



L'Accademia della cucina celebra il Baccalà

[Alessandra D'Attilio](#) • 17/02/2023 • [Attualità](#)

Come ormai consolidata usanza, anche quest'anno le nove delegazioni abruzzesi della **Accademia Italiana della Cucina** dedicano una giornata a un prodotto rappresentativo della nostra Regione.

Per la giornata del 16 febbraio 2023 il Coordinamento Territoriale, guidato dal Delegato di Chieti Nicola D'Auria, ha

scelto come tema un prodotto non direttamente abruzzese, ma che da moltissimo tempo è legato a doppio filo con la cucina regionale: il baccalà, quel merluzzo preparato per la conservazione tramite un processo di salagione e susseguente stagionatura.

“La realizzazione di una Conviviale Regionale con l’identico protagonista – ha spiegato D’Auria – è voluta dal Coordinamento Territoriale con la precisa intenzione di mettere al centro della riflessione accademica i prodotti che rappresentano l’identità stessa dell’Abruzzo a tavola e in questa prospettiva il tema del 2023 dedicato al baccalà esaminerà i profondi legami culturali che uniscono la cucina abruzzese con i mercati europei, che da secoli portano nelle nostre terre il frutto della pesca nei mari del nord, elaborando pietanze che ormai sono profondamente identitarie e rappresentative del vero spirito abruzzese”.

L’Ecumenica Regionale della Delegazione di Pescara, guidata da Giuseppe Fioritoni, si è svolta al ristorante “Margazzill – Idee dal Mare” di Città S. Angelo. La serata si è aperta con una interessante dissertazione sull’argomento “Il baccalà a tavola” tenuta dal Delegato e da Massimo Monti, responsabile di stabilimento della “Foods Import dei F.Ili Monti s.p.a.”.

“Il baccalà è un prodotto che non nasce come identitario della nostra Regione, ma che nel tempo è diventato un alimento della tradizione abruzzese – ha sottolineato il Delegato Giuseppe Fioritoni – In Abruzzo infatti è

molto amato e si cucina in diversi modi, bollito e condito in bianco con aglio, olio e prezzemolo, in umido con i ceci, al forno, al sugo con le patate e fritto in pastella. Tutti sappiamo che il baccalà non ha origini italiane. In Italia fu importato per la prima volta nel periodo delle Repubbliche Marinare grazie ai collegamenti dei nostri mercanti con i mercati del nord. Questo alimento, considerato una "pietanza per poveri", iniziò a diffondersi fin da subito nella nostra penisola, prima sulle tavole dell'umile contado e poi sulle tavole dei nobili e dei cardinali. Le ragioni della sua diffusione furono diverse: il costo contenuto, da cui la nomea di pesce dei poveri; la capacità di questo prodotto di conservarsi sotto sale, e quindi di poterlo consumare in tutti i periodi dell'anno a prescindere dalle stagioni della pesca; la proibizione da parte della chiesa, nel periodo della Controriforma con il Concilio di Trento, di consumare carne durante le feste religiose, sicchè il baccalà è diventato alimento principe della Vigilia di Natale e del Venerdì Santo".

Massimo Monti ha illustrato le modalità con le quali il baccalà viene lavorato e ammollato nello stabilimento della sua azienda, fondata dal bisnonno Alceste Monti e leader nella commercializzazione del baccalà norvegese dal 1903. Del baccalà va apprezzata anche la estrema versatilità: *"per cucinare il baccalà -ha detto Monti- usate come ingrediente principale la fantasia".*

Interessante e sfizioso il menu scelto dal simposiarca Gianluca Galasso e realizzato dalla brigata di cucina del ristorante Margazzill – Idee dal mare. Come antipasti trancio di baccalà in olio cottura con bagnetto di gazpacho, carciofo

imbottito e il suo fondo, baccalà pastellato su composta di cipolla rossa; per primo spaghetti quadro con baccalà, pomodorini confit, capperi, olive e pane fritto; per secondo cubettone di baccalà al forno, vellutata di fagioli "Tondino del Tavo", cime di rapa e peperone crusco; come dessert cremoso al baccalà, sfoglia di biscotto salato e coulis di frutti rossi. Il tutto accompagnato dagli ottimi vini di San Lorenzo, azienda vitivinicola in Castilenti.

A fine serata i commensali, deliziati dai gustosi piatti, si sono complimentati con il titolare del ristorante Claudio D'Arcangelo e con lo Chef Daniele Terrenzio.

La Conviviale territoriale abruzzese, che ha visto la presenza di numerosi accademici ed ospiti, è stata anche l'occasione per formalizzare l'ingresso in Delegazione della nuova Accademica Valeria Toppetti, brillante Avvocato del Foro di Pescara nonché figlia di Paolo Toppetti, Accademico pescarese dal 1995.

© 2022 - È vietata la riproduzione, anche solo in parte, di contenuto e grafica.