UN FILO D'OLIO SULL'ITALIA

LA RICETTA MIGLIORE PER "BACCALÀ ALLA VICENTINA"

Regione: Veneto
Chef: Lorenzo Cogo
Ristorante: El Coq
www.elcoq.com
Azienda: Olio Evo Pujje

Iniziativa promossa da Pujje Srl a sostegno della raccolta fondi di Sky per la Protezione Civile Italiana.

Scopri di più su www.pujje.it/nocovid19

pujje
olio extra vergine d'oliva

CHI È COSA C'È NEL MIO PIATTO

Luoghi, mani
ed ingredienti
speciali

SIAMO IN VENETO

Il Veneto ha una cucina molto ricca e variegata e cambia a seconda della zona in cui ci troviamo, grazie al fatto che il territorio è composto da coste, colline e montagne. Ovviamente sulla costa si ritroverà un'abbondanza di piatti di mare, mentre sulle colline abbonderanno i piatti a base di cereali e verdure, mentre sui monti quelli a base di carne.

CHEF COGO

Quando aveva solo 25 anni, Lorenzo Cogo fu riconosciuto dalla critica gastronomica come enfant prodige: in primis per un curriculum formidabile, poi per la capacità di importare la tecnica delle fermentazioni con cui elaborò una cucina innovativa e audace, infine per aver conquistato in tempi da record la Stella Michelin con il suo ristorante, "El Coq". Oggi Lorenzo Cogo ha 34 anni ed è uno Chef con una identità precisa.

OLIO EVO PUJJE

Pujje significa Puglia nell'antico dialetto tarantino e nasce a Taranto, antica Colonia della Magna Grecia. I suoi prodotti incarnano alcune divinità della mitologia greca, leggendariamente icone dei suoi elementi caratterizzanti: la terra, il mare e il sole. Ricercando nella mitologia greca, ricca di storie affascinanti abbiamo riconosciuto in Rea, Anfitrite e Helios, l'anima dei nostri Oli.

Tre varietà di Olio Extra Vergine di Oliva, 100% italiano, prodotte con olive raccolte in anticipo di maturazione, estratte a freddo, conservate in cisterna in acciaio inox sotto azoto a temperatura controllata e confezionate solo al momento dell'ordine.

Vincitrici di diverse medaglie d'oro in concorsi nazionali ed internazionali, Pujje è tra i migliori Olio del mondo.

Rea, blend fruttato intenso ideale sui piatti a base di terra.

Anfitrite, blend fruttato leggero ideale sui piatti a base di pesce.

Helios, monocultivar di ogliarola salentina da ulivi millenari, fruttato medio più versatile e ideale anche per dolci e gelati artigianali.

OLIO ANFITRITE

fruttato leggero

Come la Dea mare, l'Olio Evo Anfitrite nasce sulle coste bagnate dal Mar Ionio, dove viene allevato dal fresco vento marino che si arrampica sulle terre collinari e porta con sé il sapore del Mar Mediterraneo. La Dea del mare, richiama la leggerezza del multicultivar Anfitrite. Un Blend armonico e delicato, dal sapore morbido e dal profumo floreale, con un retrogusto amabile e fresco. Il colore luminoso di questo fruttato leggero, annuncia al palato la sua gentilezza facendo da ambasciatore al gusto tenue che lo sposerà. Particolarmente indicato, infatti, per esaltare il sapore di piatti semplici e genuini, come i primi a base di sughi bianchi, le verdure bollite o grigliate, le insalate di verdura o frutta, ma soprattutto il pesce crudo, al forno e arrosto. La sua delicatezza e leggerezza ne consente l'utilizzo come ingrediente per piatti dal gusto delicato.

IL PIATTO

Il baccalà alla vicentina è la ricetta simbolo della città di Vicenza. Un piatto conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, grazie alla sua semplicità e al suo inconfondibile sapore. Al contrario di quanto si possa pensare, leggendo il nome della ricetta, questa non è realizzata con il vero e proprio baccalà, ma con lo stoccafisso in quanto i vicentini associano anche al merluzzo essiccato il nome di baccalà. La lunga cottura rende le carni magre di questo pesce molto tenere, complice anche l'aggiunta del latte che ingentilisce il gusto deciso tipico del merluzzo essiccato.

Le origini del baccalà alla vicentina sono da far risalire al 1432 quando, una spedizione guidata dal mercante veneziano Pietro Querini naufragò.L'equipaggio si salvò raggiungendo l'isola di Røst in Norvegia dove, alcuni giorni dopo, arrivarono in soccorso gli abitanti di un'isola vicina che li accolsero ed accudirono.Essi erano soliti conservare il merluzzo in un modo insolito: essiccato, come l'attuale stoccafisso. Tornando a casa, il mercante decise di portare con se un po' di quel pesce secco. Arrivato in patria, i gastronomi vicentini furono incuriositi dallo stoccafisso e si resero conto che poteva essere un'alternativa al costosissimo pesce fresco che oltretutto era facilmente deperibile. Proprio per questo motivo iniziarono ad elaborare un modo per rendere unico questo nuovo alimento e a quanto pare lo trovarono: era nato il baccalà alla vicentina!Nella ricetta del baccalà alla vicentina si utilizza lo stoccafisso. Si tratta sempre della stessa varietà di pesce, il merluzzo, ma c'è una differenza rispetto alle modalità di conservazione. Lo stoccafisso infatti è essiccato al sole, mentre il baccalà vero e proprio è merluzzo fresco messo sotto sale.

COSA SERVE

per 6 persone

Stoccafisso (tipologia ragno, ammollato da circa 3 giorni) 1 kg

Sarde sotto sale dissalate 40 g

Sale grosso q.b.

Grana Padano DOP 20 g

Olio extravergine Anfitrite fruttato leggero 180 g

Cipolle bianche 300 g

Farina 00 q.b.

Latte intero 180 g

Pepe nero q.b. e Prezzemolo q.b.

COME SI FA

Per preparare il baccalà alla vicentina, lo stoccafisso che utilizzerete dovrà essere già ammollato da circa 3 giorni e asciugato per una notte. Poi come prima cosa tritate la cipolla e dissalate le sarde, sciacquandole accuratamente sotto l'acqua. Poi versatele in una padella insieme alla cipolla tritata aggiungete un filo d'olio generoso, mescolate il tutto e cuocete per circa 50-60 minuti a fuoco basso fino a che le sarde non si saranno sciolte e le cipolle ben appassite e avrete ottenuto una sorta di crema dal colore ambrato. Passate ora al baccalà, varietà ragno. Prendete il filetto ammollato, deliscato e aperto con la pelle intatta. Farcite quindi con una parte del composto di cipolla, spargendola solo su una metà, condite con il sale grosso e un pizzico di pepe macinato al momento. Munitevi di un tegame (sceglietene uno di una misura che vi permetta di avere i pezzi di baccalà tutti vicini) e spargete circa metà del composto rimasto di cipolle sul fondo. Disponete

Disponete i pezzi di stoccafisso in modo verticale all'interno del tegame. I pezzi dovranno essere disposti uno accanto all'altro. Ricoprite con la restante cipolla, spolverizzate ancora con un po' di farina, unite un pizzico di sale grosso, il pepe, il Grana Padano e versate sopra tutto il latte. Aggiungete poi anche l'olio a filo fino a coprire interamente il baccalà. A questo punto lasciate cuocere il tutto per circa 4-5 ore a fuoco lento (in gergo dovrà "pipare"), cercando di toccarlo il meno possibile durante la cottura. Se preferite potete coprire con un coperchio, lasciando però una parte scoperta per far fuoriuscire il vapore. Dopo 5 ore il baccalà di presenterà morbido, bianco e non troppo sfaldato (a pezzettoni), il profumo sarà intenso. Unite infine il prezzemolo tritato, mescolate il tutto e servite insieme a delle fette di polenta, come vuole la tradizione.

Il baccalà alla vicentina si può conservare in frigorifero per 1-2 giorni al massimo ben coperto.