

Stoccafisso alla nigeriana

Reportage - La lunga avventura di una tradizione culinaria condivisa tra popoli diversi

/ 09.01.2017

di Natalino Russo, testo e foto

Gennaio 1432, arcipelago delle Lofoten, Norvegia: sulle desolate rocce granitiche dell'isola di Sandøy approda una scialuppa con a bordo sedici uomini allo stremo delle forze. È tutto ciò che resta di un viaggio commerciale partito nell'aprile dell'anno precedente. Salpato da Creta, il mercantile «Querina» era diretto nelle Fiandre con un grosso carico di vino di malvasia. Doppiato il Capo Finisterre in Galizia, la nave viene travolta da una tempesta e va alla deriva per molti mesi, fino ad affondare. Il capitano della sfortunata spedizione, il mercante veneziano Pietro Querini, si mette in salvo su una scialuppa con pochi uomini. Per mesi i naufraghi vagano tra le onde dell'Atlantico prima e del mare del Nord poi fino a quando, stanchi e affamati, approdano a Sandøy.

L'isola è deserta, i marinai si accampano sulla costa e per una decina di giorni sopravvivono mangiando molluschi marini e poco altro. Vengono poi soccorsi da alcuni pescatori della vicina isola di Røst, che li accolgono nelle loro case. È appena iniziata la stagione della pesca del merluzzo, sicché i veneziani assistono a tutto il processo di lavorazione, dalla cattura alla pulitura fino all'essiccazione sui tralicci di legno. A metà maggio, quando Querini e i suoi uomini riescono finalmente a tornare a Venezia, portano con sé questi pesci secchi che chiamano *stocfisi*.

Di quell'avventuroso viaggio Pietro Querini redige una memoria, oggi conservata nella Biblioteca apostolica vaticana. Oltre a raccontare la tragica morte di gran parte dell'equipaggio e la perdita della nave con tutto il suo prezioso carico, Querini descrive con precisione la vita dei pescatori norvegesi, incluse le tecniche di pesca e di conservazione del merluzzo. Sono pesci di «poca umidità grassa» - scrive - e perciò, grazie all'aria secca delle Lofoten, «diventano duri come legno». Narra anche gli usi e i costumi di quel popolo lontano, soffermandosi sulla loro generosità, sulla mancanza di tabù e sull'emancipazione delle donne.

Nel secolo successivo il commercio dello stoccafisso, già importante per l'economia norvegese, diviene ancora più florido, al punto che la corona norvegese proibisce alle navi (e ai pescatori) della Lega anseatica di spingersi a nord di Tromsø.

Intanto il Concilio di Trento (1545-1563) incoraggia il consumo di stoccafisso perché facilmente conservabile e trasportabile, e naturalmente perché può essere mangiato di venerdì in sostituzione della carne. Lo stoccafisso è anche economico, sicché rapidamente si diffonde soprattutto tra le classi meno abbienti e diventa un piatto tradizionale dell'Europa meridionale e mediterranea; apre le porte anche al baccalà, cioè alla versione sotto sale del merluzzo, e ad altri pesci nordici come l'aringa e il salmone.

Merluzzo (da *maris lucis* cioè luccio di mare) è un termine generico utilizzato per indicare diverse specie di pesci. Il merluzzo nordico (*Gadus morhua*) è diffuso in tutto l'Atlantico settentrionale, dalle

coste canadesi del Labrador a quelle spagnole del golfo di Biscaglia. Quello dei mari norvegesi è però ben diverso: proviene dal freddo Mare di Barents, la varietà si chiama *skrei* ed è rinomata per la sua carne particolarmente bianca e magra. Inoltre il periodo di maggior presenza nel mare delle Lofoten, cioè la stagione della pesca, coincide col periodo più asciutto, ideale per l'essiccazione. Oggi alle Lofoten si vedono un po' ovunque gli *hjell*, i tralicci in legno che a partire da febbraio si ricoprono completamente di merluzzi messi a essiccare.

Grazie anche a questi legami storici, il principale mercato dello stoccafisso norvegese è l'Italia, soprattutto Venezia e Napoli. Ma il suo viaggio va oltre il Mediterraneo e si spinge sino in Nigeria. Qui sono molto apprezzate le teste che, condite con spezie piccanti, sono considerate un'autentica prelibatezza (insomma anche del merluzzo non si butta via niente). E in tutti questi luoghi, così diversi tra loro, lo stoccafisso è considerato un piatto «locale». Spesso le nostre tradizioni più gelose sono condivise e figlie di viaggi lontani nel tempo e nello spazio.