

ROLLI'N' STOKKE

Baccalà e stoccafisso
nelle antiche dimore dei Rolli

Genova, 23 e 24 maggio 2009

Baccalà (salted cod) and stockfish (dried cod)
in the ancient Rolli Palaces

Genoa, 23rd and 24th May 2009

Klippfisk og tørrfisk i Rollis gamle
aristokratiske palasser (Palazzi dei Rolli)

Genova den 23 og 24 mai 2009

Ideazione
Associazione Palatifini

Comunicazione e organizzazione
Words s.r.l.

Grafica e design
Ace&Flanagan

Si ringraziano tutti gli organizzatori dell'evento
"Rolli Days"



Regione Liguria



Comune di Genova

Genova
Palazzo
Ducale

Palazzo Ducale di Genova
Fondazione per la cultura



Turismo

Sistema Turistico Locale
Genovesato

ROLLI'N'STOKKE

Contaminazioni di cucina, arte e design nei Palazzi dei Rolli.

I Rolli sono seicentesche dimore patrizie, iscritte dal Doge Andrea Doria nella lista delle case che in virtù della loro bellezza dovevano ospitare regnanti e ambasciatori d'Europa. Stoccafisso e baccalà, ingredienti di gustosissimi piatti della cucina ligure, sono anch'essi parte di quella storia economica e commerciale che rese la Repubblica di Genova una delle potenze del Mediterraneo.

L'associazione Palatifini propone Rolli'n'stokke, un percorso in tre ricette, tre luoghi, tre assaggi: insalata di baccalà a Palazzo Doria Spinola, carpaccio di baccalà a Palazzo Brignole Sale e brandacujun di stoccafisso a Palazzo Imperiale.

ROLLI'N'STOKKE

Cuisine, art and design contaminations in the Rolli Palaces.

The Rolli Palaces are patrician properties dating back to the 1600's, which were included by the Doge Andrea Doria in a special list of residences that thanks to their particular elegance and beauty were used to house European sovereigns and ambassadors of the time. Stockfish and baccalà , prime ingredients of delicious dishes of the Ligurian cuisine, are also part of that economic and commercial history which made the Republic of Genoa one of the most influential powers in the Mediterranean.

The Palatifini association is the promoter of Rolli'n'stokke, an interesting initiative featuring a culinary itinerary including three recipes, three locations and three tasting experiences: baccalà salad at Palazzo Doria Spinola, carpaccio of baccalà at Palazzo Brignole Sale and stockfish brandacujun (typical western Ligurian recipe) at Palazzo Imperiale.

ROLLI'N'STOKKE

**En fusjon mellom kokekunst, kunst og design
i Palazzi dei Rolli.**

Palazzi dei Rolli er aristokratiske palasser fra 1600-tallet. Doge Andrea Doria opprettet en liste, "Lista dei Rolli", over offentlige vertshus valgt for deres skjønnhet.

Eierne var forpliktet til å være vertskap for viktige gjester av Republikken, kongelige europeiske familier og ambassadører.

Tørrfisk og klippfisk som er ingredienser til smakfulle liguriske matretter, er også en del av Republikken Genovas økonomisk historie og handelshistorie som gjorde Genova til en mektig republikk i Middelhavet.

Foreningen Palatifini (Associazione Palatifini) tilbyr Rolli' N' Stokke, en reise gjennom tre oppskrifter, tre steder og tre smakebiter: klippfisksalat i Palazzo Doria Spinola, carpaccio av klippfisk i Palazzo Brignole Sale og brandacujun av tørrfisk i Palazzo Imperiale.

UN ASSAGGIO DI STORIA

Il merluzzo prende il nome di baccalà se conservato sotto sale, di stoccafisso se essiccato o affumicato. Questo pesce bianco ha condizionato la storia dell'umanità. All'inseguimento dei suoi branchi i Vichinghi intorno all'anno 1000 sbarcarono a Terranova e di lì giù in America. Ai Baschi va il merito dello sviluppo della tecnica della salatura e dell'essiccazione naturale per la conservazione del merluzzo di cui detengono per secoli il monopolio di pesca e commercio.

Nel 1497 l'esploratore Giovanni Caboto al servizio della corona inglese raccontò di una terra ideale per essiccare il pesce, sulla sponda di un mare che brulicava di merluzzi. Infranse così il monopolio dei Baschi e iniziò la grande avventura commerciale che portò lo stoccafisso in tutto il mondo. Genova divenne presto uno dei principali centri di commercializzazione e lo è ancora oggi.

Proprio ai mercanti genovesi possiamo fare risalire l'introduzione in Italia del termine "baccalà" usato anche per indicare il merluzzo non salato. Questo uso pare sia derivato dalla storica frequentazione genovese dei mercati spagnoli e portoghesi ("baccalaos") e fiamminghi ("bakeljauw"), mercati dove le grandi

A TASTE OF HISTORY

Cod becomes baccalà when preserved in salt, and stockfish when dried and smoked. This white-fleshed fish had a significant impact on the history of humanity. As early as the year 1000, the Vikings, following schools of cod, landed in Terranova and from there headed down to America. Basque people have the merit to have developed the salting and natural drying techniques for preserving cod of which for centuries they had the fishing and trade monopoly.

In 1497 the explorer Giovanni Caboto, at the service of the English crown, recounted of an ideal place for drying fish, overlooking a stretch of sea teeming with cods. Thus he broke the Basque monopoly and started the great commercial adventure that took stockfish around the world. Genoa soon became one of the most important trading centres of the time and still is today.

Genoese merchants seem to have been the first to introduce the term "baccalà" in Italy, which was also used to refer to non-salted cod. The origin of this term seems to be linked to the historical association that the Genoese aristocracy had with Spanish and Portuguese markets ("baccalos") as well as Flemish markets ("bakeljauw"), where the great Rolli families used to spend a lot of their spare time.

EN HISTORISK SMAKEBIT

Saltet torsk kalles klippfisk (baccalà) og usaltet eller tørket og røkt torsk kalles tørrfisk (stoccafisso). Den hvite fisken har vært viktig for hele menneskeheten, for kultur og økonomi opp gjennom historien. I jakten på torsk rundt år 1000, kom vikingene frem til kysten utenfor det man senere skulle kalle Newfoundland og derfra til Amerika. Baskerne regnes for å ha utviklet salting og naturlige tørketeknikker for å konservere torsk. De hadde også monopol på fiske- og torskehandelen i mange århundrer.

I engelsk tjeneste rapporterte allerede i 1497 den italienske oppdagelsesreisende Giovanni Caboto (John Cabot) om et ideelt land for å tørke fisk, langs en kyst hvor det fantes store torskestimer. Da brøt han baskernes monopol. Det markerte begynnelsen på et handelseventyr som brakte tørrfisk verden over. Genova ble tidlig et av de viktigste handelsmarkedene for tørrfisk, noe som fremdeles gjelder den dag i dag.

Genovesiske kjøpmenn innførte uttrykket "baccalà" i Italia. Ordet anvendes også for usaltet torsk. Denne anvendelsen kommer trolig fra de mange besøkene genoveserne gjorde på spanske og portugisiske markeder, "bacalaos", og også flamske markeder, "bakeljauw". På disse markedene hørte de store familiene fra Palazzi dei Rolli hjemme.

UN CIBO SANO

Le carni di merluzzo sia essiccate che salate sono sane. Hanno pochi grassi e della migliore qualità: gli "omega 3" che combattono il colesterolo. Sono anche ricche di vitamine, in particolare la B12, importante per il sistema nervoso, e contengono sali minerali come selenio, potassio e sodio fondamentali per il giusto equilibrio dei fluidi corporei. Non ultimo, baccalà e stoccafisso sono estremamente digeribili. E il loro gusto è ancora più esaltato dalla fantasia della cucina italiana.

Il merluzzo artico norvegese migliore si chiama "Gadus Morhua". La qualità più nota e apprezzata è la "ragno", che deriva il suo nome da "Ragnar", un famoso esportatore norvegese.

Cod flesh, either salted or dried, is very healthy. It is low in fat and the little fat it contains is of the highest quality: such as omega 3, essential element to fight cholesterol. Cod is also rich in vitamins, especially vitamin B12 so important for the nervous system, and mineral salts such as selenium, potassium and sodium which play a key role in controlling the balance of our bodily fluids. Last but not least, baccalà and stockfish are very easily digestible. Plus their delicious flavour is enhanced even further by the creativity of Italian cuisine.

The best Norwegian arctic cod is "Gadus Morhua". The most popular and appreciated variety of this type of cod is called "ragno", which takes its name from "Ragnar", a famous Norwegian explorer.

HEALTHY FOOD

Både tørket og saltet torsk er sunt. Den inneholder få fettsyrer av aller beste kvalitet: omega 3 som kan forebygge høyt kolesterol. Torsken er også rik på vitaminer, særlig vitamin B12 som er svært viktig for nervesystemet og inneholder mineraler som selen, kalium og sodium som er vesentlige for å vedlikholde de indre væskene i kroppen. Klippfisk (baccalà) og tørrfisk (stoccafisso) er også veldig lett fordøyelige. Fantasien i det italienske kjøkken opphøyer ytterligere smaken til begge to.

“Gadus Morhua” betraktes for å være den beste norsk-arktiske torsken. Den mest anerkjente torsken, som også er berømt for sin gode kvalitet er “ragno” som tar navnet sitt fra “Ragnar”, en berømt norsk oppdagelsesreisende.

Insalata di Baccalà

Baccalà completamente rinvenuto tagliato in strisce sottili marinate nel limone per 24 ore. Condito con sedano, cipolla, fagioli cannellini e pomodorini. Un pizzico di pepe. Bagnato con olio extravergine di oliva.

Carpaccio di baccalà

Baccalà completamente rinvenuto tagliato in pezzi marinati nel limone per 24 ore. Condito con aglio e prezzemolo e un tocco di peperoncino. Abbondantemente bagnato con olio extravergine di oliva.

Brandacujun

Stoccafisso bollito in pezzi per 1 ora in acqua salata.

Pulito e sminuzzato finemente.

Si aggiunge un trito di pinoli, noci, olive disossate, uovo sodo, aglio, prezzemolo e patate lesse. Si mette in pentola a fuoco lento con aggiunta di sale e olio e una spruzzata di limone. Aggiungere lentamente olio extravergine di oliva fino al completo amalgama. Prendendo saldamente la pentola per i due manici con forti movimenti dall'alto verso il basso sbattere più volte violentemente il contenuto fino ad ottenere un composto denso e cremoso.

Baccalà salad

The Baccalà, previously softened up in water, is cut in thin strips and marinated in lemon juice for 24 hours. It is then dressed with celery, onion, cannellini beans and cherry tomatoes, a pinch of pepper and a drizzle of extra-virgin olive oil.

Carpaccio of baccalà

The Baccalà, previously softened up in water, is cut in chunks and then marinated in lemon juice for 24 hours. It is then flavoured with garlic, parsley and a touch of chilli pepper and finished off with a generous drizzle of extra-virgin olive oil.

Brandacujun

After boiling the stockfish in salty water for one hour, clean it and cut it up finely. Then add pine nuts, walnuts, stoned olives, boiled egg, garlic, parsley and boiled potatoes, all roughly chopped. Put the mixture in a saucepan on a low heat adding a bit of salt, oil and a squeeze of lemon juice. Slowly add more extra-virgin olive oil to bind the ingredients together. Then, holding firmly the handles of the saucepan, shake vigorously the mixture from top to bottom until you obtain a dense and creamy consistency.

Baccalà salat

Utvannet klippfisk skåret i tynne strimler og marinert i sitron i 24 timer. Krydret med selleri, løk, cannellini bønner og cherrytomater. En klype pepper og penslet med extra virgin olivenolje.

Carpaccio av baccalà

Utvannet klippfisk skåret i stykker og marinert i sitron i 24 timer. Krydret med hvitløk, persille og en klype chillipepper. Rikelig penslet med extra virgin olivenolje.

Brandacujun

Tørrfisk i stykker kokt 1 time i saltet vann. Vasket og hakket i fine, små biter. Tilsettes hakkede pinjekjerner, valnøtter, oliven, hardkokt egg, hvitløk, persille og kokte poteter.

Alt legges i ei gryte og kokes på lav varme med salt, olje og sitron. Tilsett extra virgin olivenolje langsomt til inneholdet smelter sammen. Etterpå holdes gryta fast i håndtakene og inneholdet ristes kraftig opp og ned flere ganger med sterke bevegelser til man får en passe tykk krem.

Insalata di baccalà
Baccalà salad
Baccalà salat

Palazzo Doria Spinola
Largo Eros Lanfranco 1

Carpaccio di baccalà
Carpaccio of baccalà
Carpaccio av baccalà

Palazzo Brignole Sale
(Palazzo Rosso)
Via Garibaldi 18

Brandacujun

Palazzo Imperiale
Piazza Campetto 8A

Sabato 23 maggio
Saturday, 23th May

ore 11.30 – 13.30
h. 11:30am-1:30pm

Sabato 23 maggio
Saturday, 23th May

ore 17.00 – 19.00
h. 17:00pm-19:00pm

Domenica 24 maggio
Sunday, 24th May

ore 11.30 - 14.00
h 11.30am - 14:00pm

Palazzo Rosso

Palazzo Doria Spinola

Palazzo Imperiale

Palazzo
San Ferdinando

Consulenza culinaria e cucina

GIORGIO & ROSALBA MIGLIORI
Stocafisseria e Baccaleria dal 1985
Mercato piazza Scio - Box 54 - Genova
Tel. (+39) 010 319207



Via Galata, 30r - Via Cesarea 21r - Genova
Tel. (+39) 010 564955 - info@palatifini.eu



Via Asilo Garbarino 6b-9b - Genova
Tel. (+39) 010 254601 - csgenova@csgenova.org



www.pestochampionship.it