



*Lo Specchio*

## *CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI*



*" Evoluzione dell'Uomo attraverso i secoli "*  
*Opera realizzata da [Manuela Pamelin](#)*  
*nell'ambito di TournItalia - Aprile 2015*  
*Premio della giuria del concorso artistico*

**Giugno 2015 - N° 208**

# IL BACCALÀ

*Testo redatto e letto da Serafim Morazzo Lima, socio del club, in occasione della riunione dello scorso 1° aprile 2015*

Anche se il 1° aprile, come vuole la tradizione, è il giorno in cui si possono fare scherzi, o almeno attaccare alle spalle di chiunque un foglietto a forma di pesce sul quale è scritto "Pesce d'aprile", io ho preferito parlarvi di un vero pesce! E' stato Jean-Pierre Corongiu che mi ha assegnato questo compito mentre lui sta passeggiando con i suoi studenti in gita a Firenze. Questo è piuttosto uno scherzo!

Il nostro presidente Dominique ha citato a lungo nel bollettino 206 di aprile la storia degli scherzi del 1° aprile. Io, invece, vi parlerò del **Gadus Morhua** molto apprezzato in Portogallo e in Italia.

## Cos'è il gadus morhua

Certi diranno che non lo conoscono! Eppure sì, sono sicuro che lo conoscete tutti, il **merluzzo**.

È un pesce dei mari molti freddi, di una lunghezza fino al metro e mezzo e che pesa fino a 50 kg.

Quando viene pescato e tirato fuori dalle acque fredde dell'oceano è subito pulito e in base al regime di trattamento può prendere due nomi diversi:

- Se viene subito messo in barile e

coperto di sale è chiamato **bacçalà**. Il sale serve per tirar fuori dalle sue cellule l'acqua, quindi per essiccarlo, allo scopo di conservarlo a lungo. Il bacçalà è insomma il merluzzo pulito, deliscato, salato e imbarilato.

- Se invece dopo la pesca il merluzzo viene lasciato a essiccare all'aria fredda, diventa **stoccafisso** (da stock = legno e fish = pesce). Alias bastone di legno che tale appare per la sua durezza.



## Distribuzione e habitat

È un pesce tipico dell'Oceano Atlantico settentrionale, della parte occidentale nella zona compresa tra la Groenlandia fino alla Carolina del Nord, e della parte orientale (Mare di Norvegia fino all'Islanda, Mare del Nord, Mare di Barents). Nel Mediterraneo non esiste. A volte viene chiamato merluzzo il nasello (*Merluccius merluccius*) e questo può generare confusioni.

Però, il territorio più ricco di merluzzi è il cosiddetto "Grand Bank": una piattaforma continentale di ben 3500 kmq situata nell'Atlantico settentrionale, al largo di Terranova e delle coste del Labrador. In quelle acque poco profonde la tiepida corrente del golfo s'incontra con l'acqua fredda del Labrador creando un ambiente marino favorevole ad alcune specie di pesci di cui i merluzzi sono ghiotti.



## Storia

Il merluzzo ha avuto un ruolo molto importante nella storia della civiltà europea occidentale. Infatti, grazie alla pesca di questo pesce, i portoghesi hanno imparato a navigare e sono diventati i grandi navigatori del XV e del XVI secolo, epoca delle scoperte e delle conquiste. Per nutrire gli equipaggi che partivano per molto tempo, erano necessarie derrate alimentari di lunga conservazione. Così è diventato il bacçalà la dieta di base durante i lunghi viaggi.

I migliori testimonials del merluzzo sono i Vichinghi, i grandi navigatori provenienti dal nord della Norvegia. Dalle loro parti, al largo delle isole Lofoten, di merluzzi ce n'erano a iosa: dal IX secolo i Vichinghi li pescavano e li facevano essiccare all'aria aperta. Ne veniva fuori un

alimento perfetto per le loro esigenze: lo **stoccafisso**. Nutriente, leggero (poca acqua, poco peso) di lunga conservazione (perché disidratato). Per i loro interminabili viaggi per mare, verso la Groenlandia, l'America, non c'era di meglio. Un bel giorno però i Vichinghi persero il monopolio della pesca del merluzzo, per colpa delle balene. Le popolazioni basche del Golfo di Guascogna (tra la Spagna settentrionale e la Francia) davano loro la caccia, e in effetti le cacciarono da lì: scappando verso nord, con i baschi alle calcagna, ben decisi a non perdersi quelle montagne di risorse alimentari, le balene li portarono nell'Atlantico settentrionale, fin nel mezzo dei *Grand Banks*, dei banchi di merluzzo



così fitti, che per catturarli bastava affondarci dentro le mani. Una volta scoperti questi giacimenti di merluzzo, i baschi ci tornavano tutte le volte: ma per conservarlo, invece di esporlo all'aria (che in Spagna è meno fredda che in Norvegia!) all'uso dei Vichinghi, lo mettevano sotto sale: abitudine che avevano preso con le balene. **Nasceva così il baccalà!** I Vichinghi impararono dai baschi questo nuovo sistema di conservazione del merluzzo, e ne estesero l'impiego: oltre che come cibo, sulle loro navi il baccalà fungeva anche da barometro. Dopo averlo messo sotto sale, lo appendevano a bordo con delle corde. Quando il baccalà cominciava a gocciolare, voleva dire che era in arrivo una tempesta: la maggiore umidità dell'aria faceva infatti sciogliere il sale.



I Vichinghi portarono il baccalà in molte parti del mondo.

Esistono registri del XI secolo che parlano delle relazioni tra i portoghesi e i normanni (anche popoli vichinghi) stabiliti a nord della Francia e che andavano in Portogallo per acquistare il sale per il baccalà.

Ci sono anche costruzioni medievali ovali in stile vichingo presso i centri dove veniva ricavato il sale.

Grazie a questo commercio, i portoghesi hanno conosciuto il merluzzo e lo hanno apprezzato. Andarono fino a Terranova dove si stabilivano durante tutto il periodo della pesca.

Il segreto non poté essere nascosto a lungo. Anche i francesi, gli inglesi e gli olandesi cominciarono a pescarlo.

Ovviamente i conflitti cominciarono e nel 1510 il Portogallo e l'Inghilterra si allearono contro la Francia per controllare la pesca del merluzzo in Islanda. Nel 1532 scoppiò tra inglesi e tedeschi ciò che è stato chiamato la "Guerra del baccalà", e nel 1585 uno scontro armato tra inglesi e spagnoli.

Fonti

<http://quellidelmerluzzosassocorvaro.jimdo.com/origini-e-storia-del-baccal%C3%A0/>

[http://it.wikipedia.org/wiki/Gadus\\_morhua](http://it.wikipedia.org/wiki/Gadus_morhua)

<http://pt.wikipedia.org/wiki/Bacalhau>

## In Italia

Il baccalà è da tempo uno dei piatti tipici di Venezia ma questo pesce non è originario della laguna né dei mari italiani. Il baccalà veneziano infatti non è il merluzzo salato ma lo stoccafisso, un **merluzzo artico di origine norvegese conservato attraverso l'essiccazione con aria fredda**.

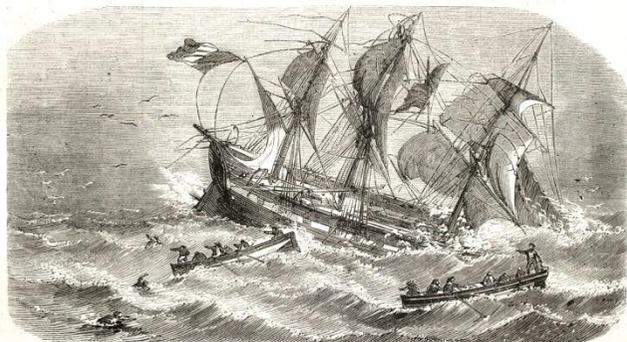
Per questo molti studiosi si sono interrogati sui motivi per cui lo stoccafisso, pur non essendo un pesce italiano, è entrato a giusto titolo a far parte della cucina tradizionale veneziana.

Esistono diverse storie che raccontano del modo con cui lo stoccafisso è arrivato sino a Venezia, alcune delle quali assumono i caratteri della leggenda.

Una di queste è raccontata nel volume *Nel segno del baccalà* redatto da Flavio Birri e Carla Coco. Il racconto ha come protagonista **Pietro Querini, un mercante veneziano del '400**.

Mentre era sulla rotta per le Fiandre, nel Mar del Nord, la nave di Pietro Querini fu investita in una violenta tempesta che fece

nafragare la nave e disperderne completamente il carico. L'equipaggio, però, riuscì fortunatamente a salvarsi grazie alle scialuppe



di salvataggio e, dopo giorni in mare aperto, poté toccare terra, raggiungendo l'isola di **Roest**, nell'arcipelago delle Lofoten.

Sull'isola i naufraghi veneziani incontrarono i pescatori locali, con cui s'ingegnarono a comunicare parlando

germanico, francese e latino. Essi narrarono le loro disavventure e trovarono ospitalità presso i generosi pescatori per tre mesi.

Ben presto l'equipaggio assunse le abitudini dei pescatori del luogo scoprendo uno strano pesce molto pescato da quelle parti, detto *stocfisi*, *pesce di poca umidità duro come legno* che per essere mangiato doveva essere battuto.

Nel 1432 Querini, tornato a Venezia, narrò ai suoi concittadini delle sue

avventure nei paesi scandinavi. I racconti di viaggio erano all'epoca molto apprezzati poiché gli usi dei popoli lontani potevano fornire nuove idee per la vita quotidiana o per il commercio.

Querini raccontò anche degli usi alimentari degli scandinavi e, appunto, dello stoccafisso, un pesce già conosciuto da quasi un



secolo a Parigi e a Londra perché **poteva essere conservato a lungo**.

A quei tempi, in cui conservare a lungo il cibo era difficile, il valore dello stoccafisso era elevatissimo. Grazie a ciò, gli abitanti delle Isole Rosten potevano esportare questo pesce in molti Paesi, procurandosi in cambio denaro e mercanzie.

I veneziani, perciò, non si lasciarono scappare l'occasione e, da grandi

mercanti che erano, iniziarono ad importare e commercializzare lo stoccafisso.

Il termine "stoccafisso" deriva dall'olandese *stokvisch* (*stock* = bastone e *visch* = pesce), ovvero pesce essiccato sul bastone. **Assai più incerta è invece l'origine del termine "baccalà" che in Veneto e Friuli è sinonimo di stoccafisso, ovvero merluzzo essiccato, mentre nel resto dell'Italia significa merluzzo salato.**

### Ma allora perché si chiama Baccalà?

Baccalà deriva dallo spagnolo *bacalao* usato per la prima volta nei primi anni del '500.

Alcuni pensano che derivi dall'antico olandese *kabeljauw* oppure che abbia origine dall'etimo romano *cabilh*, capo, testa, ovvero pesce testuto. Altri ancora lo riferiscono al latino *baculus* e cioè bastone. Insomma l'origine del termine baccalà resta misteriosa.

Molti gli storici e i documenti antichi che aggiungono dettagli sull'origine e la storia del baccalà divenuto da cibo dei poveri a prelibatezza gourmet servita nei migliori ristoranti italiani e al centro dei piatti dei migliori chef!

Oggi lo stoccafisso è nel menù del Vecio Fritolin grazie alla gustosa e delicata ricetta del baccalà mantecato alla veneziana dello Chef Zennaro, che è stata anche presentata al *Milano Food & Wine Festival*, un importante evento sull'enogastronomia.



Fonti:

<http://veciofritolin.it/piatti-tipici-veneziani/stoccafisso-o-baccala-di-veneziana-origini-e-curiosita/>

Serafim Morazzo Lima - 1° aprile 2015

## Ricetta di famiglia del baccalà

### Ingredienti

- +/- 800 grammi di filetto di baccalà (o una pala di baccalà Sant'Andrea, spesso circa 4 centimetri)
- 4 cipolle medie
- 150 grammi di olive nere essiccate all'olio
- pepe quanto serve
- un bicchiere di vino bianco (o un cucchiaio d'aceto di vino bianco)
- una foglia d'alloro, un po' di timo e basilico
- un limone



Tre giorni prima: tagliare il filetto a pezzi (+/- due pezzi a persona); mettere in una pentola i pezzi di baccalà e coprire d'acqua per tre giorni; cambiare l'acqua ogni 24 ore (ma dipende dalla salatura del baccalà - bisogna assaggiare un pezzetto per sapere se è buono di sale)

### La ricetta

Infarinare i pezzi di baccalà, farli soffriggere in una padella con un po' d'olio d'oliva sui due lati e tenerli da parte quando sono appena arrostiti. Tagliare le cipolle in fette grossolane e buttarle in una pentola (preferibilmente in ghisa o in creta) con olio d'oliva; farle cuocere a fuoco lento senza farle rosolare. Quando le cipolle sono pronte, buttare le olive e il baccalà. Coprire quanto appena



d'acqua e versare il bicchiere di vino. Condire con il pepe (sale se c'è bisogno), l'alloro, il timo e il basilico.

Cuocere per circa mezz'ora.

Mescolare ogni tanto DELICATAMENTE !!!!! per non rompere i pezzi di baccalà.

Dopo cottura (quanto l'acqua si è ritirata in una buona salsa), servire con patate a vostro gusto (crocchette, in camicia, rosolate) e con un quarto di limone per guarnire il piatto.

Buon appetito!

**Antonino Mazzarisi**

Per prolungare i temi riguardante la nutrizione, il mangiar bene e l'uso delle risorse naturali in modo sostenibile, "Dimmi cosa mangi, ti dirò chi sei!" sarà l'argomento della riunione di mercoledì 3 giugno 2015, ultima di questo ciclo.

Ma prima di scambiare le nostre esperienze culinarie o di bon vivant, si svolgerà l'Assemblea generale del club nel corso della quale faremo il bilancio della stagione appena trascorsa ed eleggeremo il comitato direttivo per il nuovo ciclo 2015-2016.

**Importante:** chi intende far parte del comitato l'anno prossimo è pregato di manifestarsi nel corso della prossima riunione.

Qualsiasi suggerimento per un miglior funzionamento del nostro circolo sarà ben accolto.

## La volta scorsa

### Viaggio nell'universo delle api

Uomo e ape, una coppia alla quale si pensa poco ma senza la quale il primo sarebbe scomparso dal pianeta... Nelle rappresentazioni comuni, l'ape è l'insetto per eccellenza che ci dà fastidio, guastando le cene all'aperto, infiltrandosi nelle case, creando panico per chi ha paura di essere punto. Dal lato positivo, ci offre il miele usato a lungo come zucchero naturale.



Ma non tutti sanno che l'ape ha un ruolo importantissimo per la trasmissione della vita vegetale, e dunque per la vita in tutti i sensi. Senza di essa, pochissimi fiori sarebbero pollinizzati e si fermerebbe il ciclo della riproduzione. Con le conseguenze drammatiche che si possono immaginare.



Questo ciclo della perpetuazione della vita avviene in modo straordinario. **Pierre Buyse**, apicoltore da decine di anni, ci ha descritto, con la complicità di **Linda** - sua moglie, socia del club - e con profusione

d'informazioni il modo efficientissimo con cui le api si organizzano per raccogliere il polline, per trasformarlo in miele e nutrire la regina.

Le api sono capaci di scegliersi a vicenda per svolgere i ruoli rispettivi, di comunicare tra di loro ogni informazione utile, di costruire un abitato che tuttora fa meravigliare gli ingegneri, di allontanarsi del nucleo iniziale per crearne un nuovo... Una società specializzata, gerarchizzata e capace da sé di adattarsi ai propri bisogni...



Purtroppo in questi ultimi anni, gli scienziati e gli apicoltori sono preoccupati dal tasso altissimo di mortalità e di sparizione delle api, soprattutto nei Paesi con un'agricoltura intensiva che ricorre in modo massiccio ai pesticidi. L'industria agro-alimentare sta frenando ogni iniziativa per affrontare in modo serio il problema. Avremo domani un mondo senza api ?

### G. Corongiu



# TournItalia 2015

## Manuela Pamelin, vincitrice del premio della giuria del concorso artistico

Nata a Trento in Trentino, a due passi delle Dolomiti, **Manuela Pamelin** è appassionata d'arte sin da giovane. Appena arrivata in Belgio all'età di 22 anni, continua la formazione artistica con corsi d'incisione all'Accademia delle Belle Arti di Tournai.



Lì le sono insegnate varie tecniche d'incisione su rame o zinco: la tecnica di **punta secca**, la tecnica della **vernice molle**, la tecnica dell'**acquatinta** e la tecnica dell'**acquaforte**.

L'opera di Manuela realizzata espressamente per il concorso artistico di **TournItalia**, il cui tema era il Rinascimento, è costituita nella parte centrale dalla riproduzione dell'**Uomo Vitruviano** di **Leonardo da Vinci**, che rende l'idea di movimento circolare lasciando particelle colorate nell'Universo che sembrano integrarsi parzialmente nelle quattro incisioni.

Almeno tre tecniche d'incisione vengono utilizzate per la realizzazione dell'opera: acquaforte, vernice molle e punta secca.

A prender parte alla competizione sono state

19 opere di varia natura (quadri, foto, sculture...). A ottenere il **premio della giuria** del concorso artistico organizzato ad aprile nell'ambito di

**TournItalia 2015** è stato questo misto d'incisioni che potrebbe intitolarsi "**Evoluzione dell'uomo attraverso i secoli**".

Il **premio del pubblico** è stato invece assegnato a **Rebecca Delneste**.

Iscritta al club da febbraio 2013, Manuela aveva già presentato alcune sue opere all'esposizione artistica della prima edizione di **TournItalia** di aprile 2013.

Per chi non lo sapesse, oltre a **TournItalia**, Manuela ha esposto in tanti vernissage e mostre in Belgio francofono e fiammingo, in Francia, in Spagna, in Italia, e opere sue si trovano tra le altre al Museo d'Arte d'Orchies, di Mouscron, all'Università di Liegi e anche negli Stati Uniti.

Nel corso del prossimo ciclo, verrà Manuela a spiegarci le diverse tecniche d'incisione che ha utilizzato per realizzare l'opera vincitrice del primo premio.

Complimenti, Manuela! Aspettiamo tutti con tanto interesse l'esposto che stai per fare al club riguardante queste varie tecniche.

**Dominique Dogot**



## Attività già prevista Per il prossimo ciclo 2015-2016

**Domenica 20 settembre 2015** - Visita guidata dell'**Abbazia di Maredsous** e incontro con **Antonio Lampecco**, artista nel campo della ceramica.

Programma in linea di massima :

- ✓ Ore 8:30: partenza da Tournai (Tournai-Denée: 125km)
- ✓ Ore 11:00: visita guidata dell'**Abbazia di Maredsous**.
- ✓ Ore 12:30: pranzo all'Albergo di Maredsous (Centre d'accueil Saint-Joseph)
- ✓ Ore 15:00: a Maredret, visita dell'**atelier Ceramiche Lampecco** con dimostrazione e incontro con l'artista.
- ✓ Spese: abbazia → **75,00 eur** per il gruppo + pranzo (**alla carta**) + Atelier Lampecco (**gratis**) + viaggio in macchina (spesa da condividere con l'autista)
- ✓ Finora **16 persone** sono iscritte alla gita.



**Mercoledì 7 ottobre 2015** - Riunione di ripresa

Ricordiamo che a richiesta della Direzione del Collège Notre-Dame, per motivi di sicurezza, la porta d'ingresso della scuola verrà chiusa durante le nostre riunioni. La porta rimarrà aperta dalle 19:30 alle 20:30. Per chi dovesse arrivare più tardi occorrerà suonare il campanello o telefonare a Dominique Dogot (0496 62 72 94) o a Gianpietro Corongiu (0498 28 33 26).

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese al **Collège Notre-Dame, Rue des Augustins, 30** a **Tournai** e cominciano **alle 19:30**.  
Dominique DOGOT ☎ 069/23.29.40 - Gianpietro CORONGIU ☎ 069/68.65.86  
Quota di **25,00 €**, valida per il prossimo ciclo 2015/2016, da versare tramite banca al n° di conto seguente : **BE51 1261 0020 9962** (Codice Bic CPHBBE75).  
Indirizzo del sito del club : <http://www.conversazione-italiana.be>