

LA CENA DI MAGRO DELLA VIGILIA DI NATALE NELL'ARCO ADRIATICO DA VENEZIA A RAGUSA: BRICIOLE DI STORIA E TRADIZIONI COMUNI SU UNA TAVOLA IMBANDITA

Giuli Fabricio e Giuliano Orel

In questa occasione sono poche le tavole su cui non compare il baccalà. “In bianco” o “in rosso”, ridotto a crema, a scaglie o a tocchetti, a seconda della zona, servito come antipasto, come primo piatto con posutice o come secondo piatto arricchito di patate, il pesce nordico è il perno della cena della vigilia.

La prima cosa che unisce tutte queste tavole è un comune errore: si parla di baccalà, ma la materia prima di partenza è in effetti lo stoccafisso (dall'olandese *stockvisch*, pesce bastone, o pesce seccato sui bastoni) e non *bacalao* spagnolo, derivato dalla stessa specie (*Gadus morhua*) posta sotto sale. E' nella prima forma in effetti che nel 1432 il veneziano Piero Querini lo vede posto a seccare a coppie legate per la coda in quantità enormi, su delle incastellature di bastoni nelle isole Lofoten, dove aveva fatto naufragio. Da buon commerciante intuisce subito l'importanza di quel prodotto liofilizzato naturalmente e praticamente inattaccabile da muffe o insetti e perciò trasportabile in lunghi viaggi verso i mercati di consumo o facilmente conservabile ed utilizzabile come rancio sulle navi della Serenissima. Il destino dei rapporti tra gli adriatici ed il baccalà (stoccafisso) viene poi definitivamente sancito da Olaf Manson, cardinale svedese che, nella foga moralizzatrice del Concilio di Trento (1561), lo propone quale cibo adatto ai circa 160 giorni di frugalità codificati dallo storico consesso della controriforma cattolica romana (i quaranta giorni della Quaresima, le quattro sacre Tempora, le Rogazioni maggiori e minori, le vigilie...).

Olaf fa così un grosso regalo al suo paese, grande esportatore delle produzioni del Baltico, ed a tutto il Mediterraneo, in particolare all'Adriatico che ha in Venezia il posto d'arrivo dello stoccafisso, ...pardon, baccalà.

Un antipasto di baccalà in bianco, qualora non gustato con parsimonia, sazierebbe un po' troppo, precludendo perciò i pur frugali piaceri della cena di vigilia; sarà quindi meglio aprire il pasto con un piatto di "sardoni soto sal", disliscati e puliti per bene, nonché lasciati per qualche ora in bagno di acqua e aceto, vino, oppure latte. Così ingentiliti, i sardoni andranno conditi con olio, aceto, cipolla e capperi. Non si dica che i capperi sono un'acquisizione recente di origine meridionale: mi risulta che a Zara venivano usati proprio nel modo illustrato e sui muraglioni esposti a Sud del Duomo di Pirano crescevano (e crescono probabilmente ancora) e venivano raccolti e conservati sotto sale, proprio per la preparazione del burro d'alici. Come si è detto il baccalà può comparire tra i primi da vigilia sia in bianco (Carnizza), sia in rosso (Abbazia), come piatto a sé oppure come condimento per "Posutice" o "Maccheroni".

Il secondo piatto

L'usanza di mangiare sogliette o passerini fritti come secondo piatto ha una spiegazione molto semplice. Ai primi freddi di novembre o dicembre, sogliole e passere lasciano le acque costiere, lagunari ed estuariali della costa occidentale dell'Alto Adriatico e si portano sopracorrente sulla costa orientale per riprodursi. Le femmine mature, gonfie di uova, hanno una massa muscolare ridotta e quindi, a parte per coloro che apprezzano le uova o ne fanno addirittura delle bottarghe, a tavola hanno una scarsa resa. Ciò non accade per le femmine immature ed i maschi che vengono fritti ed accompagnati con le "verze in tecia", la più certa tra le poche verdure di stagione. Le verze vengono cotte assieme a patate che hanno la funzione di ammorbidirle.

E come dessert

Il "paradisetto" è un dolce poco noto della tradizione natalizia della costa orientale dell'Adriatico, ma viene ancora preparato quantomeno da Pola a Zara; più che un paradiso appare come una sezione a mezzo tondo della volta celeste, illuminata dalla luna e percorsa da stelle cadenti.

Auguri a tutti.

Le ricette

Sardoni sotto sal
(Tutta la costa adriatica)

Pulire i sardoni con uno straccetto appena appena umido o con carta da cucina, ricavandone dei filetti; porre i filetti in acqua ed aceto, vino

bianco, o rosso un po' acidulo, o latte in modo da far perder loro il sale in eccesso. Lavarli, asciugarli e servirli conditi con olio extravergine d'oliva, cipolle dolci tagliate a rotelle fini, poco aceto e capperi ben lavati dal sale o dall'aceto di conservazione. I filetti possono essere usati anche per ottenere un burro d'alici con capperi da spalmare su crostini caldi.

Baccalà in rosso con maccheroni

(Abbazia e Quarnero)

Per i maccheroni: 3 uova, 400 g di farina, sale, olio.

Impastare il tutto ottenendo una sfoglia sottile da cui ricavare dei quadrati da bollire in acqua con sale ed un po' d'olio. Scolare bene al dente prima di unire al baccalà.

Per il baccalà: 1 Kg di baccalà già pestato e bagnato, olio, aglio, cipolla, 5 acciughe, 1 cucchiaino di conserva di pomodoro, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 cucchiaino di parmigiano grattugiato.

Tagliare il baccalà a pezzi non troppo piccoli e conservare un po' di pelle tagliata a listelle molto fini.

Mettere in casseruola a freddo l'olio, la cipolla tritata e l'aglio; far insaporire ed aggiungere le acciughe ben tritate, un po' di conserva ed acqua. Cuocere a fuoco lento. A fine cottura far evaporare il vino, unire il parmigiano, cuocere ancora qualche minuto, aggiungere i maccheroni e, dopo aver mescolato adeguatamente, servire.

Sfoiette e/o passerini fritti

(I passerini vengono utilizzati prevalentemente nel Golfo di Trieste, le sfoiette lungo tutta la costa istriana occidentale e più a Sud).

Raschiare bene (soprattutto le sogliette) ed sviscerare i pesci. Passarli nella farina bianca e friggere in olio gentile (non troppo saporito) ben caldo. Spolverare di sale fino e servire.

Verze e patate in tecia

(Tutta la costa da Cherso al Carso ed oltre).

Bollire una verza e quattro patate sbucciate. A cottura avvenuta tagliuzzare finemente la verza e, a pezzi un po' più grossi, le patate. Far rosolare un aglio schiacciato in olio d'oliva, aggiungere le verze e le patate, salare e far cuocere rimestando fino a quando le verze non siano diventate quasi purea e le patate risultino ulteriormente sbriciolate.

Prima di togliere dal fuoco aggiungere pepe nero macinato e dar due o tre ultime rimestate.

Paradisetto

Tutta la costa, ma con più frequenza da Pola a Zara).

4 uova, 4 cucchiaini di zucchero, 4 cucchiaini di farina, tre quarti di latte, zucchero caramellato.

Mescolare i quattro rossi d'uovo con lo zucchero, la farina ed il latte e mettere a fuoco lento fino ad ottenere una crema pasticcera non troppo densa. Battere le chiare a neve e tuffarne rapidamente delle cucchiainate in acqua bollente. Distribuire 2 o 3 palle di neve così ottenute in piatti contenenti uno strato di crema pasticcera.

Guarnire con filamenti di zucchero caramellato.

Dicembre 2002