

Giovanni de Biasio

baccalà!

Fotografie di Nicolas Lemonnier



Guido Tommasi Editore





SORTIDO
RESEIDO

Breve storia del baccalà

Nel corso dei secoli il baccalà si è diffuso dai freddi mari del Nord fino all’Africa, ma i primi a praticarne la pesca furono i Vichinghi, che catturavano i merluzzi nelle generose acque delle isole Lofoten e per conservarli li facevano essiccare all’aria gelida e secca del Nord, trasformandoli in “stocchi”. Fu un mercante veneziano, Piero Querini, a raccontare per primo il metodo di pesca e conservazione del merluzzo praticato dai pescatori delle Lofoten, che lo avevano ospitato dopo il naufragio della sua nave nel 1431. L’uso di mettere il merluzzo sotto sale si deve invece ai Baschi, che spintisi fino ai pescosi Grand Banks (enormi riserve di merluzzo al largo di Terranova e del Labrador) sottrassero il monopolio di questa pesca ai popoli nordici e introdussero il baccalà nell’area mediterranea. Quello del baccalà era destinato a diventare un commercio planetario: nel Cinquecento sui mari incrociavano navi cariche di questo pesce che dal Nord Europa e dal Nord America approdavano sulle coste delle colonie, per scambiarlo con spezie e schiavi, e della Penisola Iberica, dove si produceva il sale indispensabile alla conservazione. In un’epoca nella quale la conservazione degli alimenti era limitata e a volte difficile, specialmente per quelli di prima necessità e deperibili in poco tempo, il baccalà fu una risorsa tanto importante che tutti i Paesi che disponevano di una flotta di pescherecci cominciarono a interessarsi attivamente alla pesca del merluzzo. Inevitabilmente, si innescarono rivalità e conflitti che sfociarono in vere e proprie guerre, tra Baschi, Tedeschi, Olandesi, Inglesi e Francesi. Queste contese si sono protratte fino ai giorni nostri; nel 1973 una disputa tra Gran Bretagna e Islanda richiese addirittura l’intervento della NATO e della CEE. Se oggi le acque si sono calmate, quello del merluzzo e del baccalà resta un commercio dai grandi numeri: ne vengono consumate annualmente 56.000 tonnellate in Portogallo, 36.000 in Gran Bretagna e 9.000 in Italia.

Terrina

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 50 min

Per 4 persone

2 filetti di baccalà
1 kg di patate
2 cipolle
1 pomodoro
2 uova
1 tuorlo
1 cucchiaio di burro
2 cucchiai di formaggio grattugiato
1 cucchiaio di prezzemolo
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Lessare le patate e passarle allo schiacciapatate. Scottare per 3 minuti il baccalà, eliminare pelle e lisce e ridurlo a pezzetti. Soffriggere le cipolle tritate e aggiungere il pomodoro spellato a pezzetti, un cucchiaio di prezzemolo tritato e il baccalà. Aggiustare di sale e pepe.

Mescolare il tutto con le patate e aggiungere le uova (se fosse necessario, per legare meglio, anche più di due). Ungere una teglia, versarvi il composto e spennellare con il tuorlo.

Infornare a 200° per 15 minuti circa, finché risulta dorato in superficie.







Bacçalà alla "Romeo"

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 40 min

Per 4 persone

4 filetti di bacçalà
800 g di patate
2 cipolle
4 uova
1 cucchiaino di paprika dolce
olio extravergine d'oliva
farina
sale

Soffriggere le cipolle tritate finemente in mezzo bicchiere di olio d'oliva. Quando saranno pronte aggiungere la paprika, mescolare bene e lasciare sul fuoco ancora un paio di minuti. Tagliare il bacçalà a pezzi, passarli nelle uova sbattute e poi nella farina. Friggerli in una larga padella e quando saranno ben dorati unirli al soffritto, mescolare delicatamente, mettere il coperchio e cuocere a fuoco basso per 20 minuti circa. Nel frattempo friggere le patate tagliate a cubetti e servirle con il bacçalà.

Empadas

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 30 min

Per 6 empadas

2 filetti di bacçalà
1 confezione di pasta sfoglia surgelata
1 cipolla
50 g di burro
50 g di farina
5 dl di latte
noce moscata
prezzemolo tritato
sale, pepe

Soffriggere la cipolla tritata con una noce di burro, aggiungere il bacçalà a pezzetti senza pelle né lisce, il sale e il pepe e lasciar restringere a fuoco basso. Nel frattempo preparare una béchamel densa con burro, farina, latte, sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Stendere la pasta sfoglia e rivestire gli stampini da budino. Mescolare il bacçalà alla béchamel e al prezzemolo tritato e dividere il composto negli stampini. Chiuderli con dei dischi di pasta premendo sui bordi per sigillare bene, spennellare la superficie con il latte e infornare a 200° per 15/20 minuti, finché saranno dorati.



LUSITANIA

Baccalà alla portoghese	14
Baccalà col Porto	14
Baccalà alla contadina	16
Baccalà con prosciutto crudo	16
Terrina	18
Baccalà alla Lisbona antica	20
Baccalà della strega	20
Baccalà con "chouriço"	22
Baccalà alla marinara	22
Minestra alentejana	24
Polpette di baccalà	24
Baccalà "3 uova"	24
Baccalà alla Priore	28
Baccalà "alba longa"	28
Baccalà all'alentejana	30
Crocchette (pasteis de bacalhau)	32
Fricassée di baccalà	32
Pataniscas	35
Bigné	35
Sformatini	36
Baccalà gratinato nei peperoni	36
"Tiborna" di baccalà	38
Baccalà con peperoni e cipollotti	38
Baccalà di Santarém	40
Quiche di baccalà	40
Baccalà nel tegame di terracotta	42
Rotolo di baccalà	42
Insalata di baccalà e crostini di "broa"	44
Tortilha (frittata)	44
Baccalà "à lagareiro"	46
Lingue di baccalà in insalata	46
Baccalà alla "Gomes de Sá"	48
Baccalà "à Braz"	48
Baccalà alla "Zé do Pipo"	50
Baccalà alla "Narcisa"	50
Empadas	52
Baccalà alla "Romeo"	52
Minestra di baccalà	54
"Caldeirada" di teste	56

IN FORNO

Baccalà alla "chefe"	60
Baccalà gratinato	60
Baccalà alla veneta	62
Baccalà "rosso"	62
Baccalà alla napoletana	64
Baccalà con funghi e spinaci	64
Melanzane ripiene	66
Baccalà con erbe aromatiche	66
Baccalà verde	66
Baccalà al forno in umido	70
Baccalà alla viscaia	70
Baccalà ai formaggi	72
Baccalà "meringato"	72
Baccalà con gli spinaci	74
Baccalà in bianco con la polenta	74
Baccalà impanato	76
Baccalà con pane e gamberi	76

AL CARTOCCIO

Baccalà con i cavolini di Bruxelles	80
Baccalà al cartoccio	80

PIATTI FREDDI

Insalata con i fagioli	84
Pomodori ripieni	86
Involtoni freddi di baccalà	86
"Carpaccio" di baccalà	88
Insalata con verza e peperoni	88
Insalata con indivia	90
Baccalà sulla lattuga	90

I SEMPLICI

Baccalà con salsa ai capperi e olive	94
Baccalà con fagioli	94
Baccalà lessato	96
Baccalà al burro nero	96
Baccalà in padella	98
Baccalà con la verza	100
Baccalà con purè di broccoli	100
Baccalà col cavolfiore	102
Baccalà grigliato	102
Baccalà con i ceci	104
Baccalà con le cipolle	104
Baccalà con i peperoni	106
"Brandade" di baccalà	106
Baccalà dorato	108
Baccalà in umido col bacon	110
Baccalà con piselli e uova	110

I SOFISTICATI

Tortelloni di baccalà	114
Soufflé di baccalà	114
Millefoglie di baccalà	116
Baccalà con le melanzane	116
Crepès con baccalà	118
Sfoglia di baccalà e gamberi	118
Risotto al baccalà	120
Galette di ceci col baccalà	120

FACCIAMOLO STRANO

Spiedini con salsa allo yogurt	124
Baccalà coi carciofi	124
Baccalà alla senape	126
Baccalà con le mandorle	128
Baccalà col prezzemolo	128
Baccalà nel bacon	130
Baccalà con la ricotta	130
Baccalà piccante	132
Baccalà agrodolce	132
Baccalà col sedano	134
Baccalà coi funghi secchi	136
Quenelles di baccalà	136

INTERNAZIONALI

Baccalà all'africana	140
Grand aioli	142
Baccalà alla dalmata	144
Baccalà alla lionese	146
Baccalà alla norvegese	148
Baccalà all'ungherese	150

DULCIS IN FUNDO

Baccalà al cioccolato	154
-----------------------	-----

A			
africana, baccalà all'	140	marinara, baccalà alla	22
agrodolce, baccalà	132	melanzane, baccalà con le	116
"alba longa", baccalà	28	melanzane ripiene	66
alentejana, baccalà all'	30	"meringato", baccalà	72
		millefoglie di baccalà	116
		minestra alentejana	24
		minestra di baccalà	54
B		N	
bacon, baccalà nel	130	napoletana, baccalà alla	64
bianco con la polenta, baccalà in	74	"Narcisa", baccalà alla	50
bigné	35	norvegese, baccalà alla	148
"brandade" di baccalà	106		
Braz, baccalà à	48	P	
broccoli, baccalà con purè di	100	pataniscas	35
burro nero, baccalà al	96	padella, baccalà in	98
C		pane e gamberi, baccalà con	76
"caldeirada" di teste	56	peperoni, baccalà con i	106
carciofi, baccalà coi	124	peperoni e cipollotti, baccalà con	38
"carpaccio" di baccalà	88	piccante, baccalà	132
cartoccio, baccalà al	80	piselli e uova, baccalà con	110
cavolfiore, baccalà col	102	polpette di baccalà	24
cavolini di Bruxelles, baccalà con i	80	pomodori ripieni	86
ceci, baccalà con i	104	Porto, baccalà col	14
"chefe", baccalà alla	60	portoghese, baccalà alla	14
"chouriço", baccalà con	22	prezzemolo, baccalà col	128
cioccolato, baccalà al	154	Priore, baccalà alla	28
cipolle, baccalà con le	104	prosciutto crudo, baccalà con	16
contadina, baccalà alla	16		
crepês con baccalà	118	Q	
crocchette (pasteis de bacalhau)	32	quenelles di baccalà	136
		quiche di baccalà	40
D		R	
dalmata, baccalà alla	144	ricotta, baccalà con la	130
dorato, baccalà	108	risotto al baccalà	120
		"Romeo", baccalà alla	52
E		"rosso", baccalà	62
empadas	52	rotolo di baccalà	42
erbe aromatiche, baccalà con	66		
F		S	
fagioli, baccalà con	94	salsa ai capperi e olive, baccalà con	94
formaggi, baccalà ai	72	Santarém, baccalà di	40
forno in umido, baccalà al	70	sedano, baccalà col	134
fricassée di baccalà	32	senape, baccalà alla	126
funghi e spinaci, baccalà con	64	sfoglia di baccalà e gamberi	118
funghi secchi, baccalà coi	136	sformatini	36
		soufflé di baccalà	114
G		spiedini con salsa allo yogurt	124
gallette di ceci col baccalà	120	spinaci, baccalà con gli	74
"Gomes de Sá", baccalà alla	48	strega, baccalà della	20
Grand aioli	142		
gratinato, baccalà	60	T	
gratinato nei peperoni, baccalà	36	tegame di terracotta, baccalà nel	42
grigliato, baccalà	102	terrina	18
		"tiborna" di baccalà	38
I		tortelloni di baccalà	114
impanato, baccalà	76	tortilha (frittata)	44
insalata con i fagioli	84	"3 uova", baccalà	24
insalata con indivia	90		
insalata con verza e peperoni	88	U	
insalata di baccalà e crostini di "broa"	44	umido col bacon, baccalà in	110
involtini freddi di baccalà	86	ungherese, baccalà all'	150
		V	
L		veneta, baccalà alla	62
lagareiro, baccalà à	46	verde, baccalà	66
lattuga, baccalà sulla	90	verza, baccalà con la	100
lessato, baccalà	96	viscaina, baccalà alla	70
lingue di baccalà in insalata	46		
lionese, baccalà alla	146	Z	
Lisbona antica, baccalà alla	20	"Zé do Pipo", baccalà alla	50
M			
mandorle, baccalà con le	128		

Giovanni de Biasio

baccalà!

Fotografie di Nicolas Lemonnier



“baccalà!” raccoglie più di 100 ricette, spunti e idee per cucinare il pesce che più di ogni altro ha avuto un peso e un ruolo nella storia dell'alimentazione.

Per secoli alimento base dei pescatori, furono i vichinghi a iniziarne la conservazione per essiccazione e salatura.

Questo libro offre una panoramica non sempre convenzionale di un alimento così versatile da accompagnarsi con disinvoltura tanto al prosciutto crudo quanto al cioccolato, e che, emancipatosi dall'originaria estrazione popolare, è ormai considerato una prelibatezza da veri buongustai.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasieditore.it



ISBN 88 86988 92 3

€ 24.00 i.i.