

WIGWAM®

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2023

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



Gianni Storari
Wigwam Correspondent
dell'Est Veronese

Per dirla in breve, se metti nelle stive delle navi gran quantità di merluzzo seccato, così leggero, così poco ingombrante, così nutriente, sai quanti viaggi per mare puoi fare, lunghi e impegnativi alla scoperta del mondo?



**La Wigwam
Local Community
Est Veronese - Italy**

PICCOLA STORIA DEL BACCALÀ DALLE LOFOTEN A VENEZIA

Baccalà e stoccafisso, sono sinonimi di merluzzo conservato: il primo in ammollo sotto sale e il secondo essiccato all'aria aperta

Il titolo è una specie di specchio per le allodole: pare si parli di gastronomia, oggi parecchio di moda, ma poi il sottotitolo, di solito l'elemento di chiarezza ed ordine, riporta a valori storici e culturali.

E' comunque il titolo di un argomento proposto alle varie Università Popolari dell'Est Veronese (San Bonifacio, Caldiero, San Martino Buon Alber-

go, Soave, Arcole, Belfiore ecc.), argomento che in genere ha suscitato curiosità ed interesse ed elevato il livello delle conferenze passando dall'intrattenimento leggero all'approfondimento e alla ricerca delle nostre storie e delle nostre tradizioni.

Ho visto che a Rete Wigwam l'argomento interessa, perciò lo ripropongo, succintamente,

partendo dalla copertina dipinta, che ci porta a Venezia e ad un anno d'inizio assai addietro, ancora Medio Evo.

Il nobile **Piero Querini** riceve un ordine da Bruges per la fornitura di mercanzie varie e prepara il viaggio; siamo alla fine del 1431.

Riflettiamo: un nobile che lavora, non come tanti altri aristocratici

IL BACCALÀ

Inseguendo le navi veneziane lungo le rotte atlantiche

1° PARTE



Dipinto di Bianca Gecchele per fissare epoca e luogo da cui parte la vicenda



Merluzzi nelle isole Lofoten posti ad asciugare all'aria fredda e frizzante che scende da nord

pari a lui sparsi in tutta Europa che vivevano nel lusso e nell'abbondanza, circondati da servitori e camerieri, riveriti da contadini che assicuravano a loro la bella vita; no!, no!, lui a Venezia lavora, come tanti altri, lavora e rischia, imprende, eccola la parola magica, organizza viaggi commerciali, anche rischiosi, compera e vende, si mette in gioco.

Insomma una finestra aperta sul nostro passato, sulla nostra gente, sulla funzione di Venezia, ponte commerciale e culturale tra Oriente e Occidente. In Palestina, Siria, Libano acquista stoffe, spezie, diamanti e gioielli, provenienti dall'estremo oriente, li immagazzina a Venezia, ci aggiunge il sale che raccoglie dalle sue saline, e poi rivende il tutto ai "grandi" d'Europa (re, nobili, principi, papi, abati, cardinali ecc.), alle "eccellenze" insomma, a quelli che eccellono, che per dimostrare di star sopra agli altri hanno appunto bisogno di vestiti di qualità, monili da far girare la testa, piatti eccellenti e ricercati in tavola. Gli altri... poveracci, "pitochi"!

Compera e vende con cautela e lungimiranza, in ossequio a quel proverbio veneziano che dice:

*"al lume de candela
né dona né tela"*

(al lume incerto e ingannevole della candela non scegliere né donna né tela!); se preferite pensate all'altro proverbio:

*"tra arte e busia
se vende la mercanzia"*

Sia come sia, sul finire del 1431 prepara il viaggio: nave (una "caracca" ampia e robusta), personale (marinai, mozzi, timonieri),



Piero Querini nobiluomo, mercante, senatore della Repubblica di Venezia, membro del Maggior Consiglio della Serenissima Repubblica. A Candia ha magazzini di vino Malvasia che commercia con le Fiandre

merci da trasportare nel primo tratto da Venezia a Candia (cordame, legname, lana, grano), per non viaggiare a vuoto.

A Candia carica la merce richiesta a Bruges: barili di Malvasia (pare 800), spezie, cotone, cera, allume di rocca, uva sultana, seta, sale; poi si parte, all'inizio del 1432.

Nel Mediterraneo il viaggio è una meraviglia, ma dopo Gibilterra cominciano i guai: ondate terrificanti, raffiche di vento che rischiano di far perdere la rotta e quel timone che fa lo sbarazzino. Nessun problema, si fa tappa a Lisbona, come di regola, per un controllo alla nave e per il sollazzo dei marinai che consumano questa breve pausa fra bettole, taverne, bordelli e postriboli. Si parte! Adesso si fa sul serio!

Ma il timone non riesce a governare la nave, la furia degli elementi minaccia di inghiottire nave-merci-marinai; allora merci pesanti in mare, poi le altre; giù una scialuppa con un primo gruppo (di cui non si saprà più nulla), giù la seconda scialuppa con i più fidati e, per ultimo, il comandante.

E' finita, salvata soltanto la pelle. Si va dove ti porta il vento e la sorte. Verso nord, in zone inesplorate, sempre più fredde, più buie. Gli uomini sono stremati, affamati, terrorizzati.

Finalmente, in lontananza, un approdo: una terra gelata, non apparentemente abitata, ma vi sono delle baracche: "Li, ripariamoci lì". Si saprà poi che era l'isola di Sandoya, nell'arcipelago delle Lofoten, nel Circolo Polare Ar-



Trespoli di legno su cui vengono appesi ad asciugare i merluzzi pescati all'aria fredda e frizzante che scende da nord

tico, dove i pescatori locali, discendenti dei Vikingoni, riparavano d'estate e depositavano i merluzzi pescati per lavorarli; ora c'è troppo freddo, vivono nell'isola di Røst, in un villaggio di una quindicina di baracche stabili.

Si riparano, si riposano, cercano di riprendersi, aspettano aiuto. E i Vikingoni, che li hanno visti, li vanno a prendere, li ospitano nelle proprie abitazioni affidandoli alle cure delle loro donne, brave Vikingone, civili, moderne, aperte, libere, generose. Un Paradiso!

Ma Querini, forse il primo mediterraneo che mette il piede in quelle terre inesplorate, non può non notare che gli uomini di lassù vivono di pesca; tantissimo è il

pesce che portano a riva: via la testa, via le interiora, via il fegato, legati due a due per la coda e appesi a trespoli di legno che animano il panorama fatto di terra brulla ricoperta di neve, qualche altura, mare. Niente altro.

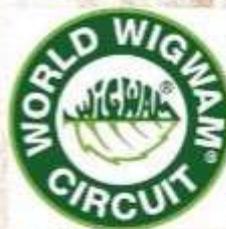
Seccato, disidratato, alleggerito, poco pesante e poco ingombrante, e capace di durare, quel pesce non può forse prospettare qualche utilità?

A questo pensa il nobile mercante veneziano che ha perso tutto ma non la voglia di tornare a imprendere, perché questo lo spinge fare la sua natura, questo gli chiede la sua città che in terre lontane lui si onora di rappresentare.

E' solo un'idea, un'ipotesi, ma poi, dopo che sarà stata sviluppata, tutti diranno: "*Ma che grande scoperta!*" Ce lo spiegheranno studiosi moderni come **Mark Kurlansky** (Il Merluzzo. Storia del pesce che ha cambiato il mondo) e **Fernand Braudel** (La rivoluzione del merluzzo).

Per dirla in breve, se metti nelle stive delle navi gran quantità di merluzzo seccato, così leggero, così poco ingombrante, così nutriente, sai quanti viaggi per mare puoi fare, lunghi e impegnativi alla scoperta del mondo? Stiamo parlando della fine del 1400, quando già si respira aria di grandi scoperte: il merluzzo arriva giusto ■

© Riproduzione riservata



La Comunità Locale Wigwam del Basso Garda Bresciano organizza:

GRUPPO RICERCATORI DELLA PANIFICAZIONE NATURALE **CORSO ELEMENTARE DI PANIFICAZIONE NATURALE**

Introduzione alla panificazione con lievito madre

*Sabato 25 febbraio 2023 dalle ore 9:30 alle ore 12:30
alla Cascina Pralongo di Padenghe sul Garda (Bs)*

Per chiunque desideri fare il suo pane in casa in modo naturale e sano, questa è un'opportunità per iniziare. Il corso si svolgerà con un'introduzione storica e una sui motivi scientifici. Un capitolo sul lievito madre e sulla panificazione di base teorico-pratico che può essere manufatto anche da un bambino di dieci anni. Durante la lezione, verranno anche assaggiati diversi tipi di pani fatti con diverse farine per capire la differenza del risultato ottenuto con diverse materie prime. Il numero massimo di partecipanti è 15 persone.

Il corso è a titolo gratuito ma si richiede un contributo di 5 euro come rimborso spese per i materiali dati in dotazione; inoltre, per chi lo vorrà, si raccoglieranno offerte per la costruzione di una scuola per bambini poveri in Sierra Leone.

MATERIALE PROPRIO DA PORTARE:

- Una bacinella (insalatiera) o ciotola meglio se in vetro, ceramica o in assenza anche plastica;
- Un cucchiaino in legno;
- Un paio di piattini piccoli per metterci il sale e il lievito madre;
- Un piatto grande per coprire la bacinella con l'impasto mentre continueremo la lezione.



ATTILIO GATTI

Per informazioni e prenotazioni:

Cell. +39 348 8254825

Durante la primavera inoltrata si terranno anche i corsi di panificazione avanzata (corso 1) e il corso di Pizze, focacce, grissini (corso 2)