



# CENA DI MAGRO ADRIATICA

**P**er la vigilia di Natale sono poche le tavole su cui non compare il baccalà. “In bianco” o “in rosso”, ridotto a crema, a scaglie o a tocchetti, a seconda della zona, servito come antipasto, come primo piatto con “posutice” o come secondo piatto arricchito di patate, il pesce nordico è il perno della cena della vigilia.

La prima cosa che unisce tutte queste tavole è un comune errore: si parla di baccalà, ma la materia prima di partenza è in effetti lo stoccafisso (dall'olandese “stock fisch”, pesce bastone, o pesce seccato sui bastoni) e non “bacalao” spagnolo, derivato dalla stessa specie (*Gadus morhua*) posta sotto sale. È nella prima forma in effetti che nel 1432 il veneziano Piero Querini lo vede posto a seccare a coppie legate per la coda, in quantità enormi, su delle incastellature di bastoni nelle isole Lofoten, dove aveva fatto naufragio. Da buon commerciante intuisce subito l'importanza di quel prodotto liofilizzato naturalmente e praticamente inattaccabile da muffe o insetti e perciò trasportabile in lunghi viaggi verso i mercati di consumo o facilmente conservabile e utilizzabile come rancio sulle navi della Serenissima. Il destino dei rapporti tra gli adriatici e il baccalà (stoccafisso) viene poi definitivamente sancito da Olaf Manson, cardinale svedese che, nella foga moralizzatrice del Concilio di Trento (1561), lo propone quale cibo adatto ai circa 160 giorni di frugalità codificati dallo storico consesso della controriforma cattolica romana (i quaranta giorni della Quaresima, le quattro sacre Tempora, le Rogazioni maggiori e minori, le vigilie...).

Olaf fa così un grosso regalo al suo paese, grande esportatore delle produzioni del Baltico, e a tutto il Mediterraneo, in particolare all'Adriatico che ha in Venezia il posto d'arrivo dello stoccafisso, pardon, baccalà.

Un antipasto di baccalà in bianco, qualora non gustato con parsimonia, sazierebbe un po' troppo, precludendo perciò i pur frugali piaceri della cena di vigilia; sarà quindi meglio aprire il pasto con un piatto di “sardoni soto sal”, diliscati e puliti per bene, nonché lasciati per qualche ora in bagno di acqua e aceto, vino, oppure latte. Così ingentiliti, i sardoni andranno conditi con olio, aceto, cipolla e capperi. Non si dica che i capperi sono un'acquisizione recente di origine meridionale: mi risulta che a Zara venivano usati proprio nel modo illustrato e sui muraglioni esposti a Sud del duomo di Pirano crescevano (e crescono probabilmente ancora) e venivano raccolti e conservati sotto sale, proprio per la preparazione del burro d'alici. Come si è detto il baccalà può comparire tra i primi da vigilia sia in bianco (Canizza),

sia in rosso (Abbazia), come piatto a sé oppure come condimento per “posutice” o maccheroni.

L'usanza di mangiare sogliole o passerini fritti come secondo piatto ha una spiegazione molto semplice. Ai primi freddi di novembre o dicembre, sogliole e passere lasciano le acque costiere lagunari ed estuariali della costa occidentale dell'Alto Adriatico e si portano sopraccorrente sulla costa orientale per riprodursi. Le femmine mature, gonfie di uova, hanno una massa muscolare ridotta e quindi, a parte per coloro che apprezzano le uova o ne fanno addirittura delle bottarghe, a tavola hanno una scarsa resa. Ciò non accade per le femmine immature e i maschi che vengono fritti e accompagnati con le “verze in tecia”, la più certa tra le poche verdure di stagione. Le verze vengono cotte assieme a patate che hanno la funzione di ammorbidirle.

E come dessert: il “paradisetto” è un dolce poco noto della tradizione natalizia della costa orientale dell'Adriatico, ma viene ancora preparato quanto meno da Pola a Zara; più che un paradiso appare come una sezione a mezzo tondo della volta celeste, illuminata dalla luna e percorsa da stelle cadenti.

**GIULIANA FABRICIO**

*Delegata di Trieste*

*See International Summary page 78*

## SARDONI SOTTO SAL

*Pulire i sardoni con uno straccetto appena appena umido o con carta da cucina, ricavandone dei filetti; porre i filetti in acqua e aceto, vino bianco o rosso un po' acidulo o latte in modo da far perder loro il sale in eccesso. Lavarli, asciugarli e servirli conditi con olio extravergine d'oliva, cipolle dolci tagliate a rotelle fini, poco aceto e capperi ben lavati dal sale o dall'aceto di conservazione. I filetti possono essere usati anche per ottenere un burro d'alici con capperi da spalmare su crostini caldi.*

