

Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato

cv aggiornato a novembre 2025

Storia della Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato

Origini e finalità

La *Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato* nasce a Venezia nel 2001 con l'obiettivo di tutelare, valorizzare e promuovere uno dei piatti più rappresentativi della tradizione gastronomica veneziana. Il baccalà mantecato non è solo una ricetta, ma un simbolo identitario, custode di storia marinara, scambi commerciali, ingegno culinario e cultura conviviale.

La presentazione ufficiale al pubblico avvenne in forma solenne nella prestigiosa *Scuola Grande di San Giovanni Evangelista*, luogo emblematico di storia veneziana e di antiche confraternite. Sin dalle sue origini, la Confraternita si è posta come custode della ricetta tradizionale, impegnandosi nella salvaguardia della sua autenticità e nella promozione del piatto presso ristoratori, cittadini e turisti.

Nel 2003 la Confraternita è stata rifondata e dotata di uno statuto organizzativo ispirato ai modelli istituzionali veneziani: al vertice, simbolicamente, un "Doge" affiancato da un *Consiglio dei Dieci* (o dei Savi), in omaggio alla storia della Serenissima e al suo sistema governativo. Questa scelta sottolinea il legame profondo con la cultura veneziana e la volontà di farne un presidio di valore gastronomico e culturale.

Il legame storico: il viaggio di Pietro Querini (1431–1432)

La diffusione del "baccalà" in Veneto affonda le sue radici nel celebre viaggio del patrizio veneziano *Pietro Querini*, che nel 1431-32 naufragò presso le isole Lofoten, in Norvegia. Ospitato dagli abitanti dell'isola di Røst, Querini ebbe modo di osservare la tecnica di essiccazione naturale del merluzzo (stoccafisso) grazie ai venti artici e alle basse temperature.

Rientrato a Venezia, riportò con sé alcune partite di pesce essiccato, intuendo la potenzialità di un alimento resistente, leggero, facilmente trasportabile e capace di

diventare risorsa preziosa per le rotte commerciali della Serenissima. Da lì nacque l'incontro tra la materia prima nordica e la sapienza gastronomica veneziana, dando forma – nei secoli successivi – al *baccalà mantecato*, piatto divenuto simbolo di ospitalità e convivialità.

La Confraternita oggi: tutela, cultura, territorialità

La Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato opera su più livelli:

- **Tutela della ricetta tradizionale**, secondo un disciplinare che prevede l'utilizzo esclusivo di stoccafisso di primissima qualità, reidratato, cotto e montato manualmente con olio di oliva e un pizzico di sale e pepe, senza aggiunta di panna né latte.
- **Promozione gastronomica e culturale** attraverso eventi, conferenze, degustazioni e attività divulgative.
- **Collaborazione con ristoratori e realtà enogastronomiche locali**: ai locali che rispettano il disciplinare originale viene conferita la dicitura di "*Ristorante Raccomandato*".
- **Trasmissione della tradizione alle nuove generazioni**, attraverso iniziative con scuole alberghiere e progetti educativi legati alla cultura del territorio.
- **Valorizzazione dell'immagine di Venezia** attraverso la sua cucina storica, come forma di *gastronomia identitaria* e strumento di narrazione culturale.

Il valore simbolico del baccalà mantecato

Il piatto oggi rappresenta:

- la capacità veneziana di accogliere e reinterpretare ingredienti stranieri;
- l'ingegno nel preservare alimenti grazie alle conoscenze marinare;
- la convivialità come struttura sociale, elemento che accomuna la tavola veneziana antica e contemporanea;
- un gesto di cucina semplice e raffinato, frutto di tecnica manuale e sensibilità.

Non a caso il termine "*mantecato*" deriva dall'azione di lavorare il pesce fino a trasformarlo in una crema soffice e uniforme, simbolo di armonia ed equilibrio gustativo. Questo gesto, apparentemente semplice, racchiude l'arte dell'essenzialità veneziana.

Attività e impatto culturale

Nel corso degli anni la Confraternita ha:

- organizzato eventi pubblici e serate tematiche;
- partecipato a rassegne gastronomiche nazionali e internazionali;
- collaborato con enti, fondazioni e istituti culturali;
- sostenuto pubblicazioni e ricerche sulla gastronomia storica veneziana;
- contribuito al *branding culturale e turistico* della città, promuovendo il baccalà mantecato come piatto ambasciatore della tradizione veneziana.

Conclusione

La *Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato* rappresenta oggi un presidio culturale e gastronomico della città di Venezia. Attraverso la salvaguardia di una ricetta iconica e la memoria di un evento storico marinaro, essa contribuisce a mantenere vivo un patrimonio immateriale legato alla storia, alla tavola e alla identità della Serenissima.

L'attività della Confraternita non si limita alla conservazione, ma si estende alla promozione di una cultura gastronomica consapevole, orientata alla qualità, alla tradizione e all'accoglienza: valori fondanti della civiltà veneziana.