

**Angela Boscolo***di anni 19 - di Chioggia (Ve)*

UNA DONNA, UNA CUCINA, UNA STORIA, ROBERTA BOSCOLO E IL SUO BACCALÀ

ŽENSKA, KUHINJA, ZGODBA – ROBERTA BOSCOLO IN NJEN BAKALAR

Il piatto simbolo della "cucina dell'acqua" anche a Chioggia si identifica col baccalà. Su questo, il Ristorante Aurora è un punto d'incontro tra tradizione e racconti di famiglia

Jed, ki simbolizira »vodno kuhinjo«, je tudi v Chioggi nedvomno bakalar. Na tem področju je restavracija Aurora stičišče tradicije in družinskih pripovedi

A Sottomarina (Ve), tra il mare e la laguna, il Ristorante Aurora non è soltanto un locale dove mangiare: è un punto d'incontro tra tradizione, racconti di famiglia e nuove interpretazioni della cucina.

A guidarlo con passione e competenza c'è **Roberta Boscolo**, chef e anima di un'attività che quest'anno festeggia i suoi 75 anni. Insieme ai fratelli Alberto e Michele, Roberta porta avanti un'eredità importante, trasformando l'antica osteria di paese in un locale accogliente, versatile e profondamente radicato nella cultura gastronomica del territorio. «Ho sempre respirato l'aria del ristorante sin da bambina», racconta. «Anche se ho una formazione umanistica, sono maestra elementare, ho poi deciso di seguire diversi corsi di alta formazione. Oggi non basta saper cucinare: bisogna essere professionisti completi, capaci di comunicare attraverso il cibo».

Per Roberta, infatti, cucinare non è solo un lavoro, ma un gesto d'amore e di accoglienza. È un modo per prendersi cura degli altri, per raccontare storie e per valorizzare ogni singolo ingrediente, specialmente quelli offerti dal mare e dalla terra chioggiotta.

Lavorare in cucina, però, non è sempre stato semplice, soprattutto per una donna in un settore storicamente dominato dagli uomini. «Spesso mi sono sentita dire che non avevo la forza per sostenere i ritmi frenetici della cucina. È un lavoro che richiede resistenza fisica e mentale, tra ordini, merci, clienti e gestione del locale». Ma con tenacia e l'aiuto fondamentale dei genitori e dei suoceri durante la crescita dei figli, Roberta è riuscita a conquistare il rispetto dei colleghi e a trovare un equilibrio tra vita professionale e familiare.

V Sottomarini (VE), med morjem in laguno, restavracija Aurora ni zgolj kraj za obedovanje: je stičišče tradicije, družinskih zgodb in novih interpretacij kuhinje.

Z veliko strastjo in strokovnostjo jo vodi **Roberta Boscolo**, kuharica in duša dejavnosti, ki letos praznuje 75 let obstoja. Skupaj z bratoma Albertom in Michelom Roberta nadaljuje pomembno dediščino ter preobraža nekdanjo vaško gostilno v prijeten, vsestranski lokal, globoko zasidran v gastronomski kulturi tega območja. »Zrak restavracije sem dihal že kot otrok,« pripoveduje. »Čeprav sem po izobrazbi humanistka – sem učiteljica v osnovni šoli –, sem se odločila obiskovati različne tečaje višjega strokovnega usposabljanja. Danes ni dovolj, da znaš kuhati: moraš biti celovit strokovnjak, sposoben komunicirati skozi hrano.«

Za Roberto kuhanje namreč ni le delo, ampak izraz ljubezni in gostoljubja. Je način, kako skrbeti za druge, pripovedovati zgodbe in ovrednotiti vsak posamezni sestavini – zlasti tiste, ki jih ponujata morje in zemlja chioggiotskega okolja.

Delo v kuhinji pa nikoli ni bilo preprosto – še posebej ne za žensko v panogi, ki jo zgodovinsko obvladujejo moški. »Pagosto sem slišala, da nimam dovolj moči za hiter tempo kuhinje. To je delo, ki zahteva fizično in psihično vzdržljivost – med naročili, dostavami, strankami in vodenjem lokala.« A z vztrajnostjo in s ključnim pomočjo staršev ter tastov in tašč v času vzgoje otrok je Roberta uspela pridobiti spoštovanje sodelavcev in najti ravnotežje med poklicnim in družinskim življenjem.



Premio Speciale WABIN
ACQUA DA BERE, ACQUA PER
LAVORARE, ACQUA DA VIVERE
I diversi usi dell'acqua

Posebna nagrada WABIN
VODA ZA PITJE, VODA ZA DELO,
VODA ZA ŽIVLJENJE
Različne uporabe vode





Tra i tanti piatti che rappresentano l'anima gastronomica del territorio, per Roberta uno in particolare racconta meglio di altri la storia e l'identità di Chioggia: il baccalà.

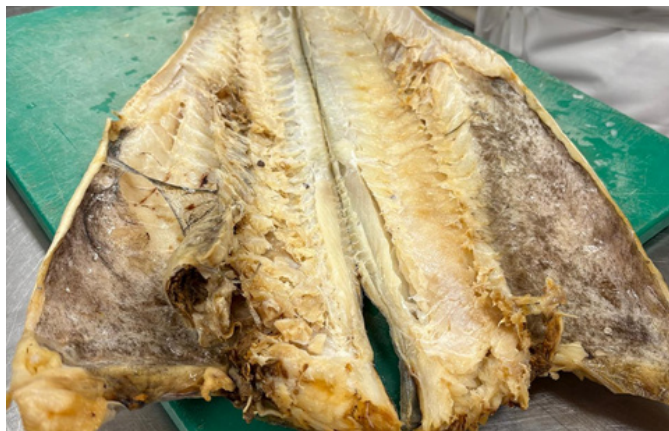
«In Veneto usiamo questo termine per indicare lo stoccafisso, merluzzo essiccato al vento, la cui storia si intreccia con quella di Venezia e dei suoi commerci. Fu introdotto nel nostro territorio nel XV secolo grazie a un naufragio e da allora ha viaggiato, si è trasformato, adattato alle cucine di tutta Europa. Ma è a Chioggia che il baccalà trova una sua particolare declinazione».

Il baccalà mantecato, per esempio, viene preparato secondo la disciplina della Confraternita del baccalà, con pochi ingredienti e una mantecatura leggera a base di olio di semi di girasole, o talvolta con un olio d'oliva delicato del Garda o siciliano. «Il segreto sta proprio lì: pochi ingredienti ma tanta passione». La versione alla vicentina, invece, viene rielaborata in chiave più leggera: meno latte, meno grassi, meno sale. Una cucina consapevole, attenta alle esigenze contemporanee ma rispettosa della tradizione.

«Il baccalà oggi è diventato un piatto ricercato, ma le sue origini sono umili», sottolinea Roberta. «Un tempo era il piatto dei poveri, ora è diventato costoso anche perché è difficile trovare persone disposte a lavorarlo. Ma resta un simbolo potente, presente in tutti i bacari, capace di evocare storie, viaggi e identità». Attraverso questo piatto Roberta vuole trasmettere valori profondi: il rispetto per le radici, la memoria delle generazioni passate e la bellezza dell'incontro tra culture. «Nel piatto c'è la storia della nostra terra, c'è la fatica dei nonni, c'è il ciclo delle stagioni. Ogni sapore racconta qualcosa. E il cibo è una lingua universale, che non ha bisogno di traduzione». La cucina, per lei, è un ponte tra passato e futuro: conserva e rinnova, racconta e innova, unisce le persone intorno alla tavola.

Semplicità, rispetto e verità: queste le tre parole chiave della sua filosofia. «Non serve complicare ciò che è già buono. Bisogna rispettare gli ingredienti, chi li produce, chi li cucina e chi li mangia. E infine la verità: un piatto dev'essere onesto, senza maschere. Deve raccontare davvero ciò che sei».

Tra i momenti più emozionanti della sua carriera, Roberta ricorda con commozione la partecipazione, insieme al fratello, a uno show-cooking alla Bit di Milano, dieci anni fa. «Abbiamo presentato due piatti della tradizione chioggiotta. È stato un momento speciale, anche perché tra il pubblico c'erano due persone che oggi non ci sono più. È un ricordo che custodisco con grande affetto».



Med številnimi jedmi, ki predstavljajo gastronomsko dušo tega območja, je po mnenju Roberte ena še posebej zgovorna za pripovedovanje zgodovine in identitete Chioggie: bakalar.

»V Benečiji s tem izrazom označujemo sušenega trsk (stoccafisso), ki ga sušijo na vetru – njegova zgodovina je tesno povezana z Benetkami in njihovo trgovino. Na naše območje je prispel v 15. stoletju po brodolomu in od takrat je potoval, se preoblikoval, prilagajal različnim evropskim kuhinjam. A prav v Chioggi bakalar dobi svojo edinstveno preobleko.»

Bakalar v kremi (baccalà mantecato) se denimo pripravlja po pravilih Bratovščine bakalarja, z malo sestavinami in rahlo kremo na osnovi sončničnega olja – včasih pa z nežnim oljčnim oljem z območja Garde ali Sicilije. »Skrivnost je prav v tem: malo sestavin, a veliko strasti.« Različico po vicentino pa Roberta pripravi nekoliko lažje: z manj mleka, maščob in soli. Gre za zavedno kuhinjo, ki upošteva sodobne potrebe, a spoštuje tradicijo.

»Bakalar je danes postal prefinjena jed, a njegove korenine so skromne,« poudarja Roberta. »Nekoč je bil to krožnik revnih, danes pa je dragocen tudi zato, ker je težko najti ljudi, ki ga znajo pripraviti. A ostaja močan simbol – prisoten v vseh bacari – sposoben priklicati zgodbe, potovanja in identitete.« Skozi to jed želi Roberta predajati globoke vrednote: spoštovanje do korenin, spomin na pretekle generacije in lepoto srečevanja kultur. »Na krožniku je zgodovina naše zemlje, trud naših nonotov, krogotok letnih časov. Vsak okus nekaj pripoveduje. In hrana je univerzalni jezik – brez potrebe po prevajanju.« Kuhinja je zanjo most med preteklostjo in prihodnostjo: ohranja in prenavlja, pripoveduje in ustvarja, združuje ljudi ob skupni mizi.

Preprostost, spoštovanje in resničnost – to so tri ključne besede njene filozofije. »Ni treba zapletati tistega, kar je že dobro. Treba je spoštovati sestavine, tiste, ki jih pridelajo, tiste, ki jih pripravijo, in tiste, ki jih pojedjo. In na koncu – resnica: jed mora biti poštena, brez mask. Mora iskreno pripovedovati, kdo si.«

Med najčustvenejšimi trenutki svoje kariere se Roberta z ganjenostjo spominja udeležbe, skupaj z bratom, na show-cookingu na sejmu BIT v Milanu, pred desetimi leti. »Predstavila sva dve jedi iz chioggiotske tradicije. Bil je poseben trenutek – tudi zato, ker sta bila med občinstvom dve osebi, ki ju danes ni več. To je spomin, ki ga zelo skrbno hranim.«



Infine, Roberta rivolge un consiglio alle giovani – e ai giovani – che desiderano intraprendere un percorso nel mondo della ristorazione: *«Non abbiate paura di essere autorevoli. Le donne non sono ospiti in cucina: ne fanno parte e possono fare la differenza. Studiate, viaggiate, ascoltate chi ha esperienza. Anche visitare un museo può aiutarci a capire l'accostamento di colori in un piatto: noi siamo gli architetti del gusto!».*

E ricorda con orgoglio i tanti stagisti passati per il Ristorante Aurora: oggi alcuni sono chef, altri medici, giornalisti o lavorano all'estero. *«A tutti ho sempre detto: abbiate fame di conoscenza. È questa la vera ricetta del successo».*

RICETTA ORIGINALE DELLA CONFRATERNITA DEL BACCALÀ MANTECATO

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di baccalà (stoccafisso) già bagnato e diliscato (polpa e pelle);
- 0,3 L di olio extra vergine di oliva poco profumato;
- Alloro; Limone; sale e pepe

Preparazione

Mettete il baccalà in una pentola, copritelo con acqua fredda leggermente salata e portate ad ebollizione. Cuocete il baccalà per circa 20 minuti con mezzo limone e due foglie di alloro.

“Mantecate” la polpa del pesce a mano con un cucchiaino di legno o con una planetaria, versando a filo l'olio e lasciando montare come se fosse una maionese, fino ad ottenere una crema compatta ed omogenea, se troppo lucido aggiungere un po' di acqua di cottura e portarlo a fine mantecatura con ancora qualche pezzo intero.

La misura dell'olio dipende dalla qualità del pesce che state lavorando. Aggiustate di sale e di pepe. Il piatto si guarnisce tradizionalmente con prezzemolo tritato e si accompagna a polenta fresca, oppure grigliata.

Na koncu Roberta namenja nasvet mladim – dekletom in fantom –, ki želijo stopiti na pot v svetu gostinstva: »Ne bojte se biti avtoritativni. Ženske niso gostje v kuhinji: so njen sestavni del in lahko naredijo razliko. Učite se, potujte, poslušajte tiste, ki imajo izkušnje. Tudi obisk muzeja nam lahko pomaga razumeti, kako usklajevati barve na krožniku – mi smo arhitekti okusa!«

Z velikim ponosom se spominja številnih praktikantov, ki so skozi leta delali v restavraciji Aurora: danes so nekateri med njimi kuharski mojstri, drugi zdravniki, novinarji ali delajo v tujini. *»Vsem sem vedno govorila: bodite lačni znanja. To je pravi recept za uspeh.«*

IZVIRNI RECEPT BRATOVŠČINE BAKALARJA V KREMI (Originalni recept Bratovščine za baccalà mantecato)

Sestavine za 4 osebe

- 300 g namočenega in očiščenega bakalarja (sušenega trska) – meso in koža;
- 0,3 L blagega ekstra deviškega oljčnega olja;
- Lovorjev list; limona; sol in poper

Priprava

Dajte bakalar v lonc, ga prelijte z rahlo osoljeno hladno vodo in zavrite. Kuhajte približno 20 minut skupaj s polovico limone in dvema lovorjevima listoma.

Ribje meso nato ročno “stepajte” z leseno žlico ali v mešalniku, medtem ko počasi in postopoma dolivate olje, kot bi pripravljali majonezo, dokler ne dobite kompaktne in enotne kreme. Če je zmes preveč sijoča, dodajte nekaj vode od kuhanja in zaključite z mantekiranjem tako, da pustite še nekaj celih koščkov.

Količina olja je odvisna od kakovosti ribe, ki jo uporabljate. Po okusu dodajte sol in poper. Jed se tradicionalno okraši s sesekljanim peteršiljem in postreže s svežo ali pečeno polento.



RICETTA ORIGINALE DELLA CONFRATERNITA DEL BACCALÀ ALLA VICENTINA

Ingredienti per 4 persone

- Kg 1 di stoccafisso secco;
- gr. 250/300 di cipolle;
- 1/2 litro di olio d'oliva extravergine;
- 3 sarde sotto sale;
- 1/2 litro di latte fresco; poca farina bianca;
- gr. 50 di formaggio grana grattugiato; un ciuffo di prezzemolo tritato; sale e pepe

Preparazione

Ammollare lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni. Aprire il pesce per lungo, togliere la lisca e tutte le spine. Tagliarlo a pezzi.

Affettare finemente le cipolle; rosolarle in un tegame con un bicchiere d'olio, aggiungere le sarde sotto sale, e tagliate a pezzetti; per ultimo, a fuoco spento, unire il prezzemolo tritato. Infarinare i vari pezzi di stoccafisso, irrorati con il soffritto preparato, poi disporli uno accanto all'altro, in un tegame di cotto o alluminio oppure in una pirofila (sul cui fondo si sarà versata, prima, qualche cucchiata di soffritto); ricoprire il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo anche il latte, il formaggio grattugiato, il sale, il pepe.

Unire l'olio fino a ricoprire tutti i pezzi, livellandoli. Cuocere a fuoco molto dolce per circa 4 ore e mezzo, muovendo ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mai mescolare. Questa fase di cottura si chiama "pipare".

Solamente l'esperienza saprà definire l'esatta cottura dello stoccafisso che, da esemplare ad esemplare, può differire di consistenza. Il baccalà alla vicentina è ottimo anche dopo un riposo di 12/24 ore. Servire con polenta.



IZVIRNI RECEPT BRATOVŠČINE ZA BAKALAR PO VICENTINSKO (Originalni recept Bratovščine bakalarja alla vicentina)

Sestavine za 4 osebe

- 1 kg sušene trske (stoccafisso);
- 250–300 g čebule;
- 1/2 litra ekstra deviškega oljčnega olja;
- 3 slane sardele;
- 1/2 litra svežega mleka;
- malo bele moke;
- 50 g naribanega sira Grana;
- ščepec sesekljanega peteršilja; sol in poper

Priprava

Namakajte dobro pretepeno suho trsko (stoccafisso) v hladni vodi, vodo menjajte vsakih 4 ure, 2–3 dni. Ribe razrežite po dolžini, odstranite hrustanec in vse kosti. Narežite na kose.

Čebulo na tanko narežite in jo na majhnem ognju prepražite v kozici z enim kozarcem olja, dodajte slane sardele, narezane na koščke; nazadnje, ko ogenj ugasne, primešajte sesekljan peteršilj. Kose trske pováljajte v moki in jih prelijte s pripravljeno praženico, nato jih položite enega ob drugega v glineni ali aluminijasti pekač ali v pekač za pečenje (na katerega ste prej položili nekaj žlic praženice); pokrijte ribo z ostankom praženice in dodajte mleko, nariban sir, sol in poper.

Dodajte olje, da prekrije vse kose in jih poravnajte. Kuhajte na zelo nizkem ognju približno štiri in pol ure, posodo občasno rahlo zasukajte, a nikoli ne mešajte. Ta faza kuhanja se imenuje »pipare«.

Le izkušnje bodo pokazale pravo stopnjo kuhanja trske, ki se lahko od primerka do primerka razlikuje v konsistenci. Baccalà alla vicentina je odličen tudi po 12–24 urah počitka. Postrezite s polento.

