I Prodotti e le Ricette più Autentici e Tradizionali

sapori d'Italia

25 • Agosto/Settembre 2011
BIMESTRALE
EDIZIONI E5T Srl - ANNO IV - N° 25
Taxe Perçue - Pubblicazione periodica Registrata Trib. Milano n° 687

Quello che il mondo ci invidia!

TRENTINO
La Locanda delle Tre Chiavi

CALABRIA
Speciale Festival del Peperoncino

sapori pic

CAMPANIA
Tramonti e il Giardino dell'Anima

SAPORI di GARIBALDI
Padova, Lecco, Mantova, Brescia

SOTTO LA LENTE
Baccalà e Stoccafisso regione per regione

SAPORI D'ESTATE
I "beveroni" con la centrifuga

I VINCITORI DEL CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME 2011

26 RICETTE DI STAGIONE

ISSN 1973 - 3089 10025
9 771973 308004

Euro 4,90

BACCALÀ E STOCCAFISSO APRI E GUSTA

L'Abruzzo è una delle regioni dove il baccalà si apprezza volentieri tutto l'anno. Di ricette ce ne sono parecchie, e allora perché non metterne qualcuna sottovetro per averla bell'e pronta?

Questa è l'idea da cui è partito Giuseppe Ursini che ha inserito nell'azienda di famiglia di Fossacesia (Chieti), nata per la produzione di olio, una linea di sottovetri. Le ricette si ispirano alla tradizione ma hanno anche il tocco dell'originalità. La più gettonata è il "Baccalà arrosto con peperoni secchi", che prende spunto dal baccalà e peperoni secchi che preparano i contadini cuocendoli alla brace. Un'altra preparazione molto gradita per la sua praticità è il "Sugo bianco di Baccalà e Zafferano dell'Aquila Dop", ovvero una mousse che si spalma su crostini ma può pure condire velocemente pasta corta o lunga. Una terza proposta golosa sono i "peperoncini farciti al baccalà", rotondi, piccanti, tappati da una scaglia di carne di baccalà alla griglia.

Giuseppe Ursini è il primo a ricordare che i peperoncini ripieni sott'olio sono una tradizione piemontese: lui ha provato a sostituire le acciughe e/o il tonno con il baccalà. Una ricetta simile sono i "fagottini di zucchine", ripieni questa volta di baccalà e di pesce azzurro. Infine la quinta proposta l'ha chiamata "Pestato di mare", un pesto fatto sostanzialmente con baccalà assieme a tonno e alici più rucola e basilico. Anche questa specialità è molto adatta a crostini o condimenti veloci, ma anche come salsa. (Ursini, via s.p. Maria la Nova 12, loc.Villa Scorciosa, Fossacesia, Chieti, tel 0872.57.90.60).

Un'altra idea "pronto in tavola" viene da Somma Vesuviana in provincia di Napoli. I titolari della ditta Jolly Fish si sono accorti da tempo che le ultime generazioni, pur amando baccalà e stoccafisso, non hanno né tempo né voglia di prepararlo. Così stanno portando avanti un progetto di ricette tradizionali in vaschette termosaldate partendo da una grande materia prima che arriva loro ogni giorno, essendo importatori storici di stoccafisso e di baccalà, e che cucinano in azienda. Niente conservanti, il prodotto segue la catena del freddo e passa direttamente in padella. Lo si troverà nella grande distribuzione a partire da settembre. (Jolly Fish, via Tavani 118, Somma Vesuviana, Napoli, tel 081 8210858).

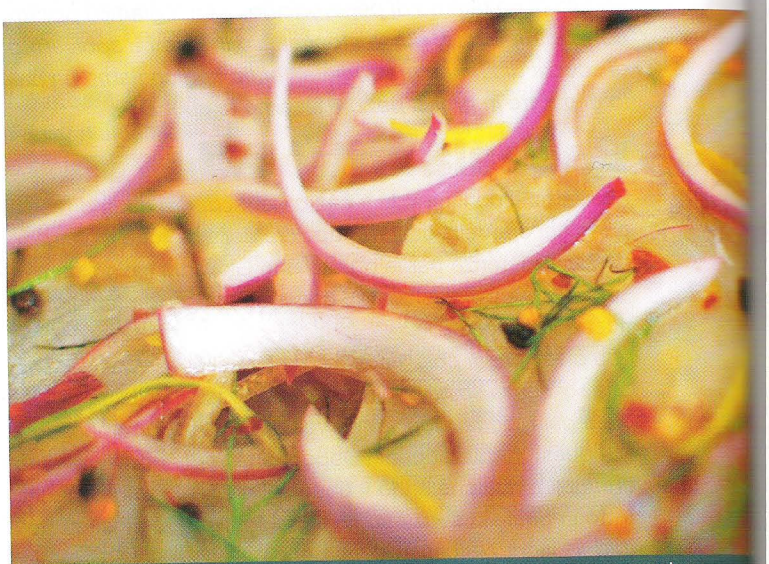
si aggiungono poco prezzemolo tritato e baccalà a pezzi, anche fritto.

Citiamo ancora una ricetta legata alla Capitale, probabilmente alla tradizione ebraica che qui ha storia antichissima. La preparazione è lunga e gli ingredienti sono parecchi. Si tratta del **Baccalà in agrodolce:** ***il baccalà a pezzi e infarinato rosola in una padella; in un'altra padella facciamo il trito di cipolla, aglio e prezzemolo, aggiungiamo poco zucchero e lasciamo imbiondire; bagniamo con vino e aceto e, una volta sfumati, spicchi di mela, prugne secche, uvetta, pinoli, scorza di limone, sale e ancora zucchero; aggiungiamo acqua, lasciamo cuocere e alla fine sistemiamo i pezzi di baccalà a insaporire.***

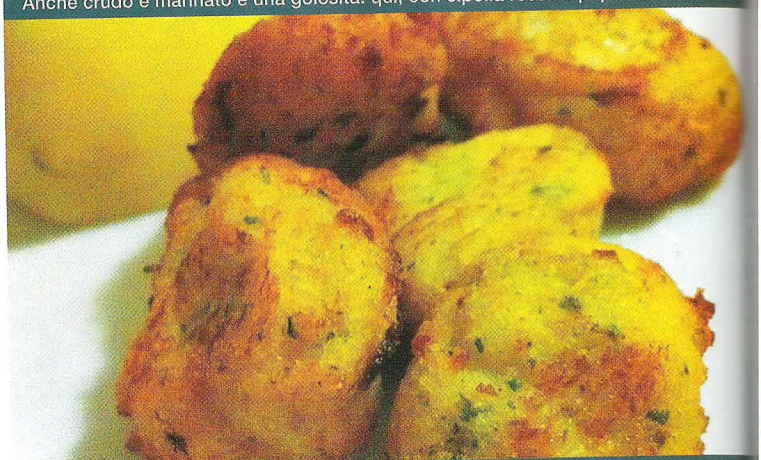
In Sabina, il territorio che confina con l'Umbria, c'è un piatto simile e con lo stesso nome ma con l'uso del mosto cotto al posto dello zucchero e dell'aceto: è cucinato per la vigilia di Natale. È, se possibile, ancora più originale la ricetta del **Baccalà con le visciole:** ***nel solito sugo di cipolla e pomodoro, ben pepato, mettiamo le visciole fresche o secche e rinvenute, quindi aggiungiamo i pezzi di baccalà.***

Cottura senza fuoco

Lasciamo il Lazio per curiosare come cucinano il baccalà o lo stoccafisso le regioni che si affacciano sul mare Adriatico. Prima, però, dobbiamo attraversare l'**Umbria**. Anche qui la preparazione più diffusa è tradizionale la vigilia di Natale e ricorda molto quella laziale per l'uso di frutta secca, è il **Baccalà con uvetta e prugne:** ***in un tegame con olio lasciamo appassire una costa di sedano e mezza cipolla tritati; aggiungiamo 300 g di pomodori senza semi e spellati oppure la solita passata; dopo qualche minuto sistemiamo il baccalà spinato e senza pelle, cuociamolo per una decina di minuti, aggiungiamo 15 g di prugne denoc-***



Anche crudo e marinato è una golosità: qui, con cipolla rossa e peperoncino



Le polpette di baccalà sono un classico un po' ovunque