

WIGWAM®

NEWS



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 BPPIITRRXXX



Gianni Storari
Wigwam Correspondent
dell'Est Veronese

**Comincia così
il commercio
del baccalà
dalle isole
Lofoten a
Venezia che lo
rivenderà a
tutta Europa
riempiendo i
negozi, le stive
delle navi dei
grandi
navigatori che
cercavano
nuove terre
dal '500 al
'700**



**La Wigwam
Local Community
Est Veronese - Italy**

PER I VENETI, QUESTO PESCE BASTONE, ERA TUTTO BACCALÀ

Baccalà o stoccafisso? Sempre di merluzzo si tratta ma lavorato in modo diverso. Vero è che anche lo stocco fosse chiamato baccalà

Il baccalà i veneziani lo conoscevano bene, sapevano che si trattava del merluzzo pescato dai marinai portoghesi al largo della loro terra, *bacallao*, ma l'aria è tiepida, anche d'inverno, bisognava lavorarlo subito, pulirlo bene, depo-

sitarlo nei barili fra generose manciate di sale, forse comperate da Venezia, per conservarlo, e consumarlo in breve giro di tempo.

Quello dei Vikingoni invece si conservava senza sale, troppo costoso per le loro

tasche e troppo lontano, bastava appenderlo all'aria fredda e frizzante del nord, che lo conservava e lo asciugava: finiva per essere leggero, sano, secco e duro come un bastone... ecco, appunto, un bastone, uno *stock*, ma era pesce, *fish*: uno

IL BACCALÀ

Inseguendo le navi veneziane
lungo le rotte atlantiche

2°
PARTE



Piero Querini torna a Venezia e riferisce al
Maggior Consiglio (disegno di Bianca Gecchele)



Le memorie di Piero Querini e i registri di bordo
sono conservati nella Biblioteca Apostolica Vaticana



Stele di granito, nell'isola di Røst, posta nel 1932 dalle autorità norvegesi per ricordare il viaggio di Piero Querini

stoccafisso!

Sono cose semplici, noi comunque abbiamo studiato; un nostro emissario è andato anni fa in viaggio alle Lofoten, era viaggio di piacere, ma lo ha fatto diventare di studio e lavoro: foto, documentazione, approfondimenti, così il baccalà è diventato uno dei nostri elementi di richiamo.

Noi siamo il Gruppo Culturale di Coalonga, da 35 anni, ogni anno, pubblichiamo un libro che concorre ad allungare nel tempo la serie de "I quaderni di Coalonga", raccolta di memorie, testimonianze,

storie, foto, documenti che illustrano le vicende di Coalonga, di San Bonifacio, dell'est Veronese.

Per chiudere la lunga parentesi, Coalonga è il nome tradizionale di una via di San Bonifacio che parte dalla chiesa e si perde nei campi, anzi, una volta si perdeva nei campi, ora raggiunge altri quartieri, altre vie, case.

Ma torniamo al nostro baccalà; bisognerebbe dire stoccafisso, ma oramai il nome entrato in tutte le teste della gente è baccalà. Le Vikingone, come racconta Piero Querini

nelle sue memorie, "li battono col roverso della mannara, che gli fa diventar sfilati come nervi, poi compengono butiro e specie per darli sapore: ed è grande e inestimabil mercanzia per quel mare d'Alemania".

Pare di vederle le donne di lassù, quando finalmente i mariti rientrano dalla pesca, con le braccia nerborutte che escono dalle maniche rimboccate: battono energicamente il pesce secco, lo mettono a bollire, glielo sbattono sul piatto al consorte e: "Magna e tasi!" Tutto qua.

Vuoi mettere le no-



versato nelle ciotole distribuite ai neri strappati dall'Africa e avviati ai mercati di Cuba e delle Antille da negrieri con pochi scrupoli.

In tutte le cose, anche le più belle e preziose, l'uomo è riuscito a scovare risvolti negativi. I Vikingoni però sono stati felici per quanto era capitato: le loro terre non erano più "fuori dal mondo", lassù al freddo, isolate, emarginate; sempre più rientravano nelle rotte atlantiche: visitate, frequentate, arricchite con il commercio di quel prodotto sconosciuto fino a poco tempo prima. Apprezzato anche, perché consentiva di soddisfare i palati più difficili nei periodi di Quaresima, nei venerdì e in tutti i periodi di astinenza dalla carne.

Una foto del 1932 mostra i giovani del posto ammirati dalla stele che ricorda i 500 anni dal viaggio di Piero Querini e dei suoi marinai che hanno vissuto un'avventura unica, drammatica ma esaltante

stre donne: lo accarezzavano quel prodotto nuovo, lo ammorbidivano, lo rivitalizzavano, tagliato a misura, infarinato, la cipolla, l'aglio, il burro, il tocco di vino bianco, le acciughe ovviamente, il formaggio grana, l'olio, il latte... una meraviglia! Così si fa! Gran donne le nostre donne!

Comincia così il commercio del baccalà dalle isole Lofoten a

Venezia che lo rivenderà a tutta Europa riempiendo i negozi, le stive delle navi dei grandi navigatori che cercavano nuove terre dal '500 al '700; se per caso non era stato conservato bene poteva essere proposto in viaggio agli emigranti che da tutti i paesi europei si spingevano in cerca di libertà verso il nord America tra il '700 e l'800 oppure, quello più scadente,

Potrà sembrare un fatto curioso ma il baccalà non ebbe inizialmente particolare successo a Venezia; ripensandoci però, che interesse aveva la donna di casa veneziana a comperare un tipo di pesce che comportava tanto lavoro attento e meticoloso per essere messo in tavola quando bastava allungare una mano, si fa per dire, e lo trovava bello, fresco, saporito. Di-



Invitante e morbido baccajà accompagnato da polenta calda appena versata e da altra a fette riscaldata sulla griglia; manca solo il vino, rigorosamente Vespaiolo di Breganze, ma all'occorrenza anche Durello di Roncà, oppure bianco di buona qualità; all'occorrenza, e seguendo le onde dei gusti e delle più moderne provocazioni, anche di altro colore. Non Coca Cola per favore!

verso era il discorso nell'entroterra, a Padova, Vicenza, Verona: il pesce fresco, con i mezzi di trasporto di allora e senza sistemi di refrigerazione, sarebbe arrivato fuori tempo massimo; si parla del pesce di mare ovviamente. Ecco dunque il ricorso a quello secco, duro e stopposo, che adeguatamente trattato sarebbe diventato un balsamo.

Al punto che era considerato piatto nazionale del Veneto. Non a caso, in fondo ai miei ricordi di bambino, c'è qualche titolo di giornale il quale annuncia che al termine di una trionfale opera



lirica in Arena gli amanti della bella musica di Verona caricavano in macchina la Renata Tebaldi o addirittura la Maria Callas per portarle a Vicenza ad assaggiare quel piatto unico, mitico, ineguagliabile, di livello pari alla qualità della loro esecuzione musicale ■

© Riproduzione riservata

CURIOSITÀ

"Baccalà" deriva dalla parola basso tedesca *bakkel-jau* che significa "pesce salato" che è una trasposizione di *bakel-jau* che significa "duro come una corda", questa parola è utilizzata in molte lingue neolatine (sp. *bacalao* o *baccallao*, por. *bacalhau*), mentre dalla parola tedesca *kabel-jau* derivano quasi tutti i termini nelle lingue germaniche. Secondo un'altra versione, Sebastiano Caboto, nel suo viaggio lungo le coste del Nord America del 1509, vide il mare popolato da pesci che gli abitanti chiamavano "baccalai"; da questo nominò quei luoghi "terra dei baccalai".

L'Amministrazione Comunale di Bagnoli di Sopra e l'Ass. Il Tarassaco, con il contributo degli studenti delle scuole dell'I.C.S. e di tante Associazioni ambientaliste locali, propongono di

Rinaturalizzare la EX BASE NATO



**PRIMA
TAPPA!**

25 FEBBRAIO 2023 ore 9.30
presso ex base missilistica
Prejon, Bagnoli di Sopra (PD)

Al posto dei missili, alberi al servizio della **Comunità di Bagnoli di Sopra**. L'intervento di **Centoboschi** non è solo un omaggio alla natura ma è un **gesto di pace** affinché il mondo possa riconoscere le vere priorità. **Unisciti a noi per la messa a dimora di 1600 alberi e arbusti!**

PER ADESIONI E INFO
cell 348 1500736
info@centoboschi.it
www.centoboschi.it

Illustrazione e grafica di Sara Michieli

Progetto a cura di:



Con il supporto di:



Istituto
Comprensivo
Scolastico
Don Paolo Galliero



PLASTICFREE



Patrocinato da:
**Comune
di Bagnoli di Sopra**

