Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI
Pamela Polvani

Da merluzzo a stoccafisso senza buttare via niente

Il merluzzo è uno dei prodotti simbolo delle terre che affacciano sul mare Artico. In particolare le popolazioni della regione settentrionale della Norvegia, (il Verstalen, con particolare intensità nelle isole Lofoten) fin dal medioevo hanno fatto di questa attività la loro ricchezza.
Infatti è stata per secoli, in buona sostanza l'unica risorsa per quelle popolazioni che ne hanno tratto nutrimento e, successivamente, ne hanno altri adottato disparati usi incluso infine il commercio. E' facile immaginare in quale condizioni di rigidità climatica i pescatori del nord della Norvegia affrontano il mare e la pesca, che comunque ancora oggi si svolge in gran parte come un rito e con una certa attenzione alle modalità tradizionali di pesca.
La pesca del merluzzo si svolge nei mesi fra gennaio ed aprile, quando i branchi migrano in quelle acque gelide per deporre le uova.
Il clima freddo delle terre artiche non consente la disponibilità di molte altre varietà di alimenti o risorse. Pertanto la necessità ha favorito la valorizzazione di questa risorsa, cominciando dalla necessità di individuare una metodologia di conservazione. Sono invece cambiate in parte le modalità della lavorazione per ovvi motivi di controllo sanitario e data la notevolissima diffusione delle carni per esportazione.
I pesci, una volta caduti nelle reti, vengono portati a terra, eviscerati e avviati alla essiccazione.
E' questa la modalità naturale di conservazione delle carni del merluzzo, che viene attuata ancora oggi appendendo il pescato a speciali tralicci di legno. La loro struttura lignea è impostata con una pendenza tale per la quale i gabbiani, numerosissimi in quelle zone, non possono depredare il materiale. Infatti i gabbiani non riescono a mantenersi in volo e allo stesso tempo mangiare su un piano che presenti una certa inclinazione.
Essendo al sicuro il prodotto della pesca, è possibile che tutto il pescato possa raggiunge l'essiccazione, e ciò tradizionalmente avviene solo beneficiando dell'azione congiunta del freddo secco e del vento.
Occorrono alcuni mesi prima che i merluzzi raggiungano lo stato ideale di secchezza, che conferisce alle carni una consistenza caratterizzata dalla durezza, tanto che per poterle utilizzare, vanno lungamente reidratate.
Durezza e secchezza sono infatti le caratteristiche più tipiche dello stoccafisso, che attraverso questo procedimento, mantiene anche tutte le qualità organolettiche delle carni.
Pur considerando che la pesca sia sempre stata copiosa, il merluzzo è risorsa troppo preziosa per quelle popolazioni (e per quelle condizioni climatiche avverse, unite alla limitata disponibilità di altre risorse), per non utilizzarne ogni parte. Ne sono derivati quindi la tradizionale estrazione ad uso prima "curativo" e oggi farmaceutico, dell'olio di fegato di merluzzo. Attualmente viene estratto e lavorato con metodologie e tecniche controllate a livello industriale, ma la radice delle applicazioni dell'olio di fegato sta nella storia e nella cultura popolare di quelle comunità.
Naturalmente anche gli scarti della lavorazione dell'olio di fegato hanno un riutilizzo funzionale. Infatti una parte residuale è destinata a farne materia oleosa per la manutenzione di attrezzi e strumenti meccanici.
Ma non è tutto.

Gli scarti, in particolare delle teste, vengono utilizzati nella cucina locale. Ma si è aperto già nei secoli scorsi, un canale di esportazione specifico per le teste. Infatti in alcune regioni dell'Africa viene consumato come piatto tradizionale il *bacalao*, preparato appunto con un brodo estratto dalla cottura delle teste dei merluzzi.
E dato che del merluzzo non si getta niente, un altro uso tradizionale veniva fatto utilizzando gli scarti e la spremitura di quanto derivava dall'eviscerazione del pesce, per la produzione di una sorta di pittura.
Mischiando la sostanza liquida con argille del territorio, si otteneva un prodotto che nei secoli è stato utilizzato per dipingere le case dei pescatori, conferendo loro la tipica colorazione rossa.