

storia piccola

MITI' VIGLIERO



Il cibo dei **Vikinghi**, come lo **stoccafisso** arrivò in **Italia**

“**S**toccafisso” deriva dall’antico olandese “stokvish”, composto da “stok” (bastone) e “vish” (pesce); pesce duro e rigido come un bastone, quindi, essiccato all’aria aperta e gelida delle terre del Nord. “Baccalà” invece ha un’etimologia più incerta, forse deriva dal basco “bacalao”: ad ogni modo è merluzzo conservato sotto sale. Sia lo stoccafisso che il baccalà, diffusissimi nelle nostre cucine regionali, contribuiscono a sfamare intere generazioni d’italiani, fornendo spesso lo jodio mancante a chi abitava lontano dal mare.

Ma forse non tutti sanno che lo stoccafisso giunse in Italia per colpa di un naufragio.

Era il 1431 quando il nobile veneziano Piero Querini salpò da Creta, allora dominio veneto; voleva raggiungere le Fiandre passando lo stretto di Gibilterra, per scambiare il suo carico di 800 barili di malvasia con stoffe, lana e stagno.

Ma al largo delle coste una terribile tempesta fece colare a picco il suo veliero; lui e la ciurma

si salvarono a bordo di due scialuppe, vagando raminghi sulle onde per quasi un mese sino a quando, allo stremo delle forze, arrivarono a una terra ben poco ospitale, ventosissima e piena di ghiacci.

Erano approdati senza saperlo oltre il Circolo Polare Artico, e precisamente a Rost, isoletta norvegese che fa parte dell’arcipelago delle Lofoten. Qui trascorsero circa quattro mesi, ospitati nelle case dei pescatori. Dormivano tutti insieme, marinai italiani e cretesi, pescatori norvegesi e le loro donne, ma il Querini non temeva alcuno “scandolo” poiché, come scrisse sul suo diario, “i 120 abitanti dell’isola sono tutti cattolici fedelissimi e devoti, senza alcuna lussuria, tanto è la region fredda e contraria a ogni libidine”: e difatti alle Lofoten moltissimi abitanti hanno tuttora tratti marcatamente mediterranei.

Piccanti pettegolezzi a parte, a noi interessa che un bel dì il nobiluomo scrisse alla Serenissima la descrizione del locale metodo di conservazione del pesce: “I stocfisi seccano al vento e al sole e perché sono di poca umidità grassa, diventano

duri come legno. Quando li vogliono mangiare, li battono col roverso della mannara che li fa diventare sfilati come nervi, poi compongono butirro e spetie per dargli sapore, et è grande et inestimabile mercanzia”.

E quando riuscì a tornare in patria, si portò dietro un gran numero di “stocfisi” immettendoli sul mercato italiano col nome “cibo dei Vikinghi”. Il successo fu immediato. Lo vollero le flotte come provvista da cambusa, vista la sua sicurezza di conservazione. Lo vollero le popolazioni montane, che di pesce marino, pörelle, ne mangiavano pochino.

Ma il vero boom si ottenne nel 1561 col Concilio di Trento e l’istituzione obbligatoria dei “giorni di magro”, quando l’Arcivescovo di Uppsala e primate di Svezia, Olo Magno, mise in atto un’abile operazione di marketing rivolta a promuovere - per il bene dell’anima dei fedeli e dell’economia della sua patria, una delle massime esportatrici di stocfisi - l’uso dello stoccafisso su tutte le mense cattoliche.

Troppo veloci

Certo, ci fanno arrabbiare i treni in ritardo, la posta lumaca, il caffè lo vogliamo “espresso” ed i videogiochi veloci come il fulmine. Code veloci e notizie in tempo reale, efficienza e rapidità: è ciò che tutti auspichiamo. Eppure c’è un “ma”: non ci accorgiamo di correre troppo veloci, di voler fare tutto in fretta. Senza un attimo per riflettere su quanta parte del mondo e della vita ci perdiamo a causa del nostro correre senza pause e senza luoghi della mente liberi dalla fretta.

Senza giornali?

Quanta gente si accorgerebbe se un giorno sparissero i giornali? Ne sarebbero disperati britannici e giapponesi, svedesi e teutonici. In misura molto minore i nostri connazionali, nelle cui case non è fre-

PICCOLO MONDO

Lo spillo di Erasmo

quente la presenza di un quotidiano. La scomparsa della televisione e del cellulare, questa sì sarebbe una tragedia nazionale, tale quale una sconfitta in una finale di calcio ai Mondiali. Arcinota infatti la nostra allergia alla carta stampata. Ahimé, non solo quella dei giornali!

Viva il congiuntivo!

Si può vivere senza il congiuntivo? Certo che sì. Sono milioni, infatti, gli abitanti della Penisola che ne conoscono a malapena il nome. Ma non sanno di perdere la ricchezza delle sfumature del pensiero che proprio il congiuntivo, e solo lui, può esprimere. Perché privarsi

allora di un modo che riesce ad esprimere meglio ciò che pensiamo? “Difendere e diffondere” il congiuntivo: questo è ciò che si è proposto un gruppo di ragazzi di una scuola media del mantovano. Un bel 10 e lode!

Clima ed umor nero

Ce la mettono tutta, psicologi e strizzacervelli, nel volerci spiegare tutto e dare un senso a tutte le stranezze dell’umana specie. “Più scontenti e meno felici”: così saremmo a causa dell’abbassamento del tono dell’umore indotto da un inverno assai mite. Nessuna patologia depressiva grave, ci assicurano,

ma tante metereopatie leggere: irritabilità, disturbi del sonno, piccoli squilibri nel comportamento alimentare. Insomma: se avete avuto qualche litigio o siete stati svogliati sul lavoro, sapete con chi prendervela!

Anche le formiche

Altro che fulgido esempio in natura di perfetta, laboriosa ed armonica società. Le formiche tra loro si odiano e si trovano a convivere solo per convenienza reciproca, non certo per istinto o amore per il prossimo. Lo svela uno studio pubblicato sul numero di marzo della rivista *The American Naturalist*. Fra questi animali, che siamo abituati a vedere sempre in gruppo e a cooperare fra loro, esistono forti rivalità come quella per il controllo del territorio. Che abbiano appreso qualcosa dagli umani?

agrodolce



di Nazzareno Capodicasa

Scene d'ordinaria quotidianità negli States

Immaginate un enorme hamburger sepolto da patatine fritte, senape, cipolle ed altre indigeribili salse. Siete in America. Tentate di trangugiare in fretta, ma l’impresa è al di sopra delle vostre umane capacità. Una parte rimarrà inevitabilmente nel piatto, finendo nella pattumiera. Scene d’ordinaria quotidianità in una tavola americana.

Tutta colpa di voi, schifiltosi turisti mediterranei? No, non siete soli. Lo spreco di cibo è tipicamente statunitense, ma non solo. Nel mondo occidentale, nel quale ai più non manca nulla, è considerato qualcosa di normale.

Lo spreco di cibo è meno concepibile nella nostra società con maggiori radici storiche e con ancora vivi ricordi di povertà e fame. Nella terra umbra sta tornando di moda la “panzanella”, tipico piatto povero composto da

pane raffermo e verdure fresche di stagione.

Nonostante l’allarme causato dal costante aumento di obesi e soprappeso, un cittadino statunitense ingoia giornalmente un chilo e mezzo di cibo: dati forniti dal Ministero dell’Agricoltura. Ma il dato che fa scandalo è un altro. Un quarto degli alimenti acquistati è gettato via, andando ad ingrossare le immense discariche d’immondizia. Cifre difficili da immaginare, pensate a 43 milioni di tonnellate di cibo che finiscono nella pattumiera! Con il solo 5 per cento salvato, si sfamerebbero 4 milioni di persone.

Un comportamento arduo da comprendere, se

pensiamo che il 12 per cento delle famiglie statunitensi vive sotto il livello di povertà e che sulla faccia del pianeta quasi un miliardo di persone non ha cibo a sufficienza. E tra queste ci sono duecento milioni di bambini.

Ma senza andare troppo lontani, basterà guardare a casa nostra. Al supermercato sempre più spesso si vedono persone che fanno la spesa con la calcolatrice in mano. La soglia di povertà in Italia riguarda, secondo i dati diffusi dall’Istat nell’ottobre del 2006, solo (!) 2 milioni 585 mila famiglie, ossia l’11,1 per cento delle famiglie residenti nel nostro paese, complessivamente 7 milioni 577 mila individui. I governi della pur ricca Europa sono sempre più protesi a correre dietro agli arcinoti “parametri” economici. Ma stiamo perdendo il parametro più importante: quello morale!

