



# ROTARY CLUB di BASSANO DEL GRAPPA 2060° DISTRETTO ITALIA

Anno Rotariano 2012-2013 - 57° del Club

Presidente Gianni Signor



**Bollettino n° 33 del 29 aprile 2013 – Interclub con RC Cittadella – Serata gastronomica “Il Baccalà alla Cappuccina”**

---

## Ospiti della serata

Arch. Giulio Muratori e dott. Enrico Panzarasa della “Patavina Confraternita del Baccalà”, Otello Fabris della “Venerabile Confraternita del Baccalà alla Vicentina”.

## Cronaca della serata

Dopo il saluto alle bandiere il Presidente porge il benvenuto ai soci presenti ed in particolare agli amici del RC Cittadella.

Notizie rotariane:

-la conviviale di lunedì 6 maggio è sostituita dall’Intermeeting con Lions e Panathlon di martedì 7 maggio (prenotazione da inviare a Stefano Falcone in risposta alla apposita mail inviata).

-lunedì 6 maggio, presso il RC Cittadella, Padre Luigi Menegazzo terrà una relazione sul tema “La formazione umana e spirituale dei Sacerdoti Missionari” (prenotazione da inviare a Stefano Falcone in risposta alla apposita mail inviata).

-il 10-11-12 maggio: TRIANGOLARE 2013.

-nei giorni scorsi alcuni soci del RC Vigevano-Mortara sono venuti in visita nel territorio bassanese: il Presidente li ha incontrati a Piazzola mentre Tony Arduino e Gianluca Gabellini hanno fatto gli onori di casa a Bassano.

Il Presidente porge un caloroso benvenuto, o meglio “ben ritornato”, a Fabrizio Fontana che ritorna a tutti gli effetti nel nostro club: un applauso saluta il rientro di Fabrizio!

Il Presidente cede la parola a Massimo Donati, Presidente del RC Cittadella, il quale porge i suoi saluti e ricorda come i nostri due club siano molto uniti, sia sotto il profilo di amicizia rotariana che personale.

Al termine della cena, ovviamente a base di baccalà, Michele Viscidi presenta i due relatori della serata, appartenenti alla “Patavina Confraternita del Baccalà”, l’arch. Giulio Muratori e il dott. Enrico Panzarasa (curricula vitae in allegato).

La Patavina Confraternita del Baccalà, legata alla Goliardia Patavina, ha come scopo la riscoperta e la valorizzazione dell’antica ricetta del Baccalà alla Cappuccina.



## ROTARY CLUB di BASSANO DEL GRAPPA 2060° DISTRETTO ITALIA

Anno Rotariano 2012-2013 - 57° del Club

Presidente Gianni Signor



Per questo motivo organizza incontri, corsi di preparazione, degustazioni in modo tale che dall'esperienza diretta, possa nascere e alimentarsi una cultura di rispetto delle nostre antiche tradizioni gastronomiche che fanno parte della storia e delle tradizioni d'Italia, a tutela di un patrimonio che è parte fondamentale delle nostre radici e della nostra identità. Nel nostro paese l'arte e la cultura si sono stratificati nel corso dei secoli e vanno di pari passo con la gastronomia e la cultura alimentare.

Il merluzzo (*gadus morhua*)



viene pescato nelle acque attorno alle Isole Lofoten (Nord Norvegia)



con piccoli pescherecci





## ROTARY CLUB di BASSANO DEL GRAPPA 2060° DISTRETTO ITALIA

Anno Rotariano 2012-2013 - 57° del Club

Presidente Gianni Signor



Il peso medio si aggira sui 16kg



Viene lavorato direttamente sulla barca: un'operazione importantissima è il taglio della testa.



Selezionato per peso omogeneo





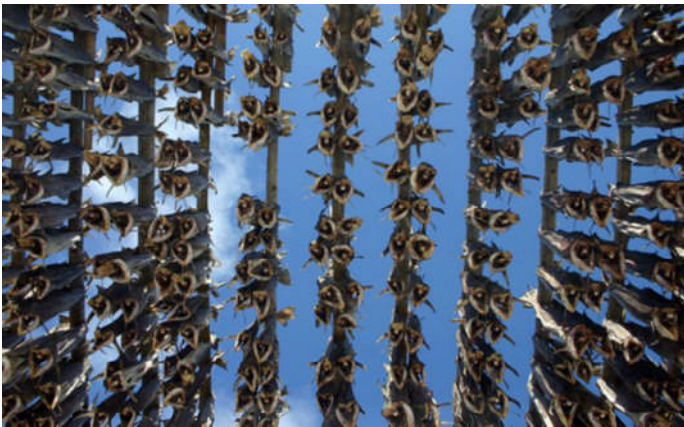
# ROTARY CLUB di BASSANO DEL GRAPPA 2060° DISTRETTO ITALIA

Anno Rotariano 2012-2013 - 57° del Club

Presidente Gianni Signor



Legato a due a due e subito messo ad essiccare all'aria



Si ottiene così lo "Stoccafisso", che viene poi pressato, imballato e chiuso in sacchi di juta





## ROTARY CLUB di BASSANO DEL GRAPPA 2060° DISTRETTO ITALIA

Anno Rotariano 2012-2013 - 57° del Club

Presidente Gianni Signor



Le teste vengono essiccate ed esportate totalmente in Nigeria, mentre il 96% dello stoccafisso in Italia.

I merluzzi che non hanno le qualità per diventare stoccafisso vengono salati e si ottiene così il "Merluzzo salato"



Colui che importò per la prima volta lo stoccafisso fu Pietro Querini, patrizio veneziano della potente famiglia Querini e dunque membro di diritto del Maggior Consiglio della Serenissima. Il 25 aprile 1431 Pietro salpò da Candia verso le Fiandre a bordo della caracca Querina con un carico di 800 barili di Malvasia, spezie, cotone, cera, allume di rocca e altre mercanzie di valore, pari a circa 500 tonnellate. L'equipaggio era composto da sessantotto uomini di diverse nazionalità. Il 14 settembre, superato Capo Finisterre, vennero sorpresi da ripetute tempeste e furono spinti sempre più verso ovest, al largo dell'Irlanda: si ruppe il timone e la nave restò disalberata, andando alla deriva per diverse settimane, trasportata dalla Corrente del Golfo. Il 17 dicembre l'equipaggio decise di abbandonare il relitto semiaffondato e si divise: 18 si imbarcarono su uno schifo (sorta di scialuppa) e 47 su una seconda lancia più grande, comprendente i tre ufficiali. Della prima imbarcazione non si ebbe più alcuna notizia, ma la lancia più grande andò a lungo alla deriva fra razionamenti



## ROTARY CLUB di BASSANO DEL GRAPPA 2060° DISTRETTO ITALIA

Anno Rotariano 2012-2013 - 57° del Club

Presidente Gianni Signor



di viveri e morti continue, toccando fortunatamente terra il 14 gennaio 1432 nell'isola deserta di Sandøy, nell'arcipelago norvegese delle Lofoten, con 16 marinai superstiti.

Il Querini e i suoi compagni vissero per undici giorni bivaccati sulla costa nutrendosi di patelle e accendendo fuochi per scaldarsi. Questi furono avvistati dai pescatori dell'isola di Røst, la più vicina, che andarono in loro aiuto e li ospitarono nelle loro case. La popolazione dell'isola di Røst, che i veneziani chiamarono Rustene, circa 120 abitanti, era dedita alla pesca e all'essiccazione del merluzzo. I veneziani rimasero circa quattro mesi nell'isola, e Querini scrisse una dettagliata relazione per il Senato, oggi conservata nella Biblioteca Apostolica Vaticana:

*« Per tre mesi all'anno, cioè dal giugno al settembre, non vi tramonta il sole, e nei mesi opposti è quasi sempre notte. Dal 20 novembre al 20 febbraio la notte è continua, durando ventuna ora, sebbene resti sempre visibile la luna; dal 20 maggio al 20 agosto invece si vede sempre il sole o almeno il suo bagliore...gli isolani, un centinaio di pescatori, si dimostrano molto benevoli et servitiali, desiderosi di compiacere più per amore che per sperar alcun servitio o dono all'incontro...vivevano in una dozzina di case rotonde, con aperture circolari in alto, che coprono con pelli di pesce; loro unica risorsa è il pesce che portano a vendere a Bergen. (...) Prendono fra l'anno innumerabili quantità di pesci, e solamente di due specie: l'una, ch'è in maggior anzi incomparabil quantità, sono chiamati stocfisi; l'altra sono passare, ma di mirabile grandezza, dico di peso di libbre dugento a grosso l'una. I stocfisi seccano al vento e al sole senza sale, e perché sono pesci di poca umidità grassa, diventano duri come legno. Quando si vogliono mangiare li battono col roverso della mannara, che gli fa diventar sfilati come nervi, poi compongono butiro e specie per darli sapore: ed è grande e inestimabil mercanzia per quel mare d'Alemagna. Le passare, per esser grandissime, partite in pezzi le salano, e così sono buone (...). »*

Il 15 maggio del 1432 il Querini venne aiutato dai pescatori a ripartire verso Venezia; partì con gran parte dei compagni (nel frattempo qualcuno si era accasato a Røst), imbarcandosi su una barca che andava a Bergen portando con sé 60 stoccafissi seccati. Da lì, dopo 24 giorni di cavallo, il "capitano da mar" giunse finalmente a Venezia il 12 ottobre del 1432. Vi importò l'idea dello stoccafisso, che godette subito di un grande successo e che i veneziani impararono ad apprezzare, sia per la sua bontà gastronomica che per le sue caratteristiche di cibo a lunga conservazione molto utile sia nei viaggi di mare che di terra, oltre che per la caratteristica di essere un "cibo magro", così da divenire uno dei piatti consigliati negli oltre 200 giorni di magro, fissati, assieme ai cibi, il 4 dicembre 1563, data della XXV e ultima sessione del concilio di Trento.



## ROTARY CLUB di BASSANO DEL GRAPPA 2060° DISTRETTO ITALIA

Anno Rotariano 2012-2013 - 57° del Club

Presidente Gianni Signor



Molto importante, nella relazione di viaggio, che scrisse successivamente per il Senato, è la descrizione della vita dei pescatori norvegesi e della tecnica di conservazione del merluzzo che, una volta essiccato, diventa stoccafisso.

Gli abitanti delle isole Lofoten da allora hanno sempre nutrito una grande riconoscenza verso Pietro Querini, tanto che nel cinquecentesimo anniversario del naufragio hanno eretto un cippo in suo onore nell'isola di Røst; inoltre un'isola delle Lofoten è stata chiamata Sandrigøya, cioè isola di Sandrigo, in ricordo della cittadina in provincia di Vicenza dove si tiene annualmente la sagra del baccalà, il piatto tradizionale della cucina vicentina a base di stoccafisso proveniente dalle isole Lofoten. Per converso, a Sandrigo una piazza è stata dedicata a Røst. (Wikipedia)

E proprio nei monasteri veniva cucinato il baccalà e offerto ai poveri nei venerdì; la ricetta dei Frati Cappuccini di Padova ottenne notevole successo anche tra i ricchi.

Ingredienti basilari sono: pinoli, uvetta, cannella, aglio, cipolla e farina bianca.

Viene proposto in genere come antipasto.



La Confraternita nasce, in spirito goliardico, per esorcizzare l'invidia nei confronti delle Confraternite veneziana e vicentina.

E per trovare nuove possibili ricette a base di baccalà viene organizzato il





## ROTARY CLUB di BASSANO DEL GRAPPA 2060° DISTRETTO ITALIA

Anno Rotariano 2012-2013 - 57° del Club

Presidente Gianni Signor



il cui motto è



Otello Fabris, togato illustre della "Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina" e socio della "Dogale Confraternita del baccalà mantecato alla veneziana", massimo esperto in tema di baccalà e autore del libro "I misteri del Ragno", ci spiega l'origine del termine "Baccalà Ragno", ricorda che il primo documento storico sul baccalà alla cappuccina data attorno al 1762 e sottolinea che l'unico ingrediente veneto è.....l'olio!

Stimolati da Giorgio Tassotti, le Confraternite padovana e vicentina propongono di ritrovarsi in quel di Padova per mangiare il baccalà alla vicentina.

La serata si conclude con l'investitura ufficiale di Otello Fabris a socio onorario della Patavina Confraternita e i saluti e i ringraziamenti reciproci dei due Presidenti.

### **Prossimi appuntamenti**

Lunedì 6 maggio 2013 : riunione sostituita dell'evento del 7 maggio.

**Martedì 7 maggio 2013 : Conviviale INTERMEETING 2013 ore 20.00 al Camin** con i club service LIONS HOST e PANATHLON di Bassano; quest'anno siamo "ospiti" del Panathlon che ci intratterrà con le esperienze di tre stelle "mondiali" dello sport.

**Venerdì 10 - Sabato 11 - Domenica 12 maggio 2013 : "TRIANGOLARE" 2013 con i club gemellati di Paris Nord Est e Tegernsee** a tema : "La tradizione nell'arte e nell'architettura - Bassano e dintorni". Programma dettagliato consegnato a parte.

Lunedì 20 maggio 2013 : serata sostituita dall'Interclub di martedì 21.

**Martedì 21 maggio 2013 : Conviviale al Camin ore 20.15 : INTERCLUB con RC Asole e Pedemontana del Grappa.** Serata eno-gastronomica dedicata agli asparagi e vespaiole, con relazione del Presidente della confraternita e proiezione di un breve filmato.