Un salto a sud: il baccalà alla cosentina in versione gourmet

scritto da Celestino Mauro | 27/03/2021

Terra per lo più montuosa, in Calabria il baccalà ha costituito per anni una preziosa fonte di sostentamento. Qui abbiamo reso più elegante una ricetta tradizionale con questo pesce

La Calabria è una terra meravigliosa, dalle grandi risorse e culla della cultura mediterranea. La sua posizione al centro del Mediterraneo l'ha resa crocevia di civiltà e popoli che ne hanno arricchito e variegato anche le **tradizioni enogastronomiche**.

La geografia fisica della punta dello stivale italico, composto soprattutto da zone montuose e collinari (circa il 49%) con una piccolissima percentuale di pianura (circa il 9%), ha influito anche sull'alimentazione degli abitanti delle varie zone. Se sulle coste e nelle aree pianeggianti hanno dominato pesce e agrumi, nelle zone montuose e collinari sono stati sfruttati maggiormente la terra e l'allevamento degli animali, beneficiando delle risorse messa a disposizione dalla montagna,

bacche e selvaggina su tutte.

Le popolazioni dell’entroterra storicamente hanno dovuto sopperire alla mancanza di pesce fresco attraverso quello conservato sotto sale: famose le sarde, lo sgombro e le alici ma la “conserva” di pesce che più di tutte ha sempre conquistato il palato dei popoli montani è stato il baccalà. Ancora oggi, nel cosentino viene proposta una versione del baccalà con patate della Sila, olive nere, pomodoro, prezzemolo, sale e pepe.

Baccalà alla cosentita gourmet, ricetta elegante da provare

Partendo dalla **ricetta tradizionale del baccalà alla cosentina**, ne abbiamo realizzato una nostra versione molto più moderna ed elegante, apportando tocchi tecnici che la adatta anche ai palati più raffinati. Provare per credere.