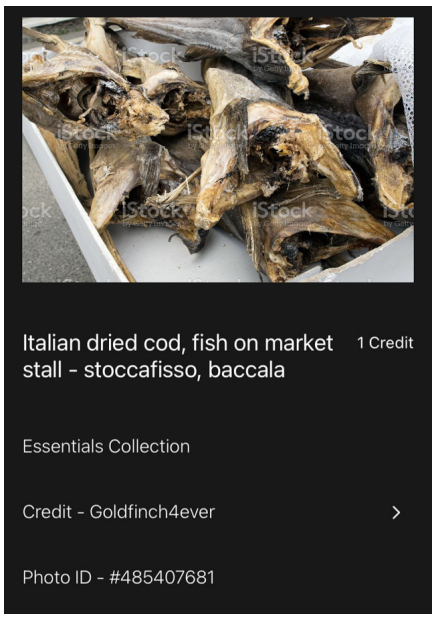

C’è un grande legame storico che unisce la Norvegia alla Calabria, un legame che segna un percorso antico che parte dai mari quasi glaciali del Nord Europa per arrivare ai borghi montani dell’entroterra calabrese. Protagonisti assoluti di questo percorso sono il baccalà e lo stoccafisso, due prodotti diversi che provengono dagli stessi luoghi e dallo stesso pesce, il

merluzzo, pescato nel Mare di Barents, che è diventato, nel tempo, simbolo ed elemento culturale, gastronomico e identitario della Calabria. Anche se baccalà e stoccafisso derivano dallo stesso pesce, tuttavia non sono lo stesso prodotto. La materia prima è la stessa ma la differenza sta nel metodo di conservazione: il baccalà è conservato sotto sale, lo stoccafisso è essiccato. C'è stato un vero gemellaggio gastronomico un po' di tempo fa in Norvegia con lo stocco e i prodotti tipici calabresi attraverso una splendida serata di degustazione con i produttori delle Isole Lofoten. Possiamo senz'altro dire che sono letteralmente caduti dalle nuvole, è stata una incredibile ed inaspettata scoperta per loro. In Norvegia ci sono pochissime materie prime che si sposano con lo stoccafisso, tutt'altro discorso per la Calabria ed i produttori norvegesi non avevano idea che questo pesce potesse essere cucinato e servito in così tanti modi. Anche se la Calabria gode di svariati chilometri di costa, circa 800, uno dei pesci più consumati è senza dubbio lo stoccafisso, principe incontrastato delle tradizioni locali dell'entroterra. Il baccalà e lo stoccafisso sono infatti due prodotti che non hanno niente a che spartire con il pescato fresco. nel mondo con il fiore all'occhiello delle sagre di Mammola e Cittanova, soprattutto note come i centri produttivi più attivi e riconosciuti dello stocco calabrese, che, ovviamente, non pescano e non lavorano ma sono celebri da sempre per la rigenerazione, la lavorazione e quindi per le relative eccellenze gastronomiche, con numerosi ristoranti specializzati. La prima, in provincia di Reggio Calabria, è un paese con meno di 2500 abitanti, nota a tutti come la città del pesce stocco, proprio perché a Mammola, grazie alle sue sorgenti di acqua pura, aventi caratteristiche oligominerali particolari, si riesce a rigenerare magnificamente lo stocco che arriva dai Paesi Nordici, rendendone le carni bianche, corpose e spugnose. Lo stoccafisso di Mammola è di colore bianchissimo con una consistenza polposa e molto saporita. Si tratta di un pesce ad alto contenuto energetico e, allo stesso tempo, molto digeribile e consigliabile per qualunque dieta, risultando povero di grassi ma ricco di proteine e sali minerali. La differenza principale sta nell'acqua utilizzata, solo quella della sorgente di Mammola, con il risultato che lo stoccafisso è quello più simile a quello antico, perché mantiene le caratteristiche di una lavorazione naturale e artigianale. La ricetta tradizionale dello stocco alla mammolese prevede il pesce cucinato con pomodori, peperoncini, cipolla di Tropea, olive, patate e olio extravergine d'oliva. Quando se ne ha a disposizione di altissima qualità, è anche usanza mangiarlo crudo, tagliato a cubetti e condito con limone, olio extravergine d'oliva, peperoncino, origano e sale.

A Cittanova, sempre in provincia di Reggio Calabria, vi è perfino l'Accademia dello Stoccafisso di Calabria, celebre anche per la Festa dello Stocco e per una lunga tradizione nella lavorazione sia dello stoccafisso che del baccalà, soprattutto il primo, che viene preparato in diversi modi. La ricetta che vogliamo proporre è alquanto insolita, perché è caratterizzata dal connubio di due ingredienti provenienti da due mondi diversi: il mare e la terra, ovvero lo stoccafisso e i fagioli borlotti. Ed ecco la ricetta: fate rinvenire i pomodori secchi in acqua bollente, scolateli, asciugateli e teneteli da parte. Mettete in un tegame l'aglio, due bicchieri d'acqua, la foglia di alloro e quando bolle aggiungetevi lo stocco, facendolo andare a bollore per circa 15 minuti. Scolatelo, fatelo intiepidire, spellatelo e togliete le spine, almeno quelle più grandi. Riducetelo in pezzi e lasciatelo da parte. In una padella soffriggete nell'olio extravergine d'oliva aglio e cipolla tritati insieme e dopo pochi minuti aggiungete le acciughe. Fate rosolare il tutto, quindi aggiungete i pomodori secchi, sfumate con il vino bianco e fate insaporire per una decina di minuti ed infine unitevi i fagioli ed il peperoncino. Coprite col coperchio e dopo circa cinque minuti tuffatevi dentro lo stocco. Continuate fino a cottura ultimata del pesce. Servite caldo.

Articolo di Alex Ziccarelli