

# CORRIERE DELLA SERA

L'eccellenza

## Un gemellaggio con la Norvegia per il **baccalà** a chilometro diecimila

Lo chef Maurizio De Riggi ha trascorso un lungo periodo nelle Isole Lofoten. Al rientro ha deciso di riproporre ricette tradizionali rispettando le lavorazioni originali

**C**osa hanno in comune il Vesuvio e Vestvågøya? La lettera iniziale ma soprattutto lo stoccafisso e baccalà di cui i napoletani sono tradizionalmente esperti nella lavorazione e preparazione mentre per la produzione, per motivi climatici, il primato è nord europeo. A rinnovare il gemellaggio gastronomico Nord-Sud ci ha pensato lo chef Maurizio De Riggi, del ristorante Markus di San Paolo Belsito in provincia di Napoli che ha trascorso un lungo periodo nelle isole Lofoten, in Norvegia, per approfondire la conoscenza e le tecniche di pesca del merluzzo ma anche del salmone. Tutto ha inizio alcuni mesi fa quando Katharina Mosseng, ceo della Lofoten Seafood, azienda produttrice di baccalà, stoccafisso igp e salmone, invita lo chef in Norvegia per una consulenza sull'apertura di un nuovo ristorante. L'idea era quella di fondere la cucina mediterranea con le materie prime norvegesi.

«È stata una bella sfida, vissuta nel quotidiano, alimentando i salmoni e andando a pesca - racconta De Riggi. - L'esperienza totale ed estrema, per il clima e la diversità della vita, mi ha arricchito ed ha completamente rivoluzionato le mie conoscenze su un prodotto come stoccafisso, baccalà e salmone. Ho imparato che le preparazioni napoletane non sempre esaltano le caratteristiche di elevata qualità del merluzzo prodotto in Norvegia».

Tanto per cominciare il merluzzo viene pescato in aperto Oceano Atlantico del Nord mentre il salmone è allevato, rispettando l'etica, sempre in mare aperto. La pesca dei merluzzi (*Gadus morhua*) avviene tra febbraio e aprile, vengono lavorati ap-



### De Riggi

«È stata una bella sfida, ho imparato che da noi le preparazioni non sempre esaltano le caratteristiche di qualità del pesce»

pena pescati e, nello stesso giorno, messi ad essiccare sulle rastrelliere che coprono la penisola Mortsunds oppure avviati alla salatura per la produzione di baccalà. Questo processo di lavorazione permette di conservare l'alto contenuto proteico e il sapore caratteristico delle carni del merluzzo. L'essiccazione dura circa cinque mesi ed è dovuta all'azione combinata dei venti che soffiano costantemente, del sole, della pioggia e della neve, una particolarità climatica e ambientale esclusiva delle Isole Lofoten. In estate

gli stoccafissi vengono immagazzinati e un selezionatore esperto, il *vraker*, suddivide il pesce in più di 20 classi, seguendo criteri diversi (lunghezza, magrezza, polposità, peso).

In particolare la Lofoten Seafood trasforma e distribuisce lo Skrei, il merluzzo norvegese fresco certificato. Grazie alla particolare lavorazione, la carne del merluzzo resta più tenace e meno umida: questo è il motivo per cui lo chef napoletano ha deciso di adottare nel suo ristorante un prodotto a "chilometro diecimi-

la" che gli permette di riproporre ricette tradizionali campane attraverso il rispetto della lavorazione originale del paese di produzione. Lo stoccafisso affumicato con foglie di bacche selvatiche e il baccalà dalla consistenza compatta arrivano nel Markus, ai piedi del Vesuvio, contaminati da una visione purista di quella cucina nord-europea inserita, negli ultimi anni, tra le più sofisticate ed innovative del mondo.

Tra le proposte a tema lo chef ha inserito degli assaggi alla maniera norvegese, con la classica barca a centro tavola composta da verdure, pregiati affumicati norvegesi e crudi di mare nella formula Rå, al-

### La lavorazione

L'essiccazione dura cinque mesi, è dovuta all'azione di venti, sole, pioggia e neve

ternativa nord-europea al sushi. Ha rinnovato inoltre un classico del Markus: il "pesce salato", baccalà norvegese cotto al vapore con petali di San Marzano dop, insalatina di sedano sarnese, salsa di semi di pomodoro e bocciolo di capperi, che, grazie al merluzzo norvegese, acquisisce un gusto completamente diverso.

Non poteva mancare, in onore dell'ospitalità norvegese, un nuovo piatto a base di stoccafisso igp delle Isole Lofoten, il *master piece* a base di salmone norvegese *eat nature* condito con erbe, spezie e verdure attraverso il quale Maurizio De Riggi, lo chef che sussurrava ai merluzzi, racconta la sua Norvegia.

Rosaria Castaldo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vacanza-studio  
Maurizio De  
Riggi in Norvegia