



**DIVENTA RESILIENTE!**

**PARTECIPA CON NOI  
E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

**Quote associative 2023**

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPITRRXXX



**Luigino Sciamanna**  
Wigwam Correspondent  
della Valle dell'Aso

## IL BACCALÀ DI SANT'ANTONIO TRADIZIONALE A MONTELPARO

*Il 20-21-22 gennaio, nella Comunità Locale Wigwam della Valle dell'Aso, la secolare tradizione del baccalà di Sant'Antonio Abate*

**Un legame che vede il baccalà, dopo una laboriosa procedura di preparazione di vari giorni da parte dei "festaroli", condito con olio, prezzemolo, aglio e pepe nero**

**T**ra i castelli della Valdaso c'è Montelparo (FM) un piccolo borgo posto a metà tra il mare e i monti sopra un'altura nell'entroterra fermo con un panorama senza fine, dal mare ai monti innevati.

In questo mese di gennaio la vita di Montelparo in soli 3 giorni il 20, 21 e 22 si

riempie di migliaia di persone grazie ad un ripetersi costante di una secolare tradizione legata ad un umile e laborioso piatto a base di baccalà, preparato in occasione della Festa di Sant'Antonio Abate.

Non solo una sagra, ma anche un legame tra le comunità agricole che attraverso una rievocazione storica rinnova la for-

te devozione al santo attraverso la processione per le vie del paese ed in ultimo nella benedizione degli animali giunti da ogni luogo.

La tradizione del baccalà a Montelparo si tramanda dal 1703, quando i Frati Agostiniani offrirono ai paesani piatti di baccalà come ricompensa per aver contribuito alla ricostruzione di una



### IL BACCALÀ

DI SANT'ANTONIO ABATE  
A MONTELPARO



**La Wigwam  
Local Community  
Valle dell'Aso - Italy**

parte di monastero crollata in seguito a scosse di terremoto. Oggi il paese, grazie al comitato organizzatore della manifestazione conserva gelosamente quella ricetta e la tramanda di generazione in generazione come legame con i padri agostiniani. Un legame che vede il baccalà, dopo una laboriosa procedura di preparazione di vari giorni da parte dei "festaroli", condito con olio, prezzemolo, aglio e pepe nero.

La quantità di baccalà servito durante la sagra è davvero impressionante; basti pensare che il pesce viene ordinato a quintali (15/16 circa) direttamente in Canada ed è della qualità più pregiata, il famoso "gaspè". La manifestazione è diventata talmente rinomata che per non correre



il rischio di rimanere senza è necessario prenotarsi.

La particolarità di questa sagra, che così si vuol chiamare, è che il baccalà di Sant'Antonio non si compra come in una qualsiasi altra sagra: prima bisogna acquistare "u

*coppu*" al bar del paese. Si tratta di un biglietto che equivale a una porzione, cioè 250 gr di pesce, uno sfilatino di pane da 200 gr circa e un litro di vino bianco ■

© Riproduzione riservata



**"U coppu", biglietto che equivale a una porzione, cioè 250 gr di pesce, uno sfilatino di pane da 200 gr circa e un litro di vino**





## 17 GENNAIO - S. ANTONIO ABATE

**S.** Antonio Abate è una delle figure del cristianesimo che si porta dietro, fino ai giorni nostri, una iconografia e una biografia in cui si mescolano elementi reali e immaginari, storia, leggenda, tradizioni arcaiche pagane e altre successive rivestite di simbologia cristiana.

Dopo la sua morte, S. Antonio è diventato famoso come protettore degli animali domestici della fattoria contadina, e per questo venerato in modo particolare da tutti i contadini, che ne tenevano una immagine sulla porta della stalla e del porcile. Immagine che ritraeva il santo con l'immancabile maialino accanto, oltre ad altri animali, con in mano una croce, spesso croce a T, o Tau, o con un bastone da pellegrino con un campanello appeso.

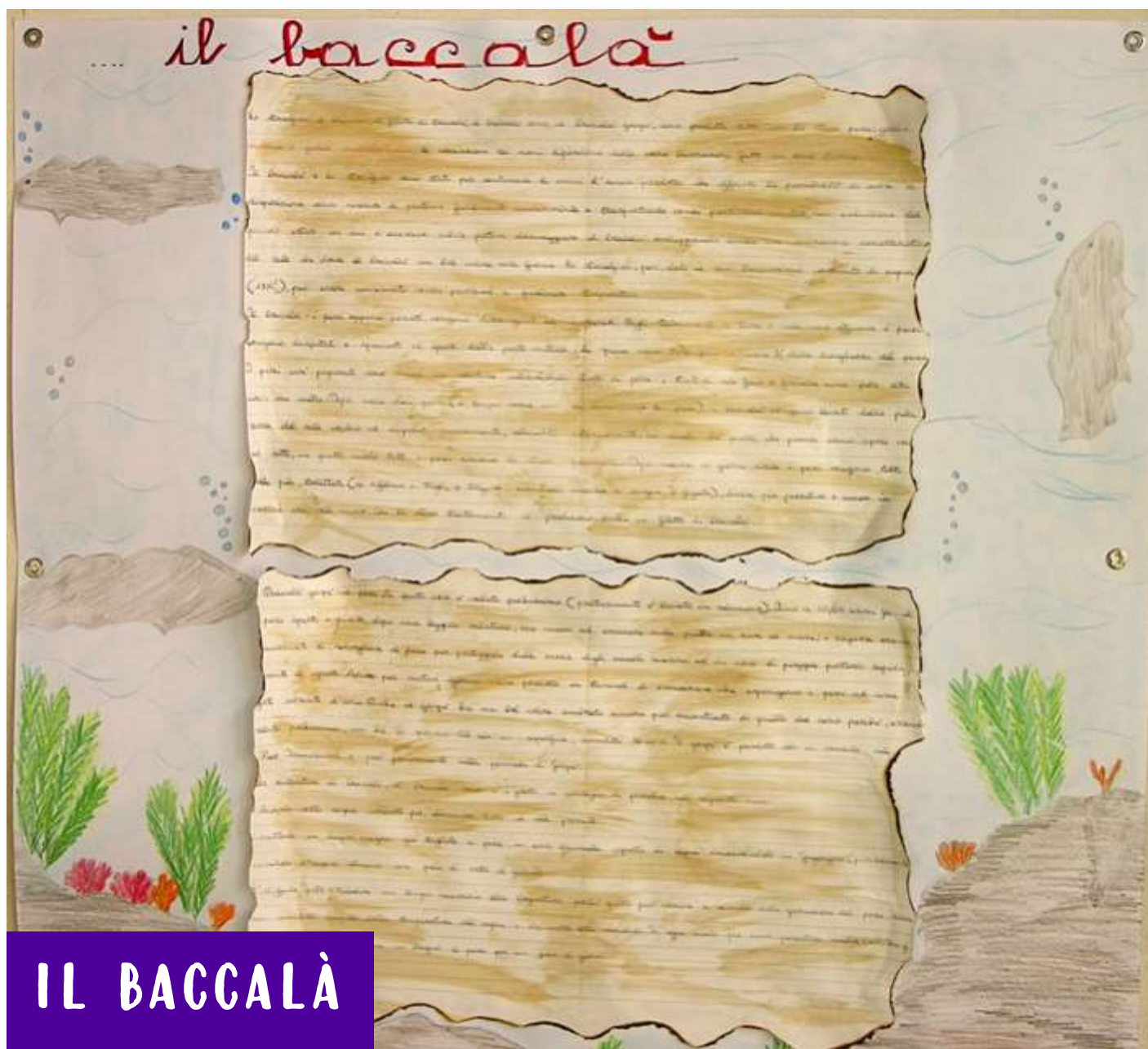
Da qui poi la sua protezione è stata rivendicata anche da tosatori, macellai, salumieri e altre categorie di artigiani che lavoravano parti del maiale. Ma veniva invocato anche da fucilieri, confettieri, fabbricanti di stoviglie, panierai (perché si racconta che intrecciasse cestini) e persino dai becchini (perché si racconta si sia occupato di dare assistenza e sepoltura cristiana ad un vecchio eremita come lui).

Considerato anche protettore dagli incendi, e quindi non mancava mai nei santini a lui dedicati anche l'immagine del fuoco. La sua protezione era pure invocata per guarire dall'herpes zoster, detto appunto, fuoco di S. Antonio. Altari dedicati a S. Antonio abate, dipinti o statue, ci sono in tutte le chiese. E' tradizione diffusa la benedizione di animali, portati sul sagrato della chiesa il giorno della festa di S. Antonio.



*Eccezionale foto storica di un Comitato Festeggiamenti "Baccalà di Sant'Antonio a Montelparo". Nella cucina del Cantinone si preparava la prelibata pietanza. Le persone che hanno fatto la storia di questa rievocazione: Santi, Antonio Lupi (nonno dell'attuale presidente Matteo Lupi), Giggio de Funà e tantissimi altri*





## IL BACCALÀ

**L**o stoccafisso, il baccalà, il filetto di baccalà secco, il baccalà gaspè, sono tutti prodotti con lo stesso pesce: *gadus morhua* o *gadus macrocephalus*, le variazioni dei nomi dipendono dalle varie lavorazioni fatte in zone diverse.

Il baccalà e lo stoccafisso sono stati per centinaia di anni l'unico "prodotto" che offriva la possibilità di avere a disposizione una riserva di proteine facilmente conservabili e trasportabili senza parti-

colari cautele, in esclusione del periodo estivo in cui l'eccessivo calore poteva danneggiare il baccalà sviluppando anche un micrococco caratteristico del sale, che dava al baccalà un bel colore rosa fucsia. Lo stoccafisso, però, dato il suo bassissimo contenuto di acqua (13%), può essere conservato senza problemi a qualsiasi temperatura.

**I pesci del baccalà appena pescati vengono dissanguati e macerati. Negli stabilimenti a terra o nelle navi officina, i**

**pesci vengono decapitati e spaccati e aperti dalle ventresche; la spina viene tolta fino a 3/4 della lunghezza del pesce. I pesci così preparati sono messi in salatura intercalando strati di pesce e strati di sale fino a fermare una pila alta circa un metro.**

Dopo circa dieci giorni (il tempo varia con la dimensione dei pesci), i baccalà vengono levati dalla pila, vengono scossi dal sale vecchio e poi impilati nuovamente, salandoli ulteriormente, in modo che

## Gadus Morhua



## Molva Molva



quelli che prima erano sopra vanno sotto; in questo modo tutti i pesci ricevono la stessa pressione. Dopo ancora 10 giorni circa, i pesci vengono tolti dalle pile, toelettati (si rifilano i tagli, si tolgono eventuali macchie di sangue o fegato), vengono divisi per pezzature e messi in cartoni con del sale nuovo. Con lo stesso trattamento si producono anche i filetti di baccalà.

Il Baccalà *gaspè* viene salato pochissimo (praticamente è lavato in salamoia). Fino a 50/60 fa il pesce aperto e pulito, dopo una leggera salatura, era messo ad essiccare sulle pietre in riva al mare; i ragazzi erano incaricati di sorvegliare il pesce per pro-

teggerlo dalla razzia degli uccelli marini, e in caso di pioggia dovevano portarlo rapidamente al coperto. Adesso per motivi igienici viene prodotto nei tunnel di essiccazione che espongono i pesci ad una forte corrente d'aria. Anche il *gaspè* ha un bel colore ambrato ancora più accentuato di quello del secco, perché, è salato pochissimo, un'umidità del 38/40%. Il *gaspè* è prodotto solo in Canada nella penisola di Gaspè.

Per reidratare il baccalà si consiglia di procedere nel seguente modo: bisogna lavarlo sotto acqua corrente per eliminare tutto il sale presente. Poi si mette a bagno, magari già tagliato a pezzi, in una ba-

cinella coperta di acqua conservandolo in frigo (possibilmente cambiate l'acqua almeno un paio di volte al giorno).

E' difficile poter stabilire un tempo necessario all'ammollo, perché questo può variare a seconda della grandezza del pesce, dalla sua umidità, dalla temperatura dell'acqua e da molte altre variabili. In ogni modo, per una pezzatura media, 400/700 gr di filetto, è sufficiente tenerlo a bagno per un paio di giorni ■

© Riproduzione riservata