



## **Prodotti Agroalimentari Tradizionali**

(D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173)

### **Scheda identificativa**

#### **1. Categoria**

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi.

#### **2. Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali**

Baccalà alla cappuccina.

#### **3. Territorio interessato alla produzione**

Provincia di Padova.

#### **4. Descrizione sintetica del prodotto**

Il Baccalà alla cappuccina rappresenta una ricetta tipica della provincia di Padova con ingrediente principale lo stoccafisso – il merluzzo essiccato di origine norvegese - che, come si intuisce dal nome, sarebbe stato inventato dai frati cappuccini secoli or sono fino a giungere ai giorni nostri. Una ricetta agrodolce che prevede inoltre l'utilizzo di uvetta passa o sultanina e cannella.

#### **5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Mondare il baccalà ben ammollato e tagliarlo a pezzi che andranno passati sulla farina salata. Rosolare poi da ogni parte in un soffritto biondo con una grossa cipolla tritata in mezzo bicchiere d'olio d'oliva, i filetti di acciuga, l'uvetta e i pinoli, un pizzico di pepe e uno di cannella e tre cucchiaini di zucchero. Lasciare sobbollire fino a che il liquido di cottura sia stato quasi assorbito, sistemando di sale e di pepe. Poi cospargere del pangrattato fine, irrorando col fondo di cottura. Infine, passare in forno per una leggera gratinatura. Servire ben caldo.

(Ricetta dell'Associazione per la tutela dell'antica ricetta del Baccalà alla Cappuccina).

#### **6. Indicare materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione ed il condizionamento del prodotto**

Ingredienti:

500 g di stoccafisso ammollato

1 cipolla

1/2 bicchiere d'olio extravergine d'oliva

8 filetti di acciuga

50 g di uva passa 50 g di pinoli

farina

sale e pepe

cannella

3 cucchiaini di zucchero

Pangrattato

Utensili per la preparazione:

Coltello

Tagliere

Casseruola

Recipienti

Pentolino

Tazza

Salamandra

### **7. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Se il prodotto viene preparato per la propria produzione domestica il locale di lavorazione è la cucina oppure una cucina professionale della ristorazione.

Il piatto viene preparato in una cucina professionale della ristorazione; perciò, si useranno tutte le tecniche e gli accorgimenti seguendo le linee guida dell'HACCP. Per quanto riguarda la conservazione: il baccalà alla cappuccina va conservato in frigorifero per qualche giorno, in un contenitore ermeticamente chiuso.

Si consiglia il consumo trascorsi 2-3 giorni.

Per ottenere un prodotto eccellente le materie prime devono essere fresche. È possibile trovare questo prodotto già pronto nei negozi specializzati, nelle enogastronomie e ristoranti storici di Padova e provincia.

### **8. Indicare gli elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni**

Il baccalà alla cappuccina è una ricetta che trova origine all'interno delle cucine cenobitiche degli ordini monastici. Finito nell'oblio della memoria culinaria, fino a quando l'architetto Giulio Muratori e un gruppo di sodali decise di riproporne la memoria, fondando anche una confraternita per valorizzarlo. La cornice di questa missione fu l'antica trattoria Ballotta di Torreglia alle pendici dei Colli Euganei – attiva già nel 1600 - e lì si è svolta il 20 novembre del 2012 la cerimonia di «battesimo» della Patavina Confraternita del Baccalà. Colui che importò per la prima volta lo stoccafisso fu Pietro Querini, patrizio veneziano della potente famiglia Querini e dunque membro di diritto del Maggior Consiglio della Serenissima. Il 25 aprile 1431 Pietro salpò da Candia – l'attuale isola di Creta - verso le Fiandre a bordo della caracca Querina e, il 14 settembre, superato Capo Finisterre, vennero sorpresi da ripetute tempeste e furono spinti sempre più verso ovest, al largo dell'Irlanda. Il 17 dicembre l'equipaggio decise di abbandonare il relitto semiaffondato, toccando fortunatamente terra il 14 gennaio 1432 nell'isola deserta di Sandøy, nell'arcipelago norvegese delle Lofoten. Il Querini e i suoi compagni furono avvistati dai pescatori dell'isola di Røst, la più vicina, che andarono in loro aiuto e li ospitarono nelle loro case. La popolazione dell'isola di Røst, che i veneziani chiamarono Rustene, circa 120 abitanti, era dedicata alla pesca e all'essiccazione del merluzzo. I veneziani rimasero circa quattro mesi nell'isola. Il 15 maggio del 1432 il Querini venne aiutato dai pescatori a ripartire verso Venezia portando con sé 60 stoccafissi seccati. Giunse finalmente a Venezia il 12 ottobre del 1432. Vi importò l'idea dello stoccafisso, che godette subito di un grande successo e che i veneziani impararono ad apprezzare, sia per la sua bontà gastronomica che per le sue caratteristiche di cibo a lunga conservazione molto utile sia nei viaggi di mare che di terra.