



CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario

LE RICETTE E LE TIPICITÀ DEL NOSTRO TERRITORIO

LA NEWSLETTER DELLE RICETTE TIPICHE **MAGGIO = BRODETTO DI PESCE**



A San Benedetto del Tronto si dice che il brodetto non sia solo un piatto, ma una vera e propria "storia liquida". Ogni

ingrediente, ogni gesto e ogni superstizione raccontano secoli di vita marinara, di fatica e di ingegno. Anticamente, l'aceto aveva una funzione pratica: serviva a mascherare il sapore del pesce che, dopo lunghe ore sotto il sole sulle barche prive di ghiaccio, iniziava a perdere freschezza. Col tempo, quel sapore pungente e inconfondibile è diventato il marchio di fabbrica del brodetto sambenedettese, un contrasto ricercato che oggi ne definisce l'identità.

Le origini del piatto

Il brodetto di pesce di San Benedetto del Tronto non nasce come una ricetta codificata da grandi chef, ma come una necessità vitale dei pescatori dell'Adriatico. Anticamente, durante le faticose giornate di pesca a bordo delle "paranze" (le tipiche imbarcazioni a vela locali), l'equipaggio non poteva permettersi di consumare il pesce pregiato destinato alla vendita nel mercato ittico.

La dieta dei marinai si basava dunque sul cosiddetto "scarto": pesci di piccola taglia, specie meno richieste o esemplari che rimanevano danneggiati dalle reti. Il pesce "nobile" (scampi grandi, sogliole, rombi), al contrario, era destinato alla vendita per sostenere le famiglie. La preparazione avveniva direttamente a bordo, in un unico grande contenitore chiamato "focone", una sorta di fornello protetto dal vento.



LA RICETTA ORIGINALE

La ricetta e gli ingredienti chiave

- Misto di pesce 2 kg (Scorfano, Tracina, Gallinella, Pesce Prete, Razza, Palombo, Gattuccio, San Pietro)
- Molluschi e crostacei 600 g (Seppie, Calamari, Mazzancolle e Pannocchie/Cicale di mare)

- 400 gr di pomodori verdi (tipo San Marzano non ancora maturi)
- 3 peperoni verdi lunghi
- ½ bicchiere di aceto di vino bianco
- Abbondante olio EVO
- Cipolla bianca
- Aglio
- Peperoncino q.b.
- Sale q.b.

Come accompagnamento si può servire del pane casereccio tostato. La tradizione vuole che il pane sia raffermo e abbrustolito, messo sul fondo del piatto per assorbire il succo acidulo.

La preparazione

In un tegame largo versate abbondante olio extravergine d'oliva. Fate appassire la cipolla affettata finemente con uno spicchio d'aglio e del peperoncino fresco. Unite i peperoni tagliati a striscioline e i pomodori verdi a pezzi.

Lasciate cuocere per qualche minuto e aggiungete l'aceto di vino bianco. Quest'ultimo deve evaporare ma lasciare quella nota pungente che pulisce la grassezza del pesce.

Iniziate la cottura con le seppie e i calamari (che richiedono tempi lunghi). Dopo circa 15 minuti, aggiungete i pesci a carne soda (scorfano, gallinella, ecc.). Successivamente i pesci

a tranci (palombo, razza) e infine quelli più delicati.

Importante: non mescolate mai con il cucchiaino; scuotete il tegame dai manici per non sfaldare le carni.

Negli ultimi 5 minuti adagiate sopra mazzancolle e pannocchie (questi ultimi integrati dai ristoranti e non della tradizione). Coprite e lasciate riposare qualche minuto a fuoco spento prima di servire.

CURIOSITA' SUL BRODETTO ALLA SAMBENEDETTESE

Lo sapevi che....

Durante i periodi di fermo pesca o quando il mare era troppo grosso per uscire, le famiglie cercavano allora di ricreare il sapore del brodetto con ciò che avevano a disposizione. Peperoni e pomodori verdi venivano usati in abbondanza per "ingannare" il palato e anche con poco pesce (o con pesce d'acqua dolce catturato nei torrenti vicini) si riusciva a evocare il profumo dell'Adriatico.

Intorno al brodetto ruotavano anche credenze e rituali. Una delle più radicate imponeva di non girare mai il pesce con la forchetta o il cucchiaino durante la cottura. I marinai credevano che smuovere troppo il pesce nel focone portasse sfortuna o "agitasse il mare". Il pesce doveva restare immobile, cullato solo dal movimento naturale della barca. Chi rompeva i pesci veniva accusato di attirare la malasorte sulla prossima battuta di pesca.

A bordo, tutti mangiavano insieme dalla stessa teglia ma il capitano aveva l'onore del primo colpo di cucchiaino e sceglieva spesso la testa del pesce più grande, considerata la parte più saporita e nutriente. I marinai più giovani, invece, usavano le fette di pane duro come barriera per delimitare la

propria porzione di sugo nella teglia comune, difendendo così il proprio spazio dai veterani.

Le varianti regionali

Spostandosi di pochi chilometri il modo di preparare il brodetto cambia:

- **Fano:** Qui domina il concentrato di pomodoro, che rende il sugo denso e di un rosso scuro, quasi marrone, con una forte presenza di pepe.
- **Ancona:** Prevede tradizionalmente 13 varietà di pesce e l'uso di pomodoro maturo, risultando più dolce e vellutato rispetto a quello sambenedettese.
- **Porto Recanati:** La versione "in bianco". Non si usa il pomodoro ma lo zafferano selvatico (zafferanella), che dona al piatto un colore dorato e un profumo speziato unico.

PILLOLE DI SICUREZZA ALIMENTARE

INFORMAZIONI AL CONSUMATORE PER LA VENDITA DI PESCE FRESCO E PER UN SUO CORRETTO IMPIEGO

Le informazioni obbligatorie al consumatore per la vendita di pesce fresco sono regolamentate dal Reg. (UE) n. 1379/2013.

In particolare il capo IV: Informazione ai consumatori, riporta le seguenti indicazioni obbligatorie:

- La denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico;
- Il metodo di produzione, in particolare mediante i termini "...pescato..." o "...pescato in acque dolci..." o "...allevato...";
- La zona in cui il pesce è stato allevato (acquacoltura), si deve indicare il paese di produzione;
- La zona in cui il pesce è stato catturato, che può essere:
- in mare è la zona, sottozona o divisione FAO in cui il pesce è stato catturato;
- in acque dolci, si deve indicare sia il nome del corpo idrico (fiume, lago ecc.) sia il paese in cui il prodotto è stato catturato;
- Per i miscugli di specie identiche catturate in zone di cattura diverse o raccolte in paesi di allevamento diversi si devono indicare almeno la zona/il paese della Partita

- quantitativamente più rappresentativa e il fatto che i prodotti provengono da zone/paesi diversi;
- La "categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci", come sciabiche, reti da traino, reti da imbrocco e reti analoghe, reti da circuizione e reti da raccolta, ami e palangari, draghe, nasse e trappole;
 - La dicitura "fresco refrigerato" oppure, se il prodotto è stato scongelato con la dicitura "decongelato".

CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario



CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario