo dello Stoccafisso (Torrfiskmuseum); si trova nel villaggio di Moskenes nel nord-ovest della Norvegia.

È chiaro, comunque, che con il passare degli anni (e dei secoli) il consumo dello stoccafisso e del baccalà si è esteso moltissimo. Ora le regioni che costituiscono il principale mercato italiano sono: Liguria, Calabria, Campania, Veneto e Sicilia, oltre alle città di Ancona e Livorno. Ciascuna regione, o addirittura città, ha però una ricetta particolare. La prima descrizione di una ricetta dello *stockfish* sembra sia stata scritta per re Gustavo, primo sovrano di Svezia e risalirebbe al XVI secolo.

Insomma quando andiamo al mercato e vediamo quei bei pezzi di stoccafisso guardiamoli con un po' più di rispetto e non consideriamoli soltanto un "piatto povero".



ILLUSTRAZIONI

In alto: un essiccatoio norvegese

Al centro: merluzzo

In basso: una tipica vasca in marmo da ammollo