

Il posto insolito

Quei 600 piatti stravaganti di Baccalaria

Come per la pizza, anche l'arte dello stoccafisso entra nella bellezza immateriale dell'umanità. L'Unesco, Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura, apre un altro filone a Napoli, tra orgoglio e vanità. Se ne parla da "Baccalaria" primo ristorante a Napoli che si sia dedicato in esclusiva ai merluzzi dei mari del Nord. L'altro giorno è stato anche votato in Consiglio comunale per celebrarli nei primi giorni di dicembre. "Settimana dello stoccafisso alla napoletana", per non confonderlo con i 365 piatti consacrati dalla cucina portoghese, uno per ciascun giorno dell'anno, un digiuno tollerato solo nel bisesto. Baccalaria è una invenzione di dieci anni fa, attribuita a Toti Lange, un genio annoiato di quel gruppo che ancora ricordano al

Liceo Umberto, "quelli della sezione G". Oggi sparsi per il mondo con lavori stravaganti, il più tranquillo e coerente rimane Alessandro Preziosi protagonista in tv di "Mine Vaganti" e "La Bella e la Bestia". Toti insoddisfatto di laurea e carriera politica ha fondato l'Accademia dello Stoccafisso, per evitare il breve viaggio a Somma Vesuviana. Niente di personale con i portoghesi, ma i suoi chef Rosario Coppola e Vincenzo Lungo hanno toccato i 600 piatti. Uno solo con pasta fresca (Tonnarelli) abbinata a baccala, cacio, cacio, pepe e peperoncino. Frequenti incroci con 5 pomodori (San Marzano, Piennolo, Datterino rosso e giallo, Ciliegino) e orto, dalla melanzana ai friarielli alla zucchina. Direzione affidata a Peppe

Cappelli. Allegria diffusa. Attenti al vino: Alberata di Asprinio o Catalanese.

— a.c.
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso: 11%