



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente

Tesi di laurea in
Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione

*Dalla Norvegia al Veneto: l'origine dello
stoccafisso sulle tavole venete e la nascita delle
confraternite.*

Relatore:

Prof. Danilo

Gasparini

Laureando:

Enrico Sarto

Matricola n. 1167351

ANNO ACCADEMICO 2021-2022

A me.

INDICE

INDICE	1
RIASSUNTO	3
ABSTRACT	4
INTRODUZIONE	5
CAPITOLO 1	7
Le origini	7
1.1 La Norvegia e le isole Lofoten.....	8
1.2 La raccolta, la scelta e la trasformazione dello stoccafisso.....	11
1.3 Disciplinare e regolamentazioni.....	12
1.4 Il sistema norvegese	13
1.5 Tra mito e storia	14
1.6 Tradizione e modernità	15
1.7 Stoccafisso o baccalà?.....	18
1.8 Il pesce bastone	18
1.9 Teorie sull'origine del termine baccalà.....	19
CAPITOLO 2	23
L'arrivo del baccalà a Venezia	23
2.1 Dall'età del ferro al medioevo	24
2.2 La lega anseatica ed i primi scambi con la Serenissima	25
2.3 Il concilio di Trento ed il mangiar di Magro.....	26
2.4 Il 1500 tra ricettari, commercio e corporazioni.....	27
2.5 La questione Inglese.....	30

2.6 L'unicum Vicentino	31
2.7 Il veneziano Pietro Querini (1402-1448)	33
2.8 Tra sacro e profano	37
CAPITOLO 3	41
La nascita delle confraternite, delle Accademie,.....	41
e delle associazioni sul territorio nazionale.....	41
3.1 Gli effetti della globalizzazione sulla tutela del territorio.....	42
3.2 Le confraternite: dal passato ad oggi	45
3.3 Confraternita del <i>bacalà</i> vicentino.....	48
3.4 La dogale.....	52
3.5 Diffusione in Italia	52
Conclusione.....	54
Indice delle figure e delle tabelle.....	55
Bibliografia	57
Sitografia.....	59
Ringraziamenti	60

RIASSUNTO

Il termine baccalà in veneto è sinonimo di tradizione, è presente in tutti i ricettari casalinghi, a suo nome sono nate congreghe, associazioni di appassionati, club di amatori e viene usato pure come sfottò. Questo alimento ci sta accompagnando lungo il corso della nostra storia dagli albori della Serenissima repubblica di Venezia fino ai giorni nostri.

L'obbiettivo di questo lavoro è quello di dimostrare come questo alimento, pur non trovando origine nei nostri mari, sia riuscito ad entrare così profondamente nella nostra tradizione diventando di fatto un elemento distintivo culturale Veneto.

I suoi segreti sono la lunga conservabilità e le ottime qualità organolettiche, tali caratteristiche hanno permesso di sfamare la classi meno abbienti durante gli anni carestia senza tuttavia dover infrangere i precetti religiosi, i quali sono stati un punto focale di grandissima importanza perché han permesso in primis una diffusione dello stoccafisso /baccalà ubiquitaria, mettendo virtualmente alla stessa mensa sia le classi più abbienti sia quelle più povere. In epoca moderna con l'arrivo della globalizzazione ed il repentino cambio dei nostri modelli alimentari tradizionali a favore di quelli provenienti da oltre oceano, abbiamo rischiato di perdere questa pietanza così importante per la nostra storia, ma sono nate verso la fine dello scorso secolo scorso una serie di associazioni atte a tutelare il baccalà e la tradizione che esso porta con sé.

ABSTRACT

The term 'baccalà' (salt cod) in the Veneto region is synonymous with tradition, it can be found in all home cookbooks, congregations, associations of enthusiasts, clubs of amateurs and it is even used as a mockery in its name. This food has accompanied us throughout the course of our history from the dawn of the Serenissima republic of Venice to the present day.

The aim of this work is to demonstrate how this food, although it does not originate in our seas, has managed to enter so deeply into our tradition becoming a distinctive cultural element of Veneto.

Its secrets are its long shelf life and excellent organoleptic qualities. These characteristics made it possible to feed the less well-off classes during famine years without, however, having to violate religious precepts, which were a focal point of great importance because they made it possible for stockfish/bait to spread ubiquitously, putting both the better-off and the poorer classes virtually on the same table. In modern times, with the arrival of globalisation and the sudden change of our traditional food models in favour of those coming from overseas, we have risked losing this dish that is so important to our history, but towards the end of the last century a series of associations were born to protect the stockfish and the tradition it brings with it.

INTRODUZIONE

Dall'aspetto poco invitante e dal gusto assai particolare, questo alimento proveniente dal lontano Nord Europa conserva in se una tradizione millenaria ,la sua storia è una fumosa e per lo più perduta nelle sabbie del tempo, piena di ipotesi e con poche certezze, di fatto non abbiamo la sicurezza nemmeno sull' origine del nome, un alimento quasi esotico, giunto da noi intorno all' anno mille e che da allora accompagna le tradizioni lungo tutto lo stivale ,si presenta al palato una volta trattato con le sapienti mani dei nostri cuochi, con sfumature di gusto e di sapori diversi che variano da regione a regione, possiamo assaggiare i gusti delicati dello stoccafisso alla livornese o all' anconetana, fino ai sapori ruvidi e che sanno di antico del baccalà alla vicentina, passando per i sofisticati sapori del baccalà mantecato piatto tipico della tradizione veneziana, e proprio a Venezia e ai veneti che lo stoccafisso si lega più intimamente, passando e accompagnando Venezia ed il suo popolo lungo la tutta la sua storia, di esso si sono nutriti gli alti prelati presenti al concilio di Trento, ai patrizi veneziani fino alle classi più povere e meno abbienti.

Lo stoccafisso, è divenuto parte del mito con l' epopea di Pietro Querini al quale viene attribuita la scoperta di questo alimento miracoloso, ma come vedremo, lungo il corso di questo lavoro esso era presente nei mercati veneziani assai prima della ufficialità attribuita al nobile Querini, una presenza costante quella dello stoccafisso, che ci porta fino ai giorni nostri, dove le profonde trasformazioni che la nostra società ha avuto nell' ultimo secolo hanno cambiato profondamente anche il significato che questo alimento porta con se, è passato da alimento egualitario e di largo consumo ad un alimento elitario e costoso se non consumato in una delle tante sagre paesane presenti in tutto il territorio veneto, le ricette a base di stoccafisso di vengono oggi tutelate e protette , Queste tutele, sono nate in modo spontaneo da appassionati e custodi della tradizione, però se da un lato hanno in qualche modo protetto questo capitolo della nostra cultura dall' altro hanno progressivamente e inesorabilmente portato a snaturare il senso stesso che per cui esso è arrivato fino ai giorni moderni.

CAPITOLO 1

Le origini

... Dell'oceano

Toccò la nave i gelidi confini,
là, 'vela gente de' Cimmeri alberga,
cui nebbie e buio sempiterno involve.
Monti pel cielo stelleggiato, o scenda,
lo sfavillante d' or sole non guarda
quegl'infelici popoli che trista
circonda ogn'or perniziosa notte

Odissea, XI,16-23

1.1 La Norvegia e le isole Lofoten

Le isole Lofoten fanno parte di un arcipelago che si estende nel mar di



Figura 1 Isole Lofoten (www.tiscali.it)

Norvegia da nord-est a sud-ovest tra la latitudine 67° e 68° Nord ed è costituito da **centinaia** di isole, isolotti e scogli: la superficie totale è di 1227 kmq, gli abitanti sono 24.887.

Le isole principali

sono: Austvågøy, Gimsøy, Varøy Røst. La Corrente del Golfo regala alle Lofoten un clima mite e secco, con inverni non rigidi ed estati fresche, a differenza degli altri paesi situati alla stessa latitudine (Alaska Groenlandia). La lavorazione del pesce, specialmente del merluzzo, rappresenta una risorsa primaria per il commercio delle Lofoten, con grosse esportazioni soprattutto verso l'Italia (che oggi importa oltre l'80 % del merluzzo dalle Lofoten), la Spagna ed il Portogallo. Grazie alla corrente del golfo la temperatura dell'acqua non scende mai sotto i 5°C, favorendo così le condizioni ideali per la riproduzione del merluzzo.

L'isola di Røst è la più esterna dell'arcipelago delle Lofoten e rappresenta anche il comune della Norvegia più distante dalla terraferma. Arrivando in barca il gruppo

di isole appare come la mistica terra delle fate *Ut-Røst* che emergono dall'oceano, di cui narrano le leggende del *Nordland*¹.

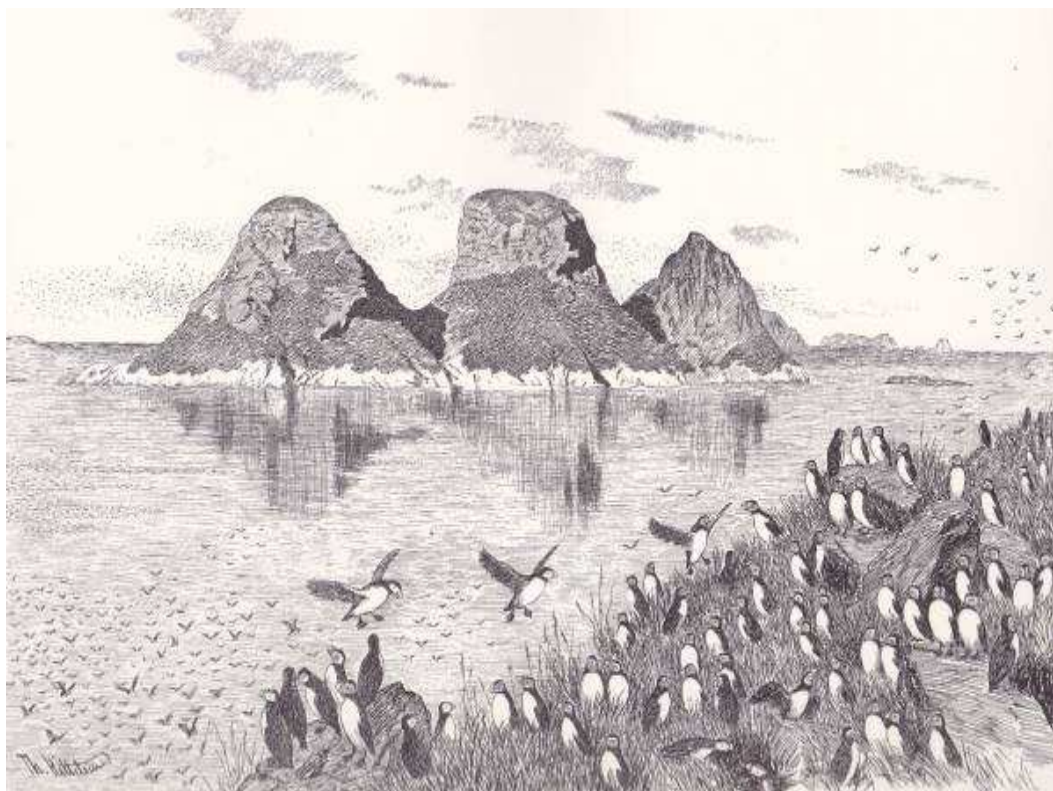


Figura 2, Gruppo di Isole Lofoten viste dalla barca (www.parchiletterari.com)

Nelle isole Lofoten possiamo individuare tutti i “pericoli” annunciati da Circe ad Ulisse: le rupi erranti, il maelstrom, le sirene, l’isola di Trinachia e Scilla e Cariddi.

Un’infinità di isole con lisce pareti granitiche che precipitano in mare, migliaia di scogli che appaiono e scompaiono con il variare delle maree e soprattutto correnti di marea che corrono nei canali marini come veri e propri fiumi, i quali creano, in certe condizioni, enormi vortici, tra cui quello celeberrimo del Maelstrom, noto e descritto da tempi immemorabili².

Le sirene le si possono riconoscere nelle secche e nei bassifondi davanti alla costa occidentale delle Lofoten.

Questa leggenda richiama gli antichi racconti dei marinai, a cui la collocazione nordica delle avventure di Ulisse offre una spiegazione razionale ed un preciso

¹ La contea di Nordland (Nordland fylke in norvegese) è una contea norvegese situata al nord del paese. (www.treccani.it).

² VINCI, F. (2008) Omero nel Baltico. Le origini nordiche dell’Odissea e dell’Iliade. Palombi Editore Roma, p. 22.

riscontro geografico: infatti le micidiali secche e i bassi fondali, la cui pericolosità viene esaltata dall'imponenza delle maree, il rumore della risacca prodotto dall'infrangersi del mare sugli scogli semi sommersi possono aver ingannato i naviganti, illudendoli che, dopo una lunga traversata, l'approdo fosse vicino³. Si tratta di un mare molto ricco che ha donato la vita all'isola: il baccalà, *tørrfisk*, *stokkfisk* o stoccafisso è il principale prodotto di esportazione da oltre 1000 anni. Il *tørrfisk* viene lavorato esattamente allo stesso modo da molto prima del 1432 (anno del naufragio di Pietro Querini⁴). Nessun additivo alimentare artificiale; solo una breve immersione in acqua di mare prima di mettere il merluzzo ad essiccare al sole e al vento. È Røst, in maniera particolare rispetto alle altre isole, che fornisce le condizioni ambientali ideali per la sua fabbricazione. Il prodotto viene sottoposto a una produzione basata su una conservazione degli alimenti agevolata dalla natura stessa: non necessita di raffreddamento, facile da trasportare grazie al suo peso ridotto, può essere conservato per diversi anni. Basta sottoporlo ad una stagionatura più lunga per fare in modo che sviluppi le caratteristiche dell'*umami*⁵ degli alimenti fermentati e stagionati.

Il mare ha anche creato le condizioni per un'avifauna molto ricca e isole verdeggianti perfette per i pascoli. Un contesto ambientale con antiche tradizioni che sopravvivono ancora oggi.

Commercianti, marinai, artisti, scrittori: da Querini e Olaus Magnus⁶ nel XV e XVI secolo, agli scrittori e artisti contemporanei sono stati nel corso dei secoli affascinati da Røst e dalle isole Lofoten, e il fascino ancora oggi non sembra diminuire⁷.

³ VINCI, F. (2008) Omero nel Baltico. Le origini nordiche dell'Odissea e dell'Iliade. Palombi Editore Roma, p.15

⁴ Querini, Pietro (1402 (?) - 1448). - Navigatore veneziano (sec. 15°); compì (1431-32) un viaggio fino alle isole Lofoten (Norvegia settentrionale). La sua relazione del viaggio, e quelle dei compagni, contribuirono a destare interesse culturale e commerciale per i paesi settentrionali. (www.treccani.it)

⁵ In fisiologia della nutrizione, si dice della particolare sensazione gustativa («gradevolezza al palato») indotta dal glutammato monosodico, o monosodioglutammato (MSG), impiegato dall'industria alimentare come insaporente o esaltatore dei sapori, soprattutto nella preparazione dei dadi da brodo e prodotti similari. Il termine è entrato a far parte, già dagli anni 1990, del lessico proprio della fisiologia della nutrizione: il sapore umami. è stato affiancato ai quattro sapori fondamentali (dolce, amaro, acido, salato). L'umami è stato identificato come un gusto fondamentale nel 1908 da Kikunae Ikeda professore di chimica all'Università imperiale di Tokyo, mentre compiva ricerche sul sapore forte del brodo di alghe. Ikeda isolò il glutammato monosodico come responsabile del sapore. (www.treccani.it) [ultimo accesso: 04.04.2022]

⁶ Opera realizzata dagli isolani che racconta in versione recitata e suonata il tragico naufragio di Capitan Querini. (<https://www.querini.no/operaen/>)

⁷ E. TAGLIAPIETRA, M. DAL BORGO (2019) Serenissimo Baccalà. I Tagliapietra dalla Laguna alle Lofoten andata e ritorno. Biblioteca dei Leoni Editore TREVISO p. 25.

La storia di Pietro Querini, il ricco e nobile commerciante veneziano, che insieme ai superstiti dell'equipaggio della nave mercantile *La Querina*, si arenò nelle isole nel 1432. I racconti di Querini e dei suoi uomini sono fonti storiche preziose che ci hanno permesso di conoscere una comunità costiera norvegese del Medioevo. Descrivono le tradizioni e la vita degli abitanti di Røst; alcune delle tradizioni sopravvivono ancora oggi come la realizzazione del *tørrfisk* / stoccafisso e l'allevamento di edredoni/*ærfugl*, quasi addomesticati, che ogni primavera giungono a riva per nidificare vicino alle case.

Oggi esiste un forte legame con l'Italia: ci sono molti contatti tra commercianti di pesce Italiani e i produttori di stoccafisso di Røst. Il paese gemellato con Røst è Sandrigo in Veneto, dove il baccalà alla vicentina rappresenta ormai da anni una specialità culinaria. È stata realizzata un'opera lirica ispirata alla drammatica storia di Querini e della sua ciurma composta in vero stile Italiano: *Querinioperaen*⁸.

Røst, pur soffrendo di un importante calo demografico, è una comunità isolana unica e antica, dove le tradizioni e i mestieri sopravvivono nella società moderna di oggi⁹.

1.2 La raccolta, la scelta e la trasformazione dello stoccafisso

La produzione di Stoccafisso di Lofoten è legata all'annuale pesca stagionale dello *Skrei* nel mare delle isole Lofoten da gennaio ad aprile.

Il nome *Skrei* deriva dall'antica parola norrena *skreið* e significa “pesce migratore”¹⁰.

Nei primi mesi dell'anno il merluzzo (*Gadus Morhua*¹¹) sente che sta per arrivare il momento della riproduzione e intraprende un viaggio straordinario che lo porterà alle Lofoten e, prendendo Røst come il giro di boa di una regata, si disperde fra le varie isolette e deposita le uova che vengono così fecondate. La stagione della pesca inizia quando milioni di esemplari di tutte le misure nuotano in branchi

⁸ L'obiettivo della Comunità di Røst è di rappresentarla a Venezia nel 2022 insieme ai progetti del percorso culturale Europeo della *Via Querinissima*. (<https://www.querini.no/operaen/>).

⁹ E. TAGLIAPIETRA, M.DAL BORGO (2019) *Serenissimo Baccalà*. I Tagliapietra dalla Laguna alle Lofoten andata e ritorno. Biblioteca dei Leoni Editore Treviso p.26.

¹⁰ A. BONANNI, K. SEKINE, and HART.N FEUER (2020) *Geographical Indication and Global agri-food.Devoplement and Democratization*.Routledge Editore New York p. 101.

¹¹ Nome scientifico di origine latina del merluzzo nordico. (www.biologiamarina.eu) .

nutrendosi, presi da una sorta di frenesia alimentare; questo fenomeno non avviene per “ingordigia” da parte del merluzzo, ma perché quest’ultimo deve fare scorta di cibo poiché più avanti non avrà più la possibilità di cibarsi: le uova e lo sperma che il merluzzo inizierà a produrre aumenteranno di volume premendo sull’apparato digestivo impedendogli di alimentarsi e provocandone il dimagrimento. Quindi, questa fase acuta di nutrimento ed il conseguente ingrassamento è di vitale importanza sia per la salute delle uova sia per la salute e la sopravvivenza del merluzzo stesso¹².

1.3 Disciplinare e regolamentazioni

La pesca del merluzzo è disciplinata secondo delle quote pesca molto stringenti: il tonnellaggio del pescato deve essere proporzionale al tonnellaggio della barca e al numero degli occupanti, una volta raggiunta la quota stabilita il peschereccio è costretto a fermarsi e a cambiare la specie da pescare. Le quote sono decise e preventivate dal Ministero della Pesca Norvegese con l’aiuto di Università che monitorano la popolazione dei merluzzi in mare in modo da decidere di anno in anno il limite in base ai risultati degli studi¹³.

Nel luglio 2002, il sistema di regolamentazione ed etichettatura per la denominazione d'origine protetta (DOP¹⁴), l'indicazione geografica protetta (IGP¹⁵) e le specialità tradizionali garantite (STG¹⁶) sono state istituite in Norvegia sul

¹² E. TAGLIAPIETRA, M.DAL BORGO (2019) Serenissimo Bacçalà. I Tagliapietra dalla Laguna alle Lofoten andata e ritorno. Biblioteca dei Leoni Editore Treviso, p. 26.

¹³ A. BONANNI, K. SEKINE, and HART.N FEUER. (2020) Geographical Indication and Global agri-food. Devoplement and Democratization. Routledge Editore New York, p. 106.

¹⁴ È l’acronimo di Denominazione di Origine Protetta, ovvero il marchio più conosciuto e utilizzato quando si tratta di prodotti tipici, ufficialmente riconosciuto e condiviso anche a livello europeo. Il marchio Dop contraddistingue sia alimenti sia vini, le cui caratteristiche si legano a un determinato ambiente geografico e alle sue tradizioni. Viene infatti assegnato solo a specialità alimentari prodotte e lavorate in aree precise, che devono rispettare un determinato disciplinare di produzione a tutela di storia, territorio e lavorazione del prodotto.

In Italia ci sono tantissimi prodotti che vantano il marchio Dop: l’elenco completo è pubblicato sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che lo aggiorna costantemente. (www.informacibo.it) [ultimo accesso: 04.04.2022]

¹⁵ IGP significa Indicazione Geografica Protetta. E’ un marchio che viene attribuito a prodotti agricoli, alimenti o vini che garantisce la loro provenienza locale.

E’ meno restrittivo rispetto a una Dop, perché per ottenere il marchio IGP basta che una fase del processo di realizzazione avvenga nel territorio geografico di appartenenza, mentre la Dop richiede l’intero processo. (www.informacibo.it) [ultimo accesso: 04.04.2022]

¹⁶ La Specialità Tradizionale Garantita (STG) è il riconoscimento, ai sensi del Reg UE n. 1151/2012, volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali. Il marchio tutela il carattere di specificità di un prodotto agroalimentare, inteso come

modello del corrispondente sistema per le indicazioni geografiche (IG¹⁷) nell'Unione europea. L'obiettivo del governo norvegese era quello di impedire la copia dei nomi dei prodotti, di aumentare la varietà dei prodotti alimentari disponibili, di proteggere e rivitalizzare la produzione locale e il *know-how* e di aggiungere valore alla produzione alimentare norvegese¹⁸. Lo schema era anche inteso a fornire sufficienti informazioni e trasparenza. A febbraio 2019 ventinove prodotti norvegesi e tre italiani hanno ottenuto DOP, IGP o STG in Norvegia.

1.4 Il sistema norvegese

Dalla loro introduzione, dal 2002 ad oggi, il sistema norvegese e il suo regolamento per le IG sono stati rivisti più volte. Le revisioni sono esempi concreti di adattamento culturale e alimentare tenendo conto dei contesti e del periodo, infatti, mentre l'introduzione del regolamento è indicata come fatta seguendo il modello dell'Unione Europea, è comunque evidente, già nella prima revisione del 2003, l'attenzione verso i modelli della cultura alimentare norvegese. La prima revisione ha portato all'inclusione del pesce e dei prodotti della pesca nello schema. Il regolamento norvegese è in realtà adattato alla cultura alimentare norvegese e italiana allo stesso tempo - più specificamente ai gruppi di produttori nell'arcipelago delle Lofoten sopra il circolo polare artico e ai consumatori italiani nella parte settentrionale dell'Italia. La SfL (Stockfish From Lofoten) è uno dei più antichi prodotti di esportazione norvegesi e rappresenta una parte antica e famosa del patrimonio culturale norvegese. Già nell'alto Medioevo, veniva scambiato e inviato in altri paesi europei dai Vichinghi. Nel 2007, è stato concesso un IGP in

elemento o insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili. (www.icea.bio).

¹⁷ Le denominazioni dei prodotti possono beneficiare di una "indicazione geografica" (IG) se hanno un legame specifico con il luogo di produzione. Il riconoscimento "IG" consente ai consumatori di avere fiducia e di distinguere i prodotti di qualità. Allo stesso tempo aiuta i produttori a commercializzare meglio i loro prodotti.

I prodotti che sono in fase di esame o che hanno ottenuto il riconoscimento "IG" sono elencati nei registri dei prodotti di qualità. I registri comprendono anche informazioni sui disciplinari di produzione e le indicazioni geografiche per ciascun prodotto.

Riconosciute come proprietà intellettuale, le indicazioni geografiche svolgono un ruolo sempre più importante nei negoziati commerciali tra l'UE e altri paesi. (www.ec.europa.eu).

¹⁸ A. BONANNI, K. SEKINE, and HART.N FEUER. (2020) Geographical Indication and Global agri-food. Devoplement and Democratization. Routledge Editore New York p. 108.

Norvegia, e nel 2014, è stato il primo prodotto norvegese a ricevere un IGP europeo. (Fabris, 2011)

Dopo che la SfL è stata protetta in Norvegia nel 2007, con il riconoscimento di "Beskyttelse av Tørrfisk fra Lofoten som geografisk betegnelse, " diversi attori hanno collaborato per presentare una domanda per la SfL come paese terzo nell'Unione Europea. In primo luogo, è stata inviata una richiesta a Innovation Norway, con l'obiettivo di ottenere un sostegno finanziario per riscrivere le specifiche e adattarle sia alla lingua inglese che ai requisiti specifici della Commissione Europea. La versione inglese rivista della domanda è stata inviata all'Unione Europea l'8 novembre 2012, sottoposta a consultazione l'11 dicembre 2013 e infine approvata il 22 aprile 2014.¹⁹

1.5 Tra mito e storia

Storicamente, l'esportazione dello stoccafisso è stata a lungo una delle principali risorse della società norvegese. Nella Saga di Egill possiamo leggere del commercio con l'Inghilterra intorno al 1875:

*"Thorolf fece preparare questa nave e la caricò di pesce essiccato e pelli, e anche ermellino e pellicce grigie in abbondanza, e altri oggetti di pelliccia come quelli che aveva ottenuto dal monte; era un carico molto prezioso"*²⁰



Figura 3, La Saga di Egill (<https://walklistencreate.org>) .

¹⁹ A. BONANNI, K. SEKINE, and HART.N FEUER. (2020) Geographical Indication and Global agri-food. Devoplement and Democratization. Routledge Editore New York, p. 112.

²⁰ MELI, M. (1997). La Saga di Egill. Mondadori Editore Roma, p. 22.

Lo stoccafisso è sempre stato prodotto nella parte settentrionale della Norvegia. L'arcipelago delle Lofoten ha giocato un ruolo centrale a causa del suo clima speciale e delle condizioni naturali. Nel 1300, diversi ordini del re sottolineano l'importanza della produzione di pesce essiccato in Norvegia, che portava una grande quantità di denaro al regno. Tuttavia, tra la fine del 1200 e il 1715, non c'era un commercio diretto tra gli stranieri e le isole Lofoten, perché le navi straniere non erano autorizzate a salire al nord poiché il re Håkon Håkonsson durante il suo regno tra il 1213 ed il 1263 aveva conferito a Bergen il monopolio del commercio. Gli stranieri dovevano fermarsi a Bergen, e la città divenne un collegamento fondamentale non solo nel commercio dello stoccafisso ma anche nella costruzione del grado di qualità di quest'ultimo. Mentre la qualità dello stoccafisso del Finnmark (nella parte più settentrionale della Norvegia) era definita dal suo peso, lo Sfl (a sud del Finnmark) era differenziato dai commercianti anseatici tedeschi in base alla lunghezza, al gusto e alla magrezza per ottenere prezzi diversi.²¹

Nel Medioevo lo stoccafisso veniva usato come merce di scambio e distribuito in tutta Europa. Storicamente il cuore del mercato italiano dello stoccafisso è costituito dai commercianti i quali seguono la filiera completa del prodotto, questo tipo di approccio serve per poter dare uno standard qualitativo sempre di alto livello, qualità da sempre ricercata soprattutto nel Nord Italia dove lo status qualitativo dello stoccafisso ha un valore maggiore rispetto agli stessi standard norvegesi, questo ha portato il Nord Italia, a partire dagli anni 80, a essere il maggiore importatore di stoccafisso delle Lofoten.

1.6 Tradizione e modernità

Durante la stagione della pesca alle Lofoten si verificano le condizioni ideali per la conservazione dello stoccafisso e le temperature più miti permettono la sua corretta essiccazione: il pesce resta appeso alle rastrelliere per diversi mesi. C'è un motivo per cui i pesci vengono legati a due a due e appesi a testa in giù nelle rastrelliere: in questo modo continuano a drenare i liquidi e il sangue ancora

²¹ C. Keller (2008) Furs, Fish and Ivory – Medieval Norsemen at the Arctic Fringe, p. 20, manoscritto

presenti nelle carni. Col gelo questi rischierebbero di rimanere nella carne del pesce e di bloccare il processo che con il tempo e l'alternarsi di freddo, pioggia e neve e tantissimo vento trasforma il merluzzo in baccalà. Appena pescato il merluzzo viene issato a bordo e comincia subito ad essere preparato: viene praticata un'incisione alla vena giugulare per fare uscire il sangue in modo da mantenere la carne bianca. A terra poi il merluzzo verrà decapitato ed eviscerato lavato e subito appeso. È molto importante che questa operazione non venga interrotta o sospesa, deve essere fatta immediatamente a qualsiasi ora del giorno e della notte, questa è una delle poche operazioni in cui l'uomo interviene e può migliorare la qualità del prodotto finale, una volta appeso ci penserà la natura a plasmare e finire la trasformazione del pesce. Come già detto, la lavorazione va da fine febbraio a metà aprile: una volta appeso sulle *raks*, tralicci di legno, in punti dell'isola dove il vento soffia più forte o in riva così che con l'alta marea lo mantenga ad una temperatura costante, vi rimane fino ai primi di giugno. Con l'innalzamento delle temperature non è bene lasciar fuori il baccalà, viene quindi portato all'interno di capannoni nei quali completa la stagionatura creando un ambiente a temperatura e umidità costanti e controllata, per evitare che la maturazione subisca dei danni da un'estate troppo secca o troppo umida. A questo punto inizia la fase nella quale il produttore è più coinvolto: la selezione. La scelta viene fatta da selezionatori che hanno imparato a riconoscere se il pesce è diventato una prima scelta, una seconda scelta oppure da scartare. La conoscenza della classificazione è vitale per la qualità del prodotto finale. La classificazione richiede una conoscenza approfondita e viene fatta dai cosiddetti "scartatori". Da un punto di vista storico, la valutazione della qualità è un'abilità che si tramanda da generazioni nelle famiglie e/o nelle aziende. In passato, i selezionatori venivano formati nell'azienda a cui erano associati, mentre ultimamente è stata istituita una formazione teorica per l'industria. Questa conoscenza è essenziale per ottenere una buona qualità di *Tørrfisk*. In questa prospettiva, la gerarchia delle qualità è stata effettivamente ridotta già prima che Sfl ottenesse il marchio IGP, semplificando il vecchio sistema anseatico di prima e secondo tipo di pesce, basati sulle dimensioni e sul peso. Inoltre, prima dell'IGP, il nome stesso dell'arcipelago delle Lofoten funzionava già come "un marchio di qualità"²².

²² A.BONANNI ,K.SEKINE ,and HART.N FEUER.(2020) Geographical Indication and Global agri-food . Devoplement and Democratization. Routledge Editore New York p. 115

Lo stoccafisso è definito nel materiale statistico e di mercato come "pesce tondo delle Lofoten". Tuttavia questa ampia definizione include in realtà diversi tipi di qualità. Sebbene le due principali categorie di qualità dello stoccafisso siano definite come "prima" e "seconda" (come mostrato nella tabella sotto), esistono

Table 6.1 Older quality categories for Stockfish from Lofoten

<i>Name – either describing the fish or referring to a market place</i>	<i>Quality criteria Size – length or quantity of fish per kg</i>
<i>Variants within prime quality – stockfish from Lofoten</i>	
Ragno	More than 60 cm
Westre Magro	50/60 cm 60/80 cm
Westre Demi Magro	50/60 cm 60/80 cm
Grand Premier	60/80 cm
Westre Courant	75–80 fish per 50 kg
Westre Piccolo	100–120 fish per 50 kg
Westre Ancona	75–80 fish per 50 kg
Hollender	58–63 fish per 50 kg
Bremen	50–55 fish per 50 kg
Lub	40–45 fish per 50 kg
<i>Variants within second quality – stockfish from Lofoten</i>	
Italia Grande	50–60 fish per 50 kg
Italia Grande Magro	60–65 fish per 50 kg
Italia Medio	75–80 fish per 50 kg
Italia Medio Magro	75–80 fish per 50 kg
Italia Piccolo	100–120 fish per 50 kg

Source: Authors' elaboration on data available in Martinussen, Richardsen and Ulve 2000.

Figura 4, tabella categorie Stoccafisso di Lofoten (A.BONANNI,K.SEKINE,and HART.N. FEUER (2020)Geographical Indication and Global agri-food. Devoplement and Democratization. Routledge Editore New York, p.109.)

complessivamente dodici categorie di qualità già utilizzate dal sistema commerciale anseatico e basate sul mercato, la lunghezza, il peso, la quantità di pesce per chilogrammo, così come il suono del pesce secco quando è stato battuto (una caratteristica che non è presente nella tabella). Gli importatori e i consumatori del Nord Italia hanno una profonda conoscenza dei prodotti delle Lofoten. Il "Ragno", un pesce sottile e rotondo, è sempre stato molto apprezzato, poiché la magrezza è un segno di delicatezza nella parte settentrionale dell'Italia. Organizzazioni di reti commerciali, tra famiglie norvegesi e italiane, o agenti e

produttori, basate sulla fiducia e la conoscenza, sostengono e rafforzano questo marchio di qualità.

1.7 Stoccafisso o baccalà?

Per poter ricostruire la storia di un alimento così povero e poco invogliante come lo stoccafisso è necessario partire dalle sue denominazioni che sono assai variate nel corso dei secoli, assumendo spesso accezioni fuorvianti. Una ricerca di indirizzo semantico è fondamentale per capire i percorsi che questo cibo ha fatto. Baccalà o stoccafisso? I norvegesi hanno sempre parlato di “pesce secco”, usando una parola che non lascia dubbi e che comprende ogni altro genere di pesce conservato allo stesso modo: *Tørrfisk*, la voce viene dal verbo *Torkka* (seccare). È affascinante pensare che anche i latini per esprimere il concetto di essiccamento abbiano usato termini simili come per esempio il verbo *torrere* e gli aggettivi *torridus* e *torrefactus*.

1.8 Il pesce bastone

Abbiamo prova, proveniente da diverse testimonianze di viaggiatori, di come in Norvegia, Irlanda e Scozia il latino sia stato usato in maniera molto diffusa, non solamente quindi in ambito ecclesiastico ma bensì come lingua franca, una lingua universale che permetteva di far comunicare tra loro popoli assai distanti. Solamente intorno al tardo medioevo la lingua tedesca arriverà a sostituire il latino negli scambi commerciali nell' Europa del nord. Si può dedurre che il termine stoccafisso appartenga all'area linguistica germanica, baccalà, invece, all'area neolatina: in veneto Bacalà, in portoghese Bacalhau, in spagnolo Bacallao²³. Oggi con il primo si intende il pesce conservato attraverso l'essiccazione; con il secondo quello messo sotto sale, un'operazione che avveniva lavorando su grandi massi di forma rotonda denominati *klipp*, i quali si trovavano lungo le coste norvegesi: il

²³ O. FABRIS, (2011) I misteri del Ragno, Documenti e ipotesi sulla storia del baccalà, La Vigna Editore Vicenza, p.17.

pesce salato veniva sistemato per far scolare gli umori che il sale faceva uscire dalla carne, poi parzialmente asciugato dai fenomeni atmosferici, talvolta si effettuava un essiccamento totale oppure veniva direttamente imballato, con un'ulteriore addizione di sale, in apposite botti ²⁴.

1.9 Teorie sull'origine del termine baccalà

Avendo appurato che l'origine del termine stoccafisso viene dal germanico *stockfish* dove *stock*, che significa "bastone", fa riferimento alla caratteristica del prodotto, cioè alla rigidità del merluzzo essiccato, il termine baccalà da dove deriva? L'origine è incerta e nel corso dei secoli sono stati scritti fiumi e fiumi di parole a riguardo. La confusione tuttora regna sovrana, basti pensare che in Veneto, anzi nel Nord Est, compresi Trento e la Dalmazia, il baccalà, anzi il *bacalà*, è sinonimo di stoccafisso ed i piatti della tradizione gastronomica come il "baccalà alla vicentina" ed "il baccalà mantecato" vengono preparati con lo stoccafisso. Questo succede non perché i popoli del Veneto e del Friuli, come dice una vecchia ipotesi largamente accreditata, nel parlare quotidiano abbiano scelto il termine più corto e musicale, ma perché molto probabilmente nei porti veneziani del XIV secolo è approdato prima il merluzzo salato, ovvero il baccalà, e solo più tardi è arrivato quello essiccato, ossia lo stoccafisso. Alla fine, sia salato, sia secco, si trattava sempre dello stesso pesce, senza considerare che è anche esistita una produzione di stoccafisso salato che potrebbe aver contribuito alla sovrapposizione dei termini²⁵. Attualmente l'ipotesi più accreditata, quindi, è che il termine baccalà provenga dallo spagnolo o dal portoghese *bachalau*, etimologia d'origine latina: *baculum-bacula*, in forma maschile *baculus*, indicava il bastone. L'assunto più immediato è che per stoccafisso e baccalà veniva descritto fondamentalmente il medesimo pesce, solo con denominazioni geografiche differenti e questo giustificherebbe le frequenti sovrapposizioni di sinonimi che nel corso della storia i vari popoli hanno fatto per questo termine, anche se attualmente non esistono fonti storiche certe che possano effettivamente attribuire le origini latine al termine.

²⁴ A. PARLATO (2007) Sua Maestà il Baccalà ovvero Il pesce salato che ci arriva d'oltremari, Colonnese Editore Napoli, p.27.

²⁵O. FABRIS, (2011) I misteri del Ragno, Documenti e ipotesi sulla storia del baccalà, La Vigna Editore Vicenza, pp. 13-20.

Luigi Messedaglia²⁶, uno dei massimi studiosi italiani di storia dell'alimentazione, sostiene come sia estremamente difficile reperire fonti certe e come nei corsi dei secoli l'avvicinarsi di popoli, lingue e culture differenti possa aver fatto perdere il significato etimologico. Messedaglia sostiene che l'origine del termine baccalà sia da attribuire alla lingua romanza: *cap* (capo, testa), affine al latino *caput*, questo perché probabilmente il merluzzo colpiva per le dimensioni importanti della testa.

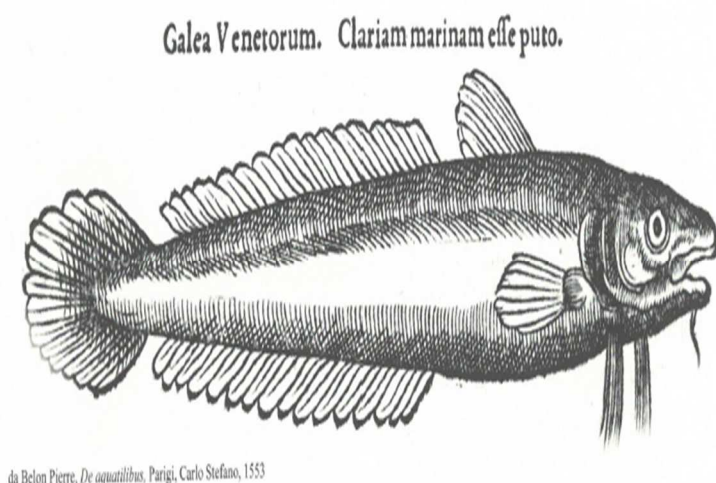


Figura 4-2 Un pesce, Parigi 1553

poi ancora in fiammingo *bakeliauw*, espressione poi acquisita dai portoghesi e spagnoli attorno al 400 e trasformata in *baccalao* e *baccalhau*. L'ipotesi appena descritta rimane la più accreditata per il semplice fatto che è la più documentata, infatti, nel corso della storia, il nostro amato pesce viene descritto in modi diversi; molto probabilmente un fattore di variabilità era costituito dall'origine dell'autore e dal secolo in cui esso scriveva.

Questo è il motivo per il quale le ipotesi sull'etimologia del termine baccalà si moltiplicano, tra le tante vi è quella molto curiosa di attribuire il termine "baccalà" al dio Bacco, ipotesi che nasce intorno al 1650, quando Jan Ionston²⁸, docente di medicina a Francoforte, pubblica un libro dal titolo "I cinque libri dei pesci e dei

²⁶ Messedaglia, Luigi (1874 - 1956). - politico e medico italiano ricordato anche per i suoi studi di agronomia. Laureatosi in medicina all'Università di Padova, dopo aver ricoperto il ruolo di professore di patologia medica all'Università si dedicò alla carriera politica diventando prima deputato e poi senatore. Tra le numerose opere che produsse non possiamo non ricordare: *La gloria del mais e altri scritti sull'alimentazione veneta*. (www.treccani.it) [ultimo accesso: 10.04.2022]

²⁷ Muremelio, Giovanni (1500) - umanista. (www.wikipedia.org) [ultimo accesso: 10.04.2022]

²⁸ Jonston, Jan (1603-1675) - medico e autore di un'enciclopedia zoologica. (www.treccani.it) [ultimo accesso: 10.04.2022]

cetacei”, nel quale ricorda la divisione che Plinio fa del merluzzo (egli lo chiama *asellus*) in due generi: *callaria* e *bacco*²⁹. Jan Jonston attribuisce così, con questo paragone, la somiglianza del merluzzo al dio delle vigne, dalla pancia pronunciata e dalla lentezza associata alla sonnolenza.

Restando in terra veneta si è pensato che il pesce, così lavorato, venisse paragonato ai baccalari, dal latino *baculum* (bastone), ovvero ai legni fissati lungo i bordi delle galee veneziane per appoggiare i remi. L’espressione “baccalare” non si sa quando sia entrata nel vocabolario della marineria veneziana, ma dato che la galea veneziana è un’evoluzione della trireme romana è probabile che questo termine sia un adattamento che il vocabolo ha avuto durante i secoli. Uno spunto di riflessione ce lo dà la sovrapposizione dei termini baccalare/baccalà, infatti

l’associazione di un’unica voce per descrivere due oggetti diversi ci potrebbe indicare una familiarità evidente con gli oggetti di cui si parla, familiarità data dall’uso costante nel tempo di entrambi gli oggetti in questione. È da ricordare che le galee veneziane arrivano in Spagna e nelle Fiandre già nel XIII secolo, ben tre secoli prima di quanto l’ipotesi ufficiale ci indichi, non ci sono documentazioni che possano dimostrarne la veridicità ma non è improbabile che gli antichi marinai veneziani visti i primi stoccafissi nei porti spagnoli, li abbiano chiamati con il nome di quegli oggetti a loro familiari: i baccalari.

²⁹O. FABRIS, (2011) I misteri del Ragno, Documenti e ipotesi sulla storia del baccalà, La Vigna Editore Vicenza, p. 21.

CAPITOLO 2

L'arrivo del baccalà a Venezia

*Uno de 'maggiori castighi, che Iddio habbia dato al
Mondo fu il diluvio Universale, e da quello furono
Esenti i Pesci, già essi solo in quel tempo felici, e
Festosi andavano danzando per le case, mangiava-
no i più pretiosi cibi, che gli uomini già naufragati,
avevano con tanto studio conservati.*

Anonimo napoletano

2.1 Dall' età del ferro al medioevo

La produzione dello stoccafisso sembra risalire all'Antica Età del Ferro, le prime tracce furono ritrovate dalle ossa di pesce dai depositi dell'Età del Ferro nella Norvegia settentrionale. Inizialmente il commercio dello stoccafisso era circoscritto all' interno del territorio, solamente nel medioevo, intorno alla metà del XII secolo, lo stoccafisso divenne merce d'exportazione tramite il commercio tra la Scandinavia che arrivò a coinvolgere grandi quantità di prodotti alimentari. Fu poi esportato in Europa attraverso Nidaros, l'attuale Trondheim, e Bergen³⁰. Prima di questo periodo, lo stoccafisso era prodotto per lo stoccaggio e il consumo locale, e probabilmente anche per il commercio regionale. Questo tipo di commercio è tipico del periodo vichingo, in questo sistema, le merci costose e con piccoli volumi viaggiavano lontano, mentre i prodotti alimentari di grande volume erano tipicamente scambiati a livello regionale. Già durante la tarda età del ferro, lo stoccafisso ebbe il suo impatto sull'economia e la politica norvegese. Lo stoccafisso è l'alimento di base perfetto, si conserva bene (da quattro a sei anni), e dalle ricche proprietà nutritive. Con l'avvento di una diversa economia, durante il Medioevo, il commercio vichingo lasciò il posto a un commercio di scambio con prodotti alimentari come il grano e il pesce. Questo permise allo stoccafisso dell'arcipelago delle Lofoten di entrare nel mercato europeo, dove divenne una merce popolare, anche perché era un cibo accettabile durante la quaresima. La prima prova scritta dell'esportazione commerciale dello stoccafisso, è un ordine del tribunale nella legge Frostathing ³¹del 1115 circa. Altre fonti indicano che la pesca commerciale e l'esportazione dello stoccafisso aumentarono nel corso del secolo. Vágur, nell'attuale Vestvågøy nell'arcipelago delle Lofoten, era una città creata come punto di spedizione e tassazione che decadde durante il XIV secolo, quando altre città presero il sopravvento come punti di tassazione più a sud: Nidaros, l'attuale Trondheim, divenne il centro della nuova arcidiocesi norvegese dal 1153, ed era una città fiorente per il commercio nazionale e internazionale: l'arcivescovo stesso

³⁰ S. PERDYCARIS (1996), *Scaly Heads and tale: Detecting and commercialization in early fisheries*, Archaeofauna 5, Uam Editore Madrid, p. 22.

³¹ La legge di Frostathing (legge di Frostating, legge di Frostating, Frostathinglaw, Frostaping law) (Frostatingsloven) è una delle leggi più antiche della Norvegia. Riguardava il Frostating, che copriva gran parte della Norvegia, e deriva il suo nome dall'antico tribunale di Frostating. La citazione più famosa di questa legge è "at lögum skal land vart byggja en eigi at ulögum öyða" (con la legge sarà costruita la nostra terra, e non desolata dall'illegalità) che appare anche in un certo numero di leggi nordiche, ed è iscritta sul memoriale illustrato.

era impegnato nel commercio dello stoccafisso. Parte dello stoccafisso veniva spedito attraverso Nidaros, ma la posizione di questa città non era del tutto favorevole per il commercio del pesce. La città di Bergen sulla costa occidentale norvegese aveva una posizione migliore, vicina alle rotte di navigazione e con un porto generoso. Dalla fine del tredicesimo secolo, la politica ufficiale norvegese era di concentrare tutto il commercio estero nelle città, e Bergen divenne la città ufficiale per il commercio dello stoccafisso. Dal 1294 d.C., alle navi straniere non fu permesso di navigare a nord di Bergen per comprare il pesce, e nel 1361 il re Hákon VI³² confermò che i commercianti di Bergen avevano il privilegio unico di commerciare in tutta la Norvegia, comprese le Faroe, l'Islanda e la Groenlandia. Dopo il 1320 d.C. la maggior parte del pesce norvegese verso l'Europa andò sulle navi tedesche.

2.2 La lega anseatica ed i primi scambi con la Serenissima

Dal 1344 d.C. la lega Anseatica³³ aveva un "kontor³⁴" permanente a Bergen (come a Londra, Brügge e Novgorod, con Lubecca). Come menzionato, le navi Anseatiche non erano ammesse a nord di Bergen, che divenne il punto fiscale per il re e la chiesa, così come il principale porto di transito internazionale. La struttura economica dietro il potere degli *Hanse* era lo squilibrio di risorse tra il Baltico e la Norvegia settentrionale: un surplus di grano nel sud veniva scambiato con un surplus di pesce nel nord. A Venezia nonostante i rapporti commerciali che ebbe con le Fiandre risalgono ai tempi delle crociate la Serenissima regolarmente avviava via terra e via mare spedizioni commerciali la prima datata 1317 le prime notizie sulla penisola scandinava si ebbero con i viaggi atlantici di Nicolò e Antonio zen (1383-1403) ma solamente con il viaggio di Querini si ebbe il primo riscontro ufficiale, molto probabilmente già nel tardo 1300, il baccalà circolava nei mercati ittici veneziani, ma essendo considerato un alimento "plebeo" rispetto allo storione e all'anguilla, non fu mai preso in seria considerazione .

³² Hákon Magnusson (1340 - 1380) fu re di Norvegia dal 1343 al 1380 (Hákon VI).

³³ La Lega anseatica (nota come Hansa, termine germanico usato nel senso di "raggruppamento") fu un'alleanza commerciale fondata nel XII secolo (Basso Medioevo), tra mercanti dell'Europa settentrionale (www.wikipedia.org)

³⁴ Un kontor è stato un posto commerciale straniero della Lega anseatica.

2.3 Il concilio di Trento ed il mangiar di Magro

Solamente con il concilio di Trento nel (1545-1563) indetto dalla Chiesa di Roma per contrastare la riforma protestante³⁵ di Martin Lutero e le sue 95 tesi affisse nel 1517 sulle porte del Duomo di Wittemberg. Tra i vescovi riuniti per discutere le questioni dottrinali ci fu del tempo per dettare “nuove regole attorno alla maniera di vivere” poiché uno dei problemi sollevati da Martin Lutero riguardava gli eccessi mondani tollerati dalla chiesa romana, “la sobrietà della mensa e la moderazione dei cibi”, furono argomenti trattati in dettaglio e precursori di importanti cambiamenti nella vita quotidiana. La massima considerazione dei padri conciliari era il santo esercizio del digiuno, rimedio di sostegno salute, radice di grazie, sostegno di castità”, la quale veniva applicata nei giorni di magro ovvero l’astensione dal nutrirsi di cibi considerati “ricchi” in primis la carne. Oltre alle *quattro tempora*³⁶, (Avvento, Quaresima, Vigilie e Rogazioni) erano considerati giorni di magro: il mercoledì e il venerdì rispettivamente sotto il segno di Mercurio e di Venere, corrispondenti agli interessi materiali e alle passioni carnali, ma anche il sabato e altro circostante di calamità potevano portare a oltre 160 giorni di penitenza alimentare dal quale il pesce venne escluso poiché considerato un alimento magro e freddo. I vescovi diedero il buon esempio consumando

³⁵ La riforma protestante o scisma protestante, è stato un importante movimento religioso sorto all'interno del cristianesimo occidentale nell'Europa del XVI secolo che pose una sfida teologica e politica alla Chiesa cattolica e in particolare all'autorità papale derivante da ciò che era percepito come errori, abusi e discrepanze rispetto all'ideale cristiano. La Riforma dette inizio al Protestantismo e alla separazione (scisma) della Chiesa occidentale in Chiesa protestante e in Chiesa cattolica romana; è considerata anche uno degli eventi che marcano nella storia europea la fine del medioevo e l'inizio dell'età moderna.

³⁶ Le Quattro tempora sono quattro distinti gruppi di giorni del rito romano della Chiesa cattolica, originariamente legati alla santificazione del tempo nelle quattro stagioni e attualmente destinati a invocare e a ringraziare la provvidenza di Dio Padre per i frutti della terra e per il lavoro dell'uomo nell'ambito del mistero di Cristo come celebrato nel tempo.

A ogni singola stagione corrisponde una delle Quattro tempora, che si compone dei medesimi giorni, ossia il mercoledì, venerdì e sabato di una stessa settimana. Le tempora d'inverno cadono fra la terza e la quarta domenica di Avvento, le tempora di primavera cadono fra la prima e la seconda domenica di Quaresima, le tempora d'estate cadono fra Pentecoste e la solennità della Santissima Trinità e le tempora d'autunno cadono fra la III e la IV domenica di settembre, cioè dopo l'Esaltazione della Santa Croce, il 14 settembre. Le tempora d'inverno, primavera, estate e autunno sono anche chiamate, rispettivamente, Tempora d'Avvento, di Quaresima, di Pentecoste e di settembre. Dopo la riforma liturgica le tempora di primavera cadono fra la terza e la quarta domenica di Quaresima, le tempora d'estate cadono dopo la solennità della Santissima Trinità. Erano tutti giorni caratterizzati da amore, preghiera e penitenza: elemosina unita a digiuno ascetico (l'agape apostolica), che divenivano astinenza il venerdì, opere di Misericordia. Considerati particolarmente idonei per l'ordinazione del clero, con il decreto Paenitemini di papa Paolo VI fu abolita l'obbligatorietà del digiuno, attribuendo alle Conferenze episcopali la facoltà di sostituirlo con le cosiddette opere di carità ed esercizi di pietà.

stoccafisso, citato come *stofis* nella lista degli approvvigionamenti del Concilio; è solo dopo il concilio dunque che il merluzzo comincia ad essere considerato dai cuochi nonostante sia già presente da almeno un paio di secoli nella cucina “popolare”, con gli ecclesiasti richiamati ai consumi alimentari più sobri e morigerati e che li trovarono giocoforza nel baccalà e nello stoccafisso quel mangiar di magro cui erano stati richiamati, dal quel momento il merluzzo lavorato dovette entrare nelle cucine dei conventi e anche in nome dell’ osservanza religiosa che nella seconda metà del Cinquecento comincia ad apparire nei ricettari³⁷.

2.4 Il 1500 tra ricettari, commercio e corporazioni

La prima citazione si deve a Bartolomeo Scappi³⁸ nella sua <<Opera>> edita a Venezia nel 1570 e ristampata più volte fino a metà del Seicento: il cuoco personale di Pio V prepara le Merlucche secche apparentemente dello stoccafisso, in potaggio ovvero in umido bianco, o fritte con sugo di melangole, le arance amare che andavano di “moda” in quei tempi. Ci vorranno ancora qualche decina d’ anni prima che questo particolare pesce giunga in quantitativi significativi nella laguna veneziana tali da imporsi nei gusti e nelle tavole veneziane soprattutto per i ceti meno abbienti, infatti il fiammingo Marco Mannart fu il primo importatore di baccalà a Venezia³⁹. Al’ inizio del 1596 il nostro mercante inviò una supplica al Senato per poter ottenere un abbassamento dei dazi per l’ importazione a Venezia, via mare di una *mercantia* mai pervenuta ma già commercializzata per via di terra, nelle vicine località di Trento e Bolzano Il senato dunque dopo aver consultato la magistratura competente in materia dispose di concedere al mercante la riduzione del 3% di tutti i dazi (*intrada, insida, transito, muda*)per 5 anni sollecitando però di rilevare la natura della mercanzia, Mannart specificò trattarsi del pesce chiamato *stocvis*, e di altre tipologie ittiche non meglio identificate, ricevendo la definitiva approvazione il 17 ottobre 1597⁴⁰. Trascorsi i 5 anni Mannart richiese un ulteriore proroga quinquennale dalle esenzioni che gli fu concessa nel 1602. Pochi anni dopo Mannart morì il 30 dell giugno 1607 nella parrocchia di San giacomo dell’Orio a

³⁷ A. SANDRI, E. SOLETTI, (2017) Il Bacalà alla Vicentina Zel Edizioni Vicenza, pp. 22-24.

³⁸ Bartolomeo Scappi (Dumenza, 1500 – Roma, 13 aprile 1577) è stato un cuoco italiano.

³⁹ A. TENENTI (1959) Naufrages, Corsaires et Assurance maritime à Venis, Parigi pp.46-47.

⁴⁰ E. TAGLIAPIETRA, M. DAL BORGO (2019) Serenissimo Baccalà. I Tagliapietra dalla Laguna alle Lofoten andata e ritorno. Biblioteca dei Leoni Editore TREVISO, p.90.

causa della *febre maligna*, da quel momento in poi l'importazione del baccalà tornò con i dazi previsti, come quella per gli altri pesci detti *del ponente*.

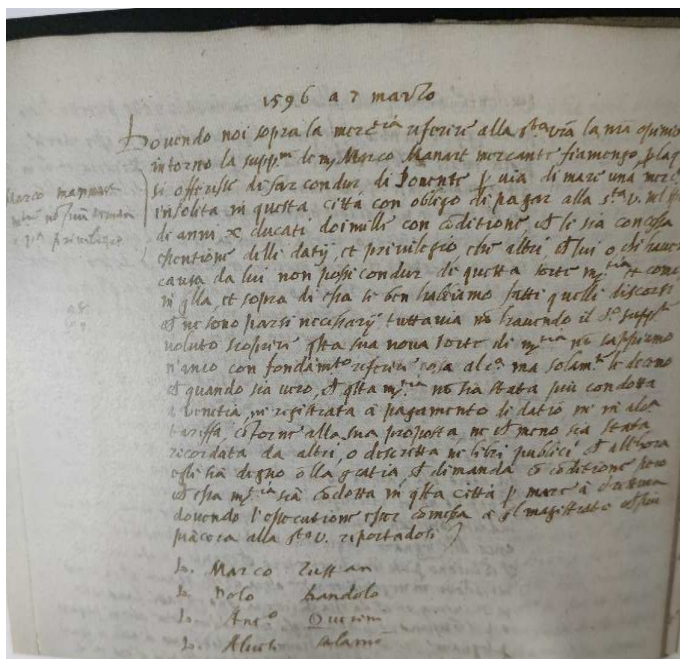


Figura 3 5 Savi della mercanzia, I serie.

Un passaggio fondamentale per comprendere come lo stoccafisso sia entrato nella cultura gastronomica Veneta è comprendere come tale prodotto veniva commercializzato e distribuito dai Veneziani. Nella Venezia medievale a partire dal 1200 circa fino alla caduta della serenissima nel 1797 ad

opera dell'esercito di Napoleone la distribuzione al dettaglio di merci era suddivisa in corporazioni chiamate anche "scuole", esse comprendevano diverse tipologie: quelle di arti e mestieri che aveva lo scopo di riunire coloro che esercitavano la stessa attività e disciplinare la professione in tutti i suoi aspetti; quelle religiose, quali associazioni libere aventi come scopo la promozione religiosa, l'onore al Santo Patrono ed il decoro dei riti liturgici ed una terza tipologia mista che perseguiva sia scopi religiosi ma anche previdenziali, assistenziali, sanitari. Le corporazioni di stampo lavorativo furono istituite poco dopo l'XI secolo mentre quelle di tipo misto, assistenziale e religioso, vennero costituite nella seconda metà del secolo XIII con un movimento che si intensificherà nei secoli seguenti fino al XV. Nella Serenissima le arti avevano solo compiti professionali, in quanto l'attività politica era demandata all'aristocrazia derivata dal ceto mercantile ed in un secondo momento salita al potere come oligarchia⁴¹. Lo Stato voleva

⁴¹ D.CODATO (2018) *Arti e Mestieri a Venezia Centro Storico in epoca medievale e post medievale* dall'analisi storico-iconografica allo scavo archeologico. Venezia p.9.

governare attraverso provvedimenti l'organizzazione e le norme che regolavano queste associazioni di cittadini, e questo succedeva perché era preoccupato del fatto che in altre città le corporazioni presero a poco a poco il potere e soppiantarono l'aristocrazia. Lo stoccafisso essendo un prodotto che subiva un trattamento per la conservazione non poteva essere venduto nei tradizionali mercati del pesce di Rialto

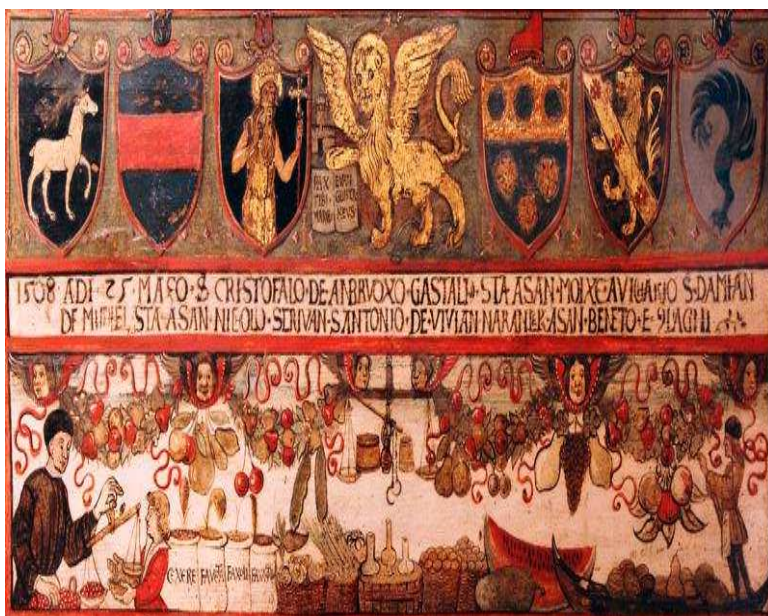


Figura 5 Arte e mestieri. museo Correr.

e San Marco, la sua commercializzazione avveniva attraverso la corporazione dei salumieri (lat. *salumen salato*) i quali inizialmente vendevano solo prodotti in salagione e successivamente anche salumi e formaggi, questo ha permesso una

distribuzione più capillare del merluzzo lavorato essendo meno vincolato dai limiti del pesce fresco inoltre le corporazioni erano enti gestiti da Laici ma avevano una fortissima connotazione religiosa, le osservanze religiose venivano osservate con cura e devozione. Le corporazioni pur essendo composte dagli strati meno abbienti della popolazione riuscivano a dare un certo prestigio economico ed un peso sociale non indifferente tanto che nel 1620 costrinse il Senato della repubblica Veneziana ad intervenire su una disputa con dei mercanti inglesi e fiamminghi che lamentavano una serie di estorsioni perpetrate a loro danno da i salumieri, mercanti inglesi che ritroviamo protagonisti nel XVIII secolo con le riforme daziarie e l'incremento di importazione sui pesci di *ponente*.⁴²

⁴² D.CODATO (2018) *Arti e Mestieri a Venezia Centro Storico in epoca medievale e post medievale* dall'analisi storico-iconografica allo scavo archeologico. Venezia pp 14-101.

2.5 La questione Inglese

Il secolo si apre con una serie di richieste provenienti dal Regno di Inghilterra, per ottenere modifiche sulla legislazione delle merci a favore dei propri mercanti (nello specifico il pesce) proveniente dal Nord Europa, queste richieste nacquero da un contesto storico molto particolare di fatto le compagnie di commercio inglesi (levant company) a partire dal secolo XVI iniziarono ad essere predominanti nell' area mediterranea forti della costante perdita di centralità nel commercio internazionale da parte di Venezia dovuta sia alla profonda crisi iniziata con la perdita di Cipro (1573)⁴³ sia ad un riconversione della maggiori industrie dedite alla esportazione ad attività per il commercio interno⁴⁴. Il Regno inglese consegnò le istanze da far pervenire al senato veneziano all' Ambasciatore Cav. Alvise Mocenigo tra il gennaio 1702 al marzo 1704.⁴⁵ Ben presto le pressioni Inglesi ebbero ragione sul senato Veneziano e nel 1730 venne approvata la sostituzione del dazio d' entrata con quello di consumo, di fatto vennero praticamente dimezzati gli importi daziari su tipologie ittiche di gran consumo tra i ceti meno abbienti, la norma venne recepita nell' aprile 1731 dai provveditori alle Rason Vecchie⁴⁶. Questo provvedimento comportò già dal secondo settecento un notevole incremento di questi pesci nei mercati veneziani. Come abbiamo potuto constatare, lo sviluppo gastronomico dello stoccafisso in Veneto è strettamente legato alle vicissitudini storico -politiche della Serenissima, inizialmente ci fu la spinta data dal concilio di Trento, ma di fatto le caratteristiche del prodotto in se hanno permesso la grande

⁴³ 7 marzo 1573, venne firmato a Costantinopoli il trattato di pace tra Venezia e l'Impero ottomano: Venezia rinunciava al possesso di Cipro ed alla fortezza di Sopotò ed avrebbe dovuto pagare un tributo tra i 1000 ed i 1500 ducati per il possesso di Zante oltre ad un indennizzo di guerra pari a 300.000 ducati. (www.treccani.it)

⁴⁴ R.T, RAPP, Industry and Economic Decline in Seventh-Century, Londra pp1-13

⁴⁵ I dispacci di Mocenigo, in copia sono conservati in AsVe, Archivio proprio Inghilterra, reg 3 (già collezione Amedeo Svajer) a cc 119,125,148,158,181,182,201,257,263 i riferimenti sul pesce salato.

⁴⁶ Questa magistratura venne istituita dal Senato, in via straordinaria, nel 1368 e divenne stabile nel 1375 quando il suo compito di revisore dei conti fu esteso a tutti i Rettori veneziani ed agli ambasciatori, con compiti di vigilanza su alcuni dazi. A partire dal 1385 gli Ufficiali ebbero diritto d'esazione da tutti i debitori dello Stato e diritti di revisione dei conti degli Ufficiali del Levante e Rettori d'Istria e Dogado, con mansioni fondamentali di notare i Magistrati che si assentavano dagli uffici. Nel 1395 gli Ufficiali si sdoppiarono in due organi denominati «Ufficiali alle rason vecchie» ed «Ufficiali alle rason nove», ciascuno composto di tre membri. Ad entrambe le magistrature, dal 1413, fu concessa giurisdizione criminale sulle sottrazioni di denaro pubblico. Bibl.: GG, pp.933-935; DM, I, p.139

permeabilità nel tessuto socio gastronomico Veneto, era un prodotto povero per i poveri, era indicato e ammesso come pietanza da consumare nei giorni di magro, aveva una shelf life⁴⁷ di lunga durata, in un' epoca dove non esistevano frigoriferi e non appena ci si affacciava fuori dalle corti nobiliari, la fame mordeva la maggior parte della popolazione.

2.6 L'unicum Vicentino

Grazie a questo legame con Venezia, idealmente verrebbe da pensare che proprio a Venezia sia legato il primato riguardo al consumo di questo alimento, ma non è così: infatti spetta a Vicenza con il suo Bacalà alla vicentina, è un primato atipico sia per la lontananza di Vicenza dal mare, sia per l'unicità della sua Ricetta, infatti come liquido di cottura il bacalà alla

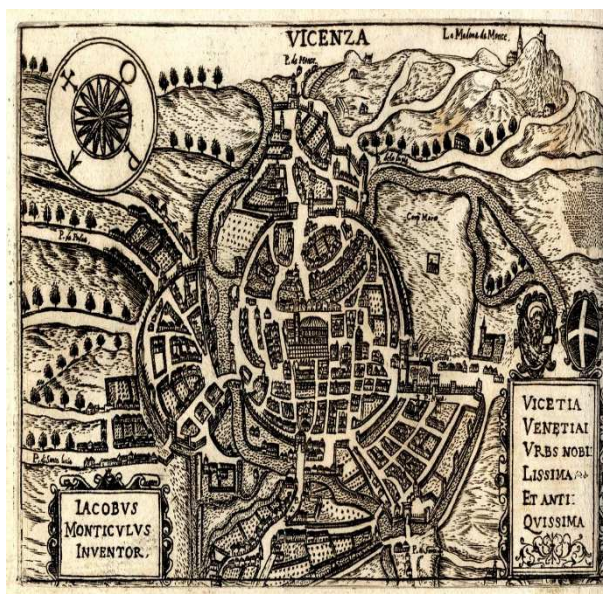


Figura 5 Piantina: Vicenza medievale

vicentina utilizza il latte, ovvero una particolarità, la cui origine rimane ancora incerta e una delle ipotesi più accreditate ma senza fondamento, è che si trattasse di una ricetta presa dalla tradizione ebraica; ma recenti studi hanno portato alla luce degli indizi che ci portano verso un'altra strada.

Il punto di partenza per questa ricostruzione è la tradizione scandinava per la cottura dello stoccafisso, infatti gli antichi popoli nordici tendevano a cuocere lo stoccafisso nel latte di capra. Questa tecnica di cottura viene praticata da circa l'anno mille, quindi con ogni probabilità il Querini ne è venuto a conoscenza

⁴⁷ La Shelf life è il periodo di tempo in cui un prodotto può essere tenuto in un negozio o in una casa prima di diventare inadatto alla vendita e/o al consumo. Il termine si riferisce, dunque, a beni deperibili come prodotti alimentari, medicinali o altre merci destinate a deteriorarsi, ad avariare o a cambiare nel tempo. (www.insidemarketing.it)

durante il suo soggiorno alle Lofoten (anche se lo stesso Querini nei suoi resoconti non ne fa menzione).

E' interessante capire come questa preparazione scandinava sia giunta nell'entroterra veneto, infatti la rotta commerciale di terra spesso veniva privilegiata rispetto alla rotta marittima la quale risultava irta di pericoli (pirati, tempeste) e particolarmente lunga; ci volevano circa una decina di mesi di navigazione rispetto ai 30 giorni della via di terra, il cui itinerario iniziava dalle fiandre percorrendo le vie fluviali fino alle falde settentrionali delle alpi, passato il Brennero, lo stoccafisso discendeva fino a Bolzano e a Trento e da lì distribuito fino a Venezia.

Ma perché Vicenza è diventato l'Hub di questo commercio?

Una spiegazione plausibile viene dalla notevole componente tedesca della sua popolazione, infatti sin dal medioevo i Cimbri⁴⁸ hanno colonizzato l'altopiano di Asiago, ma non solo perché di origine tedesca erano pure alcune famiglie della nobiltà vicentina filoimperiale: gli Ezzelini e i Trissino⁴⁹ erano le famiglie principali, potrebbe aver innescato la richiesta di un prodotto tipico del e la permanenza di una consuetudine di altre latitudini, cuocere lo stoccafisso nel latte. Questa antica ricetta viene oggi tutelata dalla Venerabile Confraternita del Bacalà alla vicentina con sede Sandrigo assunto a capitale di questa tradizione gastronomica. Giunto a Venezia lo stoccafisso subisce un trattamento differente, infatti il baccalà di tradizione Veneziana si definisce mantecato per la sua consistenza cremosa, il termine trae origine dallo spagnolo *manteca*, burro e si riferisce a preparazioni che lo impiegano come fattore di morbidezza come ad esempio i risotti. A Venezia si parla anche di baccalà *in rosada*, come con riferimento ad una crema dolce tipica della laguna. Come per il baccalà alla vicentina, il baccalà mantecato viene tutelato da una confraternita la dogale Confraternita del baccalà mantecato fondata nel 2001. Meno conosciuto e quasi dimenticato è un altro baccalà, detto alla cappuccina per

⁴⁸ I cimbri costituiscono la minoranza etnica e linguistica attualmente stanziata in pochi centri sparsi nell'area montuosa compresa tra le province di Trento (Luserna), Vicenza (altopiano dei Sette Comuni, in particolare Roana), e Verona (Tredici Comuni, in particolare Giazza). Una minuscola isola cimbra, di origine più recente, si trova inoltre sull'altopiano del Cansiglio (province di Belluno e Treviso). Benché il loro idioma distintivo, la lingua cimbra, sia ormai in forte regressione e parlato solo da una sparuta minoranza, i cimbri possono comunque essere considerati un gruppo etnico a sé stante con usanze e tradizioni derivate dalla loro ascendenza germanica. (www.treccani.it)

⁴⁹ La famiglia Trissino (pronuncia Trissino, /'trissino/) è un'antica casata nobile del territorio vicentino. Di presunta origine germanica, la famiglia ricevette l'investitura feudale da parte sia del Sacro Romano Impero sia della Chiesa venendo insigniti del titolo di conte tra il X e l'XI secolo; i suoi domini comprendevano l'omonimo paese di Trissino, nell'attuale provincia di Vicenza, e i borghi vicini, come Valdagno, Cornedo Vicentino, Castelgomberto e Sarego, tanto che la Valle dell'Agno fu nota per diversi secoli come la Valle di Trissino.

la sua origine monastica, la presenza dei Frati Minori Cappuccini a Venezia risale al 1539 stabilendosi alla giudecca presso la piccola chiesa di Santa Maria degli Angeli in seguito presso il loro monastero sorge la chiesa del Redentore concepita come ex voto all'indomani dell'epidemia di peste del 1575. Di quel tempo resta il ricordo anche nella ricetta del baccalà alla cappuccina, nato come piatto di magro, e arricchito in seguito dalle spezie e dai prodotti d'oltremare che rientravano nella farmacia monasteriale.

2.7 Il veneziano Pietro Querini (1402-1448)

Pietro Querini, figliuolo di Francesco quondam Pietro. Velleggiando per li mari del Settentrione, patì gravissimo e crudele naufragio [...] poiché sbattuto per le coste della Norvegia e della Svetia miracolosamente salvossi con soli nove compagni, nella spiaggia della Norvegia, essendo tutt'gl' altri parte annegati, parte periti per fame, come si raccoglie dalla descrizione, che de suoi viaggi lasciò scritta⁵⁰

Quale miglior modo per descrivere la vita del nobile veneziano Pietro Querini se non usando le parole di Girolamo Alessandro Cappellari⁵¹, storico Vicentino del 700 il quale con poche righe descrive l'apice della vita di un patrizio che rischiava di essere uno tra tanti e invece ha scritto una parte della storia di Venezia.

Pietro Querini nasce intorno al 1400 figlio di nobile e potente famiglia Veneziana già signore di Candia e dei feudi di Castel di Temini e Dafne dove coltiva e produce Malvasia e lo commercia via mare con le Fiandre ed appunto per commerciare il Malvasia ed altre merci che il 25 aprile 1431 festa di San Marco parte da Candia assieme ai 68 membri del equipaggio con la sua cocca⁵² la *Querina* alla volta delle fiandre, un viaggio tragico con le prime difficoltà già al largo delle coste del Nord Africa, con la compagnia costretta per riparazioni a sostare a Cadice, da cui non prima del 25 luglio riparte forte di un aumento del personale di bordo dai 68 iniziali a 112 con la ripartenza da Cadice, un aumento di equipaggio giustificato dalle

⁵⁰ Venezia, Biblioteca Nazionale Marciana, IT VII 17 (8306)

⁵¹ Girolamo Alessandro Cappellari Vivaro (Vicenza, 23 settembre 1664 – Vicenza, 14 aprile 1748)

⁵² La cocca era una nave in uso nel Medioevo nel Mar Baltico, sviluppata nel X secolo, presumibilmente dal modello dello knarr norreno e massicciamente diffusasi nel XII secolo. La propulsione era mista: remi e vela. (www.treccani.it).

crescenti tensioni tra Genova e Venezia e la necessità di avere combattenti .Il viaggio precede con la prima sosta programmata a Lisbona per fine agosto poter far carico di provviste e provvedere ad ulteriori riparazioni e la seconda breve sosta a Muros per permettere al capitano ed alcuni ufficiali di poter far un pellegrinaggio a Santiago di Compostela e da lì poi proseguire verso le coste della Francia fino alla punta del Finistère e da lì dirigersi verso il canale delle Fiandre, ma poco prima di accedervi la Querina deve affrontare una violenta tempesta che la spingerà al largo ,la direzione del vento impedisce alla nave di avvicinarsi alla costa la nave risulta pesantemente danneggiata, il cibo scarseggia e si è costretti a razionarlo equipaggio è spossato, impaurito e affamato, capitano Querini riesce a convincer l equipaggio ad abbandonare la nave e a montare su due skiffi per poter scampare a morte sicura e tentare l' unica via che possa a loro offrire un speranza, anche se ciò comporta la spartizione dei già pochi viveri a loro disposizione e la separazione dei compagni, ma solo una delle due scialuppe di salvataggio , quella che ospita Querini riuscirà a raggiungere la terraferma ,sbarcando su un isolotto delle Lofoten sulla costa Occidentale della Norvegia, qui i superstiti le undici persone scampate alla fame , alla sete al freddo, agli stenti, restano in attesa della salvezza che arriverà sotto forma di una piccola barca di pescatori che partita dalla vicina Røst e comandata da un giovane ragazzo che alla ricerca dei suoi bovini perduti fu attratto dal fumo e dai rottami dello *schiffo*⁵³ che i naufraghi stavano bruciando per scaldarsi. Per tre mesi dall' inizio di febbraio fino a maggio i superstiti hanno modo di conoscere e studiare gli usi e costumi dei loro salvatori trovando di fatto accoglienza presso le famiglie del villaggio abitudini minuziosamente descritte in entrambi i manoscritti lo stesso Querini descrive quanto segue:

Per tre mesi all'anno, cioè dal giugno al settembre, non vi tramonta il sole, e nei mesi opposti è quasi sempre notte. Dal 20 novembre al 20 febbraio la notte è continua, durando ventuna ora, sebbene resti sempre visibile la luna; dal 20 maggio al 20 agosto invece si vede sempre il sole o almeno il suo bagliore...gli isolani, un centinaio di pescatori, si dimostrano molto benevoli et servitiali, desiderosi di compiacere più per amore che per sperar alcun servitio o dono all'incontro...vivevano in una dozzina di case rotonde, con aperture circolari in alto, che coprono con pelli di pesce; loro unica risorsa è il pesce che portano a vendere a Bergen. (...) Prendono fra l'anno innumerabili quantità di pesci, e

⁵³ piccola imbarcazione di servizio, a remi, in uso sui mercantili.

solamente di due specie: l'una, ch'è in maggior anzi incomparabil quantità, sono chiamati stocfisi; l'altra sono passare, ma di mirabile grandezza, dico di peso di libre dugento a grosso l'una. I stocfisi seccano al vento e al sole senza sale, e perché sono pesci di poca umidità grassa, diventano duri come legno. Quando si vogliono mangiare li battono col roverso della mannara, che gli fa diventar sfilati come nervi, poi compongono butiro e specie per darli sapore: ed è grande e inestimabil mercanzia per quel mare d'Alemagna. Le passare, per esser grandissime, partite in pezzi le salano, e così sono buone (...). " Questo è il passo in cui ufficialmente per la prima volta nella storia si inizia a parlare dello Stoccafisso, ed appunto per questo motivo che il Querini involontariamente entrò a far parte della storia stessa, Naturalmente il loro viaggio non finisce nelle sperdute isole Lofoten, infatti il nobile veneziano assieme ai superstiti nel mese di Maggio in occasione dell' annuale incontro commerciarle tra i pescatori di Røst irattenevano con Bergen iniziò il viaggio di ritorno con 60 stoccafissi puntellato di tappe di carattere religioso, la prima tappa fu Trondheim, il giorno dell' ascensione dove il Querini

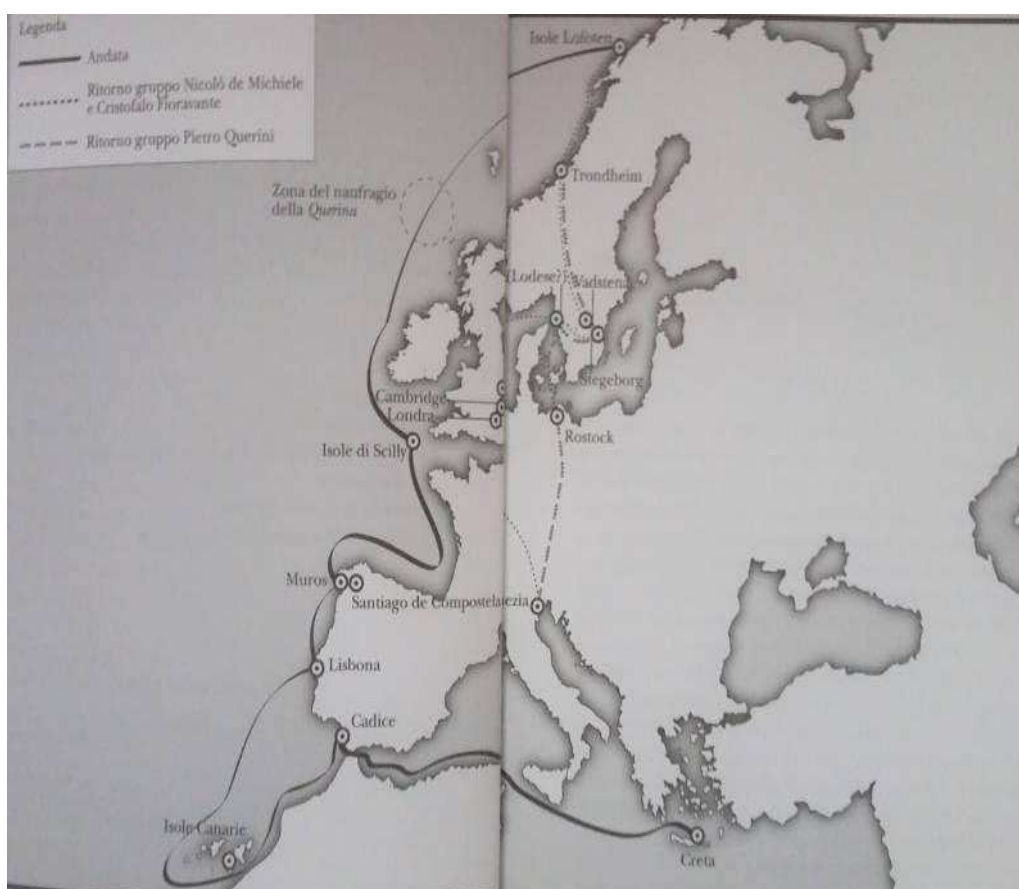


Figura 6 Il viaggio di Pietro Querini

ed i suoi vanno a nella cattedrale di San Olav a venerare le spoglie del santo, grazie al latino Querini riesce ad ottenere indicazioni e aiuti per il viaggio ea causa di una

guerra tra Alemanni e Norvegesi e costretto a deviare in Svezia verso il castello del cavalier veneziano Zuan Franco, durante il tragitto verso il castello la compagnia sosta a Vasdstena città natale di Santa Brigida dove nella chiesa costruita in onore della santa il Querini chiede l'indulgenza plenaria pratica comune a molti pellegrini dell'epoca, da lì dopo otto giorni di cammino giunge a Lodese l'odierna Göteborg da dove la compagnia si divide il Querini ed altri sette compagni si dirige verso l'Inghilterra gli altri verso la Germania. Il viaggio verso l'Inghilterra prosegue senza intoppi fino allo sbarco di King's Lynn, e da lì fino a Cambridge via fiume dove i viandanti si recano a messa in un monastero benedettino, qui c'è un simpatico aneddoto un monaco benedettino venuto a conoscenza di chi fossero e della loro storia dona loro una grossa elemosina sperando di ricevere da Capitan Querini una buona accoglienza quando si recherà a Venezia per imbarcarsi per il Santo Sepolcro, ad un giorno da Cambridge c'è Londra e con Londra finiscono le terre inesplorate e la strada del ritorno è ben conosciuta da Querini ed i suoi, ed in quarantadue giorni attraversano la Germania e giungono a Venezia siamo nel Gennaio 1433. Ad oggi di questo viaggio ci restano due testimonianze distinte una redatta dallo stesso Querini⁵⁴ l'altra dal fiorentino Antonio di Matteo di Corrado de' Cardini sotto dettatura di due membri dell'equipaggio Cristoforo Fioravanti e Nicolò Michieli⁵⁵ dei 60 stoccafissi avuti in dono per intraprendere il viaggio ad oggi non ci rimane nessuna testimonianza probabilmente sono stati usati come merce di scambio per avere cibo ed informazioni e con ogni probabilità non sono arrivati nemmeno a Venezia. Le relazioni di Querini e dei suoi compagni di viaggio ad oggi rimangono le ricostruzioni più accreditate per la quantità di documentazione giunta ai giorni nostri ma non è l'unica anzi gli stessi documenti ufficiali scritti entrambi in lingua veneta ossia la relazione scritta dal Querini e quella descritta dai suoi compagni di viaggio ad oggi sono motivo di discussione sulla loro effettiva veridicità a causa di una serie di correzioni post operam che fanno sorgere più di qualche dubbio⁵⁶ (Angela Pluda 2019) inoltre la successiva riedizione fatta dal Ramusio⁵⁷ nel suo *Delle Navigazioni et Viaggi* pubblicato tra il 1550 ed il 1606 ed

⁵⁴ Roma, Biblioteca Apostolica Vaticana, Vat Lat 5256

⁵⁵ Venezia, Biblioteca Marciana, Ms It. VII 368

⁵⁶ A. PLUDA (2019) *Infelice e sventurata coca Querina. I racconti originali del naufragio dei Veneziani nei mari del Nord*. Viella Editore Roma p.17

⁵⁷ Giovanni Battista Ramusio (Treviso, 20 luglio 1485 – Padova, 10 luglio 1557) è stato un diplomatico, geografo e umanista italiano della Repubblica di Venezia. Fu l'autore del primo trattato geografico dell'età moderna. (www.treccani.it)

inserito nel secondo capitolo la lingua la sintassi e contenuti siano assai diversi, una manomissione di fatto del testo originale fatta al fine di rendere più divulgativa e comprensibile a più livelli un'opera che nel cinquecento significava riscriverla in latino lingua ufficiale della scienza ma accessibile solo agli uomini di cultura o in Toscano letterario comprensibile alle classi medio basse culturalmente parlando. Contraddizioni e adattamenti stilistici a parte le relazioni del Querini e dei suoi sono autentiche di fatto anche se inconsapevolmente hanno creato un imprinting storico ad una rivoluzione in ambito gastronomico probabilmente già iniziata un paio di secoli prima soprattutto nel contesto sociale veneto, una rivoluzione che però è rimasta latente fino alla metà del secolo XVI.

2.8 Tra sacro e profano

Per poter comprendere fino in fondo il processo culturale che ha portato il nostro amato stoccafisso alle radici della cultura gastronomica veneta dobbiamo conoscere il significato che il cibo aveva per quei popoli, dobbiamo intendere il cibo come una sorta di linguaggio che permette la distinzione di un popolo da un altro al pari di una lingua anche la cucina e gli stili di consumo riflettono differenze culturali, trasformando le tradizioni alimentari in strumenti per conservare, riprodurre e difendere l'identità⁵⁸. Prima dell'avvento del Cristianesimo queste distinzioni erano nette ed in perenne contrasto la cultura romana del grano, dell'olio e del vino e le culture "Germaniche dell'Europa centrale dedite al consumo di carne, di latte di burro e lardo e allo sfruttamento delle risorse forestale, ebbero con l'inizio del medioevo fino a circa al XVIII secolo queste due mondi dapprima in contrasto iniziarono a fondersi iniziando un mutamento del significato del cibo che i popoli avevano, questo processo fu anche accelerato dalla Chiesa Cattolica che ne consentì l'omogeneizzazione in tutta Europa, da allora il mangiare carne divenne una necessità sociale ed un'esibizione di status era la prima occasione per gli strati dominanti della società di manifestare la loro superiorità⁵⁹ mentre il mangiare vegetali divenne espressione di povertà e debolezza, l'ostentazione della superiorità sociale veniva tradotta con l'immagine del gran mangiatore, il potente non aveva solo il privilegio di riempirsi la pancia ma ne aveva anche l'obbligo cui non poteva venir meno pena la messa in discussione dell'ordine costituito, questo era legato

⁵⁸ M.MONTANARI (2006) Il cibo come cultura Laterza Editore Roma p. 93

⁵⁹ Jacques Le Goff 1914 2014

anche da una visione muscolare del potere dove il capo era un guerriero potente superiore a tutto e a tutti e quindi in grado di consumare quantità di cibo smisurate in special modo carne nella quale la dietetica dell' epoca assegnava a qual genere di cibo la capacità di nutrire il corpo.⁶⁰

Questo tipo di linguaggio del cibo mutò nel tempo già nel tardo medioevo con il cambiare della concezione di potere non si accosta più la dominanza con la forza fisica in senso stretto ma bensì divenne un diritto acquisito, una sorta di ereditarietà del potere e di conseguenza tra il XIV e XVI secolo fino all' epoca moderna dei papi non sarà più importante consumare più degli altri ma bensì ostentare ,averne di più di più degli altri sulla tavola, scegliere ciò che è buono e ciò che è cattivo ovvero differenziare quale cibo può andare bene per un nobile e quale è adatto ad un popolano, ad oggi non abbiamo fonti che possano attestare se di fatto le differenze di alimentazioni tra ceti dominanti e ceti dominati siano effettivamente così marcate perché tra i ceti più bassi non esiste una tradizione scritta come per i ceti più abbienti infatti le tradizioni contadine erano tramandate per via orale, tradizione che ovviamente è andata perduta nel tempo, però un indizio di come siano state effettivamente le cose lo possiamo trovare negli antichi ricettari (erano appannaggio dei ricchi) nei quali citando nuovamente Scappi con il suo Opera prendendo ad esempio le ricette basate sulle Stoccafisso e nello specifico la ricetta con le melangole tradotto cibo povero unito a cibo molto ricercato ,ci fa intendere che i modi di alimentarsi tra ceti sociali diversi siano uniti da un nesso ed in qualche modo riesce a dare un'identità ad una cultura quella contadina altresì preclusa. Un esempio di come questi linguaggi siano in qualche modo intrecciati è il Veneto del XVI secolo, come citato in precedenza la Serenissima, a seguito della perdita di Cipro entrò in una fase di profonda crisi economica e sociale acuita dal fatto che la produzione agraria nei territori veneziani sia stata sempre insufficiente questa mancanza, portò la Repubblica ad imporre un indirizzo agrario, ciò comportò una vera e propria rivoluzione nella vita dei veneti: si stava trasformando una civiltà di mercanti in una civiltà di agricoltori ,in pratica il nobile-mercante veneziano, trasferì nella gestione dei suoi fondi(terrieri) lo stesso impegno e la stessa oculatezza che usava nell' attività mercantile marittima e con l' arrivo della nobiltà

⁶⁰ M.MONTANARI (2019) Gusti del medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola. Economica Laterza Editore Roma p.40

arrivò pure la letteratura ne abbiamo prova con un scritto del 1580 del Tasso *Il padre di famiglia*.

Partendo dal concetto che per i Cristiani a differenza di tutte le grandi religioni non esiste un modello alimentare ben definito e non esiste il concetto di cibo puro/impuro quindi non è importante cosa si mangia fondamentalmente per la



Figura 7 cucina e medioevo

Chiesa Cattolica, il cibo ha una funzione di neutralità non interferendo di fatto con le questioni di spirito e di moralità se non quelle che l'uomo vi introduce almeno questo almeno in linea

teorica, non essendoci interferenze a livello spirituale l'assunzione del cibo si colloca nella dimensione di come questo cibo viene assunto, il nutrimento non è solamente una crescita fisica ma bensì entrare in comunione con Dio e le energie dell'universo il credo Cattolico assorbe sia i concetti di sacralità provenienti dalla cultura Greco-romana (pane vino olio) sia la sacralità provenienti dalla cultura Germanica (carne) mettendoli di fatto sullo stesso piano, dando alla carne una ruolo di centralità per la salute della persone, in linea tra l'altro con la medicina galenica,⁶¹ in quanto considerata mezzo di un rapporto verticale con la spiritualità.

In questo processo di assimilazione di diverse sacralità, il ruolo del pesce è assai ambiguo passando da pietanza umile dei pescatori, a prodotto ricercato e costosissimo questo a causa della forte simbologia che aveva nella religione cristiana, già agli albori del Cristianesimo veniva assimilato come simbolo del pasto divino il pesce, era visto come simbolo di vita e fecondità, soprattutto perché vivendo nell'elemento liquido esso simboleggiava il "figlio", in effetti nasce e vive

nell' acqua, come l' 'essere umano nasce nell' acqua, ma il pesce contemporaneamente è un animale a sangue freddo, ossia non dominato dalle passioni e fatto pasto e sacrificio di funzioni sacre e per lo stesso motivo, è l' 'ideale per il cibo quaresimale a causa della diretta interdipendenza del cibo assunto con il comportamento umano ⁶², nelle nostre tradizioni esso ha avuto ruoli contrapposti passa tranquillamente da alimento umile dei pescatori fino a pietanza esclusiva e molto costosa. Questa dualità nasce dal fatto che da molti secoli viene identificato come la pietanza del sacrificio.⁶³La Chiesa, fin dagli inizi del medioevo introdusse diversi obblighi alimentari tra cui quello di astenersi dal mangiare carne, la quale era sentita come un valore alimentare importante, talmente importante che la rinuncia di essa era equiparabile ad un sacrificio, una sorta di umiltà che significava anteporre le ragioni dello spirito a quelle del corpo⁶⁴. Questo genere di sacrificio viene dalla tradizione ebraica e solo successivamente fu preso e ampliato dalla religione cristiana inizialmente (dal V-VI secolo), applicata e propagandata solo dagli ordini monacali o dagli eremiti e poi successivamente allargato e ammesso da tutta la popolazione, da allora il pesce tranne alcune eccezioni, assunse la fisionomia culturale di alimento magro simbolo della dieta monastica e quaresimale.

La Chiesa fu quindi grandissima promotrice della diffusione del pesce affiancato ovviamente alla carne, se da un lato il pesce simboleggiava il sacrificio, dall'altro rispecchiava il lusso a causa della difficoltà nel reperirlo nel trasporto e nella conservazione, solo grazie alle tecniche di conservazione si poté in qualche modo mantenere gli obblighi di astinenza della carne ma di fatto fino all' avvento in grosse quantità dello stoccafisso intorno dal XVI secolo in poi il consumo del pesce era relegato ad uno status da ricchi. Fu proprio con l'arrivo dello stoccafisso, soprattutto in Veneto che si ebbe una prima netta distinzione, il pesce secco iniziò a richiamare nozioni di povertà economica e subalternità sociale, si riteneva, essendo un cibo quaresimale quindi leggero, non saziasse e dovesse essere ad appannaggio solo della gente povera.

⁶² G. FRANCAVILLA (1998) Il simbolismo dei cibi sacri nel Medioevo. Roma p.101

⁶³ M.MONTANARI (2019) Gusti del medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola. Economica Laterza Editore Roma p.82

⁶⁴ M.MONTANARI (2016) Mangiare da cristiani diete, digiuni, banchetti. storia di una cultura. Rizzoli Editore Milano p.23

CAPITOLO 3

La nascita delle confraternite, delle Accademie, e delle associazioni sul territorio nazionale

*Arriva d'a Norvegia duru duru
Chi si lu sbatti ruppi puru u muru,
ma poi li commercianti, cu gran gioia,
lu mentinu a li vaschi mu rimoia.*

Remo Gargiulo 1989

3.1 Gli effetti della globalizzazione sulla tutela del territorio



Figura 8 Particolare di un'opera di Jan Bruegel il vecchio del 1616 con figure che danzano sulle rive di un fiume e un venditore di pesce

Il mondo di oggi è sempre più globalizzato. Tradizioni, culture, persone diverse tendono a legarsi tra loro sempre più intimamente. Questo fenomeno così ampio e complesso ha portato importanti profondi cambiamenti negli usi e costumi dei popoli nei

quali esso è avvenuto, la globalizzazione è effetto di relazioni e scambi a livello internazionale e mondiale che riguardano tutti i settori commerciali, diretta conseguenza di questo stato di cose è anche la globalizzazione culinaria, che è arrivata a modificare usi e costumi anche nella cucina italiana; questa ha prodotto diversi effetti sui gusti e sulle abitudini alimentari. La richiesta specifica di alcuni prodotti, che si impongono decisamente rispetto ad altri, causa delle forti importazioni dall'estero finiscono per diventare una sorta di collage di alimenti provenienti un po' da ogni parte del mondo. Come conseguenza anche le abitudini degli italiani sono cambiate di molto specialmente nell'ultimo decennio si è osservato

un aumento abbastanza considerevole nel consumo di cibi etnici, per quanto, nonostante la rapida diffusione degli esercizi commerciali che li offrono, solo il 7% degli italiani dichiara di frequentare molto spesso un take away straniero e il 5% un

ristorante straniero. Dal 2000 ad oggi risultano praticamente raddoppiati i ristoranti etnici, e le vendite di prodotti etnici al supermercato hanno registrato una crescita ancora maggiore. Permane, comunque, in questo campo particolare, un certo scetticismo da parte di uno “zoccolo duro” di italiani, con quattro italiani su dieci che non hanno ancora mai messo piede in un ristorante straniero (41%) o acquistato per strada kebab, falafel, involtini primavera o sushi da portare via (38%)⁶⁵. Parallelamente a questo fenomeno è iniziata una riflessione molto profonda riguardo al cibo locale il quale costituirebbe l'uscita di sicurezza in grado di giustificare i gusti di oggi dalle spinte provenienti dall'estero. Il concetto di cibo Locale ha progressivamente assunto la connotazione di un “mangiare geografico” capace di riconnettere gusto e tradizioni, ricette e stagioni, appetiti e salute, stomaci e cittadinanze, secondo consuetudini sedimentatesi nella storia culinaria di ciascun territorio.

Questo richiamo al mangiare geografico, sostenuto dai mass-media e da importanti presidi della promozione turistico-locale (Pro Loco, Assessorati, Agenzie per il turismo, Consorzi di produzione, Distretti del gusto) come il modo più corretto di approcciarsi alle pratiche del nutrimento, individua i suoi presupposti in necessità di ordine economico, ecologico e culturale.

Ovverosia:

- nel bisogno di tutelare le bio-diversità del territorio, che rischiano altrimenti di sparire sotto la standardizzazione degli alimenti messa in atto dalle multinazionali del cibo, della ristorazione industriale e della grande distribuzione;
- nel bisogno di contribuire alla salute generale del pianeta, favorendo la riduzione del monossido di carbonio mediante la riterritorializzazione delle derrate e la riproposizione di filiere corte capaci di incidere vantaggiosamente sulla dinamica dei prezzi (le cosiddette cucine a “chilometri zero”)

⁶⁵ fonte: <http://www.lastampa.it/2010/11/12/societa/cucina/notizie/attualita/la-globalizzazione-in-tavola-47qrcLcQcgmCpf0nCy7QOJ/pagina.html>

- nel bisogno di salvaguardare il proprio sé identitario dai processi di omologazione che trasformano ovunque le persone in consumatori, vale a dire delle perfette macchine digerenti piegate ai dettami dei consigli pubblicitari e della cucina globalizzata.

nel correlato bisogno di garantire un sostegno alle autenticità e ai sapori del territorio, perduti dal dissolversi della “civiltà rurale” ed esposti ai fenomeni di mescolanza e di esotizzazione dei gusti.⁶⁶

Contro un simile dilagare del livellamento e cambiamento dei gusti, in Italia, così come nel resto dell’Occidente post-moderno, hanno via via assunto la connotazione di un modo di mangiare coerente con le istanze della tradizionalità (da una parte) e dell’equilibrio tra l’uomo e l’ambiente (dall’altra). Un modo di mangiare, tuttavia, che se da una parte annovera a se indiscutibili verità dall’altra rischia di indurre nel malinteso che mangiando cibi e piatti locali «si possano far rivivere sapori autentici di cui si avverte l’infelice mancanza» Ma l’idea del “mangiare l’autentico” non è l’unico fraintendimento al quale rischia di condurre il marketing territoriale legato alla promozione turistico-gastronomica dei cibi locali. Accanto a tale fraintendimento, infatti, ne sussiste anche un altro di diverso genere che ha attinenza con la gamma dei consumatori e che chiama in causa i prezzi “eccessivi” con cui questi alimenti vengo esposti negli scaffali delle “botteghe del gusto” o nelle tavole delle hostarie tipiche. Prezzi che risultando (spesso) accessibili alle disponibilità economiche di poche selezionate categorie di persone trovano la loro fondata giustificazione nelle nozioni di “patina” e di “nostalgia da tavolino”⁶⁷.

⁶⁶E. DI RENZO (2010), Storia delle tradizioni popolari, appunti, Roma, Università degli Studi di Roma Tor Vergata, pp -2-4

⁶⁷ La nostalgia da tavolino è uno strumento del pubblicitario [...] Cercare nella storia è diventata una procedura standard della pubblicità, soprattutto dei messaggi pubblicitari visivi ed elettronici, come mezzo per suscitare in determinate classi d’età nostalgia per passati conosciuti poi di fatto solo attraverso esperienze altrui, ma anche come modo per rimarcare che il presente è intrinsecamente effimero. E. DI RENZO (2010), Storia delle tradizioni popolari, Appunti, Roma, Università degli Studi di Roma Tor Vergata

⁶⁷ S. CINOTTO (2006), Il mondo nel piatto. Globalizzazione e cucine nazionali tra passato e presente, «Quaderni Storici», XLI, 123, 3, Bologna, Il Mulino p. 635.

Con ciò si vuole intendere che spesso dietro le cosiddette rivisitazioni storiche gastronomiche dei cibi locali ci possano essere dinamiche di distinzione sociale talvolta nemmeno percepite e ne apertamente dichiarate in altre parole si vuole indicare che dietro la riscoperta del cibo locale si possa nascondere:

*Il discorso della nostalgia alimentare e il rinnovato interesse nelle produzioni locali e regionali ha in sé certamente elementi di reazione all'internazionalizzazione della dieta che poggiano sulla narrazione del cibo "di una volta" come cibo semplice, robusto, domestico e familiare. E tuttavia questo cibo genuino ed essenziale finisce per prendere la via soprattutto di ristoranti alla moda o di castelli di campagna riattati a tali. Si produce, in altre parole, l'ennesimo paradosso e l'ennesimo rovesciamento storico della globalizzazione culinaria, per cui solo ai ricchi è concesso di mangiare come i contadini: una nicchia più o meno ampia di consumatori seleziona con cura piccole produzioni d'eccellenza dal percorso tracciabile o le consuma direttamente sul luogo di produzione.*⁶⁸

Ne consegue che la possibilità di nutrirsi dei ricercati cibi certificati IGT, STG, DOP, DOC, rappresenta un appannaggio destinato per lo più alle fasce sociali più abbienti e selezionate; laddove, viceversa, alla massa generalizzata dei consumatori viene riservato l'uso di cibi scaffalati, «surgelati, pastorizzati, industrialmente confezionati, gustativamente standardizzati, ».⁶⁹

3.2 Le confraternite: dal passato ad oggi

Dunque il vento del cambiamento portato dalla modernità ha portato inevitabilmente anche per lo stoccafisso/baccalà alla nascita negli ultimi 30 anni di una serie di realtà regionali legate all' associazionismo e alla tutela di un prodotto presente trasversalmente nella tradizione gastronomica Italiana, particolare il caso del

⁶⁹ . E. DI RENZO (2010), Storia delle tradizioni popolari, Appunti, Roma, Università degli Studi di Roma Tor Vergata p .3.

Veneto dove a sottolineare il legame profondo con il tessuto sociale e culturale e soprattutto storico con il Baccalà nacque la Confraternita del *Bacalà* alla Vicentina, e successivamente la Dogale Confraternita del baccalà mantecato, per poter comprendere quale sia il legame che lega i veneti con questo pesce venuto dal Nord dobbiamo capire cosa rappresenta il termine Confraternita nella fattispecie laica l'origine dell'associazionismo confraternale laico venne costituito tra medioevo e epoca moderna. Di base è un'esperienza cristiana che aggrega un gruppo di fedeli allo scopo di venire incontro – attraverso la mutua assistenza, opere di carità e di pietà – ad esigenze differenziate ed avvertite da larghi strati delle popolazioni urbane e rurali alle quali le istituzioni allora esistenti non erano in grado di dare una risposta adeguata. Per gli associati o membri essa costituisce, in diverse misure, un luogo di socializzazione, di scambio di idee e di elementare acculturazione; ed è anche mezzo notevole d'inserimento sociale tramite la partecipazione degli associati alla gestione di opere e iniziative, e l'embrionale mutua assistenza in contingenze difficili. Ma soprattutto, l'esperienza confraternale offre ai membri un concreto e puntuale impegno religioso, una prassi comunitaria culturale, liturgica e di preghiera, le vicende storiche delle confraternite sono piuttosto articolate e complesse, andremo ad accennare il profondo cambiamento che esse hanno avuto nel corso del secolo XX e che ha plasmato l'attuale concetto di confraternita. La situazione delle confraternite laicali agli inizi dell'unità d'Italia rifletteva in gran parte le alterne vicende da esse subite nella prima metà del secolo XIX e che avevano avviato per molte di esse un lento ma inesorabile affievolimento di presenza nel tessuto sociale e religioso. A peggiorare questo stato giunse da parte del governo italiano una serie di leggi emanate tra il 1870 e il 1890 per regolare la situazione delle confraternite nel contesto dei criteri da seguire in vista del riconoscimento statale degli enti di beneficenza. Ciò portò un profondo cambiamento del mondo confraternale, con la chiusura di un gran numero di confraternite, alcune già del tutto ben presenti nella vita associativa cittadina. In questo contesto si ebbe anche la pubblicazione di opuscoli di propaganda e querele denigratorie che diedero vita a polemiche molto accese. Così il termine confraternita divenne sinonimo di associazione ristretta, e di arretratezza. Inoltre la legge del 18 luglio 1904, n. 390, stabiliva che le confraternite erano sottoposte alla commissione provinciale di assistenza e pubblica beneficenza per l'approvazione dei bilanci e per gli atti eccedenti la semplice amministrazione. Solo più tardi, con l'articolo 29 del Concordato del 1929 tra lo Stato Italiano e la Santa Sede, verrà stabilito che le confraternite, aventi scopo esclusivo o prevalente

di culto, dipendono dall'autorità ecclesiastica; e per tutte le confraternite esistenti prima del 1929 verrà riconosciuta la loro personalità giuridica.

Cercando di comprendere l'importanza del concetto di congrega per i veneti non posso non far menzione del rapporto stretto tra la storia Veneziana e la storia delle confraternite infatti ancor prima dell'affermarsi delle congreghe ecclesiastiche⁷⁰ intorno al IX secolo a Venezia fiorirono le confraternite laicali sotto il nome di scuole⁷¹, esse prosperarono tanto che non vi fu chiesa a Venezia che non avesse la propria scuola/ confraternita ognuna di esse aveva la propria *mariegola*⁷² che ne indicava l'origine il nome dei confratelli il regolamento e altre particolarità.

Le corporazioni, comprendevano diverse tipologie di istituto:

quelle di arti e mestieri che aveva lo scopo di riunire coloro che esercitavano la stessa attività e di disciplinare la professione in tutti i suoi aspetti, quelle religiose, quali associazioni libere aventi come scopo la promozione religiosa, l'onore al Santo Patrono ed il decoro dei riti liturgici ed una terza tipologia mista che perseguiva sia scopi religiosi ma anche previdenziali, assistenziali, sanitari⁷³ La maggior parte delle corporazioni era nei settori dell'alimentazione, della cantieristica, dei tessuti, dell'abbigliamento e del commercio. Le arti potevano essere suddivise in categorie o specializzazioni di mestiere, denominate colonnelli. Ogni professione che faceva parte di una corporazione poteva avere delle normative specifiche di solito riportate di seguito al capitolare generale. In alcuni casi, i colonnelli potevano raggiungere una potenza economica tale da richiedere l'autorizzazione di staccarsi dall'arte principale. La *mariegola* di ogni corporazione di solito era composta da tre parti: una, d'ordine etico, riguardante il comportamento e i valori da parte dei confratelli nel rispetto e nell'osservanza delle norme statutarie e obblighi morali verso i compagni della stessa arte. La seconda aveva più uno scopo organizzativo con norme a garantire lo sviluppo e il controllo della ricchezza della corporazione, La

⁷⁰ Le Congreghe o scuole clericali *Chiresie* vennero istituite principalmente per seppellire e suffragare i defunti si ritiene che la loro costituzione prendesse ispirazione dalla *schola sacerdotum* fondata a Verona intorno all'anno 850. (www. Treccani.it)

⁷¹ *Scuola o schola* voce greca che indica un tipo di compagnia che praticava il culto divino, queste compagnie venivano anche chiamate *Confratrie Gildae Sodali*.

⁷² Nome (alterazione di matricola), degli statuti delle corporazioni d'arti e mestieri a Venezia.

⁷³ D.CODATO (2018) *Arti e Mestieri a Venezia Centro Storico in epoca medievale e post medievale* dall'analisi storico-iconografica allo scavo archeologico. Venezia p.4

corporazione di fatto era un ente organizzato ed amministrato da persone laiche, era soggetto alla tutela ed alla sorveglianza dello Stato ma era anche un organo fortemente indirizzato dalla religione. Si è rilevato tramite la lettura delle mariegole invece un processo sempre più profondo di integrazione fra le norme a carattere professionale e quelle che regolavano la vita religiosa dei confratelli: la fede permeava ogni cerimonia ed erano particolarmente importanti le celebrazioni dei Santi Patroni. Le feste religiose con le processioni erano molto seguite, come del resto il possesso di reliquie. Il valore della carità verso il prossimo e verso i sofferenti era molto importante; malgrado ciò la scuola restava un ente intimamente laico e non mancavano i casi di corruzione o peculato. Le regolamentazioni sulla struttura della corporazione e le modalità nell'espletamento della propria attività e dei prodotti che ne risultavano andavano di pari passo con quelle relative agli obblighi di presenza alle messe ordinarie ed ai funerali, come pure alle quote individuali per le spese necessarie per il mantenimento dell'altare o per i rinnovi degli arredi liturgici. Esistevano inoltre precisi impegni di carattere assistenziale riservati ai soli confratelli.⁷⁴La confraternita della Annunziata degli Zotti istituita nel 920 sia la più antica istituita da Giacomo Morosini ed essa aveva il suo oratorio a Sant' Angelo.

75

3.3 Confraternita del *bacalà* vicentino

La Confraternita del *Bacalà* alla Vicentina nata con lo scopo di salvaguardare e diffondere l'antica ed originale ricetta del "*bacalà* alla vicentina" che vanta oltre 400 anni, ha assolto con successo, nella sua vita trentennale, il suo compito con un'intensa attività organizzativa, filantropica e culturale, con una presenza costante e significativa sui giornali quotidiani, riviste, periodici, pubblicazioni ed in varie trasmissioni televisive italiane e straniere, con conferenze e presentazioni di libri, con il supporto a manifestazioni sportive e ad Enti ed Associazioni di volontariato ed a quelli che operano nell'enogastronomia e nel turismo, con l'instaurazione di positivi rapporti con altre Confraternite italiane e straniere, Enti fieristici, Biblioteche, Università ed Istituti e Scuole alberghiere, con la creazione del sito INTERNET e dei *Bacalà* Club per gli appassionati del piatto, con il coordinamento

⁷⁴ D.CODATO (2018) *Arti e Mestieri a Venezia Centro Storico in epoca medievale e post medievale dall'analisi storico-iconografica allo scavo archeologico* . Venezia pp.10;11.

⁷⁵ L.PEROTTI (1860) *Memoria sui luoghi pii e sulle confraternite laiche di Venezia*, Venezia, p.8

dei Ristoranti che propongono la ricetta tradintornzionale, con l'organizzazione nel mese di Settembre di ogni anno della Festa del *Bacalà* alla vicentina e della settimana italo-norvegese a Sandrigo (Vicenza) che vede la partecipazione di 50.000 persone .

Nel tempo la Confraternita ed il "*bacalà* alla vicentina" sono stati conosciuti in tutta Italia, in vari Paesi europei, in Alaska, in Canada, negli U.S.A., in Argentina, in Brasile, in Sud Africa, in Australia e sono stati ospiti ad eventi significativi fra i quali i Festival anseatici di Lubecca e Bergen, l' EXPO 2015 di Milano, il carnevale-la vogalonga⁷⁶-il corteo della regata storica di Venezia, l'incontro con Re Harald V di Norvegia durante la sua visita ufficiale in Italia e l'incontro con il Presidente della Repubblica italiana Sergio Mattarella.

Dopo il riconoscimento del "*bacalà* alla vicentina" fra i "cinque alimenti della tradizione italiana" nel circuito EuroFIR (European Food Information Resource) dell' Unione Europea, l' aver ripercorso con un

veliero via mare (4500 miglia) e con una Fiat 500 e 3 Camper via terra (6000 Km) il viaggio che il nobile mercante veneziano Pietro Querini fece nel 1431-1432 che ha toccato 16 Paesi e 30 città europei e battezzato "VIA QUERINISSIMA", più recentemente la Confraternita è stata iscritta nel Registro Regionale Veneto delle Associazioni enogastronomiche riconosciute ai sensi della Legge Regionale n° 12 del 10 Maggio 2017 ed ha ottenuto l'emissione di un FRANCOBOLLO ordinario dedicato al "*bacalà* alla vicentina" primo e finora unico francobollo dedicato ad una ricetta nella storia delle emissioni filateliche di Poste Italiane.

Un'attività imponente ricca di risultati e soddisfazioni tenuto conto dei mezzi limitati a disposizione 1° Marzo 1987. In questa stessa Sala Consiliare del Comune di Sandrigo si costituisce la Confraternita del *Bacalà* alla Vicentina.



Figura 9 Francobollo Bacalà alla vicentina

⁷⁶ La Vogalonga è una regata di imbarcazioni a remi "non competitiva" che si tiene a Venezia nel mese di maggio.

Un' intuizione dell'Avvocato Michele Benetazzo allora Presidente della Pro Loco di Sandrigo e dell'Unpli Vicentina e Nazionale il quale, constatando con preoccupazione la progressiva rarefazione del piatto tipico del nostro territorio e della nostra tradizione "polenta e bacalà" nelle famiglie, nelle trattorie e nei ristoranti dovuta a ragioni sociali ed al cambiamento degli stili di vita e dei costumi alimentari, riunisce un cenacolo di persone del mondo della cultura, della politica, dell'amministrazione, dell'imprenditoria, del giornalismo, della gastronomia e della ristorazione (ma poi nel tempo tutti i gruppi sociali saranno rappresentati) per codificare, salvaguardare, rilanciare e diffondere l'originale e storica ricetta unica ed esclusiva del "bacalà alla vicentina " che vanta oltre 400 anni, ha una denominazione territoriale ed è stata tramandata per generazioni di madre in figlia fino ai giorni nostri mantenendo pressoché intatti le caratteristiche e gli ingredienti fondamentali.



Figura 10 Confraternita del Bacalà alla vicentina: investitura.

La Confraternita Si dota di una divisa: la cappa color bruno-argento simboleggiante il merluzzo, la mantellina gialla colore della polenta e successivamente anche il collare con il medaglione che riproduce il logo della Confraternita che è depositato per la tutela del marchio

presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Vicenza. Si codifica la ricetta e si studia l'abbinamento dei vini a partire da quelli del territorio vicentino come il Vespaiolo, il Durello ed il Tocai Rosso senza escludere altri vini italiani di buona qualità ed acidità. Si coinvolgono le trattorie ed i ristoranti ed a quelli che propongono il *Bacalà* alla Vicentina secondo la ricetta codificata viene assegnata la targa di "Ristorante Consigliato" con il logo della Confraternita che

svolge verifiche periodiche di controllo. Nel tempo si costruisce anche il “Gruppo Ristoratori” che attualmente raggruppa oltre 50 unità delle quali una decina fuori provincia ed alcune anche all'estero (Australia, Austria, Inghilterra, Lussemburgo, Norvegia) che sostiene l'attività della confraternita dal punto di vista enogastronomico. Ogni anno viene diffuso a migliaia di copie un dépliant aggiornato con l'itinerario dei ristoranti consigliati corredato dalla ricetta e da interessanti notizie. Itinerario che è stato a suo tempo stampato e diffuso anche dal TCI e dal Consorzio Vicenza E'. L'11 Novembre, San Martino, è stato eletto “Giornata del *Bacalà* alla Vicentina” con iniziative promozionali ed offerta del piatto a prezzo ridotto in tutti i ristoranti aderenti.

Si organizza ogni anno da parte della Pro Loco di Sandrigo la FESTA DEL BACALA', nella quale convergono migliaia di persone provenienti da tutta Italia e dall'estero, nell'ultima domenica di settembre con la spettacolare cerimonia delle investiture nella quale vengono investiti dal Priore i nuovi confratelli effettivi ed onorari della Confraternita. Da qualche anno la festa è preceduta dal un Gran Galà enogastronomico di alto livello molto partecipato ed apprezzato che ha ricordato gli anniversari e gli eventi salienti della Confraternita come il riconoscimento del *Bacalà* alla Vicentina tra i “cinque alimenti della tradizione italiana” nel circuito EuroFIR (European Food Information Resource) finanziato dall'Unione Europea, la Via Querinissima in occasione del viaggio che la Confraternita ha ripercorso sulle orme del nobile navigatore e mercante veneziano Pietro Querini alla scoperta dello stoccafisso nel 1431-1432, la partecipazione ad Expo 2015 con la Regione del Veneto ma anche importanti anniversari nazionali come il 150° dell'Unità d'Italia ed il 100° della grande guerra mondiale 1915-1918⁷⁷.

Si costituiscono i *Bacalà* Club che dal 2004 raggruppano gli appassionati del piatto tipico vicentino e svolgono attività enogastronomica, turistico-culturale, di socializzazione e di supporto alla Confraternita. Si instaurano rapporti con le altre confraternite italiane e straniere direttamente ed attraverso l'adesione alla Federazione Italiana Confraternite Enogastronomiche (Fice) ed al Comitato Europeo delle Confraternite Enogastronomiche (Ceuco) con particolare riferimento

⁷⁷ L. RIGHI. (2017) Commemorazione per il 30° anniversario di fondazione della confraternita del bacalà alla vicentina Sandrigo (VI)

a quelle che si interessano di *Bacalà* e stoccafisso anche nella prospettiva di creare la “STRADA ITALIANA DEL BACCALA”.

3.4 La dogale

Se il *Bacalà* alla vicentina è l’emblema della tradizione culinaria di Vicenza, il Baccalà Mantecato rappresenta Venezia per quanto riguarda la tradizione gastronomica di questo pesce. Il Baccalà mantecato è tutelato dalla *Dogale Confraternita del baccalà mantecato*. La Confraternita del Baccalà Mantecato è nata nel 2001, quando è stata presentata al pubblico in occasione di una solenne cerimonia alla Scuola Grande San Giovanni Evangelista (Venezia). È stata rifondata nel 2003 con una più precisa struttura organizzativa. La Confraternita è formata da tutti gli associati che hanno volontà e piacere di aderire ed è governata da un Consiglio dei Dieci o Consiglio dei Savi⁷⁸ dal nome dei loro componenti, presieduto da un Doge. Per legare il mondo degli appassionati del baccalà mantecato al mondo di chi lo propone, la Confraternita assegna il titolo di Ristorante Raccomandato a tutti i ristoranti che, accettando il disciplinare della Confraternita, ne rispecchia la tradizionale preparazione del mantecato.

3.5 Diffusione in Italia

Attualmente si possono solamente formulare delle ipotesi riguardo la diffusione dello stoccafisso lungo la penisola in quanto al momento le fonti storiche sono assai frammentate, si suppone che con l’arrivo dei Normanni intorno all’ anno 1000 nel centro e sud Italia e protrattosi per settecento anni fino al 1860 abbiano portato con sé assieme alle loro leggi, le loro usanze, le loro abitudini sociali anche e soprattutto quelle alimentari (compreso lo stoccafisso).

Se in Veneto lo stoccafisso conserva in sé molto della cultura originaria Vichinga nel centro e sud Italia invece abbraccia i profumi ed i colori del Mediterraneo si

⁷⁸ Il Collegio dei Savi o Eccellentissimo Collegio, più semplicemente, Collegio era un organo della Repubblica di Venezia. Uno tra i più antichi organi costituzionali dello Stato veneziano, fu istituito nel 1380 per limitare i poteri del doge e costituiva in pratica il consiglio dei ministri della Repubblica.

I suoi membri erano chiamati Savi, cioè saggi, e si componeva inizialmente di soli sei membri, nominati in misura di uno per ciascun sestiere della Venezia

colora di rosso grazie all' uso del pomodoro (Napoli fu probabilmente il primo porto italiano ad adottare il pomodoro nell' alimentazione anche per farne sughi almeno dal 1692), il pomodoro arrivava a Napoli da Cadice unico porto autorizzato da re di spagna per far sbarcare le merci del nuovo mondo e da qui esse venivano portate nelle terre italiane facenti parti il Regno di Spagna, sempre tramite le Navi spagnole arriva lo stoccafisso come testimonia il cuoco Amedeo Scappi che lo vide arrivare in tal maniera nei porti Romani nel 1500⁷⁹. Successivamente al baccalà in “Rosso” vennero aggiunte pure le patate e da questo magico incontro si vennero a creare le miriadi di varianti che oggi abbiamo nel territorio italiano partendo dallo stoccafisso alla livornese passando per quello di Ragusa (Dubrovnik) fino al piscistocco messinese e allo stocco calabrese, tornando ai giorni nostri l' insieme delle tradizioni e della storia dei porti dove lo stoccafisso è andato a sbarcare, come per il Veneto ha portato alla crescita di numerose associazione di tutela, un associazionismo gastronomico che fondamentalemente racchiude tutte le principali varianti dello stoccafisso “mediterraneo” legati tra loro idealmente da un percorso denominato “Via Italiana dello stoccafisso” tra i promotori di questo percorso di condivisione e scambio c'è Accademia della stoccafisso all' anconitana e l' accademia dello stoccafisso di Calabria.



Figura 11 Rotte Commerciali Europee stoccafisso dal VIII al XVIII secolo

⁷⁹ O. Fabris (2021) la Via Italiana dello stoccafisso, Edizioni Lyrics Cittanova (RC) pp. 42-51.

Conclusione

Abbiamo visto come lo stoccafisso attraverso il peregrinare dei popoli dal nord della Norvegia sia giunto in Italia, in esso possiamo vedere riflessi di società lontane temporalmente da noi e ci fa comprendere l'indissolubile legame che si crea tra uomo e cibo. Giunto in un'epoca dove le differenze tra ricchi e poveri erano tali da pregiudicare la vita e la morte di interi popoli è riuscito parzialmente a colmare tali differenze, la figura dello stoccafisso nella società veneziana medievale e rinascimentale potrebbe essere interpretabile come un simbolo di equità sociale riuscendo a soddisfare i palati di ogni ceto, questo è stato possibile grazie e soprattutto al potere e alla grandissima influenza della Chiesa Cattolica la quale ha avuto il merito di renderlo accessibile e consumabile per tutti. Assieme allo stoccafisso siamo arrivati ai giorni di oggi un'epoca di opulenza e benessere dove la necessità di doversi procacciare il cibo non sono più prioritarie, con l'abbondanza ed il surplus alimentari la nostra società è profondamente cambiata e con essa anche il rapporto che abbiamo con il cibo quindi anche con lo stoccafisso.

Nonostante questi cambiamenti, lo stoccafisso e le ricette con cui lo si può degustare è ancora presente, anche se con sfumature sociali diverse da quelle per cui esso è stato conosciuto, la domanda che possiamo porci è come esso sopravviverà alle prossime sfide che l'uomo moderno dovrà affrontare, se la tradizione e la storia che essa preserva potrà sopravvivere, oppure resterà con noi in altre forme gusti e sapori, sopraffatto dalla velocità del mondo moderno e dalla continua mescolanza di culture assai diverse e lontane tra loro, quel che sembra certo che lo stoccafisso non scomparirà e continuerà a scandire il tempo assieme al popolo che più l'ha amato il popolo veneto.

Indice delle figure e delle tabelle

<i>Figura 1 Isole Lofoten (www.tiscali.it)</i>	8
<i>Figura 4-2 pesce Parigi 1553</i>	20
<i>Figura 3 5 Savi della mercanzia, I serie</i>	28
<i>Figura 4 Arte e Mestieri museo Correr</i>	29
<i>Figura 5 Piantina Vicenza medievale</i>	31
<i>Figura 6 Il viaggio di Pietro Querini</i>	35
<i>Figura 7 cucina e medioevo</i>	39
<i>Figura 8 Particolare di un'opera di Jan Bruegel il vecchio del 1616 con figure che danzano sulle rive di un fiume e un venditore di pesce</i>	42
<i>Figura 9 Francobollo Bacalà alla vicentina</i>	49
<i>Figura 10 Confraternita del Bacalà alla vicentina: investitura</i>	50
<i>Figura 11 Rotte Commerciali Europee stoccafisso dal VIII al XVIII secolo</i>	53

Bibliografia

Bonanni, A., Sekine, K. & Feuer, H. (2020). Geographical indication and global agri-food <<development and democratization>> London/New-York: Routledge

Codato, D, (2018) *Arti e Mestieri a Venezia Centro Storico in epoca medievale e post medievale dall'analisi storico-iconografica allo scavo archeologico.*

Cinotto, S, (2006), *Il mondo nel piatto. Globalizzazione e cucine nazionali tra passato e presente*, «Quaderni Storici», XLI, 123, 3, Bologna, Il Mulino.

Cristofori, G. & De Ascanis, L. (1995). *Ieri e oggi il Baccalà*. Teramo: Ceris.

Cristofori, G. & De Ascanis, L. (2006). *Armonie di Baccalà*. Teramo: Ceris.

Cristofori, G. & De Ascanis, L. (2002). *Il baccalà, sapori di ieri, di oggi e di domani*. Teramo: Ceris.

De Filippo, E. (s.d.). *Baccalà*. Napoli: Edizioni Teatro.

Di Renzo, E. (2010), *Storia delle tradizioni popolari, Appunti*, Roma, Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Fabris, O. (2011). *I misteri del ragno. Documenti e ipotesi sulla storia del baccalà*. Vicenza: Biblioteca Internazionale “La Vigna”.

Keller, C. (2008) *Furs, Fish and Ivory – Medieval Norsemen at the Arctic Fringe*.

Meli, M. (1997). *La Saga di Egill*. Roma: Mondadori

Montanari, M. (2012). *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*. Roma: Laterza.

Montanari, M. (2006). *Il cibo come cultura*. Roma Laterza.

Montanari, M. (2016). *Mangiare da Cristiani. Diete, Digiuni, Banchetti. Storie di una cultura*. Milano: Rizzoli.

Omero, (2018). *Odissea*. A cura di Ciani, M. G. Venezia: Marsilio.

- Pluda, A. (2019). “Infelice e sventurata coca Querina”: I racconti originali del naufragio dei Veneziani nei mari del Nord. Roma: Viella.
- Parlato, A. (2007). Sua maestà il baccalà. Storia del «Pesce in salato che ci vien d’oltremari». Napoli: Colonnese
- Perotti, L (1860) Memoria sui luoghi pii e sulle confraternite laiche di Venezia.
- Querini, P., De Michele, N. & Cristofalo, F. (2007). Il naufragio della Querina: veneziani nel circolo polare artico. Roma: Nutrimenti.
- Rosset, G. (2014). Sapienza contadina e cultura del cibo nelle tradizioni venete. Vicenza: Editrice Veneta.
- Sandri, A. (2008). Baccalà. Il baccalà alla vicentina. Treviso: Terra Ferma Edizioni.
- Sandri, A. & Soletti, F. (2017). Il baccalà alla vicentina. Treviso: ZeL Edizioni.
- Tagliapietra, E. & Dal Borgo, M. (2019). Serenissimo baccalà. I Tagliapietra dalla Laguna alle Lofoten, andata e ritorno. Treviso: Biblioteca dei Leoni.
- Vinci, F. (2008). Omero nel Baltico. Le origini nordiche dell’Odissea e dell’Iliade. Palombi Editore: Roma.

Sitografia

<http://www.lastampa.it>

www.torrfiskfralofoten.no

www.treccani.it

www.baccalaallavicentina.it

www.lalberodellacarambola.com

www.codfromnorway.com

www.parchiletterari.com

www.tiscali.it

<https://www.querini.no/operaen>

Ringraziamenti

Volevo ringraziare in primis il prof .Gasparini Danilo che nonostante i miei vuoti è riuscito con pazienza e costanza ad indirizzarmi verso la giusta strada , ringrazio l' onorevole Luciano Righi che mi ha aperto la porte della confraternita mi ha donato dei libri fondamentali per la mia ricerca e mi contagiato con la sua passione per questo incredibile alimento senza di lui tutto questo non sarebbe stato possibile ringrazio la mia compagna Valentina che mi ha supportato e sopportato lungo tutto questo percorso a tratti veramente difficile, ringrazio chi mi ha voluto male senza di voi non sarei qua .