



IL BACCALÀ

Baccalà o stoccafisso?

No, il suo nome è Merluzzo e per i più raffinati citiamo anche il nome scientifico è Gadus Morhua. Se dopo la pesca il merluzzo viene lasciato ad essiccare all'aria fredda, diventa stoccafisso: da stock, legno, e fish, pesce; qualcuno sostiene che la parola provenga dal norvegese Stockfish: pesce da stoccare, da immagazzinare.



Il baccalà invece è merluzzo che – appena pescato - viene subito pulito, messo in un barile, coperto di sale ed in seguito essiccato.

In Italia, da nord a sud, il baccalà si inserisce nelle più svariate tradizioni culinarie locali: nel Triveneto e nelle altre aree un tempo appartenenti all'antica Repubblica di Venezia il termine "baccalà" (es. baccalà alla vicentina) ancora oggi identifica comunemente lo stoccafisso e non il merluzzo salato

Una lezione per imparare a preparare...

- Baccalà' mantecato
- Acras (polpettine fritte)
- Ravioli di baccalà' di *Claudio Sadler*
- Crema di zucca mantovana con stoccafisso al balsamico
- Baccalà alla vicentina
- Baccalà in turbante



Il Costo dell'intero corso è di Euro 70,00



Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi informazione
o per iscriverti. Ti aspetto
Buon Apprendimento
.....con Gusto



Barbara Ghirardini Chef

Sede Operativa: Limena (PD)
e-mail: ghirardinibarbara@gmail.com

Cellulare 347.8935669
www.peccatidigola.info / www.barbaraghirardini.it