

Cena di fine anno: la marineria pescarese e le nuove abitudini. Ora il pesce crudo domina la tavola

31 Dicembre 2023



PESCARA - Con il tempo, le tradizioni cambiano anche a tavola, ma la sera del 31 dicembre al pesce la marineria pescarese non rinuncia di certo. Per accogliere il nuovo anno si mangiano crostacei, soprattutto negli ultimi anni, senza tralasciare i primi piatti a base di scampi o vongole.

A dire il vero, la scelta dei crostacei, da gustare crudi, grazie all'abbattitore, è più moderna, così come quella degli scampi, pesce d'élite, ma ormai gettonato da più di vent'anni.

“Le antiche tradizioni non includevano il pescato più raro e costoso a tavola. Si cucinava la pasta con tonno e alici, oppure con le vongole, ma non con gli scampi. Poi si proseguiva con la frittura di paranza e tra gli antipasti solitamente mangiavamo le pannocchie con le rape, prodotti di stagione”, spiega **Giacomo Fanesi**, ex insegnante di Materie Nautiche, nato da

una famiglia di pescatori di Borgomarino Nord.

“Non si rinunciava nemmeno al brodetto, fatto con il pesce non venduto, ossia quello rimasto nella cosiddetta scafetta da portare a casa”, aggiunge. “Ora però la scafetta è più abbondante. Il pescatore ha con sé due o tre cassette e la qualità è molto elevata. Anche prima lo era, ma il pesce era quello povero”.

“I gusti dei più giovani sono diversi, più sofisticati, quindi nelle case di molti pescatori il menu è cambiato, ma da me non più di tanto”, dice ancora Fanesi. “Sa che cucino per la cena del 31? Spaghetti con il pesce, misto per intenderci: coda di rospo, mazzolina, pannocchia. Poi polpette di merluzzo e triglie sfilettate (a crudo)”.

“L’abbattitore ha cambiato un po’ tutto. Ora le varietà di pesce crudo sono aumentate. Prima il nostro crudo era il calamaretto”, aggiunge.

L’armatore **Doriano Camplone** propone, nell’attesa del nuovo anno, una sua ricetta speciale: gnocchetti, pachino e scampi, ma avverte: “A Natale le tradizioni della tavola vengono rispettate di più, a Capodanno è diverso. La notte di San Silvestro in molti scelgono il ristorante, quindi il menu cambia inevitabilmente. I crostacei, da mangiare crudi, vanno per la maggiore. Le richieste ricadono sui calamaretti, mazzancolle, che possono essere condite con arancia o Brandy, sui gamberoni e sulle seppie, anche se queste ultime scarseggiano un po’ adesso. Solitamente, però, prevalgono a tavola, per la cena del 31 dicembre, condite con patate o con i piselli. Le pannocchie, poi, non mancano mai”.

Diverso però, secondo quanto spiega Camplone, il mercato del pesce tra la Vigilia di Natale e quella di Capodanno. Prezzi buoni nel primo caso e pescato abbondante, in linea con le richieste dei clienti. Per Capodanno, invece, c’è stata una buona vendita la mattina del 28 dicembre, ma meno nei giorni successivi. “Il punto è che la sera del 24 le persone solitamente cenano a casa, in famiglia, quindi acquistano il prodotto da cucinare. Il 31, invece, molti escono e a richiedere il pesce sono i ristoratori, che a loro volta hanno anche altri canali”, sottolinea Camplone.

Tra i piatti natalizi tradizionali, ancora molto apprezzati e diffusi nel mondo della marineria: il capitone arrosto, ma anche le frittiture di paranza e la rana pescatrice al forno con olive e patate. I più giovani, soprattutto per la cena del 31 dicembre, preferiscono i crudi, meno calorici e più sofisticati, ma a un primo con gli scampi, che siano rigatoni o gnocchetti, ma anche con le vongole (che vanno a braccetto con gli spaghetti) non rinunciano affatto, né loro né i più anziani.

LE FOTO









