

FESTIVAL DEL BRODETTO ADRIATICO, VINCE IL PIATTO TERMOLESE DI FRANCESCO MOLITERNO

21 Novembre 2018



MONTESILVANO - Il brodetto di **Francesco Moliterno** (ristorante Squalo Blu, Termoli) si è aggiudicato il titolo di vincitore al festival del Brodetto dell'Adriatico creato e organizzato con la consueta verve dal giornalista abruzzese **Paolo Minnucci**.

La finale nazionale del Festival si è svolta mercoledì al Grand Hotel Montesilvano davanti ad una giuria qualificata composta da accademici della cucina, gastronomi e chef di collaudata esperienza della Federcuochi come il decano **Leo Giacomucci, Pino Finamore, Santino Strizzi, Domenico Di Nucci**, e giornalisti tra cui noi di *Virtù Quotidiane*.

A confronto cinque differenti espressioni del piatto marinaro simbolo di altrettante regioni adriatiche: Veneto, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo, Molise. Assente la Puglia per sopraggiunta indisponibilità del ristorante in gara.

Il brodetto termolese preparato dallo chef Moliterno, cuoco professionista originario di Ferrazzano (Campobasso), si è piazzato al primo posto nel gradimento della giuria precedendo, nonostante lo scarto sia risultato minimo, il brodetto dell'Emilia-Romagna (ristorante Lo Zodiaco-Fronte mare, Rimini) e quello abruzzese rappresentato con orgoglio da **Francesca Bozzelli** (ristorante San Marco, Vasto). “Ringrazio il mio pescivendolo di fiducia che mi segue da venticinque anni”, ha commentato la ladychef vastese.

Premio della critica intitolato a **Pasquale Pacilio**, al brodetto veneto (ristorante Crichelon, Vicenza, nella cui brigata lavora con passione il giovane **Mattia Baggio**, figlio dell'ex campione della Nazionale azzurra, **Roberto**). Premio della giuria “Angelo Chavaroli” al brodetto di Caserma Guelfa di Porto d'Ascoli-San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno).

Il brodetto è il piatto simbolo della marineria, ha ricordato Minnucci, una preparazione storica tradizionalmente realizzata con il pesce di scarto rimasto invenduto, un piatto povero ma straordinariamente gustoso che assume profumi e sapori diversi da territorio a territorio in base ai prodotti usati, alla tecnica e alla fantasia dei protagonisti ai fornelli.

Pertanto nella valutazione complessiva del piatto oltre a gusto e presentazione si è tenuta in debito conto l'aderenza ai protocolli di riferimento. Accortezza, questa, presa alla lettera dalla compagine riminese che ha voluto servire il piatto ad ogni giurato accompagnandolo con la lista degli ingredienti (e pesci utilizzati), descrizione del procedimento del brodetto e delle guarnizioni a corredo.

Uno stimolo in questo senso a “colmare un gap culturale che riguarda il brodetto abruzzese”, come osservato da **Lanfranco D'Alesio**, vitivinicoltore a Città Sant'Angelo (azienda agricola “Sciarr”), accademico del brodetto marchigiano e componente della giuria.

“In Abruzzo”, dice D'Alesio, “esistono brodetti di tradizione territoriale spiccata e ben distinta: alla giuliese, alla pescarese o alla vastese, per citare gli esempi più celebri. Eppure manca un protocollo ufficiale che ne riconosca, tuteli e valorizzi la diversità, in realtà una ricchezza culturale di sicuro richiamo turistico. Le vicine Marche lo hanno compreso da tempo arrivando a codificare e promuovere ben cinque scuole territoriali di brodetto”.

Senza contare che ogni brodetto chiama il suo vino, vini di territorio, accompagnamento ideale di un piatto frutto di materie prime locali e ingegno nel metterle insieme.

Per la cronaca i piatti in gara sono stati abbinati a Pecorino, Cococciola e Cerasuolo d'Abruzzo di due aziende vitivinicole della provincia di Chieti, già premiate al Vinitaly di Verona, Spinelli di Atesa, e Ciavolich, di Miglianico. E “Torta d'Autunno” preparata da **Maria Angelucci**, di

Montesilvano (Pescara), vincitrice del Premio nazionale di cucina per casalinghe.

Una competizione utile, in definitiva, a intavolare “nuovi” discorsi volti alla promozione e valorizzazione del buono e del tipico che all’Abruzzo di certo non fanno difetto: identità, memoria, usi e costumi regionali che diventano ancora più importanti quando, come in questo caso, sono messi a confronto.

“Una kermesse”, ha confermato il patròn Minnucci, “che anche negli anni precedenti ha regalato a tutti i partecipanti emozioni particolari”. Nuova edizione del Festival del Brodetto – con la prima selezione tra sei ristoratori abruzzesi – dal prossimo mese di maggio (aggiornamenti su www.campionatoitalianodellacucina.com).

Nell’intanto venerdì 7 dicembre gara regionale di dolci tipici abruzzesi al centro commerciale Centro d’Abruzzo di Sambuceto (San Giovanni Teatino, Chieti) con inizio alle 17,30. La partecipazione è libera e gratuita, le iscrizioni ancora aperte, informazioni al numero 085-4464886.