

SCHEDA TECNICA



Il Ministero dello Sviluppo Economico emetterà, il giorno 1 marzo 2017, un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica “le Eccellenze del sistema produttivo ed economico” dedicato al Bacalà alla vicentina, del valore di € 0,95.

Il francobollo è stampato dall’Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente; grammatura: 90 g/mq; supporto: carta bianca, autoadesiva Kraft monosiliconata da 80 g/mq; adesivo: tipo acrilico ad acqua, distribuito in quantità di 20 g/mq (secco); formato carta e formato stampa: mm 48 x 40; formato tracciatura: mm 54 x 47; dentellatura: 11 effettuata con fustellatura; colori: cinque; tiratura: seicentomila francobolli; foglio: ventotto esemplari, valore “€ 26,60”.

La vignetta raffigura una pentola di terracotta con il “bacalà alla vicentina” affiancata da alcuni pezzi di stoccafisso e una forma di polenta.

Completano il francobollo la leggenda “BACALÀ ALLA VICENTINA”, la scritta “ITALIA” e il valore “€ 0,95”.

Bozzettista: Anna Maria Maresca.

A commento dell’emissione viene realizzato il bollettino illustrativo con articolo a firma di Luciano Righi, Presidente della Confraternita del Bacalà alla Vicentina.

Lo Sportello Filatelico dell’Ufficio Postale di Vicenza Centro e l’Ufficio Postale di Sandrigo (VI) utilizzeranno, il giorno di emissione, il rispettivo annullo speciale realizzato da Filatelia di Poste Italiane.

Il francobollo ed i prodotti filatelici correlati possono essere acquistati presso gli Uffici Postali abilitati, gli “Spazio Filatelia” di Roma, Milano, Venezia, Napoli, Trieste, Torino, Genova e sul sito poste.it.

Testo "Bacalà alla Vicentina"

Si hanno notizie dell'introduzione in Italia del baccalà e dello stoccafisso durante la dominazione dei Normanni al Sud nel XIV secolo. Il pesce secco era conosciuto e consumato presso la corte angioina del Regno di Napoli e preparato dai cuochi dei Papi GIOVANNI XXII, MARTINO V e PIO V. Le Repubbliche Marinare hanno favorito il commercio dello stoccafisso del quale si è occupato anche Cristoforo COLOMBO prima di avventurarsi alla scoperta dell'America. Nel 1431 il nobile mercante e navigatore veneziano Pietro QUERINI dopo essere partito da Candia (Creta) con una "cocca" (nave mercantile da trasporto veneziana) carica di preziose mercanzie diretto alle Fiandre (Belgio), essere incorso in un tragico naufragio, essere trasportato dalle correnti oceaniche oltre il circolo polare artico e miracolosamente salvato e soccorso dai generosi pescatori dell'isola norvegese di Rost, "SCOPRE " gli stoccafissi e porta alcuni esemplari a Venezia redigendo nel contempo un interessante rapporto scritto del viaggio alle Magistrature della Serenissima Repubblica (rapporto poi stampato dal RAMUSIO che ebbe grande diffusione con varie edizioni tradotte in diverse lingue).

Ma è dopo il CONCILIO di TRENTO della Chiesa Cattolica (1545-1563) che detta, fra l'altro, le regole del digiuno e del "mangiar di magro" che si diffondono la cultura e le ricette del baccalà (merluzzo conservato sotto sale) e dello stoccafisso (merluzzo essiccato in modo naturale all'aperto su tralicci di legno) a partire dai conventi e dai monasteri per poi interessare le casate aristocratiche ma specialmente le famiglie povere del contado dato il basso costo, le notevoli proprietà nutrizionali, il facile trasporto e la possibilità di lunga conservazione del prodotto.

Nei territori dominati dalla Repubblica di Venezia il consumo dello stoccafisso (*Gadus morhua*) ha avuto un incremento graduale ed è stato chiamato "BACALÀ" probabilmente per l'influenza degli Spagnoli che chiamano "BACALAO" (ed i Portoghesi "BACALHAU") il merluzzo conservato, termine molto assonante foneticamente con il modo dialettale veneto di esprimersi e tenendo anche conto delle inevitabili contaminazioni idiomatiche e linguistiche causate dagli intensi traffici commerciali tra Venezia, Spagna e Portogallo.

Nel Vicentino viene elaborata un'originale ricetta unica ed esclusiva che vanta oltre 400 anni tramandata da generazioni di madre in figlia fino ai giorni nostri che assumerà il nome di "BACALÀ alla VICENTINA", associato alla "POLENTA di MAIS", che ha come materia prima lo stoccafisso della migliore qualità e come ingredienti olio d'oliva, latte vaccino, cipolle, sarde (o acciughe) sotto sale, farina bianca, formaggio grana grattugiato, sale, pepe, prezzemolo ed è assunta a grande pietanza tipica del territorio, espressione di una storia e di una cultura gastronomica punto d'incontro fra tradizioni europee, mediterranee ed orientali che hanno trovato una sintesi mirabile al punto da essere riconosciuta fra i "CINQUE ALIMENTI della TRADIZIONE ITALIANA" nel circuito EuroFIR (European Food Information Resource www.eurofir.net Report n° 6) finanziato dall'Unione Europea e conosciuta oggi oltre che nel Vicentino e nel Veneto in tutta Italia, in vari Paesi Europei, in Canada, negli USA, in Brasile, in Argentina ed in Australia.

Da sottolineare come già dal 1600 ma specialmente nell' '800 e nel '900 ci siano continui e ripetuti richiami al "bacalà" nella letteratura, nel teatro, nella poesia (specie quella dialettale), nelle canzoni popolari, nella satira, nei proverbi, nei detti e fra i numerosi emigranti sparsi in tutto il mondo.

Anche le guerre diffondono la conoscenza del "Bacalà alla vicentina". Nel corso dei moti insurrezionali del 1848 durante l'assedio di Vicenza da parte di preponderanti truppe austriache e le successive cruente battaglie, viene distribuito dalla Municipalità, come alimento, bacalà alla vicentina (esistendo consistenti scorte di stoccafisso) ai difensori volontari della città, ai contingenti armati venuti dal resto d'Italia, ed ai cittadini. Dopo la sconfitta e l'onore delle armi per l'eroica difesa della città (che onorerà la bandiera di Vicenza della medaglia d'oro al valor militare

consegnata, dopo l'unità d'Italia, da Re Vittorio Emanuele II), gli Austriaci, durante l'occupazione, degustano il bacalà alla vicentina. Il bacalà alla vicentina viene conosciuto ed apprezzato dai 4 milioni di combattenti provenienti da ogni parte d'Italia e dagli alleati francesi, inglesi e statunitensi che si avvicinano sul martoriato fronte delle montagne vicentine per tutta la durata della prima guerra mondiale 1915-1918. Nella seconda guerra mondiale 1940-1945 (per la quale la bandiera di Vicenza verrà insignita della seconda medaglia d'oro al valor militare) degustano il bacalà alla vicentina le truppe germaniche occupanti e, dopo la liberazione, le truppe alleate.

Il dopoguerra è caratterizzato da un largo consumo di bacalà dato anche il basso costo, ma l'avvento del benessere diffuso, l'evoluzione sociale ed il cambiamento degli stili di vita e delle mode porta alla graduale recessione di un piatto considerato "povero" al punto da indurre l'Avv. Michele Benetazzo, Presidente della Pro loco di Sandrigo a fondare il 1° Marzo 1987 la "CONFRATERNITA del BACALÀ alla VICENTINA" per difendere, rilanciare e diffondere la ricetta tradizionale che viene codificata dopo approfondite ricerche storiche e gastronomiche. Assegna ai Ristoratori che eseguono correttamente e con continuità il piatto una targa di riconoscimento, attiva i Bacalà Club per gli appassionati, è presente massicciamente e continuativamente sulla stampa periodica e specializzata e nelle principali reti televisive pubbliche e private in Italia e all'estero, allaccia rapporti con altre Associazioni enogastronomiche italiane e straniere, partecipa a manifestazioni note ed importanti come l'EXPO 2015 a Milano, il carnevale e la regata storica a Venezia e le giornate anseatiche di Lubecca e Bergen, attua ricerche, indagini ed approfondimenti, svolge conferenze presso Istituzioni, Associazioni, Università, Accademie, Scuole ed Istituti turistici ed alberghieri, promuove attività filantropiche, attua viaggi di studio il più importante dei quali è stato quello che ha ripercorso, con il sostegno della Regione Veneto e di sponsor privati italiani e norvegesi, il tragitto effettuato nel 1432 da Pietro Querini che ha attraversato 16 Paesi ed una trentina di città europee nello spirito di amicizia fra i popoli ed organizza ogni anno a Sandrigo (Vicenza) nel mese di Settembre la "Festa del bacalà alla vicentina" ed ogni biennio le "Giornate italo-norvegesi" alle quali partecipano importanti Autorità e migliaia di persone.

La Confraternita è orgogliosa ed onorata di aver chiesto ed ottenuto dal Ministero dello Sviluppo Economico l'emissione del francobollo dedicato al "Bacalà alla vicentina" il cui primo giorno di uscita, 1° Marzo, coincide con la data di fondazione del sodalizio che nel 2017 celebra il suo 30° anniversario, gratifica moralmente il lavoro intenso e gratuito profuso da persone attente, sensibili e preparate che fanno volontariato e che promuovono non solo gli aspetti gastronomici ma anche turistici, tradizionali, culturali e relazionali, ma specialmente perché riconosce, valorizza e dà grande visibilità ad un'eccellenza gastronomica del territorio che è parte significativa del patrimonio enogastronomico nazionale il "BACALÀ alla VICENTINA" che ha una storia importante ed una valenza culturale significativa, che nel tempo ha assunto notorietà e si è imposta ed è apprezzata a livello locale, nazionale ed internazionale.

Luciano Righi
Presidente della Confraternita del Bacalà alla Vicentina