

LA STORIA

Nell'antica cucina le nozze gustose fagioli-baccalà

Fagioli? A Vercelli non solo sinonimo di panissa ma anche di un modo antico di cucinare il baccalà. La scoperta di Luca Brusotto alla cena dell'Accademia italiana della cucina. - PAGINA 41

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT0AJE

Il racconto di Brusotto alla cena ecumenica dell'Accademia: un piatto povero globale

Le nozze di fagioli e baccalà nell'antica cucina vercellese

LA STORIA

RAFFAELLA LANZA

Fagioli? A Vercelli non sono sinonimo solo di panissa. Luca Brusotto, conservatore del Museo Leone, ma anche, dal 2024, direttore del Centro Studi Territoriale del Piemonte dell'Accademia Italiana della Cucina, l'ha svelato l'altra sera durante la cena ecumenica del sodalizio, l'evento annuale più importante organizzato in contemporanea da tutte le Delegazioni e Legazioni in Italia e all'estero. «Ogni anno viene proposto un tema dal Centro Studi "Franco Marengi" e approvato dal Consiglio di Presidenza – spiega Luca Brusotto –. Il tema scelto per questo 2026 è stato "Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale", che è stato oggetto della cena ecumenica. Nello "studiare" il territorio vercellese ho ritrovato un vecchio libro di cucine



L'intervento di Luca Brusotto alla cena dell'Accademia della cucina

na che si intitola Osterie e ricette vercellesi (Iris e dintorni), di Pino Bo e Mario Pozzuolo. In quel volume era citata la ricetta di un baccalà alla vercellese, cucinato con i fagioli».

Luca Brusotto è andato oltre: «Ho fatto una ricerca analizzando gli ingredienti

della ricetta e con mio grande stupore ho trovato che il baccalà con fagioli viene cucinato non solo alla vercellese, ma anche alla napoletana, in umido alla toscana e alla veneta. Ricette identiche, in territori diversi. E se, nella ricerca tolgo i fagioli dalla ricetta, ne trovo addirittura al-

tre 17 identiche per 12 regioni diverse. Questo dimostra che la cucina italiana è nata "povera" ma "globale", molto prima che esistesse l'Italia unita. È un codice gastronomico comune. Baccalà che si trasportava facilmente e che si manteneva per mesi. E che nel Vercellese veniva cucinato con i fagioli di Saluggia o Villata, già protagonisti della panissa.

Una globalizzazione che ha toccato anche gli altri pesci conservati, tra questi l'acciuga. «In Piemonte l'acciuga sotto sale, insieme all'aglio, è diventata l'ingrediente sacro del piatto regionale per eccellenza, la bagna cauda – conclude Brusotto –. Se il baccalà ci mostra come l'Europa del Nord, dai cui mari arriva il merluzzo, abbia nutrito l'Italia intera, l'acciuga sotto sale ci mostra invece come l'Italia intera sia nutrita e integrata da sola. È la prova che la fame, l'ingegno e le vie del commercio hanno saputo azzerare qualunque distanza geografica e culturale». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218-IT04JE