



Circolo culturale “la Barcéla”

Travacò, 15 luglio 2015

Stoccafisso e baccalà: due grandi protagonisti della tavola,
antichi nelle origini e moderni nei contenuti nutrizionali.

Merluzzata d'estate 2015

Sabato 1 agosto – ore 20,00

*“ chi xe che gà inventà
polenta e baccalà?
Disemelo creature,
sto nome, sto portento,
che toga le misure
per farghe un monumento ..”*

Recita così la prima strofa di una poesia in dialetto veneto di Agno Berlese, scritta a Vicenza nel 1947, evidentemente grande amante della cucina, e del baccalà, in questo caso ricordato nella famosa ricetta con la polenta. Ma le ricette che lo vedono protagonista, assieme al fratello stoccafisso, sono centinaia in Italia; basti pensare infatti che il nostro paese importa dalla Norvegia, patria di questo amatissimo pesce, oltre 4.000 tonnellate di merluzzo all'anno, stoccafisso e baccalà. Merluzzo: baccalà o stoccafisso?

Questo grande pesce dei mari del nord è stato ispiratore di numerose leggende, di grandi miti e di ricette particolari. Sia il merluzzo che i suoi derivati, baccalà e stoccafisso, forniscono infatti un contenuto di grassi insaturi, quelli che contribuiscono a pulire le arterie dal colesterolo, che va dai 0,9 grammi dello stoccafisso ai 2,6 grammi del merluzzo fresco, il tutto con un alto contenuto di proteine.

Il merluzzo, essiccato o salato, la cui storia si perde nelle leggendarie gesta vichinghe per approdare a Pavia quale merce di scambio tra pavesi e veneziani, è entrato a far parte della tradizione gastronomica popolare locale.

Ci sono rituali che, nel corso degli anni, non possono essere modificati. Tradizioni che, una volta introdotte, segnano la storia di una manifestazione.

Una di questa è la **cena d'estate** ovvero la “**merluzzata**” .

Per ragioni puramente organizzative, si prega di dare conferma di partecipazione entro e non oltre **martedì 28 luglio** presso la Sede (Lorenza 0382 – 33636).

A presto!

Il Presidente
Gigi Rognoni

Quota € 30,00