



## Circolo culturale “la Barcéla”

Travacò, 12/7/2016

# Merluzzata d'estate 2016

**Sabato 6 Agosto – ore 20 – presso la Sede**

*“Nei mari del Nord, tra un tuffo e uno spruzzo viveva beato il Pesce Merluzzo. Ma un giorno i Vichinghi dagli elmi a stambecco lo videro, e allora lo fecero secco. Strappato, a milioni dal placido Abisso e all’aria asciugato: è lo stoccafisso. I Baschi, che stavano un poco più in basso vedendo i merluzzi restaron di sasso: e i pesci, pescati con furia bestiale ficcati in barile restaron di sale. Nel mondo dilaga la gran novità: che grande sapore! Cos’è?... Il baccalà!”*

Da secoli, il merluzzo ( *gadus morhua* ) è essiccato ai venti del nord o salato: e il pesce secco diventa “ stoccafisso” e quello salato “baccalà”. L’uso del secco e del salato ha condizionato, attraverso i tempi, gli usi e costumi alimentari di diverse popolazione.

Grazie alle sue prime genti, che l’avevano fondata tra due fiumi ( Ticino e Po), Pavia ebbe modo di sviluppare un notevole commercio fluviale ed un porto con darsena e arsenale. Via fiume venivano trasportati merci più disparate come legna, mattoni, vino, cereali, farine. Dal porto, con le navi si raggiungeva Comacchio per caricare il sale che entrava in Pavia per una porta sita sul fiume che prese il nome di “Porta Salara”. Con il sale arrivavano i “Merluzzi conservati”

### *Menù*

*In anteprima, salame gentile del Presidente con melone... come da tradizione Barcéla*

*Torta alla vichinga*

*Crocchette nobili*

*Bocconcini alla Pompadour*

*Marlùs doré*

*Risotto al filetto di baccalà di Lorenza*

*Gadus Morhua con allium cepa su lattuccio di mais*

*Gelato e caffè*

*Il tutto inaffiato da buon vino dell’Oltrepò*

Le prenotazioni devono pervenire entro e non oltre **martedì 2 agosto** (quota € 30,00)

Il Presidente  
Gigi Rognoni