ETICHETTATURA U.E.
nuovi obblighi per i ristoratori

MERCATO ITTICO
come riconoscere
il vero baccalà

Culinary World Cup:
una Nazionale d’argento!
Come riconoscere 
**il vero baccalà?**

**UN’UTILE GUIDA PER EVITARE DI ESSERE TRATTI IN INGANNO NELLA SCELTA DI QUESTO PESCE E PER IDENTIFICARE IL VERO MERLUZZO NORDICO SALATO E VALUTARNE LA CORRETTA STAGIONATURA**

Durante le feste di fine anno aumentano le richieste e soprattutto i menù che propongono il merluzzo nordico salato e stagionato, meglio conosciuto come baccalà ormai diventato da prodotto povero a prodotto ricco ossia abbastanza costoso. Fondamentale dunque sapere riconoscere il baccalà vero soprattutto per tutelare la propria attività ed i propri clienti dalle imitazioni di questi ultimi anni, rappresentate soprattutto da specie sosia o da trattamenti molto simili.

"L’invenzione" del baccalà si deve ai baschi che, al ritorno dai lunghi viaggi verso i Grand Bank (una piattaforma continentale di ben 3.500 kmq situata nell’Atlantico Settentrionale, al largo di Terranova e delle coste del Labrador), usavano mettere i merluzzi pescati in barili ricoperti di sale a strati, per conservarli.

Secondo la normativa in vigore, è possibile chiamare con la denominazione di vendita “baccalà” solo il Merluzzo nordico *Gadus morhua* ed il Merluzzo nordico *Gadus macrocephalus* che siano stati *sia salati che stagionati*. Nel caso in cui il prodotto non sia stato stagionato, ma solo salato, non è infatti possibile definirlo baccalà ma la denominazione di vendita corretta sarà “Merluzzo nordico salato”.

Per potere distinguere i due prodotti è possibile applicare sulla carne una piccola pressione con un dito al fine di verificare se si evidenzi l’uscita di una soluzione acquosa. Il merluzzo fresco salato presenterà una buona quantità di umidità e dunque di soluzione acquosa che viene in superficie anche sottoponendo le carni ad una piccola pressione, mentre il prodotto stagionato (baccalà) presenta delle carni disidratate poiché il sale e la stagionatura lo hanno in qualche modo “cotto”.

Il merluzzo per la produzione del baccalà arriva alle aziende di trasformazione in blocchi congelati già decapitati ed eviscerati. La maggior parte (l’85%) del merluzzo lavorato è il *Gadus morhua* (Cod) proveniente dalla stessa Norvegia e quindi pescato nell’Atlantico; soltanto una piccola parte è *Gadus macrocephalus* (Pacific cod) pescato nel Pacifico, in Alaska.
### Tavola dei prodotti:

<table>
<thead>
<tr>
<th>SPECIE</th>
<th>CARATTERISTICHE E DIFFERENZE SOSTANZIALI PER IL RICONOSCIMENTO</th>
<th>FOTO DELLA SPECIE E PARTICOLARI</th>
</tr>
</thead>
</table>
| **Meluzzo nordico** *(Gadus morhua)* | **Presenza sul mento di un barbiglio**

**PINNE:** tre [3] pinne dorsali. La prima pinna dorsale più corta e più alta. La terza pinna dorsale è la più lunga e più bassa.

**COLORAZIONE:** scura dorsalmente, cenerina o grigio oliva; biancastra ventralmente, con macchie rotonde giallastre o bruno-grigiastre sul dorso e sui fianchi; **LINEA LATERALE PIÙ CHIARA DEL COLORE DEL CORPO:** dorsali e anali grige, con macchie scure. | ![Foto del Meluzzo nordico](image) |

---

**IL VERO BACCALÀ È IL MERLUZZO NORDICO SALATO E STAGIONATO**

Dopo lo scongelamento e la pulitura, i pesci vengono posti in vasche e ricoperti da strati di sale (prima salatura). La quantità di sale rappresenta circa un terzo del peso dei pesci. Con l’aggiunta del sale i pesci cominciano a rilasciare liquidi che in un paio d’ore riempiono la vasca nella quale sono stati posti; i merluzzi vengono lasciati in questa "salamoia" minimo due/tre settimane in una cella refrigerata. Alla fine di questo periodo i pesci hanno perso circa il 20/25% del loro peso.

Il pesce viene tolto dalla salamoia, viene pulito, vengono tolti eventuali residui di sangue e viene posto su dei pallet e ricoperto da un nuovo strato di sale (seconda salatura). A questo punto il Baccalà viene posto in una cella di stoccaggio. Dopo circa 1 o 2 settimane il Baccalà può essere direttamente venduto *(salted fish)* o venire essiccato *(dried fish)*.

**COME RICONOSCERLO?**

Sicuramente, per riuscire a scegliere il prodotto in modo consapevole è necessario sapere riconoscere il vero baccalà che può essere ottenuto esclusivamente dal merluzzo nordico salato e stagionato e non dalle altre specie di "merluzzo" che appaiono alla stessa famiglia. Non è infrequente infatti la vendita di molva, brosme, eglefino ed altri gadidi in sostituzione del merluzzo nordico poiché meno pregiate dal punto di vista commerciale sia per il mercato del fresco che per quello del trasformato. Queste specie devono essere etichettate con il loro nome e la specificazione di salato (ad esempio: molva salata). Riconoscerle non è impossibile poiché valutando alcuni particolari come la pelle (se presente), la coda o le pinne, sono numerose le differenze tra le specie. L’importante chiaramente è sapere come è fatto un vero merluzzo nordico.
**FISH MARKET**

**How to recognise real baccalà?**

by Valentina Tepedino, [www.eurofishmarket.it](http://www.eurofishmarket.it)

*see page 36 for the Italian text*

A SHORT GUIDE TO PREVENT YOU FROM BEING TRICKED WHEN CHOOSING THE FISH THAT IS THE PRINCE OF CHRISTMAS FESTIVITIES, TO IDENTIFY TRUE BACCALÀ FROM THE NORTH SEA AND TO ASSESS WHETHER OR NOT IT HAS BEEN AGED CORRECTLY.

As Christmas approaches, there is an increase in requests and above all menus that propose salted and aged cod from the North Sea, better known as baccalà, which, from being a “poor” product has now become a rich and rather expensive one. So, it is fundamental to know how to recognise true baccalà above all in order to protect your own businesses and your own customers from the imitations of recent years, represented above all by similar species or very similar treatments.

We owe the “invention” of dried salted cod to the Basques who, on their return from long voyages to the Grand Banks (a continental platform of 3,500 square kilometres situated in the North Atlantic, off the coasts of Newfoundland and Labrador), used to put the fish cod into barrels covered in layers of salt, to preserve them.

According to current legislation, only the **North Sea Cod Gadus morhua** and the **North Sea Cod Gadus macrocephalus** that have been **salted and aged**, can be sold with the name “baccalà”. If the product has not been aged, but only salted, it is not in fact possible to define it as baccalà but the correct sale name will be “Salted North Sea Cod”.

In order to distinguish between the two products, the flesh should be pressed lightly with a finger to check if a watery solution comes out of it. Fresh salted cod will present a good quantity of humidity and therefore of watery solution that comes to the surface even when the flesh is lightly pressed, while the flesh of the aged product (baccalà) is dehydrated since the salt and aging have in some way “cooked” it.

Cod used to produce baccalà reaches the transformation companies in frozen blocks already decapitated and gutted. Most (85%) of the processed cod is the **Gadus morhua** (Cod) coming from Norway and therefore fished in the Atlantic, only a small part is **Gadus macrocephalus** (Pacific cod) fished in the Pacific, in Alaska.

**True Baccalà and salted and aged North Sea Cod**

After being defrosted and cleaned, the fish is put into tanks and covered in layers of salt (first salting). The quantity of salt represents about one third of the weight of the fish. With the addition of salt the fish begins to release liquids which, in a couple of hours, fill the tank in which it has been put; the cod is left in this “brine” for a minimum of two/three weeks in a refrigeration cell.

<table>
<thead>
<tr>
<th>SPECIES</th>
<th>ESSENTIAL CHARACTERISTICS AND DIFFERENCE FOR RECOGNISING THE FISH</th>
<th>PHOTO OF THE SPECIES AND DETAILS</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>North Sea Cod</strong> <em>(Gadus morhua)</em></td>
<td>Presence of a barbel on the chin</td>
<td><img src="image" alt="North Sea Cod" /></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td><strong>FINS</strong>: three (3) dorsal fins. The first dorsal fin is shorter and higher. The third dorsal fin is the longest and lowest.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td><strong>COLOURING</strong>: dark along the back, ash or olive grey, whitish on the stomach, with round yellowish or brownish-grey spots on the back and sides; <strong>lateral line lighter than the colour of the body</strong>; grey corks and anus, with dark spots.</td>
<td><img src="image" alt="North Sea Cod" /></td>
</tr>
</tbody>
</table>
At the end of this period, the fish will have lost around 20/25% of its weight. The fish is removed from the brine, cleaned and any residue of blood is removed. It is then put on pallets and covered, by a new layer of salt (second salting). At this point, the Baccalà is placed in a storage cell. After about 1 or 2 weeks, the Baccalà can be sold straight away (salted fish) or it is dried (chipped fish).

How to recognise it?
Certainly, in order to choose the product in an informed manner you must be able to recognise the true baccalà that can be obtained exclusively from salted and seasoned North Sea cod and not from other species of “cod” that belong to the same family. In fact, the sale is not infrequent of molva, brosme, haddock and other gadidae in substitution of North Sea cod since they are less valued from a commercial point of view both on the fresh fish and the transformed fish market. These species must be labelled with their name and salted specification (for example: salted molva). It is not impossible to recognise them since there are numerous differences between the species which can be discovered by assessing certain details such as the skin (if present), the tail or the fins. Clearly it is important to know what a true North Sea cod looks like.

THE ITALIAN NATIONAL CHEFS TEAM

Celebration of Italian cuisine in Luxembourg

by Veronica Satalino

The occasion was that of the Villeroi & Boch Culinary World Cup 2014, which took place from 22 to 26 November in Luxembourg. During the competition, which saw Italy stand out for its excellent result in the hot and cold culinary competitions, the Ristorante Reimerwee, in Luxembourg Kirchberg, hosted the first Festival of Italian Cuisine. An evening to share and enjoy the typical flavours of the Beautiful Country, organised by the Italian National Chefs Team in collaboration with the Luxembourg delegation of the Italian Chefs Federation and the Ital-Luxembourg Chamber of Commerce.

The first Festival of Italian Cuisine was attended by the Italian Ambassador in Luxembourg Stefano Maria Cacciaquerra Ranghieri, the president of the Ital-Luxembourg Chamber of Commerce FABIO Morvilli, the president of F.I.C. Paolo Caldana, the president of F.I.C. Promotion Seby Sorbello, the new president of F.I.C. Luxembourg Santo Princi and the chefs of the Italian National Chefs Team, who prepared a buffet dinner made with the typical products of Italian cuisine – pasta, vegetables, pulses, cheeses and salami – cooked with intelligence to exalt their characteristic flavours. Recognised all over the world, “Italian Gastronomy” – the Italian Ambassador in Luxembourg Stefano Maria Cacciaquerra Ranghieri said – is one of the most dynamic sectors. Luxembourg is a very important frontier, characterised by a multi-ethnic cuisine and marked by various cultural contributions. However, Italian cuisine represents an excellence to be held high, just as the chefs of the Italian National Chefs Team did during the competition in Luxembourg.

Enjoying excellent Italian food and wine, therefore, but not just that. The Festival of Italian Cuisine was also an occasion to meet the whole Italian National Chefs Team and to officially seal the birth of the Delegation of the Italian Federation of Chefs in Luxembourg, guided by the chef Santo Princi, with handing over of the official deed to the delegation by the president of F.I.C. Paolo Caldana and his wish of “continuing to be ambassadors of Italian cuisine in Luxembourg and of growing more and more each day.”

We thank, for their support in carrying out the event, the Councillorship of Agriculture of the Region of Campania, the consortium of Mozzarella di Bufala Dop and the companies Il Bocca di Divino, Dimmi Si, Bottega Italiana, Enoteca Italiana, Frutta d’oro, L’orto di Locullo della GMA Import Export Specialità, Autopolis, Heinek.