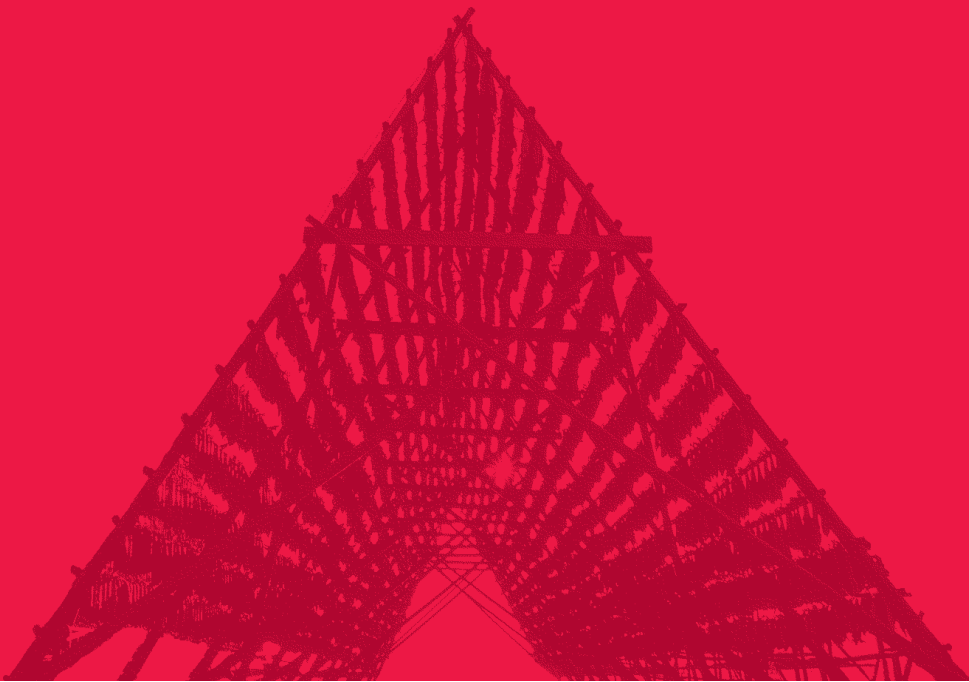


STOCCAFISSO



DA ALIMENTO BASE DEI VICHINGHI A DELIZIA DELLA CUCINA MODERNA

L'essiccazione all'aria del merluzzo artico, che dà vita allo stoccafisso, è uno dei metodi più antichi di conservazione del pesce da noi conosciuti. Questo metodo ha una storia millenaria. Dai reperti archeologici risulta che lo stoccafisso veniva esportato dalla Norvegia ancor prima dell'epoca dei vichinghi e, successivamente, divenne uno dei principali alimenti del popolo vichingo.

Lo stoccafisso rappresentava per questo popolo anche la principale scorta di viveri a bordo delle navi, perché permetteva una notevole autonomia durante i lunghi periodi di navigazione. Inoltre



La produzione dello stoccafisso è un'antica tradizione norvegese.

il surplus poteva essere usato come merce di scambio.

La popolarità di questo alimento è testimoniata anche dalla letteratura di varie epoche in cui ritroviamo numerose descrizioni dello stoccafisso. L'italiano Querini, che naufragò sull'isola di Røst nel 1432, scriveva: "Lo stoccafisso viene disseccato all'aria e al sole senza fare uso di sale, dato che questo pesce contiene pochissima quantità d'umidità e di grasso e diventa secco come il legno. Per poterlo mangiare è necessario batterlo con un manico di scure per sfilacciarlo. Per insaporirlo vengono poi aggiunti burro e spezie".

Si possono trovare descrizioni dello stoccafisso nei racconti di molti viaggiatori che visitarono le regioni nordiche. Nel 1607, Dithmarus Bleskenius pubblicò un racconto di un viaggio in Islanda, nel quale spiegava che gli alimenti base degli abitanti di quell'isola erano appunto lo stoccafisso, l'acqua e il siero di latte.

Sosteneva inoltre che: "Molti di loro riescono a vivere fino a 250 anni senza assistenza medica, grazie a questo tipo di alimentazione".

Grazie alla sua lunga conservazione anche in condizioni di stoccaggio difficili e al suo alto contenuto di proteine, lo stoccafisso è riuscito a fare breccia nel mercato internazionale. Oggi, nonostante la grande varietà di prodotti alimentari disponibili, si è conquistato un posto di prestigio nella gastronomia di molti paesi del mondo. In alcuni di essi addirittura troviamo lo stoccafisso nei migliori ristoranti o fra i piatti della cucina casalinga.



Il merluzzo artico appena pescato viene impiegato direttamente nella produzione dello stoccafisso.

In Norvegia viene consumato prevalentemente come snack o come Lutefisk (variante nordica dello stoccafisso ammollato).

Nel campo dell'industria ittica la cultura dell'essiccazione del pesce è particolarmente radicata nelle isole Lofoten, ma è anche degnamente rappresentata nelle regioni Troms e Finnmark.

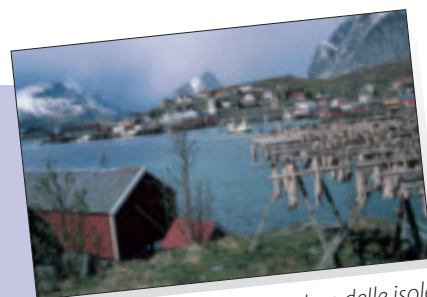
L'esperienza relativa al metodo di conservazione ed al controllo qualitativo dello stoccafisso è stata tramandata verbalmente di generazione in generazione e quindi la documentazione scritta in merito non è particolarmente ricca.

Questa pubblicazione si basa sulle Norme di produzione (NBN 30-01) e sulla Classificazione standard del prodotto (NBS 30-01).

CONTENUTO:

Materia prima da essicare	pag. 3
Lavorazione della materia prima	pag. 5
Essiccazione e controllo	pag. 7
Raccolta, ulteriore essiccazione, classificazione ed imballaggio	pag. 8
Classificazione dello stoccafisso delle isole Lofoten.....	pag. 10

Stoccafisso di prima scelta	pag. 12
Stoccafisso di seconda scelta	pag. 14
Altri tipi di pesce essiccato	pag. 16
Merluzzo della regione Finnmark	pag. 18
I mercati dello stoccafisso	pag. 20
La meraviglia della natura	pag. 22



*Particolare delle isole
Lofoten*

MATERIA PRIMA DA ESSICCARE

Per ottenere un buon stoccafisso è fondamentale usare del merluzzo di ottima qualità. Il merluzzo, senza l'aggiunta di alcun additivo, deve essiccarsi e conservarsi solo grazie all'azione degli elementi atmosferici. Il più piccolo difetto, anche invisibile esternamente, potrebbe alterare la qualità dello stoccafisso, riservando una brutta sorpresa al consumatore al momento di farlo rinvenire in acqua.

DISSANGUAMENTO DEL MERLUZZO

Come per tante altre applicazioni è importante che il merluzzo da essiccare sia dissanguato quando è ancora vivo. Questo procedimento è necessario per eliminare una maggiore quantità di sangue dalla carne del merluzzo.

La presenza di sangue nella carne del merluzzo infatti fa annerire lo stoccafisso al momento in cui viene fatto rinvenire. Anche il merluzzo più fresco e della migliore qualità, se non viene dissanguato tempestivamente e nel modo corretto, può perdere di valore.

TAGLIO DEL VENTRE E PULIZIA

Il taglio del ventre è un momento critico nel processo di lavorazione del merluzzo ed è quindi importante, per ottenere la qualità migliore, usare la tecnica più adatta. Il merluzzo si deve essiccare contemporaneamente sia nella parte esterna sia in quella interna, ed il taglio corretto del ventre agevola il drenaggio all'interno della spina dorsale.

È importante precisare che il corretto taglio della testa del merluzzo è decisivo per ottenere un ottimo stoccafisso, come è anche particolarmente importante tagliare le vertebre dorsali nella sezione dell'arco branchiale. Questo implica che almeno una vertebra dorsale sia tagliata insieme con la testa, favorendo così il buon drenaggio dell'acqua dalla colonna vertebrale.



Merluzzo pronto per essere sventrato e pulito.



Il taglio del ventre non inizia dalle branchie ma dalle pinne pettorali.



Il corretto taglio della testa è molto importante per il processo di essiccazione del merluzzo.



Un ottimo merluzzo da appendere. La testa è correttamente tagliata e non ha nessun difetto visibile. Questo merluzzo può diventare un prodotto di prima scelta.



Corretto taglio della testa del merluzzo da essiccare.



Errato taglio della testa del merluzzo da essiccare. È stata rimossa una vertebra di meno nel collo.



Merluzzo con resti di sangue. Diventa un prodotto di qualità inferiore.

Merluzzo danneggiato. Diventa un prodotto di qualità inferiore.



Merluzzo con ferite da uncino. Diventa un prodotto di qualità inferiore.



LAVORAZIONE DELLA MATERIA PRIMA

Il processo di lavorazione inizia non appena sbarcati ed è molto importante che sia eseguito con accuratezza.

Dopo aver tagliato il ventre e la testa del pesce e dopo averlo pulito, l'operatore fa una scelta a sua discrezione su come sia meglio utilizzare il merluzzo. Prima di iniziare la procedura di lavorazione è necessario lavare abbondantemente il merluzzo con acqua di mare.

LEGATURA

Quando i merluzzi si trovano sul banco di produzione, l'operatore ne sceglie due più o meno della stessa dimensione. Questi vengono legati insieme all'altezza della pinna caudale con un filo di rete, di canapa oppure con un filo sintetico precedentemente tagliato secondo le dimensioni del merluzzo. È molto importante che i merluzzi legati insieme pendano nella stessa posizione, in modo che gli archi branchiali siano posti l'uno contro l'altro per evitare eventuali formazioni di macchie.

Dopo la legatura, il merluzzo viene ancora lavato abbondantemente con acqua di mare e, dopo il lavaggio, viene trasferito nel luogo in cui sono state allestite le rastrelliere.

Per produrre uno stoccafisso di qualità è necessario che il merluzzo venga appeso il giorno stesso in cui è stato pescato.



L'operatore sceglie due merluzzi di dimensioni simili prima di legarli.



Il merluzzo è legato sulla pinna caudale con un filo di rete.



Durante i vari processi di lavorazione, il merluzzo viene conservato in vasche.



I merluzzi legati vengono lavati abbondantemente nell'acqua di mare, prima di essere appesi.



Il merluzzo appeso ad essiccare su rastrelliere a siepi.

Rastrelliere piane nelle isole Lofoten



ESSICCAZIONE E CONTROLLO

Per ottenere uno stoccafisso di buona qualità, è necessario che le condizioni atmosferiche siano quelle giuste. Il merluzzo lascia il suo luogo naturale per andare a deporre le uova alle isole Lofoten esattamente nel periodo atmosferico ideale per iniziare il processo d'essiccazione. Questo fenomeno ha reso le isole Lofoten famose in tutto il mondo. Lo stoccafisso di buona qualità è prodotto anche in altre regioni della Norvegia, come ad esempio nella regione Finnmark.

Il periodo d'essiccazione nelle isole Lofoten inizia tradizionalmente a fine febbraio e termina a metà aprile. Dopo questo periodo la temperatura diventa troppo alta per poter ottenere una buona essiccazione, mentre nelle regioni Troms e Finnmark è possibile continuare l'essiccazione fino a maggio.

RASTRELLIERE PIANE E A SIEPI

Per l'essiccazione del merluzzo si usano sia rastrelliere piane sia a siepi. Le rastrelliere piane hanno bisogno di un'area più estesa mentre quelle a siepi sfruttano l'altezza. Non è documentato quale di questi due sistemi sia il migliore ai fini del prodotto. Pertanto l'uso dei diversi tipi di rastrelliere dipende dalla tradizione del luogo e dall'area disponibile.

Il merluzzo di piccola dimensione si appende sulla parte più sottile del tronco mentre quello più grande si appende sulla parte del tronco più spessa della rastrelliera.

I merluzzi vengono appesi mantenendoli a una certa distanza gli uni dagli altri affinché si abbia una circolazione ottimale dell'aria. È importante che i merluzzi non vengano a contatto né l'uno con l'altro, né con i tronchi delle rastrelliere, perché questo potrebbe causare la formazione di macchie che ne ridurrebbero in seguito la qualità. Quindi è importante eseguire controlli e regolare, eventualmente, le distanze.

ISPEZIONE

Quando si esegue il controllo del merluzzo sulle rastrelliere è importante controllare anche se nel suo ventre siano rimasti eventuali residui. I residui di fegato ad esempio possono ridurne la qualità.

Nell'essiccazione del merluzzo è raro, se non impossibile, che la produzione di un anno sia uguale a quella di un altro. Questo dipende ovviamente dalle diverse condizioni atmosferiche come, per esempio, la temperatura, il sole, il vento, l'umidità e la pioggia, che influiscono direttamente sull'essiccazione e quindi sulla qualità dello stoccafisso.

Il merluzzo si appende con il ventre riparato dalla pioggia. Per questo motivo, nelle isole Lofoten, il merluzzo è appeso con il ventre verso il nord ed il dorso verso il sud, dato che il vento che porta la pioggia soffia spesso da Sud – Sud/ovest.

Nelle isole Lofoten l'essiccazione dura circa tre mesi, a seconda delle condizioni atmosferiche, del vento e delle dimensioni del merluzzo. Nella regione Finnmark si pesca tradizionalmente il merluzzo di dimensioni medio/piccole che ha bisogno di un periodo di essiccazione più breve che dura normalmente dai 2 mesi ai 2 mesi e mezzo.



Il merluzzo appeso alle rastrelliere nelle isole Lofoten.



Esempio di merluzzi che si toccano e che devono essere scostati affinché gli archi branchiali siano posizionati l'uno contro l'altro.



Residui di fegato che devono essere eliminati.



Il filo viene tagliato con un coltello.



"Vrakeren", il selezionatore, classifica lo stoccafisso in 20 classi differenti.

RACCOLTA, ULTERIORE ESSICCAZIONE, CLASSIFICAZIONE ED IMBALLAGGIO

Nelle isole Lofoten, lo stoccafisso si raccoglie normalmente a partire dalla metà di giugno. Il grado d'essiccazione si basa su una valutazione soggettiva che si avvale di diversi metodi.

Dopo aver tagliato il filo di rete con un coltello, si fa cadere il pesce dalle rastrelliere per poi trasportarlo in magazzino dove sarà sottoposto ad un'ulteriore essiccazione. Gli stoccafissi vengono posizionati in modo che l'aria possa circolare liberamente. I pesci più grandi, che hanno bisogno di un periodo d'essiccazione più lungo, sono sistemati sul lato esterno e sulla parte alta del pallet.

La classificazione dello stoccafisso avviene secondo una Classificazione standard del prodotto (NBS 30-01).

"Vrakeren", il selezionatore, è l'operatore addetto alla classificazione che ha spesso una lunga esperienza nel processo d'essiccazione dello stoccafisso, acquisita direttamente dai vecchi "Vrakere". È lui che esegue la valutazione su base soggettiva dividendo lo stoccafisso Lofoten in 20 classi e gli altri tipi di stoccafisso in 10 classi. La lunghezza, la grandezza, il peso ed altre caratteristiche qualitative sono i parametri in base ai quali la selezione viene effettuata..

Il selezionatore effettua un controllo visivo dello stoccafisso e spesso ne apre la nuca per odorare e controllare la qualità.

È possibile, dal momento che la classificazione è effettuata dal singolo selezionatore, che esistano delle variazioni tra le classi di stoccafisso provenienti da fornitori diversi.

In ogni caso gli stoccafissi riuniti e pressati nella stessa balla devono essere di qualità uniforme.

Lo stoccafisso si pressa in balle da 25, 45 o 50 kg a seconda dei mercati di vendita e per effettuare questa operazione viene usata una pressa idraulica. Successivamente le balle vengono legate con tre fili di ferro zincato e imballate in sacchi di iuta.

Lo stoccafisso può essere pressato con il ventre o il dorso verso l'esterno a seconda del paese di destinazione.



In molti casi "vrakeren", il selezionatore, deve odorare lo stoccafisso per stabilirne la giusta qualità.



Dopo la raccolta, lo stoccafisso viene trasportato in magazzino affinché si completi l'essiccazione.



Gli stoccafissi della medesima qualità vengono impilati prima di essere pressati.



La pressa idraulica che serve per pressare le balle di stoccafisso.



Gli stoccafissi della medesima qualità vengono legati con tre ferri zincati.



La balle di stoccafisso viene inserita in un sacco di iuta, pronta per essere esportata.

CLASSIFICAZIONE DELLO STOCCAFISSO DELLE ISOLE LOFOTEN

PRIMA SCELTA:

Ragno	Lo stoccafisso deve essere del tipo più magro, senza difetti e lungo più di 60 cm. Deve avere un colore brillante.
Westre Magro – WM (Tynn Westre)	Tipo sottile e magro senza la minima polposità. Deve avere un colore brillante. Si trova in tre diverse dimensioni: 60/80 cm., 50/60 cm. e 40/50 cm.
Westre Demi Magro – WDM (Halvtynn Westre)	Deve avere gli stessi requisiti qualitativi del tipo WM, ma può essere un po' più polposo sui lati del dorso.. Si trova in due diverse dimensioni: 60/80 cm. e 50/60 cm.
Grand Premier – GP	Un tipo particolare di stoccafisso che deve avere un colore brillante e che si può definire come un tipo di Bremese meno polposa. Deve essere lungo più di 60 cm.
Lub	Può avere dei piccoli difetti. Quantità: 30 – 45 pesci per 50 Kg
Bremese – BR	Tipo polposo. Quantità: 40 – 55 pesci per 50 Kg.
Olandese – HO (Vanlig Hollender)	Tipo polposo. Quantità: 58 – 63 pesci per 50 Kg.
Westre Corrente– WC (Vanlig Westre)	Polposo, robusto e di colore brillante. Quantità: 70 – 80 pesci per 50 Kg.
Westre Ancona – WA	Stoccafisso con le stesse caratteristiche e la stessa qualità del tipo Westre Corrente e Westre Demi Magro, ma più polposo. Quantità: 70 – 78 pesci per 50 Kg.
Westre Piccolo – WP (Liten Westre)	Deve essere di colore brillante. Quantità: 100 – 120 pesci per 50 Kg.

Lo stoccafisso più piccolo dei tipi Westre piccolo e Westre Magro 40/50 è venduto sia come Westre Piccolo Piccolo (con un numero di pesci prestabilito) oppure come Lofoten 100/200 (100 – 200 grammi per ciascun stoccafisso).

SECONDA SCELTA:

ITALIANO Grande – IG (Stor Italiener)	Quantità: 55 – 60 pesci per 50 Kg. È la seconda scelta dei tipi BR / GP e WM 60/80.
ITALIANO Grande Magro – IGM (Stor Tynn Italiener)	Un tipo più magro della stessa grandezza e classificazione del tipo IG.
ITALIANO Medio – IM (Middels Italiener)	Come il tipo IG ma più piccolo. È la seconda scelta del WA / WC. .Quantità: 70 – 80 pesci per 50 Kg.
ITALIANO Medio Magro – IMM (Middels Tynn Italiener)	Un tipo più sottile di IM oppure la seconda scelta del tipo WM 50/60.
ITALIANO Piccolo – IP (Liten Italiener)	È la seconda scelta del tipo WP. Quantità: 100 – 120 pesci per 50 Kg.

STOCCAFISSO DI PRIMA E DI SECONDA SCELTA



Per tutti i tipi di stoccafisso si usano i medesimi criteri di classificazione come ad esempio: la dimensione, l'aspetto e molti altri requisiti che insieme determinano la qualità del prodotto.

Per la maggior parte dei tipi di pesce, esistono due classificazioni principali: di prima e di seconda scelta.

Lo stoccafisso di prima scelta è il migliore, non deve avere difetti, e deve corrispondere ai requisiti della sua classe di appartenenza.

Lo stoccafisso di seconda scelta può avere piccoli ma non rilevanti difetti.

Lo stoccafisso Lofoten di qualità inferiore alla seconda scelta si classifica come tipo B oppure come tipo Africa, prodotto destinato al mercato africano.

STOCCAFISSO POLPOSO O SOTTILE



La scelta della qualità, polposa o sottile, ha una rilevanza centrale nella classificazione dello stoccafisso. Questo si basa sulla preferenza che si riscontra nei diversi mercati e dai loro diversi usi. Alcuni mercati preferiscono il tipo di stoccafisso sottile il quale viene rullato e battuto prima di essere fatto rinvenire. Altri mercati preferiscono invece una qualità più polposa e robusta perché lo stoccafisso viene messo a bagno intero senza essere rullato.

DIMENSIONE



La dimensione è un criterio centrale nella classificazione dello stoccafisso e si misura in base alla lunghezza, al peso ed al numero dei pezzi. L'illustrazione visualizza la misura dello stoccafisso che parte dal centro dell'arco branchiale fino alla pinna caudale.

STOCCAFISSO DI PRIMA SCELTA



STOCCAFISSO DI PRIMA SCELTA

Lo stoccafisso di prima scelta è quello di qualità migliore. Il livello qualitativo varia giustamente a seconda dei diversi tipi di stoccafisso, ma in generale non devono esserci difetti. In aggiunta deve avere una bella pelle con un colore brillante.

Per ottenere uno stoccafisso

di prima scelta, oltre a condizioni climatiche ottimali, è necessario un perfetto trattamento durante l'intero processo d'essiccazione.

CARATTERISTICHE DELLO STOCCAFISSO DI PRIMA SCELTA

- Forma naturale e ventre aperto
- Collo e ventre puliti
- Assenza di ecchimosi e macchie di muffa
- Assenza di danni causati dal gelo



Pelle di un bel colore brillante

Ventre aperto e pulito

Collo bello e pulito



STOCCAFISSO DI SECONDA SCELTA



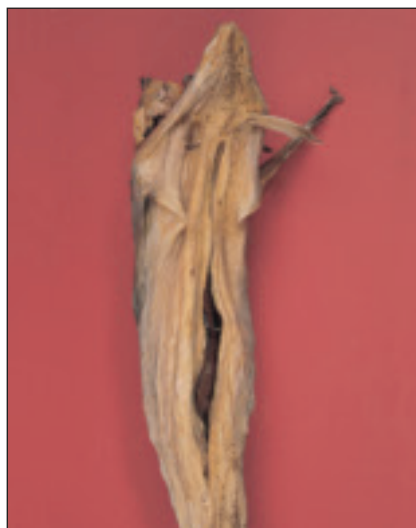
STOCCAFISSO DI SECONDA SCELTA

Lo stoccafisso di seconda scelta può avere alcuni difetti e il suo aspetto non è determinante. Lo stoccafisso di seconda scelta ha bisogno di un buon trattamento e di buone condizioni climatiche. Il merluzzo fresco di qualità inferiore o che ha subito un trattamento non ottimale diventa spesso uno stoccafisso di seconda scelta.

CARATTERISTICHE DELLO STOCCAFISSO DI SECONDA SCELTA

- Può contenere dei residui nel ventre
- Può avere il ventre parzialmente chiuso
- Può aver subito un leggero congelamento, tale comunque da non pregiudicarne la buona qualità alla bagnatura. Vedere foto a pagina 15 (in alto a sinistra)
- Può contenere del sangue o macchie di sangue
- Si accetta la presenza di leggere macchie di muffa
- Non deve essere uncinato, lacerato oppure contenere residui di fegato

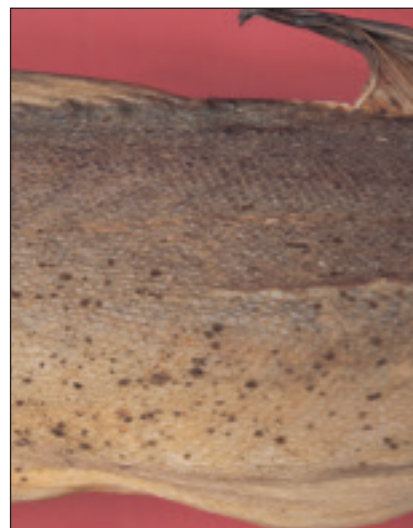
Ventre parzialmente chiuso



Carne fresca ben visibile sul collo



Leggera muffa e imperfezioni sulla pelle





DANNI CAUSATI DAL GELO

Un esperto selezionatore è in grado di vedere sulla parte esterna dello stoccafisso se esso ha subito danni da gelo, specialmente all'inizio del processo di essiccazione. Lo stoccafisso che si vede a sinistra ha subito un leggero inizio di congelamento durante l'essiccazione e questo è evidente per la sua forma compatta e per il colore scuro. Solo sul dorso è visibile una piccola parte porosa. Invece lo stoccafisso che si vede a destra ha subito un forte congelamento e ha l'interno completamente poroso. Lo stoccafisso danneggiato dal gelo non deve essere fatto rinvenire in acqua e deve essere usato in altri modi. Lo stoccafisso scuro diventa di colore bianco-gesso durante il processo di rinvenimento in acqua, mentre quello chiaro diventa di colore rossiccio.

IL COLORE PUÒ ESSERE DECISIVO

Il colore della carne visibile può in molti casi consentire di stabilire la qualità dello stoccafisso e determinare se è di prima o di seconda scelta. Nella foto a sinistra si vede uno stoccafisso che ha sul collo della carne chiara, buona e fresca. Nella foto a destra si vede invece uno stoccafisso che ha sul collo una carne scura e con evidenti macchie di sangue.



ALTRI TIPI DI MERLUZZO ESSICCATO



Prima rotskjær

ROTSKJÆR (SPLIT)

Rotskjær è un tipo di pesce essiccato, pulito e senza la testa. Circa un terzo della colonna vertebrale che va dal collo alla pinna caudale viene eliminata. La parte posteriore della colonna vertebrale rimane attaccata ad una delle due metà del pesce.

Il merluzzo del tipo rotskjær di prima e di seconda scelta è selezionato nelle seguenti lunghezze: -/50 cm., 50/60 cm. e 60/+ cm.. Altre qualità sono invece selezionate in 20/50 cm., 30/50 cm., 50/70 e 70/+ cm.



Un altro tipo di merluzzo tondo

ALTRE QUALITÀ DI MERLUZZO ESSICCATO

Il merluzzo che non soddisfa i requisiti qualitativi della prima e della seconda scelta è selezionato o come tipo B per il mercato italiano oppure come prodotto per il mercato africano.

Ogni mercato ha le sue regole di classificazione della qualità, ma il merluzzo deve comunque essere correttamente essiccato e commestibile.

Lo stoccafisso per il mercato africano si sceglie fra le seguenti lunghezze:

20/40 cm, 30/50 cm, 50/70 cm, 70/90 cm, e 90/+. Per il mercato italiano il tipo B è selezionato secondo il numero di pesci.

Per il tipo B IM i pesci sono: 75-80 pesci per 50 kg.

Per il tipo B IG i pesci sono: 55-60 pesci per 50 kg.

ALTRI METODI DI ESSICCAZIONE

BOKNAFISK

Il boknafisk è un pesce che ha un tempo di essiccazione che va da un minimo di due settimane fino a un massimo di quattro. Tecnicamente quindi il processo di essiccazione non è completo.

Il contenuto d'acqua nel boknafisk è più alto del normale pesce essiccato e quindi per arrestare il processo di essiccazione e per una corretta conservazione è necessario congelarlo. Questo tipo di pesce non viene esportato in Italia.

FILETTI ESSICCATI ARTIFICIALMENTE

Il filetto è ricavato dai fianchi del pesce, viene pulito, diliscato ed è senza spine. Il filetto da essiccare è normalmente privo della spina, dell'arco branchiale e della pinna pettorale.

Il processo d'essiccazione è effettuato artificialmente in un impianto a forma di tunnel percorso da aria calda.

Per la produzione del filetto essiccato si usa normalmente il pesce molva, ma può anche essere usato il merlano nero ed il merluzzo.

Il filetto essiccato artificialmente viene classificato secondo le seguenti lunghezze:

-/50 cm., 50/60 cm., 60/70 cm. e 70/+ cm.

MERLANO NERO

In Norvegia viene essiccata una grande quantità di questo pesce. Il merlano nero appartiene alla famiglia dei merluzzi ed il suo habitat naturale è l'Oceano Atlantico del nord. Questo pesce si trova normalmente lungo tutta la costa norvegese. Il nome scientifico del merlano nero è *Pollachius virens*.

I mercati più importanti del merlano nero essiccato sono la Nigeria, la Svizzera e gli USA.

Il merlano nero è classificato secondo le seguenti lunghezze: 20/40 cm., 30/50 cm., 50/70 cm. e 70/+ cm.



Merlano nero

EGLEFINO

In Norvegia si essicca anche una piccola quantità di questo pesce. L'eglefino è un tipo di merluzzo che vive lungo le due coste dell'Atlantico, del nord e lungo le coste che vanno dal Portogallo fino all'Islanda, allo Spitsbergen ed alla Novaja Zemlja.

Vive normalmente lungo tutta la costa norvegese ma è più numeroso nelle secche che si trovano sulla costa occidentale "Vestlandet". Il nome scientifico dell'eglefino è *Gadus aeglefinus*.

I mercati più importanti dell'eglefino essiccato sono la Nigeria, la Svizzera e gli USA.

L'eglefino viene classificato secondo le seguenti lunghezze: 20/40 cm., 30/50 cm., 50/70 cm. e 70/+ cm.



Eglefino

BROSMIO

In Norvegia si essicca anche una piccola quantità di questo pesce. Il brosmio è un tipo di merluzzo che vive lungo le due coste dell'Atlantico e lungo le coste che vanno dall'Islanda e dall'Irlanda del Nord fino al sud/ovest dello Spitsbergen e della penisola di Cola.

In Norvegia vive normalmente lungo la costa occidentale "Vestlandet" e lungo tutto lo zoccolo continentale (egga). Il nome latino del brosmio è *Brosme brosme*.

Il mercato più importante del brosmio essiccato è la Nigeria.

Il brosmio è classificato nelle seguenti lunghezze: 30/50 cm., 50/70 cm. e 70/+ cm.



Brosmio

MERLUZZO DELLA REGIONE FINNMARK



Stoccafisso Finnmark di prima scelta .

La regione Finnmark, per far fronte alla produzione dello stoccafisso, usa il merluzzo pescato in primavera lungo le sue coste. La materia prima è composta principalmente da un tipo di merluzzo che vive tutta la sua vita nei fondali norvegesi. Una parte del merluzzo che viene essiccato nel Finnmark appartiene alla famiglia del merluzzo artico norvegese che normalmente si alimenta di un tipo di pesce chiamato “capelan” che vive nell’oceano Atlantico settentrionale e che segue nei periodi di migrazione.



Merluzzo tipico della costa norvegese che rappresenta la maggior parte della materia prima per la produzione dello stoccafisso nelle regioni Finnmark e Nord-Troms.

Secondo quanto è riportato storicamente la produzione dello stoccafisso si è sviluppata lungo tutta la costa norvegese. Le regioni Troms e Finnmark hanno avuto in questo contesto una grande importanza. Negli ultimi decenni gli impianti per la produzione dello stoccafisso in queste regioni sono diminuiti, ma la tradizione è ancora molto viva. L’importanza dello stoccafisso Finnmark, in rapporto al totale della produzione nazionale dello stesso, varia di anno in anno.

Oggi sono poche le società che producono ed esportano lo stoccafisso Finnmark quindi si producono spesso solo piccole quantità che poi vengono acquistate dagli esportatori.

Una parte della produzione dello stoccafisso è affidata ai pescatori locali che essiccano sulle proprie rastrelliere il merluzzo da loro pescato. Lo stoccafisso è poi venduto direttamente agli esportatori o ad altri produttori norvegesi di pesce essiccato.

Nelle regioni Troms e Finnmark il merluzzo viene appeso alle rastrelliere sia in autunno che in inverno. Il merluzzo non è usato esclusivamente per la produzione tradizionale dello stoccafisso ma anche in altri tipi di produzioni.

Una parte dei merluzzi essiccati in queste regioni viene tagliata in due e una parte della colonna vertebrale viene eliminata. I cosiddetti rotskjær o split sono molto richiesti in alcuni mercati. Oltre al merluzzo vengono fatti essiccare anche il merlano nero, l’eglefino ed il brosmio.

Lo stoccafisso Finnmark si divide in pesce essiccato di prima e di seconda scelta così come avviene per lo stoccafisso delle isole Lofoten. In seguito si effettua la classificazione secondo il peso; 100/200 gr., 200/400 gr., 400/600 gr., 600/800 gr., 800/1000 gr. e 1000 gr./+.



Selezione dello stoccafisso rotskjær.



Impianto di produzione, di selezione e di esportazione dello stoccafisso della regione Nord-Troms.



Deposito di pescatori in cui vengono appesi ed essiccati i pesci da loro pescati.

I MERCATI DELLO STOCCAFISSO

Lo stoccafisso è il prodotto d'esportazione più antico della Norvegia ed è quindi naturale che questo prodotto sia interessante anche dal punto di vista storico. Le guerre, le paci, le religioni ed i diversi sistemi politici hanno apportato nei tempi grandi cambiamenti nei vari mercati che hanno influito anche sulla produzione e sull'esportazione dello stoccafisso norvegese.

Il susseguirsi di nuovi regimi politici ed economici nei mercati importanti, come per esempio la Nigeria, hanno da un giorno all'altro cambiato totalmente la politica commerciale.

L'Europa, e soprattutto l'Italia, rappresenta oggi il mercato più importante per lo stoccafisso norvegese. In questo mercato si richiede uno stoccafisso che abbia quelle specifiche qualità che si possono trovare solo nelle isole Lofoten ed in altre regioni della Norvegia del Nord, grazie alle condizioni climatiche locali che sono ideali per l'essiccazione.

Nel XX secolo il continente africano ed in particolare l'Africa Occidentale e la Nigeria facevano parte dei mercati più importanti. I popoli africani avevano richieste differenti da quelle europee e questo ha contribuito ad ampliare notevolmente la produzione in molte località norvegesi: in alcuni periodi i mercati incrementarono il volume d'affari al punto da far espandere la

produzione dello stoccafisso lungo quasi tutta la costa norvegese. I mercati più importanti dello stoccafisso norvegese sono: L'Italia, la Nigeria, la Svezia, gli USA e la Croazia.

ITALIA

L'Italia acquista oggi più dei 2/3 della produzione dello stoccafisso norvegese. Il mercato italiano si divide, per motivi culturali e storici, in cinque principali regioni: Veneto, Liguria, Campania, Calabria e Sicilia. Nelle altre regioni italiane lo stoccafisso è meno conosciuto. Esiste tuttavia un'antica tradizione di consumo nella zone di Livorno e di Ancona.

A seconda della regione cambiano i metodi di preparazione dello stoccafisso ed è pertanto importante acquistare lo stoccafisso del giusto tipo e che abbia le qualità richieste.

Nell'Italia del Nord-Est si preferisce il tipo di stoccafisso più magro e sottile.

Prima della vendita, lo stoccafisso viene rullato e battuto in modo da rendere più facile a casa il processo di rinvenimento.

Nelle altre regioni si preferisce il tipo di stoccafisso più robusto e pieno. Questo viene normalmente fatto rinvenire intero e, dopo essere rimasto a mollo qualche giorno, viene "tagliato".

Il taglio si effettua dopo che lo stoccafisso ha subito una prima bagnatura, per questa operazione si usa un grosso coltello affilato: un lavoro complicato che richiede perizia.

L'Italia è oggi il mercato più importante per lo stoccafisso norvegese.



La vendita dello stoccafisso nelle tradizionali pescherie.



ALTRI MERCATI

In Africa, che in diverse epoche è stato il mercato più importante per lo stoccafisso norvegese, fu importato per la prima volta dai coloni inglesi. Il periodo d'intenso sviluppo per il commercio dello stoccafisso iniziò nel 1920 quando gli inglesi iniziarono ad usare lo stoccafisso come merce di scambio per acquistare le materie prime locali. Lo stoccafisso ha acquisito nel tempo un valore mitologico avvolto dal misticismo locale e veniva spesso usato nelle varie festività familiari in cui si venerava la dea della fecondità. Lo stoccafisso viene bollito in una pentola insieme con alcuni tipi di radice o, in alcuni casi, insieme alla carne perché esso arricchisce il gusto delle pietanze e possiede un elevato contenuto proteico.

In Croazia, la tradizione dello stoccafisso risale addirittura al medioevo ed è uno dei mercati più vecchi a noi conosciuti. La preparazione dello stoccafisso è simile a quella italiana.

Negli USA, le tradizioni dello stoccafisso sono state importate dagli emigranti provenienti dai diversi paesi consumatori di questo alimento.

In Svezia e in Finlandia come in Norvegia, lo stoccafisso viene usato per la preparazione del Lutefisk (stoccafisso ammollato nella soda).

In Veneto lo stoccafisso, preferibilmente di qualità magra, viene rullato e battuto.



Lo stoccafisso è pronto per essere servito.

Lo stoccafisso è messo a mollo in grandi vasche refrigerate prima di essere venduto al consumatore.



La vera qualità dello stoccafisso si può vedere solamente al termine del processo di bagnatura. Questa foto mostra chiaramente la differenza.



LA MERAVIGLIA DELLA NATURA

Possiamo considerare un miracolo della natura il fatto che il merluzzo chiamato "Skrei" lasci il suo habitat naturale e si rechi nelle isole Lofoten per deporre le uova esattamente nel periodo atmosferico ideale per l'essiccazione. Quando il gelo si ritira, lascia il posto al vento, alla pioggia e al sole che hanno il compito di trasformare il merluzzo fresco in un ottimo stoccafisso.

In realtà, nella giusta sequenza, ogni tipo di clima può essere adatto a trasformare il merluzzo in stoccafisso. Se da un lato il sole e il vento, in giusta misura, sono indispensabili per l'essiccazione, dall'altro anche la pioggia dà il suo contributo rendendo graduale e uniforme questo processo.

L'industria della pesca norvegese è una delle più importanti al mondo, e la produzione dello stoccafisso nelle isole Lofoten rappresenta una parte piccola, ma estremamente significativa e importante, sia della pesca, che della produzione e dell'esportazione di questo paese.

Le isole Lofoten formano un arcipelago nella Norvegia settentrionale dove l'attività commerciale è per tradizione legata alla produzione dello stoccafisso. La conformazione di queste isole è caratterizzata da alte montagne che scendono a picco su un mare pulito e pescoso.

È comunque importante ricordare che il commercio dello stoccafisso nelle isole Lofoten è l'attività più antica nel quadro del commercio ittico norvegese.

In passato numerosi pescherecci arrivavano nelle isole

Lofoten per partecipare alla pesca del merluzzo ("Lofotfisket"). La sera, al loro rientro in porto, i pescherecci ormeggiavano in banchina l'uno accanto all'altro tanto che si poteva camminare da un peschereccio all'altro senza difficoltà. Rispetto al passato, oggi partecipa alla pesca del merluzzo nelle isole Lofoten un numero minore di pescherecci, ma la loro stazza è superiore. Inoltre quest'attività continua ad attirare ogni anno un gran numero di pescatori dal nord e dal sud del Paese, oltre ai commercianti, ai giornalisti e ai turisti che arrivano alle isole Lofoten per ammirare dal vivo la natura, la pesca e la produzione dello stoccafisso.

La quantità di merluzzo pescato presso le isole Lofoten è soggetta a variazioni annuali. Per questo l'inizio di ogni stagione di pesca del merluzzo è spesso accompagnato da una tensione collettiva perché da questo risultato si ricava una previsione generale del volume di pesca annuale di tutta la Norvegia.

La pesca del merluzzo nelle isole Lofoten ha luogo da gennaio fino alla fine di aprile, mentre la produzione dello stoccafisso inizia verso la fine di febbraio e finisce ad aprile, che è anche il periodo in cui il clima è ideale per il processo di essiccazione. Al termine di questo periodo, cioè in primavera, i pescatori si spostano verso il nord sulla costa del Finnmark dove continuano a pescare il merluzzo. Infatti grazie alle temperature più fredde, il processo d'essiccazione in questa regione si protrae fino alla fine della primavera.

Rastrelliere per l'essiccazione dello stoccafisso nelle isole Lofoten, in inverno e in estate.

A sinistra: rastrelliere pronte per appendere il merluzzo, a destra: stoccafissi sulle rastrelliere, pronti per essere raccolti.



MERLUZZO

La maggior parte dello stoccafisso norvegese si ricava dal merluzzo artico norvegese che vive nelle freddissime acque del mar di Barents e lungo tutta la costa norvegese. Viene essiccato sia nelle isole Lofoten sia in altre regioni del paese. Il merluzzo raggiunge la maturità sessuale tra i 6 e i 15 anni con una punta massima fra gli 8 ed i 10 anni. I merluzzi fecondi lasciano i loro luoghi naturali a nord del mare di Barents per andare a deporre le uova nella parte di mare che, dalla regione Finnmark, arriva fino alla parte nord occidentale della Norvegia.

I merluzzi del mare di Barents si nutrono, tra l'altro, di un tipo di pesce chiamato "Capelan" che seguono nella sua migrazione verso le regioni Finnmark e Troms. Il nome scientifico del merluzzo artico norvegese è *Gadus morhua*.

Lo stoccafisso è prodotto dal merluzzo pulito a cui viene tagliata la testa. Tutto ciò che viene eliminato dal merluzzo fresco viene impiegato in altri tipi di produzione. La lingua del merluzzo ad esempio è considerata una prelibatezza sia in Norvegia che in altri paesi. La testa è essiccata e venduta in mercati specifici. Le uova sono usate per la produzione del caviale, mentre dal fegato del merluzzo si ricava l'olio medicinale chiamato "Tran" e dal resto degli intestini sono estratti enzimi usati in processi altamente tecnologici, come ad esempio nell'industria farmaceutica. Il merluzzo fresco contiene ca. l'80% d'acqua, e questa è l'unica sostanza che viene eliminata nel processo di trasformazione nel prodotto finito. Per il resto si mantengono le sue qualità nutritive. Lo stoccafisso infatti è ricco di proteine, di vitamine importanti, di ferro e calcio.

VALORE NUTRITIVO DELLO STOCCAFISSO

Durante il processo di essiccamento sulle rastrelliere si ottiene un concentrato di pesce. Il valore nutritivo di un 1 kg di stoccafisso, infatti, corrisponde a quello di 5 kg di merluzzo fresco.

Lo stoccafisso mantiene inalterate tutte le qualità nutritive del pesce fresco e l'unica sostanza che va persa durante il processo è l'acqua. Lo stoccafisso rappresenta la principale fonte di proteine di cui disponiamo e la loro importanza quale principale fonte energetica per l'uomo è nota. Lo stoccafisso è inoltre un'importante fonte di vitamina B, importanti per prevenire carenze nutritive, ma è anche ricco di ferro e calcio.

Ancora non si conoscono altri alimenti così ricchi di proteine e altamente nutritivi come lo stoccafisso.

SOSTANZE NUTRITIVE PER 100 GR

Acqua	15 gr	VITAMINE B	
Energia	330 kcal (1380 kJ)	Tiamina	0,03 mg
Proteine	79 gr	Riboflavina	0,10 mg
Grassi	1,4 gr	Niacina	9,0 mg
Calcio	160 mg		
Ferro	2,5 mg		

Processo d'essiccazione del merluzzo, in quattro stadi.

1. Merluzzo fresco

2. Merluzzo prima fase di essiccazione - Tipo Bokna

3. Parzialmente essiccato

4. Secco

1



2



3



4



ACCORDO SULLA QUALITÀ

Varie organizzazioni, sia dell'industria della pesca sia di produttori dello stoccafisso, hanno raggiunto un accordo unanime sull'importanza di scrivere un manuale che descriva la produzione dello stoccafisso. L'idea di questo manuale è nata per fare conoscere una ricchissima tradizione norvegese dell'industria ittica che a tutt'oggi ha un notevole margine di sviluppo.

I promotori di questo progetto sono:

Astri Pestalozzi e Frank Jakobsen dell'organizzazione Fiskerinæringens Felles Kompetansestyre; Rolf Jentoft della Tørrfisknæringens Markedsutviklingsselskap AS (T.M.S.); John Berg della Norges Tørrfisknærings Landsforening (NTL), Halvor Hansen della Norges Råfisklag; e Tor Sandtorv e Stein-Ove Korneliussen del progetto Prosjekt Bransjestandard.

Con il contributo economico delle seguenti organizzazioni:

Fiskeprodusentenes Fond, Eksportutvalget for fisk, Norges Råfisklag, Fiskerinæringens Felles Kompetansestyre e la SND Nordland, che ha reso possibile la pubblicazione di questo manuale.

Rivolgiamo inoltre un particolare ringraziamento ai signori John Berg della società Bergs Sønner AS; Rolf Jentoft della Rolf Jentoft AS; Einar Giæver della Johs. H. Giæver AS; ed al sig. Manlio Paonessa della Paonessa SRL (Italia), che hanno gentilmente messo le proprie aziende a disposizione per realizzare l'inserito fotografico del manuale. Ringraziamo anche il Dott. Gian Paolo Orlandi, Genova, ed il Dott. Riccardo Aloia, Napoli. Inoltre ringraziamo tutte le aziende e le persone che hanno contribuito alla realizzazione di questo manuale.

