

Baccalà e stoccafisso: entrambi merluzzo ma qual è la differenza?

scritto da Rita Mighela | 07/01/2017



Spesso baccalà e stoccafisso sono considerati la stessa cosa ma, in realtà, si distinguono sotto diversi aspetti. Vediamo quali sono.

La prima differenza riguarda il **metodo di conservazione** in quanto, pur essendo entrambi merluzzo, il **baccalà si conserva sotto sale** mentre lo **stoccafisso per essiccazione**.

Inoltre per il baccalà si utilizzano due specie del merluzzo artico, il *Gadus Morhua* - che vive nell'Oceano Pacifico settentrionale - e il *Gadus Macrocephalus*, diffuso nell'Oceano Atlantico settentrionale. Lo stoccafisso invece è frutto della lavorazione solo del *Gadus Morhua*.

Le due specie hanno diverse dimensioni e consistenza delle carni. Infatti, il *Gadus Macrocephalus* ha una lunghezza massima di 114 cm e dopo la cottura ha fibra tenera, ma compatta; il *Gadus Morhua* può raggiungere i 200 cm di lunghezza e con la cottura ha una consistenza meno omogenea

e la fibra si divide in tocchi.

La varietà di merluzzo considerata migliore, per resa e sapore, è quella proveniente dall'arcipelago di Lofoten, in Norvegia, per le particolari caratteristiche climatiche.

La lavorazione del baccalà

Il **processo di conservazione** ha inizio subito dopo la pesca, a bordo dei pescherecci, dove il pesce viene privato di testa e interiora e pulito. Il merluzzo destinato a diventare **baccalà** viene aperto in corrispondenza del ventre, disteso, privato della lisca e conservato a strati sotto sale.

Dopo 3 settimane può essere commercializzato. La preparazione preliminare per la cottura, avverrà in ambito domestico e consisterà nell'eliminazione della salatura mediante ammollo in acqua fredda, cambiata spesso nell'arco di 2 giorni.

I primi documenti che menzionano questo metodo di conservazione risalgono al 1500 e ne riferiscono la diffusione nei Paesi Baschi, che la esportarono un secolo più tardi in Spagna e Portogallo. In seguito i padri pellegrini la diffusero anche in America.

La lavorazione dello stoccafisso

Il *Gadus Morhua* che diverrà **stoccafisso**, viene pulito anch'esso a bordo ma lavorato a terra, appeso per la coda ed esposto a temperature gelide e al sole. Così lo *stokkfisk*, o *pesce bastone*, viene fatto essiccare per 3 lunghi mesi, al termine dei quali è selezionato, classificato in base alle dimensioni e immesso in commercio.

La lavorazione del **merluzzo essiccato** prosegue nei laboratori, che lo acquistano dai produttori e lo preparano per la vendita ai privati. Il processo è più lungo della dissalazione del baccalà, poiché necessita di essere reidratato nell'arco di circa 9 giorni. I pesci vengono puliti nelle parti più esterne, privati della coda e immersi in ampie vasche colme di acqua corrente, finché saranno malleabili.

Lo stoccafisso viene poi aperto al centro, privato della lisca e immerso nuovamente in acqua. I filetti ormai bianchi e morbidi sono pronti per la preparazione di pietanze di vario genere.

Baccalà e stoccafisso: tradizioni locali e ricette

Entrambe le versioni di merluzzo trasformato, hanno dato vita a tradizioni culinarie un po' in tutta l'Italia ma, in alcune regioni, questa usanza è più radicata. Veneto, Liguria e Calabria sono le regioni che importano maggiori quantità di merluzzo conservato.

Molto rinomato, ad esempio, è il **baccalà mantecato alla vicentina**, che nonostante il nome, si prepara con lo stoccafisso. Questa preparazione consiste nella cottura, sminuzzamento e miscelazione del pesce con olio extravergine versato a filo, finché il composto diviene spumoso e leggero. La mousse così ottenuta è tradizionalmente servita su fette di polenta grigliata.

Una versione di **baccalà mantecato**, detto "*alla fiorentina*", è presente anche in Toscana dove prevede anche patate lesse nel composto. In Liguria, con basilico e pinoli, sono celebri anche lo **stoccafisso accomodato alla genovese** e il **baccalà con patate alla ligure**.

La Regione che, grazie all'importazione di stoccafisso ha dato vita ad una fiorente economia, è certamente la Calabria, dove ogni anno si tiene la **Festa nazionale dello stocco**, a Cittanova (RC), e dove esistono realtà economiche insolite come quella di Mammola (RC), un Comune aspromontano

che ha fatto dello stoccafisso un'importante fonte di sostentamento. Qui il merluzzo artico si sposa con i paccheri e la ricotta matura locale, o con i fagioli e il guanciale, in ricette che sono il risultato di una lunga tradizione di mescolanze gastronomiche e culturali.

Attenzione alle frodi

Accanto a tradizioni ed eccellenze, non mancano le frodi. *Gadus Morhua* e *Gadus Macrocephalus*, infatti, sono molto diversi dalla Molva e dal Brosme, due pesci della stessa specie del merluzzo, anch'essi conservati sotto sale ma meno pregiati.

Spesso vengono esposti in vendita senza indicazioni chiare, con l'intento di creare confusione e frodi. Le dimensioni più ridotte, la polpa meno consistente e il differente colore della pelle, dovrebbero aiutare ad evitare inganni.

La ricetta

Ecco una ricetta creata appositamente per i lettori de **La Gazzetta del Gusto**:

[Baccalà al marsala con olive nere.](#)