



Le Mille e Una ricette del Bacalhau di Porto

Nomen est omen

Nomen est Omen

Torniamo a parlare di Sua Maestà il Baccalà. Lo abbiamo già incontrato con i nomi di *Mussillo*, *Curenello*, *Stocco* e *Baccalà* tra le strade di Napoli (vedi “Naples. Two tales of a city. The first tale: the popular cuisine”, pubblicato nel n. 27 di Portus del 2014) e a Venezia nella versione mantecata, con o senza erbe (vedi “Venice taverns”, in Portus n. 35 del 2018). Questa volta lo riconosceremo sotto il nome di *Bacalhau Salgado* e, come avrete già intuito, siamo in Portogallo.

L’etimo di questo Paese discende dal nome latino *Portus Cale* con il quale i Romani indicavano un insediamento urbano alle foci del fiume Douro, identificabile con l’attuale città di Porto.

Il **porto** di **Porto** nel **Portogallo** (*nomen est omen*, nel nome è il destino!) è un luogo unico e magico. È un vero e proprio “porto di mare”, un luogo dove tutto può succedere, dove si addensano traffici e destini diversi, dove gli opposti si incontrano e generano inedite combinazioni, luoghi di rischio e di pericolo ma anche luoghi densi di diversità foriere di straordinarie creazioni. Un crogiuolo che, declinato in chiave culinaria, non può che riservare sorprendenti commistioni!

Fiero popolo di navigatori, i Portoghesi hanno solcato per secoli l’Oceano Atlantico, imbattendosi negli enormi banchi di merluzzo bianco che popolano i mari del nord. Rielaborando la tradizione vichinga dell’essiccazione, hanno trovato nella salagione una altrettanto valida modalità per conservare a lungo termine il pesce, trasformandolo in scorta alimentare per i lunghi viaggi in nave, moneta di scambio per i commerci e riserva alimentare altamente proteica per la popolazione.

Let us once more return to His Majesty the Cod. We have already encountered him under the guise of *Mussillo*, *Cureniello*, *Stocco* and *Baccalà* on the streets of Naples (see "Naples. Two tales of a city. The first tale: the popular cuisine", published in *Portus* n. 27 of 2014) as well as the creamed, with or without herbs version in Venice (see "Venice taverns", in *Portus* n. 35 of 2018). This time it goes by the name *Bacalhau Salgado* and, as you may have already guessed, we are in Portugal.

The etymology of this locality derives from the Latin name *Portus Cale*, which the Romans identified as an urban settlement at the mouth of the Douro river, known today as the city of Porto.

The **port** of **Porto** in **Portugal** (nomen est omen – destiny is in the name!) is a unique and magical place. It is a working "sea port", a place where anything can happen, where different trades and destinies can cross paths, where opposites meet and produce unprecedented combinations; a place of risk and reward but also rich in diversity and a harbinger of extraordinary creations. A melting pot which, some argued, lacked a culinary finesse, but instead conjures surprising blends and successes!

A proud people of navigators, the Portuguese have sailed the Atlantic Ocean for centuries, coming across huge shoals of cod that populate the northern seas. Reworking the Viking tradition of drying fish, they found through salting, an equally effective method to preserve fish for long periods of time, transforming it into a food reserve for arduous voyages, a currency for trade and a protein rich food source for its people.

Le innumerevoli varianti - crude, cotte e fritte - del baccalà di Porto

Countless Variations Raw, Cooked or Fried Cod from the Port City of Porto

Non è certamente una sorpresa trovare del pesce in un porto, anche se il prodotto è stato già trattato in barca per avviarsi al suo processo di conservazione. La sorpresa è trovare questo ingrediente declinato in centinaia di versioni, come recita un antico proverbio portoghese: "existem mais de trezentas e sessenta e cinco maneiras diferentes de cozinhar bacalhau, uma para cada dia do ano"!

Tra le più celebri preparazioni che spandono il loro inconfondibile aroma tra le strade della città sono il *bacalhau à bráz*, baccalà in umido con cipolle e patatine fritte, maneggiato con uova strapazzate e arricchito da olive e prezzemolo; le morbide e croccanti street food *bolinhos de bacalhau*, crocchette fritte di baccalà e patate, servite da sole o accompagnate con una salsina (maionese, salsa verde, salsa all'aglio o all'erba cipollina); l'intraprendente *punheta de bacalhau*, baccalà crudo sfilettato a mano (usando i pugni, da cui il nome) e condito con cipolla rossa, aglio, prezzemolo, olive nere e abbondante olio d'oliva, tutto rigorosamente a crudo; può essere degustato come insalata fredda o diventare la farcia di crostini caldi di pane.

It's hardly surprising to find fish at a port, even though it may have already been treated on the fishing boats to begin the conservation process. But, the real surprise is when you find this ingredient/element popping up in hundreds of delicious recipes; just as the old Portuguese proverb reminds us: "existem mais de trezentas e sessenta e cinco maneiras diferentes de cozinhar bacalhau, uma para cada dia do ano"!

Among the most well-known dishes that spread their unmistakable aroma throughout the streets of the city are the *bacalhau à bráz*, stewed cod with onions and chips, served with scrambled eggs and marinated olives and parsley; the soft and crunchy street food *bolinhos de bacalhau*, potato and cod croquettes, served alone or accompanied by a sauce (mayonnaise, chopped herbs sauce, garlic and chive sauce); the enterprising *punheta de bacalhau*, raw cod filleted by hand (or fists -*punhos* - hence the name) and seasoned with red onion, garlic, parsley, black olives and plenty of olive oil (all rigorously raw ingredients), which can be enjoyed as a cold salad or used as a filling with warm croutons.

Street food di crocchette di baccalà in Avenida dos Aliados. (© Paola Napoli).

Street food of cod croquettes on Avenida dos Aliados. (© Paola Napoli).



Nobili compagni di viaggio

Noble Travel Companions

Oltre a questi ingredienti poveri, insieme ai quali dà tuttavia vita a straordinarie ricette che sfidano i secoli, a Porto il baccalà lo si trova anche in compagnia di nobili viaggiatori di lungo corso, provenienti da contesti diversi per natura e per ambiente. Si tratta di compagnie di alto lignaggio, come il vino Porto e il queijo Serra da Estrela.

In addition to these humble ingredients, which together give life to extraordinary recipes that defy the centuries, within the city of Porto, cod can also be found in the company of numerous noble, long-distance travellers, arriving from varying contexts both in nature and environment. Its companions of high lineage include Port wine and Quejo Serra da Estrela cheese.

Valle del Douro dove si producono le uve per la produzione del vino Porto. (© Paola Napoli).

Douro Valley where the grapes for the production of Port wine are produced. (© Paola Napoli).



Il primo, vino liquoroso fortificato con acquavite noto e apprezzato in tutto il mondo, è coltivato nei terrazzamenti ricavati nelle alture della valle del fiume Douro, una delle più antiche regioni vinicole demarcate al mondo, protetta sin dal 1756 dalla

Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro e classificata come patrimonio mondiale dall'Unesco dal 2001.

Il secondo è un formaggio DOP a pasta molle, dal sapore dolce e leggermente acidulo, prodotto con latte di pecora di razza Bordaleira e Churra Mondegueira con metodi tradizionali dai casari della Serra da Estrela, il rilievo più alto del Portogallo.

Agricoltura, allevamento e pesca trovano il loro punto di incontro nella città portuale e si fondono per dare vita ad una delle esperienze gastronomiche più sublimi: il *pastel do bacalhau*! Pochi e selezionatissimi ingredienti per una ricetta che prevede l'unione di una purea di patate con il baccalà sfilacciato, la sferzata di sapore di un trito di cipolla e prezzemolo e la tenuta di un battuto d'uovo che fa da collante. Il composto viene forgiato in quenelle, all'interno delle quali viene introdotta una generosa noce di formaggio Serra da Estrela, che vengono fritte in abbondante olio caldo. Come conviene ad ogni frittura, le crocchette vanno mangiate caldissime, con il formaggio che suadentemente si concede fuso al palato, in compagnia di un buon calice di vino Porto.

The former, a liqueur wine fortified with brandy, known and appreciated throughout the world, is cultivated in vineyards surrounding the head of the Douro River valley, one of the oldest wine regions in the country. Protected since 1756 by the Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, it has been classified as a World Heritage Site by Unesco since 2001.

Whilst, Queijo Serra da Estrela is a soft DOP cheese, with a sweet and slightly sour taste, produced with milk from Bordaleira and Churra Mondegueira sheep in accordance with the traditional methods used by the cheesemakers of Serra da Estrela, the highest relief in Portugal.

Agriculture, livestock and fishing cross paths in our port city and unite to give life to one of the most sublime gastronomic experiences: the *pastel de bacalhau*! A small assortment of simple ingredients come together for a recipe that combines mashed potatoes with frayed cod, with a hint of finely chopped onion and parsley all of which are fused together with a beaten egg. The mixture is pressed into quenelles (dumpling-shaped forms) and a generous lump of Serra da Estrela cheese is placed inside, and is then fried in an abundant amount of boiling oil. As befitting any fried

dish, our pastel de *bacalhau* croquettes should be eaten when piping hot, with the cheese melting on the palate, accompanied by an exceptional glass of Port wine.

Sinestesia di un gusto Portuale

Synesthesia of a Port Taste

Per non guastare questa straordinaria esperienza gastronomica è bene accertarsi che il vino sia veramente buono.

Sotto il ponte Dom Luís I, lungo il porto fluviale di Cais de Gaia, si allineano ancora oggi le cantine Sandeman, Calem, Porto Cruz, Taylor's, Graham's e Ferreira dove, dal 1710, si affina il vino Porto. Le cantine del distretto di Gaia, realizzate fuori terra nella roccia viva delle alte pareti fluviali del Douro, offrono un microclima ideale per l'invecchiamento del vino.

In order not to spoil this extraordinary gastronomic experience, it is suggested that you ensure the wine is just as excellent.

Beneath the Dom Luís I bridge and along the river port of Cais de Gaia, the *Sandeman, Calem, Porto Cruz, Taylor's, Graham's* and *Ferreira* wine cellars still line the waterfront, where since 1710, port wine has been refined and celebrated. The cellars of the Gaia district, built above ground in the rock of the high river walls of the Douro, offer an ideal microclimate for the aging of wine.

Organo della Casa Portuguesa do Pastel do Bacalhau a Vila Nova de Gaia. (© Paola Napoli).

Organ of the Casa Portuguesa do Pastel do Bacalhau in Vila Nova de Gaia. (© Paola Napoli).



Magazzini e cantine sono diventati oggi i veri protagonisti dell'animazione del waterfront aprendosi al pubblico per offrire degustazioni di vino e visite guidate. Qui, a la *Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau*, si può degustare uno dei migliori

pastel de bacalhau, immersi in un'atmosfera onirica sospesa tra scaffali di antichi libri e le avvolgenti note che fuoriescono dall'organo sospeso sul mezzanino, tenendo in mano un autentico calice del prezioso vino eponimo della città!

These warehouses and wine cellars have now become the real protagonists of the seafront life, open to the public as they offer wine tastings and guided tours. Here, at the Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau, you can taste one of the best *pastel de bacalhau*, and become immersed in a dreamlike atmosphere suspended between shelves of old books and the engrossing harmonies that leave the authentic piped organ suspended on the mezzanine, all while holding a glass of the precious and delicate wine of the city!

Particolare della facciata decorata della Casa Portuguesa do Pastel do Bacalhau a Vila Nova de Gaia. (© Paola Napoli).

Detail of the decorated facade of the Casa Portuguesa do Pastel do Bacalhau in Vila Nova de Gaia. (© Paola Napoli).



IMMAGINE INIZIALE | *Vila Nova de Gaia, a sud del fiume Douro. Gli antichi magazzini del vino Porto si aprono al pubblico con degustazioni e visite guidate alle cantine. Sui magazzini Sandeman svetta la silhouette di Don Sandeman, con mantello nero, tipico cappello portoghese e calice di vino in mano. (© Paola Napoli).*

HEAD IMAGE | *Vila Nova de Gaia, south of the Douro River. The old Port wine warehouses are open to the public with tastings and guided tours of the cellars. The silhouette of Don Sandeman stands out above the Sandeman warehouses, with a black cloak, a typical Portuguese hat and a glass of wine in his hand. (© Paola Napoli).*



Ringraziamenti

Acknowledgments

Si ringrazia Paola Napoli per le memorie di viaggio e per le fotografie che illustrano questo articolo.

Thanks to Paola Napoli for the travel memories and for the photographs illustrating this article.
