

IL BACCALÀ

Il baccalà è l'alimento costituito dal merluzzo bianco conservato sotto sale. La salagione ne consente la conservazione per lungo tempo, e per questo viene impiegata fin da tempi lontanissimi per consentire il trasporto e la consumazione del pesce in luoghi anche molto distanti da quelli d'origine.

Sembra che la procedura di salagione del baccalà si debba attribuire ai pescatori baschi che, seguendo i branchi di balene e arrivati al Mare del Nord, si imbarcarono in enormi banchi di merluzzo verso l'isola di Terranova e usarono per questo pesce il procedimento di conservazione già da essi usato per la carne di balena.

Il baccalà è elemento essenziale di molte cucine popolari, nelle quali il suo utilizzo si alterna a quello dello stoccafisso che è sempre merluzzo, ma conservato mediante essiccazione.

Tanto il baccalà quanto lo stoccafisso, per essere utilizzabili, hanno bisogno di una lunga immersione in acqua fredda, che provvede ad eliminare il sale per il primo e a restituire ai tessuti l'originale consistenza per il secondo.

La maggior parte del merluzzo pescato nel mondo proveniva dai Grandi Banchi di Terranova (Grand Banks), una zona di bassi fondali situata nell'Atlantico settentrionale, e dalle coste del Labrador.

Ora i principali esportatori mondiali sono gli Islandesi per il Baccalà ed i Norvegesi per lo Stoccafisso. L'Italia è il secondo consumatore mondiale di questo prodotto, dopo il Portogallo.

A Napoli la tradizione della cucina del baccalà è storica ed ancora fortemente radicata, al punto da aggiungere al proprio vocabolario nuove parole per definire le sue parti più pregiate. Curuniello e mussillo sono parti dello stesso pesce: il Gadus Morhua. Sono i suoi tagli migliori, teneri e spessi, situati nella zona centrale della groppa. La differenza è che il curuniello è il filetto dello stoccafisso (merluzzo essiccato all'aperto) mentre il mussillo è il filetto del baccalà (lo stesso merluzzo, ma essiccato sotto sale).

IL SEDILE DI PORTO

I Sedili (o Seggi o Piazze) erano delle istituzioni amministrative della città di Napoli i cui rappresentanti, detti Eletti, dal XIII al XIX secolo, si riunivano nel convento di San Lorenzo per cercare di raggiungere il bene comune della Città. A cinque di essi avevano diritto di partecipare i nobili, mentre il resto dei cittadini era aggregato nel sesto seggio, quello del popolo.

Il Sedile di Porto risale al XIII secolo. Esso costituiva un'eccezione perché era un Seggio extramoenia, situato vicino all'antico porto di Napoli, area che all'epoca si trovava fuori dalle mura cittadine. Lo stemma simbolo di questo seggio rappresenta la figura di un uomo ricoperto da lunghi peli, di carnagione naturale, che stringe un pugnale nella mano destra, su di uno sfondo nero. In molti si sono interrogati sull'identità di questa misteriosa creatura: probabilmente si tratta del gigante mitologico Orione, figlio di Nettuno ed esperto nella lavorazione dei metalli, o anche del leggendario nuotatore-marinaio Niccolò Pesce.

I sedili si estinsero nel 1800 in seguito all'editto del re Ferdinando IV di Borbone del 25 aprile 1800 che ne aboliva le funzioni unitamente al Tribunale di San Lorenzo. Grazie alle riforme di Gioacchino Murat non furono del tutto riabilitati quanto piuttosto, l'8 agosto 1806, trasfusi nel Corpo di Città, e nel Municipio il 22 Ottobre 1808, con l'elezione del primo Sindaco il 2 Dicembre.

TABELLA DEGLI ALLERGENI

RICORDATI DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE

- Arachidi e derivati (1)**

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
- Frutta a guscio e derivati (2)**

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
- Latticini (3)**

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
- Molluschi e derivati (4)**

Seppia, calamaro, polpo, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, ostrica, patella, tartufo di mare, vongola etc.
- Pesce e derivati (5)**

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

- Sesamo e derivati (6)**

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
- Soia (7)**

Latte, tofu, spaghetti, etc.
- Crostacei e derivati (8)**

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
- Glutine (9)**

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
- Lupini e derivati (10)**

Presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

- Senape e derivati (11)**

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- Sedano e derivati (12)**

Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
- Uova e derivati (14)**

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

>>note di acquisto/conservazione delle materie prime

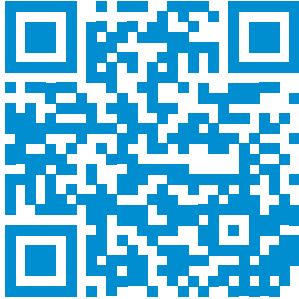
- A** prodotto acquistato fresco e sottoposto in loco ad abbattimento rapido di temperatura per conservazione surgelata a -18°
- B** *prodotto acquistato abbattuto e surgelato all'origine
- C** produzione interna fresca, pastorizzata e sottoposta ad abbattimento rapido di temperatura per conservazione surgelata



BACCALAJUOLI

Accademia Partenopea del Baccalà

Per conoscere la storia del baccalà a Napoli, consulta il sito dell' Accademia Partenopea del baccalà www.baccalajuoli.it



Inquadra il Qr-code se desideri consultare il nostro menu digitale